

II TAMÊS in Friûl e tal Mont



Il setaccio in Friuli e nel Mondo

Il TAMÊS in Friûl e tal Mont

Definizion: *Imprest formât di une rêt fissade suntu un telâr par passâ materiâi in polvar o in grignei, par dividi lis parts plui gruessis di chês plui finis*



"Attrezzo formato da una rete fissata su un telaio per setacciare materiali in polvere o chicchi, per dividere le parti più grosse da quelle più piccole"

Il setaccio in Friuli e nel Mondo

II TAMÊS in Friûl e tal Mont



Il setaccio in Friuli e nel Mondo

In FRIÛL



BLAVE o SORC

"MAIS o GRANOTURCO"



Cereâl che al prodûs grans in panolis, doprâts par mangjâ (la polente) o par fâ vueli

Cereale che produce chicchi nelle pannocchie, utilizzato per mangiare (polenta) o per fare olio

PER FARE LA FARINA DI MAIS

Si seminava il granoturco. A maturazione (ad ottobre o novembre), si raccoglievano le panocchie, si scartocciavano e si mettevano ad asciugare in soffitta per alcuni mesi.

Quando erano asciutte si sgranavano con le mani e i chicchi di granoturco venivano portati al mulino.

Il setaccio poi serviva per dividere la farina fine dalla crusca.

La farina di polenta è solitamente macinata a pietra ("bramata") più o meno finemente a seconda della tradizione della regione di produzione.

In FRIÛL



PER FARE LA POLENTA

INGREDIENTI

- 300 g di farina gialla di mais lasciata grezza
- un litro di acqua
- 1 cucchiaio di olio extravergine

PROCEDIMENTO

La polenta di solito si cucina nello spolert che è una stufa a legna.

Si accende il fuoco, si tolgono alcuni anelli e si mette il paiolo con l'acqua a contatto con il fuoco. Si fa bollire l'acqua, si mette il sale, si versa la farina (con un setaccio) mescolando con una frusta perchè non si formino i grumi poi si inizia a mescolare con un mestolo di legno e si ravviva il fuoco con la legna. Dopo circa 45 minuti si smette di girare la polenta che a questo punto risulta bella soda. La si lascia ferma sul fuoco qualche minuto perchè si stacchi bene. Infine la si rovescia in un tagliere di legno di forma rotonda. Si può tagliare a pezzi con un filo o con un coltello o servire a cucchiaiate.



MESCULE - MESTOLO



CJALDERIE - PAIOL



SPOLERT - STUFA A LEGNA

POLENTE - POLENTA



Torne indaûr



Va a fin

In ITALIE

FORMENT "FRUMENTO"

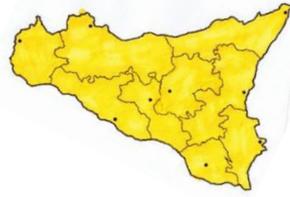
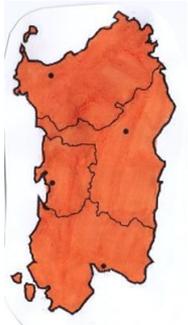
Cereâl che si dopre par fâ la farine blancje e altris prodots

Cereale che si usa per produrre la farina bianca e altri prodotti



PER FARE LA FARINA DI FRUMENTO

La farina di frumento si ricava macinando il frumento, *Triticum*, uno dei cereali più antichi e diffusi nel mondo. I chicchi di frumento si mietono, si trebbiano e poi si macinano. Farina di frumento e farina di grano sono quindi sinonimi. La farina risulta diversa a seconda della resistenza dei chicchi alla macinatura. Si parla di grano duro quando non si sbriciolano con facilità. Con la farina di frumento si produce il PANE. Il **SETACCIO** veniva utilizzato per separare la farina dalla crusca.



In ITALIE

FORMENT "FRUMENTO"

Cereâl che si dopre par fâ la farine blancje e altris prodots

Cereale che si usa per produrre la farina bianca e altri prodotti



PER FARE IL PANE



Per fare il pane come lo facevano una volta, il giorno prima (circa 18 ore prima) si prepara il lievito con un po' di farina e acqua. Il giorno dopo si allunga l'impasto con altra farina, si mette il sale, il malto perchè il pane prenda colore, ancora un po' di lievito e acqua. Si impasta per 10 minuti e la pasta è pronta per formare i panini che dovranno lievitare ancora alcune ore. Dopo questo procedimento si inforna e si cuocerà.



In Albanie



Albania

PER FARE IL PETE

Prendo la farina, aggiungo un po' di sale e dell'acqua calda. Mischio il tutto fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico. Lo copro con la carta da cucina e lo lascio a riposo per circa 20 minuti. Trascorso il tempo d'attesa divido l'impasto e formo delle palline. Con il mattarello stendo le palline una a una fino a farle diventare una sfoglia finissima in base alla grandezza della teglia. Sulla teglia spalmo dell'olio e metto l'impasto uno sopra l'altro. Quando ottengo lo spessore desiderato aggiungo il ripieno che viene fatto con erba cipollina, spinaci, uova e ricotta e sopra metto anche un filo d'olio. Ricopro il tutto con altro impasto fino ad ottenere lo spessore desiderato. Taglio a piacere, aggiungo ancora un filo d'olio sopra e inforno fino a che la crosta non diventa dorata. Tolgo dal forno, lascio raffreddare per 5 minuti e me lo gusto.



Torne indaûr



In Perù



PER FARE le EMPANADAS



Prima si prepara l'impasto con farina, uova, un po' di burro, sale e un po' di latte. Si lascia riposare per un'ora e intanto si prepara il ragu' con l'uvetta. Si prende poi l'impasto e si fanno delle palline, si tirano con il mattarello e si mette il ragu', un uovo sodo sbriciolato e olive a meta' dell'impasto. Si chiude e con una forchetta si schiaccia il bordo. Si mette in una teglia, si mescola un uovo con il latte e lo si spalma con un pennellino sopra le empanadas. Si mette in forno per un'ora.



Torne indaûr



Va a fin



In Cine



PER FARE IL RISO

Il riso è un cereale coltivato nelle risaie grazie all'utilizzo di grandi quantità di acqua. È un alimento vegetale composto principalmente dalla cariosside. Il riso viene coltivato in tutto il mondo ed è il cibo principale per quasi la metà della popolazione mondiale. Per separare il chicco di riso dalla pula si usa un cesto simile al setaccio.



RÎS "RISO"

Plante che e cres ta la aghe, cun fros sutîl e vuet, cun fueis lineârs e infloressencis a panole, tignude in grandis estensions par vè i grignei di mangjà

"Pianta che cresce in acqua, con un gambo sottile e vuoto con foglie lunghe e frutti a pannocchia, coltivata in grandi estensioni per avere chicchi che si possono mangiare"



In Cine

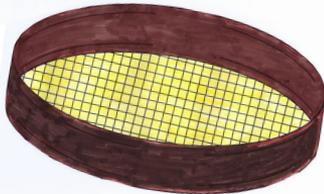


PER FARE GLI SPAGHETTI DI RISO

Mettere gli spaghetti in una pentola con dentro acqua tiepida e lasciarli 10 minuti.

Tirarli fuori e mettere i condimenti preferiti come uova, verdura, carne di maiale...

Saltarli con un pò di vino bianco e aggiungere del sale, un pò di brodo granulare e della salsa di soia.



Torne indaûr



Va a fin



II TAMÊS in Friûl e tal Mont

Il setaccio in Friuli e nel Mondo

IL TAMÊS: tal Friûl e tal Mont

SORC o BLAVE

grawoturco o mais
Cercil che al gradis grans in panolis, doprâs par mangjâ (in polenta) o par fâ vuâl
Cercil che produce chuchis nelle garrucchis, utilisâta par mangiar (spolert) per fâ stuf.

IL SETACCIO: in Friuli e nel Mondo

Definizion:

Impriet formât di une rêt
fasciade surlun telar par pesa
materias in polver e in grans
par dividêhe par fâ grans
di chês più fins.

FORMENT frumento

Cercil che al depus par fâ la farina bianca e altri prodotti
che si usin in ghera di farina bianca e ghera di ghera.

PER FARE LA FARINA DI FRUMENTO

Il frumento, uno dei cereali più antichi e diffusi nel mondo, è coltivato in Friuli e produce di solito il 50% della farina di grano duro e il 50% della farina di grano tenero. La farina di grano duro è usata per fare la pasta, mentre la farina di grano tenero è usata per fare il pane e altri prodotti da forno.

Ris riso

Plante che a cres ta la rîgh, con fros tufis e vuâl, cur furo
lucaris e infiorescencis panolis, rigule in grans
estensjons par fâ il grignol di mangiâ

PER FARE IL RIS

Il riso è un cereale coltivato nelle risaie, grazie all'irrigazione. È uno dei grandi cereali di grano. In Friuli viene coltivato principalmente nella valle del Tagliamento. Il riso è un alimento molto nutriente e versatile, che si può preparare in molti modi.

RICETTA POLENTA

INGREDIENTI
1 kg di Amaretti di mais (polenta grama)
1 litro di acqua
1 litro di latte intero
1 litro di latte magro

PROCEDIMENTO
La polenta di latte si prepara nella Spolert che si deve mettere
sulle fiamme di furo. Si mette il latte e si mescola
con la polenta di furo. Si mescola con un mestolo
di legno. Si mescola con un mestolo di legno. Si mescola con un mestolo di legno.

La storta della polenta

Il mestolo di legno per mescolare la polenta è un oggetto molto importante in Friuli. Si chiama "storta" e si usa per mescolare la polenta durante la cottura. È fatto di legno di fraxino e ha una forma particolare.

Mescule mestolo per polenta

Spolert stufa a legna

PER FARE LE COMBRADAS

Le combradas sono un tipo di pasta di grano duro che si prepara in Friuli. Sono molto gustose e si preparano in molti modi. Si possono preparare in casa o comprarle nei negozi di alimentari.

LA COCCIA BOLLONIA

La cocchia bollonia è un tipo di pasta di grano duro che si prepara in Friuli. È molto gustosa e si prepara in molti modi. Si possono preparare in casa o comprarle nei negozi di alimentari.

PER FARE GLI SPAGNETTI DI RIS

Gli spaghetti di riso sono un tipo di pasta di grano duro che si prepara in Friuli. Sono molto gustosi e si preparano in molti modi. Si possono preparare in casa o comprarli nei negozi di alimentari.

PER FARE IL PANI

Il pane è un alimento molto importante in Friuli. Si prepara in molti modi e si mangia in ogni occasione. Si possono preparare in casa o comprarlo nei negozi di alimentari.

Classi 4A e 4B di Artegna