

Bukaleta



Eine Bukaleta ist ein historischer, traditioneller, istrischer Weinkrug welcher bereits vor 1500 Jahren in dieser Form genutzt wurde.

Eine besonders interessante antike Erwähnung findet sich zum Beispiel in der Bezeichnung: „einen Toast ausbringen“, welcher bereits bei den Römern um 300 nach Christus in gleicher Rezeptur serviert wurde.

Die traditionelle „Istrian Supa“ wie sie hier genannt wird besteht aus ca. 0,7L heißem Rotwein, 2 Esslöffel Zucker, 1 Esslöffel Olivenöl, etwas Pfeffer und ein direkt auf den Kohlen getostetes Weißbrot. Anschließend wird alles zusammen in einer Bukaleta serviert.

Das ursprünglich „arme Leute Essen“, welche ihren Energiehaushalt nach harten Tagen

auf dem Feld auf diese Weise aufrecht erhielten, wird bis heute in den kälteren Monaten oder bei Festlichkeiten angeboten.

Deshalb darf dieser Krug in unserem historischen Steinhaus keinesfalls fehlen und wird auch sinnvoll eingesetzt!

Als besonderes **Special** bieten wir unseren Gästen zwei Bukaletas je Apartment pro Woche zum kostenlosen Verzehr an!

Hierfür einfach mit der Bukaleta in unsere Konoba (Truffle Kitchen) begeben und den Weißwein (Malvasia Traube) selbst zapfen.

Sollten die zwei Bukaletas nicht ausreichen darf natürlich gerne nachgezapft werden.

Dafür bitte 5,00€ in das Sparschwein auf dem Weinfass werfen und genießen! 😊

Für das hochwertige extra Virgin Olivenöl sowie den "Biska" (Grappa mit Mistelzweigen) bitte 3,50€/100ml in das Sparschwein werfen!



1 X  **= 5,00€**



Bukaleta



A Bukaleta is a historical, traditional, Istrian wine jug which was used in this form 1500 years ago. A particularly interesting ancient mention can be found, for example,

in the designation: "making a toast", which was already served by the Romans around 300 AD in the same recipe.

The traditional "Istrian Supa" as it is called here consists of approx. 0.7L hot red wine, 2 tablespoons of sugar, 1 tablespoon of olive oil, some pepper and a white bread toasted directly on the coals. Then everything is served together in a bukaleta.

The originally "poor people's food", which increased their energy balance after hard days in the field, is still offered today in the colder months or during festivities.

That is why this jug should not be missing in our historic stone house and also used sensibly! As a special we offer our guests two bukaletas per apartment per week for free consumption!

Simply take the Bukaleta to our Konoba (Truffle Kitchen) and tap the white wine (Malvasia grape) yourself. If the two bukaletas are not enough, you are of course welcome to re-tap.

For this, please put 5,00€ in the piggy bank on the wine barrel and enjoy! 😊



Bukaleta je povijesni, tradicionalni, istarski vrč za vino koji se u ovom obliku koristio prije 1500 godina.

Posebno zanimljiv drevni spomen može se naći, na primjer, u oznaci: "nazdravlje", koju su Rimljani već služili oko 300. godine po.Kr. po istome receptu.

Tradicionalna "istarska supa" kako se ovdje naziva sastoji se od približno 0,7 L vrućeg crnog vina, 2 žlice šećera, 1 žlica maslinovog ulja, malo papra i bijeli kruh prepečen izravno na ugljenu.

Tada se sve zajedno poslužuje u bukaleti. Izvorno "hrana siromašnih", koja im povećava energetske ravnoteže nakon teških dana u polju, na ovaj način nudi se i danas u hladnijim mjesecima ili za vrijeme svetkovina.

Zbog toga ovaj vrč ne bi trebao nedostajati u našoj povijesnoj kamenoj kući, a također se i razumno koristiti! Kao posebnost našim gostima nudimo dvije bukalete po apartmanu, tjedno, za besplatnu upotrebu!

Jednostavno uzmite Bukaletu do naše konobe (kuhinja tartufa) i sami kušajte bijelo vino (malvaziju).

Ako dvije bukalete nisu dovoljne, naravno, slobodno ih ponovno napunite. Za to stavite 5,00 € u kasicu prasicu na vinskoj bačvi i uživajte! 😊



1 X  **= 5,00€**

