

# I dolci natalizi dell'Est Europa, tradizione e golosità

scritto da Redazione | 20/12/2015



**Con un elenco di dolcezze dell'est Europa, prosegue il nostro viaggio sulle tavole del mondo nel periodo delle feste.**

Dopo il viaggio gastronomico tra le [dolcezze del Nord Europa](#), proseguiamo con i **dolci natalizi dell'Est Europa** i cui ingredienti sono molto simili a quelli adoperati nel resto del mondo. Cioccolato, noci, uvetta, canditi e frutta secca sono davvero un filo conduttore delle tavole internazionali nel periodo festivo.



## **I dolci natalizi dell'Est Europa: inizia il nostro viaggio.**

### **Bulgaria- *Koledna pitka***

Un pane dolce modellato a forma di girasole tipico della vigilia di Natale. Al suo interno è nascosta una monetina che porterà fortuna a chi la troverà nella propria fetta.

---

### **Croazia - *Pane del Vescovo (Biskupski Kruh)***

Questo pane dolce a base di [frutta secca](#), gocce di cioccolato e spezie è tipico sia del periodo natalizio che del periodo pasquale e viene consumato in ogni momento della giornata (dalla colazione al dopocena).

---

### **Lituania - *Skruzdėlynas***

Il nome di questo dolce significa "formicaio" e descrive bene il suo aspetto particolare. Si tratta di una sovrapposizione di nastri di pasta fritta (che assomigliano ai nostri dolci di Carnevale) saldati tra loro da uno sciroppo a base di miele. Questa specie di torre dolce viene decorata con noci, uvette, semi di papavero o cioccolato.

---

### **Polonia - *Torta ai semi di papavero (Makowiec)***

Rotolo di pasta frolla con un ripieno a base di semi di papavero, che rappresentano un augurio di abbondanza e fortuna per il nuovo anno, frutta secca, frutta candita e miele. E' il dolce tipico della Vigilia di Natale polacca, ma si trova spesso anche in Croazia, Lituania e Ungheria.

---

### **Repubblica Ceca - *Manicotto di Boemia (Trdlo)***

Dolce simbolo di Praga e viene consumato in tutti i periodi dell'anno, ma si trova tipicamente sulle bancarelle dei mercatini natalizi. Il nome "Trdlo" indica il mattarello attorno a cui viene arrotolato l'impasto che verrà poi cotto direttamente sulla brace. Si tratta di cilindri cavi di pasta croccante all'esterno e soffice all'interno e ricoperta con zucchero e mandorle tritate e/o frutta secca

sbriciolata.

---

## **Romania - Cozonac**

L'impasto di questa torta è a base di latte, cacao, e noci. Ne esistono molte varianti, alcune con l'utilizzo della vaniglia, altre con la frutta secca, a forma di ciambella, di plum cake o di treccia. Le ricette sono tramandate di madre in figlia e ogni famiglia ha la propria versione di questo dolce. Il cozonac è diffuso anche in Bulgaria e Albania, non solo per Natale, ma per le festività in generale.

---

## **Slovacchia - Štedrák**

La **Štedrák** è una torta a strati farcita con 4 ripieni rispettivamente a base di marmellata di prugne, semi di papavero, noci e ricotta. Viene servita tagliata a quadrettini perché è molto sostanziosa e quindi le porzioni sono solitamente piccole.

---

## **Slovenia - Potica**

Rotolo ripieno di nocciole, uvette, miele e spezie che viene preparato sia per Natale che per Pasqua. Ne esistono un'ottantina di varianti, sia dolci che salate, ma in tutte le case se ne può trovare uno in tavola il giorno di Natale.

---

## **Ungheria - Bejgli**

Molto simile al Makowiec polacco, questo rotolo alle noci è preparato sia per Natale che per Pasqua. Nel ripieno, oltre alle noci, troviamo rum e uvette, mentre la pasta frolla ha la stessa ricetta di quella utilizzata per preparare il rotolo ai semi di papavero tipico della Polonia.