



FELES SANCTAE LUCIAE

animeraad av Evan



“Feles Sanctae Luciae”, aliter dictae “Lussekatter”, sunt parvae et dulces offae, paratae, more Suebico, ad tertium decimum diem mensis Decembris, ad honorem homonymae sanctae.

Est enim abhinc istum diem (brevissimum omnium) quod lux diutius resplendet, post longas tenebras autumnii et hiemis incipientis. Earum forma est "S", ad crucem indicandam, an potius cauda felis (unde nomen), quod, ut traditur, arceant Diabolum in habitu felis cum suo aureo vel croceo colore.

Feles Sanctae Luciae eduntur libenter in Nataliciis festis: his diebus puellae, alba tunica indutae, cum coronis ex accensis candelis, eas donant familiis cum laeta benedictione!



Vultisne parare eos nobiscum? Macte! Incipiamus:

Calefacies lac et servabis partem ex eo, illisam croco.

In reliquo lacte solves fermentum cervisiae.

Cribrabis farinam et ei addes saccharum, butyrum, lac et sal.

Fac omnia fermententur in cotyla per circiter duas horas; dein, ex ea seces particulas, litterae "S" instar, croco et acinis uvae (ut auro) illitas. In forno coques per viginti momenta horae. Et denique, statim in ora!



Alfonsina Della Fera
Mattera Lucia
Martina Storti

Revisio texti:

A SANTA LUCIA SON GATTI DA PELARE



I “gatti di Santa Lucia”, originariamente conosciuti come Lussekatter, sono dei dolcetti di pasta lievitata tipici della tradizione svedese, preparati in occasione della festa dell'omonima santa, ovvero il 13 Dicembre. E' questo, difatti, il giorno più breve dell'anno, prima che la luce, di cui la santa è patrona, prevalga a poco a poco con l'inverno e la bella stagione.

Ma questi dolcetti piacciono così tanto agli Svedesi che essi li consumano nelle feste natalizie, oltre che per la prima colazione. Le bambine, per l'occasione, con il capo cinto da una corona natalizia con le candele accese, donano a tutta la famiglia, un vassoio di “gatti” come “dono della luce”.



Ma perché questa forma? C'è chi dice che rimanda a una croce e chi invece li immagina come gatti acciambellati: gialli e dorati,

come la luce del sole, allontanerebbero il diavolo, nelle sembianze di un "cattivo" "catus"!

Che ne dite di prepararli per il prossimo Natale?

Ecco a voi la ricetta originale:

Mescolare la farina con latte, un po' di uovo e burro, zucchero quanto basta, un pizzico di sale e zafferano e un cubetto di lievito di birra. Trasferire l'impasto su una spianatoia e lasciarlo lievitare, coperto da un telo, per almeno 2 ore. Tagliarlo in pezzi a formare delle "S", mettendo al centro degli acini di uvetta. Lasciar lievitare ancora una mezz'oretta e infine farli cuocere in forno per 20 minuti circa. Da gustare ma senza esagerare!

