



GESCHMÄCKE VON VENEDIG IN ISTRIEN

Einflüsse und Verschmelzung

Reiche Spuren der Vergangenheit in der istrischen Gastronomie

Sag mir, was du isst, und ich sage dir, wer du bist. Dieser bekannte Gedanke des französischen Anwalts und Politikers, Epikureers und Gastronomen Jean Anthelme Brillat-Savarin enthält die Wahrheit, wenn wir ihn von einem persönlichen Menü auf die Tischkultur einer bestimmten Region oder eines bestimmten Volkes übertragen. Jedes Gericht und Menü, vom Frühstück über Brunch und Familienessen bis zum festlichen Abendessen, spiegelt die geografische und klimatische Umgebung, Geschichte und kulturellen Einflüsse sowie die Traditionen, Bräuche, Identitäten der Menschen und Orte wider, mit denen eine bestimmte Gastronomie verbunden ist. Das gilt auch für die istrische Gastronomie, die, wie der führende Gastronomie-Experte der Halbinsel, Franko Lukež, betonen wird, „eine getreue Widerspiegelung aller historischen, geografischen und klimatischen Besonderheiten dieser Gegend ist. Die stürmische Vergangenheit Istriens hat auch in der Gastronomie erhebliche Spuren hinterlassen.“

Der Reichtum der Natur und die Besonderheit der Region bilden nämlich die Grundlage der Volksküche Istriens. Ihre Basis bilden Lebensmittel, die in der Natur zu finden sind: Wildkräuter, Gewürze, Saisongemüse, Meeresfrüchte, Fisch ... Es gibt Spargel und wilde Zichorie, Krabben, Muscheln, Olivenöl, Wein... Und in dieser bescheidenen und nach modernen Ernährungserkenntnissen sehr wertvollen und gesunden Küche der istrischen Fischer und Bauern – verwenden wir das kulinarische Wörterbuch – werden Gerichte und Zutaten, die von der slawischen Bevölkerung hergebracht wurden, vermischt und manchmal kombiniert. Die Einflüsse und Tradition der römischen Küche, sowie der Köche der fränkischen und deutschen Feudalherren und später der österreichisch-ungarischen Gastronomie sind auch erkennbar. Die größten Spuren in der istrischen Tischkultur hinterließ jedoch sicherlich die venezianische Gastronomie, die Verwaltung Venedigs dauerte in diesen Regionen fast fünf Jahrhunderte: offiziell von 1267, als Poreč zum ersten Mal der Republik des Heiligen Markus die Treue schwor, bis zu ihrem Zusammenbruch im Jahr 1797.

Ein eigenständiges traditionelles Menü

Die venezianische Gastronomie erbt die Schönheit und Einzigartigkeit der Stadt, die für einen großen Teil ihrer Geschichte der mächtigste Staat im Mittelmeerraum war. Die Einzigartigkeit von Venedig zeigt sich in seiner geografischen Lage – es ist eine Stadt mit der prächtigen Architektur, die auf einer Lagune gelegen ist, mit einem grünen Hinterland dem Meer zugewandt – aber auch in ihrer reichen Geschichte und Kultur, in der Sensualität ihr Siegel hat, sowie die Dekadenz der Serenissima und eine besonders ausgeprägte Weltoffenheit. All dies ist in die venezianische Küche eingewoben, die sich gleichzeitig durch Edelmut und Bescheidenheit, sowie durch Phantasie und Vielfalt auszeichnet. So wies Loredana Vareton auf der Ersten Studienkonferenz der Italienischen Kochakademie darauf hin, dass die Besonderheit von Venedig während des goldenen Zeitalters der Serenissima war, dass der Tisch der Reichen wiederum unter den ausgleichenden Einfluss der Küche der Armen geriet, „da die letztere über

eine unvergleichbare Fülle an unerschöpflichen natürlichen Quellen verfügte, die Leben, Frische und Unverfälschtheit des Meeres und der Gärten garantierten.“ Die Venezianer verwendeten die Zutaten aus fast aller Welt bei der Zubereitung von Speisen für die üppigen Bankette der Dogen und Adligen, aber auch für die täglichen Mahlzeiten der venezianischen Kaufleute, Handwerker, Fischer und Gondolieri. Da die Republik des Heiligen Markus, ein Staat mit einer mächtigen Flotte, gute Handelsbeziehungen fast in der ganzen Welt entwickelte, gab es auch die Gelegenheit, die seltenen Gewürze aus dem Fernen Osten nach Venedig zu bringen: Pfeffer, Zimt, Koriander, Kümmel, Muskatnuss, Gewürznelke... Die Lebensmittel aus Nordeuropa, wie Kabeljau aus den baltischen Ländern, kamen auch auf dem Seeweg auf die venezianischen Tische. Olivenöl und Weine aus Istrien und Scampì aus dem Kvarner bereichern die venezianische Küche. All dies wird mit immer frischem Gemüse und Obst aus der Umgebung von Venedig, sowie Muscheln und Krabben aus der Lagune kombiniert. Die Wildgerichte aus dem Hinterland kommen auch auf den Tisch.

Die violette Artischocke von der Insel Sant’Erasmus, d.h. *castraure*, die ersten zarten Artischockenknospen, *moeche* und *masanete*, Krabben mit der weichen Schale/ Softshell-Krabben, *sepa bianca de ciosa*, weißer Tintenfisch aus Chioggia, *schia della laguna di Venezia*, kleine Garnelen, sind nur einige der Lebensmittel, die das gastronomische Erbe Venedigs bilden. Sie bringt authentische Gerichte mit reichen Aromen, Farben und Düften. Es gibt Bigoli, typische Nudeln, die ähnlich wie dicke Spaghetti aussehen; *baicoli*, typische venezianische Kekse; *bussolai*, Kekse von der Insel Burano; *fave alla veneziana*, kleine Kekse gemacht aus Mandeln und Pinienkernen; *fugassa veneta*, venezianische focaccia; *galani e crostoli*, Kroštule (goldgelbe süße Snacks); *mandorlato veneziano*, venezianischer Mandel Nougat; *pagnotta del doge*, Brot des Dogen; *zaletti*, typische gelbe Kekse gemacht aus Maismehl, *baccalà mantecato*, angeschlagener Kabeljau; *sarde in saor*, Sarde in Saòr (Sardinien in süßsauerer Marinade); *risi e bisi*, Reis und Erbsen, das heißt Risotto mit Erbsen; *bigoli in salsa*, Nudeln *bigoli* mit Sardinen; *fegato alla veneziana*, venezianische Leber mit Zwiebeln und weißer Polenta...

Wenn wir dieses traditionelle venezianische Menü lesen, finden wir zahlreiche Gerichte, die seit langem ein unverzichtbarer Bestandteil der alltäglichen und festlichen Essen der istrischen Familie sind. Die Experten sagen, dass *Bigoli* Teil des Meeres-Brunchs der Novigrader Fischer sind. In Pula, Poreč, Rovinj, Rabac hat jede Familie ihr Rezept für Sarde in Saòr (Sardinien in süßsauerer Marinade). Reis und Erbsen ist ein typisches Frühlingsgericht beim Familienessen in ganz Istrien geworden und hat auch seinen festen Platz auf den Speisekarten der Kindergärten. *Polenta alla veneziana* ist ein obligatorisches Gericht anlässlich der Schwein-Schlachtung im Inneren der Halbinsel. In Istrien wird kein Fest ohne Kroštule (goldgelbe süße Snacks) organisiert. Der Heiligabend in Istrien ist ohne weißen Kabeljau mit Pasutica (istrische Nudelsorte) nicht vorstellbar, sein Geruch, Geschmack und seine Cremigkeit sind ein unverzichtbarer Hauch von Weihnachten.

Die gastronomischen Forscher stellen fest, dass eine der Möglichkeiten des Austauschs der Zubereitungsarten von Fisch- und Meeresfrüchtegerichten zwischen Venedig und Istrien mit den Begegnungen von Fischern aus Chioggia mit istrischen Fischern in Piran, Isola, Novigrad und Rovinj verbunden war. Während die venezianischen Fischer *zuppe* (dicke Suppe), Risotto, wie z.B. schwarzes Risotto mit Tintenfisch und Buzara zubereiten konnten, waren die Spezialitäten der istrischen Fischer gebackene Krabben und Brodeto aus Steinkrabben oder Napfschnecken.

Tischkultur auf beiden Seiten der Adria

Der Blick auf die Tischkultur auf beiden Seiten der Adria, von den Rezepten über die Namen der Gerichte, die verwendeten Nahrungsmittel, die Aromen bis hin zur Philosophie der Speisenzubereitung beweist die starke Anwesenheit in der kulinarischen Verschmelzung von Istrien und Venedig. Sie stehen im Mittelpunkt des modernen Konzeptes der Gastronomie, d.h. des touristischen Angebots, das seit fast drei Jahrzehnten von der Gespanschaft Istrien und ihrem Tourismusverband gefördert wird und die mediterrane Lebensweise und das Konzept des Mittelmeers vertritt. Neben den Vorteilen, die diese Lebensweise für die Gesundheit hat, ist das Ergebnis die Popularisierung einheimischer istrischer traditioneller Gerichte und gastronomischer Produkte wie Öl, Honig, Käse, aber auch der Schutz ihrer Originalität wie z.B. des istrischen Schinkens oder des neuesten auf der Liste – Muskat von Momjan.



Kabeljau – hat seine Geschichte, aber auch die Oper

Kabeljau Creme ist eines der authentischsten Gerichte der venezianischen Küche. Das ist ein Rezept mit einer Geschichte und neuerdings sogar einer Oper.

Die Beziehungen zwischen Kabeljau und Venedig sind mehr als 600 Jahre alt. Dafür soll man Pietro Querini danken, einem venezianischen Patrizier und Kaufmann aus dem 15. Jahrhundert, der auf seiner Handelsroute von Kreta nach Flandern vor der Küste der Lofoten-Inseln in der Nordsee Schiffbruch erlitt. Er geriet vor der norwegischen Insel Røest auf Grund, wo er hundert Tage lang mit den überlebenden Seeleuten blieb. Er ging mit einheimischen Fischern fischen und entdeckte dort den Kabeljau. Auf seiner Heimkehr brachte ihn Querini 1432 nach Venedig, so kam der Kabeljau in die venezianischen Küchen und dann auch auf die Tische der umliegenden Länder. So ist er bis heute in unserer Region geblieben.

Der Kabeljau kam auch auf die Theaterbühne: die historischen Aufzeichnungen über den venezianischen Kaufmann und den norwegischen Kabeljau wurden 2012 vom norwegischen Komponisten Henning Sommerro nach dem Libretto von Ragnar Olsen in die Oper „Querini“ übertragen.



Risi e bisi (Reis und Erbsen) – kommt von den Tischen des Dogen

Eines der traditionellsten venezianischen Gerichte ist risi e bisi. Dieses einfache ausgezeichnete Gericht wurde dem Dogen von Venedig am 25. April, dem Tag der Feier des venezianischen Schutzheiligen Markus, als Ausdruck des Wunsches nach Wohlstand serviert. Reis symbolisiert nämlich Fruchtbarkeit und Erbsen sind ein typisches Frühlingsgemüse, das in dieser Region wächst.



WEINE AUS ISTRIEN

Von der Tradition zur Weinelite der Welt

Die Weine Istriens sind seit der Antike ein untrennbarer und wichtiger Bestandteil der istrischen Gastronomie und Lebensweise, und die Weinherstellung auf der Halbinsel hat eine tausendjährige Geschichte.

Die Weinrebe wurde von den Phöniziern und den alten Griechen nach Istrien gebracht, und die Histrier beherrschten erfolgreich die Kunst des Anbaus der istrischen Weinrebe. Während die historischen Aufzeichnungen bezeugen, dass Teran von der Halbinsel von den alten Römern gelobt wurde, stützen die modernen Forschungen auch die Behauptung, dass der istrische Malvasia aus einem Malvasia entstanden ist, der während der venezianischen Ära nach Istrien gebracht wurde, und es ist möglich, dass sie mit den spezifischen biologischen Eigenschaften genau in den ökologischen Bedingungen Istriens entstanden ist. Im Mittelalter war der istrische Muskat eine Delikatesse an Königshöfen in ganz Europa, vom Königshof von Kaiser Franz Joseph in Wien, bis zum Königshof von Emmanuel III. in Rom. Heute gehören die Weine Istriens zur internationalen Weinelite, wovon zahlreiche Auszeichnungen bezeugen.

Der weiße Malvasia ist eine der wichtigsten Sorten Istriens und ein wichtiger Teil seiner Identität. Die Malvasia-Plantagen gibt es überall in Istrien, und der aus dieser Sorte hergestellte Wein hat eine strohgelbe Farbe, einen angenehmen Duft von Akazienblüten und eine mäßige Frische. Die goldenen Malvasia-Tröpfchen harmonieren perfekt mit Spitzendelikatesen aus frischem Fisch und Meeresfrüchten.

In Istrien sollten Sie unbedingt ein Glas Teran trinken, er passt am besten zu hausgemachtem Prosciutto und Nudeln mit Boškarin -(Rindfleisch) Soße, so empfehlen die Experten, und ein Teil des istrischen Weinzaubers ist die Geschichte, nach der der istrische Teran das Elixier der Langlebigkeit für Kaiserin Livia war, die Frau des römischen Kaisers Augustus, aber auch der Wein, der den berühmten Liebhaber Casanova während seiner istrischen Abenteuer im 18. Jahrhundert berauschte. Der Teran wird seit der Antike in den istrischen Weinbergen angebaut und diese Sorte gibt einen ausgezeichneten Rotwein von herbem und kräftigem Geschmack. Die Experten sagen, dass er leidenschaftlich und ungewöhnlich ist - er hat ein lebhaftes, intensives Aroma nach Waldfrüchten und hat entweder eine violettrote oder eine rubinrote Farbe.

Und Zucker kommt zuletzt – Muskat von Momjan, ein Wein mit reichem Geschmack und ausgeprägter Sortenaromatik, der seit 2021 die europäisch geschützte Ursprungsbezeichnung trägt. Der Muskat von Momjan kombiniert in seinem Namen den Namen der Rebsorte (Muscat / moscato, von der weißen Rebsorte Muskat) und den Namen der geografischen Region (von Momjan / di Momiano) nach der Stadt Momjan im Norden Istriens. Momjan ist seit langem als typisches Gebiet für den Anbau dieser Weintraube bekannt. Heute wird diese Sorte in einem kleinen Gebiet von Oskoruša bis Merišće angebaut, und der Muskat von Momjan, der Wein seiner Vorfahren, wird von fünf Familien von Momjaner Winzern hergestellt. – Brajko, Kozlović, Markežić, Prelac und Sinković.

Muskat von Momjan, sagt man, ist ein echtes Aphrodisiakum. Probieren Sie es aus: Kombinieren Sie einen Schluck dieses Weins, der die ursprüngliche Tradition erbt, mit süßen istrischen Kroštule (goldgelbe süße Snacks).

Guten Appetit!



Venezianischer Kabeljau auf Weiß



ZUTATEN

Kabeljau	Petersilie
1 dl Olivenöl	Salz
drei Knoblauchzehen	Pfeffer

Den gekochten Kabeljau, der zuvor zwei Tage im Wasser eingeweicht wurde, von allen Fischknochen, Gräten und Haut reinigen. Die Fischstücke in eine breite Schüssel legen und zerkleinern, rühren und mit 1 dl Olivenöl übergießen, bis eine glatte Creme entsteht. Drei fein gehackte Knoblauchzehen und Petersilie untermischen, Öl, Salz und Pfeffer unterrühren und mit geröstetem Brot kalt servieren. (Venedig, 16. Jh.)

Veljko Barbieri
„134 male priče o hrani“
(134 kleine Geschichte über
Nahrung), Profil, Zagreb, 2003

Risi e bisi

(Reis und Erbsen)

ZUTATEN

(FÜR 4 PERSONEN)

300 g Vialone Nano Reis („Zwerg-Vialone“)	1 Stiel Sellerie
1 kg frische Erbsen	40 g Butter
1 Zwiebel	Olivenöl
1 Knoblauchzehe	geriebener Parmesankäse
1 Karotte	Salz
	Pfeffer

Erbsen putzen, unter fließendem Wasser waschen und abtropfen lassen. Erbsen zur angeschwitzten Zwiebel und Knoblauch geben und dünsten. In der Zwischenzeit die Gemüsebrühe von Karotten, Sellerie und Erbsenschoten zubereiten. Wenn die Erbsen fast fertig sind, Reis und Gemüsebrühe hinzufügen und unter häufigem Rühren mit einem Holzlöffel kochen lassen. Wenn der Reis al dente gekocht ist, vom Herd nehmen, die Butter und den geriebenen Käse einrühren.

visitvenezia.eu



REZEPTE

Kroštule (Goldgelbe süße Snacks) mit Wein

(Rezept von Robert Perić, Pula)

ZUTATEN

Ein Pfund Mehl

2 Eier

1 ein Deziliter Weißwein

150 Gramm Butter

Vanillezucker

Zitronenabrieb nach Wunsch

Öl zum Braten

Aus allen Zutaten einen glatten Teig kneten und eine halbe Stunde ruhen lassen; Den Teig möglichst dünn ausrollen, in Streifen schneiden, Streifen zu Bändern formen und in heißem Öl goldbraun frittieren, mit Puderzucker bestreuen.

Vesna Medvedec Buršić:

„Tradicionalna istarska jela – sezonska i blagdanska“ (Traditionelle istrische Gerichte – Saison- und Festessen), Reprezent GmbH, Račice, 2010



REZEPT



Sarde in Saòr (Sardinen in süßsauerer Marinade)

ZUTATEN

800 g Sardinen	2 dl aceto
2,5 dl Olivenöl	1,5 dl Weißwein
80 g Mehl	Salz
250 g Zwiebel	Pfefferkörner
20 g Knoblauch	4 Lorbeerblätter
	1 kleiner Zweig Rosmarin

Die Sardinen reinigen, waschen, ein bisschen abtrocknen und in Mehl wenden. Die Sardinen in heißem Olivenöl braten und dann in eine große Schüssel legen. Im restlichen Öl die fein geschnittenen Zwiebeln anbraten, grob gehackten Knoblauch, zerdrückten Pfeffer, Salz, Lorbeerblätter und einen Zweig Rosmarin hinzufügen. Verrühren, mit Essig und Wein übergießen und ein wenig kochen lassen. Über die Sardinen gießen, die alle mit Flüssigkeit bedeckt sein müssen. Nach Bedarf noch mehr Öl und Essig hinzufügen. Sarde in Saòr schmecken am besten, wenn man sie einige Zeit in der der Marinade ruhen lässt.

Istarska kuhinja, gastronomsko-turistički vodič (Istrische Küche, gastro-touristischer Reiseführer), Franko Lukež, Branko Lovrić, Istarska naklada (Istrischer Verlag) 1982

Istrischer Brudet

(Istrischer Fischeintopf)

ZUTATEN

500 g Großer Roter Drachenkopf	50 g Knoblauch
250 g Seeteufel	300 g frische Tomaten
250 g Meeraal	40 g Mehl
150 g Kalmare oder Tintenfisch	1,5 dl Weißwein
5 Krabben	20 g Petersilie
0,8 dl Öl	2 Lorbeerblätter
250 g Zwiebel	2 g Pfefferkörner
	15 g Salz

Fisch reinigen und falls sie größer sind, in Stücke schneiden, in Mehl wenden und in heißem Öl frittieren, bis sie leicht goldbraun wird. Kalmare, Krabben, geschnittene Zwiebel, gehackten Knoblauch und Petersilie, gehackte Tomaten, Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Salz hinzufügen. Genug Wasser gießen, um den Fisch zu bedecken, und bei mäßiger Temperatur kochen lassen. Nach der Hälfte der Garzeit den Wein angießen und etwa 30 Minuten weiterkochen, gelegentlich den Topf schütteln. Mit Polenta servieren.

Istarska kuhinja (Istrische Küche), Franko Lukež und Branko Lovrić, Petko, Pola, 1994



Traditionelle Weihnachtsfritule–Kuchengericht von Novigrad

(Rezept von Mirjana Benjak und Đanino Božić von Novigrad)

ZUTATEN

3 kg Äpfel	200 g Rosinen	200 g Walnüsse
250 g Zucker	100 g Pinienkerne	ein Gläschen Schnaps (Grappa)
300 g Weizenmehl	100 g getrocknete Feigen	Zitronen- und Orangenabrieb
200 g Kochschokolade	200 g Mandeln	Olivenöl
	200 g Haselnüsse	Puderzucker

Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse und Pinienkerne mit dem Messer kleinschneiden. Äpfel schälen und in kleinere Stücke schneiden. Die Schokolade zerdrücken und die getrockneten Feigen kleinhacken. Die Äpfel in einem Topf kochen, bis das Wasser verdunstet ist und die Äpfel ganz weich werden (wie Brei) und unter ständigem Rühren die Nüsse, die getrockneten Früchte und das Mehl hinzufügen. Die Mischung ständig rühren, bis sich alles homogenisiert hat. Zum Schluss Zucker, Schokolade, Grappa und Zitronen- und Orangenabrieb hinzufügen.

Die Mischung auf ein Blech gießen und abkühlen lassen.

Mit den Händen Teigbällchen formen und mit den Fingern leicht flach drücken, dann in Olivenöl von beiden Seiten goldbraun frittieren (ca. 2 Minuten). Die fertigen Fritule mit Puderzucker bestreuen.

www.muzej-lapidarium.hr/2238-2





Bigoli in Salsa

(Venezianische Pasta in Tomatensoße)

ZUTATEN

für die frischen Nudeln Bigoli: 400 g Mehl 00, 4 mittelgroße Eier, eine Prise Salz
für die Salsa: 8 Anchovi (Sardellenfilets) im Öl, 45 g Olivenöl Extra Vergine,
300 g Zwiebeln, Salz nach Geschmack

Soßzubereitung:

In einer großen Pfanne die fein gehackten Zwiebeln in Öl anschwitzen, bis sie glasig werden, gegebenenfalls etwas heißes Wasser hinzufügen. Die Anchovis unter fließendem Wasser waschen, filetieren, indem Sie die mittleren und seitlichen Gräten entfernen, danach in kleine Stücke schneiden. Die Anchovis zu den angeschwitzten Zwiebeln in die Pfanne zugeben und sie langsam und vollständig schmelzen lassen, das Wasser hinzufügen, in dem die Nudeln gekocht wurden, bis die Salsa homogen ist. Nach Wunsch pfeffern.

Zubereitung der frischen Nudeln Bigoli:

Alle Zutaten für den Teig mischen und auf einem Brett mindestens 10 Minuten kneten, bis er weich und homogen ist. Einen Ball formen und etwa 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Wenn der Teig geruht hat, teilen Sie ihn in kleinere Fladen und machen Sie Bigoli-Nudeln mit Hilfe einer Nudelmaschine. Die Nudeln auf ein bemehltes Brett so legen, dass sie nicht kleben, und dann in reichlich Salzwasser kochen. Legen Sie die abgetropften Bigoli in die Pfanne mit der zuvor zubereiteten heißen Salsa. Rühren, damit die Soße und andere Zutaten gut verbunden sind und sofort heiß servieren.

ricette.giallozafferano.it/Bigoli-in-salsa.html

Seppie alla veneziana

(Tinten fische auf veneyianische Art)

ZUTATEN

1 kg sehr frische mittelgroße Tintenfische	30 g Zwiebeln	
800 g gelbe Polenta	trockener Weißwein	Knoblauch
150 g Tomatenpüree	Gemüsebrühe	Petersilie
	Olivenöl Extra Vergine	grobkörniges Salz

Die Tintenfische putzen: die Tentakel (Fangarme) abschneiden und den Kopf aus der Fischhülle herausziehen. Den harten Mund zwischen den Fühlern und Innereien entfernen, den Tintenbeutel ausschneiden und behalten. Den Tintenfischkörper wie ein Buch öffnen, Rückgräte und Innenhaut entfernen. Die Tintenfische unter Wasser abwaschen und in Streifen schneiden. Die Tentakel abwaschen und grob verteilen.

Die gehackte Zwiebel in einen Topf mit 30 g Öl, eine Knoblauchzehe mit Schale, 10 g grobkörnigem Salz, einem Zweig gehackter Petersilie geben und alles ca. 3 Minuten anschwitzen. Die Tintenfische hinzufügen und weitere 3 Minuten köcheln lassen, mit 1/2 Glas Wein mischen und weitere 2 Minuten kochen. Zum Schluss Tomatenpüree, Tintenfischfarbe aus dem Tintenbeutel und einen Löffel Gemüsebrühe dazugeben. Eineinhalb Stunden zugedeckt schmoren. Die Tintenfische auf Polenta mit ihrer dicken Soße servieren.

www.lacucinaitaliana.it/ricetta/secondi/seppie-alla-veneziana



REZEPTE

Bucolaj (Bussolai – venezianische Kekse)

(Marisa Šimunović, Vodnjan)

ZUTATEN

1 kg Mehl	Abrieb einer Zitrone
20 dag Zucker	6 Eier
15 dag Öl	ein bisschen Rum
6 dag Hefe	ein wenig Salz

Den Zucker mit dem Eigelb mischen, das Eiweiß separat aufschlagen, alles gut vermischen und an einen warmen Ort stellen, damit es lauwarm wird, dann das Mehl hinzufügen und den Teig kneten. Aus Teigstücken Kreise mit einem Durchmesser von zehn Zentimetern formen und im Ofen backen, bis sie goldbraun sind. Aus dem Backofen nehmen und mit Zucker bestreuen.

Vesna Medvedec Buršić: „Tradicionalna istarska jela – sezonska i blagdanska“ (Traditionelle istrische Gerichte – Saison- und Festessen), Rerezent GmbH, Račice, 2010



QUELLEN

1. Gastronomija (Gastronomie) (F. Lukež), Istarska enciklopedija (Istrische Enzyklopädie), S. 243, 244, Lexikografisches Institut Miroslav Krleža, Gespanschaft Istrien (2005)
2. Vino kakvo bi trebalo biti: Teran, malvazija i muškati (Wein wie er sein sollte: Teran, Malvasia und Muskat) www.istra.hr/hr/gourmet/800
3. Istarska kužina nekad i sad (Istrische Küche damals und heute), www.istra.hr
4. Nera Karolina Barbarić „Bakalar – priča o bakalaru koji je ukrao Badnjak“ (Kabeljau – die Geschichte eines Kabeljaus, der Weihnachten gestohlen hat), svijet.com.hr/kako-je-bakalar-ukrao-badnjak
5. „Muškati momjanski postao 18. hrvatsko vino sa zaštićenom oznakom izvornosti u EU“, Ministero dell'agricoltura della RC („Der Muskat von Momjan wurde der 18. kroatische Wein mit einer geschützten Herkunftsbezeichnung in der EU“, Landwirtschaftsministerium der Republik Kroatien), poljoprivreda.gov.hr/vijesti/muskat-momjanski-postao-18-hrvatsko-vino-sa-zasticenom-oznakom-izvornosti-u-eu/4792
6. Malvazija istarska (Istrischer Malvasia), www.vinistra.com/Malvazija-istarska.aspx
7. Interreg Central Europe – Strategija projekta slowfood – CE (Strategie des Projektes slowfood – CE) www.interreg-central.eu/Content.Node/The-SlowFood-CE-Strategy-HR.pdf
8. L. Vareton „Evoluzione della cucina veneziana e veneta per effetto dei traffici con l'Oriente“, „Giornale economico della Camera di Commercio industria artigianato e agricoltura di Venezia“, n. 6, novembre-dicembre 1967, S. 728
9. veneziaautentica.com/authentic-venetian-food/2

PROJEKTLEITER	Vladimir Torbica
PROJEKTKOORDINATORIN	Sandra Ilić
HERAUSGEBER	Region Istrien
ÜBERSETZUNG	Atinianum GmbH Vodnjan – Dignano
FOTOGRAFIE UND TEXT	© Region Istrien
IDEE UND GRAFIK	Ana Berc
REALISIERUNG	Mara GmbH Pula
KONTAKT	Region Istrien Verwaltungsabteilung für Kultur und Territorialität Sandra Ilić Pula – Pola, Riva 8 Tel. +385 52 351 471 E-mail: sandra.ilic@istra-istria.hr www.istra-istria.hr



www.italy-croatia.eu/web/take-it-slow

