



De « Cuccia »



Paola Craparotta

Nederlandse vertaling uitgevoerd door Coline Detraux

Institut Ilon – Saint-Jacques



Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore « Abele Damiani »

Geschiedenis en oorsprong van de Cuccia

Dit gerecht, afkomstig uit Sicilië, staat in contact met Sint Lucie, bazin van Syracuse.

De geschiedenis van Sint Lucie

Sint Lucie, die geen vader meer had, is aan het einde van de derde eeuw in Syracuse geboren in een rijke, ede familie maar christelijke familie. Om van de vervolging te ontsnappen, praktizeert ze met haar moeder haar christendom in het geheim. Lucie, die met een jonge heiden moest trouwen, laat weten aan haar moeder dat ze niet meer wilde trouwen maar dat ze de armen van de stad wilde helpen. De man, met wie ze moest trouwen, was helemaal niet blij. Hij liep verder haar de hand drukken.

Lucie zou hem dan gevraagd hebben waarom hij zo hard op haar vasthield en hij zou haar geantwoord hebben : « Uw ogen !! » Lucie krabt haar ogen uit, lag haar ogen op een schaal, en droeg ze aan haar verloofde. De Maagd Maria zou haar de blik teruggeven hebben met nog mooiere ogen!

Het is daarvoor dat ze de beschermster van de blinden is.

Eindelijk, haar verloofde zegde aan de autoriteiten haar christelijkheid. Lucie weigerde aan afgoderij te voldoen. Om ze te straffen, besloot de consul om haar me te nemen in een bordeel om ze haar maagdelijkheid te laten verliezen. Het lichaam van lucie wordt heel zwaar en het was onmogelijk om hem het mee te nemen. De consul besloot dan ze op de brandstapel te doen branden maar de vlammen draaiden zich terug op Lucie. Ze is dan onthoofd met een zwaard.

Lucie is op 13 december 1304 gestorven.



De oorsprong van de Cuccia : Het wonder van Lucie

In 1946, komt een vaartuig vol granen de haven van de stad aan. Het volk, die van honger leidde, denk dat het een wonder van Sint Lucie was. Het is zo dat de « cuccia » geboren is. Haar naam komt van « coccio » namelijk tarwegraan.

Er bestaan veel soorten van dit recept die als dessert aan een feest geeten mag zijn.

De cuccia van Trapani

Ik zal u de soort Trapani voorstellen. Het is om gekookte harde tarwe te consumeren met « gekookt wijn » en verrijkt met andere ingrediënten. De basisinrediënt is de « vinocotto ». Het gaat om most van wijn die gekookt is, in derde verminderd en eindelijk gecarameliseerd is..

De « vinocotto » is een voormalige kostbare drankje, overal in Sicilië bekend. Vroeger wa het een geneesmiddel want ze had gunstige effecten op het lichaam. Vandaag is ze gebruikt in de bereiding van gebakken zoals de « cuccia » die met de sinaasappelschil en gekonfijte fruiten gearomatiseerd is. De recept is heel eenvoudig en voorziet het gebruik van de most van de wijn (de druivensoort heet « inzolia », een oud siciliaan druivensoort).

De recept van de « Vinocotto »

- Neem de druiven
- De granen van, de afgeriste tros scheiden
- Ze in de pers leggen om de most uit te trekken
- Daarna, leg ze in een braadpan
- ze in de kook brengen
- langzaam laten koken, af en toe mengen en de chuim die omhoog komt afnemen.
- Tijdens ongeveer 4 uren koken tot dat het vloeibaar voedselin derde verminderd is en verdikt is..
- Als het afgekoud is, leg het in glasflessen goed gesloten.



Het is een heel zacht, aangenaam, met een gevrucht geur kruidenrij, met een kleur die van grenas tot rubis gaat en die een alcoholgehalte van 14 procent heeft.

De recept van de « Cuccia »

Ingrediënten:

- 500gr harde tarwe
- 1kd ricotta
- 500gr suiker
- Zwarte chocolade (hagelslag of stukken)
- Gekonfijte fruiten naar zijn eigen zin
- Gekookte wijn « Vinocotto » (men vindt hem ook in alle supermarkten)
- Grauwe erwten en uitgekookte bonenplanten.

Voorbereiding:

- Drie dagen voor de tarwe in het water leggen
- Elke dag het water veranderen.
- Na 3 dagen : afdruppelen en een snufje zout toevoegen.



Bereiding:

- Doe water koken en de tarwe, grauwe erwten en gedroogde bonenplanten erin gieten.
- Heel langzaam koken tijdens 6 tot 8 uren.
- Toen de tarwegranen gekookt zijn, van het vuur wegnemen en braadpan met een deksel en een woldeken dekken en de hele nacht laten rusten.
- 's morgens, goed afdruppelen en met een vaatdoekje afdrogen.
- de ricotta afdruppelen tijdens ongeveer een dag en ze door een zeef vallen.
- De ricotta mengen en aan de tarwe toevoegen. Stukken chocolade, gekonfijte fruiten en de gekookte wijn toevoegen.
- Teneinde: in de koekast leggen.

