

Truta de saba de Graziella Baldus (Nonna di Valeria, Eleonora e Nicola)



Ita serbit:

850 gramus de sceti
400 gramus de tzùcuru
200 gramus de ollu de
procu
200 gramus de bicarbonau
3 ous
¼ de litru de saba
½ litru de lati
100 gramus de mèndula
spilloncada
100 gramus de pabassa
50 gramus de canditus
1 papereddu de lièvitu
10 gramus de cannella
1 papereddu de saporita
1 papereddu de vanillina
Croxu tratau de 2 aràngius
Tragera colorada
Tzùcuru impalpàbili

Cumenti si fait

Scumbatei is ous cun su
tzùcuru e s'ollu de procu
fintzas a otenni una crema.
Tratai su croxu de is 2
aràngius e ghetaiddu a
s'impastu impari a sa
vanillina. A pagu a pagu
aciungei su sceti, sa saba,
su bicarbonau scallau in su
lati, sa mèndula, is canditus
e sa pabassa, sa saporita, sa
cannella e in ùrtimu su
lièvitu scallau in pagu pagu
lati. Ghetai s'amesturu in
una trutera unta e spruinada
de scetie ponei a coi aintru
de su forru giai callenti po
40 minutus a 180°. Candu
sa truta at a essi frida
sciundeidda cun unu pagu
de saba e apitzus ghetainci
sa tragera colorada o
spruinai de tzùcuru
impalpàbili

Ingredienti:

850 grammi di farina
400 grammi di zucchero
200 grammi di strutto
200 grammi di bicarbonato
3 uova
¼ di litro di sapa
½ litro di latte
100 grammi di mandorle
spellate
100 grammi di uva passa
50 grammi di canditi
1 bustina di lievito
10 grammi di cannella
1 saporita
Vanillina
Buccia grattugiata di 2
arance
Zuccherini colorati o
zucchero a velo per
guarnire

Preparazione

Lavorate le uova con lo
zucchero e lo strutto fino a
ottenere una crema.
Grattugiate la scorza delle
due arance e aggiungetela
all'impasto insieme alla
vanillina. A poco a poco
aggiungete la farina, la
sapa, il bicarbonato sciolto
nel latte, le mandorle, i
canditi e l'uva passa, la
saporita, la cannella e in
ultimo il lievito sciolto in
un po' di latte. Versate
l'impasto in una tortiera
imburata e infarinata,
mettete in forno già caldo e
fate cuocere per 40 minuti
a 180°. Quando la torta
sarà ben fredda bagnatela
in superficie con un po' di
sapa e decorate con gli
zuccherini colorati, o
spolverare con zucchero a
velo.

Pabassinas di nonna Marisa (Nonna di Dario, Sara e Anna)



Ita serbit:

*1200gramus de sceti
400 gramus de tzùcuru
300 gramus de ollu de procu
6 ous
500 gramus de nuxi e
mèndula segada a acodeddus
600 gramus de pabassa
Mesu tassa de lati
1 tassa de saba
1 papereddu de saporita
2 papereddus de lièvitu
Croxu tratau de 1 aràngiu
Croxu tratau de 1limoni
1 cullera de ammoniaca po
drucis*

Po sa capa

*Biancu de ou
Tzùcuru impalpàbili
Tragera colorada*

Cumenti si fait

Scumbatei is ous cun su tzùcuru e s'ollu de procu amoddiau fintzas a otenni una crema. Tratai su croxu de s'aràngiu e de su limoni e ghetainceddu a s'impastu impari a sa saporita. A pagu a pagu aciungei, amesturendi beni beni, sa pabassa, sa nuxi e sa mèndula, amoddiai s'impastu cun sa saba e s'ammoniaca po drucis scallada in su lati, aciungei su sceti, e in ùrtimu su lièvitu scallau in pagu pagu lati. In sa mesa aparixai su impastu, artu prus o mancu 1 cm, e segaiddu a fromma de rombus. Fei a coi in su forru a 180° po unu quartu de ora. In su interis chi is pabassinas funt sfridendisì preparai sa capa: amesturai beni beni su biancu de ou cun tzùcuru impalpàbili fintzas a otenni una crema bella densa e agoa sciundeis is pabassinas. Acabbai spruinendiddas in pitzus cun sa tragera colorada

Ingredienti:

*1200 grammi di farina
400 grammi di zucchero
200 grammi di strutto
6 uova
500 grammi di noci e
mandorle spezzettate
600 grammi di uva passa
Mezzo bicchiere di latte
1 bicchiere di sapa
1 bustina di saporita
2 bustine di lievito
Scorza grattata di 1 arancia
Scorza grattata di 1 limone
1 cucchiaino di ammoniaca
per dolci*

Per la glassa:

*Albume d'uovo
Zucchero a velo
Zuccherini colorati*

Preparazione

Lavorate le uova con lo zucchero e lo strutto fino a ottenere una crema. Grattugiate la scorza dell'arancia e del limone e aggiungetela all'impasto insieme alla saporita. A poco a poco aggiungete, mescolando molto bene l'uva passa, le noci e le mandorle, ammorbidite l'impasto con la sapa e l'ammoniaca per dolci sciolta in un po' di latte, aggiungete la farina e in ultimo il lievito sciolto in un po' di latte. Versate l'impasto sul tavolo e appiattitelo a 1 cm circa di altezza, poi tagliatelo a rombi. Fate cuocere in forno a 180° per un quarto d'ora. Nel frattempo che is pabassinas si raffreddano preparate la glassa: mescolate molto bene le chiare d'uovo insieme allo zucchero a velo, fino ad ottenere una crema densa. Bagnate is pabassinas con la glassa e cospargete di zuccherini colorati.

Pabassinas, antica ricetta (di Pina Vacca, zia di Andrea e Enrico)



Ita serbit:

*200 ml de saba
50 gramus de sìmbula fini
100 gramus de mèndula
mòlia a fini
200 gramus de mèndula
segada a liscas
200 gramus de pabassa
Croxu tratau de 1 aràngiu
½ papereddu de saporita
Tragera*

Cumenti si fait

Ponei sa pabassa a amoddiài aintru de àcua tèbida e segai a liscas sa mèndula. In d-unu tianeddu ponei sa saba e feidda coi fintzas a candu no cumentzat a buddiri. Imoi aciungei sa saporita, su croxu de s'aràngiu, sa mèndula mòlia a fini e sa sìmbula, amesturai totu beni e tiraindi de su fogu su tianeddu. Aciungei sa pabassa scolada de s'àcua e sa mèndula segada a liscas, amesturai totu beni e torrai a ponni su tianeddu in su fogu po unas dexina de minutus, fintzas a candu s'impastu no s'est unu pagu intostau. Candu s'at a essi sfridau sciundeisì is manus e fei bociteddas chi eis a ponni aintru de is papereddus po drucis. Spruinai in pitzus sa tragera e fei coi in su forru a 160° po dexi minutus, po ddus fai sciugai unu pagheddu.

Ingredienti:

*200 ml di sapa
50 grammi di semola fine
100 grammi di farina di mandorle
200 grammi di mandorle tagliate a scaglette
200 grammi di uva passa
Scorza grattugiata di 1 arancia
½ bustina di saporita
Zuccherini*

Preparazione

Mettere l'uvetta a mollo in acqua tiepida e tagliare le mandorle grossolanamente. In un pentolino mettere la sapa e farla cuocere a fuoco lento fino a che non inizia a bollire. A questo punto aggiungere la saporita, la scorza dell'arancia, la farina di mandorle e la semola fine, mescolare e togliere dal fuoco. Ora aggiungere l'uvetta scolata dall'acqua e le mandorle tagliate a scaglette, mescolare molto bene e rimettere nel fuoco per circa 8 minuti, fino a che il composto non si è addensato. Una volta che il composto si è raffreddato modellare delle palline con le mani bagnate e disporle dentro ai pirottini. Guarnire con gli zuccherini colorati e metter in forno a 160° per circa 10 minuti per farli asciugare.

Pastine alle mele (di Vitalia Mudu)



Ita serbit:

*400 gramus de sceti
350 gramus de tzùcuru
6 ous
100 gramus de ollu de
sèmini
8 culleras de lati
Croxu tratau de 1
limoni
1 papereddu de lièvitu
2 melas
Tzùcuru impalpàbili*

Cumentu si fait

Scumbatei is ous cun su tzùcuru e aciungei s'ollu e su lati. Amesturendi a bellu a bellu aciungei a s'impastu su sceti, su croxu tratau de su limoni, su lièvitu e sa mela segada a fitixeddas finis. Pratzeti s'impastu in is papereddus po drucis e stichei in su forru a coi a 170° po unas bintina de minutus. Candu s'ant a èssiri sfridadas spruinaiddas cun su tzùcuru impalpàbili.

Ingredienti:

*400 grammi di farina
350 grammi di
zucchero
6 uova
100 grammi di olio di
semi
8 cucchiari di latte
Scorza grattugiata di
1 limone
1 bustina di lievito
2 mele
Zucchero a velo*

Preparazione

Lavorate le uova con lo zucchero e aggiungete l'olio e il latte. Mescolando dolcemente aggiungere al composto la farina, la scorza grattugiata del limone, il lievito e le mele tagliate a fettine sottili. Dividere l'impasto in piccoli stampi o nei pirottini e cuocere in forno per una ventina di minuti a 170°. Quando le pastine si saranno raffreddate spolverare con zucchero a velo.

Ossu de mortu (di Rita Matta, mamma di Mattia Medda)



Ita serbit:

400 gramus de tzùcuru
400 gramus de mèndula
mòlia a fini
50 gramus de sceti
4 biancus de ou
Croxu tratau de 1 limoni
1 papereddu de vanillina
Licori Villacidro
600 gramus de mèdula
segada a liscas
Àcua de frori de aràngiu

Po sa capa:

Tzùcuru impalpàbili
Àcua de frori de aràngiu
Àcua callenti

Cumenti si fait

Po primu cosa depei turrai sa mèndula segada a liscas. Scumbatei su biancu de is ous cun su tzùcuru e su croxu de su limoni fintzas a candu no ant a essi diventaus bellus biancus. Aciungei su sceti, sa vanillina, s'acqua de frori de aràngiu, su licori Villacidro e po ùrtimu sa mèndula mòlia a fini. Lassai pasiai s'impastu po una noti. S'incras torrai a pigai s'impastu e pratzeiddu in bociteddas chi eis a strecai in su pinnigosu po ddi donai su marcu de is didus. Fei a coi in forru giai callenti a 160-170° po 25-30 minutus. Candu funt sfridendisi preparai sa capa. Scallai su tzùcuru in s'acqua, aciungei s'acqua de frori de aràngiu e lassai in su fogu po unu quartu de ora po dda fai intostai unu pagu. Candu est giai frida incapai is ossus de mortu.

Ingredienti:

400 grammi di
zucchero
400 grammi di
mandorle macinate
molto fini
50 grammi di farina
4 albumi d'uovo
Scorza grattugiata di
un limone
1 bustina di vanillina
Liquore Villacidro
600 grammi di
mandorle tagliate a
listarelle
Acqua di fior d'arancio

Per la glassa:

Albume d'uovo
Zucchero a velo
Zuccherini colorati

Preparazione

Come prima cosa dovete tostare le mandorle tagliate a listarelle. Lavorate il bianco dell'uovo con lo zucchero e la scorza grattugiata del limone fino a che non avrete ottenuto un composto bello bianco. Aggiungete la farina, la vanillina, l'acqua di fiori d'arancio, il liquore Villacidro e alla fine la farina di mandorle. Lasciate riposare l'impasto per tutta una notte. L'indomani riprendete l'impasto e dividetelo in piccole palline che dovrete schiacciare all'interno del pugno per lasciare impresso il segno delle dita. Cuocete in forno già caldo a 160-170° per 25-30 minuti. Quando si stanno raffreddando preparate la glassa. Sciogliete lo zucchero nell'acqua e aggiungete l'acqua di fiori d'arancio e lasciate nel fuoco per un quarto d'ora per addensarla un po'. Quando sarà quasi fredda procedete alla glassatura de "is ossus de mortu".

Torta di noci all'antica (di Antonina Pisu, zia de Emma e Viola)



Ita serbit:

*250 gramus de tzùcuru
8 ous
300 gramus de nuxi
mòlia
300 gramus de
ciuculati nieddu
1 papereddu de lièvitu
Croxu tratau de 1
limoni
Tzùcuru impalpàbili*

Cumenti si fait

Po primu cosa depeis molli sa nuxi e agoa dda depeis scumbati impari a su tzùcuru, is arrùbius de is ous e su croxu tratau de su limoni. Traballai a nii su biancu de is ous e scallai su ciuculati a bànniu-maria e amesturaiddus a s'impastu. Ghetai s'impastu in d-una trutera unta e spruinada de sceti e ponei a coi aintru de su forru giai callenti po 20-25 minutus a 180°. Candu sa truta at a essi frida spruinaidda cun su tzùcuru impalpàbili.

Ingredienti:

*250 grammi di
zucchero
8 uova
300 grammi di noci
macinate
300 grammi di
cioccolato fondente
1 bustina di lievito
Scorza grattugiata di 1
limone
Zucchero a velo*

Preparazione

Per prima cosa dovete macinare le noci e le dovete frullare insieme allo zucchero, ai tuorli d'uovo e alla scorza di limone grattugiata. Montate a neve gli albumi, sciogliete il cioccolato a bagnomaria e aggiungete tutto all'impasto. Versate l'impasto in una teglia unta di burro e spolverata di farina e fate cuocere in forno già caldo per 20-25 minuti a 180°. Quando la torta si sarà raffreddata spolveratela con lo zucchero a velo

Torta all'arancia (di Antonina Pisu zia di Emma e Viola)



Ita serbit:

*250 gramus de sceti
250 gramus de tzùcuru
3 ous
150 ml de suci de
aràngiu
80 ml de ollu de sèmini
(o 60 gramus de burru
scallau)
Croxu tratau de 1
aràngiu
1 papereddu de lièvitu
Tzùcuru impalpàbili*

Cumenti si fait

Scumbatei is ous cun su tzùcuru po unu quartu de ora, fintzas a otenni una crema spumosa. Aciungei s'ollu o su burru e su suci de aràngiu e po ùrtimu su sceti, su croxu tratau de s'aràngiu e su lièvitu, amesturendi beni beni. Ghetai s'amesturu in d-una trutera unta e spruinada de sceti e ponei a coi aintru de su forru giai callenti po 30-35 minutus a 180°. Candu sa truta at a essi frida spruinaidda cun su tzùcuru impalpàbili.

Ingredienti:

*250 grammi di farina
250 grammi di
zucchero
3 uova
150 ml di succo
d'arancia
80 ml di olio di semi (o
60 grammi di burro
fuso)
Scorza grattugiata di 1
arancia
1 bustina di lievito
Zucchero a velo*

Preparazione

Lavorate le uova con lo zucchero per un quarto d'ora, fino a ottenere una crema spumosa. Aggiungete l'olio o il burro fuso e il succo d'arancia e infine la farina, la scorza grattugiata dell'arancia e il lievito, mescolando molto bene. Versate l'impasto in una tortiera imburrata e infarinata, mettete in forno già caldo e fate cuocere per 30-35 minuti a 180°. Quando la torta si sarà raffreddata spolverare con zucchero a velo.

Dolcetti della strega o fave dei morti (di Antonina Pisu, zia di Emma e Viola)



Ita serbit:

*100 gramus de
mèndula cun su
piloncu
150 gramus de
tzùcuru
50 gramus de burru
100 gramus de sceti
1 ou
Croxu tratau de 1
limoni
Unu spitzulu de sali
Ipapereddu de
vanillina
Òstias
Tragera*

Cumentu si fait

Po primu cosa
depeis segai a fini a
fini sa mèndula e
dda depeis impastai
impari a totus is
atrus ingredientis.
Feis bociteddas no
tropu mannas e
poneiddas in pitzus
de is òstias chi eis a
ponni in d-una tèllia.
Fei a coi is
drucixeddus po 10-
15 minutus a 180°.
Spruinai in pitzus sa
tragera candu funt
ancora callentis.

Ingredienti:

100 grammi di
mandorle non pelate
150 grammi di
zucchero
50 grammi di burro
100 grammi di
farina
1 uovo
Scorza grattugiata di
1 limone
Un pizzico di sale
1 bustina di
vanillina
Ostie
Zuccherini colorati

Preparazione

Come prima cosa
dovete tritare
finemente le
mandorle e le
dovete impastare
con tutti gli altri
ingredienti. Date
forma a delle
polpettine che
metterete sopra delle
ostie e disponetele
in una teglia. Far
cuocere a 180° per
10-15 minuti.
Quando sono ancora
caldi cospargete di
zuccherini colorati.

Poita custu traballu?

In dì de oi chi a unu pipiu ddi domandas ita at a fai su 31 de Ladàmini siguru ca t'arrespundit de ita s'at a bistiri, de momoti o de vampiru, po andai a pediri "drucixeddu o brulla" in is domus. Ma provai a ddi domandai chi ddusciit ita funt "Is Animeddas"...dificili chi dduscìpiatca, innantis de sa globalizatzioni, in Sardìnnia Halloween giainci fiat, candu su 2 de Donniasantu is ajajus suos andànt a pediri mèndula, arenada, mela piròngia e totu su chi nci capiat aintru de sa coscinera chi imperànt a trassa de bèrtula. Custa fiat sa circa de "Is Animeddas", po is mortus de su Prugadòriu. Duncas arrespundi a sa chistioni fata a principiu est fàcili: custu traballu serbit po fai a connosci a is pipius de oi is traditzionis sardas antigas, chi a dolu mannu funt scumparessendi po fai logu sempri de prus a is festas pinnigadas de logus stràngius. Sa manera prus fàcili de traballai cun is pipius est de ddus fai giogai: pocussu eus pentzau a una rècita fàcili fàcili e spassiosa, chi totus, is prus piticheddus puru, podessint partecipai, po ddis fai a benni assumancu sa curiosidadi de sciri ita est e cumenti si fiat sa festa sarda, e poddis fai a cumprèndi ca "Is animeddas" e "Halloween" s'assimbillant meda meda e is arrèxinis fortzis funti is pròpias.

Impari a su traballu fatu cun is pipius de importu mannu est s'arregorta de is arretzetas samatzesas de drucis traditzionalis chi si fiante si faint ancora oi po sa festa de is mortus, de is pabassinas a is ossus de mortu, e totus is atrus bobois e trutas chi po custa festa, posu prus, tenint saba e mèndula che a ingredientis principalis. Custu traballu dd'euspòtziu fai ca su Comunu de Samatzai est sempri disponìbili e duncastorrausgràtzias a is amministradoris, a is babbus e is mammas sempri atentus e prontus a agiudai, e prus che totu a is atoris, piticus sceti de artària, e a is informadoras e ofelleras po chi eus pòtziu fai su spetàculu e eus pòtziu tastai is drucis stravanaus insoru.

Atrus annus!

Perché questo lavoro?

Se al giorno d'oggi si chiede a un bambino cosa farà il 31 di ottobre sicuramente risponderà da cosa si travestirà, se da mostro o da vampiro, per andare a chiedere di casa in casa “dolcetto o scherzetto”. Ma se gli si chiede se sa cosa sono “Is Animeddas”... è difficile che sappia che prima dell'avvento della globalizzazione, in Sardegna Halloween già c'era, quando il 2 di Novembre i suoi nonni andavano a chiedere mandorle, melagrane, mele cotogne, e tutto quello che poteva contenere la federa che i bambini usavano come sacchetto. Questa era la questua de “Is Animeddas” destinata ai morti del Purgatorio. Allora è facile rispondere alla domanda iniziale: questo lavoro serve per far conoscere ai bambini moderni le antiche tradizioni sarde, che purtroppo stanno scomparendo a favore di quelle importate dall'estero. La maniera più facile per lavorare con i bambini è farli giocare: per questo abbiamo pensato a una recita molto semplice e divertente, a cui potessero partecipare tutti, anche i più piccoli, che servisse anche solo per far nascere la curiosità di sapere com'era la festa sarda e per far capire loro che Is Animeddas e Halloween hanno più punti in comune di quanto si possa credere. Insieme al lavoro svolto con i bambini è stata molto importante la raccolta delle ricette samatzesi dei dolci tradizionali che si facevano e si fanno ancora per la festività dei defunti, dalle pabassinis a is ossus de mortu, e tutte le altre specialità che per questa occasione prevedono, tra gli ingredienti principali, per lo più sapa e mandorle.

Per la buona riuscita di questo lavoro dobbiamo ringraziare l'Amministrazione Comunale di Samatzai per la disponibilità, i genitori sempre presenti e disponibili e soprattutto gli attori, piccoli solo in altezza, e le bravissime informatrici e pasticciere che hanno reso possibile la messa in scena della rappresentazione teatrale e la degustazione finale.

Samatzai, 4 Novembre 2017

La Bibliotecaria Emanuela Porcu

L'Operatrice per la Lingua Sarda Carla Asunis