

Koljivo Zhito

Buglia dultscha da furment slav
Croats en Serbia

L'origin dal Koljivo tanscha enavos fin avant il cristianissem. Il num deriva dal grec vegl, che signifitgava oriundamain «granitsch da graun» numnà žito per serb. L'act da preparar e mangiar il Koljivo simbolisescha quai che stat tranter mort e vita, tranter quai che vegn semnà en la terra e quai che nascha ordlonder. Ils Cristians ortodoxs considereschan il Koljivo sco il simbol per mort e resurreenziun, tenor ils plects biblics: «Vairamain, vairamain, jau ditg a vus, uscheditg ch'in graun na croda betg en la terra e mora, resta el persuls – ma sch'el mora, porta el bler fritg.» Igl è obligatori da servir il Koljivo il di dal Son Patrun dad ina famiglia, da la baselgia u a chaschun d'in di commemorativ.

Ingrediencias

$\frac{1}{2}$ kg furment
 $\frac{1}{2}$ kg zutger
 $\frac{1}{2}$ kg nuschs
nuschs, ivettas, mandels,
zutger da vaniglia ... (opziunal)

Sastojci

$\frac{1}{2}$ kg pšenice belije
 $\frac{1}{2}$ kg še era
 $\frac{1}{2}$ kg oraha
orasi, grož ice, badem,
vanilin še era ... (opcionalno)

Preparaziun

Schubregiar il furment e lavar manid-lamain. Metter il furment en la chazzetta. Agiuntar aua chauda, betg buglienta, e laschar star per 1 ura. Lavar bain il furment duas giadas cun aua tievia. Metter sin platta per coier en aua chauda, agiuntar in zic sal. Laschar coier enfin ch'il furment è lom, ma betg stracoier. Silsuentar far passar duas giadas en aua tievia. Metter en il cul e puspè lavar. Silsuentar laschar daguttar. Per maschadar il furment al metter en ina chazzetta u ina cuppa. Maschadar bain, agiuntar las nuschs, il zutger ed ils aromas tenor gust. Cura che tut è maschadà, preparar bel e bain en ina cuppa da vaider. Metter nuschs, ivettas e mandels sin il furment. Laschar insaquantas nuschs da la vart. En il center far ina crusch cun il zutger e silsuentar decorar enturn la crusch.