

/ ŽLIČNJAKI - ZLIŠNJAKI

ABSTRACT

Gli žličnjaki derivano il proprio nome da “žlica”, il cucchiaino con il quale viene data forma a questa tipologia di gnocchi.

DESCRIZIONE

Gli žličnjaki sono una tipologia di gnocchi di confine, preparati con acqua e farina di frumento e cotti in acqua.

La loro forma irregolare è data dal cucchiaino con cui vengono plasmati e adagiati nell'acqua bollente: il termine “žlica” indica proprio il cucchiaino.

Possono essere conditi a piacere, con carne oppure con burro e ozvjerki (ciccioli di maiale) o speck.

Si possono individuare due filoni di ricette, il primo afferente maggiormente alle Valli del Natisone e a Prepotto dove la ricetta è più semplice, e una derivante dalla Slovenia in cui alla base di acqua e farina vengono aggiunti la zucca (žličnjaki z bučo) oppure la ricotta. In alcuni casi, all'impasto si mescolano erbe di stagione come matricaria o ortica.

Come succede anche per altre preparazioni di pasta, esiste una versione dolce in base al condimento, che per esempio può essere zucchero e uva passa.



BIBLIOGRAFIA

Due mondi = Dva sveta. Di Fabio Bonini.

Ricette delle Krivapere. Krivapete edizioni.

/ ŽLIČNJAKI - ZLIŠNJAKI

ABSTRACT

Zlicnjaki derive their name from 'žlica', the spoon used to shape this type of gnocchi.

DESCRIPTION

Zlicnjaki is a type of border dumpling, prepared with water and wheat flour and cooked in water.

Their irregular shape is given by the spoon they are moulded with and placed in boiling water: the term 'žlica' precisely indicates the spoon.

They can be seasoned as desired, with meat or with butter and ozvjerki (pork cracklings) or speck.

Two strands of recipes can be identified, the first relating more to the Natisone Valleys and Prepotto where the recipe is simpler, and one originating in Slovenia where pumpkin (Zličnjaki z bučo) or cottage cheese is added to the water and flour base. In some cases, seasonal herbs such as matricaria or nettle are mixed into the dough.

As with other pasta preparations, there is a sweet version depending on the topping, which can be sugar and sultanas, for example.



BIBLIOGRAPHY

Due mondi = Dva sveta. Di Fabio Bonini.

Ricette delle Krivapere. Krivapete edizioni.

/ ŽLIČNJAKI - ZLIŠNJAKI

ABSTRACT

Die Zlicnjaki erhalten ihren Namen von “žlica”, dem Löffel, womit man dieser Art von Gnocchi (Klößchen) ihre eigentümliche Form verleiht.

BESCHREIBUNG

Die Zlicnjaki sind eine Art von Gnocchi, die man an der Grenze zu Slowenien findet. Die mit Wasser und Weizenmehl zubereiteten Gnocchi werden in siedendem Wasser gekocht.

Sie erhalten ihre unregelmäßige Form vom Löffel, mit dem sie geformt und ins siedende Wasser gegeben werden, und zwar dem “žlica”, was Löffel heißt.

Sie können je nach Geschmack angerichtet werden, mit Fleisch oder mit Butter oder auch mit ozvjerki (Schweinegrieben) oder Speck.

Davon gibt es zwei Rezepte. Das einfachere Rezept findet man vor allem in den Tälern des Natisone und in Prepotto. Das andere stammt aus Slowenien. Bei diesem werden dem Wasser und dem Mehl auch Kürbis oder Ricotta beigemischt (Zličnjaki z bučo) und manchmal kommen auch je nach Jahreszeit verfügbare Kräuter wie Kamille oder Brennnessel in den Teig. Wie auch bei anderen Teigzubereitungen, gibt es auch hiervon eine süße Version, entweder mit Zucker oder Sultaninen.



BIBLIOGRAPHIE

Due mondi = Dva sveta. Di Fabio Bonini.

Ricette delle Krivapere. Krivapete edizioni.