

/ ŽUPA POŽGANA

ABSTRACT

Župa Požgana nelle Valli del Natisone o Prežganka in Slovenia è detta la “zuppa dei poveri”, composta da farina di mais e acqua.

DESCRIZIONE

Župa Požgana nelle Valli del Natisone o Prežganka in Slovenia, si tratta di quella che viene definita anche la “zuppa dei poveri”, che ha radici antichissime nella comunità.

Gli ingredienti di base sono la farina bianca di mais e l'acqua. Essendo una ricetta della cucina del riuso, ne esistono diverse varianti anche con farina di grano saraceno, farina di frumento oppure con pane vecchio. Nel versante della provincia di Gorizia, la ricetta prende il nome di Brut brustulat (brodo abbrustolito), nella sua versione di farina abbrustolita a cui si aggiunge acqua. Più moderna è invece la ricetta con pangrattato in luogo della farina, che viene fritto nel burro, poi gettato in acqua bollente e successivamente condito con l'uovo. Pane, lardo, uovo sono elementi che arricchiscono questo piatto, ma che sicuramente non erano diffusi nelle famiglie rurali di un tempo.

Essendo le Valli del Natisone un luogo di natura incontaminata e rigogliosa, dove negli orti e lungo i sentieri crescono senza fatica erbe aromatiche spontanee, per insaporirla si usano foglie e fiori commestibili come la mederjauka (partenio), la malva o l'ortica.



BIBLIOGRAFIA

Ricette delle Krivapete, Krivapete edizioni

Due mondi = Dva sveta. Di Fabio Bonini.

/ ŽLIČNJAKI - ZLIŠNJAKI

ABSTRACT

Župa Požgana in the Natisone Valleys or Prežganka in Slovenia is called the “poor man’s soup”, made of maize flour and water.

DESCRIPTION

Župa Požgana in the Natisone Valleys or Prežganka in Slovenia is also known as the “poor man’s soup”, which has ancient roots in the community.

The basic ingredients are white maize flour and water. As it is a recipe from the reuse cuisine, there are also several variations of it with buckwheat flour, wheat flour or stale bread. In the province of Gorizia, the recipe is called Brut brustulat (toasted broth), in its version with toasted flour to which water is added. More modern, however, is the recipe with breadcrumbs instead of flour, which are fried in butter, thrown into boiling water, and then topped with egg.

Bread, lard, and eggs are ingredients that enrich this dish but were certainly not common in the rural families of the past.

As the Natisone Valleys are a place of unspoilt, lush nature, where wild aromatic herbs grow effortlessly in the orchards and along the paths, edible leaves, and flowers such as mederjauka (parthenium), mallow or nettle are used for flavouring.



BIBLIOGRAPHY

Ricette delle Krivapete, Krivapete edizioni

Due mondi = Dva sveta. Di Fabio Bonini.

/ 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

Ricette delle Krivapete, Krivapete edizioni

Due mondi = Dva sveta. Di Fabio Bonini.