

Winsup

Schuppa da vin cun schambun
Fries en Germania

Schuppa da vin cun schambun datti, da quai che jau (Gary Funck, consulent da cultura, Friisk Foriining) sai, be en Frislanda dal nord. Ella è nunditg tradiziunala e sco ch'i vegn pretais anc adina fitg populara. Questa schuppa vegniva servida a chaschuns religiussas sco battaisems, confirmaziuns, nozzas e funerals ch'avevan pli baud lieu a chasa.

Igl è ina spaisa pratica ch'ins sa gia preparar il di avant, senza agiuntar il vin. Il di suenter la metter bain a chaud, cundir e servir. Per esser sincer: per mai ed ils plirs da mes amis è questa rauba plitost orribla, oravant tut sco uffants l'avain nus odiada ed anc oz na sun jau betg in vair fan dad ella. Forsa gusti be en la vegliadetgna?

Ingrediencias

4 liters aua
zutger tenor gust (ca. 300 g)
1 satgin zutger da vaniglia
1 scorsa-chanella
paletscha e suc d'ina citrona
250 g giutta
250 g corintas
250 g ivettas
250 g palogas setgas
½ liter vin cotschen
½ liter suc d'ivas son Gion

Deertu brükt huum

4 liiter wââder
suker eefter smååge (süwat 300 g)
1 poose waniljesuker
1 stunge kaneel
schaal än saft foon 1 sitroon
250 g groot
250 g karinte
250 g siinkne
250 g dröögede plööme
½ liiter rüüdjwin
½ liiter rüüdje hansebaiesaft

Preparaziun

Far buglir l'aua, il zutger, il zutger da vaniglia, la scorsa-chanella e la paletscha ed il suc da la citrona. Aggiuntar la giutta e buglir sin temperatura bassa durant ca. 75-90 minutas. Suentar aggiuntar las corintas, las ivettas e las palogas e laschar buglir vinavant per in'ura. Sco davos derscher en il vin cotschen ed il suc d'ivas son Gion. Il temp da coier sa lascha smesar, sch'ins metta a lomiari la giutta in pèr uras avant. Vitiers san ins servir paun alv cun schambun cotg. Schuppa da vin san ins cuschinar bain en l'avnaun a vapor. Metter tut las ingrediencias fraidas en l'avnaun e buglir lev per 25 minutas. Cundir cun il vin cotschen ed il suc d'ivas son Gion.