

BATHËT MA KOTKËN

Një herë, kur gë shtipshin bathët, ta mueji gushtit, grat sipër lëmit shoshin bathët pët bëin farën.

Bathët më të bukra (= xëin bathët më të mira) i kapoin pët i hain ta dimbri.

Pët mas bëta bëin misat, bathët i shkoin ta ujtë e ziera e i vëin ta dielli të bëta thahshin.

Ta dimbri kur kishi hain i bëin a kështu'.

Dhë mbrëma mirin bathët çë duhshin, i vëin ta ca ujë a ngrohëta ma ca karbunat e bëta rriin gjith natna.

Manatna pas i nxirin ka ujtë, i shkullin hundën ma dhëmbëtë e i vëin të xiein ta poçia ma ca krypë e ndonji shkiefë dhë hurdhë.

Ta njetrë poç bëta ziei kotka derkut.

Një herë çë bathët e dhe kotka ishin të ziera, mirin kotkën ma gjith lëngun e a vëin ta poçia ma bathët.

Mjesditë bathët i hain a kështu'.

Ta një tēgan bëta sfridhëshi ca val ma qepën a njoma, pas vëin bashkë bathën e kotkën e bëta ziei dieca. Ma bukën a thata bëin kavdhiejn, e a stucrjioin ta taljuri, sipër tiqën bathët, kotkën, ca val dhë ullinj pa zier, ca pepër o ca çëllitt i sfridhëri.

LE FAVE CON LA COTICA

Un tempo, quando si trebbiavano le fave, nel mese di agosto, le donne, nell'aia, cernevano le fave per fare il seme.

Le fave piu' belle le sceglievano per mangiarle d'inverno.

Per non farle fare la mosca, le fave le passavano nell'acqua bollente e le mettevavo ad essiccare al sole.

D'inverno, quando le dovevano mangiare, le preparavano cosi'.

La sera prendevano le fave necessarie, le mettevano nell'acqua tiepida con un poco di bicarbonato e le lasciavano per tutta la notte.

La mattina dopo, le toglievano dall'acqua, staccavano il nassello con i denti e le mettevano a cuocere nella pignata con un poco di sale e qualche spicchio di aglio.

In un'altra pignata mettevano a cuocere la cotica del maiale.

Una volta che le fave e la cotica erano cotte, prendevano la cotica con tutto il brodo e la versavano nella pignata con le fave.

A mezzogiorno le fave le mangiavano cosi'.

In un tegame facevano soffriggere l'olio con la cipolla fresca, poi mettevano insieme le fave e la cotica e facevano bollire un poco. Con il pane duro facevano la bruschetta, la spezzattavano nel piatto, sopra versavano le fave, la cotica, un poco di olio d'oliva crudo ed un pizzico di pepe o di peperoncino fritto.