

/ OCIKANA

ABSTRACT

Ocikana o polenta condita: polenta tenera di mais e frumento, a pezzettoni, condita con latte, con formaggio di diverse stagionature e burro.

DESCRIZIONE

Ocikana è una ricetta della Valle del Torre, diffusa anche nelle Valli del Natisone come polenta condita e nella Val Resia con il nome di osojanica: polenta tenera di mais e frumento, a pezzettoni, condita con latte, con formaggio di diverse stagionature e burro.

Il nome deriva da “cikati”, che è il termine per indicare lo scoppiettio e lo sfrigolamento, cosa che accade dall'unione tra il burro fuso e la polenta calda.

Un tempo era la portata più importante del pranzo di nozze e ancora oggi, nelle case della popolazione locale, la ricetta della ocikana è legata alla ricorrenza dei Santi, il 1 Novembre.

La sera di Ognissanti, durante la veglia, la famiglia mangia l'ocikana, attingendo ognuno dalla stessa terrina, chiamata “skljeda” e lasciandone un po' per i defunti che tornano, quella notte, ad assaggiare il cibo di casa.



BIBLIOGRAFIA

Sot la nape. Note sulla cucina nelle valli del Torre. DI Paolo Pellarini.

Alimentazione e cucina lungo le valli del Torre : una storia alimentare. di Paolo Pellarini.

Jesti po našin – Antiche ricette dell'Alta Val Torre. DI Vesna Leskovic – Dino Del Medico

/ OCIKANA

ABSTRACT

Ocikana or seasoned polenta: soft maize and wheat polenta, in large chunks, seasoned with milk, cheese of different ages and butter.

DESCRIPTION

Ocikana is a recipe from the Torre Valley, which is also widespread in the Natisone Valleys as seasoned polenta and in the Resia Valley under the name of osojanica: soft maize and wheat polenta, in large chunks, seasoned with milk, cheese of various ages and butter.

The name comes from 'cikati', which is the term for the crackling and sizzling that occurs from the combination of melted butter and hot polenta.

It used to be the most important course of the wedding meal, and even today, in the homes of the local population, the recipe for ocikana is linked to All Saints' Day.

On the evening of All Saints' Day, during the wake, the family eats ocikana, each person drawing from the same bowl, called 'skljeda', and leaving some for the deceased who return that night to taste the food of their home.



BIBLIOGRAPHY

Sot la nape. Note sulla cucina nelle valli del Torre. DI Paolo Pellarini.

Alimentazione e cucina lungo le valli del Torre : una storia alimentare. di Paolo Pellarini.

Jesti po našin – Antiche ricette dell'Alta Val Torre. DI Vesna Leskovic – Dino Del Medico

/ OCIKANA

ABSTRACT

Ocikana oder abgeschmeckte Polenta: feine Polenta aus Mais oder Weizen, in Brocken, mit Milch, unterschiedlich gereiftem Käse und Butter abgeschmeckt.

BESCHREIBUNG

Ocikana ist ein Rezept aus dem Torre Tal, das auch in den Tälern des Natisone als abgeschmeckte Polenta und im Resia-Tal mit dem Namen Osojanica verbreitet ist: feine Polenta aus Mais -oder Weizenmehl, in Brocken, mit Milch, mit unterschiedlich gereiftem Käse und Butter abgeschmeckt.

Der Name stammt von "Cikati", ein Ausdruck, der sich auf das Knistern und Brutzeln bezieht, das beim Zusammentreffen der geschmolzenen Butter und des heißen Polenta-Breis entsteht.

In der Vergangenheit war dies die Hauptspeise beim Hochzeitsmahl und auch heute ist das Rezept der Ocikana mit dem Allerheiligentag verbunden.

Am Allerheiligenabend isst die Familie während der Gebetswache, jeder aus seiner eigenen Schüssel, die "skljeda", und lässt etwas für die Verstorbenen übrig, die während der Nacht kommen, um das Essen zu kosten.



BIBLIOGRAPHIE

Sot la nape. Note sulla cucina nelle valli del Torre. DI Paolo Pellarini.

Alimentazione e cucina lungo le valli del Torre : una storia alimentare. di Paolo Pellarini.

Jesti po našin – Antiche ricette dell'Alta Val Torre. DI Vesna Leskovic – Dino Del Medico