Martedì, 28 Novembre 2017, Mechtild Peters presenta:

"DOLCI E TRADIZIONI DELLA MIA INFANZIA IN GERMANIA"

Presentazione:

1) Assaggio di dolcetti natalizi vari

2) Stutenkerl (pupazzetti) e la tradizione di San Martino:

- Breve storia
- Ricetta
- Assaggio dei pupazzetti accompagnati da Glühwein

3) Ricetta della Treccia Pasquale

Buon Appetito a tutti!

TRADIZIONI DI SAN MARTINO

L'11 novembre è San Martino. Una delle nazioni che sente maggiormente questa festa è sicuramente la Germania dove si onora il santo con un enorme falò chiamato "Martinsfeuer".

Alcune notti prima della festa e la notte stessa i bambini della zona si mettono in processione con in mano coloratissime lanterne cantando canzoni dedicate a San Martino. Solitamente la passeggiata parte da una chiesa per raggiungere la piazza principale e il corteo di bambini viene accompagnato da un San Martino moderno con tanto di cavallo. Al raggiungimento della piazza viene acceso il falò e comincia la festa.

Un'altra usanza tipica di questa festa, è quella della preparazione dei tipici dolcetti STUTENKERL (pupazzetti) di cui elenchiamo gli ingredienti e spieghiamo la ricetta qui di seguito:

Ingredienti:

1 kg di farina

50 gr di lievito di birra

100 gr di zucchero

1 tazza di latte

100 gr di burro

2 uova

zucchero vanigliato

scorza grattugiata di limone

Per decorare:

uvetta, pinoli, noci etc.

1 uovo sbattuto per spennellare

Esecuzione della ricetta:

In una tazza mettere del latte tiepido con 2 cucchiaini di zucchero ed il lievito di birra e fare sciogliere bene il lievito. Lasciare riposare per 15 minuti circa.

Passato questo tempo, in una ciotola grande versare la farina, le uova, il burro (ammorbidito a temperatura ambiente), lo zucchero, zucchero vanigliato ed un pò di scorza grattugiata di limone. Aggiungere il latte con il lievito preparato precedentemente ed amalgamare il tutto lavorando bene l'impasto con le mani abbastanza a lungo, fino ad ottenere un composto morbido e facile da lavorare.

Formare una palla, riporla nella ciotola e farla riposare coperta da un canovaccio a temperatura ambiente per 2 ore circa.

Terminato il tempo di lievitazione, staccare pezzetti dell'impasto e lavorarli per ottenere una forma schematizzata di pupazzo, modellarla un pò ed inciderla superficialmente per creare le braccia e le gambe e spennellare il tutto con un uovo sbattuto. Alla fine, decorare a piacere con uvetta, pinoli, noci etc per fare gli occhi, il naso, la bocca e decorazioni varie del corpo.

Cuocere in forno a 180° per 15/20 minuti circa (regolatevi a seconda dello spessore e del vostro forno).

I pupazzetti dovranno avere un aspetto morbido e dorato.

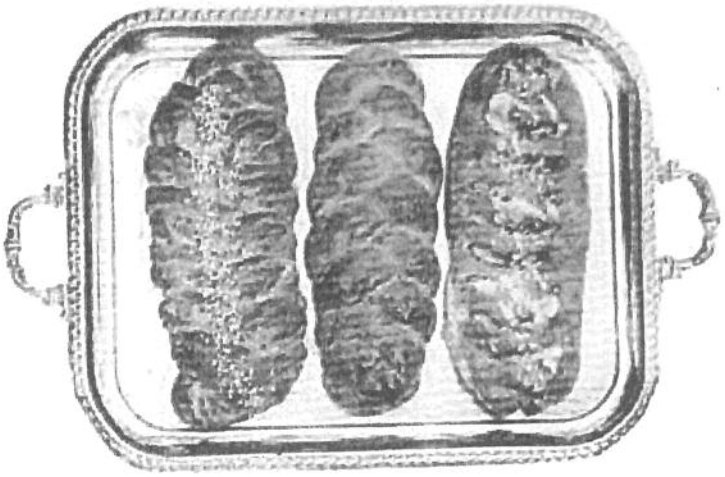
Versioni diverse di pupazzatti:

La ricetta di Mechi per le feste pasquali

OSTERZOPF = Treccia pasquale

Ingredienti:

- 500g di farina
- 25g di lievito
- 40g di zucchero
- ¼ l di latte tiepido
- 1 pizzico di sale
- 60g di burro fuso tiepido
- 1 uovo
- 1 tuorlo d'uovo



Setacciate la farina in una terrina e formate una fontana al centro. Mescolate il lievito con un cucchiaio di zucchero e 4 cucchiai di latte e versate tutto nella fontana. Mescolate con un pò di farina per ottenere un composto soffice. Coprite la terrina con un canovaccio e mettete al riparo da correnti d'aria.

Appena si formano delle bollicine (circa 30 minuti), aggiungete il resto dello zucchero, il sale, il burro, l'uovo, metà del latte rimasto e incorporate la farina rimasta. Lavorare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e morbido versando a poco a poco tutto il latte meno un cucchiaio. Coprite l'impasto con un canovaccio e mettetelo al riparo da correnti d'aria fino a quando non ha raddoppiato il suo volume (circa 40 minuti). Impastate di nuovo il composto e dividetelo in tre parti. Formate tre rotolini di circa 50 cm di lunghezza.

Infarinate il piano di lavoro, disponete i tre rotolini l'uno accanto all'altro ed intrecciateli fra loro cominciando da quello di mezzo. Sistemare la treccia in una teglia imburrata e lasciate ancora lievitare per 10 minuti. Dopodiché mescolate il tuorlo d'uovo con il latte rimasto, spennellate la treccia e fate cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 45-50 minuti.

Le trecce di pasta lievitata non possono mancare su una tavola apparecchiata per la merenda del sabato prima di Pasqua e per la colazione della domenica di Pasqua. Si possono accompagnare con salumi.

Fanno parte della tradizione tedesca così come le uova colorate che i bambini devono cercare il mattino di Pasqua. Alla tradizione delle uova si accompagna anche il simbolo pasquale del coniglietto o meglio della lepre, animale particolarmente prolifico sopratutto in primavera quando si scatena in danze amorose. Il coniglio come simbolo pasquale risale al XV secolo in Germania. Le feste pasquali sono simbolicamente collegate nei culti pagani alla fertilità e nei culti cristiani alla Resurrezione di Cristo, espressione di una vita nuova.