

/ GELATINA PASQUALE O ŽIUCA

ABSTRACT

La žiuca è un piatto della tradizione strettamente legato al periodo della Pasqua, esclusivo e che non trova riscontri in altre regioni italiane.

DESCRIZIONE

La žiuca è una gelatina di carne, che si ottiene con la bollitura prolungata fino a nove ore a fuoco basso di alcuni tagli di carne quali piedini e orecchie del maiale, stinco di manzo, lingua di vitello. Si tratta di un piatto che viene preparato solo in occasioni speciali e in particolare nel periodo pasquale.

A cottura ultimata, le carni, disossate e fatte a pezzetti, vengono spartite e poste in piatti individuali, guarniti con foglie di alloro e con l'aggiunta eventuale di fettine di uova sode.

Nei piatti viene poi aggiunto il brodo di cottura filtrato, che formerà la gelatina che avvolge e ricopre le carni.

La ricetta prevede che il brodo venga fatto raffreddare rigorosamente lasciandolo riposare al fresco e non in frigorifero.



RICETTA

Gelatina / žiuca

2 zampini e 2 orecchie di maiale, 1 stinco di manzo, pepe in grani, foglie di alloro, 10 l di acqua, sale

Mettete per uno o due giorni in ammollo la carne, che verrà poi mondata e posta in una pentola capiente. Aggiungete l'acqua, il pepe, il sale e ponete il tutto sul fuoco moderato per 9 ore circa. A mezz'ora circa dal termine della cottura aggiungete qualche foglia di alloro. Durante la cottura spumate più volte la žiuca. A cottura finita disossate la carne e fatela a pezzetti. Dividete la carne sui piatti riempiti successivamente dal brodo filtrato. I piatti si guarniscono con qualche foglia d'alloro. La žiuca raffreddata dovrà risultare gelatinosa, si consiglia perciò di consumarla il giorno successivo. Tratto da "Xe più giorni che luganighe" di Vesna Guštin Grilanc, edizioni della Laguna, 2019 (prima edizione 1998)

BIBLIOGRAFIA

"Xe più giorni che luganighe" di Vesna Guštin Grilanc, edizioni della Laguna, 2019 (prima edizione 1998)

"Mangiare triestino. Storie e ricette" di Mady Faste, editore Tarka, 2020 (prima edizione 1993)

SITOGRAFIA

<https://www.facebook.com/TgrRaiFVG/posts/la-tradizionale-gelatina-pasqualedi-roberto-zottardalla-rubrica-radiofonica-dell/2551168378481144/>

/ VELIKONOČNA ŽOLCA (ŽIUCA ALI ŽUCA)

POVZETEK

Žiuca je tradicionalna jed, ki je tesno povezana z velikonočnim obdobjem in je ne najdemo v drugih italijanskih deželah.

OPIS

Žiuca je mesna strjenka, želatina, ki jo pripravimo tako, da uporabimo nekatere kose mesa, kot so prašičji parklji in ušesa, telečje stegno in jezik. Vse skupaj kuhamo na zelo nizkem ognju več ur. To je jed, ki se pripravlja le ob posebnih priložnostih, zlasti v velikonočnem času. Ko je meso kuhano, mu odstranimo kosti in ga narezano na kose porazdelimo in položimo v krožnike, okrasimo z lovorovimi listi in po možnosti še dodamo polovico po dolgem prerezanega trdo kuhanega jajca. Z zajemalko počasi prilijemo juho, ki smo jo predhodno precedili, da je vse skoraj prekrito. Recept zahteva, da se žiuca ohladi tako, da se jo pusti v hladnem prostoru in ne v hladilniku.



RECEPT

Žiuca

2 prašičja parklja in 2 uhlja, 1 goveja noga s kitami, poper, lovorjevi listi, 10 l vode, sol

Meso za dan ali dva pustimo v vodi, nato ga skrbno očistimo in položimo v velik lonec. Dodamo vodo, poper in sol ter na zmernem ognju kuhamo približno 9 ur. Pol ure pred koncem dodamo nekaj lovorjevih listov. Med kuhanjem žiuco večkrat spenimo. Kuhano meso poberemo iz lonca, ga otrebimo kosti in ga narežemo na kose. Ga porazdelimo na krožnike in jih napolnimo z odcejeno juho. Krožnike okrasimo z nekaj lovorjevimi listi. Ohlajena juha mora biti želatinasta in jo je treba pojesti naslednji dan.

Povzeto po knjigi Je več dnevu kut klobas, Vesna Guštin Grilanc, Založništvo tržaškega tiska (ZTT), Trst 2007.

BIBLIOGRAFIJA

Je več dnevu kut klobas, Vesna Guštin Grilanc, Založništvo tržaškega tiska (ZTT), Trst 2007.

Mangiare triestino. Storie e ricette, Mady Faste, založba Tarka, 2020 (prva izdaja 1993)

SPLETNI VIRI

<https://www.facebook.com/TgrRaiFVG/posts/la-tradizionale-gelatina-pasqualedi-roberto-zottardalla-rubrica-radiofonica-dell/2551168378481144/>

/ FUŽI (ISTRIAN) WITH HEN SAUCE

ABSTRACT

Trieste and Karst egg pasta with Istrian and Dalmatian influences to celebrate festive family moments.

DESCRIPTION

Fuži is a pasta made from flour, eggs, and water, whose shape is unique and requires a lot of care in its preparation. The worked dough is rolled out thinly, from which small squares are cut. Using a knitting needle or a wooden spoon, they are then rolled onto themselves from opposite sides, forming a wrapped penne pasta of sorts.

Fuži can be seasoned in various ways, but the traditional sauce is made with hen. A stewed sauce, slowly cooked over low heat: the hen pieces are placed in a pan with sautéed onions, to which water or broth is added. The flavors of savory, rosemary, and marjoram are the final touch. At the end of the cooking process, a thick golden brown sauce is obtained, perfect to blend with the pasta.



RECIPE

Hen Šupeta (sauce)

1 hen, 1 onion, 50 g butter, 1 tbsp breadcrumbs, salt, pepper, rosemary, marjoram

Cut the hen into pieces and brown them on all sides in butter. Add the finely chopped onion and let it wilt. Sprinkle with breadcrumbs, fry everything for a bit longer, and then add enough water or broth to cover the meat. Season with salt, pepper, and finely chopped rosemary and marjoram. Cook until everything becomes very tender (3-4 hours).

BIBLIOGRAPHY

“Xe più giorni che luganighe” di Vesna Guštin Grilanc, edizioni della Laguna, 2019 (prima edizione 1998)

“Mangiare triestino. Storie e ricette” di Mady Faste, editore Tarka, 2020 (prima edizione 1993)

WEB

<https://www.facebook.com/TgrRaiFVG/posts/la-tradizionale-gelatina-pasqualedi-roberto-zottardalla-rubrica-radiofonica-dell/2551168378481144/>

/ (ISTRISCHEN) FUŽI MIT HÜHNERS- OSSE

ABSTRACT

Festtage werden in den Familien mit Eiernudeln gefeiert, den typischen Fuži -Nudeln aus Triest und dem Karst mit ihren istrianischen und dalmatinischen Einflüssen.

BESCHREIBUNG

Fuži -Nudeln werden aus einem Teig aus Mehl, Eiern und Wasser zubereitet und ihre besondere Form verlangt eine sehr sorgfältige Zubereitung. Der bearbeitete Teig wird in kleine Quadrate ausgerollt, die mit Hilfe einer Stricknadel oder eines Holzlöffels von den gegenüberliegenden Rändern her aufgerollt werden und eine Art gewickelte Pennetta bilden.

Die Fuži-Nudeln können auf verschiedene Weise angerichtet werden, obwohl die traditionelle Soße eine Hühnerfleischsoße ist. Die Soße wird langsam auf Sparflamme gekocht: die Hühnerfleischstücke werden in einer Pfanne mit angebratenem Gemüse, Wasser oder Brühe gebraten. Die Aromen von Bohnenkraut, Rosmarin und Majoran runden das Ganze ab. Nach dem Garen erhält man eine dicke, goldbraune Sauce, die sich hervorragend unter die Nudeln mengen lässt.



REZEPT

Hühnersoße (Šupeta)

1 Huhn, 1 Zwiebel, 50g Butter, 1 Löffel Paniermehl, Salz, Pfeffer, Rosmarin, Majoran

Das Huhn in Stücke schneiden und von allen Seiten in Butter anbraten. Die fein gehackte Zwiebel hinzufügen und bräunen lassen. Mit Paniermehl bestreuen, etwas länger braten und so viel Wasser oder Brühe hinzufügen, bis das Fleisch bedeckt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit fein gehacktem Rosmarin und Majoran abschmecken. So lange kochen, bis das Fleisch weich ist (3-4 Stunden).

BIBLIOGRAPHIE

“Xe più giorni che luganighe” di Vesna Guštin Grilanc, edizioni della Laguna, 2019 (prima edizione 1998)

“Mangiare triestino. Storie e ricette” di Mady Faste, editore Tarka, 2020 (prima edizione 1993)

WEB

<https://www.facebook.com/TgrRaiFVG/posts/la-tradizionale-gelatina-pasqualedi-roberto-zottardalla-rubrica-radiofonica-dell/2551168378481144/>