

## / ŠELINKA

### **ABSTRACT**

Una minestra di confine a base di sedano, šelin è infatti sedano in sloveno.

### **DESCRIZIONE**

Nella zona di confine del Carso, la minestra Selinka, chiamata anche kraška šelinka per rendere evidente il legume con la zona, è ampiamente diffusa con ricette, anche diverse tra loro, che però prevedono il sedano come protagonista. Gli altri ingredienti sono le patate, i fagioli borlotti e il maiale; di quest'ultimo viene usato, nelle versioni più pregiate, l'osso del prosciutto oppure dadini di pancetta o zampetti salati.

La stagione di preparazione della zuppa è quando il sedano solitamente viene raccolto, tra l'inizio dell'autunno e l'inverno. La preparazione è molto accurata e la cottura è lenta e dura diverse ore.

Tradizionalmente, infatti, la minestra veniva cotta nella pentola sullo spàrgher, la cucina economica triestina a legna.



**RICETTA**

SELINKA

1 kg patate, 250 g sedano in foglie, 1 pezzetto di crosta di formaggio, 125 g fagioli secchi ammollati, 1 peperoncino piccante, sale, 1 osso di prosciutto crudo.

La sera prima ammollare i fagioli nell'acqua. Tagliare l'osso del prosciutto a pezzi e scegliere i 5 pezzi centrali. Cuocerli circa 20 minuti per far uscire il forte dell'osso. In un pentolone mettere le patate tagliate a pezzetti, e sopra il resto degli ingredienti. Per ultime le ossa del prosciutto. Riempire d'acqua e portare a bollore. A fuoco lento cuocere per un minimo di 6 ore senza mai mescolare. Servire con pezzetti di polenta tagliata a pezzetti.

Ricetta del Ristorante Devetak di San Michele del Carso

**BIBLIOGRAFIA**

"Brovada – Fagioli – Verze" di Valter Filiputti, Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, 2020

## / ŠELINKA

### POVZETEK

Šelinka je aromatična enolončnica iz listov in gomoljev zelene (na kraškem območju poznan kot šelin).

### OPIS

Na obmejnem območju Krasa je juha šelinka, imenovana tudi kraška šelinka, zelo razširjena. Glavna sestavina je zelena. Drugi sestavini sta krompir in rjavi fižol, poleg tega pa tudi svinjina; pri bolj cenjenih različicah se uporablja kost pršuta ali koščki pancete ali soljene svinjske nogice.

Sezona za pripravo te juhe je takrat, ko običajno pobirajo zeleno, torej od začetka jeseni do zime.

Priprava je zelo skrbna, kuhanje pa je počasno in traja več ur. Tradicionalno so juho namreč kuhali v loncu na špargertu, tržaškem štedilniku na drva.



## RECEPT

Šelinka

1 kg krompirja, 250 g šelina (gomolj zelene), 1 kos sirove skorje, 125 g namočenega suhega fižola, 1 pekoča paprika, sol, 1 kost pršuta.

Večer prej namočite fižol v vodo. Pršutovo kost narežite na koščke in izberite 5 osrednjih kosov. Kuhajte jih približno 20 minut, da se odstrani močan okus kosti.

V velik lonec dajte krompir, narezan na koščke, nato dodajte preostale sestavine. Na vrh položite pršutove kosti. Lonec napolnite z vodo in zavrite. Na nizkem ognju kuhajte najmanj 6 ur, ne da bi mešali. Postrezite s koščki narezane polente.

Recept Lokande Devetak, Vrh sv. Mihaela.

## BIBLIOGRAFIJA

Brovada – Fagioli – Verze. Valter Filiputti, FJK, Via dei Sapori, 2020

## / ŠELINKA

### ABSTRACT

This is a border soup based on celery; in fact, “šelin” means celery in Slovenian.

### DESCRIPTION

In the border region of Karst, the Šelinka soup, also referred to as kraška šelinka to highlight its connection to the region, is widespread with recipes, even different from one another, that primarily feature celery as the protagonist. Other ingredients include potatoes, borlotti beans, and pork; the most valuable versions use the ham bone, or cubed bacon, or salted trotters.

The soup is typically prepared during the celery harvest season, from the beginning of fall to winter. Its preparation is meticulous, and cooking is slow, lasting several hours. Traditionally, the soup was cooked in a pot on the spàrgher, a wood-burning Trieste stove.



**RECIPE****ŠELINKA**

1 kg potatoes, 250 g leafy celery, a piece of cheese rind, 125 g soaked dry beans, 1 hot pepper, salt, 1 raw ham bone

Soak the beans in water the night before. Cut the ham bone into pieces and choose the 5 central pieces. Cook them for about 20 minutes to release the intensity of the bone.

In a large pot, add the diced potatoes and the rest of the ingredients on top, ending with the ham bones. Fill with water and bring to a boil. Simmer on low heat for a minimum of 6 hours without stirring. Serve with pieces of polenta cut into chunks.

**BIBLIOGRAPHY**

“Brovada – Fagioli – Verze” di Valter Filiputti, Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, 2020



## / ŠELINKA

### **ABSTRACT**

Eine Grenzsuppe aus Sellerie. Tatsächlich ist šelin die slowenische Bedeutung von Sellerie.

### **BESCHREIBUNG**

Im Grenzgebiet des Karstes ist die Šelinka-Suppe (auch kraška šelinka genannt, um die Verbindung zum Gebiet zu verdeutlichen) weit verbreitet. Es gibt verschiedene Rezepte und alle haben die Sellerie als Hauptelement. Die anderen Zutaten sind Kartoffeln, Borlotto-Bohne und Schwein; von letzterem werden Schinkenknochen, Speckwürfel oder gepökelte Schweinefüße für die wertvolleren Versionen verwendet.

Die Saison für die Zubereitung der Suppe ist die Zeit der Sellerieernte, das heißt zwischen Herbstanfang und Winter. Bei der Zubereitung der Suppe verwendet man große Sorgfalt und das Kochen geht sehr langsam vor sich hin und kann auch schon mal mehrere Stunden dauern. Traditionell wurde die Suppe im Topf auf dem Spargher, dem billigen Holzherd von Triest, gekocht.



**REZEPT****ŠELINKA**

1kg Kartoffeln, 250g Sellerieblätter, 1 kleines Stück Käsekruste, 125g eingetauchte getrocknete Bohnen, 1 scharfe Pfefferschote, Salz, 1 Knochen von rohem Schinken.

Die Bohnen am Vorabend in Wasser einweichen. Den Schinkenknochen in Stücke schneiden und davon die mittleren 5 Stücke nehmen. Etwa 20 Minuten kochen, um die Stärke aus dem Knochen herauszulassen. Die in klein gewürfelten Kartoffeln in einen großen Topf geben und die restlichen Zutaten dazugeben. Zuletzt kommen die Schinkenknochen hinein. Mit Wasser auffüllen und zum Kochen bringen. Mindestens 6 Stunden lang köcheln lassen, ohne umzurühren. Mit in Stückchen geschnittener Polenta servieren.

**BIBLIOGRAPHIE**

“Brovada – Fagioli – Verze” di Valter Filiputti, Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, 2020