

/ MARVE

ABSTRACT

Marve significa briciole nel dialetto della Benečija: una sorta di briciole di pasta fatta in casa a cui si aggiungono le erbe di stagione.

DESCRIZIONE

Marve significa briciole nel dialetto della Benečija ed è una preparazione che viene fatta principalmente nei periodi primaverile e estivo, per la presenza negli orti e nei prati di numerose erbe aromatiche.

Gli ingredienti di base sono farina, latte, uova e le erbe fresche appena raccolte come la matricaria, il levistico, il finocchio, la menta, la melissa, l'achillea e il silene.

Merenda che le nonne preparavano per la famiglia al pomeriggio, che poteva essere zuccherata o salata a seconda dell'occasione e dei consumatori: i bambini, infatti, preferivano venissero spolverate con lo zucchero. Le marve cotte e condite venivano versate in una terrina posta al centro del tavolo, da cui tutti i membri della famiglia prelevavano un pugno di gustose briciole.

La preparazione è molto semplice e se vogliamo anche divertente, in quanto svolge un ruolo fondamentale anche il momento della raccolta delle erbe, che solitamente include una bella passeggiata tra boschi e prati! Una volta raccolte le erbe, lavate e tritate, passiamo a preparare un composto fluido con farina, latte e uova, a cui aggiungiamo il profumato trito. In una pentola con un po' di olio extra vergine d'oliva, versiamo il composto e mano a mano che si scalda, con una spatola, lo mescoliamo e lo spezziamo con pazienza, fino ad ottenere una consistenza come di briciole.



BIBLIOGRAFIA

Due mondi = Dva sveta. Di Fabio Bonini

Ricette delle Krivapere. Krivapete edizioni.

/ MARVE

ABSTRACT

Marve means crumbs in the dialect of Benečija: a kind of crumbs of homemade pasta to which seasonal herbs are added.

DESCRIPTION

Marve means crumbs in the dialect of Benečija and is made mainly in spring and summer, due to the presence in the gardens and meadows of numerous aromatic herbs.

The basic ingredients are flour, milk, eggs and freshly picked herbs such as matricaria, lovage, fennel, mint, lemon balm, yarrow and silene.

A snack that grandmothers prepared for the family in the afternoon, which could be sweetened or salted depending on the occasion and consumers: the children, in fact, preferred it to be dusted with sugar.

The cooked and seasoned marvae were poured into a bowl placed in the centre of the table, from which all the members of the family took a handful of tasty crumbs.

The preparation is very simple and, if you like, even fun, as it also plays a fundamental role in the moment of harvesting herbs, which usually includes a nice walk through woods and meadows! Once the herbs have been collected, washed, and chopped, we move on to prepare a fluid mixture with flour, milk, and eggs, to which we add the fragrant chopped ingredients.

In a pot with a little extra virgin olive oil, pour the mixture and as it heats up, mix it with a spatula and break it patiently, until you get a crumb-like consistency.



BIBLIOGRAPHY

Due mondi = Dva sveta. Di Fabio Bonini

Ricette delle Krivapere. Krivapete edizioni.

/ MARVE

ABSTRACT

Marve sind Krümel im Dialekt der Benečija. Krümeln eines hausgemachten Nudelteigs, dem Saisonkräuter beigemischt werden.

BESCHREIBUNG

Marve bedeutet Krümel im Dialekt der Benečija und werden hauptsächlich im Frühjahr und Sommer zubereitet, wenn in den Gärten und Wiesen zahlreiche Kräuter wachsen.

Die Hauptzutaten sind Mehl, Milch, Eier und frisch gepflückte Kräuter wie die Echte Kamille, Bergsellerie, Fenchel, Minze, Melisse, Schafgarbe und Leimkraut. Nachmittags bereiteten die Großmütter eine Jause für die Familie zu. Sie war entweder süß oder salzig, je nach Anlass und je nach Verbraucher. Den Kindern war es lieber, wenn die Marve mit Zucker bestäubt wurden. Die gekochten und angerichteten Marve wurden in eine, in die Tischmitte gestellte Schüssel gegeben, aus der sich die ganze Familie bedienen konnte und woraus jeder eine faustvoll dieser schmackhaften Krümel nehmen konnte.

Die Zubereitung ist sehr einfach und auch unterhaltsam, denn auch das Pflücken der Kräuter bei einem schönen Spaziergang durch Wälder und Wiesen spielt dabei eine grundlegende Rolle! Die gepflückten Kräuter werden gewaschen, klein gehackt und dem flüssigen Teig aus Mehl, Milch und Eiern dazugegeben, der dadurch seinen besonderen Geschmack Aroma erhält.

Man gießt den Brei in eine Pfanne mit etwas Olivenöl und beim Erhitzen wird er mit einem Teigschaber vermischt und in Brocken gerissen, bis wir die Krümel erhalten.



BIBLIOGRAPHIE

Due mondi = Dva sveta. Di Fabio Bonini

Ricette delle Krivapere. Krivapete edizioni.