

Picau ar y maen

Fuatschas da la Valisa
Valis en Gronda Britannia

«Picau ar y maen», «pice bach», «cacen gri» u «teisen radell» èn tipics snacks tradiziunals dals Valis. Questas fuatschas èn er enconuschentas sco «bakestones» en Valisa, perquai ch'ellas vegnan tradiziunalmain fatgas sin in «crap da coier» (valis: maen): ina platta da fier cun ina manetscha, in pau sco ina padella da brassar che vegn messa directamain sur il feu u sin la platta da cuschinar. «Teisan Lap» è ina da questas fuatschas valisicas tradiziunals: ina petta platta, umida cun fritgs. Autras fuatschas èn «Teisen Carawe» (cun puletg), «Teisen Sinamon» (cun chanella) e «Teisen Mel» (cun mel). En tschertas regiuns en Valisa datti empè da las fuatschas sulettamain il «bakestone». Quel è in pau pli grond e main dultsch.

Ingredienzaz

500 g farina
200 g paintg
ina presa sal
1 ov
150 g zutger
250 ml latg
100 g corintas u ivettas
zutger fin
(per springir suravi)

Cynhwysion

500 g blawd
200 g menyn
pinsiad o halen
1 wy
150 g siwgr
250 ml llaeth
100 g cyrens ai rhesins
siwgr mân ychwanegol
(ar gyfer ysgeintio)

Preparaziun

Sfruschar la farina, il paintg, il sal ed il zutger. Agiuntar las ivettas, il latg e l'ov, truschar bain e furmar ina pasta. Rasar ora la pasta sin maisa (ca. in cm) cun farina e tagliar ora pitschnas fuatschas dad in diameter da 8 fin 10 cm. Metter en ina padella, il meglier ina padella platta dad omlettas e brassar las fuatschas durant 2 fin 3 min sin temperatura mesauna. Servir chaud u froid cun zutger fin. Normalmain mangian ins las fuatschas da la Valisa senza supplements, cuntrari a quai ch'ins fa tar ils «scones». Mintgatant las datti tuttina cun paintg u/e cun confitura. Il bler las serv'ins cun té.