

**Weekend sassone? Benvenuti a
Meissen. Storia, arte,
porcellane e un dolce che
vola...**



Meissen

(Italian and English version)

**DA VEDERE A MEISSEN, Sassonia,
Germania**

di Cesare Zucca –

Stadtmuseum E' il museo della città, nella ex chiesa di un

monastero francescano. Da non perdere il grande torchio manuale datato 1788 o l'ultimo peschereccio del fiume Elba
La Cattedrale del 1400, di stile gotico- francese, una delle chiese sassoni più riccamente arredate e decorate. La prospettiva delle colonne sembra davvero un infinito tendaggio.



Frauenkirche, arrivate fino alla guglia (193 gradini!) per una spettacolare visione della città e per ascoltare le campane in porcellana di Meissen.

Albrechtsburg , un castello da fiaba costruito in stile gotico, che sovrasta la città di Meißen, nel land di Sassonia, in Germania.



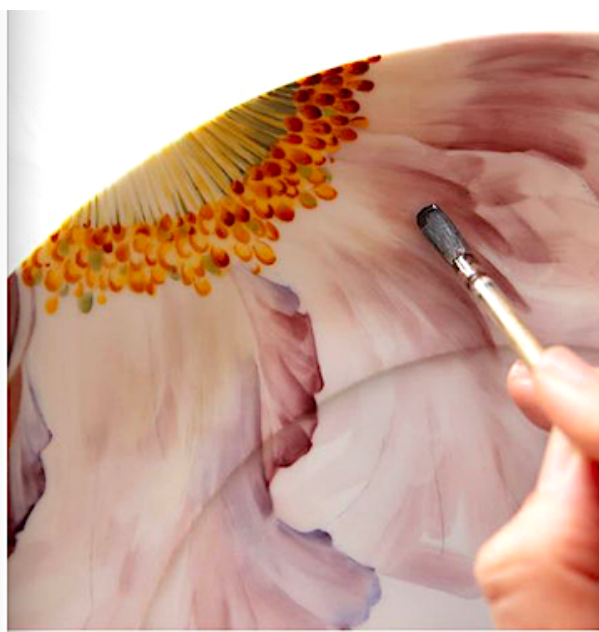
Un bellissimo tramonto a Meissen

E' proprio la porcellana, soprannominata localmente "oro bianco", una delle cose per cui la Sassonia è più conosciuta, essendo il primo posto in Europa a produrre porcellana fin all'inizio del 1700. Due spade blu incrociate vi accoglieranno nella famosa Manifattura di Meissen le cui preziose creazioni sono famose in tutto il mondo.



Arte e fantasia nelle porcellane della Manifattura di Meissen

Visitate la mostra e il laboratorio per vedere da vicino e 'dal vivo' come l'"oro bianco" viene sapientemente prodotto e lavorato a mano.



le meravigliose ceramiche di Meissen, per impreziosire la vostra tavola

Al termine della visita tuffatevi nel fornitissimo gift shop,

sono certo che non resisterete alla tentazione di portare a casa un souvenir...



piccoli souvenir in porcellana

Lo storico pane dolce soffiato

La storica specialità dolce di Meissen è il **Meissner Fummel**, le cui origini risalgono almeno al XVII secolo. E' un pandolce dalla pasta sfoglia sottilissima ed estremamente friabile, così fragile da rompersi alla minima vibrazione.



'bretzel' salati e il tipico pane dolce soffiato

Ha una forma tondeggiante, vuoto all'interno, leggerissimo e estremamente fragile. Una vera nuvola pronta a volare! Non ha un sapore specifico, quindi non ha un valore nutritivo

apprezzabile. però con l'aggiunta di una spruzzatina di zucchero a velo diventa un dessert, spesso accompagnato da un buon vino dolce.

Volete la ricetta? Eccola

MEISSNER FUMMEL



Meissner Fummel, Il dolce tipico di Meissen. La dimensione è quella di una pagnotta sottile e friabile., vuota all'interno e riempita d'aria.

Ingredienti

- ☐ 50 g di burro
- ☐ 1 tuorlo d'uovo
- ☐ 100 g di farina
- ☐ 1 pizzico di zucchero
- ☐ sale
- ☐ 1 cannuccia (non è uno scherzo)

Preparazione

- ☐ Mettete la farina su un piano di lavoro, mescolate bene con

lo zucchero e il sale e poi unite il burro.

- Lavorate bene l'impasto per circa 10 minuti in modo che alla fine risulti elastico.
- Stendete la pasta molto sottile.
- Spennellate una metà con tuorlo d'uovo e coprite l'altra metà. Premere bene il bordo e capovolgere il pezzo di pasta dall'altro lato. È meglio posizionare il tutto su una teglia rivestita con carta da forno. Questa viene poi stesa per ottenere due dischi sottili, su uno dei quali, inumidito con acqua o uovo, viene fatto combaciare l'altro schiacciando bene i bordi.
- A questo punto si usa la cannuccia, prima per forare la metà superiore dello gnocco, poi per soffiarci dentro dell'aria e gonfiarlo leggermente.
- Quindi mettete gli gnocchi nel forno preriscaldato a 240 gradi e infornate per 3 minuti.

INFO

Manifattura Porcellane di Meissen

Meissen Tourism

Visitare Meissen

For the english version , Click *Next*>



Meissen

Planning a weekend in Saxony, Germany?

Welcome to Meissen. History, art, porcelain and a dessert that flies ...

MUST SEE IN MEISSEN

Stadtmuseum This is the city museum, in the former church of a Franciscan monastery. Do not miss the large manual press dated 1788 or the last fishing boat on the Elbe river The Cathedral of 1400, of French-Gothic style, one of the most richly furnished and decorated Saxon churches. The perspective of the columns really looks like a neverending curtain.



Frauenkirche, make your way up to the spire (193 steps!) For a spectacular view of the city and to hear the Meissen porcelain bells. Albrechtsburg, a fairytale castle built in the Gothic style, overlooking the city of Meißen, in the land of Saxony, Germany.

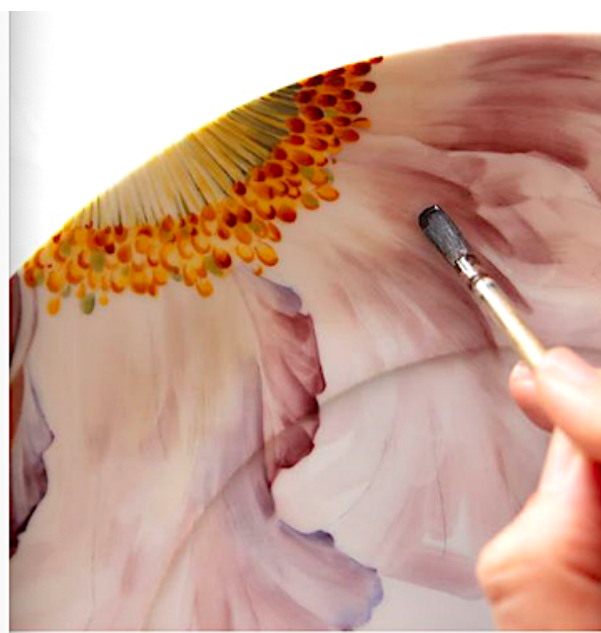


Un bellissimo tramonto a Meissen

It is actually the **porcelain**, locally nicknamed “white gold”, one of the things that Saxony is best known for, being the first place in Europe to produce porcelain since the early 1700s. Two crossed blue swords will welcome you in the famous Manifattura di Meissen whose precious creations are famous all over the world. le cui preziose creazioni sono famose in tutto il mondo.



Arte e fantasia nelle porcellane della Manifattura di Meissen



le meravigliose ceramiche di Meissen, per impreziosire la vostra tavola

At the end of the visit, do not miss the well-stocked gift shop, I'm sure you won't resist the temptation to buy a souvenir.



piccoli souvenir in porcellana

The historic puffed sweet bread

Meissen's historic sweet specialty is Meissner Fummel, whose origins date back to at least the 17th century. It is a pandolce with a very thin and extremely crumbly puff pastry, so fragile that it breaks at the slightest vibration.



‘bretzel’ salati e il tipico pane dolce soffiato

It has a rounded shape, empty inside, very light and extremely fragile. A real cloud! It has no specific flavor, so no appreciable nutritional value, however, with the addition of a sprinkle of powdered sugar it becomes a dessert, often paired to a good sweet wine.

Volete la ricetta? Eccola Curious about the recipe? here you

go!

MEISSNER FUMMEL



Meissner Fummel, Il dolce tipico di Meissen. La dimensione è quella di una pagnotta sottile e friabile., vuota all'interno e riempita d'aria.

Ingredients

□ 50 g of butter □ 1 egg yolk □ 100 g of flour □ 1 pinch of sugar □ salt □ 1 straw (not a joke)

Preparation

□ Put the flour on a work surface, mix well with the sugar and salt and then add the butter. □ Knead the dough well for about 10 minutes so that at the end it is elastic. □ Roll out the dough very thin. □ Brush one half with egg yolk and cover the other half. Press the edge firmly and flip the piece of dough to the other side. It is best to place everything on a baking sheet lined with baking paper. This is then spread to obtain two thin discs, on one of which, moistened with water or egg, is made to match the other by squeezing the edges well. □ At

this point, use the straw, first to pierce the upper half of the dumpling, then to blow some air into it and inflate it slightly. □ Then put the gnocchi in the oven preheated to 240 degrees and bake for 3 minutes.

INFO

Manifattura Porcellane di Meissen

Meissen Tourism

Visit Meissen



CESARE ZUCCA Travel, food & lifestyle.

Milanese by birth, Cesare lives between New York, Milan and the rest of the world. For WEEKEND PREMIUM he photographs and writes about cities, cultures, lifestyles. He likes to discover both traditional and innovative gastronomic delights. Cesare meets and interview top chefs from all over the world, 'steals' their recipes in a " non touristy tourist " style