



Lexikon des taste

Ißt, wie Sie sprechen: der "pugliesi" hat buchstabengetreu diesen Weg vom Sagen genommen.

Sie schleifen als die Vokale von ihrem Dialekt, "lagane", "raganelle" und "chiacchiarelle"; sie sind allein einige davon das deshalb viele Formate der Teigwaren, die sehr schmackhaft als weiche Basis von Fläche dienen, und zum Gleichen von den so vielen Konsonanten, die der Dialekt zusammensetzt, schlugen sie den Rhythmus: das Drücken, immer in instabilem Gleichgewicht zwischen dem melodischen Klagegesang und dem harten Stein.

Örtliche Gemüse, gewürzt Kräuter, Oregano und Pfefferminz, Rauke, eher als mächtiger sauces des Fleisches preisen die Mitgiften von "recchietelle", "mignucicche", "fenescchie" und "strascinate."

Es führt den "cacioricotta", der den "parmesan-Käse ersetzt", von Heftpflaster auf: zusammen mit dem "pecorino", vor von Meister der Zeremonien zu fast allen den gastronomischen Ehen und es konsolidiert sie. In der Familie der Käse von Puglia der "cacioricotta", der die Merkmale des "ricotta" enthält, und vom "caprino" ist es in der ersten Reihe: lieb wenn es frisch ist, nimmt es einen bestimmtesten Geschmack, wenn es gewürzt wird. Der "pecorino" adliger ist der "canestrato pugliese", der seinen Namen schuldet, zu den Körben von Eile, die dafür benutzt wird, den Teigwaren Form zu geben. Weich ist es stattdessen der "burrata" ein Beutel gedrehter Teigwaren, der mit anderen gereizten Teigwaren gefüllt wird, und schwammig und Fett peitschte Sahne.

Seine Verwandter ist der "burrino", von der Dynastie des "provoloni", es hat eine glänzende und glatte Kruste, und es enthält in einem Ball der Blume der Butter vom starken Geschmack. Der "caciovallone" wird mit Milch der Kuh produziert: es hat eine dünne und homogene Kruste, mehr oder vergilbt zum Gewürz in Basis und von der Art von "caglio" zu gebraucht. Um auf das getoastete Brot zu schmieren, ist es die am Serum von ovine und Impfstoffmilch gefaßte "ricotta forte" ausgezeichnet, gut hat es dunkles Elfenbein und einen stacheligen Geruch auch mit Suppen und pastas einer Farbe, und zum Geschmack resultiert es würzig. Metaphorisch muß gesagt werden, daß diese Teigwaren auch in der Hochzeit wahr eine entscheidende Rolle haben, jene unter Menschen.

In den ländlichen Zonen dort ist nicht, in der Tat, künftige Braut, die nicht lernen muß, Bestrafung, um altes Dienstmädchen, die im Haus gemachte Kunst der Teigwaren, aufzuhalten: das vom Geschäft hergestellt wird in der Tat von den Sonntag-Mittagessen verbannt.

Es hängt von den Frauen ab zu manipulieren, ich vermische ihn von Wasser und Mehl und um zu geben ändere mich Formen dazu, allem, was vom örtlichen Lexikon zusammen mit den Techniken der Arbeitsqualität katalogisiert wird.

Es nimmt, zum Beispiel die wendige Bewegung von drei Fingern, um den "strascinate", die Rechtecke von Teigwaren, zu bekommen. Gleiches Verfahren folgt dem "cicatadde" der eher als sich zu entfalten, werden sie geschlossen durchgehalten.

Als der "cavatelli" geschlossen, gestiegen von Kartoffelklößen konkaver Form, dem "orecchiette", ist stattdessen das Ergebnis des Druckes vom Daumen, der bereit eine Vertiefung schafft, den souce zu erhalten, der rot-braun von der Tomate in dem "brasciolette" des



Fleisches des Pferdes gekocht wird, voll von Schinkenspeck, Knoblauch, Petersilie und Käse.

Mit Fleischklößen wird der "lasagnette pugliesi", mit Mozzarella, Schinken gemacht und ohne Tomate. Zu den festlichen Tagen reserviert, das Fleisch in den Arbeitstage Kapitulationen der Schritt zu den Gemüsen, "cime di rapa" zuerst von allem; es gibt kein sogar Fleisch im "troccoli alla dauna", stopfte als es voll mehr als mögliche, aber mit Bestandteilen, die Felder möblieren.

Art von "tagliolini", die von einem Gegenstand ähnlich zum "abruzzese" "chitarra", den Sie mit einer dichten Mischung von Hackfleischern,





“pecorino” und Spargelspitzen essen können, gezogen wird, und tauchte schließlich durch Tomatensoße ab.

Die Gewerkschaft entfernter Traditionen erklärt auch die Abwesenheit von einem präzisen Absuchen der Mahlzeiten und das rotieren Sie von prächtigen Kursen und von sparsamen Suppen, von bowline und/oder Weizen, oder von “tielle”, (Behälter des Backofenirdenen Topfes), von Gemüse, nur auch mit Kartoffeln, Oliven und Pilzen. Und es erklärt auch die Hingabe der Leute für Geschirr der, Dank zur Gegenwart der Pulse, Fleisch der armen Männer, haben beibehalten, daß ganzer generations.

Zum beispiel von “ciceri e trie”, Spezialität vom Salento, ist: “tagliatelle” siedete, und briet teilweise, und chickpea würzte mit Lorbeer und Zwiebel.

Aber wahre Königin der Pulse ist die breite Bohne, Hauptfigur von “fave e cicorie”, ein altes Rezept, es wird gesagt, daß Pitagora gierig davon war, und daß er das regnende Wasser empfahl, es zu sieden.

Die Schüssel ist Banner von einer Erde, die alles ehrt, was darauf wächst: Blumenkohle, Auberginen, Pfeffer, Tomaten, Kardonen, Fenchel, Chicorée und die wilden Zwiebeln, klein und rund, das geht in viel Vorbereitung hinein, aber sie halten allein auf: es ist der Fall



des “pampasciuni alla murgiana”, siedete, briet und vereinigte dann mit Eiern, “pecorino” und briet wieder darin, Pfanne zu braten. Das Kapitel der Fleische, fast ausschließlich schafe und pferde, es wird zu den Gemüse und den Pilze “paparuli” begleitet, vom gepfefferten Geschmack und “cardoncelli”, sogenannte, weil sie neben des wilden Kardonen im Murges geboren werden.

Die pflanzlichen Geschmäcke triumphieren im Lamm zum murgiana-Art, schneiden in kleine Stücke und backten Tomaten mit Kartoffeln, Pilze “cardoncelli”, “lampasciuni”, und würzte mit kleingehacktem Knoblauch, “pecorino” und Petersilie.

Das Lamm zu den Kochtopfköchen auf einem langsamen Feuer zusammen mit Zwiebeln, Kirschtomaten und kleine Stücke von “pecorino”. Der “pugliesi” wirft nichts von Lämmern nicht weg und geschlachteter kidskins: das erweisen Sie sich, ist Rezepte vom Kopf des gebackenen Lammes mit Brotkrümel und “pecorino”, dem “quagghiaridde”, Hammelfleisch füllte von Schneid zu scamorza-Käse, Eier und Salami, und mit gesottene Rakete, oder der “gnemeriedde”, Lammschneid, brät zur Spucke. Bestimmt sind sie intensive Neigungen für starke Geschmäcke als jene von den Schäfern, die aßen, dieses nutzt die wenigen Stillstände aus der, in um den Herden zu folgen, wurden sie gewährt. Einige Gemetzel zeigen Plakat mit dem Schreiben “fornello pronto” im Rücken, der will, darauf fix hinzuweisen” die Stücke Fleisch gebraten zu werden und sie auf der Stelle mit dem einzigen Zusatz des Salzes zu konsumieren kann machen.





Um von Vielfraß zu prüfen

Nichts liebes zu Frühstück aber altem Brot wurde weich im Wasser und würzte mit Öl und Kirschentomaten. Der Höhepunkt des Traubenzuckers wird mit den Nachtischen des Festes als der "ostie piene di Monte Sant'Angelo" erreicht, eiförmige Waffeln von Wasser und Mehl stopften sich mit Mandeln voll, Honig, Zimt und Gewürznelken erwärmten sich und bewandert heiß auf den Waffeln und als sie geschlossen werden. Die Bestandteile sind die Gleichen des "prupate", außer den Mandeln, Süßigkeiten "taralli", vom "Garganico" Gebiet, bereitete sich für Karneval und Ehen vor. Honig, Zimt und farbige Bonbons dekorieren die "pirciedde" oder "cicerchiate" gesagten Pfannkuchen. Als der "cartellate", die Streifen von Teigwaren zackig, sich von Nest zu bilden, briet oder bedew mit Sirup der Feigenbäume, von Weintraube oder Honig.

Für Ende wird ein Mittagessen auch den "mattonella di fichi secchi benutzt", trippelte mit Mandeln und vereinigte sich zu kleinen Stücken, Schokolade zu schmelzen. Von Likör gestreut ist der "mattonella" in einem Schimmel fest und puttete im Kühlschrank. Ihm wird cutted in kleinen Würfeln geschmeckt. Um nicht zu vergessen, schließlich der "bocconotti", Gebäck mit Basis von Ricotta, Eier und kandiert, stopfte mit Sahne voll oder verklemmt. Der "panzerottini" brät und Füllungen der Marmelade gut auch.

