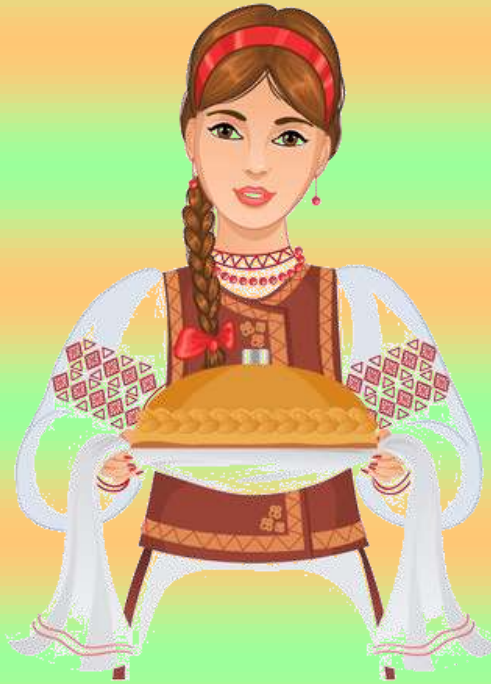




tikvenik



Tikvenik est salsus pastillus, Sarmaticae Turcaeque originis, cum subtilibus taeniis farinae, acido lacte et oleo, conspersis ovi vitello et interdum melle.

Paratur in diei Natalis convivio at consumitur quoque in aliis diebus pro ientaculo vel merenda.

Refertus continet cucurbitam tritam, saccharum, cinnamum et nuces tritas.

Ingredientes:

- 200 g. farinae 00
- 150 g. cucurbitae
- 50 g. nucum tritarum
- 100 ml calidae aquae
- 10 ml grani turci olei
- 2 g. salis
- amyllum grani turci et cinnamum, quantum satis
- 50 g liquefacti butyri an 50 ml acidi lactis



Paratio:

Omnia ingredientia miscebis, postquam coqueris cucurbitam cum butyro in sartagine.

Addes nuces, sal et cinnamum.

Dein seces e massa vittas, quibus compones spiras, quae sunt symbola solis aeterni et infiniti.



Lucia Mattera

Collaboravit:

Angela Fina

