

/ STRUCCHI LESSI O KUHANI ŠTRUKLJ

ABSTRACT

Gli strucchi lessi, struki o kuhani štruklj, sono i dolci delle occasioni importanti, come le feste religiose e le nozze.

DESCRIZIONE

Gli strucchi lessi o kuhani štruklj sono dolci tradizionali delle Valli del Natisone e annoverati negli elenchi dell'Arca del Gusto di Slow Food.

La ricetta degli strucchi lessi è custodita nelle case delle famiglie delle Valli del Natisone, ed in ogni vallata vi è una variante leggermente diversa. Il loro impasto può prevedere unicamente acqua e farina, oppure l'aggiunta di patate come per la preparazione degli gnocchi o ancora si utilizza il pane raffermo ammollato.

Un tempo erano i dolci riservati unicamente alle occasioni importanti, come le feste religiose e le nozze, ed erano la preparazione caratteristica che veniva offerta ai lavoratori il giorno della fine della fienagione.

Dopo giorni di fatiche, alla sistemazione dell'ultima meda, già si pregustava il sapore degli strucchi lessi.

A differenza di altri dolci, non è prevista la lunga conservazione: vengono prodotti in maniera del tutto artigianale e a mano, freschi e cotti sul momento. Per questo motivo, sono un piatto che oggi ritroviamo ancora nella ristorazione ed è quasi scomparso dalle pasticcerie locali, in quanto si prepara quasi esclusivamente su ordinazione e in occasione di Natale e Pasqua.

Il ripieno, come ogni dolce delle feste, è ricco e composto da uvetta, noci, pinoli, zucchero, biscotti sminuzzati e grappa. Una volta cotti, possono essere guarniti con burro fuso, zucchero o cannella.



BIBLIOGRAFIA

Il mangjâ dai furlans : i cibi tradizionali e le ricette dei borghi di Pordenone, Udine, Carnia, Valli del Natisone, Gorizia e Bisiacaria. Di Adriano Del Fabro.

Prodotti friulani tipici : la gubana di Cividale e delle Valli del Natisone. di Valeriano Rossiti.

Dezela frike in gubance, kako so kuhale nase none = Dalle Valli del frico e della gubana, antiche ricette della slavia friulana. di Vesna Leskovic, Dino Del Medico.

Due mondi = Dva sveta. Di Fabio Bonini.

Lungo le sponde di un fiume : i nostri ricordi, la nostra cucina.

/ GEKOCHTE STRUCCHI ODER KUHANI ŠTRUKLJ

ABSTRACT

Boiled strucchi, struki or kuhani štruklj, are the sweets of important occasions, such as religious holidays and weddings.

DESCRIPTION

Boiled strucchi or kuhani štruklj are traditional sweets from the Natisone Valleys and listed in Slow Food's Ark of Taste.

The recipe for boiled strucchi is preserved in the homes of families in the Natisone Valleys, and there is a slightly different variation in each valley. Their dough may consist only of water and flour, or potatoes may be added, as in the case of gnocchi, or soaked stale bread is used.

At one time, they were the sweets reserved only for important occasions, such as religious holidays and weddings, and were the characteristic food offered to workers on the last day of haymaking. After days of toil, when the last meda was put away, the boiled strucchi were already foretasted.

Unlike other sweets, they are not meant to be kept for long periods of time: they are made entirely by hand, fresh and baked on the spot. For this reason, today you can still find them in restaurants but have almost disappeared from local pastry shops, as they are made almost exclusively to order and at Christmas and Easter. The filling, like any festive dessert, is rich and made of sultanas, walnuts, pine nuts, sugar, crushed biscuits, and grappa. Once baked, they can be garnished with melted butter, sugar, or cinnamon.



borghi di Pordenone, Udine, Carnia, Valli del Natisone, Gorizia e Bisiacaria. Di Adriano Del Fabro.

Prodotti friulani tipici : la gubana di Cividale e delle Valli del Natison. di Valeriano Rossiti.

Dezela frike in gubance, kako so kuhale nase none = Dalle Valli del frico e della gubana, antiche ricette della slavia friulana. di Vesna Leskovic, Dino Del Medico.

Due mondi = Dva sveta. Di Fabio Bonini.

Lungo le sponde di un fiume : i nostri ricordi, la nostra cucina.

BIBLIOGRAPHY

Il mangjâ dai furlans : i cibi tradizionali e le ricette dei

/ GEKOCHTE STRUCCHI ODER KUHANI ŠTRUKLJ

ABSTRACT

Die gekochten Strucchi, struki o kuhani štruklj, sind ein Gebäck für bedeutende Anlässe, wie religiöse Feiertage oder Hochzeiten.

BESCHREIBUNG

Die gekochten Strucchi oder kuhani štruklj sind ein traditionelles, süßes Gebäck der Täler des Natisone und sind in der Liste des Arca del Gusto von Slow Food angeführt.

Das Rezept der gekochten Strucchi wird von den Familien der Täler des Natisone gehütet und in jedem Tal gibt es eine leicht verschiedene Variante. Der Teig sieht eventuell nur Wasser und Mehl vor. Manchmal verwendet man für die Zubereitung der Gnocchi (Klößchen) Kartoffeln oder auch aufgeweichtes, altgebackenes Brot.

In der Vergangenheit kam dieses Gebäck ausschließlich zu wichtigen Anlässen auf den Tisch, zu religiösen Festtagen oder Hochzeiten. Das typische Gebäck wurde auch für die Feldarbeiter am letzten Tag der Heuernte zubereitet. Nach tagelanger mühevoller Arbeit, nach Einbringung der letzten Mahd war die Vorfreude auf den Geschmack der gekochten Strucchi groß.

Im Unterschied zu anderem Gebäck sind sie jedoch nicht lange haltbar. Die ausschließlich von Hand gemachten, frischen Strucchi müssen sofort ausgebacken werden. Aus diesem Grund sind sie ein Gericht, das wir heute zwar noch in der Gastronomie wiederfinden, aber das aus den örtlichen Konditoreien fast gänzlich verschwunden ist, weil es ausschließlich auf Bestellung und zu Anlässen wie Weihnachten oder



Ostern gemacht wird.

Die Füllung ist wie jedes Festtagsgebäck reich an Sultaninen, Nüssen, Pinienkernen, zerkleinerten Keksen und Grappa. Die Strucchi können nach dem Ausbacken mit geschmolzener Butter, Zucker und Zimt angerichtet werden.

BIBLIOGRAPHIE

Il mangjâ dai furlans : i cibi tradizionali e le ricette dei borghi di Pordenone, Udine, Carnia, Valli del Natisone, Gorizia e Bisiacaria. Di Adriano Del Fabro.

Prodotti friulani tipici : la gubana di Cividale e delle Valli del Natison. di Valeriano Rossiti.

Dezela frike in gubance, kako so kuhale nase none = Dalle Valli del frico e della gubana, antiche ricette della slavia friulana. di Vesna Leskovic, Dino Del Medico.

Due mondi = Dva sveta. Di Fabio Bonini.

Lungo le sponde di un fiume : i nostri ricordi, la nostra cucina.