LO MINJAR D'OCCITANIA

MINJAR AL MES DE GENIER

#cusina #mesdegenier
#lochichod'sucre
#latortadiReis #lofantòme

MES DE GENIER

GENIER

Bòn principi: per ben començar
anem s’la dralha d’la tradiccion abo
un dòuç bòrta-bonaür!

LO CHICHO D’SUCRE

Lo premier jorn d’l’an (o mincatant per lo jorn di Reis) en las valadas occitanas pairins e mairinas donaven al filhòç *lo Preirin*, *Chicho d’sucre o Chicho d’Capdan* en Val Varacha, *Pritin* en Val d’Estura, omenèt de pasta dòuça. Lo chicho rapresenta la mainaa deventaa granda, coma pòrtabonaür per creisser ben. Es un dòuç simple, fach abo pasta d’pan e sucre e decorat abo granas d’cafè, frucha secha o candia, e tot aquò que se polia trobar en las pauras cuisinas d’un bòt. La mesma tradicion se retròba en l’Europa entiera, dal Belgio a l’Alemanha a la Gran Bretanha, abo lhi famós omenèts de pan pepat. A Bueves se realizava lo *colomb*, dòuç a forma d’aucel, en la provincia d’Alessandria lo *Bragueton* (òme abo las braias), lo *galeto* (jal) o la *buatà* (chicha) ental Monferrat.

Ingredients:
1 kg de farina | 250 g de sucre
250 g de burre | metz litre de lach
25-30 g de creissent
lhi ros de 8 uòus
dui culhiers de caramel (a plaser)
10-15 g de sal
quarque estissa d’aneto
decoracions (candits, balins o flors de sucre,
granas d’cafè, clòds d’garòfol, ecc)

Far fondre lo creissent dins lo lach, mesclar tuchi lhi ingredients e laissar per darrier lo caramel. Far pausar l’empast al fresc per 12 oras. Puèi prener la pasta ja un pauc creissua, plegar-la diversi bòts e talhar-la per formar lhi chichos. Far-lhi repausar al chaud fins a rendoblar las dimensions originalas, penelar abo l’uòu e decorar l’òmenet. Còire al forn a 200° C per 20 minutas.

MINJAR ÀL MES DE GENIER

#cusina #mesdegenier
#lochichod’sucre
#latortadiReis #lofantòme

PAS MEC MINJAR

TRADICCIONS DEL MES DE GENIER

BONJORN, BON AN

Lo premier d'l'an las mainaas d'las valadas anavon far la colèta, disent a la familha e ai vesins *Son vengut augurar lo Cap d'An, bòna fin e bòn principi d'an"* o mec *Bònjorn, bon an*. En paga recebion un sòud o un dòuç.

LO FANTÒME

A Toretas, ruaa de Chasteldelfin en Val Varacha, lo darrier jorn de l'an lhi joves fan un grand chicho de palha que rapresenta l'an passat e lo buton en plaça. Lo premier de l'an se fai lo procés al fantòme, embè avocats, testimònis, ruzas e brams, e a la fin lo fantòme es condanat a èsser brusat. Parelh simbolicament lo fuec pòrta via totas las tensions e lhi problemas de l'an passat, en purifiant lo vilatge.

L'EPIFANIA

La paraula greca epifanè vòl dir aparicion: aquela di Tres Rei, òmes sabents qu'avion un poder entre lo regal e lo sacerdotal. L'Evangeli parla pas dal lor numre, que la tradiccion a fixat a tres en consideracion di tres dons: òr, encens e mirra; avion tres diferentas etats (jove, grand e vielh) e avion la pel diferenta, a rapresentar Europa, Africa e Orient. En Occitania la fèsta de l'Epifania es encara sonaa lo Jorn di Rei.

LA TORTA DI REIS

Da la França arriba la tradiccion del dòuç del Jorn di Reis dich "Torta di Tres Reis", ente s'estremava un fasòl o una estatuina (en las familhas richas) d'un rei, un soldat o una chicheta. La persona que lo trobava devenia lo rei del jorn, e pr'aquò s'la torta se butava una corona d'papier dorat. Ental nòrd d'la França se manja de mai la *galette des rois* a la frangipane,(pasta d'ametlas). Ental sud lo dòuç es dich *couronne bordelaise*, una torta de pan dòuç decoraa da frucha candia. La mesma tradiccion es presenta decò en autres païs: lo *Dreikönigskuchen* en Alemanha, en espanha lo *roscón de Reyes*, en Gran Bretanha e America la *King cake*, en Portogal lo *bolo-rei*, en Grecia la *vasilopita*, qu'estrema una moneda o un pendorlin.

Espaci Occitan
Via Val Maira 19
12025 Dronero (CN)
tel/fax 0171.904075
segreteria@espaci-occitan.org
www.espaci-occitan.org
fb @museooccitano
tw @espacioccitan

Progetto realizzato con il contributo della

REGIONE PIEMONTE