

# / STRUCOLI IN STRAZA / KUHANI ŠTRUKLJI

## ABSTRACT

Lo strucolo è la versione triestina dello strudel di derivazione tedesca, che, nella zona del Carso, si declina anche “in straza”, letteralmente cotto nel canovaccio.

## DESCRIZIONE

Lo strucolo in straza differisce dal classico strudel prima di tutto perché è usanza cuocerlo nel canovaccio, ma anche perché la ricetta di base è diversa. La pasta dolce è spesso una pasta lievitata e non una sfoglia sottile.

Nell'antico “Manuale di cucina” di Katharina Prato, scritto nel '800 e uno dei primi esempi di ricettari di cucina per il grande pubblico, si citano 25 ricette di strudel, tra cui lo strucolo in straza triestino e lo strucolo alla goriziana o presnitz, in questo caso avvolto a chiocciola.



## RICETTA

Strucoli in straza / kuhani štruklji

Per la pasta: ½ kg di farina, 2 cucchiaini d'olio, 1 uovo, 50 g di lievito, un pizzico di sale, latte qb.

Per il ripieno: ¾ kg di ricotta, 3 tuorli, 1 albume, 1 cucchiaino di rum, la scorza di un limone grattugiata, 100 g di zucchero, 1 mela, una manciata di pangrattato, 50 g di uvetta, 30 g di pinoli, 50 g di burro.

Formate l'impasto e lasciatelo lievitare al caldo. Nel frattempo preparate il ripieno: soffriggete nel burro il pangrattato e la mela grattugiata. Mescolate in un recipiente la ricotta, l'uvetta fatta rinvenire nel rum, i pinoli, lo zucchero, i tuorli e l'albume montato a neve, la scorza di limone grattugiata e la mela soffritta con il pangrattato. Stendete la pasta, spalmatevi il ripieno preparato e arrotolate. Mettete il rotolo così ottenuto in un tovagliolo leggermente cosperso di farina, avvolgetelo, legate le due estremità e chiudete il bordo superiore esterno del tovagliolo con un ago di sicurezza. Lasciate lievitare al caldo. Cuocete lo štrukelj nell'acqua salata con fuoco basso per 40 minuti, avendo cura di girarlo a metà cottura. Appena cotto toglietelo dall'acqua e dal tovagliolo, tagliatelo a fette e conditelo con il pangrattato rosolato nel burro e cospargetelo 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)

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

# / KUHANI ŠTRUKLJI

## POVZETEK

Štruklji so tržaška različica nemškega štrudlja, ki sa ga kuhamo v kuhinjski krpi.

## OPIS

Kuhani štruklji se razlikujejo od klasičnega štrudlja predvsem po tem, da se jih pripravi v kuhinjski krpi, pa tudi zato, ker je osnovni recept drugačen. Sladko testo je pogosto kvašeno testo in ne tanka listnata plast. V starem "Kuharskem priročniku" Katharine Prato, napisanem v 19. stoletju in enem prvih primerov kuharskih knjig za širšo javnost, je navedenih 25 receptov za štrudelj, med njimi tudi tržaški kuhani štruklji in goriški presnitz, ki je v tem primeru zvit v obliki polža.



## RECEPT

Kuhani štruklji

Za testo potrebujemo: 1/2 kg moke, 2 žlici olja, 5 dkg

kvasa, 1 jajce, mleko po potrebi, ščepec soli

Za nadev: 3/4 kg skute, 3 rumenjaki, 1 beljak, žlica ruma, ribana limona, 100 g sladkorja, 1 jabolko, pest drobtin, 50 g rozin, 30 g pinjol, 50 g masla.

Testo zamesimo in pustimo vzhajati na toplem. Potem se lotimo nadeva: drobtine pocvrstimo na maslu, orehe oparimo z vrelim mlekom, dodamo sladkor, jajci, v rumu namočene rozine, drobtine in maslo ter limonino lupino. Vse temeljito premešamo. Iz testa razvaljamo dva mlinca in ju namažemo s pripravljenim nadevom. Zavijemo in položimo v pomokan prtič, ki ga ohlapno zavijemo, ga na koncih zavežemo (tudi testo) ter spnemo rob. Štrukelj ne sme biti pretesno zavit, ker sicer ne more vzhajati. Lepo vzhajane štruklje kuhamo v slanem kropu 40 minut, po 20 minutah štruklje obrnemo. Kuhane zrežemo na rezine ter zabelimo z na maslu pocvrtimi drobtinami.

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 (prva izdaja 1993)



## / STRUCOLI IN STRAZA

### ABSTRACT

The “strucolo” is the Triestine version of the strudel of German origin. In the Karst area, it is also prepared “in straza,” which literally means cooked in a cloth.

### DESCRIPTION

The “strucolo in straza” differs from the traditional strudel mainly because it is traditionally cooked in a cloth, and because its sweet dough is a leavened one, not a thin pastry sheet.

In the ancient “Cooking Manual” by Katharina Prato, 25 strudel recipes are mentioned, including the Triestine “strucolo in straza” and the Gorizian-style strucolo or presnitz.



## RECIPE

Strucoli in straza

For the dough: ½ kg flour, 2 tablespoons of oil, 1 egg, 50 g yeast, a pinch of salt, milk as needed

For the filling: ¾ kg ricotta cheese, 3 egg yolks, 1 egg white, 1 tablespoon of rum, Zest of one lemon, grated, 100 g sugar, 1 apple, a handful of breadcrumbs, 50 g raisins, 30 g pine nuts, 50 g butter

Prepare the dough and let it rise in a warm place. In the meantime, prepare the filling: sauté the breadcrumbs and grated apple in butter. In a bowl, combine the ricotta, raisins soaked in rum, pine nuts, sugar, egg yolks, whipped egg white, grated lemon zest, and the sautéed apple with breadcrumbs. Roll out the dough, spread the prepared filling on it, and roll it up. Place the roll on a cloth lightly sprinkled with flour, wrap it, tie both ends, and secure the top outer edge of the cloth with a safety pin. Let it rise in a warm place. Cook the “štrukelj” in salted water on low heat for 40 minutes, making sure to turn it halfway through cooking. Once cooked, remove it from the water and the cloth, slice it, and season with breadcrumbs sautéed in butter, then sprinkle with sugar.

## 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 (prima edizione 1993)

# / STRUCOLI IN STRAZA

## ABSTRACT

Der „strucolo“ ist die Triester Version des deutschen Strudels, der im Karstgebiet auch als „in straza“, also im Geschirrtuch gebacken, bekannt ist.

## BESCHREIBUNG

Der Strucolo in straza unterscheidet sich vom klassischen Strudel vor allem dadurch, dass er üblicherweise in einem Geschirrtuch gekocht wird und dass das süße Gebäck ein Hefeteig und kein Blätterteig ist.

Im alten „Kochhandbuch“ von Katharina Prato sind 25 Strudelrezepte aufgeführt, darunter der Strucolo in straza aus Triest und der Strucolo nach Görzer Art oder Presnitz.



## REZEPT

Strucoli in straza

Für den Teig: ½ kg Mehl, 2 Löffel Öl, 1 Ei, 50g Hefe, eine Prise Salz, Milch nach Bedarf.

Für die Füllung: ¾ kg Ricotta (Topfen), 3 Eigelb, 1 Eiweiß, 1 Löffel Rum, abgeriebene Zitronenschale, 100g Zucker, 1 Apfel, eine Handvoll Paniermehl, 50g Rosinen, 30g Pinienkerne, 50g Butter.

Den Teig formen und ihn an einem warmen Ort aufgehen lassen. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten: Das Paniermehl und den geriebenen Apfel in Butter anbraten. Ricotta, in Rum eingeweichte Rosinen, Pinienkerne, Zucker, Eigelb, steif geschlagenes Eiweiß, abgeriebene Zitronenschale und den gebratenen Apfel mit Paniermehl in einer Schüssel vermengen. Den Teig ausrollen, die vorbereitete Füllung darauf verteilen und dann aufrollen. Die so entstandene Rolle in eine leicht mit Mehl bestäubte Serviette legen, aufrollen, die beiden Enden zusammenbinden und den oberen, äußeren Rand der Serviette mit einer Sicherheitsnadel verschließen. An einem warmen Ort aufgehen lassen. Den Štrukelj in Salzwasser bei schwacher Hitze 40 Minuten kochen, nach halber Kochzeit wenden. Sobald er gekocht ist, aus dem Wasser und der Serviette nehmen, in Scheiben schneiden und mit in Butter gebackenen Paniermehl und Zucker bestreuen.

## 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 (prima edizione 1993)