

# POESIA NASCOSTA

SEICENTO RICETTE  
DI CUCINA EBRAICA IN ITALIA



APPENDICI

FIRENZE  
CASA EDITRICE ISRAEL



*A P P E N D I C I*

*MENUS TRADIZIONALI*

*www.torah.it*

*PRIMA SERA DEL SEDER*

Minestrina con spinaci ed uova.  
Rifreddo di tacchino con testine di spinaci.  
Caviale.  
Carciofi alla giudia.  
Zuccherini.

*SECONDA SERA DEL SEDER*

Scacchi in tegame  
Fritto di azzime.  
Pollo lesso con contorno.  
Carciofi.  
Dolci.

*PESACH*

Brodetto.  
(Carciofi alla giudia (o in umido).  
Capretto arrosto.  
Asparagi.  
Mandorlata o Pizzette al miele.

*PESACH*

*www.torah.it*

Gnocchetti in brodo  
Pesce lesso con maionese

Pollo arrosto  
Insalata  
Dolce.

*PRANZO PER SCIAVUOT*

Gnocchi al burro e formaggio.  
Ofelle ripiene di marzapane (pasta sfogliata al burro).  
Asparagi con uova sode (servire caldo).  
Fragole.  
Zuppa inglese.

*PRANZO PER SCIAVUOT*

Pasticcio di maccheroni.  
Pesce con majonnaise.  
Fritto di patate o di semolino.  
Verdura.  
Montesinai.  
Frutta.

*PRANZO PER SUCCOT*

Tagliatelle asciutte con pomodoro.  
Prosciutto d'oca e lingua.  
Costolette al pomodoro e tartufi.  
Verdura  
Frutta.

*PRANZO PER SUCCOT*

Minestrone o risotto di verdure.  
 Scaloppine al marsala.  
 Tacchino arrosto con verdura fritta.  
 Pasticci di pasta frolla con marzapane.

*PRANZO PER SUCCOT*

Menu a piacere.  
 Dolce: Dictinobis.

*PRANZO PER ROSH HASCIAHAH*

Minestra di vermicelli in brodo.  
 Pollo o polpette di tacchino.  
 Pesce.  
 Torzuti od altra verdura, che si condisce senza aceto.  
 Giuggiole, sorbe ed altre frutta.  
 Dolce: zuppa inglese.

*PRANZO PER ROSH HASCIAHAH*

Antipasto: Lingua e prosciutto.  
 Risotto con fegatini.  
 Pollo arrosto con patate arroste.  
 Fritto di cervella e fegatini.  
 Verdura: melanzane a pezzi.  
 Frutta.

*PRANZO PER ROSH HASCIAHAH*

Tagliatelle con ragù.  
 Galantina di pollo e lingua.  
 Vitello arrosto con verdura mista.  
 Torta di mandorle e cioccolato.  
 Frutta.

*PRANZO PER CHIPPUR*

Cappelletti in brodo  
 Pollo lesso con melanzane sott'aceto.  
 Buricchi e pasticcini.  
 Arrosto con contorno di verdura.  
 Frutta.

*PRANZO PER CHIPPUR*

Ricciotti in brodo.  
 Galantina di vitello con contorno di verdura.  
 Tacchino lesso.  
 Zucca fritta.  
 Frutta.

*MENU CHIPPUR-1895*

Riso in brodo con quaglie.  
 Riso giallo con pomodoro.  
 Costolette di pollo, polpette e piselli.  
 Frittura mista.  
 Lombo arrosto con insalata.

Zabaione e biscotti.  
Frutta.  
Marsala in ghiaccio.

*USCITA DI CHIPPUR*

Minestra in brodo.  
Pollo lessato con contorno di olive.  
Triglie cotte in olio e aceto, pignoli ed uva passa.  
Verdura.  
Dolce di pasta di mandorle.

*HANUCCA'*

Menu a piacere.  
Dolce: Pizza ebraico-romana.

*PRANZO PER PURIM*

Pranzo a piacere.  
Dolce: Frappé (orecchie di Aman).

*PRANZO PER PURIM*

Lasagne verdi con ragù  
Rifreddo con contorno di lingua.  
Vol-au-vent.  
Carcioni alla giudia.  
Orecchie di Aman.

Frutta.

Dolci d'occasione.

*PRANZO PER PURIM*

Cappelletti in brodo.

Pollo lesso.

Salume di manzo con purée di spinaci o di patate.

Pasticci.

Fritto di verdura.

Dolci d'occasione.

Frutta.

## LEGUMI, ERBAGGI DI STAGIONE

### GENNAIO

Cardi  
Carote  
Cavoli  
Cicoria  
Lattuga  
Scorzenere  
Sedano  
Radici amare  
Spinaci  
Rape

### FEBBRAIO

Cardi  
Carote  
Cavoli  
Sedani  
Spinaci  
Scorzanera  
Radici amare  
Cavoli di Bruxelles

### MARZO

Cardi  
Carote  
Crescione  
Sedani  
Spinaci  
Tuberine (Stakys)

### APRILE

Acetosa  
Lattuga  
Carciofi  
Piselli  
Spinaci

### MAGGIO

Acetosella  
Asparagi  
Carciofi  
Fagiolini  
Piselli

Zucchine  
Patate

*GIUGNO*

Asparagi  
Capucci  
Fagiolini  
Fagioli da cornetti  
Finocchi  
Piselli  
Zucchine

*LUGLIO*

Fagioli  
Barbabietole  
Carote  
Cavoli  
Pomodori  
Petonciani (Melanzane)  
Insalata  
Zucchine

*AGOSTO*

Carote  
Cavoli

Fagioli

Melone  
Petonciani (Melanzane)  
Pomodori  
Spinaci  
Zucchine

*SETTEMBRE*

Carote  
Costa bieta  
Crescione  
Petonciani (Melanzane)  
Pomodori  
Melone  
Funghi  
Zucca

*OTTOBRE*

Cicoria  
Carote  
Cavoli  
Pomodori  
Petonciani (Melanzane)  
Sedani  
Spinaci  
Costa bieta  
Funghi

*NOVEMBRE*

Carote  
Cavolo nero  
Cavolfiore  
Cicoria  
Sedani  
Spinaci

Cavolfiore  
Barbabietole  
Cavoli di Bruxelles  
Insalata  
Sedani  
Spinaci  
Rape  
Cicoria

*DICEMBRE*

Cavoli

## PESCI «CASCER» DI STAGIONE

### GENNAIO

Orata	<i>Chrysophyris aurata</i>
Rombo	<i>Rhombus maximus</i>
Sfoglia o sogliola	<i>Solea vulg.</i>
Dentiche	<i>Dentex vulg.</i>

### FEBBRAIO

Volpino o cievolò o muggine	<i>Mugil cephalus</i>
Branzino	<i>Labrax lupus</i>
Carpione	<i>Salmo carpio</i>
Storione (Caviale) (1)	<i>Acipenser sturio</i>

(1) In alcune località lo storione è tra i cibi permessi, in altre è proibito. La ragione della diversità di decisione da parte delle autorità rabbiniche locali dipende dal fatto che lo storione non presenta *tutte* le caratteristiche del classico pesce permesso, sebbene esso risponda alla condizione essenziale che è quella di avere piccole squame simili a quelle degli altri pesci, ben distinte dalle caratteristiche piastre ossee. Le varie comunità sono a giusta ragione gelose della interpretazione degli antichi maestri, perchè è norma generale vigente, che non essendo il disperso Israele sicuro nella valutazione dei segni che distinguono gli animali permessi dai proibiti, per i volatili e per i pesci fa legge la tradizione locale. Nelle comunità dove è permesso lo storione è pure permesso il caviale di storione.

Trota  
Verzellata

*Salmo fario*  
*Mugil saliens*

MARZO

Luccio  
Sfoggia  
Tinca

*Exos lucius*  
*Solea vulg.*  
*Tinca vulg.*

APRILE, MAGGIO

Scorpena  
Sardella  
Tonno  
Lizza  
Tinca  
Rombo  
Triglia  
Trota

*Scorpena porcus*  
*Clupea pilchardus*  
*Thynnus thynnus*  
*Lichia amia*  
*Tinca vulg.*  
*Rhombus maximus*  
*Mullus barbatus*  
*Salmo fario*

GIUGNO

Sardella  
Passera  
Lizza  
Scorpena  
Tonno  
Chieppa

*Clupea pilchardus*  
*Platessa passer*  
*Lichia amia*  
*Scorpena porcus*  
*Thynnus thynnus*  
*Alosa vulg.*

## LUGLIO

Orata  
 Lucerna  
 Lizza  
 Dentale  
 Cievolo  
 Branzino  
 Tonno  
 Barbone

*Crisophyrus aurata*  
 vari del genere *Triglia* e *Capros*  
*Lichia amia*  
*Dentex vulg.*  
*Mugil cephalus*  
*Labrax lupus*  
*Thynnus thynnus*  
*Barbus plebeius*

## AGOSTO

Sardella  
 Sfoglia  
 Suro  
 Tonno  
 Barbone  
 Varolo (Branzino)  
 Volpina (Cefalo)  
 Dentale (Dentice)

*Clupea pilchardus*  
*Solea vulg.*  
*Trachurus trachurus*  
*Thynnus thynnus*  
*Barbus plebeius*  
*Labrax lupus*  
*Mugil cephalus*  
*Dentex vulg.*

## SETTEMBRE

Albero  
 Cievolo  
 Tonno  
 Sfoglia  
 Varolo (Branzino)

*Pagellus erythrinus*  
*Mugil cephalus*  
*Thynnus thynnus*  
*Solea vulg.*  
*Labrax lupus*

Suro  
Orata

*Trachurus trachurus*  
*Chrysophrys aurata*

OTTOBRE

Barbone  
Bosega  
Branzino  
Sarpeta  
Cievolò

*Barbus plebeius*  
*Mugil chelo*  
*Scardinius chytrophthalmus*  
*Labrax lupus*  
*Mugil cephalus*

NOVEMBRE, DICEMBRE

Dentale  
Lizza  
Luccio  
Tonno  
Sfoglià  
Tinca  
Rombo  
Passera

*Dentex vulg.*  
*Lichia amia*  
*Exos lucius*  
*Thynnus thynnus*  
*Solea vulg.*  
*Tinca vulg.*  
*Rhombus max.*  
*Platessa passer*

Questo fascicolo è stato digitalizzato nel 2010 da [www.torah.it](http://www.torah.it) e contiene un capitolo del libro “Poesia Nascosta: seicento ricette di cucina ebraica in Italia”, pubblicato nel 1931 dalla sezione di Padova della Associazione Donne Ebrae Italiane - ADEI.