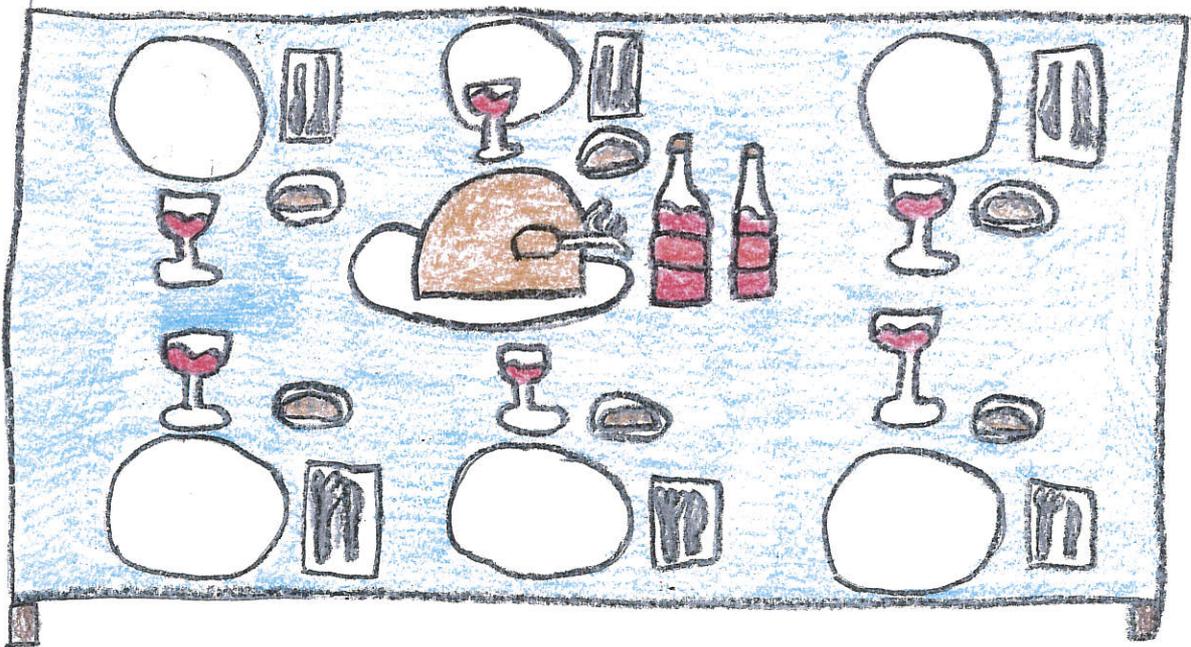


# GUSTA FURLAN



Nadâl 2017

# GUSTA' FURLÂN

*Cari genitori, care famiglie,  
quest'anno come pensiero di Natale abbiamo pensato di  
donarvi un piccolo ricettario.*

*Il libretto raccoglie alcune ricette di pietanze che  
imbandivano le tavole dei nostri bisnonni e dei nostri nonni  
nella giornata del Natale.*

*Ogni classe ha lavorato su un piatto appartenente alla  
cucina tradizionale friulana elencandone gli ingredienti in  
friulano (parlata locale) e descrivendone, in un testo  
regolativo in lingua italiana, la modalità di preparazione.*

*In seguito ogni alunno ha personalizzato il fascicoletto  
creando la copertina e illustrando le varie pagine.*

*Primo piatto: brût di gjalina - classe quarta*

*Secondo piatto: sbruada cul musêt - classe quinta*

*Polenta - classe seconda*

*Dolce: strucûl di miluç - classe terza*

*Frutta: pomis e siôps - classe prima*

**Tanc' augûrs a duc'**

**e ... bon gustà**

*frûts  
mestri & mestris*

*Nadâl 2017*

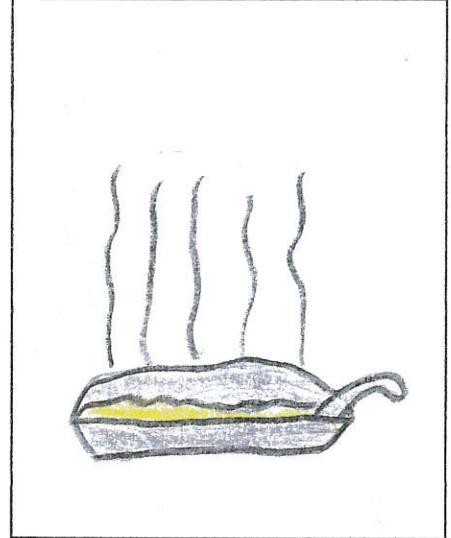
# BRÛT DI GJALINA

## *Se che coventa (par sîs di lôr):*

- *dôi litros di aga*
- *una carota intira*
- *una gjamba di selino blanc*
- *una sevola granda tajada a tocs*
- *una gjalina vecja tajada a tocûs*

## *Tôcs da gjalina:*

- *cjâf senza bec e senza vôi*
- *cuêl tajat par lunc e netât da gosa*
- *pêt e schena*
- *alis e cuesis*
- *satis senza piêl e senza ongulis*
- *cûr, duriôns, fiât*



## *Simût che si fâs:*

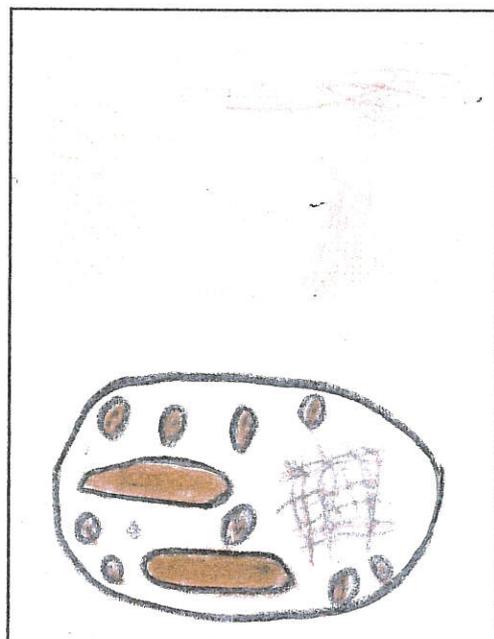
- . *Versare l'acqua fredda in una pentola capiente.*
- . *Immergere nell'acqua le parti della gallina, tranne il fegato, e tutta la verdura.*
- . *Portare ad ebollizione con il coperchio.*
- . *Quando l'acqua bolle, togliere il coperchio, mettere il fegato e far bollire per un'ora a fuoco lento.*
- . *A metâ cottura aggiungere il sale.*
- . *A cottura ultimata passare il brodo per due volte con un colino fitto, in modo da separare i pezzi di carne dal brodo, che deve apparire giallo e limpido.*
- . *Cuocere i fidellini (pasta all'uovo fatta in casa) nel brodo bollente*
- . *Servire caldo*

*La carne lessa della gallina viene servita accompagnata da diversi contorni: purea di patate, spinaci al tegame, patate in padella con cipolla.*

# SBRUADA E MUSÈT

## *Se che coventa*

- *un chilo di sbruada*
- *una sevola*
- *cent grams di parseta*
- *vuelin*
- *brût*
- *una fuea di oràr*
- *doi musèts*
- *sal*
- *pevar*



## *Semût che si fâs:*

- . *soffriggere la cipolla affettata e la pancetta tritata nell'olio;*
- . *unire la brovada e la foglia d'alloro;*
- . *regolare di sale e di pepe;*
- . *cuocere a fuoco basso per almeno due ore, allungando di tanto in tanto con qualche mestolo di brodo finchè la brovada assume un colore marroncino;*
- . *a parte sgrassare i cotechini punzecchiati facendoli sobbollire in acqua salata per un'ora circa;*
- . *aggiungerli alla brovada e servire ben caldo.*

*La preparazione acquista bontà se riscaldata il giorno dopo.*

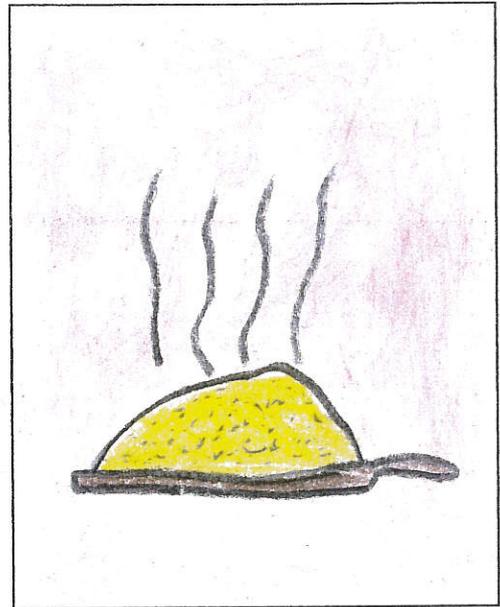
# POLENTA

## *Se che coventa:*

- *un litro di aga*
- *una sedòn di sal*
- *tresent grams di farina*

## *Imprescj:*

*cjalderia, brea di len, sedòn di len*



## *Semût che si fâs:*

- . *bollire l'acqua dentro un paiolo;*
- . *aggiungere il sale;*
- . *versare la farina a pioggia;*
- . *mescolare cercando di non formare grumi;*
- . *continuare a mescolare con un mestolo di legno per circa 40 minuti;*
- . *la polenta sarà cotta quando inizierà a staccarsi dai bordi;*
- . *rovesciarla su una spianatoia.*

# STRUCÛL DI MILÛS

## **Se che coventa: par la pasta**

- ufs: tre intîrs, dôî ros, un blanc
- quatri sedons di sucar
- una tasa di aga
- una tasa di lat
- un tocût di butîr
- una sedon di uelin
- sal
- una sedonuta di fesa
- farina trop che coventa

## **par emplà**

- sinc milus
- la scusa gratada di un limon
- coculis mesenadis
- ua pasa
- marmelada
- biscos frusâs



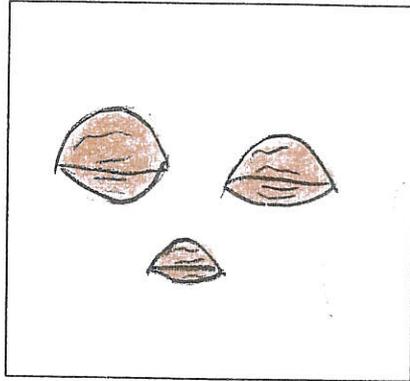
## **Semût che si fâs:**

- . In una terrina, sbattere le uova intere, due tuorli e l'albume.
- . Aggiungere lo zucchero, un bicchiere d'acqua e uno di latte, il burro, l'olio, il lievito e il sale.
- . Amalgamare bene il composto, fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- . Aggiungere tanta farina quanto basta perché l'impasto non si appiccichi alle mani.
- . Stendere la pasta con un mattarello fino ad uno spessore di mezzo centimetro.
- . Spargere il ripieno sulla pasta tirata.
- . Arrotolare la pasta su se stessa.
- . Spennellare il rotolo con il tuorlo d'uovo.
- . Infornare, in forno già caldo, a 150° - 180° per mezz'ora.

# POMIS E SIÔPS

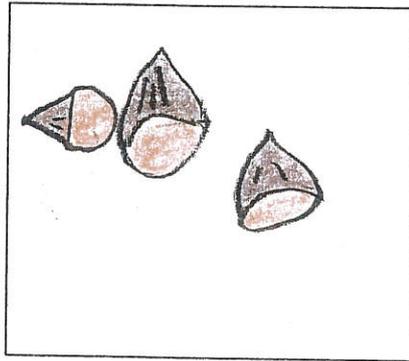
## UN DON AUGURAL : I SIÔPS

*COCULIS*



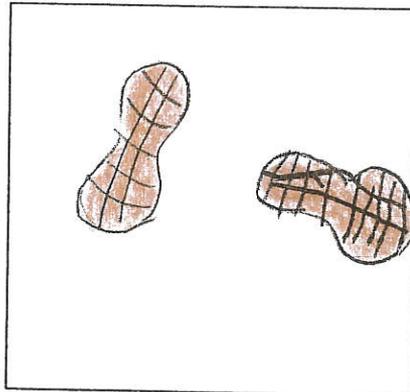
*NOCI*

*NOLIS*



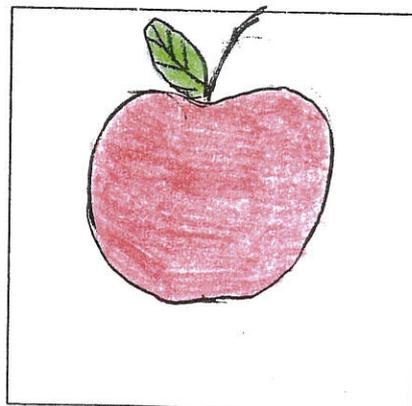
*NOCCIOLE*

*BAGJIGJIS*



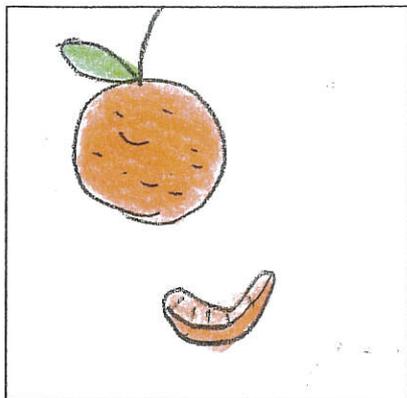
*ARACHIDI*

*MILUÇS*



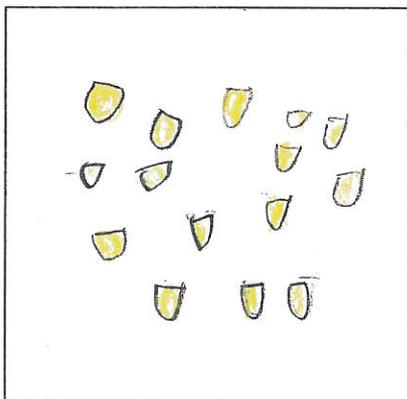
*MELE*

*MANDARINS*



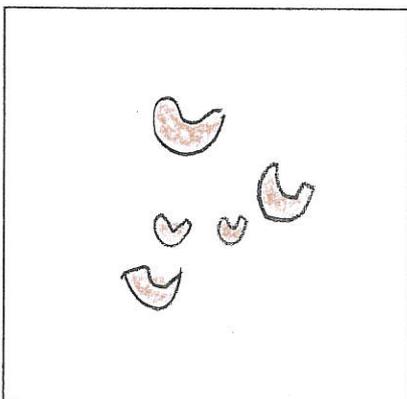
*MANDARINI*

*GRAGNEI DI  
SORTURC BULÎTS*



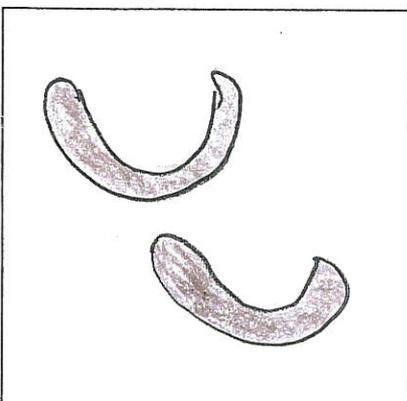
*CHICCHI  
DI GRANOTURCO  
BOLLITI*

*FASUI*



*FAGIOLI*

*CAROBULIS*



*CARRUBE*