

/ GNOCCHI DI SUSINE - GNOCCHI DE SUSINI - ČEŠPOVI NJOKI

ABSTRACT

Gnocchi di susine o prugne, detti anche in triestino gnochi de susini, sono gnocchi ripieni in cui i sapori salati e dolci si fondono in armonia.

DESCRIZIONE

Gli gnocchi sono impasto di patate, farina, burro e uova e un pizzico di sale, mentre il ripieno è di mezza susina o prugna con all'interno, al posto del nocciolo, pangrattato, zucchero, cannella e burro fuso, e una spolverata finale, a cottura ultimata nell'acqua bollente, di cannella o burro fuso e pangrattato.

Gli gnocchi di susine sono una preparazione di origine boema, che giungono a Trieste durante il periodo austro-ungarico in quanto erano uno dei piatti preferiti dai nobili e dagli alti funzionari del tempo.

La produzione è documentata già nel 1800 e riportata più tardi nel ricettario di Maria Stelvio del 1927 "La cucina triestina. Manuale pratico economico".



RICETTA

Gnochi de susini / Gnocchi con le prugne / Češpovi njoki

Impasto degli gnocchi di patate, susine o prugne, zucchero

Togliete alle prugne i noccioli e mettete al suo posto un cucchiaino di zucchero. Avvolgete la prugna con la pasta degli gnocchi formando una palla e cuocete nell'acqua bollente salata. Quando vengono a galla lasciate bollire per un paio di minuti. Condite con il pangrattato soffritto nel burro e cospargete di zucchero. 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)

"Mangiar memoria. Cibi tradizionali e trasmissione della cultura dentro e fuori "Voce Giuliana", a cura di Chiara Vigni, Associazioni delle Comunità Istriane, 2007

SITOGRAFIA

<https://www.museodellacucina.com/maria-stelvio-trieste-e-gli-gnocchi-di-susine/>

/ ČEŠPOVI NJOKI

POVZETEK

Češpljevi njoki so polnjeni njoki, v katerih se harmonično prepletajo slani in sladki okusi.

OPIS

Njoki so mešanica krompirja, moke, masla, jajc in ščepca soli, nadev pa je polovica slive, v kateri so namesto koščice krušne drobtine, sladkor, cimet in raztopljeno maslo. Na koncu, ko se skuhamo v vreli vodi, pa dodamo še cimet ali raztopljeno maslo in krušne drobtine. Češpljevi njoki so češkega izvora, ki so prišli v Trst v času Avstro-Ogrske, saj so bili priljubljena jed takratnega plemstva in visokih uradnikov. Proizvodnja je dokumentirana že leta 1800, pozneje pa je o njej poročala Maria Stelvio v kuharski knjigi iz leta 1927 »Tržaška kuhinja. Praktični gospodarski priročnik«.



RECEPT

Njoki s čješpami

Testo krompirjevih njokov, čješpe, sladkor

Čješpam odstranimo koščico, na njeno mesto stresemo žličko sladkorja. V testo zavijemo po eno čješpo, z rokami izoblikujemo okrogle njoke in kuhamo v slanem kropu. Ko priplavajo na površje, jih kuhamo še par minut. Zabelimo z raztopljenim maslom in z drobtinicami ter potresemo s sladkorjem.

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

Mangiar memoria. Cibi tradizionali e trasmissione della cultura dentro e fuori. Voce Giuliana, Chiara Vigni, Associazioni delle Comunità Istriane, 2007

SPLETNI VIRI

<https://www.museodellacucina.com/maria-stelvio-trieste-e-gli-gnocchi-di-susine/>

/ PLUM GNOCCHI

ABSTRACT

Plum gnocchi, also known as “gnochi de susini” in the Trieste dialect, are filled gnocchi where sweet and savory flavors harmoniously meld.

DESCRIPTION

The gnocchi dough consists of potatoes, flour, butter, eggs, and a pinch of salt. The filling, on the other hand, is made of half a plum or prune, with breadcrumbs, sugar, cinnamon, and melted butter stuffed in place of the stone. After boiling, they are finished with a sprinkle of cinnamon or melted butter and breadcrumbs.

Plum gnocchi have Bohemian origins and became popular in Trieste during the Austro-Hungarian era, as they were a favorite among nobles and high officials. Their existence is documented as far back as the 1800s and was later featured in Maria Stelvio's 1927 cookbook “La cucina triestina. Manuale pratico economico.”



RECIPE

Plum Gnocchi

Potato, plums or prunes gnocchi dough, sugar.

Remove the stones from the plums and replace them with a teaspoon of sugar. Wrap the plum with the gnocchi dough, forming a ball, and cook in boiling salted water. Once they rise to the surface, let them boil for a couple more minutes. Season with breadcrumbs fried in butter and sprinkle with sugar.

BIBLIOGRAPHY

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

“Mangiar memoria. Cibi tradizionali e trasmissione della cultura dentro e fuori ‘Voce Giuliana’”, a cura di Chiara Vigni, Associazioni delle Comunità Istriane, 2007

WEB

<https://www.museodellacucina.com/maria-stelvio-trieste-e-gli-gnocchi-di-susine/>

/ PFLAUMEN KNÖDEL

ABSTRACT

Pflaumen Knödel (im Triester Dialekt *gnochi de susini*) sind gefüllte Knödel, in denen Süßes und Salziges harmonisch verschmelzen.

BESCHREIBUNG

Der Teig der Knödel ist aus Kartoffeln, Mehl, Butter, Eier und eine Prise Salz, und die Füllung besteht aus einer halben Pflaume, die anstelle des Steins mit Semmelbröseln, Zucker, Zimt gefüllt wird. Anschliessend werden sie in siedendem Wasser gekocht und nach dem Herausnehmen mit Zimt oder zerlassener Butter und Semmelbrösel bestreut. Pflaumen Knödel stammen aus Böhmen und kamen während der österreichisch-ungarischen Zeit nach Triest, denn sie waren eine der Lieblingsspeisen der Adeligen und damaligen gehobenen Beamten. Dieses Rezept wurde schon 1800 erwähnt und ist später im Rezeptbuch von Maria Stelvio "La cucina triestina. Manuale pratico economico" (Die Triester Küche. Billige praktische Anleitung) im Jahr 1927 wiederzufinden.



REZEPT

Pflaumen Knödel

Kartoffelknödelteig, Pflaumen, Zucker

Pflaumen entkernen und mit einem Teelöffel Zucker füllen. Die Pflaumen mit dem Knödel-Teig zu einer Kugel formen und in siedendem Salzwasser kochen. Sobald sie an die Oberfläche steigen, ein paar Minuten kochen lassen. Mit in Butter gebräuntem Paniermehl anrichten und mit Zucker bestreuen.

BIBLIOGRAPHIE

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

“Mangiar memoria. Cibi tradizionali e trasmissione della cultura dentro e fuori ‘Voce Giuliana’”, a cura di Chiara Vigni, Associazioni delle Comunità Istriane, 2007

WEB

<https://www.museodellacucina.com/maria-stelvio-trieste-e-gli-gnocchi-di-susine/>