

/ SNITE O SOPE

ABSTRACT

Le snite, o pane fritto, facevano la felicità dei bambini di un tempo, grazie anche al fatto che, una volta calde, venivano cosparse di zucchero.

DESCRIZIONE

Se chiedete ad una persona delle Valli cosa sono le snite (o sope, a seconda dell'area), questa inizierà a raccontarvi i suoi ricordi d'infanzia più cari e felici. Le snite erano il dolce "semplice" che le mamme e le nonne preparavano per i bambini di casa: fette di pane raffermo che venivano intinte nella pastella di uovo e latte, rosolate nel burro e poi, ancora calde, cosparse di zucchero.

Nelle case rurali, non ogni giorno ci si poteva concedere le snite, ma anzi erano comunque un lusso dedicato ai momenti di festa come il carnevale o la Pasqua.

Venivano offerte anche alle puerpere, per rimettersi in forza nei giorni consecutivi al parto, e in questo caso all'impasto si aggiungeva qualche goccia di grappa come tonico.

Non solo tipiche delle Valli del Natisone e del Torre, ma diffuse anche a Trieste sempre col nome di "snite", dal tedesco "schnitte" che vuol dire fetta.



BIBLIOGRAFIA

Ricette delle Krivapete, Krivapete edizioni

"Due Mondi – Dva sveta", Comune di Stregna

/ SNITE OR SOPE

ABSTRACT

Snitas, or fried bread, were a joy for children in the old days, thanks to the fact that they were sprinkled with sugar when hot.

DESCRIPTION

If you ask a person from the Valleys what snite (or sope, depending on the area) are, they will start telling you about their fondest and happiest childhood memories. Snite were the “simple” dessert that mothers and grandmothers prepared for the children at home: slices of stale bread that were dipped in egg and milk batter, browned in butter and then, still warm, sprinkled with sugar.

In rural homes, you could not indulge in snite every day, but they were rather a luxury dedicated to festive occasions such as carnival or Easter.

They were also offered to new mothers to restore their strength in the days following childbirth, and in that case, a few drops of grappa were added to the mixture as a tonic.

Not only typical of the Natisone and Torre Valleys, but also widespread in Trieste under the name ‘snite’, from the German ‘schnitte’ meaning slice.



BIBLIOGRAPHY

Ricette delle Krivapete, Krivapete edizioni

“Due Mondi – Dva sveta”, Comune di Stregna

/ SNITE O SOPE

ABSTRACT

Die noch ofenwarmen, mit Zucker bestreuten Snite oder in Butter ausgebackenes Brot lies alle Kinderherzen höher schlagen.

BESCHREIBUNG

Wenn ihr jemanden aus den Tälern fragt, ob sie wissen, was die Snite (oder je nach Gebiet Sope) sind, wird er ihnen seine liebsten und glücklichsten Momente aus der Kindheit erzählen.

Die Snite waren ein "einfaches" Dessert, das die Mütter und Großmüttern den Kindern zuhause zubereiteten: Schnitten von altbackenem Brot wurden in einen Pfannkuchenteig aus Milch, Eier und Mehl getunkt, dann in Butter ausgebraten und zu guter Letzt wurden die noch heißen Snite mit Zucker bestreut.

In den bäuerlichen Haushalten konnten man sich diese Snite jedoch nicht jeden Tag gönnen. Ganz im Gegenteil. Sie waren etwas ganz besonders Gutes, das man nur zu gewissen Festtagen, wie Fasching oder Ostern bekommen konnte.

Sie wurden auch den Wöchnerinnen verabreicht, damit sie in den Tagen nach der Geburt wieder zu Kraft kamen. In diesem Fall wurden dem Teig auch ein paar Tropfen Grappa als belebendes Elixier beigemischt. Sie sind nicht nur typisch für die Täler des Natisone und des Torre, sondern auch bis nach Triest verbreitet, wo sie unter dem Namen "Snite", vom Deutschen "Schnitte" bekannt sind.



BIBLIOGRAPHIE

Ricette delle Krivapete, Krivapete edizioni

"Due Mondi – Dva sveta", Comune di Stregna