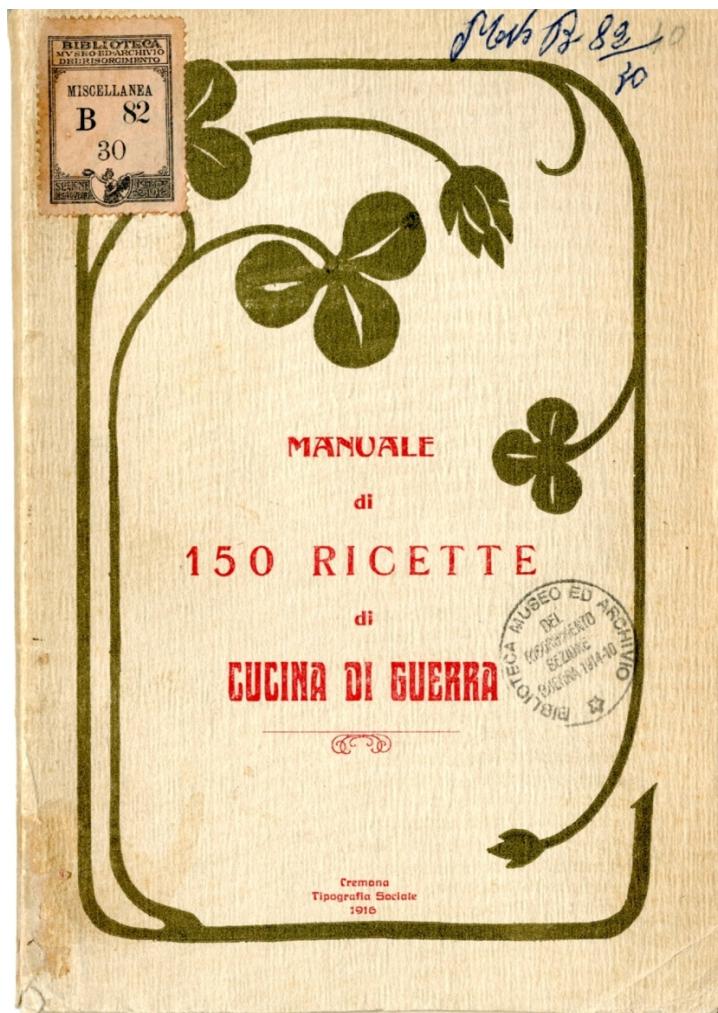


*Istituto Professionale di Stato “F. Martini”  
per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera*

anno scolastico 2017/2018

**La Cucina in tempo di Guerra**  
Proposte di traduzione dall’italiano al francese  
Progetto “Centenario della fine della Grande Guerra”



**Classi 2 G – 2 H**



Si pubblicano qui le traduzioni realizzate nelle classi 2 G e 2 H dell’Istituto per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera “F. Martini” di Montecatini Terme (PT). Gli alunni delle classi coinvolte sono stati chiamati a tradurre, in lingua francese, alcune delle ricette di cucina contenute in un testo edito durante gli anni della Grande Guerra, di cui si commemora nel corrente anno il centenario della conclusione.

Il lavoro si poneva un doppio intento: sviluppare le abilità linguistico-traduttive degli allievi e condurli contemporaneamente a riflettere sulle difficoltà di vita in tempi bui, come quello della Grande Guerra: la cucina e il cibo (in quest’ultimo caso la sua carenza), non solo come cultura, quindi, ma anche come specchio della Storia.

Gli studenti hanno lavorato in gruppi sui testi proposti dimostrando grande entusiasmo. Di seguito sono riportate alcune delle loro proposte, corrette dei soli refusi. Le incertezze linguistiche non sono state volutamente corrette o modificate, allo scopo di rendere conto dell’effettivo livello di conoscenza della lingua francese da parte degli studenti.

Montecatini Terme, 14/04/2018

Barbara Innocenti

(insegnante di lingua francese)

## **Finta Julienne**

Un'ottima maniera per utilizzare i legumi che servono per profumare il brodo è quella di toglierli dalla pentola del brodo quando sono cotti, tagliarli a pezzetti, prepararli nella zuppiera insieme a fettine di pane tostate al forno e versarvi sopra il brodo ben caldo e sgrassato.

## **Fausse Julienne**

Un excellent moyen d'utiliser les légumes qui servent à parfumer le bouillon est de les retirer du pot du bouillon quand ils sont cuits, les couper en petits morceaux, les préparer dans un bol avec des tranches de pain grillé au four et verser sur les légumes le bouillon bien chaud et dégraissé.

**(L. C., L. L., J. N., A. P.) 2 G**

## **Minestra di rape**

Rape: 6

Un mazzolino di prezzemolo, una cipolla

Lardo grammi 100

Due dadi Maggi

Sale

Si puliscono le rape e si tagliano a pezzetti insieme alla cipolla ed al prezzemolo: si fanno cuocere lentamente nel lardo tenendole coperte, poi a poco a poco vi si versa un litro e mezzo di acqua, si lascia cuocere ancora per mezz'ora, passata la quale si dà il sapore con i dadi Maggi e si fa cuocere ancora un poco. Se le rape non fossero abbastanza dolci aggiungere un pò di zucchero e servire.

N.B: Invece del lardo si può usare burro o olio a seconda delle abitudini.

## **Soupe de navets**

6 navets

Un bouquet de persil, un oignon

100 gr lard

2 bouillons en cube Maggi Sel.

On nettoye les navets et on les coupe avec l'oignon et le persil. On les cuit lentement dans le lard, couvertes, puis peu à peu on verse un litre et demi d'eau, on laisse cuire encore pour une demi-heure. Après on met les bouillons en cube Maggi et on fait cuire encore un peu. Si les navets ne sont pas douces, ajouter un peu de sucre et servir.

N.B: Au lieu du lard on peu utiliser le beurre ou l'huile selon les habitudes.

**(I. P., R.-M. R., C. S., G. Z.) 2 G**

### **Gnocchi di farina gialla**

Prendete del semolino di granoturco e versatelo a poco a poco in acqua bollente salata rimescolando bene.

Lasciate bollire molto e quando il composto sarà ben ristretto gettatelo – servendovi di un coltello da tavola – a pezzetti in un piatto, condendo ogni strato con formaggio, burro, sugo di pomodoro o conserva sciolta nell'acqua e servite.

### **Gnocchi de farine jaune**

Prendre de la semoule de maïs et verser peu à peu dans de l'eau bouillante salée. Mélangez bien.

Laisser bouillir beaucoup et quand le mélange sera bien serré, jetez-le en petits morceaux dans un plat. Assaisonner chaque couche avec du fromage, du beurre, de la sauce de tomate mise dans l'eau et servir

**(C. B., M. D. P., C. G., N. I., L. M.) 2 G**

## **Rape con lardo**

Quattro o cinque rape, una patata, sale, strutto: 40 grammi di farina, un pò di lardo.

Si tagliano le rape e la patata e si cuociono in acqua salata. Nello strutto si fa rosolare la farina e si aggiunge poi l'acqua nella quale sono stati cotti i legumi. Si lascia cuocere per  $\frac{1}{4}$  d'ora unendo le rape e la patata e prima di servire si copre con lardo ben caldo e tagliato a pezzetti.

## **Navets avec lard**

Quatre ou cinq navets, une pomme de terre, sel, saindoux: 40 gr. de farine, un peu de lard.

Couper les navets et les pommes de terre et cuire dans l'eau salée. Faire dorer la farine dans le saindoux et puis ajouter l'eau dans laquelle on a cuit les légumes. Laisser cuire pour 15 minutes unissant les navets et les pommes de terre. Avant de servir, couvrir avec du lard bien chaud et coupé en pièces.

**(A. B., F. S.) 2 G**

## **Minestra di chiaro d'uovo**

Farina bianca: cucchiaini 2

Chiare d'uovo: 3

Sale, strutto, brodo

Batti le chiare a neve, unisci il sale e la farina battendo ancora leggermente, forma delle pallottoline con un cucchiaino da caffé, friggle nello strutto e al momento di servire versarvi sopra il brodo bollente.

Ottima per utilizzare delle chiare d'uovo avanzate

## **Soupe au blanc d'œuf**

Farine blanche: 2 petites cuillères à dessert

3 blancs d'œufs

Sel, saindoux, bouillon.

Bats les blancs à neige, unir le sel et la farine et battre encore légèrement, former des petites boules avec une cuillère à café, frire dans le saindoux et au moment de servir verser le bouillon chaud.

**(E. C., J. F., G. L., E. R.) 2 G**

## **Minestra di semolino**

Cuocete del semolino nel latte facendo una polentina ben soda. Ritiratela dal fuoco e conditela con sale, parmigiano grattato, un pezzetto di burro e noce moscata. Quando sarà fredda stemperatela con uova sino a ridurla come una crema liquida. Prendete allora una forma liscia di latta, ungetene il fondo con burro, fatevi aderire un foglio di carta unto e versate il composto che metterete ad assodare a bagnomaria con fuoco sopra.

Cotto e freddo che sia, passate una lama di coltello all'intorno e sfornatelo.

Tagliatelo a dadi che getterete nel brodo lasciando bollire qualche minuto

Un bicchiere di latte e due uova bastano per cinque persone.

## **Soupe de semoule**

Cuire le semoule dans le lait, un faisant une petite polenta bien dense. Retirez-le du feu et ajouter du sel, du parmesan râpé, un morceau de beurre et de la muscade. Quand il sera froid, ajouter un œuf et le réduire en crème liquide. Prenez ensuite un moule et graissez son fond avec du beurre; faites adhérer une feuille de papier graisseux et verser le tout. Allumer le feu et faire cuire à bain-marie.

Une fois qu'il sera cuit et refroidi, passez une lame de couteau aux bords et démoulez-le.

Coupez en cubes et jetez-les dans le bouillon, en laissant bouillir pendant quelques minutes.

Un verre de lait et deux œufs suffisent pour cinq personnes.

**(A.B., G.B., S.C., A.S.) 2 G**

## **Patate in salsa bianca**

Pelate e tagliate a piccoli dadi 8 patate, mettete in una casseruola 50 grammi di burro, passatevi una cucchiata di farina, bagnate con un litro di brodo preparato con dadi Maggi, aggiungete una presa di sale, un pò di pepe, una cipolla tritata, un mazzetto di erbe, un bicchiere di vino bianco e versate infine le patate.

Lasciatele cuocere per 30 o 35 minuti (3/4 dei quali in cassa fornello).

Quando le patate saranno tenere e la salsa rappresa, rimettetetele sul fuoco e finitele con un pezzetto di burro e un pò di prezzemolo ben tritato.

## **Pommes de terre en sauce blanche**

Pelez et coupez à petits cubes huit pommes de terre, mettez dans une casserole cinquante grammes de beurre, mettez une cuillière de farine, baignez avec un litre de bouillon préparé avec des cubes Maggi, ajouter un peu de sel, un peu de poivre, une oignon haché, un tas d'herbes, un verre de vin blanc et versez enfin les pommes de terre.

Laisser cuire pour trente ou trente-cinq minutes (3/4 desquels en “cassa fornello”)<sup>1</sup>

Quand les pommes de terre seront cuites et la sauce prête, remettez-les sur le feu et finir avec une pièce de beurre et un peu de persil bien haché.

**(F. P., V. R., M. T.) 2 H**

---

<sup>1</sup> “L’importanza di economizzare il combustibile può trovare un valido ausilio nella Cassa-fornello o Cassa di cottura che trovasi in commercio o in quelle, che molto facilmente ed economicamente, ogni buona massaia può farsi da sè nel modo seguente. Si prende una cassetta con coperchio il cui assito chiuda ed aderisca bene da ogni lato e si pone sul fondo della medesima, un fitto strato di trucioli o paglietta da imballaggio oppure di fieno o di crine vegetale. Su tale strato, fortemente pigiato, si mettono una o due pentole (che abbiano il relativo coperchio) a seconda della capacità della cassa e dei bisogni della famiglia, scegliendole fra quelle che sono generalmente più pratiche ed usate, si circondano ben bene dello stesso materiale usato per lo strato inferiore e si continua l’imbottitura sino alle pareti della cassa. Allora si tolgono le pentole e si riveste il vuoto che hanno formato con del feltro di discreto spessore; ugualmente con feltro si riveste il coperchio all’interno e tutta quella parte di imbottitura che fosse rimasta scoperta. Si prepara poi un cuscino di feltro ben ripieno di trucioli o altro, della precisa dimensione della cassetta, che confezionata in tale modo è pronta per continuare la cottura delle vivande, dopo che queste avranno raggiunto al fuoco, il massimo grado di calore. In estate, la Cassa-fornello può servire anche per la conservazione del ghiaccio, del latte od altro, mentre durante l’inverno ci si può tener in caldo qualsiasi liquido.” (*Manuale di 150 ricette di cucina di guerra*, Cremona, Tipografia sociale, 1916, p. 4)

### **Pane alla regina (per utilizzare i resti)**

Prendete degli avanzi di vitello o di pollo e tagliateli a pezzetti. Aggiungete un bicchiere di buona salsa alla crema o altra salsa un po' densa, salate e mettete un po' di pepe, erbe triturate e due o tre uova intere. Quando tutto sarà ben incorporato, versate in uno stampo unto di burro e cuocete a bagno maria per 35 o 40 minuti.

Volendo, servire con una salsa bianca.

### **Pain à la reine (pour utiliser les restes)**

Prenez des restes de veau ou de poulet et coupez-les en pièces. Ajoutez un verre de bonne sauce à la crème ou une autre sauce un peu dense, saler et mettre un peu de poivre, des herbes hachées et deux ou trois œufs entières. Quand tout sera bien incorporé, versez dans un moule où vous aurez passé du beurre et cuire à bain-marie pour 35 ou 45 minutes. Si vous voulez, vous pouvez servir avec une saucisse blanche

**(G. L., M. L., E. M.-H.) 2 H**

## **Minestra “Battaglia”**

Pulite, lavate e tagliate un piccolo cavolo, una lattuga, una carota, una rapa, tre pori, un ceppo di sedano.

Mettete tutto insieme al fuoco per due o tre minuti con 50 grammi di grasso, di lardo o di burro a seconda dei gusti e delle abitudini. Aggiungete 3 litri d'acqua e una presa di sale e lasciate bollire un momento, poi unite cinque patate crude tagliate a pezzetti, un pugno di fagiolini pure tagliati, altrettanto di piselli e di fave verdi.

Fate legare naturalmente o battendo con la verghetta. Se la minestra riuscisse troppo densa allungatela a piacere. Assaggiate la e all'ultimo momento aggiungete del pane tagliato a dadi.

Per rendere più appetitosa la minestra “Battaglia” potete cuocere con le verdure un pezzetto di lardo o di prosciutto magro.

## **Soupe “Bataille”**

Nettoyez, lavez et coupez un petit chou, une laitue, une carotte, un navet, trois poireaux et un peu de céleri.

Mettez tout ensemble sur le feu pour deux ou trois minutes avec 50 grammes de gras, de lard ou de beurre, selon vos goûts ou habitudes. Ajoutez 3 litres d'eau et un peu de sel et laissez bouillir un moment, après ajoutez cinq pommes de terres coupées à petits cubes, un peu de haricots verts, des petits pois et des fèves.

Faire amalgamer naturellement ou battant avec le verget. Si la soupe est trop dense, ajoutez de l'eau. Goûtez-la et enfin ajoutez du pain.

Pour rendre la soupe “Bataille” plus appétissante, vous pouvez cuire un peu de lard ou de jambon maigre avec les légumes.

**(V. B., T. C., A. D'A., A. M.) 2 H**

## **Patate “Risorgimento”**

Pelate 6 patate, affettatele e mettetele in una casseruola nella quale avrete sciolto del burro o altra sostanza grassa, salatele e copritele. Lasciate cuocere a fuoco lento e rivoltate ogni tanto le patate servendovi di una paletta.

Quando saranno quasi cotte, versate nella casseruola un bicchiere di crema o di latte nel quale avrete battuto un uovo e un pugno di formaggio grattugiato. Continuate a cuocere sino a che le patate avranno preso un bel colore.

## **Pommes de terre “Risorgimento”**

Épluchez 6 pommes de terre, coupez-les et mettez-les dans une casserole, dans laquelle vous aurez fondu du beurre ou une autre substance graisse; salez-les et couvrez-les. Laissez cuire à basse température et tournez parfois les pommes de terre en utilisant une pelle de cuisine.

Quand elles seront presque cuites, versez dans la casserole un verre de crème ou de lait, dans lequel vous aurez battu un oeuf et un peu de fromage râpé. Continuez à cuire jusqu'à ce que les pommes de terre auront une belle couleur.

**(T. A., A. B., M. N., E. T.) 2 H**

### **Soufflet di patate**

Passare allo staccio 12 patate cotte al forno o sotto la cenere, aggiungendovi 100 grammi di burro, sale, un decilitro di panna acida nella quale si saranno battuti tre tuorli d'uovo, tre cucchiai colmi di farina, 50 grammi di salame tritato e per ultimo i bianchi d'uovo battuti a neve.

Cuocere al forno per 3 quarti d'ora circa in una tortiera unta con burro.

### **Soufflet de pommes de terre.**

Passer au tamis 12 pommes de terre cuites au four ou sous la cendre, ajouter 100 grammes de beurre, du sel, 1 décilitre de crème aigre dans laquelle nous battrons trois jaunes d'œufs, trois cuillères de farine, 50 grammes de salami haché et enfin les blancs d'œufs battus à neige.

Cuire au four pour 45 minutes environ dans une moule graisseuse.

**(M. C., L. I., F. P., M. V.) 2 H**

## Indice delle ricette

1) Finta Julienne / Fausse Julienne	p. 4
2) Minestra di rape / Soupe de navets	p. 5
3) Gnocchi di farina gialla / Gnocchi de farine jaune	p. 6
4) Rape con lardo / Navets avec lard	p. 7
5) Minestra di chiaro d'uovo / Soupe au blanc d'œuf	p. 8
6) Minestra di semolino / Soupe de semoule	
7) Patate in salsa bianca / Pommes de terre en sauce blanche	p. 9
8) Pane alla regina (per utilizzare i resti) / Pain à la reine (pour utiliser les restes)	p. 10
9) Minestra “Battaglia” / Soupe “Bataille”	p. 11
10) Patate “Risorgimento” / Pommes de terre “Risorgimento”	p. 12
11) Soufflet di patate / Soufflet de pommes de terre	p. 13

