Applikazzjonijiet tal-prodotti sottomessi sabiex jiġu inklużi fir-Reġistru Nazzjonali tal-Prodotti Agri-Alimentari Tradizzjonali ta' Malta miftuħa għall-konsultazzjoni pubblika.

Agriculture Research & Innovation Hub, Marsa – Malta
t: +356 22924559 | www.ikeltakwalita.gov.mt

1. Minestra

Inħawi: Żurrieq u Żebbuġ, Malta

Perjodu ta' produzzjoni: Tul is-sena kollha

Informazzjoni fuq il-metodu ta' preparazzjoni: Il-Minestra ssir billi l-ewwel jitqaxxar il-ful niexef u jitgħalla fl-ilma sakemm ikun kważi sar. Wara jiġu miżjuda l-patata, il-basal, il-pastard, il-qarabagħli, il-qara' aħmar, il-qara' bajda jew il-qara' twil jiddependi f'liema staġun se ssir din ir-riċetta, ftit kunserva, żejt u bżar u melħ. Dawn l-ingredjenti kollha jiġu mgħerrqa fl-ilma u jitħallew fuq nar medju sakemm isir il-ħaxix. Ladarba l-ħaxix jkun sar jiġi miżjud l-għaġin f'għamla ta' żibeġ u jitħallew fuq in-nar sakemm ma jsiru.

Varjant: Jistgħu jiġu miżjuda ukoll il-favetta, l-għads, il-karotti, it-tadam, il-ġidra jew iċ-ċentinarja jiddependi f'liema staġun se ssir din ir-riċetta, il-karfusa, il-ġbejniet friski tan-nagħaġ u għaġin f'għamla ta pinen. Meta jinqaleb l-ikel fil-platt jista' jiġi miżjud il-ġobon maħkuk fil-wiċċ.

Agriculture Research & Innovation Hub, Marsa – Malta
t: +356 22924559 | www.ikeltakwalita.gov.mt