

II TAMÊS in Friûl e tal Mont



Il setaccio in Friuli e nel Mondo

II TAMÊS in Friûl e tal Mont

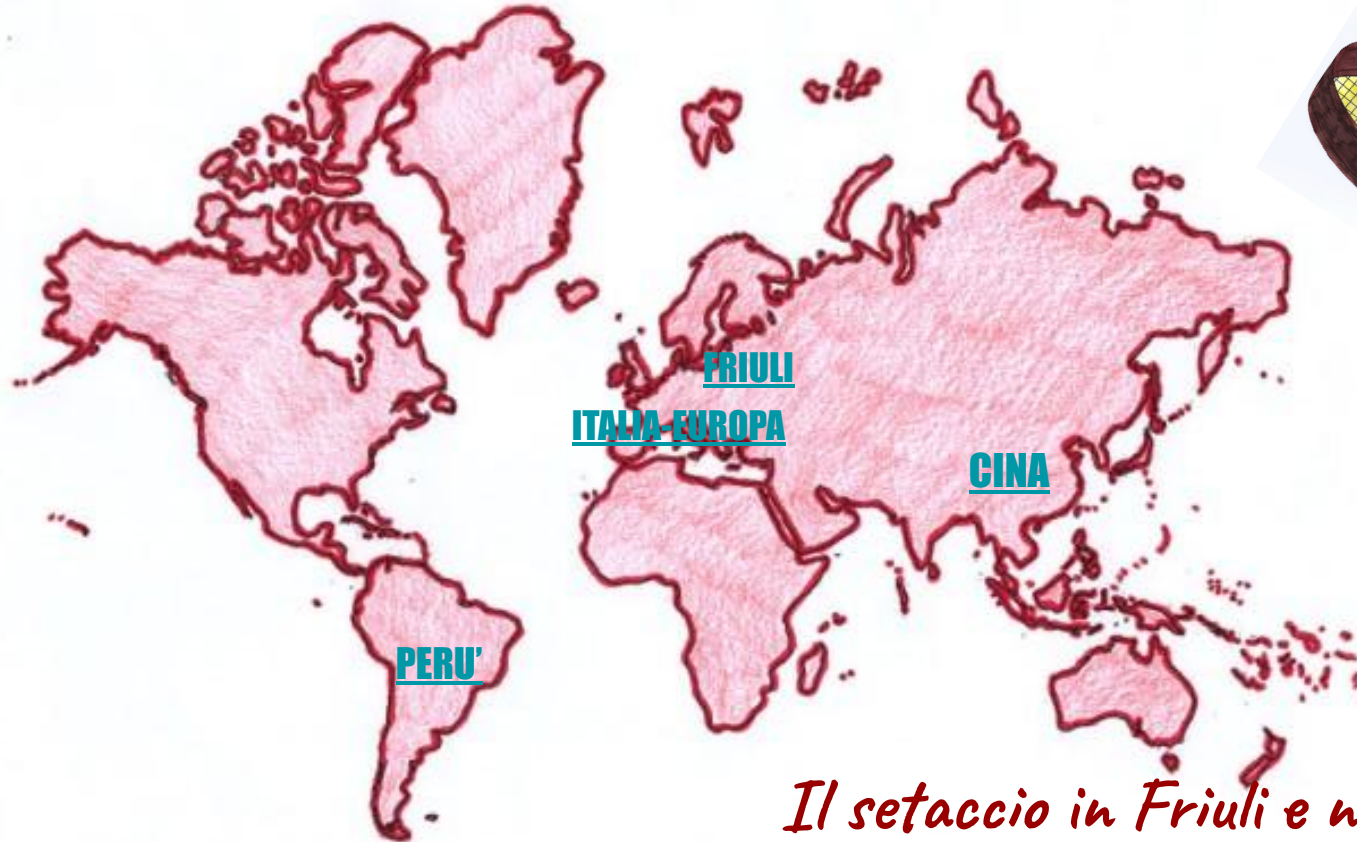
Definizion: *Imprest formât di une rêt fissade suntu un telâr par passâ materiâi in polvar o in grignei, par dividi lis parts plui gruessis di chês plui finis*



"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



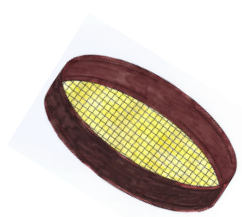
Il setaccio in Friuli e nel Mondo

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 perché 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



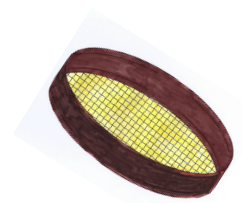
Va a fin

In ITALIE

FORMENT "FRUMENTO"

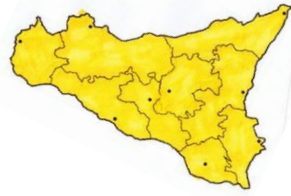
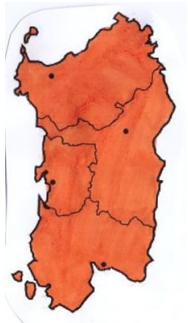
Cereâl che si dopre par fâ la farine blancje e altris prodots

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.

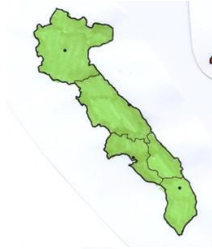


In ITALIE

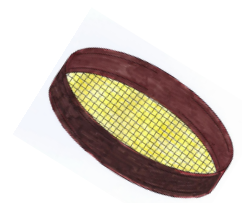
FORMENT "FRUMENTO"

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.



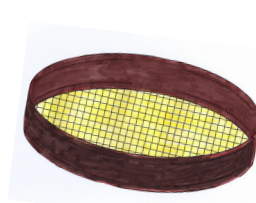
In Albanie



Albania

PER FARE IL PETE

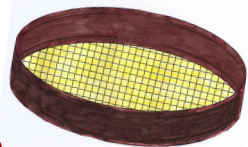
Prendo la farina, aggiungo un po' di sale e dell'acqua calda. Mischio il tutto fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico. Lo copro con la carta da cucina e lo lascio a riposo per circa 20 minuti. Trascorso il tempo d'attesa divido l'impasto e formo delle palline. Con il mattarello stendo le palline 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.



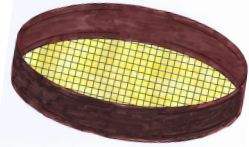
Torne indaûr



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 mangjâ

"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

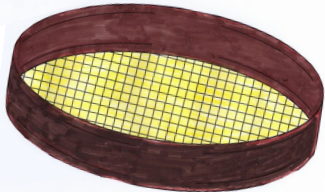


PER FARE GLI SPAGHETTI DI RISO

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 TAMËS in Friûl e tal Mont

Il setaccio in Friuli e nel Mondo

IL TAMËS: tal Friûl e tal Mont

Definizion:

Impresc formât di une rêta
fasciade surl'un telâr par pesse
materiaz in poluar e in granis
par dividê le parts plûs gressis
di chês plûs fins.

Il setaccio tamês tal Friûl e tal Mont
è un gressio di materiaz naturalis
cussinât in fasces, che si fâs
cussinâ in un telâr par pesse
di materiaz in poluar e in granis
per dividê le parts plûs gressis
di chês plûs fins.

FORMENT frumento

Carotô che si divide par la forme blanca e altri gressis.

RIS riso

Plante che cres ta le oghe, con fros tufis e vuoti, cur fuco
lucida e inflorescenz panta, riguide in granis
estensjon par el gignol di mangià.

Mescule mestolo per polenta

Spolert stufa a legna

SORC o BLAVE

grawoturco o mais
Carotô che al gradis gressis in panolis, doprâts par mangià (la
polenta) o par fâ vuoti.
E' carotô che produce chousi nelle gamsocchis, utilizzati per mangiare (spolert)
per fâ vuoti.

RICETTA POLENTA

INGREDIENTI
1 litro di acqua per 100 g di farina di grano duro
1 kg di farina di grano duro
1 litro di acqua per 100 g di farina di grano duro

PROCEDIMENTO
La polenta si prepara in un colino che si lava bene e si scola.
Si mette il latte in un bollitore e si porta a bollore.
Si mette la farina di grano duro in un colino e si versa nel latte.
Si mescola bene con una spatola o un mestolo.
Si porta a bollore.
Si mescola bene con una spatola o un mestolo.
Si porta a bollore.
Si mescola bene con una spatola o un mestolo.

PER FARE LA FARINA DI FRUMENTO

Il frumento, una di cereali più antichi e diffuse nel mondo, è
nato in Asia. Si è coltivato in Europa e in Africa, e per
questo motivo si trova in ogni parte del mondo. La farina
si ottiene macinando la parte più dura del grano (il
endosperma) con acqua. Questo processo di macinazione
produce la farina. Con la farina si possono fare il
pane, la pasta, il biscotti, ecc.

PER FARE IL RIS

Il riso è un cereale coltivato nella zona tropicale e subtropicale.
Si coltiva in Asia, in America Latina e in Australia.
Il riso è un cereale molto importante nel mondo, ed è il
secondo più coltivato in Asia. Il riso si coltiva in un
coltivo che si allaga. Il riso si coltiva in un campo
che si allaga. Il riso si coltiva in un campo che si allaga.

PER FARE LA COMBRANDA

La combranda è un dolce friulano che si prepara con
farina di grano duro, zucchero e uova. Si prepara
in un colino che si lava bene e si scola. Si prepara
in un colino che si lava bene e si scola. Si prepara
in un colino che si lava bene e si scola.

PER FARE IL PAINE

Il pane è un alimento molto importante nel mondo.
Si prepara con farina di grano duro e acqua. Si
prepara con farina di grano duro e acqua. Si prepara
con farina di grano duro e acqua. Si prepara con
farina di grano duro e acqua.

LA COCCIA BOLLONZA

La cocchia bollonza è un dolce friulano che si prepara
con farina di grano duro e acqua. Si prepara con
farina di grano duro e acqua. Si prepara con
farina di grano duro e acqua.

PER FARE GLI SPAGNETTI DI RIS

Gli spagnetti di riso sono un dolce friulano che si
prepara con riso e acqua. Si prepara con riso e
acqua. Si prepara con riso e acqua. Si prepara
con riso e acqua.

PER FARE IL TAMËS: tal Friûl e tal Mont

IL SETACCIO: in Friuli e nel Mondo

Classi 4A e 4B di Artegnà