

/ KIPFEL, CHIFEL E CHIFELETTI

ABSTRACT

I kipfel, di antica origine austriaca, raggiungono Trieste durante l'impero austro-ungarico e qui la ricetta da dolce si fa anche salata.

DESCRIZIONE

I kipfel austriaci, con la loro forma tipica a mezzaluna, sono i progenitori della brioche e la loro ricetta originaria prevede un impasto di farina, burro, uova, lievito e zucchero. Quando il ricettario di Katharina Prato viene tradotto in italiano agli inizi del '900, la ricetta giunge anche a Trieste, e qui i kipfel hanno una nuova vita e un nuovo impasto. Diventano dolci con impasto di patate, come li ritroviamo nel manuale *La cucina triestina* di Maria Stelvio del 1927, e nello stesso periodo anche preparazione sempre con impasto di patate ma salata.

Oggi li ritroviamo in molti locali tipici e trattorie del Carso e di Trieste, dove vengono proposti nelle due versioni. I chifel salati sono un saporito contorno per i piatti di carne e di pesce, mentre i chifel dolci possono essere un ideale fine pasto da condividere tra i tutti i commensali e in queste occasioni vengono solitamente portati su un grande piatto posto al centro del tavolo.



RICETTA

Chifeletti di patate

500 g di patate farinose, 30 g di burro, 30 g di zucchero, sale, 120 g di farina, 1 uovo, mezza bustina di lievito in polvere.

Lessare le patate, pelarle, passarle per lo schiacciapatate, lasciarle raffreddare; unire la farina, il burro, lo zucchero, l'uovo, il sale e la mezza bustina di lievito.

Impastare gli ingredienti sulla spianatoia. Dare all'impasto la forma di lunghi filoncini, e tagliarli a bastoncini di 8-10 cm, curvare le loro due estremità e friggerli nell'olio. Non appena saranno dorati, toglierli dal bagno di cottura con una schiumarola, passarli su carta da cucina per sgrassarli, cospargerli di sale e servirli caldi.

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

BIBLIOGRAFIA

Civiltà della tavola, Rivista dell'Accademia Italiana della Cucina, Marzo 2014

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

"La cucina Triestina" di Maria Stelvio, editore Stabilimento tipografico nazionale, 1967 (prima edizione 1927)

/ KIFELJČKI

POVZETEK

Kifeljčki so v času Avstro-Ogrske prišli v Trst, kjer se je recept iz sladkega spremenil tudi v slanega.

OPIS

Kipfel, avstrijski rogljički s svojo značilno obliko črke U, so predhodniki briošev, njihova izvirna receptura pa vključuje testo iz moke, masla, jajc, kvasa in sladkorja. Ko je bila knjiga receptov Katharine Prato na začetku 20. stoletja prevedena v italijanščino, recept prispe tudi v Trst, kjer kifeljčki doživijo novo življenje in novo testo. Postanejo sladica s krompirjevim testom, kot najdemo zapisano v priročniku *La cucina triestina* (Tržaška kuhinja) Marije Stelvio iz leta 1927, v istem obdobju pa se pojavijo tudi v slani različici s krompirjevim testom. Danes jih najdemo v številnih tipičnih lokalih in gostilnah na Krasu in v Trstu, kjer jih ponujajo v obeh različicah. Slani kifeljčki so okusna priloga k mesnim in ribjim jedem, medtem ko so sladki kiflji lahko idealen zaključek obroka, ki se deli med vse prisotne. Ob takih priložnostih jih običajno prinesejo na velikem krožniku, postavljenem na sredino mize.



RECEPT

Krompirjevi kifeljčki

500 g krompirja, 30 g masla, 30 g sladkorja, sol, 120 g moke, 1 jajce, pol vrečke pecilnega praška.

Krompir olupimo, narežemo na kocke, solimo in skuhamo. Odcedimo. Še vročega pretlačimo skozi stiskalnik za krompir na pomokano delovno površino. Malce ga ohladimo. Dodamo moko, maslo, ščepec soli, sladkor, olje, pecilni prašek ter jajce. S prsti dobro premešamo. Če se nam zdi masa preveč lepljiva, dodamo še malce ostre moke, vendar ne pretiravamo. Iz dobljene mase na pomokani deski ročno zvaljamo dolge kifeljčke debeline za en prst, iz katerih narežmo krajše kifeljčke, ki jih oblikujemo v črko U. Kifeljčke cvremo približno 6-8 minut (3-4 minute na vsaki strani) in jih postrežemo.

Povzeto s spletne strani <https://sladkoslanebrboncice.si/ocvrsti-krompirjevi-svaljki-kifeljcki/>

BIBLIOGRAFIJA

Civiltà della tavola, Rivista dell'Accademia Italiana della Cucina, marec 2014

Mangiare triestino. Storia e ricette. Mady Fast, založba Tarka, 2020 (prva izdaja 1993)

La cucina Triestina. Maria Stelvio, založba Stabilimento tipografico nazionale, 1967 (prva izdaja 1927).

/ KIPFEL

ABSTRACT

The “kipfel”, of ancient Austrian origin, reached Trieste during the Austro-Hungarian Empire, and here the sweet recipe also took on a savory version.

DESCRIPTION

The Austrian kipfel, with their characteristic crescent shape, are the precursors of croissants, and their original recipe consists of a dough made from flour, butter, eggs, yeast, and sugar. When Katharina Prato's cookbook was translated into Italian in the early 1900s, the recipe also reached Trieste, where the kipfel underwent a new recipe adaptation. They evolved into sweet versions made with potato dough, as found in the manual “La cucina triestina” by Maria Stelvio from 1927, or into a savory preparation, still using potato dough. The savory chifel are a tasty accompaniment to meat and fish dishes, while the sweet chifel can be an ideal dessert to share among all the diners.



RECIPE

Potato Kipfel

500g starchy potatoes, 30g butter, 30g sugar, salt, 120g flour, 1 egg, half a sachet of baking powder.

Boil and peel the potatoes. Mash them and let them cool. Then, incorporate flour, butter, sugar, egg, salt, and baking powder.

On a board, knead the mixture. Roll the dough into elongated sticks, then cut into 8-10 cm lengths. Bend each piece slightly at both ends and deep-fry. Once golden brown, remove from the oil using a slotted spoon. Place on paper towels to absorb excess oil, sprinkle with salt, and serve immediately.

BIBLIOGRAPHY

Civiltà della tavola, Rivista dell'Accademia Italiana della Cucina, Marzo 2014

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

"La cucina Triestina" di Maria Stelvio, editore Stabilimento tipografico nazionale, 1967 (prima edizione 1927)

/ KIPFEL

ABSTRACT

Die Kipfel, die ursprünglich aus Österreich stammen, gelangten während der österreichisch-ungarischen Monarchie nach Triest, wo nicht nur das süße, sondern auch das salzige Rezept bekannt ist.

BESCHREIBUNG

Die österreichischen Kipfel mit ihrer typischen Halbmondform sind die Vorläufer der Brioche und ihr ursprüngliches Rezept sieht einen Teig aus Mehl, Butter, Eiern, Hefe und Zucker vor. Als das Rezeptbuch von Katharina Prato Anfang des 20. Jahrhunderts ins Italienische übersetzt wurde, gelangte das Rezept nach Triest, und hier entstand ein neues Kipfel-Rezept. Es gibt sie als süße Variante mit Kartoffelteig, wie sie im Handbuch "La cucina triestina" von Maria Stelvio aus dem Jahr 1927 zu finden sind, oder als salzige Version, ebenfalls mit Kartoffelteig.

Die salzigen Kipfel passen als schmackhafte Beilage zu Fleisch- und Fischgerichten und die süßen können von den Tischgenossen zusammen als optimaler Abschluss der Mahlzeit verzehrt werden.



REZEPT

Kartoffel- Kipfel

500g mehliges Kartoffeln, 30g Butter, 30g Zucker, Salz, 120g Mehl, 1 Ei, ein halbes Päckchen Backpulver.

Die Kartoffeln kochen, schälen, durch einen Kartoffelstampfer drücken und abkühlen lassen. Mehl, Butter, Zucker, Ei, Salz und ein halbes Päckchen Backpulver hinzufügen.

Die Zutaten auf dem Teigbrett durchkneten. Den Teig zu langen Strängen formen und diese in 8-10 cm lange Stangen schneiden, die beiden Enden umbiegen und in Öl frittieren. Sobald sie goldbraun sind, mit einem Schaumlöffel aus dem Kochwasser nehmen, zum Entfetten auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Salz bestreuen und heiß servieren.

BIBLIOGRAPHIE

Civiltà della tavola, Rivista dell'Accademia Italiana della Cucina, Marzo 2014

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

"La cucina Triestina" di Maria Stelvio, editore Stabilimento tipografico nazionale, 1967 (prima edizione 1927)