



Aperitivele sînt preparate culinare, care prin gustul, aspectul și conținutul lor, au scopul de a stimula și mări pofta de mîncare, constituind totodată un bogat aliment.

Unele sînt simplu de realizat ca: brînzeturi, măsline, salam, șuncă, conserve de pateu de ficat, pește etc. care necesită doar puțină fantezie în prezentarea lor. De exemplu: în centrul unei farfurii întinse se aranjează felii de gogoșari ca petalele unui trandafir și la mijlocul lui se așază un ou fiert tare, tăiat în 6 felii. În jurul gogoșarului se pune un rînd de măsline, urmate de un rînd de brînză telemea sau cașcaval, tăiate cu cuțitul riglat (ondulat) în felii de 2 cm lățime și grosime și 3—4 cm lungime, șuncă, salam etc. Uneori se fac tartine: felioare de piine curățate de coajă, tăiate în grosime de 1 cm în formă de triunghi, patrat sau orice forme mici, ca să se îmbuce o dată sau de două ori; se ung cu unt, freat cu puțină pastă de pește din tub. Peste unt se așază șuncă, salam, măsline, gogoșari, castravete, tăiate în bucățele cît mai mici. Combinații se pot face multe, cu ce este la îndemînă. Peste unt se poate rade gălbenuș de ou fiert tare, cașcaval ras, pateu de ficat etc. Se ornează cu măsline tăiate în formă de stea, gogoșari etc. Măslina se crestează la un capăt în 6 felioare, pînă la jumătatea ei; se scoate cu grijă simburile și va deveni plată, ca o stea cu 6 colțuri. Pe un fond deschis este foarte decorativ la orice preparat. Între felioare se pot pune raze subțiri din gogoșari roșii. Lămîia pentru ornat se taie cu marginea dințată. Se fac șanțulețe pe toată lungimea ei, de la un capăt la celălalt, adînci pînă aproape de miez. Cînd se taie felii rotunde și subțiri, coaja va avea forma unor dinți de ferestruu. Se pot tăia pe urmă jumătăți. În acest capitol s-a încadrat majoritatea preparate-

lor de ouă, pește, carne, budinci, pastete, salate etc. care se servesc reci, prea puține calde. S-a făcut această clasificare pentru a ușura alegerea la zile festive, cînd meniul este bine să fie alcătuit din preparate care se pot executa înainte de venirea oaspeților, masa fiind aranjată și gazda liberă să-i primească cu bună dispoziție.

Preparatele reci se pot aranja la îndemînă pe o masă, de unde se va servi fiecare invitat după preferință. Alături se vor așeza pe tăvi: farfurii mici, tacîmuri, șervețele, pahare, scobitori. Acest mod de a servi este practic cînd sînt mai mulți invitați și spațiul nu permite să se aranjeze masa pentru toți.

Cînd se pune masa cu tacîm pentru fiecare, atunci se începe cu cele mai simple preparate care însoțesc țuca; tartine, măsline, ouă umplute, pastete, salate. Se continuă cu fripturi reci asociate cu diferite salate de legume, tot reci, și se termină cu desertul. Între mese se va servi cașcaval tăiat bastonașe, ca degetul mic, cu cuțitul riglat, ca să aibă aspect mai frumos. Multe din aceste preparate cu pește sau altă carne, budinci, pot alcătui un meniu obișnuit de toată ziua, precedate de o supă sau ciorbă și urmate de un desert.

Preparate din ouă

Oul este elementul care intră cel mai mult în componența diferitelor preparate. Ele trebuie să fie proaspete (un ou proaspăt are membrana gălbenușului întreagă). Fiecare ou se sparge deasupra unei farfurii, nu direct în preparat, pentru a se evita riscul.

Ouă moi

Se pun ouăle în apă clocotită cu sare (sarea întărește coaja). Se fierb 3 minute de cînd începe să clocotească din nou apa, care trebuie să treacă peste ele. Albușul va fi coagulat pe jumătate și gălbenușul va fi moale. Se trec 1/2 minut în apă rece, apoi se scurg imediat, ca să se curețe mai ușor coaja. Dacă se țin mult în apă rece coaja se lipește mai tare de albuș din cauză că aerul care există între albuș și coajă prin răcire se contractă, se formează un vid, care atrage coaja. Acest lucru se întîmplă la ouăle foarte proaspete la care acest spațiu este foarte mic. Dacă se țin numai 1/2 minut, se condensează puțin aerul, se formează un lichid, care va desprinde ușor coaja. Se pun în păhărele sau suporturi anume pentru acest scop. Se servesc fierbinți, cu lingurița, direct din coaja lor.

Ouă cleioase

Cu ajutorul unei lingurițe se pun ouăle în apă clocotită cu sare, cât să le acopere; se fierb 4 minute după ce a început să fiarbă din nou apa. Albușul va fi tare și gălbenușul cleios.

Ouă tari

Se pun la fiert în apă clocotită cu sare cât să le acopere. Se fierb 5—6 minute după ce a început apa să clocotească din nou. Se trec 1/2 minut în apă rece, se scurge apa imediat, ca să nu se lipească coaja.

Ouă la capac

2 ouă, 1 linguriță cu vîrf unt netopit (30 g), sare.

Într-un graten sau tigăiță mică, se pune untul, se lasă să se înfierbînte. Se sparg ouăle și se lasă întregi. Se pune repede un capac peste tigăiță, se lasă 2—3 minute să se coaguleze albușul, iar gălbenușul să rămînă moale. Se sarează puțin albușul; gălbenușul nu se sarează, deoarece sarea formează pete albicioase pe el. Se servesc cu tigăița cu capac la masă, fierbinți. Se mîncă direct din tigăiță, de aceea se pregătesc numai pentru o singură persoană.

Ouă românești

I. Pentru 4 ochiuri, se pune o cratiță cam de 2 l cu apă puțin mai mult de jumătate, să fiarbă cu o linguriță sare și o lingură oțet, care au proprietatea de a coagula mai repede albușul, să nu se împrăstie în apă. Cînd clocotește apa, se trage cratița la o parte, ca să nu clocotească prea tare și se sparg ouăle unul cîte unul, cu distanțe între ele. Se lasă la foc mic pînă se coagulează albușul, apoi se scot cu lingura de spumă, scurse bine de apă. Se așază pe farfuria caldă, iar deasupra se pun bucățele de unt, zeamă de lămîie, pătrunjel tocat.

II. *Ochiuri românești cu sos alb: 4 ouă, 1 lingură cu puțin vîrf făină (25 g), 1 linguriță cu vîrf unt netopit, 2—3 dl lapte, 1 lingură cașcaval, 1 linguriță zeamă de lămîie.*

Se fac 4 ochiuri românești și se așază în graten sau tigaie, unul lîngă altul. Se face un sos alb. Făina și untul se amestecă pe foc mic 1—2 minute, fără să se rumenească, apoi se stinge cu laptele fierbinte, adăugat în două rînduri, amestecînd de fiecare dată, pînă se desfac toate cocloașele formate, numai pe urmă se pune din nou lapte. Sosul va fi neted ca o alifie.

El trebuie să aibă consistența unei smîntîni mai groase. Se pune sarea necesară și puțină zeamă de lămîie. Nu se mai fierbe. Se deșartă peste ouăle din graten. Deasupra se presară cașcavalul ras. Se dau la cuptor 5 minute, apoi se servesc fierbinți din vasul în care au fost puse.

III. În loc de sos alb se poate pune 200 g smîntînă frecată cu o linguriță cu vîrf de făină (20 g), 1 dl lapte și sarea necesară. Deasupra se presară parmezan. Se dau la cuptor 10 minute înainte de servire, ca să fie fierbinți.

Ochiuri românești în cuib

I. Se prăjesc 4 felii nu prea groase de parizer, în puțin unt sau untdelemn, fără să se îndepărteze membrana din jur, care la căldură le va aduna, ca pe niște cuiburi. Se pune în fiecare cuib cîte un ochi românesc. Se pot servi fierbinți sau pe un pireu de cartofi din: 1/2 kg cartofi fierți, o linguriță cu vîrf unt netopit, 3—4 linguri lapte. Se amestecă bine. Se pune pireul într-un graten în care să încapă cuiburile de parizer cu ochiurile deasupra, unul lîngă altul. Se presară o lingură cașcaval și se dau la cuptor 5 minute.

II. Se fac 4 cuiburi de parizer prăjit, se așază unul lîngă altul în graten sau tigaie. Se sparge în fiecare cîte un ou crud. Se presară cu parmezan și cîte o bucățică de unt. Se dau la cuptor 5—6 minute.

III. Se face un pireu de cartofi din 1/2 kg cartofi, o linguriță unt netopit, 2—3 linguri lapte sau frișcă. Se pune în graten, și se fac 4 cuiburi cu dosul unei linguri muiată în grăsime. Se sparge cîte un ou crud în fiecare cuib. Se presară cu parmezan ras și cîteva bucățele de unt. Se dau la cuptor 6—7 minute, să se coaguleze ouăle.

IV. Se face un pireu de spanac mai gros (vezi pireu de spanac). Se așază în graten uns cu unt. Se sparg deasupra 4 ouă cu distanțe între ele. Peste ouă se presară pesmet rumenit în unt sau parmezan ras. Se dau la cuptor 6—7 minute să se coaguleze ouăle. Se servesc fierbinți.

V. Se face un sos alb: o linguriță cu vîrf unt netopit, și o lingură cu puțin vîrf făină (25 g) se înfierbîntă 1—2 minute pe foc mic, fără să se rumenească. Se stinge cu 3 dl lapte fierbinte, adăugat în două rînduri, amestecînd de fiecare dată pînă se desfac toate cocloașele formate. Se pune sare și zeamă de lămîie, pătrunjel, mărar, tarhon după gust. Se pune sosul în graten potrivit ca să încapă 3—4 ouă cu distanțe de un deget între ele, sparte crude deasupra. Se presară parmezan sau cașcaval ras și cîteva bucățele de unt. Se dau la cuptor 6—7 minute.

VI. În același sos alb se pune 50 g șuncă tăiată cubulețe, o lingură smântină și o lingură cașcaval. Se dau la cuptor 5 minute. Se servește fierbinte cu ochiuri românești deasupra.

Ochiuri nemțești

Se pot face în tigăiță, dar mai bine în tigaie specială, care are din fabricație cuiburi anume pentru ochiuri. Se punc în fiecare cuib câte o linguriță untdelemn. Când este fierbinte se sparge câte un ou. Se lasă să se coaguleze albușul. Este bine să se pună și deasupra lor câte puțină grăsime fierbinte, culeasă cu lingurița din jurul ouălor, ca să se coaguleze mai repede și să nu se întărească prea tare albușul. Se poate pune un capac deasupra, care să rețină căldura. Se sarează numai albușul.

Jumări de ouă

I. 3—4 ouă, 2 linguri lapte sau 1 lingură smântină, unt sau untdelemn, sare. Se sparg ouăle într-o farfurie, se bat bine cu furculița împreună cu laptele sau smântina, puțină sare și un vîrf de cuțit piper, cine dorește. Tigaia se pune să se înfierbînte goală, fără grăsime, 3—4 minute înainte. Grăsimea se pune numai cu 1 minut înainte de a pune ouăle, pentru a se evita încălzirea pînă la fumegare, cînd grăsimea se transformă în produși foarte iritanți pentru stomac. În tigaia înfierbîntată se pune o linguriță de unt netopit sau 2—3 linguri untdelemn și apoi ouăle bătute. Se amestecă cu furculița pînă se coagulează. Se servesc cu salată.

II. Jumări cu cașcaval: 3 ouă, 100 g cașcaval, 1 lingură smântină, sare, 1 linguriță cu vîrf unt netopit sau 2—3 linguri untdelemn.

Se taie cașcavalul felii de 1 cm grosime, se așază în tigaia înfierbîntată împreună cu untul sau untdelemnul. Se pune capac peste tigăiță și cînd s-a muiat cașcavalul, se adaugă ouăle bătute bine cu furculița împreună cu smântina, puțină sare. Se amestecă pînă se coagulează.

III. Jumări cu ciuperci: 3—4 ouă, 1 lingură cu vîrf ciuperci spălate și tocate mărunt, 1 ceapă mică, 2 linguri lapte sau smântină, unt sau untdelemn, sare, piper, pătrunjel tocat.

Ceapa se toacă mărunt și se prăjește 1 minut în 3 linguri untdelemn sau o linguriță cu vîrf unt, numai ca să-și dezvolte aroma. Se pun apoi ciupercile, puțină sare și piper. Se prăjesc înăbușit cu capac 15 minute la foc mic, pînă scade apa ce o lasă ciupercile. Se adaugă atunci ouăle bătute cu smântina și pătrunjelul. Se amestecă pînă se coagulează.

IV. Jumări cu creier: 3—4 ouă, 1 ceapă mică, 100 g creier, 2 linguri lapte, sau 1 lingură smântină, sare, piper, pătrunjel verde unt. Ceapa tocată mărunt se călește 1 minut în unt sau untdelemn ca mai sus. Se adaugă creierul, puțină sare, piper. Se prăjește 10 minute. Se amestecă apoi cu ouăle bătute cu laptele, sau smântina pînă se coagulează.

V. Jumări sîrbești: 3—4 ouă, 1 ceapă mijlocie, 1—2 ardei, 1 roșie, sare. Ceapa rasă prin răzătoare cu găuri mici se călește 1 minut în 3 linguri untdelemn, apoi se pune ardeiul tăiat felii subțiri. Se lasă să se înmoaie sub capac la foc mic 3—4 minute, apoi se pune roșia curățată de coajă și tăiată felii. După 2 minute se adaugă ouăle bătute cu sare, piper (fără lapte). Se amestecă pînă ce se coagulează ouăle.

VI. Jumări cu slănină afumată: 3—4 ouă, 30—50 g slănină afumată, 1 lingură smântină.

Slăcina afumată se taie felioare foarte subțiri și se prăjesc într-o tigăiță pînă devin auriu deschis, la foc nu prea mare. Se trage la o parte și se adaugă ouăle bătute cu furculița, cu smântina. Se amestecă repede, deoarece untura este fierbinte și se coagulează imediat.

VII. Jumări cu cîrnat afumat: 3—4 ouă, 100 g cîrnat afumat, untdelemn. Cîrnatul se taie felioare subțiri. Se pun una lîngă alta într-o tigăiță cu 3 linguri untdelemn, se prăjesc 2 minute pe fiecare parte, apoi se adaugă ouăle bătute simple sau cu o lingură smântină și puțină sare. Se poate adăuga și o linguriță ceapă rasă fin. Se amestecă să se coaguleze.

Roșii umplute cu jumări

I. Cu oricare din jumările menționate anterior, se pot umplea roșii. Se aleg roșii rotunde, nu prea mari, li se taie un căpăcel în partea dinspre codiță, în așa fel ca să se țină într-o parte de roșie. Se scoate miezul de la roșie cu o linguriță, și în locul lui se pun jumările, imediat ce sînt gata. Se așază capacul peste roșia plină, să se vadă puțin umplutura. Se servesc calde cu salată, după gust.

II. Roșiile se pot umplea cu jumările coagulate numai pe jumătate. Se așază în graten uns cu unt sau ulei, una lîngă alta. Se pune deasupra fiecareia câte o linguriță smântină și se dau la cuptor 10 minute.

Omletă

3—4 ouă, 1 linguriță cu vîrf unt sau 3 linguri untdelemn, lapte sau smântină. Ouăle se bat bine cu furculița într-o farfurie, împreună cu 2 linguri lapte sau o lingură smântină, un vîrf de cuțit sare și un praf de piper, cine

dorește. În tigaia înfierbîntată înainte goală 3—4 minute, se pune untul sau untdelemnul numai cu 1 minut înainte de a pune ouăle, pentru a evita arderea prea tare a grăsimii, care ar deveni iritantă prin descompunerea ei cînd este supraîncălzită. Se pun ouăle bătute și nu se amestecă. Se lasă să se prăjească pe o parte, ridicînd cîte puțin de omletă de jur-împrejur, pînă cînd toată compoziția crudă curge dedesubt și se rumenește. Astfel se coagulează mai repede ca să nu stea prea mult pe foc. Se întoarce și pe partea cealaltă 1 minut să se rumenească apoi se răstoarnă pe farfurie. Omleta se prepară cu diferite umpluturi. În acest caz se coace numai pe o parte așa cum am arătat mai sus, ridicînd mereu de omletă, ca să curgă sub ea compoziția crudă de deasupra. În felul acesta partea de sus va avea un aspect mai moale dar totuși închegată. În această fază se pune peste ea diferite umpluturi, care trebuie să fie pregătite înainte de a face omleta.

I. Omletă cu ciuperci: 1—2 linguri ciuperci, unt sau untdelemn, ceapă, mărar pătrunjel, sare piper.

Ciupercile bine spălate (să nu aibă nisip între lamele) se taie mărunt, se înăbușe într-o tigăiță cu o linguriță cu vîrf unt sau 2—3 linguri untdelemn și o ceapă mică rasă sau tocată mărunt, un vîrf de cuțit sare, un praf piper măcinat, mărar, pătrunjel tocat. Sînt gata în 10—15 minute cînd scade apa pe care o lasă cînd fierb la foc mic, cu capac. Se presară ciupercile peste omleta coaptă, care se îndoaie în jumătate. Se servește fierbinte.

II. Omletă cu soteu de mazăre: 2 linguri mazăre boabe, 1 linguriță unt, 1 lingură parmezan ras, sare, pătrunjel.

Mazărea se fierbe cu puțină apă sărată 20 minute (sau din conservă). Se scurge bine, se pune puțin unt netopit și pătrunjel tocat. Se presară peste omletă, care se îndoaie apoi în jumătate. Deasupra se presară parmezan.

III. Omletă cu ficat de pasăre sau vitel: ficat cam 100 g, unt sau untdelemn, 1 ceapă mică, sare, piper, pătrunjel tocat, 1 lingură parmezan. Ficatul se fierbe în supa de carne sau se frige înăbușit cu capac, cu o linguriță unt sau 2 linguri untdelemn și ceapa tocată mărunt, circa 10 minute. Cînd este gata se pune un vîrf de cuțit sare, puțin piper, pătrunjel tocat. Se taie felioare sau se toacă mărunt cu cuțitul, se presară peste omletă, care se îndoaie apoi în jumătate; se presară cu parmezan ras.

IV. Omletă cu parmezan. Se presară peste omleta coaptă pe o parte, o lingură parmezan sau cașcaval ras, se îndoaie în jumătate, se presară și deasupra puțin parmezan, se servește fierbinte, pusă pe farfurie.

V. Omletă cu creier: 100 g creier, ceapă, unt sau untdelemn, sare, piper. Creierul se prăjește 10 minute cu o ceapă mică rasă fin în o linguriță unt sau o lingură untdelemn, puțină sare, piper, pătrunjel tocat. Se taie apoi felioare sau se zdrobește bine cu furculița, se presară peste omletă, care se îndoaie apoi în jumătate, și se servește fierbinte.

VI. Omletă cu șuncă: 100 g șuncă, 1 lingură parmezan ras. Șunca se taie cubulețe sau în formă de chibrit, se presară peste omletă care se îndoaie apoi în jumătate; se presară parmezan pe deasupra.

VII. Omletă cu sardele. Peste omleta prăjită pe o parte, se presară 4—5 sardele zdrobite bine cu furculița. Se servește fierbinte. Oricare din aceste ingrediente, sau chiar numai ceapă călită în puțin unt 2 minute, mărar, pătrunjel, se pot pune și direct în ouăle bătute pentru omletă. Se coace pe ambele părți, cum s-a arătat la început.

Omletă spumoasă

I. 3—4 ouă, 1 lingură smîntînă groasă, 1 linguriță cu vîrf unt, sare, piper. Albușurile se bat spumă tare, se adaugă gălbenușurile (care au fost păstrate în coaja lor), smîntîna, un vîrf de cuțit sare fină, un praf de piper. Se amestecă ușor toate împreună, apoi se coace ca și omleta obișnuită cum s-a arătat la început, ridicînd mereu omleta de jur-împrejur, să se scurgă compoziția crudă de deasupra, sub omletă. Se rumenește pe ambele părți. Este mai pufoasă. Se poate pune și în această omletă, oricare din ingredientele indicate, pentru a o face mai gustoasă și mai hrănitoare.

II. Cine nu suportă omleta prăjită, o poate coace la cuptor într-o tigaie bine unsă cu unt netopit. Se coace pînă se întărește, fără să se rumenească, circa 8—10 minute. Caldă se răstoarnă pe farfurie, se presară cu ce avem la îndemînă din cele arătate. Se îndoaie în jumătate. Deasupra se presară cu parmezan ras și se servește imediat fierbinte.

Ouă tari cu sos grecesc

4 ouă, 1 linguriță cu vîrf muștar, 4 linguri untdelemn, 3 linguri apă, sare, piper, zeamă de lămîie.

Se fierb 4 ouă tari, se țin 1/2 minut în apă rece, se curăță de coajă și se taie sferturi. Se așază în cerc pe salatiară și se toarnă peste ele sosul preparat astfel: muștarul se freacă cu o lingură zeamă de lămîie, apoi se adaugă untdelemnul tot cîte puțin ca la maioneză și 2—3 linguri apă, sarea necesară, puțin piper. În sos se mai poate pune 2—3 sardele bine

mărunțite cu furculița, sau pastă de pește, tarhon tocat. Se poate pune în loc de sos grecesc mujdei de usturoi: 2—3 căței de usturoi presărați cu un vîrf de cuțit sare, se zdrobesc cu dosul unei linguri de lemn; se adaugă puțin piper, tarhon sau pătrunjel, 2—3 linguri de untdelemn și 2—3 linguri apă.

Ouă umplute

5—6 ouă, 50 g unt, 100 g smîntînă, pătrunjel tocat fin, sare, piper, muștar. Se pun ouăle la fiert cu apă rece și puțină sare, deoarece ouăle cu coaja subțire pot să plesnească cînd se introduc în apă fierbinte, așa că nu mai pot fi folosite pentru umplut. Se fierb 5—6 minute, după ce au dat în clocot, ca să fie și gălbenușul tare. Se pun 1/2 minut în apă rece și apoi imediat se deșartă apa de pe ele. Dacă ouăle proaspete se țin prea mult în apă rece se lipește mai tare coaja de ele. Se curăță de coajă și se taie în jumătate fiecare ou de-a lungul, cu o ruletă de bucătărie sau cu cuțitul riglat, ca să se obțină marginea albușului dințată. Se trece cu cuțitul numai prin albuș, și pe urmă se scoate gălbenușul întreg. Din gălbenuș, plus diferite adaosuri, se face umplutura. Un gălbenuș fiert se va păstra pentru prepararea maionezei, din care se va face sosul, sau se vor orna ouăle. Restul de gălbenușuri se pun într-un castron, se zdrobesc foarte fin cu furculița inoxidabilă. Se adaugă apoi untul moale, se freacă pînă devine ca o alifie. Se pune apoi smîntîna, puțină sare fină (să nu fie grun-juri, dacă se topește ulterior, sarează prea tare), 1/2 linguriță pătrunjel tocat fin, o linguriță muștar, cine dorește, și puțină ceapă rasă fin. Cu această compoziție se umple ouăle, cu o linguriță, sau se pune compoziția într-un cornet de nailon, cu șpriț crestat la capăt, ca pentru ornat cu frișcă. Cu care se fac forme de rozete foarte aspectuoase. La umplutura pentru ouă se mai poate adăuga în plus pentru a-i da alt gust:

- I. Șuncă slabă (100 g) tăiată cubulețe mici, puțin castravete acru tocat.
- II. Pastă de pește sau sardele, zdrobite bine cu furculița, castravete.
- III. Maioneză în loc de smîntînă, sardele, castravete tocat și stors.
- IV. Ciuperci tocate mărunt înăbușite cu puțină ceapă și untdelemn, șuncă sau limbă afumată.
- V. Ficat de pasăre sau vițel fiert, sau înăbușit cu puțină ceapă, tocat.
- VI. Carne de pasăre (o lingură) tocată mărunt cu cuțitul, sardele, castravete. Smîntîna groasă de bună calitate, dă gust plăcut la oricare din aceste rețete și înmulțește totodată compoziția. Poate să fie înlocuită cu frișcă bătută spumă fără zahăr.

Ouăle umplute cu lingurița (nu cu cornetul), deci netede deasupra., se decorază cu albuș, măsline, gogoșari, culori de contrast, din care se realizează diferite figuri după imaginație. Din albuș se pot face petale mici de margarete, la mijloc cu puțin gălbenuș, măsline în formă de stea. Peste toate se ornează cu maioneză cu ajutorul cornetului, descris în cele ce urmează.

Maioneza

Se poate face numai din gălbenușuri crude, aspectul fiind mai moale, mai unsuros, sau din gălbenușuri crude și gălbenușuri fierte tari. În acest caz este mai consistentă. Muștarul se pune de la început ca să nu se taie maioneza. Zeama de lămîie o face mai pufoasă, o umflă. Apa o moaie, ca să primească mai ușor untdelemnul. Se stropește puțin cînd devine prea tare. Pentru un gălbenuș se poate pune 2 dl untdelemn. Untdelemnul se adaugă, cîte puțin, mai ales la început, altfel se poate tăia. Ca să se evite acest inconvenient, se pune la sticlă un dop, care se găsește în comerț, cu un mic tubuleț la mijloc, pe unde iese untdelemnul, numai cît este necesar; sau se face la un dop de plută un șanțuleț, se taie cam 1/5 din lungimea lui, pe unde va ieși untdelemnul. Maioneza se poate tăia cînd se pune prea mult untdelemn de la început, cînd este untdelemnul prea rece sau se pune prea mult untdelemn pentru un gălbenuș. Se poate repara, adăugînd o linguriță de apă fierbinte în marginea maionezei și frecînd circular numai în acel loc, pînă se încorporează toată maioneza; sau se pune un gălbenuș crud în marginea maionezei și se freacă tot circular, în mijlocul lui, atrăgînd treptat toată maioneza tăiată.

Preparatele cu maioneză nu se vor păstra la frigider la o temperatură prea scăzută, pentru că se taie maioneza și nu se mai poate repara, decît dacă se scurge bine untdelemnul care s-a separat și se pune altă maioneză proaspătă, după ce s-a ținut salata mai la cald.

Maioneza are o largă întrebuințare, datorită faptului că se pretează la foarte multe gusturi, și proprietatea de a lega diferite ingrediente între ele. Ornarea cu maioneză dă un plus de frumusețe.

Modul de preparare: un gălbenuș fiert se pune într-un castron, se zdrobește foarte fin cu furculița inoxidabilă (nu se vor întrebuința vase sau ustensile care se oxidează cînd se lucrează cu gălbenuș, deoarece se înne-grește preparatul, capătă gust neplăcut și se produc intoxicații). Se pune puțină sare fină, o linguriță muștar, un gălbenuș crud. Se freacă toate bine, pînă nu mai este nici un grunț de gălbenuș fiert. Se ține sticla cu untdelemn în mîna stîngă și cu dreapta se freacă într-una cu furculița, adăugînd untdelemnul prin dopul crestat, care va curge numai cît este necesar, fără riscuri. Cînd se întărește prea mult se adaugă cîte puțină zeamă de lămîie sau se stropește cu cîte o linguriță apă, ca să se moaie

și să primească mai bine untdelemnul. Maioneza va fi gata în 5 minute, dacă se lucrează repede. La 2 gălbenușuri se pune circa 4 dl untdelemn. Când este nevoie de mai multă maioneză, se vor pune gălbenușuri, muștar și untdelemn în proporțiile arătate. Maioneza trebuie să fie ca o alifie consistentă, să-și păstreze forma; numai atunci se va putea întrebuința la ornat. Aproape de sfârșit, nu se va adăuga în maioneză apă sau zeamă de lămîie, ca să rămînă tare. Se potrivește gustul de sare. Ornarea se face cu ajutorul unui cornet de material plastic care are la capăt un șprîț crestă, prin care iese maioneza ondulată. Când șprîțul este mai larg, trebuie multă maioneză pentru ornat și uneori este nevoie de linii mai fine, așa că se va confecționa un cornet din hirtie velină. Cornetul: o coală de hirtie albă se răsucește în formă de con și se prinde cu un ac cu gămălie. Se prinde vîrfurile conului foarte bine ascuțit între două degete. Se ciupește cu forfecuța puțin în ambele părți ale indoiturii. Se mai fac două ciupituri la fel, pe intervalul dintre ele. Vom avea astfel o deschizătură în formă de stea, numai cît să intre un băț de chibrit. Se pune maioneza în cornet, se prind marginile cornetului în palmă, împingînd maioneza spre vîrf și cu mișcări stînga-dreapta, înainte-înapoi se realizează linii ondulate, cu care se conturează garnitura de ou, măsline, gogoșar etc.

Sosuri pentru ouă umplute

Ouăle umplute se pot servi simple sau cu sos de maioneză la care se adaugă ceva mai mult muștar și zeamă de lămîie, ca să fie mai picant, o lingură smîntînă groasă de bună calitate și 1—2 linguri apă sau vin ca să aibă consistența unei smîntîni groase, care curge puțin. Acesta este sosul tartar. Sosul se deșartă în farfuria de servit. Deasupra se așază ouăle umplute și ornate. Când este salată verde se taie felii subțiri, se așază pe platou și ouăle peste ea ca în cuiburi. Sosul se pune peste salată numai în momentul servirii, altfel se moaie salata, sau se servește separat în sosieră. În sosul tartar se mai poate adăuga pentru a-i da gust mai picant și mai variat: 100 g frișcă bătută fără zahăr în loc de smîntînă, iar pentru aromă pătrunjel, mărar, tarhon tocate mărunt, sardele sau pastă de pește, hrean ras, ceapă rasă fin sau usturoi, ciuperci înăbușite cu puțină ceapă rasă fin, și tocate foarte mărunt, vin în loc de apă.

Ouă tari cu maioneză

Se fierb ouă tari și se taie în jumătate pe grosime. Se așază pe farfuria de servit cu partea bombată în sus. Deasupra se toarnă un sos tartar, la care se adaugă ori care din ingredientele menționate la sosuri pentru ouă umplute.

Ochiuri românești cu maioneză

Se fac ochiuri românești, se așază scurse bine pe farfuria de servit și cînd sînt reci se toarnă peste ele sos tartar ca mai sus.

Ochiuri românești în cuib de roșii

Ochiuri românești reci se așază în jumătăți de roșii potrivite, din care s-a scos mijlocul ca să încapă oul. Se ornează cu maioneză deasupra.

Ochiuri românești în cuib de salată verde

Salata verde bine spălată, stoarsă de apă în pumni, se taie felii subțiri ca fideaua. Se așază pe platou în strat de un deget grosime. Peste ea se pun ochiuri românești reci, cu distanțe de 3 cm între ele. În momentul servirii se toarnă deasupra un sos tartar cu smîntînă și mărar tocat. Sosul nu se pune mai repede, deoarece înmoaie salata.

Ouă „Pălăria șarpelui“

Sînt ouă umplute, care se numesc astfel, pentru decorul pe care-l au, imitînd ciuperca otrăvitoare pălăria șarpelui. Sînt foarte de efect pentru decor la salata rusească sau salata boeuf. Se fierb ouăle tari se taie în jumătate pe lungime cu cuțitul simplu. Se scot gălbenușurile și se prepară umplutura după rețeta de la ouă umplute. Se umple albușurile rase, se lipesc cîte două jumătăți, dînd impresia unui ou întreg. Se taie puțin din bază ca să stea drept. Se aleg roșii rotunde, potrivit de mari ca să imite pălăria unei ciuperci. Se taie un disc mic la partea unde este codița, cît să încapă vîrfurile oului. Se scobește miezul, se umple cu puțină umplutură de ouă, sau de salată rusească, apoi se așază pe vîrfurile oului. Din loc în loc se lipesc cu unt peste roșii buline mici albe tăiate din albuș fiert, cu un tub subțire de sticlă. Iarna pălăria se face din gogoșari.

I. Ciupercile se așază pe un soclu de salată boeuf sau rusească, aranjat drept sau pe mai multe nivele, și ciupercile așezate ca pe un cîmp, unele răsturnate altele drepte. Din sfeclă, albuș, frunze de pătrunjel se fac flori imitînd cîmpul. Se ornează și cu maioneză.

II. Aceste ciuperci se pot așeza și pe un platou, în care s-a pus sos tartar și pătrunjel verde tocat, unele în picioare, altele culcate.

Coșulețe de ouă umplute

Se fierb ouă tari, și se curăță de coajă. Se taie albușul pe la jumătatea mai îngustă, adică pe grosime, însă nu de tot. Se lasă o fișie de albuș, ca o toartă de coș cam de 2 cm lățime. Se scoate cu grijă gălbenușul,

din care se prepară umplutura numai cu smântină, unt, puțin muștar și puțin pătrunjel tocat foarte fin. Se pune compoziția în cornet cu sprîț crestat la capăt, mai mic ca cel pentru ornat cu frișcă. Se umplu ouăle cu sprîțul, formînd cîte 2 trandafiri pe fiecare parte a toartei coșulețului. Florile se formează apăsînd pe cornet; sprîțul fiind crestat, lasă să iasă compoziția ca niște petale. La mijlocul fiecărui trandafir se pune o mică bulină din gogoșar roșu. Se ornează apoi cu maioneză cu cornetul de hîrtie (vezi maioneza). Coșulețele se pot servi cu sos tartar sau ca ornament la salate de boeuf sau rusească.

Coșulețe din roșii

Se aleg roșii potrivite cît să intre un ou în ele. Se taie în jumătate, se scoate miezul și se umple cu o salată oarecare. Peste salată se așază 1/2 de ou tăiat pe grosime, cu partea bombată în sus. O fișie de roșie de 1 cm lățime se pune peste ou, ca o toartă de coș. Se ornează cu maioneză cu cornetul de hîrtie. Se servesc ca preparatele precedente.

Intrări din legume fierte

I. Legume cu unt și smîntînă: (vezi pregătirea legumelor înainte de preparare). 1/2 kg legume fierte, strecurate, se așază fierbinți într-un graten sau cratiță. Se pune peste ele 50 g unt tăiat bucățele, 200 g smîntînă, puțină sare, mărar sau pătrunjel tocat. Se dau la cuptor 10 minute.

II. Legume cu smîntînă și pesmet prăjit în unt: aceleași legume așezate în graten. Se pune peste ele 200 g smîntînă și o lingură pesmet prăjit în 50 g unt. Se dau 5 minute la cuptor.

III. Legume cu smîntînă, unt și parmezan: peste legumele fierbinți, așezate în graten se pune 200 g smîntînă împărțită uniform cu lingurița, untul tăiat bucățele și apoi se presară 1 lingură cu vîrf cașcaval ras. Se dau la cuptor 10 minute și se servesc fierbinți.

IV. Legume cu smîntînă, ouă, unt și pesmet: aceleași legume, 3 ouă fierte tari, 200 g smîntînă, 50 g unt. Legumele se alternează în rînduri cu ouăle tăiate felii și cîte puțină smîntînă. Deasupra se pune 1 lingură cu vîrf pesmet prăjit puțin în 50 g unt. Se dă la cuptor 10 minute.

V. Legume cu sos alb: 1 lingură cu puțin vîrf făină (25 g) se înăbușe 2 minute cu 50 g unt, fără să se rumenească. Se stinge cu 1/4 l lapte fierbinte adăugat în două rînduri, amestecînd bine de fiecare dată pînă se desfac cocoloașele formate și numai pe urmă se pune alt lapte. Se pune sare și zeamă de lămîie după gust și pentru aromă mărar, pătrunjel tocat. Sosul mai gros se amestecă cu legumele fierte. Se așază în graten uns bine cu unt, se dă la cuptor 10 minute, apoi se servesc presărate cu parmezan ras deasupra.

În sosul alb se mai poate adăuga 100 g brînză de vaci sau telemea rasă, 1—2 gălbenușuri după ce se ia de pe foc, 1—2 linguri ciuperci bine spălate, tocate mărunt și înăbușite cu o linguriță ceapă rasă fin în 2 linguri untdelemn sau o linguriță unt, pînă scade apa ce o lasă (cca. 20 minute) și sînt fierte. Apoi se amestecă cu legumele fierte, strecurate bine, avînd de fiecare dată alt preparat. Se pun în cratiță sau graten bine uns cu unt, se dau la cuptor 10 minute, apoi se servesc fierbinți cu parmezan ras deasupra.

VI. Legume cu orez: 1/2 kg legume fierte, 100 g orez, 250 g smîntînă groasă, 100 g brînză telemea, 50 g unt, 1 lingură cu vîrf pesmet, 1 ceapă mică, mărar, pătrunjel, untdelemn, sare.

Orezul se călește 1 minut cu o linguriță cu vîrf unt sau 2 linguri untdelemn și o linguriță ceapă rasă fin (ca să rămînă bobul întreg la fiert), dar fără să se rumenească. Se stinge apoi cu 1/2 l apă rece sau caldă. Se potrivește de sare, puțin piper și se lasă să fiarbă la foc mic sau la cuptor, acoperit, circa 20 minute, pînă scade complet apa și orezul este fiert. Se amestecă atunci cu brînză telemea rasă. Se așază într-un graten un rînd de orez, unul de legume fierte care au fost amestecate cu 50 g unt, apoi smîntînă distribuită cu lingurița peste legume, iar orez, legume, smîntînă, terminînd cu orez. Deasupra se presară puțin pesmet sau parmezan ras și se dă la cuptor 10 minute. Se servește fierbinte.

VII. Chiftele de legume fierte: 1/2 kg legume fierte, 100 g franzelă 100 g brînză telemea, 300 g smîntînă groasă, 1 linguriță cu vîrf făină, 1 ceapă mijlocie, 2 ouă, pătrunjel, mărar, 1 vîrf de cuțit piper, sare, untdelemn.

Legumele fierte, bine strecurate, se trec prin mașina de tocat împreună cu franzela muiată în apă și bine stoarsă, ceapa tocată și călită 1 minut în 3 linguri untdelemn. La tocătură se adaugă telemeaua rasă, 100 g smîntînă, mărar, pătrunjel tocat, gălbenușurile, piperul, sarea necesară. Se amestecă bine apoi se pun albușurile bătute spumă. Se ia din compoziție cîte o linguriță, se pune pe o foaie de material plastic presărată cu făină sau pesmet și se dă forma rotundă și turtită de chiftele. În tigaia înfierbîntată înainte se pune untdelemn de 1 cm grosime și cînd este fierbinte, se pun chiftelele. Compoziția este mai moale, dar se iau cu grijă și se va întări imediat ce se dau la foc. Se prăjesc rumen pe ambele părți,

apoi se aşază în graten cu 200 g smântână care a rămas, distribuită peste ele. Se dau la cuptor să se înfierbinte şi se servesc. Se pot servi şi cu sos de roşii, mărar, ceapă.

VIII. Găluşte de legume. Se fac din aceeaşi compoziţie ca şi chiftelele de legume, numai că se pune în compoziţie numai 1/4 kg legume fierte, şi o linguriţă de smântână. În rest la fel. Se ia cu linguriţa din compoziţie, se dă bine prin făină presărată pe o foaie de nailon. Se dă forma rotundă. Se pregătesc toate şi se lasă pe foaia de nailon. Se fierb într-o cratiţă de 3 l, mai mult de jumătate cu apă clocotită şi puţin sărată. Se pun toate una lângă alta, apoi se acoperă cu capacul tras puţin mai la o parte să nu dea apa în foc. Când încep din nou să clocotească, se face focul mai mic şi se fierb în clocote mici 10 minute. Dacă se prind de fundul cratiţei se mişcă cu lingura să se deslipească şi să plutească în apă. Se scot apoi cu spumiera, scurse bine de apă şi se aşază în graten. Se pune smântână deasupra şi bucăţele de unt. Se servesc fierbinţi.

IX. Legume fierte cu sosuri reci: toate legumele fierte se pot servi cu sos tartar, sos grecesc şi mujdei de usturoi (vezi sosuri reci). Legumele fierte, strecurate, se aşază pe farfuria de servit şi când sînt reci se toarnă unul din sosurile reci peste ele şi se servesc.

Cartofi franţuzeşti

1/2 kg cartofi, 4 ouă, 300 g smântână, 50 g unt, 1 lingură cu vîrf pesmet. Cartofii se fierb cu coajă. Ouăle se fierb tari. Se curăţă ouăle şi cartofii şi se aşază în graten sau cratiţă unsă cu unt, un rînd de cartofi, se presară puţin sare fină, apoi un rînd de ouă tăiate felii. Cu linguriţa se distribuie jumătate smântîna, apoi iar cartofi, presăraţi cu puţin sare, ouă, smântîna. Deasupra se pune pesmetul rumenit 2 minute în unt şi se împarte peste tot. Se dau la cuptor să se înfierbinte. Se servesc fierbinţi.

Cartofi umpluţi cu brînză de vaci

3 cartofi mari mai lunguieţi (circa 1/2 kg), 1/4 kg brînză de vaci, 1 ou, 1 linguriţă cu vîrf unt proaspăt, 1 linguriţă făină, sare, 100 g smântînă. Cartofii se curăţă şi se fierb aşa întregi în apă cu sare, dar să nu se zdrobească. Se taie apoi în jumătate pe lungime. Se scobeşte miezul ca să rămînă ca nişte bărcuţe. Brînză se mărunţeşte cu furculiţa, se amestecă cu oul întreg, untul moale, puţin sare, făina şi se umple jumătăţile de cartofi. Se pun într-un graten uns cu unt. Se dau la cuptor 15 minute. Se servesc fierbinţi cu smîntîna deasupra.

Țelină cu măsline

I. 2 buc. țelină mijlocie (circa 1/2 kg), 1 ceapă mare, 100 g măsline, 6—7 linguri untdelemn, 1 linguriță cu vîrf făină (20 g), 2—3 linguri vin, 1 dl suc de roșii sau 1 linguriță pastă de roșii, 1 linguriță zahăr tos pentru caramel, 1 foaie de dafin, 1/2 lămîie, 10 boabe piper, sare.

Ceapa rasă prin răzătoare cu găuri mici se înăbușe în untdelemn 1 minut ca să-și dezvolte aroma. Se adaugă apoi țelina curățată și tăiată felii cu cuțitul riglat, de 1 cm grosime și 2 cm lățime. Se amesteacă 2 minute apoi se stinge cu 1/2 l apă fierbinte. Se pun imediat și măslinele nedesărate și se fierb acoperite la foc mic circa 30—40 minute. Când este fiartă țelina se pune vinul, bulionul rece frecat cu făina, 3—4 felii de lămîie fără coajă (care este amară), zahărul caramelizat în maro-deschis și stins cu o lingură apă, foaia de dafin, piperul boabe. Se dă la cuptor 15 minute, să se ridice untdelemnul deasupra, să aibă aspect mai plăcut. Dacă sosul este prea gros, se mai pune puțină apă, deoarece dacă se răcește se mai îngroașe. Se servește rece.

II. Țelină cu ciuperci: se face la fel, cu ciuperci în loc de măsline. 200 g ciuperci bine spălate, tăiate felii mai mari, se înăbușe cu ceapa, țelina 2—3 minute, apoi se sting cu apă fierbinte. În rest se prepară ca mai sus.

III. Țelină cu praz. Se pune 2 fire de praz tăiate în bucăți de 2—3 cm în loc de măsline. În rest la fel. Toate se servesc reci.

Salată de țelină crudă

1 țelină (200 g), 2 cartofi, 1 morcov, 1 castravete, 2 mere, 150 g maioneză. Țelina, curățată de coajă, se rade crudă prin răzătoare cu găuri mari sau se taie în formă de chibrit foarte subțire. Se sarează puțin și se stropește cu zeamă de lămîie; se lasă să stea 2—3 ore ca să se moaie. Se amestecă apoi cu cartofii fierți și merele crude tăiate felii, morcovul fiert și castravetele acru tăiați cubulețe mici. Se pune apoi peste toate maioneză cu muștar, lămîie, sare și o lingură smîntînă groasă.

Salată de țelină cu smîntînă

1 țelină, 2 mere, 250 g smîntînă, lămîie, sare. Țelina mare se curăță bine de coajă, se taie crudă foarte subțire în formă de chibrit. Se presară cu puțină sare și se stropește cu zeamă de lămîie. Se lasă 2—3 ore să se moaie, apoi se amestecă cu merele tăiate felii subțiri și smîntîna.

Dovlecei grecești

3—4 dovlecei, care nu au încă semințele descolate, 50 g cașcaval sau telemea, 300 g smântână, 1 ou, 50 g unt, mărar, pesmet.
Dovleceii se curăță de coajă, se fierb întregi circa 10 minute în apă clocotită și puțin sărată. Se scurg și se taie în jumătate pe lungime. Se scoate cu lingurița miezul ca să rămână coaja ca o bărcuță. Miezul se toacă bine cu cuțitul, se amestecă cu cașcavalul sau telemea rasă, oul crud, 1 lingură smântână groasă, mărar, puțin piper măcinat. Se umple jumătățile de dovlecei, se așază în graten uns cu unt, una lângă alta cu umplutura în sus. Deasupra se pune pesmet (o lingură) prăjit 2 minute în unt. Se dau la cuptor 15 minute înainte de servire. Când se scot din cuptor se pune smântână peste ei. Se servesc fierbinți.

Dovlecei la cuptor

10—12 dovlecei mici în floare, 6—7 linguri untdelemn, 3 căței usturoi, 3—4 roșii (1/2 kg), mărar, pătrunjel, sare.
Dovleceii mici, necurățați de coajă, se taie în jumătate pe lungime, se călesc în untdelemn mai mult, cu sare, piper, mărar tocat până se moale, la foc mic, acoperiți. Când sînt gata se suprapun cu felii de roșii și usturoi tocat. Se dau 10 minute la cuptor ca să se ridice grășimea deasupra și să se fiarbă roșiile. Se servește rece.

Vinete la cuptor

3 buc. vinete (750 g), 4—5 ardei grași, 1/2 kg roșii, untdelemn, usturoi.
Vinetele se coc ca pentru salată de vinete (vezi salata). Se curăță, se scurg de zeamă, dar nu se toacă. Ardeii se coc ca pentru salata de ardei copti (vezi salata). Într-un graten cu care se vor servi la masă, se așază un rând de vinete desfacute în fișii. Se suprapun cu ardeii tăiați felii subțiri și roșiile felii. Deasupra se presară 5 căței de usturoi pisat cu o linguriță rasă de sare, pătrunjel tocat și 7—8 linguri untdelemn. Se dau la cuptor 15 minute. Se servesc reci.

Vinete împănate

1. 4 buc. vinete, 100 g morcov, 50 g pătrunjel, 50 g țelină, 1 ceapă mare, 1 ardei, 1/2 kg roșii, 5 căței usturoi, untdelemn, făină, 1 foaie dafin.
Se aleg vinete cam de 1/4 kg fiecare, cu coaja lucioasă, aproape negre, moi la pipăit, mai ales la vîrf, ca să nu abă semințe mari. Se curăță coaja pe lungime din distanță în distanță, ca să fie în final 4 dungii negre și 4

dungii albe. Se despică în 4 sferturi, străpungîndu-se prin dungile negre, însă nu pînă la vîrf și nici pînă la coadă. Se sărează înăuntru și pe dinafară și se lasă să stea așa 2—3 ore, sarea topindu-se absoarbe zeama amară din vinete. Se limpezesc apoi cu apă rece, să se spele de sare și de zeamă. Se storc în pumni sau în tifon fără să se strivească prea tare. Morcovul, pătrunjelul, țelina, ceapa, se rad prin răzătoare cu găuri mari, ardeii se taie felii și toate se înăbușe cu 4 linguri untdelemn 2 minute, apoi se adaugă cite o lingură apă pînă se fierb bine. Când sînt gata să fie bine scăzute de apă. Vinetele se umple cu zarzavatul, făcînd loc cu lingurița printre tăieturile făcute anterior. Se trec apoi prin făină și se prăjesc în 6—7 linguri untdelemn, puse toate o dată în cratiță potrivită. Se întorc pe toate părțile. Când s-au muiat puțin, se pune alături de ele usturoiul tocat, se lasă 1 secundă să se încălzească, apoi se adaugă roșiile tăiate felii, tocat, se lasă 1 secundă să se încălzească, apoi se dau la cuptor 20 minute. Sosul se va îngroșa de la făina în care au fost date vinetele. Dacă este nevoie se mai pune apă. Se servesc reci.

II. 3 cepe mari (300 g) se taie felii subțiri se călesc în 5 linguri untdelemn, pînă scade apa proprie, apoi se adaugă un ardei gras și o roșie tăiate felii subțiri, și se călesc în continuare 10 minute. Cu ceapa se umple vinetele exact ca în rețeta precedentă și în continuare se procedează la fel.

III. Se face un sos din: 1 morcov mic, 1 pătrunjel mic o ceapă; se rad toate prin răzătoare și se călesc 2 minute în 6—7 linguri untdelemn. Se adaugă cite 1 lingură apă pînă se fierb. Se trec prin strecurătoare de sîrmă inoxidabilă, se adaugă 1/4 l bulion, 1 foaie de dafin, pătrunjel tocat. Sosul se pune peste vinetele împănate cu ceapă ca în rețeta precedentă, după ce au fost date prin făină și prăjite puțin. Se dau la cuptor 20 minute să se moale vinetele. Se servesc reci. Dacă sosul este prea gros se mai pune puțină apă cît sînt la cuptor.

Roșii umplute cu ciuperci

7—8 roșii (1 kg), 1/4 kg ciuperci, 1 ceapă mijlocie, 1 lingură orez, sare, piper, 150 g smântână, pătrunjel tocat.

Se aleg roșii mijlocii rotunde și de aceeași mărime. Se taie un cîmpăcel în partea coditei, fără să fie desprins de roșie, se scoate miezul cu lingurița. Ciupercile bine spălate, se taie mărunț și se înăbușe cu ceapa tocată 3 minute în 4 linguri untdelemn. Se adaugă apoi orezul, sare, piper, pătrunjel tocat și 4—5 linguri apă. Se fierb cu capac la foc mic, sau se dau la cuptor acoperite pînă este fiert orezul și scade complet apa. Se umple roșiile. Se așază într-un graten uns cu unt sau untdelemn, cu miezul scos de la roșii în jur. Se pune pe fiecare cite o linguriță smântână și se dau la cuptor 10 minute. Se servesc calde, cu pătrunjel tocat.

Plachie de fasole boabe

1/4 kg fasole boabe, 3 cepe mari, 8 linguri untdelemn, 4 roșii sau 2 dl suc de roșii, 2 ardei grași, 1 foaie de dafin, 2 linguri vin, usturoi, piper.

Fasolea curățată de impurități se moaie de seara cu apă rece. Se limpezeste a doua zi în 2—3 ape reci. Se pune la fiert cu apă rece, cât să treacă peste ea cu 4—5 cm. Se fierbe acoperită la foc mic să nu se zdrobească. Fierbe în cca 2 ore. Ceapa se taie felii subțiri, se călește 2 minute în untdelemn ca să-și dezvolte aroma, apoi se adaugă ardeiul tăiat felii, roșiile felii sau bulionul, vinul, foaia de dafin, un vîrf de cuțit piper. Pentru aromă pătrunjel, mărar sau tarhon tocat. Se fierbe la foc mic, adăugînd și cîte o lingură apă, pînă se înmoaie toate. La urmă se pune usturoiul tocat. Cînd fasolea este fiartă și apa foarte scăzută, se pune ceapa peste ea. Se dă la cuptor 10 minute ca să se ridice untdelemnul deasupra, să aibă aspect plăcut. Se servește rece.

Intrări cu carne. Aspicuri

Pui cu smîntînă și hrean

1 pui (circa 1 kg), 1/2 kg zarzavat de supă, 1 lingură cu vîrf hrean ras, 1/2 kg smîntînă groasă, pătrunjel, lămîie, sare, 1 linguriță rasă muștar. Puil fiert în apă cu zarzavat, se lasă în supă pînă se răcește. Apoi se curăță carnea de pe oase și se taie cubulețe. Se amestecă cu smîntîna, hreanul, puțin muștar, sare, zeamă de lămîie (după gust) și o linguriță rasă zahăr. Se așază în salatiară, se presară cu pătrunjel foarte fin tocat sau gălbenuș ras prin strecurătoarea de sîrmă direct peste salată. Se ornează cu măsline și gogoșar și se dă puțin la frigider, apoi se servește.

Pui cu maioneză

Pui (1 kg), 1 țelină, 2 cartofi, 250 g maioneză, 100 g smîntînă, 1 căpăfînă salată verde, mărar, puțină ceapă rasă sau usturoi pisat.

Carnea de pui fiartă ca în rețeta precedentă, cartofii, țelina de asemenea fierte în supă se taie cubulețe. În momentul servirii se amestecă cu maioneza (vezi maioneza), la care s-a adăugat smîntîna, mărarul tocat, ceapa rasă sau usturoiul tocat, salata verde tăiată ca fideaua. Maioneza nu se pune mai repede, deoarece înmoaie salata verde. În această salată se poate pune și o lingură mazăre verde, un morcov, un castravete, ciuperci fierte și tocate mărunt (după gust).

Pui cu ciuperci

1 pui (circa 1 kg) 1/4 kg ciuperci, 250 g maioneză, 100 g smîntînă, 1 ceapă mijlocie, sare, piper, untdelemn, pătrunjel, mărar.

Puul se fierbe ca în rețetele precedente, cu zarzavat și se lasă în supă pînă se răcește, apoi se scoate carnea de pe oase și se taie cubulețe. Ciupercile bine spălate se taie felii și se înăbușe cu ceapa tocată mărunt, în 3 linguri untdelemn, pînă scade apa ce o lasă; se fierb circa 20 minute. Se amestecă carnea cu ciupercile, maioneza (vezi maioneza), smîntînă, mărar tocat. Se potrivește de sare și zeamă de lămîie dacă mai trebuie. Se așază în farfuria de servit. Se presară cu gălbenuș ras direct peste salată prin strecurătoarea de sîrmă. Se ornează cu măsline în formă de stea, gogoșar, mazăre etc.

Salată de vițel

Circa 1/4 kg resturi de friptură sau carne fiartă de vițel (pasăre), se taie cubulețe. Pentru sos: 2 gălbenușuri, 3 linguri untdelemn, 1 linguriță cu vîrf făină, 1 linguriță muștar, 2 linguri zeamă de lămîie, 1 linguriță rasă sare.

Se amestecă toate componentele sosului și se subțiază cu 1/2 l. lapte. Se bate cu telul 10 minute deasupra unui vas cu apă clocotită. Cînd se ia de pe foc se pune pentru aromă, pătrunjel, mărar, ceapă verde tocată mărunt. Se amestecă cu carnea și se servește caldă sau rece.

Salată cu piept de pasăre

1 piept de pasăre de circa 200 g, 1—2 căpăfîni salată verde, 150 g maioneză, 100 g smîntînă, tarhon, pătrunjel, 1 lingură vin.

Pieptul fiert de orice pasăre se taie cubulețe și se amestecă cu maioneza, cu muștar și zeamă de lămîie, vinul, smîntîna, tarhonul tocat. În momentul servirii la masă se adaugă salata verde tăiată subțire ca fideaua.

Salată de pește

1 kg pește, 200 g maioneză, 1 castraveci acru, 1 ceapă mică sau verde. Peștele fiert rasol (vezi pește rasol) se lasă să se răcească în supă, apoi se scoate carnea de pe oase și se taie cubulețe, castravetele tocat mărunt, scurs de zeamă, ceapa se rade prin răzătoarea cu găuri mici și toate se amestecă cu maioneza, muștarul și zeama de lămîie.

Salată de crenvurști

3 perechi crenvurști, 150 g maioneză subțiată cu vin în loc de apă, tarhon. Se fierb crenvurștii în apă clocotită 5—6 minute, având grijă să nu plesnească. Se scurg de apă, se curăță de membrană, se taie bucăți de 2 cm. Se așază în salatiere calzi și în momentul servirii la masă se pune peste ei maioneza subțiată cu 2—3 linguri vin și tarhon tocat.

Crenvurști cu hrean

Se fierb crenvurștii ca în rețeta precedentă. Se servesc la masă într-un castron cu apa în care au fiert, ca să se păstreze calzi și să nu se dezumfle. Se servesc cu muștar sau hrean ras prin răzătoarea cu găuri mici, simplu sau se poate pune peste hrean sare, zeamă de lămie, sau smântină cu puțină sare.

Creier la graten cu ciuperci

300 g creier, 1/2 kg roșii, 1/4 kg ciuperci, 50 g parmezan, pătrunjel, piper. Creierul se opărește 10 minute în 1/2 l apă clocotită cu puțină sare și o lingură oțet. Se strecoară și când este rece se taie felii. Ciupercile se înăbușe cu o ceapă mijlocie tocată mărunt în 4 linguri untdelemn, puțină sare și un vîrf de cuțit piper, circa 20 minute la foc mic, acoperite. Se așază într-un graten cu care se servesc la masă, un rînd de felii subțiri de creier, un rînd de ciuperci și un rînd de roșii felii. Se presară cu parmezan și cîteva bucățele de unt. Se dau la cuptor 15 minute și se servesc fierbinți.

Mititei

1 kg carne de vacă de la ceafă, 100 g seu de vacă, sare, piper, ienibahar, 1 linguriță bicarbonat, cimbru, usturoi.

Mititeii se fac din carne de vacă de la ceafă care este mai fragedă. Carnea și seul se dau prin mașină de 3—4 ori ca să fie bine fărîmitată. Se adaugă sare, piper măcinat, ienibahar, un vîrf de cuțit cimbru fărîmitat, bicarbonat și 2 dl apă rece în care s-au pus 3 căței de usturoi tocat și apoi s-a strecurat. Se bate bine tocătura pînă devine ca o pastă fină. Se dă la frigider 8—10 ore apoi se formează din ea mititei, de forma unor cîrnăciori de 6—7 cm. lungime. Se ia din compoziție cam cît încapă într-o lingură de masă și între palmele udate cu apă sau untdelemn se dă forma rotundă și lunguiată de cîrnăciori. Se așază pe un patou uns cu untdelemn unul lîngă altul, se ung și deasupra cu untdelemn cu pensula sau cu o pană. Mititeii se pot face și cu mașina de carne, la care i se aplică un tub de cîr-

nați; se taie pe măsură ce ies prin tub, în lungime de 6—7 cm. Se așază pe tavă și se ung cu untdelemn. Cînd sînt gata toți se frig pe grătarul încins, întorcîndu-i pe toate părțile pe măsură ce se rumenesc. Se servesc fierbinți cu muștar.

La tocătură se poate pune jumătate carne de porc slabă.

Iepure cu măsline

750 g carne fezandată de iepure, 1 ceapă mare, 1 dl untdelemn, 1 foaie de dafin, 10 boabe piper, 1/4 l suc de roșii, 1 linguriță cu vîrf făină (20 g) 4 linguri vin, 3—4 felii lămie fără coajă, 1/2 linguriță muștar, 150 g măsline puțin cimbru.

Ceapa se toacă foarte mărunt sau se rade prin răzătoarea cu găuri mici. Se călește în untdelemn 2 minute, apoi se pune carnea fezandată (vezi fezandarea), tăiată bucățele dacă este partea din față mai osoasă, sau întreagă dacă este partea din spate. Se frige înăbușit cu capac la foc mic pe sobă sau la cuptor, circa 2 ore, adăugînd cîte puțină apă să nu se ardă sosul. Cînd este gata se pune bulionul rece frecat cu făina, vinul, foaia de dafin, muștarul, feliile de lămie fără coajă (care amărăște) cimbru. Carnea dacă s-a fript întreagă se taie felii și se pune în sos. Se lasă să fiarbă ca să se lege cu făina și se mai pune apă ca să fie sosul subțire, deoarece se servește rece și sosurile cu făină cînd sînt reci se mai îngroașe. Se pun măslinele și se dă totul la cuptor 20 minute neacoperită ca să se ridice untdelemnul deasupra pentru aspect.

Iepure cu ceapă

750 g carne, 3 cepe mari (3—400 g), 8 linguri untdelemn (1 dl), 1 dl suc de roșii, 4—5 felii de lămie, 4 linguri vin, 1 foaie de dafin. 1 vîrf de cuțit piper măcinat, 3 căței de usturoi, puțin cimbru, sare.

Ceapa se taie felii subțiri și se călește în untdelemn 2—3 minute, ca să-și dezvolte aroma; se pune apoi carnea fezandată tăiată bucăți, puțină sare, piper și se fierbe înăbușit circa 2 ore, adăugînd cîte puțină apă să nu se ardă ceapa. Focul trebuie să fie foarte mic, sau la cuptor, pentru că ceapa se arde repede. În acest caz se schimbă în altă cratiță, deoarece ceapa arsă dă gust neplăcut. Cînd carnea este friptă, se adaugă toate ingredientele menționate. Se potrivește de sare. Se dă la cuptor 10 minute să se ridice untdelemnul la suprafață. Se servește rece.

Iepure cu sos ragu

750 g carne, 8 linguri untdelemn, 1 morcov, 1 pătrunjel, 1 ceapă (toate mici), 1 foaie de dafin, 1 vîrf de cuțit piper, 50 g slănină, 3 căței usturoi,

1 dl suc de roșii, 4 linguri vin, 3—4 felii lămție, 1 linguriță cu vîrf făină, puțin cimbru, 1/2 linguriță muștar.

Zarzavatul și ceapa curățate, se rad prin răzătoarea cu găuri mari și se călesc 2 minute în untdelemn ca să-și dezvolte aroma. Se stinge apoi cu 1/2 l apă fierbinte, se lasă să fiarbă. Carnea de iepure fezandată, partea de pe spate sau picior dinapoi se împănează cu slănină proaspătă sau afumată și cu usturoi. Se fac găuri în carne cam de 2—3 cm adîncime cu un cuțit ascuțit și în ele se introduce cîte o felioară de slănină și o felioară de cățel de usturoi, pentru a da gust și frăgezime, deoarece carnea de vînat este fibroasă, fără grăsimi. Carnea împănată se pune în cratiță peste zarzavat și se lasă să fiarbă la foc mic cu capac, întorcînd-o din cînd în cînd. Se pune și apă cînd scade. Cînd carnea este fiartă, se scoate din sos, iar sosul se trece prin strecurătoarea de sîrmă inoxidabilă. Se pune din nou în cratiță. Se adaugă făina frecată cu suc de roșii rece, vinul, muștarul, feliile de lămție fără coajă, cimbru și apă dacă mai este nevoie ca să fie circa 5—6 dl sos. Carnea se taie felii și se pune în sos. Și în acest sos se poate pune 100—150 g măsline. Se dă la cuptor 20 minute dacă se pun măsline, altfel numai 10 minute ca să se ridice untdelemnul la suprafață. Se servește rece.

Piftie de pasăre

Circa 1 kg carne, 1/2 kg șorici de porc, 1 morcov, 1 pătrunjel, 1 ceapă (toate mici), circa 200 g în total, sare, 3—4 căței de usturoi, piper.

Pentru piftie se recomandă carnea de cocoș bătrîn sau curcan. Are pielea mai groasă cu mai multă gelatină. Și puiul tînăr are gelatină. Carnea destinată pentru piftie, împreună cu cap, labe, șorice, se pune la fiert cu apă rece, ca să se dizolve cît mai multă gelatină în supă (gelatina este substanța albuminoidă care în apă rece se dizolvă și în apa fierbinte se coagulează, ca albușul de ou). Apa trebuie să întrecă peste carne cu 5—6 cm. Se pune sare de la început, care face să se adune spuma. Spuma este tot o substanță albuminoidă, care dă tărie supei, deci nu se va îndepărta. Ea se depune singură pe marginea oalei sau se lasă la fund pe parcursul fierberii. Supa nu se tulbură din cauza spumei, ci din cauză că fierbe la foc mare, în clocote mari. Spuma va rămînea în strecurătoare cînd se va strecura supa. Cînd supa dă în clocot, se pune zarzavatul tăiat sferturi cîteva boabe de piper și se lasă să fiarbă încet, abia să butoneze, chiar de la început, cam 3—4 ore, cu capacul tras mai la o parte. Cînd este gata, carnea se desprinde cu ușurință de pe oase și supa este scăzută, numai cît să plutească în ea bine tot materialul ce s-a pus la fiert. Dacă se ia o picătură între două degete, se simte cleioasă. Se mai poate încerca punînd o lingură de supă la frigider; se va vedea dacă se încheagă. Dacă are grăsimi deasupra trebuie să se culeagă. Se va putea face acest lucru mai bine, dacă

se lasă la rece pînă a doua zi. În acest caz se vede mai bine gradul de coagulare a supei. Dacă nu este destul de legată se mai fierbe cam cît apreciem că ar trebui. Dacă materialul avut nu a fost destul de gelatinos ca să închege supa și vrem să avem totuși mai multă supă de carne, se pot adăuga încă 4—5 foi gelatină la 1 l de supă, care va completa gelatina lăsată de carne. Dacă nu ar fi fost carne anume pentru piftie, ci numai supă de carne obișnuită, ar fi fost necesare 10 foi de gelatină la 1 l supă, ca să o închege, altfel piftia se topește la masă la temperatura camerei, ceea ce este foarte neplăcut. Înainte de a adăuga la supă gelatină trebuie muiată 1/2 oră în supă rece, luată din cantitatea respectivă și pe urmă se adaugă la restul de supă fierbinte, să se topească mai repede. Dacă nu se moaie înainte în supă rece și se pune direct în supa fierbinte, se formează cheaguri care vor rămînea suspendate în supă. Deci dacă supa nu este destul de încheagată, se mai fierbe ca să rămînea mai puțină să se lege sau se adaugă gelatină. Se potrivește apoi de sare. Cine dorește pune 2—3 căței de usturoi strivit bine cu dosul unei linguri de lemn. Peste o strecurătoare se așază un șervet de tifon, cu un strat de vată subțire deasupra și se strecoară supa, care va ieși clară. Carnea se ia de pe oase, se așază în formă inoxidabilă lungă și îngustă, ca pentru pastete, sau în castroane rotunde și se deșartă supa peste ea cît să o cuprindă bine. Se dă la rece. Cînd se servește, se scoate din formă cum s-a arătat la piftia de pește. Se ornează. Piftia de pasăre se poate aranja și în porții mici pentru fiecare persoană, dacă se cunoaște numărul lor. Atunci se pune în cești și se răstoarnă după același procedeu pe farfurioare mici.

Piftie de porc

Pentru piftia de porc este nevoie de 2—3 picioare, un ciolan și 1/2 kg șorici. Cînd este nevoie de mai multă, se pune cap cu ureche, plus altă carne. Picioarele și părțile cu șorici, se pîrlesc puțin la flacără, ca să dispară părul, dacă există, apoi se spală la un curent de apă rece, fără să se țină de loc în apă. Se pune la fiert cu apă rece, cît să întrecă cu 7—8 cm nivelul cărnii și puțină sare. Aceleași reguli de urmat pentru fierbere, filtrare prin tifon și vată, precum și aranjarea în vase ca să se coaguleze, ca și la piftia de pasăre. Dacă se pun picioare și șorici, reușita va fi sigură, nu mai este nevoie de altă gelatină.

Aspicul

Aspicul este un preparat, care are la bază gelatina, fie obținută prin fierberea părților gelatinoase de la diferite animale: vițel, porc, pasăre, pește, fie gelatină cumpărată din comerț, care are aceeași proveniență, dar ob-

ținută prin mijloace tehnice mai perfecționate, deci mai pură, mai clară, și mai rapid de preparat.

Aspic din oase

Pentru obținerea aspicului în casă trebuie să avem oase de vițel tânăr, cu multe cartilaje și zgirciuri, cum sînt oasele de la picioare, care au mai multă gelatină. Se iau de exemplu 2 oase lungi de vițel, de la picior mai jos de genunchi, care să aibă toate cartilajele de la capete. Se freacă bine oasele cu mălai, dacă nu sînt destul de albe, apoi se spală la un curent de apă rece. Nu se țin în apă rece, deoarece ar dizolva o parte din gelatină, care se aruncă o dată cu ea. Oasele curate se zdrobesc cu toporul și se pun la fiert cu apă rece, împreună cu 1/2 kg șorici de porc pirlite de păr, sare și foarte puțin zarzavat cum s-a arătat la piftia de pasăre. Apa trebuie să acopere oasele cu 8—10 cm. Regulile de fierbere sînt aceleași ca la piftia de pasăre. Condiția principală să nu se tulbure supa este, să nu fiarbă în clocote mari chiar de la început, numai la foc mic, în clocote mici, abia să butoneze. Spuma nu se va îndepărta. Fierberea va dura 4—5 ore. Se încearcă dacă este gata, punind cîteva picături la frigider. Cînd este fiartă, cartilajele se desprind cu ușurință de oase. Pentru gust se pune vin alb sau zeamă de lămîie, sarea necesară și pentru aromă tarhon, sau o frunză de țelină. Se filtrează prin tifon și vată cum s-a arătat la piftia de pasăre. Dacă totuși din cauza fiertului zeama s-a tulburat, atunci se poate încerca limpezirea în felul următor: se bat spumă 3—4 albușuri și se amestecă bine cu supa rece, bătînd-o cu telul 5—6 minute. În supă se pune vin sau zeamă de lămîie după gust, pentru ca substanța acră să ajute la coagularea albușului cînd fierbe și să adune în el toate impuritățile. Se pune apoi supa la foc mic, fără să se mai miște și se lasă pînă se adună albușul ca niște zdrențe care flutură în supă. Se ia apoi de pe foc și se filtrează printr-un șervet de tifon așezat pe o strecurătoare, peste care s-a așternut un strat subțire de vată, care va reține toate impuritățile. Dacă vata s-a îmbîcsit și nu mai permite să treacă supa, se schimbă cu alta. Aspicul trebuie să fie foarte clar și transparent.

Aspic din gelatină

Se prepară mult mai ușor și la îndemîna oricui. Se face din supă de carne de găină sau de vacă, fiartă cu zarzavatul respectiv: morcov, pătrunjel, țelină, ceapă, gulie. Supa se fierbe la foc mic, ca să rămînă foarte clară. Cînd este gata, se măsoară atîta supă cît se consideră că ar fi necesar pentru preparatul respectiv. La 1 l supă se pun 10 foi de gelatină, care se moaie în supa rece 1/2 oră, apoi se încălzește puțin supa ca să se topească bine; nu este nevoie să dea în clocot. Se potrivește gustul cu sare, vin, zeamă de

lămîie, tarhon, apoi se filtrează prin tifon și vată. Se ține la temperatura bucătăriei pînă se termină de aranjat preparatul în aspic, ca să nu se închege. Dacă nu se întrebuițează chiar atunci se păstrează la frigider. Aspicul se alterează foarte repede, de aceea preparatele în aspic se consumă proaspete, sau se păstrează nu prea mult, la frigider.

Aranjarea în aspic

Preparatul se poate aranja în orice formă, dar de obicei se folosește forma lungă și îngustă de pastetă, sau lungă și rotundă la bază, cu undulații pe lungimea ei, ca o spinare de căprioară. Aspicul dacă este încheat se încălzește să se topească și apoi se lasă la temperatura camerei tot timpul pînă se termină de aranjat preparatul, ca să nu se închege. În forma rece, ținută puțin la frigider se pune aspic de 2 cm grosime. Se dă forma la frigider în poziție perfect orizontală, ca să se închege. Peste acest strat de aspic coagulat se fac diferite ornamente din albuș fiert tare, gogoșar, măsline etc, după imaginație. De exemplu: din albuș se taie petale mici de margarete, care se aranjează în cerc, la mijloc puțin gălbenuș pentru a imita floarea. Frunzele se fac din pătrunjel verde. Din măsline se fac buline, sau se desface în formă de stea. Se taie măslinele la un capăt în 6 felioare pînă la jumătatea ei, se scoate simbulurele și măslinele va deveni plată ca o stea. Din mazăre se fac ghirlande și multe alte combinații.

Important este ca toate aceste decoruri să arate frumos pe partea dedesubt pentru că aceea va fi deasupra, cînd se răstoarnă preparatul pe platou. După ce s-au așezat toate ornamentele, se dă tava la frigider cîteva minute să se răcească bine toate, apoi se scoate și se picură cu lingurița cîte o picătură de aspic pe fiecare, ca să se prindă și să se fixeze la locul stabilit. Se dă iar la frigider să se închege, apoi se aranjează preparatul propriu-zis, în așa fel ca să rămînă pe lîngă părțile laterale ale preparatului un spațiu liber de 1 cm, adică să fie mai mic decît forma cu 1 cm pe toate părțile laterale, spațiu care ulterior se va completa cu aspic. Preparatul care urmează să fie pus în aspic, se dă puțin la frigider, să fie rece ca să nu moaie aspicul care fixează decorul. Orice preparat în aspic: creier, pateu de ficat, ouă umplute, limbă, carne de orice fel, se poate aranja și în forme mici sau cești, o porție pentru o persoană. Se ornează fiecare cum s-a procedat și la forma mare. Se răstoarnă pe farfurioare fiecare porție. Se va scoate din formă după metoda arătată la piftie de pește. Procedul de a introduce forma în apă caldă nu este bun, deoarece nu ne putem da seama cînd este destul și dacă se topește prea tare, va curge cînd se răstoarnă și va primi un aspect urît.

Glazură de sos alb cu gelatină

Cu acest sos se poate glasa orice fel de preparat când nu avem aspic. Are avantajul că se poate prepara mai repede.

Modul de preparare: 100 g unt se înfierbintă cu 100 g făină 2 minute la foc mic, fără să se rumenească. Se stinge cu 8 dl supă de carne, sau supă în care s-a fiert numai zarzavat de supă. În 8 dl supă rece strecurată prin tifon și vată se dizolvă 8 foi de gelatină 1/2 oră, apoi se pune pe foc să se înfierbinte și cu ea se stinge făina înăbușită cu untul, adăugată în 3—4 rînduri, amestecînd de fiecare dată pînă se desfac absolut toate cocloașele formate și nu mai pe urmă se pune alt lichid. După ce se pune toată supa se adaugă 100 g frișcă dulce nebătută spumă, sau lapte dulce.

Pentru gust se pune în supă înainte de filtrare tarhon, ceapă rasă sau cîteva ciuperci și apoi se filtrează. Sosul poate să rămînă alb sau se colorează în verde cu o lingură de zeamă crudă stoarsă din frunze de urzici, spanac; în galben, cu zeamă de morcovi. După ce s-a pus culoarea nu se mai fierbe, că se decolorează. Pentru culoarea galben-arămie se colorează cu sirop de zahăr ars, făcut din o lingură zahăr caramelizat în maron deschis, stins cu 1 dl apă, socotită din cantitatea de 8 dl. În acest caz laptele sau frișca se înlocuiește cu 1 dl vin. Acest sos merge bine cu pastete sau carne de vînat sau pește.

Cum se glasează: preparatul care urmăzează să fie glasat se aranjează dinainte pe platoul de servire, se dă la frigider ca să fie rece, apoi se toarnă pe toată suprafața sosul preparat imediat ce este gata. Sosul trebuie să aibă consistența unei smîntîni nu prea groasă, care să curgă și să acopere în strat subțire și uniform preparatul. Trebuie întrebuintat imediat, dacă se răcește se îngroașe și prinde peliculă deasupra și nu este indicat să se reîncălzească. Nu se mai intervine cu cuțitul după ce s-a răcit, că se cunosc urmele. Pentru ornat trebuie să fie la îndemînă tot decorul aranjat, fasonat numai să se lipească pe sos pînă cînd nu s-a întărit. Ornarea se va face în funcție de culoarea sosului. Se vor pregăti măsline tăiate buline, sau în formă de stea, sau chiar un șir de măsline întregi așezate pe mijloc, semicercuri de gogoșari cu albuș de ou etc. Se dă la frigider să se coaguleze și apoi se servește. Se poate orna și după ce s-a încheiat sosul. Ornamentele se lipește cu puțin sos încălzit.

Glazură de maioneză cu gelatină

400 g maioneză cu muștar, zeamă de lămîie (vezi maioneza) 100 g frișcă 1 dl apă în care s-a dizolvat 5 foi de gelatină. Maioneza pentru glasat se va face numai cu muștar, untdelemn, zeamă de lămîie și 100 g smîntînă dulce (frișcă). Gelatina se moaie 1/2 oră în 1

dl apă rece, apoi se încălzește puțin ca să se topească mai repede și se lasă să se răcească. Rece dar neînchegată se adaugă la maioneză. Se glasează imediat preparatul aranjat dinainte și răcit la frigider. Se toarnă deasupra și se nivelează repede cu cuțitul. Maioneza întărită nu se mai poate reîncălzi, trebuie lucrat repede. Sosul trebuie să aibă consistența unei smîntîni nu prea groase ca să curgă și cu cuțitul se acoperă toată suprafața preparatului pînă nu se întărește. Cantitatea de maioneză cu gelatina va depinde de mărimea preparatului, care se va lua în proporțiile indicate mai sus. Se ornează cu măsline, gogoșari, albuș de ou etc.

Ouă umplute în aspic

I. Ouăle se umplu cum s-a arătat (vezi ouă umplute). Umplutura se pune în ouă cu cuțitul, nu cu cornetul și se nivelează. Se ornează fiecare ou peste umplutură cu: măsline, gogoșar, petale de flori din albuș, mazăre etc., după imaginație. Forma în care se aranjează poate să fie rotundă sau lungă și îngustă. Se pune un strat de aspic de 2 cm grosime în formă și se dă la frigider. Ouăle ornate se dau și ele la frigider să se întărească decorul, apoi se așază peste aspicul coagulat, cu umplutura în jos, avînd grijă să nu se deranjeze ornamentația, deoarece la servit vor fi cu partea de dedesubt, deasupra. Cînd se pun în formă rotundă se aranjează în raze, iar în formă lungă se așază unul după altul pe lățime, cu distanțe de 3—4 cm între ele ca să se poată face porții. Se toarnă apoi peste ele aspic rece, ne-coagulat, ca să umple toate golurile și să treacă și deasupra cu 2 cm. Se dă la frigider să se închege și se servesc.

II. Jumătățile de ouă umplute se lipește cîte două, să formeze un ou întreg. Se învește fiecare ou într-o felie subțire de șuncă, se așază în tava ornată, cu distanțe între ele. Se toarnă aspic ca să le acopere cu 1 cm. Se dă la frigider să se închege aspicul.

III. Aspicul se pune peste rulourile aranjate cum s-a arătat în rețeta precedentă numai pînă la nivelul lor, apoi se dau la frigider. Cînd aspicul este bine încheiat se așază peste rulouri un strat de 2 cm salată rusească, în așa fel ca să rămînă la margine 1 cm liber. Se toarnă aspic ca să umple și acest gol și să treacă și peste salată 1 cm. Se dă la frigider și cînd este coagulat, se servește.

IV. Dacă se cunoaște numărul persoanelor, ouăle se pot aranja și în cesti. Se pune aspic de 2 cm în fiecare ceașcă. Se face pe margine o ghirlandă de mazăre verde care se fixează tot cu aspic, după ce s-a întărit primul strat. Se pune cîte 1/2 ou ornat la mijloc, se toarnă aspic ca să treacă peste ou cu 1 cm. Se lasă la rece. Metoda de scoatere din formă este aceeași ca la piftia de pește.

Cărnuri diferite în aspic

În aspic se poate aranja orice carne slabă fiartă sau friptă, de pasăre, vițel, porc, pește, creier, ficat, limbă, simplu, combinate între ele sau combinate cu diferite zarzavaturi.

I. Carnea de găină, pui, curcan sau orice altă pasăre, friptă sau fiartă, se desface de pe oase și se taie felii. În forma ornată cum s-a arătat, se așază feliile de carne, începînd cu feliile de piept, lăsînd 1 cm liber pe margine de jur-împrejur. Se toarnă aspic cît să le cuprindă și să intre în toate golurile. Se dă la frigider să se întărească. Se poate servi astfel sau se așază deasupra un strat de mazăre verde din conservă bine scursă de apă, sau un strat de salată rusească de 2—3 cm, lăsînd liber pe margine 1 cm. Se toarnă aspic să umple acest gol și să treacă și peste salată cu 1 cm. Se dă la frigider.

II. Carnea de pește: se întrebuintează numai pește care nu are oase multe, cum este șalăul, somnul, morunul. Se fierbe peștele în apă cu zarzavat (vezi pește rasol). Se lasă în supă pînă se răcește, apoi se scoate de pe oase, se taie felii sau se pune întreg (dacă este mai mic) după ce s-au scos oasele. Se așază peste aspicul ornat din formă. Dacă se pune întreg, se pune cu spatele în jos. Se toarnă aspic să cuprindă toată carnea și să treacă și peste ea 1 cm. Se dă la rece. Aspicul se poate face din supă în care a fiert peștele, la care se mai adaugă gelatina necesară. Se filtrează supă cum s-a arătat.

III. Carnea de vînat se frige înăbușit după ce a fost fezandată. Rece se taie felii și se procedează la fel ca mai sus.

IV. Ficatul de gîscă, vițel, porc se frige întreg înăbușit cu puțin piper, se sarează cînd este gata și rece se taie felii și se așază în forma ornată. Se toarnă aspic cît să-l cuprindă, se dă la frigider să se întărească. Se poate pune deasupra un strat de mazăre de 2 cm. Se pune aspic să cuprindă și mazărea. Se dă la frigider, apoi se servește.

V. Creierul se curăță de cheaguri, se fierbe 10—15 minute în apă clocoțită cu puțină sare și zeamă de lămîie. Se lasă în apă pînă se răcește, apoi se taie felii și se aranjează la fel ca ficatul.

VI. Limba se fierbe (vezi intrări din limbă), se taie felii și se aranjează la fel ca mai sus.

VII. Pasteta se pune într-o formă lungă și îngustă, care să fie mai mică cu 1 cm de jur-împrejur, decît forma în care urmează să se așeze în aspic. Pasteta

pregătită după cum vom vedea în continuare, se așază pe platou. Forma mai mare, ornată după cum s-a arătat anterior, se așază deasupra ei exact la mijloc, se răstoarnă printr-o mișcare rapidă, ca să intre pasteta în formă. Se completează golurile de pe margine cu aspic, se dă la frigider. Cînd se servește, se trece cu cuțitul pe margine, se pune platoul deasupra și se răstoarnă. Dacă nu se desprinde, se pune un șervet ud cu apă fierbinte, bine stors, deasupra formei și imediat aspicul se va desprinde. Platoul se ornează pe margine cu salată verde, măsline, gogoșari, ouă fierte, aspic tocat. În caz că nu avem formă mai mare decît cea în care s-a pregătit pasteta, atunci se taie puțin din pastetă și se ornează aceeași formă în care se pune pasteta în aspic, cum s-a arătat mai sus.

Pastete

Pastetele în general au la bază ficatul de pasăre, vițel, porc, plus carne de vițel, porc, șuncă, vînat, pește, ouă crude sau fierte, sardele, pastă de pește, ciuperci, unt, frișcă, franzelă, slănină afumată condimente de pastetă: piper, ienibahar, nucșoară, capere.

Unele se prepară cu toate ingredientele fripte înăbușite sau fierte înainte, altele se prepară crude și apoi se dau la cuptor.

Pastetă de ficat de gîscă

300 g ficat de gîscă, 1 ceapă mare, untdelemn, sare, piper, 100 g unt, 100 g frișcă sau smîntînă, condimente de pastetă, lapte.

Ficatul de gîscă se pune într-un vas potrivit și se toarnă lapte peste el. Se ține așa 2—3 ore ca să-și mărească volumul și să se albească. Ceapa tocată mărunt se călește 2 minute în 4 linguri untdelemn, se pune apoi ficatul tăiat felii de 2 cm grosime. Se pun condimente și se frige înăbușit la foc mic, cu capac, 10—15 minute. Rece se trece prin mașină de două ori sau se trece prin sită inoxidabilă. Untul se freacă spumă. Se adaugă ficatul, frișca. Se potrivește de sare. Se aranjează pe platou. Se ornează cu măsline, gogoșari și zig-zaguri de unt alb. Se pot face și tartine cu pasta.

Pastetă din ficat de gîscă crud

Ficat circa 300 g, 100 g franzelă, 150 g lapte, 50 g slănină afumată, 1 ceapă mare, 100 g smîntînă sau frișcă, 4 ouă, 1 lingură coniac sau rom, 50 g unt (pentru uns forma), sare, piper, ienibahar.

Ficatul crud se trece prin mașină de două ori împreună cu slănină afumată, franzela muiată în lapte și nestoarsă, ceapa tocată și călită în 3 linguri

untdelemn, cu sare, piper, ienibahar. La tocătură se adaugă smântina, romul sau coniacul, gălbenușurile. Se potrivește de sare și condimente, apoi se amestecă ușor cu albușurile bătute spumă tare. Compoziția se pune în formă unsă bine cu untul netopit, până la jumătatea ei, ca să aibă loc să crească. Se dă la cuptorul bine încins neacoperită în tavă cu apă fierbinte la cuptor. Se coace circa 1 oră. Dacă se rumenește prea tare se acoperă cu un carton. Se lasă să se răcească în formă, apoi se trece cu cuțitul pe margine, se pune platoul deasupra și se răstoarnă pe platoul de servire. Se poate pune în aspic sau se glasează cu alte sosuri cu gelatină.

Pastetă de ficat de gîscă cu ciuperci

1 ficat de gîscă circa 300 g, 1/4 l lapte, 1/4 kg ciuperci, 1/2 kg carne de porc și vițel slabă, 50 g slănină afumată, 1 ceapă mare, untdelemn, 100 g smîntînă 4 ouă, 2 linguri rom sau coniac, sare, piper, ienibahar.

Ficatul se ține în lapte 2—3 ore în vas potrivit ca să-l cuprindă. Carnea, ceapa călită în 3 linguri untdelemn, slămina, ciupercile bine spălate se trec prin mașina de tocat de două ori. La tocătură se adaugă coniacul sau romul (care înfrăgezesc carnea), sarea necesară, piper, ienibahar, smîntina, gălbenușurile și apoi albușurile bătute spumă tare. Se amestecă ușor și se pune jumătate compoziția în forma unsă bine cu unt netopit, deasupra se așază ficatul tăiat felii și peste el cealaltă jumătate de tocătură. Se dă la cuptorul bine încins neacoperită în tavă cu apă fierbinte, să se coacă circa 1 oră. Dacă se rumenește se acoperă cu un carton. Se lasă în tavă până se răcește, apoi se scoate și se ornează ca la rețeta precedentă.

Pastetă de ficat de vițel

I. 1 kg ficat de vițel tînăr sau de porc, 1 ceapă mare, 7—8 ciuperci, untdelemn, 200 g unt, 2 linguri coniac sau rom, 150 g frișcă sau smîntînă groasă, ienibahar, piper, sare.

Ceapa tocată se călește 2 minute în 5—6 linguri untdelemn, se adaugă ciupercile spălate și tocate. Se prăjesc 10 minute împreună, la foc mic, până scade apa. Se pune apoi ficatul tăiat felii de 2 cm și se frig acoperit 15 minute la foc mic, cu piper, ienibahar. Rece, se dă prin mașina de tocat de 2—3 ori, se adaugă la untul frecat spumă, împreună cu romul, smîntina. Se potrivește de sare. Se aranjează pe platou, se ornează și se face deasupra zig-zaguri de unt, sau se pune în aspic, după cum s-a arătat mai sus.

II. 1 kg ficat de vițel tînăr, 300 g slănină proaspătă, 150 g unt, 4 linguri vin (50 g), 2 linguri rom sau coniac, 3 ouă, 1 ceapă mare (100 g), piper, ienibahar, sare, untdelemn.

Slămina proaspătă se taie felii subțiri și se tapetcăză cu ea o cratiță de 1 l. Se așază ficatul nesărat, cu puțin piper, ienibahar. Se dă la cuptor cu capac circa 40 minute, ca să se moaie bine și slămina. Rece se trece de trei ori prin mașina de tocat, împreună cu slămina 2 gălbenușuri fierte tari și ceapa călită 2 minute în două linguri untdelemn. Untul se freacă spumă, se adaugă pasta de ficat, romul, vinul și albușurile de ouă fierte tari și tocate mai mare. Se potrivește de sare. Se aranjează pe platou. Deasupra se rade sau se trece prin sită de sîrmă, un gălbenuș direct peste pastetă. Se ornează peste gălbenuș cu măsline tăiate în formă de stea și cu felioare de gogoșari.

Pastetă de creier

1/4 kg creier, 1 ceapă mijlocie (50 g), 3 linguri untdelemn, 1 lingură rom, 100 g unt, 5 măsline, 1 gogoșar, 5 sardele, piper, ienibahar, sare.

Ceapa tocată foarte mărunț se călește 2 minute în untdelemn, se adaugă creierul și se înăbușe cu capac 15 minute la foc mic, cu sare, piper, ienibahar. Se zdrobește apoi bine cu furculița și cînd este rece se adaugă la untul frecat spumă, împreună cu sardelele, romul, măslinele și gogoșarul tăiate cubulețe. Se potrivește de sare și se aranjează pe platou. Se ornează cu albuș, măsline, gogoșar și se fac zigzaguri de unt alb, sau se presară cu gălbenuș ca în rețeta precedentă.

Pastetă de creier crud

1/2 kg creier, 1 ceapă mare, 100 g unt, 200 g frișcă sau smîntînă groasă, 3 ouă, 2 linguri coniac sau rom, piper, ienibahar, sare, 50 g unt.

Creierul crud se mărunțește bine cu furculița. Se adaugă ceapa tocată foarte mărunț și călită 2 minute în 100 g unt, numai ca să-și dezvolte aroma, smîntina, romul, un vîrf de cuțit piper și unul ienibahar, gălbenușurile, sarea necesară. Se amestecă bine, apoi se adaugă albușurile bătute spumă tare, se amestecă ușor, și se pune în forma bine unsă cu 50 g unt netopit, până la jumătatea ei, ca să aibă loc să crească. Se dă imediat la cuptorul bine încins în tavă cu apă fierbinte. Se coace circa 1 oră; dacă se rumenește prea tare se acoperă cu hîrtie. Se lasă în formă să se răccască, apoi se procedează cum s-a arătat în rețetele precedente.

Pastetă de șuncă

300 g șuncă slabă, 3 ouă, 100 g ciuperci, 150 g unt, 100 g frișcă, 5—6 sardele, 1 lingură rom, sare, piper, ienibahar, o ceapă mijlocie.

Șunca se trece prin mașina de tocat de 2—3 ori împreună cu gălbenușurile fierte tari, ciupercile (care au fost înăbușite cu ceapa tocată, sare, pi-

per, ienibahar în 50 g unt, la foc mic circa 15 minute) și sardelele. Restul de unt se freacă spumă, se adaugă pasta, romul, frișca. Se amestecă totul bine, se potrivește de sare și se aranjează pe farfurie. Deasupra se presară albușul tocat mărunt cu cuțitul și se ornează cu măsline în formă de stea și gogoșar.

Pastetă de carne cu ciuperci

1/2 kg carne de porc și vițel, 50 g franzelă, 1 dl lapte, 200 g smântină groasă, 2 linguri coniac sau rom, 3 ouă, 1 ceapă mare, condimente, 100 g ciuperci, untdelemn, 50 g unt.

Carnea de vițel și de porc mai grasă, franzela muiată în lapte și nestoarsă, ceapa tocată înăbușită cu ciupercile, sare, piper, ienibahar în 2 linguri untdelemn până scade apa ce o lasă ciupercile, se trec de 2—3 ori prin mașină. Se adaugă smântina, gălbenușurile, se potrivește de sare și condimente, apoi se amestecă ușor cu albușurile bătute spumă tare. Se pune în forma unsă bine cu unt netopit. Se coace 1 oră în cuptorul bine încins în tavă cu apă fierbinte neacoperită. În continuare se procedează la fel ca la rețetele anterioare. Se poate pune și în aspic.

Pastetă de carne cu sardele

1/2 kg carne de vițel și porc mai grasă, 1 ceapă mare, 100 g unt, 1 cutie mică sardele, 3 linguri vin, sare, piper, ienibahar, untdelemn.

Ceapa tocată mărunt se înăbușe 1 minut în 3 linguri untdelemn, ca să-și dezvolte aroma, se pune apoi carnea tăiată bucăți mai mari, sare, piper, ienibahar și se frige înăbușit la foc mic, adăugând câte puțină apă până este bine fiartă. Carnea se poate da la cuptor tot acoperită, ca să nu se usuce. Pentru pastetă carnea trebuie să fie mustoasă, nu uscată. Când este fiartă și rece, se dă prin mașina de tocat de 3—4 ori împreună cu sardelele. Untul se freacă spumă, și se adaugă vinul. Se potrivește de sare și se aranjează pe platou. În rest se ornează după metodele arătate.

Pastetă de pasăre

1/2 kg carne de pasăre (piept, pulpe), 100 g ciuperci, 200 g unt, 7—8 sardele, 10 măsline, 100 g șuncă, 2—3 castraveci acri, 1 ou, 1 ceapă mijlocie, 1 linguriță muștar, (1 lingură rom sau coniac facultativ), condimente, untdelemn.

Ceapa tocată mărunt se călește 2 minute în 5—6 linguri untdelemn ca să-și dezvolte aroma; se pun apoi bucățile de carne și ciupercile, sare, piper, ienibahar și se lasă să se prăjească înăbușit la foc mic cu capac, adăugând câte puțină apă. Când carnea este fiartă și răcită, se curăță de pe oase și se dă de 3—4 ori prin mașina de tocat împreună cu sardelele. Untul se

freacă spumă, se adaugă tocătura, (romul sau coniacul), șunca, măslinele, castravecii, oul fiert tare, toate tocate cu cuțitul mai mărunt. Se amestecă bine, se potrivește de sare și muștar. Se aranjează pe platou și se ornează. Această compoziție se poate pune și în foaie de ruladă sau franzelă umplută.

Pastetă de iepure

I. 750 g carne de iepure fezandată (picior dinapoi sau spate), 1/4 kg ficat de vițel sau gîscă, 100 g slănină afumată, 100 g franzelă, 200 g smântină, 100 g unt, 3 linguri vin, 2 linguri coniac sau rom, 1 1/2 dl lapte, 4 ouă, sare, piper, ienibahar, untdelemn.

Ceapa se toacă mărunt și se călește 2 minute în 4—5 linguri untdelemn, se pune carnea tăiată bucăți, puțin sărată, un vîrf de cuțit, piper, ienibahar. Se prăjește înăbușit la foc mic adăugînd câte puțină apă până se fierbe bine și sosul scade. Se dă apoi prin mașina de tocat de 3—4 ori împreună cu ficatul crud, franzela muiată în lapte și nestoarsă și slăcina afumată. La tocătură se adaugă, smântina, 50 g unt moale, gălbenușurile, vinul, romul sau coniac. Se potrivește de sare și apoi se amestecă ușor cu albușurile bătute spumă tare. Se pune în forma unsă bine cu 50 g unt netopit. Se dă la cuptorul încins în tavă cu apă fierbinte, neacoperită. Se coace circa 1 oră. În rest se prepară după procedeul indicat înainte.

II. 1/2 kg carne de iepure fezandată, 1/4 kg carne de porc grasă, 1 ceapă mare (100 g), 150 g unt, 100 g frișcă sau smântină groasă dulce, 3 linguri vin, 1 lingură rom sau coniac, 1 linguriță muștar, sare, piper, ienibahar, untdelemn.

Ceapa tocată mărunt se călește în 4 linguri untdelemn, un vîrf de cuțit sare și unul ienibahar sau piper, numai 2 minute. Se adaugă carnea tăiată bucăți, se prăjește înăbușit la foc mic cu capac, adăugînd câte puțină saramură în care a fost fazandat iepurele sau apă. Când este fiartă și rece, se trece de 3—4 ori prin mașină; tocătura se adaugă la untul frecat spumă, împreună cu romul, vinul, smântina, muștarul. Se amestecă bine, se potrivește, de sare și se aranjează pe platou. Se ornează după dorință sau se pune în aspic. Ambele rețete sînt valabile pentru oricare alt vînat.

Galantină de curcan

Un curcan de circa 3—4 kg (gata tăiat), 1/2 kg carne de vițel, 1/2 kg carne de porc mai grasă, 1/2 kg ciuperci, 1 ceapă mare (100 g), 4 linguri coniac sau rom, 5 linguri vin, sare, piper, ienibahar, 4 ouă, untdelemn, 100 g unt. La curcanul tăiat proaspăt, cît este cald, se introduce o țevă sub pielea de la gît prin care se suflă aer, ca să se desprindă pielea de carne.

Se apasă cu mîna peste umflăturile de carne formate sub piele, ca acestea să înainteze cît mai mult sub restul pielii și să o desprindă cît mai mult. Se opărește apoi cu apă clocotită, din care se scoate imediat, se curăță penele cu grijă, ca să nu se rupă pielea. Se curăță dacă este posibil la un curent de apă caldută, deoarece se curăță mai ușor și penele cedează mai bine. Se face apoi o tăietură pe spate, începînd de la gît pînă la mijlocul spatelui, de unde se începe dezlipirea pielii. Se taie vîrfurile arilor la a doua articulație. Se scoate apoi aripa, pieptul, picioarele și restul. În jurul capătului intestinului se taie pielea ca să se poată scoate. Se scot intestinalele, ficatul de la care se taie fierea cu grijă să nu se spargă, se taie pipota în jumătate, și se desprinde membrana ce o căptușește pe dinăuntru. Carnea se desface de pe oase și se dă prin mașină de trei ori (afară de piept) împreună cu ficatul, ciupercile bine spălate și stoarse, carnea de vițel și porc, ceapa înăbușită în 3 linguri untdelemn. La tocătura se adaugă ouăle crude, vinul, coniacul, untul moale și 2 dl apă rece. Se bate bine cu mîna, pînă devine o pastă fină. Pielea de curcan, care a fost păstrată în puțină apă caldicioasă, ca să fie mai elastică, se coase unde are găuri și prin tăietura de la spate se umple cu tocătura și cu pieptul tăiat felii subțiri alternat în tocătură. Se coase apoi și aceasta și se pune curcanul umplut pe un șervet de tifon mare ca să-l cuprindă bine. Se leagă capetele și se pune într-o oală mare cu apă clocotită cît să-l cuprindă. Se adaugă zarzavat de supă în jur: 1 kg morcov, 1/2 kg pătrunjel, 1 țelină, 1 ceapă, sare, 20 boabe piper, 1 foaie de dafin. Se fierbe cu capac la foc mic 3 ore. Se lasă să se răcească în supă. Este bine să se fiarbă cu o zi înainte și se lasă în apă pînă a doua zi. Se pune apoi așa legat între două scînduri cu o greutate nu prea mare deasupra, să se mai scurgă de apă, dar să nu plesnească pielea. Se ține la presă 5—6 ore. Se taie apoi felii și se servește rece garnisit după dorință. Se pot pune felile și în aspic, care se face din supă în care a fiert curcanul. Supa se întrebuințează pentru supă de ciuperci sau alte ciorbe, borșuri, iar zarzavatul pentru salată rusească.

Galantina de găină

1 găină mare și mai bătrână, de circa 2 kg (gata tăiată). Poate să fie și 1 cocoș bătrîn, 1/4 kg carne de porc mai grasă, 1/4 kg carne de vițel, 100 g franzelă, 100 g șuncă, 100 g limbă afumată, 3 ouă crude, sare, piper, ienibahar, 100 g smîntînă sau frișcă, 100 g unt, 1 ceapă mare, untdelemn, 1 lingură rom, 2 linguri vin.

Găina se pregătește pentru umplut exact cum s-a procedat la curcan. Carnea se scoate de pe oase și se trece de trei ori prin mașină împreună cu ficatul, pipota, carnea de porc și vițel, franzela muiată în lapte și bine stoarsă, ceapa tocată mărunt și înăbușită 2 minute în 3 linguri untdelemn. La tocătură se adaugă limba fiartă, curățată de piele și sunca

tăiate cubulețe, untul moale, smântina, romul sau coniacul, vinul și ouăle. Se amestecă bine, se potrivește de sare și se umple pielea de găină, după ce au fost cusute toate găurile. Se coase și pe spate, apoi se leagă în șervet de tifon, se fierbe și se servește ca galantina de curcan.

Drob de miel

Ficatul, plăminii, rinichiul de la un miel de circa 5—6 kg, 1 ceapă mare, 100 g franzelă, 50 g unt, 100 g smântină, 3 ouă, untdelemn, sare, piper. Măruntaiele de la miel se curăță să nu aibă fire de păr, se spală repede la un curent de apă, fără să se țină în apă. Ceapa tocată se călește în 4 linguri untdelemn 1 minut, ca să-și dezvolte aroma, se pun măruntaiele tăiate bucățele, sare, piper, se prăjesc înăbușit la foc mic, pînă scade apa proprie. Reci, se trec prin mașină, împreună cu franzela muiată în apă și bine stoarsă. La tocătură se adaugă, smîntina, mărar, pătrunjel tocat, gălbenușurile și untul. Se potrivește de sare se pun albușurile bătute spumă tare și se amestecă bine. Într-o cratiță de 2 l/2 l se întinde proporele de miel (care a fost ținut în apă să nu se usuce), se pune compoziția peste el în grosime de 3—4 cm. Se aduc marginile proporelui peste tocătură și se dă la cuptor 20 minute să se rumenească. Dacă nu ajunge praporele, se poate completa cu o foaie de aluat din făină, apă și puțină grăsime. Se pune deasupra ca drobul să nu se usuce la copt.

Foaia de aluat cu brinză de vaci este excelentă (vezi aluaturi). Aluatul se face foarte ușor. Se întinde o foaie de 1/2 cm grosime, așa de mare încât să acopere fundul și marginile cratiței sau tăvii în care se pune. Se pune umplutura de drob și deasupra o altă foaie peste tocătură. Se dă la cuprul bine încins 30 minute. Aluatul va fi foarte fraged și drobul nu are gust de seu, ca atunci când se coace în prapore. Rece se taie felii.

Limbă

Limba de vacă sau porc, afumată sau proaspătă, se spală bine cu o perie de nailon. Înainte de a o pregăti trebuie fiartă, ca să se poată curăța pielea groasă ce o înconjoară. Pentru a fi mai gustoasă, se fierbe în apă cu zarzavat, ca pentru supa de carne (morcov, pătrunjel, țelină, ceapă, total circa 500—600 g). Supa în care a fiert se poate întrebuița chiar pentru supă de carne cu diferite paste sau găluște sau pentru ciorbe, sosuri pentru limbă. Se mai poate face aspic cu gelatină pentru preparatele de limbă în aspic. Timpul de fierbere variază după cât este de bătrână limba, de la 1 1/2—2 1/2 ore. Se pune la fiert cu apă rece. Tot timpul trebuie să fiarbă încet pentru a nu se tulbura supa. Se pune puțină sare de la început. Când clocotește se pune zarzavatul, curățat și tăiat sferturi.

Cînd este fiartă, furculița intră cu ușurință în ea, și pielița se desprinde în fișii, fără greutate. Se scoate limba cu furculița din supă, se curăță bine de pieliță pînă este fierbinte cu un cuțit, apoi se pune iar în supă, dacă nu se pregătește chiar atunci, sau numai parțial.

Limba are carnea fragedă și este foarte spornică. Dintr-o limbă de 1 kg se pot face mai multe preparate, ca să nu devină prea plictisitor să se mănînce aceeași mîncare de prea multe ori, mai ales pentru două persoane. Limba fiartă, curățată se taie felii subțiri. Partea de la vîrf, mai netedă, se poate prepara cu sos pe bază de maioneză, iar din restul limbii se pot face preparate după rețetele indicate.

Limba cu maioneză

6—8 felii limbă (circa 300 g), 200 g maioneză cu muștar și lămție, 100 g smîntînă, 2 linguri vin, 1 linguriță tarhon tocat.

Feliile de limbă se așază pe farfuria de servit în rînd, puțin suprapuse. Peste ele se pune maioneza (vezi maioneza) la care s-au adăugat smîntînă groasă, vinul și tarhonul. Deasupra se ornează cu măsline tăiate în formă de stea, gogoșar. În sosul maioneză se poate pune oricare din adaosurile indicate la sosuri pentru ouă umplute (vezi rețeta).

Limba cu măsline

6—8 felii limbă (300 g), 1 ceapă (50 g), 8 linguri untdelemn (1 dl), 1 foaie de dafin, 1 linguriță cu vîrf făină (20 g), 4 linguri vin, 1 1/2 dl suc de roșii sau 1 linguriță pastă, 150 g măsline, 10 boabe piper, 3—4 felii lămție fără coajă, 1 linguriță rasă muștar, 1/2 l supă în care a fiert limba. Ceapa se rade prin răzătoarea cu găuri mici și se călește 1 minut în untdelemn ca să-și dezvolte aroma, apoi se adaugă bulionul frecat cu făina, supă și toate celelalte, inclusiv limba. Se dau la cuptor 1/2 oră, ca să fiarbă și măslinele și să se ridice untdelemnul deasupra. Dacă este nevoie se mai subțiază sosul cu supă ca să fie ca o smîntînă foarte subțire, deoarece cînd se servește rece, se mai îngroașă făina. Sare se pune numai cînd se răcește dacă este nevoie, deoarece măslinele sărează și ele.

Limba cu ceapă

6—8 felii limbă, 3 cepe mari (300—400 g), 4 linguri suc de roșii sau 1 linguriță pastă, 4—5 linguri vin, 3—4 felii lămție fără coajă, 1 foaie de dafin, 8 linguri untdelemn, piper, supă în care a fiert.

Ceapa se taie felii subțiri, se călește în untdelemn pînă îi scade apa proprie și devine lucioasă, fără să se rumenească. Se adaugă atunci toate

cele de mai sus, inclusiv limba. Se potrivește de sare (un cățel de usturoi cine dorește) și supă ca să cuprindă bine feliile de limbă. Se dă la cuptor 15—20 minute să se fiarbă bine ceapa și să se ridice untdelemnul la suprafață. Se servește rece, garnisită cu lămție.

Limba cu sos ragu

6—8 felii limbă, 1 morcov, 1 pătrunjel, 1 țelină, 1 ceapă (toate mici), 1 foaie de dafin, 4 linguri vin, 2 linguri suc de roșii, 3—4 felii lămție, 150 g măsline, 1 linguriță cu vîrf făină (20 g) sare, piper, puțin cimbru. 8 linguri untdelemn, 1 linguriță rasă zahăr ars, supă în care a fiert limba.

Zarzavatul ras prin răzătoarea mare se călește 2 minute în untdelemn, ca să-și dezvolte aroma, se stinge cu supă în care a fiert limba ca să-l cuprindă bine și se lasă să fiarbă acoperit, pînă se moaie, apoi se trece prin sită de sîrmă inoxidabilă. Făina se subțiază cu supă rece sau bulion, se pune peste zarzavat împreună cu toate cele menționate și feliile de limbă. Se subțiază cu supă ca să cuprindă bine limba și măslinele. Se dă la cuptor 20 minute. Se servește rece.

Limba cu ciuperci

7—8 felii limbă, 1/2 kg ciuperci, 1 ceapă mare, 1 foaie de dafin, 1 vîrf de cuțit piper, 1 dl suc de roșii, 4 linguri vin, 3 felii de lămție, 8 linguri untdelemn, mărar și pătrunjel tocat.

Ceapa tocată mărunt se călește 1 minut în untdelemn; se pun apoi ciupercile bine spălate și tăiate felii mai mari, sare, piper, foaia de dafin; se fierb înăbușit circa 20 minute, adăugînd puțină supă dacă scade apa. Cînd sînt fierte se pune vinul, bulionul, mărar, pătrunjel tocat, feliile de limbă. Se potrivește de sare și zeamă de lămție sau felii de lămție. Se dă la cuptor 10 minute. Sosul nu trebuie să fie prea mult. Se servește rece.

Limba sîrbească

6—8 felii limbă, 1 ceapă mare, 2 ardei grași, 3—4 roșii (400 g) 1 foaie de dafin, 8 linguri untdelemn, 2 linguri vin, 2 felii lămție, 1 vîrf de cuțit piper, pătrunjel verde, sare.

Ceapa tăiată felii subțiri se călește 2 minute în untdelemn. Se pune ardeiul tăiat felii subțiri și după 5 minute roșiile felii și toate celelalte; se adaugă supă în care a fiert limba, ca să cuprindă feliile de limbă. Se dau la cuptor 15—20 minute ca să se formeze sosul și să se ridice untdelemnul deasupra. Se servește rece.

Pește

Peștele se consumă proaspăt, congelat sau conservat în diferite feluri. Carnea de pește se digeră ușor și este bogată în substanțe albuminoide, mai ales proaspătă când se recomandă și pentru cei suferinzi. Peștele se alterează repede dacă se ține în condiții necorespunzătoare; în acest caz, provoacă intoxicații grave. Un pește alterat are carnea moale, descompusă, parcă ar fi putredă. Dacă se apasă cu degetul rămîne urma, nu-și mai revine. Branhiile sînt cărămizii închise, aproape negre, nu roșii ca la peștele proaspăt. Ochii sînt seci, înfundați în orbite, nu bombăți ca la peștele proaspăt. Solzii nu au strălucire și cad cu ușurință. Și peștele congelat se poate altera, dacă este ținut prea mult după ce s-a dezghețat; deci se va curăța imediat de solzi și intestine; dacă nu se pregătește imediat, se păstrează la frigider. Solzii se curăță cu cuțitul în direcția inversă așezării lor, adică de la coadă spre cap. Ca să nu sară solzii peste tot, se ține peștele cu mîna scufundat sub apă în timp ce se rad solzii. Apa îi va reține să nu sară. Căpșorul are un os amar în formă de triunghi, la locul unde se leagă șira spinării de cap; acesta trebuie scos înainte de pregătire. Carnea peștelui se fierbe și se frige repede, de aceea trebuie să fim atenți să nu se zdrească. Cînd se fierbe întreg pentru rasol, maioneză etc. se întrebuițează un vas special de fierț pește, care are un grătar cu găuri și minere, cu care se scoate peștele din apă ca să nu se zdrească. În lipsa lui ne putem servi de o tavă smălțuită pentru peștele mai mare și de cratiță pentru peștele mic sau tăiat bucăți. În apa destinată pentru fierberea peștelui, se fierbe înainte 1 morcov, 1 pătrunjel, 1/2 țelină, 1 ceapă, 1 foaie de dafin. Zarzavatul se taie sferturi, se poate servi și cu peștele rasol. După ce a fierț zarzavatul, supa se acrește ca să se simtă puțin, cu zeamă de lămîie sau oțet. Sarea și acreala fac să se coaguleze mai repede substanțele albuminoide din carne și să nu se sfărîme. Dintr-un pește de 1 kg, după ce se scot intestinele și capul, va rămînea circa 600 g carne. Dacă se scoate pielea și șira spinării, va rămînea circa 400 g, deci pentru 3—4 persoane.

Pește rasol

1 kg pește, 1 morcov (100 g), 1 pătrunjel (100 g), țelină (50 g), 1 ceapă mare (100 g), 12 boabe piper, 2 cartofi mijlocii, 1 foaie de dafin, 1 lingură zeamă de lămîie sau oțet, 1 litru de apă.

Pentru rasol se pretează peștele care nu are prea multe oase, cum este șalăul, somnul, morunul, calcanul etc. Se fierbe întreg sau tăiat bucăți, în vas potrivit, în apa în care s-a fierț înainte zarzavatul. Se acrește și se sarează după gust și cînd clocotește se pune peștele. Se fierbe încet

15 pînă la 30 minute după ce a început din nou să clocotească, depinde de mărimea peștelui; cînd este fierț, carnea este moale, furculița intră cu ușurință în ea, se desface în fișii și pielea se rupe. Nu trebuie fierț nici prea mult ca să nu se zdrească. De obicei se lasă în apa în care a fierț, pînă se răcește; cînd devine mai rigid se poate lucra mai bine și își însușește un gust mai bun din apa în care a fierț. Se așază întreg pe farfuria de servit sau bucăți după cum a fierț; se așază zarzavatul în jur tăiat cu cuțitul riglat, și peste el se toarnă un sos grecesc sau mujdei de usturoi (vezi sosuri reci). Cînd se servește rasol cald se scoate cu grijă imediat ce s-a fierț, se așază pe farfurie cu zarzavatul tăiat în jur și se pune peste toate bucățile de unt date prin pătrunjel tocat și felii de lămîie cu marginea crestată.

Pește cu maioneză

1 șalău (circa 1 kg), zarzavat ca pentru pește rasol, 300 g maioneză din: 1 gălbenuș fierț, 1 gălbenuș crud, 1 linguriță muștar, 1 lingură zeamă de lămîie (fără apă), sare (vezi maioneza).

Peștele cu maioneză se face mai ales din șalău, care are carnea albă și foarte fragedă. Se fierbe întreg în apa în care s-a fierț înainte zarzavat ca pentru pește rasol, acrită și aromată la fel. Se lasă în supă pînă se răcește, apoi se așază pe platoul de servit, cu șira spinării în sus. Se desface carnea cu cuțitul de-a lungul șirei spinării. Se scoate coloana vertebrală și se alătură din nou jumătățile de pește. Se așază capul la locul lui și se ornează cu maioneză. Maioneza se pune în cornet de hîrtie cu vârful necreștat, rotund, cît să încapă un băț de chibrit, cu care se formează dîre, începînd de la cap spre coadă, făcînd mișcări înainte-înapoi, cu mîna în care se ține cornetul, ca să se imite solzii. Aripioarele și coada se vor executa din linii drepte făcute direct pe platou, la locul potrivit. Capul se va acoperi cu maioneză netezită cu cuțitul. În jurul ochilor se va face un mic cerc cu o bulină roșie din gogoșar la mijloc, deoarece șalăul are ochii roșii. Mai simplu se pune peste peștele aranjat pe platou un sos tartar mai gros, cu smîntînă sau frișcă bătută fără zahăr, muștar și zeamă de lămîie. Se ornează cu măsline tăiate în formă de stea, gogoșar, albuș etc.

Pește cu sos de vin

500—600 g pește curățat, fără cap, fierț rasol, 1 linguriță cu vîrf făină (20 g), 1 ceapă mică, 7—8 linguri untdelemn, 2 dl vin, 1 linguriță tarhon tocat, 1 vîrf de linguriță boia sau pastă de ardei, 1 foaie de dafin, 1 vîrf de cuțit piper, 2—3 felii lămîie fără coajă, 2 linguri suc de roșii sau 1/2 linguriță pastă, 1 linguriță zahăr, supă în care a fierț peștele.

Făina se prăjește fără grăsime, amestecând mereu pînă devine maron deschis, apoi se trage la o parte și se adaugă în ea fierbinte, ceapa rasă prin răzătoarea cu găuri mici și untdelemnul. Se lasă puțin ca la căldura cratiței să se dezvolte aroma din ceapă, se pune boiaua și se stinge imediat cu vinul și supă ca să fie în total 500—600 ml lichid. Se adaugă toate celelalte ingrediente, inclusiv peștele, și se potrivește de sare. Se dă la cuptor 10 minute să se ridice untdelemnul deasupra. Se servește rece. Se poate servi și caldă cu garnitură de macaroane, orez.

Pastă de pește

1 kg pește fiert rasol, 1 ceapă mare (100 g), 3 linguri untdelemn, 100 g smîntînă groasă, 150 g unt, sare, piper, ienibahar.

Cînd peștele este rece se scoate carnea de pe oase, se trece prin mașina de tocat, de trei ori împreună cu ceapa tocată și călită 2 minute în untdelemn, cu sare, un vîrf de cuțit piper și unul de ienibahar. Tocătura se adaugă la untul frecat spumă, apoi smîntîna. Se potrivește de sare. Se aranjează pe farfurie, se ornează cu gogoșari, măsline și zig-zaguri de unt. Pasta se poate întrebuița și pentru sandvișuri.

Piftie de pește

I. Pentru piftie este indicat peștele cu pielea groasă cum este crapul, somnul și 1—2 capete în plus, dacă sînt, deoarece capul și pielea conțin multă gelatină, echivalentă cu șoricelul și picioarele de porc. Peștele curățat de solzi, intestine, branhiu, se spală fără să se țină în apă rece, ca să nu-și piardă substanțele gelatinoase (albuminoide) care se dizolvă în apă rece. În apa destinată pentru piftie se fierbe înainte 1 morcov, 1 pătrunjel, 1 ceapă (toate mici), apoi se lasă să se răcească, se strecoară și în supa rezultată se pune peștele pentru piftie, numai cît să acopere cu 3—4 cm toate bucățile. Se pune sare și zeamă de lămîie ca să se simtă puțin acră supă. Se fierbe circa 1 oră la foc mic, abia să butoneze, descoperită. Spuma nu trebuie înlăturată, că va rămîne pe tifon și vată cînd se strecoară supă. Cînd este fiartă carnea și supă a scăzut 2—3 cm se încearcă punînd o linguriță supă la frigider să se închege. Este mai indicat să se lase supă cu carnea în ea pînă a doua zi și atunci se vede sigur dacă este destul de încheată. Dacă este gata, a doua zi se înfierbîntă din nou, se scot bucățile de carne și capetele, se curăță toate oasele. Se așază carnea în formă lungă și îngustă ca pentru pastetă sau în castroane rotunde. Supă se potrivește dacă mai trebuie sare sau zeamă de lămîie. Se pune puțin piper, tarhon tocat și 2—3 căței de usturoi zdrobit. Se strecoară fierbinte printr-o strecurătoare deasupra căreia s-a așezat un șervet din tifon și peste el un strat subțire de vată. Supă strecurată va

ieși clară, dar puțin opacă (așa este de pește), se pune peste carne și se lasă să se închege. Dacă stă se depun suspensiile fine din ea și cînd este încheată va fi clară. Înainte de servire, se trece cu lama unui cuțit lat pe marginea formei ca să se desprindă, se pune platoul deasupra și se răstoarnă. Dacă nu cade, se pune peste forma răsturnată pe platou un șervet ud cu apă fierbinte și bine stors și cînd se încălzește puțin forma va cădea. Se ornează cu măsline, gogoșari.

II. Peștele se fierbe ca pentru piftie, mai ales somn care are carnea fragedă, însă cu apă numai cît să cuprindă bucățile de carne, fără să treacă deasupra. Se fierbe la fel ca să scadă 2 cm. Bucățile de carne se așază în farfuria de servit întregi, fără să se curețe de oase. În zeamă se pune usturoi tocat mai mult, iar zeama se strecoară prin tifon și vată; se pune peste bucățile de pește. Se adaugă 3—4 linguri untdelemn și se servește fierbinte cu mămăligă caldă.

Plachie de pește

1 kg pește, 8 linguri untdelemn (100 g), 3 cepe mari, făină, 3 căței usturoi, 3 linguri vin, 1 roșie sau 2 linguri suc de roșii, 1 ardei gras, 1 foaie de dafin, 3—4 felii de lămîie fără coajă, cimbru, piper, sare.

Peștele curățat de solzi, intestine, cap se taie bucăți, se sarează puțin, se trec imediat prin făină și se prădesc 2—3 minute în untdelemn pe ambele părți numai să se coaguleze la suprafață, fără să se rumenească. Untdelemnul se pune în tigaia înfierbîntată înainte și numai cu 1 minut înainte se pune peștele ca să nu se supraîncălzească. În untdelemnul rămas se pune ceapă (3—400 g) tăiată felii subțiri, se călește 2 minute ca să-și dezvolte aroma, apoi se pun toate celelalte ingrediente și feliile de pește. Se pune apă în care a fiert capul de o parte, cît să cuprindă bine feliile de pește. Se dă totul la cuptor 20 minute. Sosul se va lega de la făina în care a fost dat peștele. Se servește rece. Dacă nu are untdelemn destul ca să aibă față se mai pune puțin, cît timp este la cuptor.

Marinată de pește

1 kg pește, 8—10 linguri untdelemn, 1 ceapă mare (100 g), 1/4 l suc de roșii sau 1 lingură pastă, 3—4 linguri vin, 3—4 felii lămîie fără coajă, 2 foi dafin, piper, sare, făină.

Peștele se prăjește ca în rețeta precedentă. În untdelemnul rămas se călește ceapă rasă prin răzătoarea cu găuri mici, 2 minute, apoi se stinge cu suc de roșii. Se adaugă celelalte ingrediente și supă în care a fiert capul

peștelui, cât să cuprindă bine bucățile de pește. Se dă 20 minute la cuptor. Se poate adăuga și 150 g măsline înainte de a da la cuptor. Sosul să fie subțire, dacă se răcește se îngroașă.

Pește cu măsline

1 kg pește, morcov, pătrunjel, țelină, ceapă (total 1/4 kg) 3—4 linguri vin, 3—4 linguri suc de roșii sau 1 linguriță pastă, 3—4 felii lămție fără coajă, 100—150 g măsline, 1 foaie de dafin, 1 vîrf de cuțit de piper, 8—10 linguri untdelemn, făină.

Peștele se prăjește ca în rețetele precedente, numai pe jumătate. În uleiul rămas se călcește zarzavatul ras prin răzătoarea mare, numai 2 minute ca să-și dezvolte aroma. Se stinge cu apa în care a fiert capul peștelui cât să cuprindă bine zarzavatul. Se fierbe circa 1/2 oră, apoi se trece prin strecurătoarea inoxidabilă. La sosul strecurat se adaugă, vinul, măslinele, bucățile de pește care au fost date prin făină și prăjite pe jumătate și celelalte ingrediente menționate. Sosul să cuprindă bine bucățile de pește. Se va îngroșa de la făina în care au fost date bucățile de pește. Se dă la cuptor 20 minute. Se servește rece.

Pește cu ciuperci

1 kg pește, 1/2 kg ciuperci, 100 g untdelemn, 300 g roșii sau 1 lingură pastă de roșii, sare, 1 vîrf de cuțit de piper, 1 foaie de dafin, 1 rămurică cimbru, 2—3 felii lămție fără coajă, 2—3 linguri vin, mărar, pătrunjel tocat.

Peștele curățat, se așază întreg în tavă smălțuită. Se pun toate cele menționate în jurul lui, cu untdelemnul turnat deasupra. Se dă la cuptor 40—50 minute. Se stropește cu sosul din tavă. Se servește rece cu ciupercile în jur, presărat cu pătrunjel tocat.

Pește umplut

1 kg crap, 1 ceapă mare (100 g), 1 dl, untdelemn, 80 g franzelă, 2 ouă, 2 căței usturoi, 30 g slănină afumată, piper, mărar, sare.

Se recomandă peștele cu pielea groasă, cum este crapul. Se curăță de solzi și intestine. Se desprinde pielea de carne începînd de pe burtă, cu un cuțit bine ascuțit, lăsîndu-o prinsă de cap. Aripioarele și coada se taie pe dinăuntru cu foarfecele. Pe piele poate să mai rămînă carne. Se desface apoi carnea de pe oase și se dă prin mașina de tocat, împreună cu ceapa călită în 3 linguri untdelemn 2 minute, ca să-și dezvolte aroma, franzela muiată în apă și bine stoarsă, slămina și usturoiul. La tocătură se adaugă ouăle crude, mărar, pătrunjel, sare, un vîrf de cuțit piper. Se umple pie-

lea peștelui se coase pe burtă și se așază în tavă bine uns cu untdelemn. Se pune și 2—3 linguri de apă în tavă, foaie dafin, o bucățiță de cimbru și vinul. Se dă la cuptor să se frigă încet 40—50 minute, să se pătrundă bine și să nu plesnească pielea. Se stropește mereu. Se servește rece tăiat felii, garnisit cu felii de lămție cu marginea dințată și măsline în formă de stea.

Fileuri de pește pe salată rusească

Pește fără oase mici cum este șalăul, păstrăvul, somnul, se curăță. Se scoate șira spinării, trecînd cu cuțitul de la coadă spre cap, deasupra șirei spinării pe ambele părți. Se scot 2 fileuri care se rulează, se leagă cu ață ca să nu se desfacă. Dacă peștele este unul singur de 1 kg se fac 4 rulouri. Oasele și capul se pun la fiert cu apă rece și cînd fierbe apa se pune 1/2 kg zarzavat ca pentru supă de carne și 2 cartofi curățați întregi. Cînd zarzavatul este bine fiert se pune în supă zeamă de lămție, care coagulează mai repede carnea de pește să nu se sfarme, o foaie de dafin, 10 boabe piper și sarea necesară. Se trage puțin mai la o parte ca să nu clocotească prea tare, sau se reduce focul. Se pun rulourile de pește legate. Se fierb 10 minute după ce au dat din nou în clocot, la foc mic, apoi se lasă se se răcească în supă. Zarzavatul se taie cubulețe mici, plus 1—2 linguri mazăre din conservă, 2—3 castraveci tocați mărunt și scurși de zeamă. Se face o maioneză din 2 gălbenușuri crude, 1 gălbenuș fiert, 1 linguriță cu vîrf muștar, zeama de la 1/2 lămție, 4 1/2 dl untdelemn (vezi maioneza); 300 g maioneză se amestecă cu zarzavatul, iar cu 150 g se ornează. Salata se așază pe un platou, și se unge cu un strat subțire de maioneză la suprafață. Deasupra se așază rulourile de pește (după ce s-au seos ațele), cu distanțe de 3—4 cm între ele. Se ornează după fantezie atît rulourile cît și salata, cum s-a arătat la salata boeuf.

Marinată de pește sărat

1 kg pește, 2 foi de dafin, 20 boabe piper, 1/2 l apă, 3—5 linguri untdelemn, oțet sau zeamă de lămție.

Se face din orice pește sărat; heringi, scrumbii etc. Se desărează peștele 3 ore în apă rece (nu trebuie să fie de tot desărat); este de preferat să nu se săreze saramura, care se pune peste el. După ce s-a desărat pe jumătate, se scoate pielea, se taie carnea în fileuri, trecînd cu cuțitul deasupra șirei spinării de ambele părți. Oasele care se văd, se smulg, fără să se rupă carnea. Fileurile lungi se taie bucăți de 4—5 cm. Apa se fierbe 5 minute cu ingredientele amintite. Fileurile se pun în borcan și cînd saramura este rece se toarnă peste ele. Se leagă borcanul și după 2—3 zile se pot con-

suma ca aperitiv. La frigider se pot păstra mai mult timp. Fileurile se mai pot așeza în borcan cu 2—3 cepe tăiate felii subțiri, un rând de ceapă, unul de pește și peste toate saramura. Aceste fileuri marinate se pot întrebuița și la diferite salate, de cartofi, rusească.

Pastă de pește sărat sau afumat

1 kg scrumbii, 150—200 g maioneză cu muștar și zeamă de lămție, 1 linguriță ceapă rasă prin răzătoarea cu găuri mici.

Se desărează peștele 8—10 ore, se scoate pielea, se taie fileurile trecând cu cuțitul deasupra șirei spinării, de o parte și de alta. Se curăță de toate oscioarele. Se trece carnea de 2—3 ori prin mașina de tocat, se amestecă apoi cu maioneza, ceapă rasă după gust. Se așază pe platou și se decorează sau se fac tartine.

Pește afumat cu mujdei de usturoi

La peștele desărat 3—4 ore, se scot fileurile cum s-a arătat anterior. Se opărește 5—6 minute în apă cît să-l cuprindă, clocotită cu o foaie de dafin, un vîrf de cuțit piper. În apa care a fiert, dacă nu este prea sărată, se pune 4—5 căței de usturoi, striviți cu dosul unei linguri de lemn, zeamă de lămție după gust și 4—5 linguri untdelemn. Se servește cald sau rece.

Alte aperitive

Ruladă cu șuncă

I. *3 ouă, 50 g unt, 3 linguri cu puțin vîrf făină (75 g), 150 g șuncă, 100 g smîntînă.*

Albușurile se bat spumă tare. Se adaugă gălbenușurile, care au fost păstrate în coaja lor, toate deodată, se bat puțin să se amestece, apoi se pune făina cu 1 vîrf de cuțit sare fină și untul topit, dar nu cald (toate deodată). Numai pe urmă se amestecă ușor de 9—10 ori ca la tort prin răsturnare de jos în sus, ca să nu se piardă aerul din albuș. Se întinde de 1 cm grosime cu un carton drept, în tavă dreptunghiulară de circa 25/33 cm dinainte pregătită, unsă bine cu unt sau margarină (nu cu ulei) și tapetată cu făină. Se coace circa 15 minute la foc potrivit. Nu trebuie să se rumenească, doar să se întărească. Cînd este coaptă se presară deasupra șunca tăiată în formă de chibrit, amestecată cu smîntîna. Se mai lasă 2 minute la cuptor, apoi se scoate tava și imediat la ușa cuptorului se ru-

lează. Tava se ține înclinată în fața noastră și cu ajutorul unui cuțit se desprinde, dacă s-a lipit de tavă, se rulează în jos, apoi se răstoarnă direct pe un platou de mărimea ruladei. Se presară deasupra parmezan sau cașcaval ras. Se poate turna și 100 g unt fierbinte în momentul cînd se servește. Se taie felii la masă, fierbinte.

II. Aceeași ruladă fără șuncă, cînd este coaptă, se rulează la ușa cuptorului cum s-a arătat. Se răstoarnă pe un platou și cînd este aproape rece, se derulează și se unge cu pateu de ficat din conservă. Se rulează din nou, se dă la frigider, să se întărească ficatul, se taie felii de 1 cm grosime.

Ruladă cu ficat

3 ouă, 3 linguri făină (75 g), 150 g smîntînă groasă, sare, piper. Albușurile se bat spumă tare, se pun gălbenușurile toate deodată, se bat puțin să se amestece, apoi se adaugă smîntîna, un vîrf de cuțit sare fină, un praf de piper și făina (toate deodată) și numai pe urmă se amestecă ușor și puțin ca să nu se lase albușul. Se pune de 1 cm grosime în tavă unsă bine cu margarină sau unt netopit și tapetată cu făină, ca în rețeta precedentă. Cînd este coaptă se rulează la fel. Cînd este aproape rece se unge cu pateu de ficat din conservă. Se păstrează la frigider în pungă de nailon să nu se usuce și la nevoie se taie felii de 1 cm grosime cît este nevoie, restul se poate păstra așa mult timp. Oricare din aceste rulade se poate umplea cu compozițiile de la franzela umplută. Umplutura se întinde pe toată suprafața foi de ruladă. Se rulează strîns și se dă la frigider în pungă de nailon să nu se usuce. Este mai aspectuoasă decît în franzelă, care are coaja tare. La nevoie se taie felii de 1 cm grosime.

Franzelă umplută

I. *200 g unt, 2 ouă, pastă de sardele, 100 g măsline, 200 g șuncă, 2 castraveci acri, 1 lingură maioneză sau smîntînă groasă, 1 gogoșar, 1 franzelă pentru sandvișuri lungă și subțire.*

Franzela se taie la capete, pe unde se scoate tot miezul. Dacă este prea lungă se taie în 2—3 bucăți și se ia numai cît este necesar pentru umplut. Untul se freacă spumă, se adaugă pastă de pește sau sardele după gust, măslinele tăiate cubulețe, castraveții acri, ouăle fierte, tari, șunca, gogoșarul, toate tăiate cît mai mărunt, o cutie de sardele cu sosul lor, maioneza cu muștar și zeamă de lămție sau smîntîna și 1/4 din miezul de franzelă bine fărîmițat. Se umple apoi franzela, se presează cu mîna să nu rămînă goluri și să se lege bine între ele. Se dă la frigider să se întărească, apoi se taie felii subțiri.

II. 100 g șuncă, 100 g castraveți acri, 100 g sardele, 100 g miez de franzelă, 100 g limbă afumată și fiartă, 100 g ciuperci înăbușite cu 1 ceapă mare călită 1 minut cu 3 linguri untdelemn. Toate se trec prin mașina de tocat, apoi pasta se adaugă la 200 g unt frecat spumă. Se mai pune 20 măsline, 2 gogoșari și 2 ouă fierte tari, toate tăiate cubulețe, apoi se umple franzela sau cornuri mai groase și drepte. Cornurile se taie la capete, se scobește miezul și se umple cu oricare umplutură. În cornuri este mai decorativă, fiind feliile mai mici.

Pentru tartine, franzelă umplută, cornuri, ruladă, se pot combina nenumărate feluri de compoziții, care au la bază aceleași elemente: salam, șuncă, limbă afumată, sardele, ciuperci, măsline, gogoșari, castraveți acri, ouă fierte tari, parizer, resturi de fripturi sau carne fiartă etc. tăiate mărunț sau trecute prin mașina de tocat. Legătura dintre ele se face cu unt frecat spumă, smântină, maioneză, muștar.

Sandvișuri mozaic

Franzelă pentru sandvișuri lungă și subțire, se curăță de coajă, se taie felii de 1 cm grosime. (Cantitatea de unt și celelalte adaosuri rămâne la apreciere, după numărul sandvișurilor de care este nevoie). Feliile se ung cu unt frecat spumă cu pastă de pește sau sardele, ca să fie picant. Feliile unse se așază pe platou una lângă alta. Pe fiecare se pune 1—2 bucățele șuncă sau salam tăiate în formă de chibrit, 1—2 feliuțe subțiri castravete acru, gogoșari, ardei roșii, măsline, albuș și gălbenuș fierți tare, sardele, toate tăiate în bucățele cât mai mici. Când sînt toate puse pe platourile cu care se vor servi la masă, se ornează cu zig-zaguri de unt alb frecat spumă. Coloritul variat, plus firișoarele de unt albe dau un aspect foarte plăcut și apetisant.

Pentru zig-zaguri, se face un con dintr-o coală de hîrtie albă velină, se prinde cu un ac cu gămălic. Virful se taie ca să aibă o deschizătură numai cît să intre un ac mai gros. Se pune în cornet 1 lingură unt frecat spumă, se prind capetele în palmă, se apasă untul spre virful cornetului, făcînd mișcări repezi în toate direcțiile ca să se așeze în zig-zag firișorul de unt, ce iese ca o ață.

Franzeluțe umplute cu brînză de vaci

6 franzeluțe mici, 1/4 kg brînză de vaci, 1 ou, 1 dl lapte, 50 g unt, 200 g smîntînă.

Se taie un capac la franzeluțe, se scoate tot miezul și se stropește bine cu lapte, apoi se amestecă bine cu brînză de vaci mărunțită cu furculița, gălbenușul, untul moale și puțină sare și cu albușul bătut spumă. Se um-

plu franzeluțele, se pune capacul, se așază într-o tigaie bine unsă cu unt și se dau la cuptor să se rumenească. Se servesc fierbinți cu smîntînă deasupra, ca felul întii.

Margarete cu brînză

4 felii franzelă, 4 ouă, 50 g cașcaval ras, 50 g unt, 1¹/₂ dl lapte, 100 g smîntînă.

Se taie franzela felii de un deget de groase, se pun într-un graten uns cu unt, se stropesc bine cu lapte. Când sînt moi se face un cuib la mijlocul fiecărei felii și se sparge cîte 1 ou. Se presară cu cașcaval. Se dau la cuptor 10 minute și se servesc cu smîntînă.

Pogăci cu jumări

I. 200 g jumări, 350g făină, 2 ouă, 20 g drojdie, 1 linguriță zahăr, sare, puțin lapte.

Drojdia se freacă cu zahărul într-un castron, se pune 3 linguri lapte și o lingură făină, se lasă la căldură 1/4 oră să crească. Se pune restul de făină, gălbenușurile, 1/2 linguriță sare, un vîrf de cuțit piper și lapte. Se frămîntă un aluat mai moale, ca cel de cozonac. Se lasă să crească 1/4 oră, apoi se întinde de 1 cm grosime pe masa presărată cu făină. Jumările date prin mașină se întind pe 2/3 din foaie, cu cuțitul. Se împătură în trei, adică partea neunsă între două unse. Se repetă de 3 ori împăturitul în trei. Se lasă să se odihnească 10 minute la cald, apoi se întinde de 2 cm grosime și se taie cu paharul de vin trecut prin făină. Se așază în tavă cu distanțe de 2 cm între ele. Se lasă să crească 1/4 oră, apoi se ung cu albuș, se presară puțină sare și chimen sau parmezan ras. Se dau la cuptorul fierbinte și imediat se reduce focul. Nu se deschide cuptorul 15 minute. Se coc circa 30 minute. Se servesc calde sau reci ca aperitiv.

II. 400 g făină, 250 g jumări, 100 g smîntînă, 50 g unt, 1 lingură rom, 3 linguri vin, 20 g drojdie, 1 ou, 1 vîrf de cuțit de scorțișoară, 20 g zahăr. Se face aluatul și se coace la fel.

Gogoși de cartofi cu șuncă

1/2 kg făină, 300 g cartofi fierți în coajă, curățați și apoi cîntăriți, 100 g unt sau untdelemn, 100 g smîntînă sau lapte, 4 gălbenușuri sau 2 ouă întregi, 20 g drojdie, sare, 200 g șuncă, 1 ou, 100 g smîntînă.

Drojdia se freacă cu zahărul pînă se lichiefiază într-un castron. Se adaugă apoi cartofii rași pînă sînt fierbinți prin răzătoarea cu găuri mici gălbenușurile sau ouăle întregi, laptele sau smîntîna, untul topit sau untdelemn.

nul, puțină sare și la urmă făina. Se frământă cu mîna 5—6 minute, apoi se lasă la căldură 1/4 de oră. Se întinde de 1 cm grosime și se taie rondele cu paharul de vin trecut mereu prin făină să nu se lipească aluatul de el. Pe jumătate din rondele se pune câte o grămăjoară mică de șuncă tăiată cît mai mărunt, amestecată cu oul întreg și smîntîna. Se unge în jurul umpluturii cu ou și se pune cealaltă jumătate de rondele deasupra. Se presează puțin marginea ca să se lipească și se lasă să mai crească 1/2 oră. Se coc în tava de ochiuri nemțești, care are adîncituri din fabricație. Se umplu toate cuiburile cu untdelemn și se lasă să se înfierbînte, dar nu să fumege. Se încearcă cu o buațică de aluat aruncat în grăsimi. Dacă se ridică repede la suprafață, se pot pune gogoșile. Dacă se lasă la fund, se mai așteaptă. Dacă grăsimi nu este destul de fierbinte ca să le ridice repede, stau prea mult pînă să le pătrundă și se îmbibă cu ulei. Gogoșile se scot pe rînd cum sînt coapte și se pune alta în loc, ca să nu aibă timp untdelemnul să se ardă. Se întorc și se scot cu o sîrmă subțire înfiptă în ele. Ca să crească mai bine, se acoperă tîgaia cu un capac mai înalt, care va reține căldura. După ce se întorc pe partea cealaltă nu se mai pune capacul. Întoddeauna gogoșile se introduc în grăsimi cu partea de deasupra în jos ca să crească mai bine. Se servesc simple, fierbinți sau presărate cu parmezan. Rezultă circa 25 bucăți. Din același aluat se pot face gogoși cu brînză de burduf sau telemea mărunțită și amestecată cu ou. Se pot face și scovergi, adică plăcinte groase de 1 cm, care se coc în tîgaie ca clătitele, însă cu untdelemn de 1/2 cm grosime. Se servesc presărate cu parmezan ca aperitiv sau cu zahăr, dulceață ca desert.

Găluște romane

1/2 l lapte, 4 linguri griș, 100 g parmezan, 2 ouă, 200 g smîntînă.

Laptele se pune la foc și cînd clocotește se adaugă grișul în formă de ploaie, amestecînd mereu să nu se facă cocloașe pînă se îngroașe circa 10 minute. Cînd este aproape rece se pune parmezanul, gălbenușurile, puțină sare și albușurile spumă. Se amestecă ușor cu furculița. Se ia câte o linguriță din compoziție, se trece prin făină sau pesmet, se dă forma de bastonaș mai turtit, de 2 cm grosime, 3 cm lățime și 5 cm lungime. Se prăjesc în tîgaie în untdelemn avînd un strat de 1 cm grosime, pe ambele părți. Se pun în graten cu smîntînă deasupra. Se dau la cuptor să se înfierbînte 5 minute.

Măslinile umplute

Măslinile sînt un aperitiv foarte plăcut pentru toată lumea, simple sau asociate cu alte elemente. Pentru a le da un aspect mai interesant și un gust mai picant se pot face și umplute. Se aleg măslinile mari, se face la

un capăt 6 creștături pînă la jumătatea măslinii, pe unde se scoate cu grijă sîmburele. Se freacă untul spumă, socotind după cantitatea de sîmburi scoși (dacă rămîne se pot face sandvișuri). Se adaugă pastă de pește sau sardele foarte fin mărunțite. Untul se pune într-un cornet de nailon cu spriț creștat la capăt. Se umplu măslinile cu untul, care va ieși prin creștături ca niște petale de trandafir. Se taie rondele mici din cornuri de 2 cm grosime, se scobesc puțin la mijloc, se ung cu unt și se așază câte o măslină pe fiecare. În jurul rîndelei se face un cordon ondulat cu unt frecat spumă, cu cornetul de hîrtie (vezi maioneza). Rîndelele se pot decora și cu gălbenuș sau cașcaval ras direct peste ele după ce au fost unse cu unt. Se pune apoi măslina umplută.

Salată boeuf

5—600 g zarzavat fiert în supă de carne; 2 morcovi, 1 pătrunjel, 1 țelină, 2 cartofi, 1 lingură cu vîrf mazăre din conservă, 200 g carne fiartă în supă, 2—3 castraveci acri. Maioneză din: 1 gălbenuș fiert, 1 gălbenuș crud, 1 linguriță cu vîrf muștar, 1/2 lămîie, 4 dl untdelemn, sare, fină.

Carnea, zarzavatul, cartofii fierte toate în supă de carne, se taie cubulețe, mazărea fiartă sau din conservă, castravecii acri tocați mărunt și scurși de zeamă, toate se amestecă cu circa 250 g maioneză cu muștar și zeamă de lămîie (vezi maioneza). Se potrivește de sare și dacă mai este nevoie de muștar sau castravete, după gustul fiecăruia. Sarea să fie fină ca să nu se topească ulterior și să săreze prea tare. Se aranjează pe platou, se unge la suprafață cu un strat subțire de maioneză. Se ornează după fantezie, făcînd diferite flori din albuș (petale de margarete), gogoșari, măslinile, felii de lămîie cu marginea dințată etc. Cu restul de maioneză pînă la 400 g se decorează cu cornetul de hîrtie (vezi maioneza). Salata cu maioneză nu se va păstra la frigider la o temperatură prea scăzută, că se taie maioneza (se va separa untdelemnul de ou). Nu se mai poate repara decît dacă se scurge tot uleiul și se pune altă maioneză, după ce se ține mai la cald salata.

Salată rusească

Se prepară ca salata boeuf, dar fără carne. Se așază pe platou de orice formă și peste ea se pun ouă umplute înfășurate în felii subțiri de șuncă, formînd rulouri, ouă umplute frumos decorate în formă de coșulețe, ciuperci (vezi ouă umplute); sau se fac cornete mici din felii subțiri de șuncă așezate circular cu vîrful spre centrul platoului și cu deschizătura cornetului în afară. În fiecare cornet se pun sferturi mici de ou fiert tare (1/6).

așezate cu gălbenușul în sus, să iasă puțin din cornet. În loc de ouă se pun măsline, felii de roșii etc., în plus și alte decorații cu maioneză după fantzie.

Salată poloneză

Se prepară ca salata rusească, numai că se pune carne de pește marinată sau fiartă, sardele sau numai pastă de pește.

Salată de vinete

I. 2 buc vinete (5—600 g), 1 dl untdelemn, zeamă de lămâie roșii.

Se aleg vinete care au culoarea închisă, aproape neagră și lucioasă. Cînd se prind între degete să fie moi la vîrf, altfel au semințe mari. Vinetele se coc numai pe flacără la sobă, aragaz sau pe jăratec, ca să le jătrundă repede focul. Dacă se coc pe plită sau la cuptor, se fierb în zeama lor și se înnegresc, apoi nu se mai albesc. Se curăță imediat ce sînt coapte, sau se rupe coaja în lungul lor să iasă aburul, dacă nu avem timp să le curățăm. Ca să se poată manevra mai ușor și cele care nu au coadă, se confecționează un grătar foarte rudimentar cu găuri mari din sîrmă, numai să nu treacă vinetele prin ele, dar să aibă coadă grătarul de care să se prindă cînd trebuie întoarse sau luate de pe foc. Se așază 1—2 vinete pe grătar direct pe flacără. La mașina de gătit se deschide ușa sobei pentru ca curentul de aer să împingă flacăra mai bine pe vinete. Vinetele se țin pe o parte pînă se arde complet coaja neagră, atunci se întorc pe altă parte și așa de jur-împrejur și la vîrf. Trebuie să fie toată coaja arsă. În acest stadiu ele vor fi moi și coapte peste tot. Atunci se pun pe o hîrtie curată și cu ajutorul unui cuțit inoxidabil, se desprinde coaja arsă de pe jumătatea de deasupra. Se pune apoi vinăta pe o planșetă din lemn, cu partea curățată în jos. Se curăță și jumătatea cealaltă. Se desface apoi în 2—3 fișii la vîrf. Se înclină planșeta în spre vîrf, ca să se poată scurge zeama ce iese din ele. Această zeamă amară se scurge mai bine dacă sînt curățate de coajă încă fierbînți. Se procedează la fel cu toate vinetele. Curățate și desfăcute în fișii numai la vîrf, se suprapun unele peste altele și se pot lăsa așa ore întregi să se scurgă, fără riscul de a se înnegri. Ele se înnegresc numai atunci cînd se coc necorespunzător. După ce s-au scurs de zeamă, se gustă puțin din fiecare vinăta. Unele pot fi foarte amare și iuți; acestea trebuie îndepărtate, pentru că le strică pe toate dacă se toacă împreună. Nici chiar dacă se scurg nu le dispare acest defect. Aceasta se întîmplă mai ales pe secetă. Vinetele se toacă cu un cuțit de lemn sau material plastic, pînă devin o pastă fină. Se adaugă apoi untdelemn, sare fină și puțină zeamă de lămâie care le albește, bătînd tot timpul cu furculița. Pentru 2 vinete ca cele de mai sus se pun circa 7—8 linguri untdelemn,

1 lingură zeamă de lămâie și sarea necesară. Cine dorește adaugă puțină ceapă rasă prin răzătoarea cu găuri mici. Se așază apoi în salatiere, cu felioare de roșii și ardei gras în jur. Deasupra nu se ornează cu roșii, ca să nu lase zeamă. Aceasta se poate face numai în momentul servirii.

II. Vinete cu maioneză. În loc de untdelemn și lămâie se adaugă 100 g maioneză. Sînt foarte gustoase.

Oricare salată se poate servi și în roșii. Se aleg roșii mai mici de aceeași mărime, se taie un căpăcel în partea dinspre codiță, se scoate miezul cu lingurița și în locul lui se pun vinetele. Deasupra se ornează cu ardei gras și maioneză cu cornetul.

Salată de icre

50 g icre, 1/4 kg untdelemn, 1—2 linguri zeamă de lămâie, 4—5 linguri apă. Icrele proaspete care se găsesc în pește, se sarează puțin și se lasă 2—3 zile la frigider, numai pe urmă se pregătesc. Nici într-un caz nu este nevoie să fie spălate. Dacă icrele se conservă mai mult timp, se sarează cu 200 g sare la 1 kg icre, se astupă bine și se pot păstra și fără frigider. Dacă sînt prea sarate cînd se pregătesc, se ia cantitatea necesară o dată, se pune într-un tifon, se leagă ca să nu se risipească și se țin în apă rece 2—3 ore să se desăreze. Se strîng apoi bine cu tifonul să se scurgă apa și se pregătesc obișnuit. Trebuie bătute mai mult înainte de a pune untdelemnul ca să se spargă icrele, să se formeze sosul care le leagă. Icrele proaspete sau conservate se pun în farfurie și se bat cu furculița, pînă se adună toate piețele pe furculiță (care se aruncă) și se formează puțin lichid viscos, prin spargerea unor icre. Icrele sînt tot ouă, au un conținut la fel cu gălbenușul de ou, care se va lega cu untdelemn la fel ca la maioneză. Deci ca să le pregătim mai repede și să nu se taie, se va proceda exact ca la maioneză. Nu se va pune nici franzelă, nici griș, cum obișnuiesc unele persoane, care le denaturează gustul. Se adaugă o linguriță rasă muștar, iar untdelemnul se toarnă din sticlă cu dop crestă ca și la maioneză (vezi maioneza), bătînd continuu cu furculița, adăugînd cîte puțină zeamă de lămâie, și cîte 1 linguriță de apă cînd icrele sînt prea tari ca să încorporeze mai bine untdelemnul. Zeama de lămâie le albește și le face pufoase. La o linguriță cu vîrf icre (50 g) se poate pune 1/4 l untdelemn, o lingură zeamă de lămâie și 4—5 linguri de apă, care se adaugă treptat. Salata se aranjază pe farfurie, se fac dire cu furculița și se ornează cu măsline și gogoșari. Icrele ca și maioneza se pot tăia cînd untdelemnul este prea rece sau cînd se pune prea mult untdelemn de la început, sau prea mult pentru cantitatea de icre. Se repară exact ca maioneza,

cu o linguriță apă fierbinte sau un gălbenuș pus în marginea castronului. Se freacă circular numai în acel loc pînă se încorporează toate icrele tăiate.

Icre de fasole

Cînd se fierbe fasolea pentru o ciorbă sau mîncare, se ia de o parte 2—3 linguri fasole fiartă, se strecoară prin strecurătoare inoxidabilă ca să se îndepărteze cojile. Se adaugă untdelemn, sare, zeamă de lămîie după gust, bătînd mereu cu furculița. La urmă puțină ceapă rasă prin răzătoare cu găuri mici. Se poate pune și puțină pastă de pește sau sardele (atunci nu se mai pune sare). Imită foarte bine icrele adevărate.

Salată de ciuperci

1/2 kg ciuperci, maioneză din 1 gălbenuș crud, 1^{1/2} — 2 dl untdelemn, 1 linguriță rasă muștar, zeamă de lămîie, 1 lingură vin, tarhon, ceapă rasă. Ciupercile bine spălate se fierb acoperite în apă clocotită (1/2 l) cu puțină sare, o foaie de dafin, o lingură vin, 20 minute. Se scurg apoi bine de apă, se pun în salatiерă și peste ele reci se pune maioneza cu ceapă rasă, tarhon. Se ornează cu măsline tăiate în formă de stea, gogoșari etc. În loc de maioneză salata se poate servi cu sos grecesc, sau muștei de usturoi (Vezi sosurile reci).

Ciuperci cu mărar

1/2 kg ciuperci, 6—7 linguri untdelemn, 1 linguriță cu vîrf mărar tocat, 1 vîrf de cuțit boia sau 1/2 linguriță pastă de ardei, 1 ceapă mare.

Ceapa tăiată mărunt se călește în untdelemn 2 minute, se pune apoi boiaua sau pasta de ardei și imediat ciupercile bine spălate și tăiate felii. Se pune puțină sare și 1 vîrf de cuțit piper. Se lasă să fiarbă cu capac pînă scade apa ce o lasă, circa 20 minute. Cînd sînt fierțe și sosul scăzut aproape de tot, se pune mărarul tocat. Se servesc reci. Se poate pune zeamă de lămîie, o roșie și un ardei cînd sînt aproape fierțe.

Ciuperci umplute

10—12 ciuperci, 1 ceapă mijlocie, 50 g parmezan, untdelemn, sare, piper.

I. Se aleg ciuperci cu pălăria mai mare. Se spală la un curent de apă la robinet, fiecare separat, ținînd-o în mînă ca apa să intre printre toate la-

melele, să curețe nisipul. Se taie codița și pălăriile se pun pe o strecurătoare sau tifon cu lamelele în jos să se scurgă. Ceapa tocată mărunt se călește 1 minut în 3 linguri untdelemn, se adaugă cozile de ciuperci spălate, stoarse bine și tocate mărunt, sare, puțin piper. Se lasă să fiarbă înăbușit la foc mic cam 20 minute, pînă le scade apa ce o lasă. Se pune apoi pătrunjel și mărar tocat, dacă au zeamă mai multă puțin pesmet (o linguriță). Ciupercile se așază în graten cu lamelele în sus, una lîngă alta. Umplutura se împarte peste toate. Se presară parmezan și se dau la cuptor la foc potrivit să se frigă și ciupercile circa 20 minute, pînă scade apa ce o lasă. Se pune și 4—5 linguri untdelemn în graten și puțină sare dacă mai este nevoie. Sosul nu trebuie să fie scăzut de tot; dacă stau se absoarbe în ciuperci. Se servesc reci.

II. Ciupercile spălate bine, scurse, se dau prin făină și se prăjesc în untdelemn pe ambele părți. Se așază în graten una lîngă alta. Cozile se prăjesc ca în rețeta precedentă. Se împart peste ciupercile prăjite. Se pune pătrunjel tocat, zeamă de lămîie și se dau la cuptor 10 minute.

III. La cozile prăjite se adaugă și 100 g creier fierț sau prăjit separat, bine mărunțit cu furculița. Se pune umplutura peste ciuperci. Se presară cu parmezan și 100 g smîntînă groasă. Se dau la cuptor 15 minute. Se servesc calde.

Ciuperci la grătar

Ciupercile mai cărnoase, mari și bine spălate, se scurg de apă pe un șervet de tifon îndoit în patru și așezate cu lamelele în jos. Se apasă puțin pe șervet. Se dau prin ulei pe ambele părți și se pun pe grătarul încins. Se rumenesc pe ambele părți, apoi se servesc calde cu bucățele de unt și pătrunjel tocat, sau reci cu muștei de usturoi, cu zeamă de lămîie, sare, untdelemn și puțină apă cît să cuprindă bine ciupercile.

Ciuperci marinate

Ciuperci mai mici albe, se taie puțin din vîrfurile picioarelor, se spală bine, se taie felii și se pun în cratiță să fiarbă. La 1 kg ciuperci se pune 1/4 apă, 1 dl untdelemn, 1 foaie de dafin, 10 boabe piper, 1 mică ramură de cimbru, zeama de la 1 lămîie. Se fierb circa 1/2 oră pînă scade apa numai cît să le cuprindă bine. Se pun în borcan, se păstrează la frigider. Se servesc ca aperitiv. Dacă se leagă bine borcanul și se fierb 1 oră în bain-marie, se pot conserva pentru iarnă.

Măslinae marinate

1/2 kg măslinae se fierb 5 minute în apă clocotită, numai cît să le cuprindă, 1 foaie de dafin, 10 boabe de piper, zeama de la o lămîie și 4—5 linguri untdelemn. Se pun în borcan, se dau la frigider. Se servesc ca aperitiv.

Cașcaval pane

Cașcavalul se taie felii de 2 cm grosime. Feliile se dau prin lapte, făină, ou și pesmet și se prăjesc în unt sau untdelemn. Dacă albușul se bate spumă și apoi se amestecă cu gălbenușul, se obține o crustă mai frumoasă și cașcavalul va fi ca o cremă. Se servește fierbinte imediat, altfel se întărește.

Cașcaval la capac

Cașcavalul se taie felii de 2 cm grosime. În tigăiță mică numai pentru o persoană, se pune o linguriță cu vîrf unt netopit. Cînd este fierbinte se pune cașcavalul și imediat se pune capacul. Se prăjește numai pe o parte circa 8—10 minute, tot timpul cu capac, ca să se mențină temperatura care-l va muia și deasupra. Se servește cu capac și din tîgaie.

Aperitiv din brînză de vaci

1 kg brînză de vaci proaspătă, 1/4 kg smîntînă groasă, chimen, ceapă

Atît brînză cît și smîntîna să nu fie acre și cu miros neplăcut. Brînză se fărîmîțează bine cu furculița, apoi se amestecă bine cu smîntîna. Pentru gust și aromă se pune 1 linguriță ceapă rasă prin răzătoarea cu găuri mici și 1/2 linguriță chimen pisat bine în piuliță și cernut. Se amestecă bine, se pune și puțină sare. Se aranjează pe farfurie. Se ornează cu măslinae și gogoșari.

Aperitiv din brînză de burduf

1 kg brînză sau caș de oaie proaspăt, 1 dl bere, 7—8 sardele, 1/4 kg smîntînă, chimen pisat, ceapă rasă fin.

Brînză se mărunțește cu furculița (cașul se dă prin mașina de tocat), se adaugă berea, smîntîna, ceapa rasă, sardelele bine mărunțite și chimenul pisat în piuliță și cernut. Se amestecă toate, se potrivește de sare. Se așază pe o farfurie. Se ornează cu măslinae și gogoșari.

Aperitive pe bază de aluat

I. Saleuri: se întinde foaia de aluat franțuzesc (vezi aluaturi) de 1 cm grosime. Se taie fișii de 2—3 cm lățime și 10—15 cm lungime, cu cuțitul trecut prin făină. Toată foaia se taie o dată. Se unge apoi cu ou, cu o pană sau cu o pensulă anume în acest scop, fără să se deranjeze fișii din loc. Se presară deasupra cu puțină sare sau chimen, sau se rade cașcaval prin răzătoarea cu găuri mici, direct peste foaia unsă cu ou. Se umezește tava cu o cîrpă udată cu apă rece, ca să se prindă fișii la bază pe loc. Din cauza căldurii mari și a grăsimii au tendința să alunece și să se răstoarne cînd se ridică brusc la copt, de aceea, tava trebuie udată. Cuptorul trebuie foarte bine încălzit. Focul se face cu cel puțin 1/2 oră înainte, ca să fie încălzit bine salcurile. Se coc cam 20 minute. Nu se deschide cuptorul 10 minute. Se servesc la țuică, calde sau reci. La fel se fac saleuri foarte bune, mai rapid și mai ușor din aluat cu brînză de vaci. Cresc tot așa de frumos (vezi aluaturi).

II. Pateuri: aluatul franțuzesc se întinde de 1 cm, grosime. Se taie rîndele cu paharul de vin cu margine subțire, trecut prin făină ca să nu se prindă de aluat. Se taie toate rîndelele o dată ca să nu se risipească foaia. Se scoate cu grijă aluatul rămas între rîndele și se așază bucățile una peste alta, în ordinea în care au fost întinse. Nu se frămîntă ca să nu se deranjeze straturile din care sînt formate. Se întinde iar aluatul în foaie. Din aceste resturi este mai bine să se facă o plăcintă cu carne, mere, brînză, că nu vor mai crește așa bine ca prima foaie. Pe jumătate din rîndele se așază cîte o 1/2 linguriță tocătură din carne sau brînză, apoi se ung cu albuș în jurul tocăturii, fără a atinge marginile aluatului. Peste tocătură se pune cîte o rîndeă. Se unge cu ou rîndeaua deasupra, cu grijă să nu se scurgă pe marginea rîndelei. Oul la foc, se coagulează și împiedică să se ridice aluatul. La rîndeaua de deasupra se poate tăia un căpăcel, cu degetarul trecut prin făină, bineînțeles pînă este pe masă. După ce se pune tocătura, apoi rîndeaua găurită deasupra tocăturii la mijloc, se așază căpăcelul, care se unge și el cu ou. Astfel aranjate, se pun în tava udată cu o cîrpă înmuiată în apă rece, stoarsă puțin. Se dau la cuptorul bine încălzit. Nu se deschide cuptorul 15 minute. Se coc 30 minute, ca să se pătrundă și la mijloc aluatul. Dacă se pîrlesc prea tare, se reduce puțin focul. Se servesc calde sau reîncălzite la cuptor.

Foaia pentru pateuri se poate tăia și în pătrate de 5/5 cm. Pe fiecare pătrat se așază puțină tocătură și se îndoaie în două, cum se închide o carte, fără să se apese de loc pe foaie. Se așază în tavă în rînduri cu distanțe de 2 cm între ele și cu deschizătura în aceeași direcție. Se ung cu

ou deasupra, fără să se atingă marginile. Se dau la cuptorul încins cu deschizătura pateurilor în spre fundul cuptorului, ca să le prindă focul din față, să le ridice, ca pe o carte deschisă.

III. Rulouri cu carne sau brinză telemea: se întinde foaia de aluat franțuzesc de 1/2 cm, grosime, lungă cît lungimea tăvii și lată cît iese. Se pune pe marginea foii pe lungime, un rînd de tocătură, cu lingurița, de grosimea unui cîrnat. Se rulează foaia pînă se petrece 1 cm, apoi se taie și se așază în tavă, cu partea care s-a petrecut în jos. Dacă se ia mai greu de pe masă, se trage ruloul pe o foaie de nailon și se dă drumul în tavă. Se fac asemenea rulouri cîte avem nevoie, se pun în tavă cu distanțe de 3 cm, între ele. Se ung cu ou și se coc la foc iute ca pateurile; se servesc la fel, tăiate felii de 2—3 cm.

IV. Plăcintă cu carne sau brinză: se întinde foaia de 1/2 cm grosime, se potrivește să fie de mărimea tăvii, sau pentru două tăvi o dată. Se pune în tava neunsă prima foaie, se presară peste ea tocătură în strat subțire, apoi se pune peste umplutură foaia a doua. Se unge cu ou deasupra. Se dă la cuptorul bine încins circa 30 minute. Cuptorul nu se deschide 15 minute, după care se mai poate reduce focul dacă s-a ridicat destul, ca să nu se pirlască.

Tocături pentru pateuri, rulouri sau plăcintă cu carne sau brinză

I. 1/4 kg carne de porc slabă, sau amestecată cu vițel, se trece de 2—3 ori prin mașina de tocat. O ceapă mijlocie (50 g), rasă prin răzătoarea cu găuri mici se călește 1 minut în 3 linguri untdelemn ca să-și dezvolte aroma. Apoi se adaugă carnea, puțină sare, un praf de piper și se prăjește înăbușit cu capac, la foc mic circa 1/2 oră. Dacă scade prea mult apa ce o lasă, se mai pune cîte puțină apă, dar cînd carnea va fi fiartă, să fie complet scăzută apa. Se ia apoi de pe foc și cînd este rece, se pune un ou întreg și o linguriță smîntînă groasă.

II. La tocătura de mai sus cînd se adaugă la ceapa călită, se pune și o lingură orez (30 g), o lingură suc de roșii și 3—4 linguri apă. Se fierbe cu capac la foc mic circa 1/2 oră, pînă se fierbe și orezul și apa scade complet. Se pune și pătrunjel tocat. Cînd este rece se amestecă cu 1 ou crud și 1 linguriță smîntînă groasă.

III. Umplutura se poate face din 1/4 kg șuncă slabă, trecută de 2—3 ori prin mașină, amestecată cu un ou crud și o lingură smîntînă groasă.

IV. 1/4 kg ciuperci bine spălate, stoarse în pumni, se taie felii mici. O ceapă mijlocie tăiată mărunt se clărește în 3 linguri untdelemn 1, minut, se pun apoi ciupercile, puțină sare, puțin piper măcinat, pătrunjel tocat, 1 lingură vin, 1 foaie de dafin. Se fierb acoperite la foc mic, pînă scade apa ce o lasă ciupercile, circa 20 minute. Apa trebuie să fie complet scăzută, altfel umezește aluatul și rămîne cleios. La orice tocătură cu carne pentru pateuri se poate pune și 2—3 ciuperci cînd se înăbușe carnea, care dau gust foarte bun.

V. Brînză, de preferat telemea de oaie, se rade prin răzătoarea cu găuri mici. La 1/4 kg brînză se adaugă un ou crud și apoi se umple preparatul

Intrări de budinci și alte făinoase

Pentru ca budinca să reușească, trebuie neapărat să aibă în compoziție albușul bătut spumă tare și o substanță care să lege compoziția: făină, cartofi, macaroane, orez, griș înmuiate cu lapte sau smîntînă în proporții bine stabilite. Dacă compoziția este prea vîrtoasă, se amestecă greu cu albușul, acesta pierde aerul înglobat prin batere și budinca nu va mai crește; dacă este prea moale, de asemenea nu are putere să se mențină, se împrăștie. Toate ingredientele din care se face budinca, se amestecă și se potrivește gustul, înainte de a pune albușul spumă tare. Cu albușul trebuie amestecat foarte puțin, cu telul, nu cu lingura, prin mișcare de răsturnare de jos în sus, ca la tort (nu circular), ca să nu se lase albușul. În budinca nu se pune praf de copt. Forma în care se coace trebuie pregătită înainte de a pune albușul. Forma se unge bine cu grăsimă solidă (unt, margarină), mai ales pe fundul formei, ca să nu se lipsească de vas la copt, ceea ce ar face să nu se poată răsturna, fără să se rupă. Se tapetează apoi cu făină sau pesmet, deșertînd ce prisosește, adică nu s-a lipit. Dacă forma se unge cu untdelemn, după ce s-a tapetat cu pesmet se mai stropește pe fund cu încă 2 linguri untdelemn. Compoziția se pune pînă la 3/4 din formă, ca să aibă loc să crească. Budincile se coc în cuptorul bine încins, ca să aibă putere să le ridice, altfel nu va crește. Focul trebuie făcut la cuptor cu 1/2 oră înainte, ca să fie bine încins peste tot, chiar dacă va trebui să se reducă puțin după ce se dă la cuptor, mai ales pentru budincile dulci. Nu se deschide cuptorul 20 minute, ca să aibă timp să se prindă bine. Se coace circa 30—40 minute, depinde de mărime și de compoziție. Trebuie să fie bine rumenită. Se coace direct în cuptor, dacă vrem să aibă coaja rumenită, sau se coace la cuptor într-o tavă cu apă fierbinte, dacă vrem să aibă coaja nerumenită și moale.

Budincile se pot fierbe și în baie de apă, dar numai dacă sînt puse în formă specială de budincă cu capac bine închis. În acest caz toată coaja va rămîne albă și moale. Se fierbe 1 oră, la foc foarte mic înclocote abia perceptibile, cu vasul în care fierbe acoperit cu capac. Dacă fierbe la foc mare, se umflă repede, forțează capacul și iese afară. Cînd este coaptă, se trece cu cuțitul pe margine, să se desprindă dacă s-a lipti, se lasă să stea 3—4 minute să-și prindă formă. Se pune apoi farfuria în care se va servi, deasupra, și printr-o mișcare rapidă se răstoarnă, să cadă direct pe mijloc, altfel nu se mai poate mișca cît este caldă. Budincile pentru intrări se servesc fierbinți și trebuie calculat timpul, să fie gata exact cînd urmează să fie servite, altfel dacă așteaptă se mai lasă. Se pot și reîncălzi pe un vas cu apă fierbinte, acoperite, dacă mai rămîn. Budincile se servesc simple cum se scot din cuptor, dar cele cu legume și franzelă în compoziție se pot servi și cu smîntînă, sau cu sosuri de roșii, mărar, ceapă, măcriș, spanac etc. Pastele făinoase se fierb numai în apă clocotită și puțin sărată, altfel se împrăstie, nu-și păstrează forma. Neapărat trebuie amestecate cu lingura de 4—5 ori pînă încep să clocotească din nou, altfel se lipsesc unele de altele ca niște ghemotoace, care nu se mai dezlipesc, rămîn tari, nu se fierb. Chiar și după ce au început să clocotească se mai amestecă de 2—3 ori. Se fierb în apă multă, la foc mic, cu capacul tras puțin la o parte, ca să permită vaporilor să iasă altfel apa îngroșată cu făină va da în foc. 1/4 kg macaroane se fierb în circa 3 l apă clocotită o linguriță cu vîrf sare, cam 20 minute. Dacă timpul permite, este bine să se lase 1/4 de oră, în apa în care au fiert, luate de pe foc, ca să se umfle mai bine, apoi se pun în strecurătoare și se limpezesc la un curent de apă. Se lasă în strecurătoare, pînă nu mai curge apă de pe ele.

Budincă cu brînză

I. 100 g unt sau margarină, 100 g făină, 1/2 l lapte, 250 g brînză telemea sau burduf, 4 ouă, 1 lingură pesmet, 30 g margarină pentru formă. Făina și untul sau margarina se înfierbîntă 2 minute, fără să se rumenească, se stinge apoi cu laptele fierbinte, adăugat în două rînduri, amestecînd de fiecare dată pînă se desfac toate cocoloașele formate, numai pe urmă se adaugă alt lapte. Se ia apoi de pe foc și cînd este aproape rece se pune brînză rasă și gălbenușurile. Se amestecă bine, se potrivește de sare și apoi se adaugă albușurile bătute spumă tare. Se amestecă ușor și puțin cu telul, de jos în sus ca la tort, apoi se pune în cratiță de 2 l dinainte tapetată cu margarină și pesmet. În compoziție se poate pune și 150 g șuncă slabă tăiată cubulețe, înainte de a pune albușurile. Se dă la cuptorul bine încins, circa 30 minute pînă se rumenește bine. Nu se des-

chide cuptorul 20 minute pînă se prinde bine budinca și crește. Coaptă, se scoate din cuptor și se lasă să stea 3 minute ca să-și prindă formă, apoi se trece cu cuțitul pe margine, se pune farfuria de servit deasupra, se răstoarnă și se servește fierbinte.

II. Budincă cu legume fierte. În sosul alb de la budinca cu brînză se reduce brînză la jumătate, se adaugă 1/2 kg legume fierte (conopidă, varză, spanac, urzici, dovlecei etc.) tocate prin mașină sau cu cuțitul, celelalte ingrediente rămînînd la fel, coaptă în aceeași cratiță, vom avea de fiecare dată altă budincă. Și la budinca cu legume se poate pune șuncă. Budincile cu legume se pot servi cu smîntînă la masă, sau cu sosuri.

III. Compoziție nefiartă pentru budinci: 100 g unt sau margarină, 100 g făină, 1/4 kg smîntînă groasă, 1/4 l lapte, 1/2 kg legume fierte (cîntărite înainte de a fi curățate), 100 g brînză telemea, 4 ouă, mărar, sare, piper. Deci proporția va fi aceeași de unt, făină, lichid și ouă, restul variază după rețetă. Legumele fierte strecurate, se trec prin mașina de tocat sau se toacă mărunt cu cuțitul, se adaugă smîntîna, făina, gălbenușurile, brînză rasă și se subțiază cu laptele. Totul va avea aspectul unei smîntîni groase. Se pune sarea necesară, piper, mărar și albușurile bătute spumă tare. Se pune în aceeași formă, se coace și se servește la fel. Cu aceste două compoziții se pot realiza numeroase budinci.

Ruladă cu brînză

Compoziția de la budinca cu brînză cu sos alb se poate coace și în tavă dreptunghiulară unsă bine cu margarină și tapetată cu pesmet. Compoziția se pune în tavă mare de 2 cm. grosime, se nivelează repede cu un celuloid sau carton. Se dă la cuptorul bine încins circa 25 minute pînă se rumenește bine. Cînd este gata se presară cu șuncă sau salam tăiat cubulețe și se rulează, ținînd tava înclinată în fața noastră. Se începe rularea de sus în jos, se răstoarnă imediat pe platoul de servit, se presară cu parmezan și se servește fierbinte.

Budincă cu șuncă

1/2 kg smîntînă, 100 g unt, 100 g făină, 300 g șuncă, 4 ouă, sare, piper. Făina se amestecă cu smîntîna, gălbenușurile, untul moale, șunca tăiată cubulețe. Se potrivește de sare și un vîrf de cuțit piper. Se adaugă apoi albușurile bătute spumă tare, se amestecă ușor și se coace în cratiță de 2 l ca budinca cu brînză. Se servește fierbinte.

Budincă de cartofi

I. *1/2 kg cartofi curățați de coajă și apoi cîntăriți, 4 ouă mari, 250 g smîntînă, sau 1/4 l lapte, 400 g brînză de vaci sau 250 g brînză telemea, 100 g unt (margarină, sau untdelemn) 50 g făină, sare.*

Cartofii curățați se taie în jumătate și se fierb în apă clocotită cu puțină sare. Cînd sînt fierți se scurg și se zdrobesc bine cu furculița. Se adaugă brînză de vaci sau telemea rasă, se freacă bine cu cartofii, apoi smîntîna, gălbenușurile, făina. Se potrivește de sare. Se pun apoi albușurile bătute spumă tare, se amestecă ușor ca la tort cu telul, se pune în cratiță de 2 l, unsă bine cu margarină și tapetată cu pesmet. Se coace în cuptorul bine încins circa 30 minute. În rest se procedează ca la budinca cu brînză. Este excelentă, nu se simt cartofii. Se servește fierbinte, dar este bună și reîncălzită.

II. *300 g cartofi, 200 g franzelă (curătată de coajă ca să fie budinca albă), 3 dl lapte, 300 g brînză de vaci sau 200 g telemea, 1 ceapă mijlocie, 100 g unt sau margarină, 250 g smîntînă, 4 ouă mari, mărar.* Cartofii fierți în coajă și rași prin răzătoarea cu găuri mici cît sînt fierbinți, se amestecă cu franzela muiată în lapte și nestoarsă (se lasă pînă absoarbe tot laptele), smîntîna, brînză, gălbenușurile, mărar tocat, ceapa tocată mărunt și călită 1 minut în unt sau margarină, numai să-și dezvolte aroma. Se potrivește de sare, apoi se amestecă ușor cu albușurile bătute spumă tare, se pune în cratiță de 2 l unsă bine cu margarină și tapetată cu pesmet. Se dă imediat la cuptorul încins, se coace pînă se rumenește exact ca budinca cu brînză. Se servește fierbinte, presărată cu cașcaval ras.

Budincă de spanac

1/2 kg spanac, 200 g franzelă, 1 1/2 dl lapte, 200 g smîntînă groasă, 200 g brînză telemea, 4 ouă mari, sos alb din: 50 g unt, 50 g făină, 1/4 l lapte, sare.

Spanacul se curăță și spală în 2—3 ape, apoi se rup frunzele, se opăresc 5—6 minute în apă clocotită, se strecoară prin strecurătoare și se toacă cu cuțitul mai mare, sau se trece prin mașina de tocat. Franzela se moaie cu laptele, pînă îl absoarbe. Se face sosul alb din făina prăjită cu untul 2 minute fără să se rumenească, se stinge cu laptele fierbinte adăugat de două ori și amestecat bine de fiecare dată ca să nu rămînă cocloașe. Se amestecă sosul cu pireul de spanac, franzela bine fărîmitată cu furculița, nestoarsă, smîntîna, brînză rasă și gălbenușurile. Se potrivește de sare și cine dorește un vîrf de cuțit piper. Se adaugă apoi albușurile bătute spumă tare, se amestecă ușor, se pune în formă de 2 l unsă cu unt sau margarină și tapetată cu pesmet. Se coace în cuptorul bine încins cum s-a

arătat anterior și se servește la fel, simplă sau cu smîntînă. Și în această budincă se poate pune 150 g șuncă înainte de a pune albușurile. La fel se poate face din oricare legumă fiartă.

Budincă de franzelă cu legume

1/4 kg franzelă, 3 dl lapte, 1/4 kg smîntînă groasă, 200 g brînză telemea, 100 g unt sau margarină, 1 ceapă mijlocie, mărar, pătrunjel, 4—5 ouă mari, sare, piper, 1/2 kg, spanac, conopidă etc.

Franzela muiată în lapte se lasă să absoarbă tot laptele, apoi se trece prin mașină împreună cu legumele fierte și bine strecurate, ceapa tocată și călită 1 minut în unt sau margarină, numai să-și dezvolte aroma. La tocătură se adaugă smîntîna, gălbenușurile, un vîrf de cuțit piper, mărar sau pătrunjel tocat. Se potrivește de sare. Se amestecă ușor cu albușurile bătute spumă tare și se pune în forma de 2 l tapetată înainte cu unt și pesmet. Se coace în cuptorul bine încins ca budinca cu brînză și se servește la fel presărată cu parmezan, cu smîntînă la masă sau cu diferite sosuri servite în sosieră. La fel se face din oricare legumă fiartă.

Budincă de gulii

6 gulii tinere ca pentru umplut, 1/4—1/2 kg carne de vițel amestecată cu carne de porc, 250 g smîntînă, 100 g orez, 5 ouă, 1 ceapă mijlocie, mărar, pătrunjel, unt, margarină sau untdelemn, pesmet.

Carnea trecută de două ori prin mașină se înăbușă cu ceapa tocată în 2—3 linguri untdelemn cu puțină sare, 1 vîrf de cuțit piper, pînă scade apa ce o lasă, la foc mic, acoperită, circa 30 minute. Guliile curățate și rase prin răzătoarea cu găuri mari, se înăbușe cu 50 g unt pînă scade apa ce o lasă, la foc mic acoperite, și se moaie. Orezul spălat, scurs se înăbușe 1 minut cu o linguriță unt sau 3 linguri untdelemn și o linguriță ceapă rasă, apoi se stinge cu 1/2 l apă rece sau caldă. Se potrivește de sare și se lasă să fiarbă la foc mic acoperit, sau la cuptor, acoperit, pînă scade toată apa și este fiert. Cînd toate sînt gata se amestecă ușor împreună, se potrivește de sare și cînd sînt aproape reci se pune smîntîna, gălbenușurile, mărar sau pătrunjel tocat, apoi albușurile bătute spumă tare. Se amestecă ușor și se pune în cratiță de 2 1/2 l, unsă bine cu margarină sau unt și tapetată cu pesmet. Se coace la cuptorul bine încins circa 40 minute. Cînd este coaptă, se lasă 3 minute în formă, apoi se trece cu cuțitul pe margine, se pune platoul deasupra și se răstoarnă. Se servește fierbinte. La masă se poate pune și smîntînă. La fel se poate face din toate legumele fierte: dovleci, varză, praz, conopidă, spanac, urzici etc.

Budincă de ciuperci

100 g făină, 100 g unt, 1/4 kg ciuperci, 1/4 l lapte, 100 g parmezan sau telemea, sare, piper, 4 ouă, mărar, pătrunjel.

Se face un sos alb: făina se înăbușe cu untul 2 minute fără să se rumenească, se stinge cu laptele fierbinte adăugat în două tranșe și amestecând bine de fiecare dată pînă se desfac toate cocloașele. Sosul va fi mai legat, dar se pune imediat ciupercile bine spălate, stoarse în pumni și date crude prin mașină. (Ciupercile vor fi mai moi, așa că mai subțiază puțin sosul). Cînd este aproape rece se pune brînză rasă prin răzătoarea cu găuri mici și gălbenușurile. Dacă compoziția este prea vîrtoasă se mai poate pune o lingură smîntînă groasă. Se potrivește de sare, un vîrf de cuțit piper, mărar și pătrunjel tocat, apoi se adaugă albușurile bătute spumă tare. Se pune în cratiță de 2 l unsă cu unt sau margarină și tapetată cu pesmet. Se coace la fel ca budinca cu brînză și se servește la fel, presărată cu parmezan sau cu smîntînă.

Budincă de carne

1/2 kg carne de porc și vițel, 200 g franzelă, 3 dl lapte, 1/4 kg smîntînă, 1 ceapă mare, 4 ouă, sare, piper, pătrunjel, untdelemn, pesmet. Carnea de porc și vițel se trece de două ori prin mașina de tocat, împreună cu franzela muiată în lapte și nestoarsă, ceapa călită în 6 linguri untdelemn. La tocătură se adaugă smîntîna, gălbenușurile, sare, un vîrf de cuțit piper, mărar și pătrunjel tocat. Se amestecă toate bine, apoi se adaugă albușurile bătute spumă tare. Se amestecă ușor și se pune în formă de 2 1/2 l unsă bine cu margarină și tapetată cu pesmet. Se pune la cuptor în tavă cu apă fierbinte și se coace circa 1 oră. Dacă se rumenește prea tare se acoperă cu un carton. După 30 minute cînd s-a ridicat, focul se mai reduce, ca să se pătrundă bine. Se servește cu sos de măcriș, spanac, ceapă, mărar etc. Se poate servi și rece tăiată felii, cu legume crude.

Budincă de creier

1/2 kg creier, 6—7 ciuperci, 1 ceapă mijlocie, 100 g telemea, 200 g franzelă fără coajă, 3 dl lapte, 1/4 kg smîntînă, 4 ouă, sare, piper, mărar 100 g unt.

Ceapa tocată foarte mărunț sau rasă fin prin răzătoare se înăbușe 2 minute în unt împreună cu ciupercile bine spălate și tăiate mărunț. Franzela se înmoaie cu laptele, pînă îl absoarbe. Se zdrobește bine creierul cu furculița împreună cu franzela muiată, apoi se adaugă untul cu ceapa, smîntîna, gălbenușurile, brînză rasă, mărar, un vîrf de cuțit piper. Se potrivește de sare apoi se adaugă albușurile bătute spumă tare. Se amestecă ușor și se

pune în formă de 2 l unsă cu unt sau margarină și tapetată cu pesmet. Se dă la cuptor în tavă cu apă fierbinte. Se coace circa 50 minute. După 30 minute cînd s-a ridicat se acoperă cu un carton, ca să nu se ardă. Se servește fierbinte presărată cu parmezan.

Budincă de macaroane

I. 1/4 kg macaroane, 250 g brînză telemea, sos alb din: 100 g unt, 50 g făină, 1/2 l lapte, 4 ouă.

Macaroanele sau orice altă pastă făinoasă se fierb în circa 3 l apă clocotită cu o linguriță cu vîrf sare. Se amestecă de 3—4 ori, în 3—4 rînduri, pînă începe să clocotească apa din nou, altfel se lipsesc unele de altele și nu se mai pot dezlipi, rămîn ca niște ghemotoace tari. Se fierb la foc mic, cu capacul tras puțin la o parte, ca să nu dea apa în foc, circa 20 minute. Se lasă 1/4 de oră în apa în care au fiert, trase mai la o parte, apoi se pun în strecurătoare și se limpezesc la un curent de apă. Se lasă în strecurătoare să se scurgă. Făina și untul se înfierbîntă 2 minute, fără să se rumenească, apoi se sting cu laptele fierbinte, adăugat în două tranșe amestecînd bine de fiecare dată pînă se desfac toate cocloașele formate, și numai pe urmă se adaugă alt lapte. Cînd sosul este aproape rece se pune brînză rasă prin răzătoarea cu găuri mici, gălbenușurile și se amestecă cu macaroanele. Se potrivește de sare și apoi se adaugă albușurile bătute spumă tare. Se amestecă ușor se pun în cratiță de 3 l unsă bine cu unt sau margarină și tapetată cu pesmet. Se dau la cuptorul încins circa 40 minute pînă se rumenesc. Se servesc fierbinți. Sosul va fi ca o cremă pe macaroane. Sînt bune și reîncălzite la abur.

II. 1/4 kg macaroane, 1/4 kg brînză telemea, 1/4 kg smîntînă, 1 dl lapte, 4 ouă.

Macaroanele se fierb ca în rețeta precedentă. Cînd sînt scurse de apă, se amestecă cu brînză rasă, smîntîna, laptele și gălbenușurile. Se potrivește de sare, apoi se pun albușurile bătute spumă tare, se amestecă ușor, se pun în cratiță de 3 l dinainte tapetată cu pesmet. Se coc și se servesc la fel.

Macaroane cu brînză

Macaroanele fierte, strecurate cum s-a arătat la început, se pun în graten sau cratiță cu care se va servi la masă, în 100 g unt fierbinte. Se presară peste ele 1/4 kg brînză telemea rasă sau orice altă brînză și se dau la cuptor să se înfierbînte bine. Atît la macaroanele cu brînză cît și la budincile de macaroane se poate adăuga în plus pentru a le da alt gust și valoare alimentară: 150—200 g șuncă tocată sau tăiată mărunț cu cuțitul, sau

orice carne afumată, fiartă și tocată, limbă afumată, fiartă, sau 1 linguriță ceapă rasă prin răzătoarea cu găuri mici și călită în 2—3 linguri unt-delelmn, eventual cu câteva ciuperci tocate mărunț, sare, piper, o lingură bulion. În rest la fel.

Papară de pâine

300 g franzelă, 3 dl lapte, 100 g unt, 2 ouă, 400 g smântină, sare, 150 g brinză telemea.

Franzela se taie felii de 1 cm grosime. Laptele se bate bine cu ouăle întregi și se toarnă peste feliile de franzelă, se lasă pînă îl absoarbe bine. Într-un graten uns cu unt se așază feliile de franzelă alternate cu brinză rasă, smîntînă pusă cu lingurița peste tot și bucățele de unt. Se dau la cuptor 15 minute să se rumenească. Se servește fierbinte.

Mămăligă țărănească

1 litru apă, 200 g mălai, 1 linguriță cu puțin vîrf sare.

Se pune apa să fiarbă într-o oală sau ceaun de 2 l. Pentru mămăligă este mai bun ceaunul de tuci, are fundul bombat și se fierbe direct pe flacăra mai repede. În apă se pune sare, să se simtă puțin. Cînd apa clocotește se presară o lingură de făină în formă de ploaie, ca să se îngroașe puțin. Se pune apoi restul de făină, toată o dată, în mijlocul apei, fără să se amestece. Se lasă să dea 2—3 clocote ca să-și prindă formă apoi se înfige făcălețul la mijloc și se străpunge pînă la fund, pentru ca aburul să o poată străbate mai bine. Făcălețul se dă la o parte. Se lasă astfel să fiarbă la foc mic 30 minute, după care se deșartă cam 1/2 din apă într-un alt vas și se amestecă repede cu făcălețul, pînă nu mai are cocoloașe. Se adaugă și restul de apă în două rînduri; mestecînd bine după fiecare, să nu rămînă cocoloașe și numai pe urmă se adaugă altă apă. Se adună cu o lingură de pe marginile oalei și se mai lasă pe foc nemestecată, pînă pufăie o dată, ca semn că s-a desprins de fund. Atunci se răstoarnă pe un platou și se servește cu diferite preparate: sarmale, pui cu smîntînă, pește cu usturoi, ciulama de ciuperci, fasole bătută, cîrnați fripți. Rece este foarte bună cu borșuri.

Din această mămăligă se poate face bulz sau urs de mămăligă. Se ia cîte o lingură bună de mămăligă fierbinte, se desface în palmă ca să încapă în ea o lingură brinză de oi și se adună cocoloș. Brînză se topește la căldura mămăligii. Se mănîncă așa fierbinte imediat sau se pun cocoloșii în tavă, se ung cu grăsimi pe deasupra și se dau la cuptor să se înfierbînte bine și apoi se mănîncă. Ciobanii coc acești cocoloși în spuză fierbinte, după ce s-a stins focul de lemne. Mămăliga rece

care rămîne, se taie felii de un deget grosime, se prăjește rumen în unt-delelmn pe ambele părți, se pune într-un graten sau tigaie, se presară brînză peste ea. Se dă la cuptor să se înfierbînte bine, apoi se servește cu smîntînă deasupra.

Mămăligă pripită

1 litru apă, 200 g mălai grisat, sare.

Se pune apa să fiarbă într-o oală sau ceaun de 2 l, cu puțină sare. Cînd clocotește apa se adaugă mălaiul în formă de ploaie cu mîna stîngă, iar cu dreapta se amestecă repede cu telul ca să nu se facă cocoloașe (telul trebuie să fie în formă de pară, nu spirală, ca să aibă mai mare rezistență). Se amestecă într-una cu telul, după ce s-a pus toată făina, circa 10 minute, pînă se îngroașă. Mămăliga este mai moale ca cea țărănească, curge dacă se răstoarnă. Se servește fierbinte cu brînză de vaci și smîntînă puse alături de mămăligă, sau bucățele de unt și smîntînă lingă mămăliga fierbinte la fiecare pe farfurioare mici.

Mămăligă cu brînză

Se pune într-un graten sau cratiță, unsă cu unt, un rînd de mămăligă cam de un deget grosime, se presară cu brînză de burduf sau telemea rasă fin și bucățele mici de unt. Se așază 2—3 straturi suprapuse, se dă la cuptor 10 minute să se înfierbînte, apoi se servește. La masă se poate pune și smîntînă.

Mămăligă cu cuiburi de ouă

O mămăligă din 200 g făină se amestecă cînd este gata cu 100 g unt, 1/4 kg brînză de vaci, sau telemea rasă, 1/4 kg smîntînă. Se așază într-o tavă smălțuită, unsă cu puțin unt sau margarină, în grosime de două degete. Se fac din loc în loc cuiburi cu dosul unei linguri înmuiată în grăsimi, se sparge cîte un ou în fiecare cuib. Se dă la cuptor să se coaguleze albușul, gîlbenușul rămînînd moale. Se servește fierbinte.

Alivenci moldovenești

1 litru lapte, 300 g mălai grisat, 1/2 kg brînză de vaci, 1/4 kg smîntînă groasă, 100 g unt, 50 g făină de grîu, 4—5 ouă.

Se face o mămăligă din lapte și făină, ca mămăliga pripită. Cînd clocotește laptele cu puțină sare, se adaugă făina de mălai în formă de ploaie, ames-

tecind într-una cu telul pînă se îngroașă. Cînd este aproape rece se adaugă brînză de vaci mărunțită bine cu furculița, untul moale, smîntîna, gălbenușurile și făina de grîu. Se amestecă toate bine apoi se adaugă albușurile bătute spumă tare, se amestecă ușor și se pune în tavă dreptunghiulară de 25/35 cm unsă cu unt sau margarină și tapetată cu făină. Se dă la cuptor bine încins, circa 40 minute, pînă se rumenește bine. Cuptorul nu se deschide 20 minute. Caldă se taie patrate și se servește cu smîntînă deasupra. Se reîncălzește la cuptor și se servește cu smîntînă.

Dacă în albușuri se pune 5 linguri zahăr tos, după ce au fost bătute spumă, se bat din nou pînă se întărește bine albușul, apoi se amestecă cu compoziția și cu 2 prafuri vanilate, se poate servi ca desert cald sau rece. Este delicios.

Budincă de clătite cu spanac

Se fac 7—8 clătite (vezi clătite).

Într-un graten de mărimea clătitei, bine uns cu unt netopit, se suprapun clătitele cu umplutura, terminînd cu o clătită, apoi se dau la cuptor. Se servește fierbinte.

Umpluturi pentru budincă

I. 1/2 kg spanac, 50 g unt, 25 g făină, 1/4 l lapte, 2 ouă, 150 g smîntînă groasă, unt pentru uns forma.

Spanacul se opărește 10 minute în apă clocotită cu sare. Se strecoară și cînd este rece, se trece prin mașina de tocat sau sită de sîrmă, inoxidabilă. Făina, untul se înfierbîntă 2 minute fără să se rumenească, se stinge cu laptele fierbinte amestecînd bine să se desfacă toate cocloașele formate. Se amestecă rece cu pireul de spanac, gălbenușurile. Se potrivește de sare, apoi albușurile bătute spumă tare. Compoziția se împarte uniform între clătite, terminînd cu o clătită. Se dă la cuptorul încins circa 1/2 oră, apoi se scoate, se taie budinca în felii ca tortul, se pune smîntînă deasupra. Se mai dă 3 minute la cuptor să se înfierbînte și se servește din formă.

II. 1/2 kg pireu de spanac obținut ca mai sus, se amestecă cu 1 dl suc de roșii, 1 linguriță făină, 1 ceapă mijlocie rasă fin și călită în 3 linguri untdelemn cu puțină sare și 1 vîrf de cuțit piper.

Se suprapun clătitele, și se taie în felii ca tortul. Deasupra se toarnă 200 g smîntînă și 50 g unt tăiat bucățele. Se dă la cuptor și se servește fierbinte la fel.

III. 1/2 kg spanac se face pireu cum s-a arătat la început, se amestecă cu 1/4 kg smîntînă, 2 gălbenușuri, 1 lingură pesmet, puțină sare, apoi se

adaugă albușurile bătute spumă tare. Se amestecă ușor și se suprapun clătitele. Deasupra se pune 50 g unt tăiat bucățele. Se dă la cuptorul încins 30 minute. Se taie apoi felii ca tortul. Se presară cu parmezan ras.

IV. 1/2 kg spanac, fiert, tocat se căleşte 1 minut în 50 g unt. Se ung clătitele, se presară cu parmezan pe măsură ce se suprapun, fiecare clătită. Cînd sînt toate aranjate se presară parmezan deasupra și 50 g unt tăiat bucățele. Se dă la cuptor. Coaptă se taie felii ca tortul și se pune deasupra 200 g smîntînă. Se servește.

V. 1/2 kg brînză de vaci se mărunțește bine cu furculița, se adaugă puțină sare, 1 linguriță cu vîrf făină, 1 lingură gris, 50 g unt moale, 2 gălbenușuri. Se amestecă toate bine. Se pun apoi 2 albușuri bătute spumă tare. Se amestecă ușor, apoi se suprapun clătitele. Deasupra se pune 50 g unt tăiat bucățele. Se dă la cuptorul încins 30 minute, apoi se taie felii ca tortul. Deasupra se pune 200 g smîntînă și se servește fierbinte. Pentru această budincă se poate adăuga în compoziția de clătite 1—2 linguri pireu de spanac, conopidă, dovlecei, varză, urzici etc. și apoi se fac clătitele. Toate budincile de clătite se servesc fierbinți din vasul în care au fost aranjate.

Clătitele se pot umplea cu umplutura ca niște sarmale; se așază una lingă alta în graten. Deasupra se presară parmezan, și bucățele de unt. Se dau la cuptor 15—20 minute, apoi se servesc fierbinți cu smîntînă. O altă umplutură se prepară astfel: 150 g creier se dă prin făină și se prăjește pe ambele părți în puțin untdelemn; 150 g ciuperci bine spălate, tăiate felii subțiri, se înăbușe cu o linguriță ceapă rasă în 3 linguri untdelemn pînă se înmoaie (circa 20 minute) și scade complet apa, puțină sare, un vîrf de cuțit piper, pătrunjel, mărar tocat. Se amestecă apoi cu creierul care a fost mărunțit bine cu furculița. Se umplu clătitele ca sarmalele, și se așază în graten cu bucățele de unt deasupra. Se dau 10 minute la cuptor să se înfierbînte bine, apoi se pune 200 g smîntînă deasupra și se servesc.



Supele, ciorbele, prin faptul că se servesc în mod obișnuit calde, au și un rol calmant asupra nervilor stomacului. Înlocuiesc pierderile de lichid din organism și prin conținutul lor bogat, sînt foarte hrănitoare, stimulează sucul gastric, ajutînd digestia. Important de reținut: carnea întotdeauna se pune la fiert cu apă rece, cînd vrem să obținem o supă sau o ciorbă substanțială și gustoasă. Se ține chiar cîteva minute de o parte, înainte de a o da la fiert, pentru ca să se dizolve cît mai multe substanțe albuminoide în apă. Vom vedea cum se tulbură apa și se face sîngerîndă, semn că s-au dizolvat substanțele hrănitoare în apă, care vor da gust și tărie supei. Cînd se dă la fiert, se pune puțină sare, care va face să se adune spuma. Spuma nu trebuie îndepărtată, se va așeza singură pe marginea oalei sau va cădea la fund, dacă supa fierbe încet, nu în clocote mari. Spuma este și ea tot o substanță albuminoidă care dă tărie supei. Condiția principală ca să nu se tulbure supa este să fiarbă chiar de la început la foc mic, în clocote mici. Nu spuma este de vină, ci faptul că nu se respectă această regulă. Pastele făinoase care se pun în supă: găluște, tăitei, fidea etc. se vor fierbe numai în supă sau apă clocotită, altfel nu-și vor păstra forma, se împrăstie. Borșul sau oricare substanță acră se va adăuga numai după ce s-a fiert zarzavatul bine, altfel acesta nu va mai fierbe. Întîi se sarează și pe urmă se acrește, altfel nu se va putea potrivi gustul de acru și se poate pune prea multă acreală. Sarea se dizolvă în puțină supă luată în lingură și numai pe urmă se pune, ca să nu se topească

ulterior și să sareze prea tare. Smîntîna, sau gălbenușul cu smîntîna cu care se dreg ciorbele și supele, trebuie bătute bine înainte cu 1—2 linguri apă rece, să se desfacă în părticele foarte mici, pentru ca atunci cînd se pun în supa fierbîntă să nu se facă cheaguri. Smîntîna are și ea substanțe albuminoide, care în contact cu supa fierbîntă se coagulează. Dacă se bate bine înainte, nu se va întîmpla acest lucru, cînd smîntîna este de bună calitate și nu are lapte acru în ea. Pentru dresul ciorbelor și supelor nu se pune și albușul, care fiind o substanță albuminoasă prin excelență, se coagulează la cald. Smîntîna trebuie adăugată în supa sau ciorba fierbîntă, imediat ce s-a luat de pe foc, ca să se distrugă ferimenții din smîntîna, altfel supa se va borși, dacă se păstrează neținută la frigider. După ce s-a pus smîntîna nu se mai fierbe. Dacă supa va rămînea pentru mai multe zile, se va răci repede în apă rece și apoi se dă la frigider. Nu trebuie ținută pînă se răcește singură, cînd afară este foarte cald, ca să nu se dezvolte bacterii în ea și pe urmă să se dea la frigider.

Carnea fiartă în supa de carne poartă denumirea de rasol. Pentru supe și ciorbe nu trebuie curățată carnea de piele, acestea conțin multe substanțe albuminoide (gelatinoase) care dau tărie supei. Cînd trebuie ca rasolul să fie mai bun decît supa (pentru anumite regimuri), atunci se pune carnea să fiarbă în supa clocotită, pentru a se coagula repede la suprafață și a nu permite substanțelor hrănitoare să treacă în supă.

Un sfat practic pentru a avea oricînd la îndemînă supa de zarzavat gustoasă din care se poate realiza în cîteva minute o supă sau ciorbă caldă: 1 morcov, 1 pătrunjel, 1 țelină, 1 ceapă se rad toate prin răzătoarea cu găuri mari și se prăjesc în 6—7 linguri untdelemn 2—3 minute, numai să-și dezvolte aroma, apoi se sting cu 6—8 l apă, aceasta după numărul familiei. Cînd clocotește apa, se mai adaugă 1 kg morcov, 1/2 kg pătrunjel, 1 țelină mare, 1 ceapă mare sarea necesară. Se lasă să fiarbă bine, apoi se păstrează la cămară pentru a se folosi la supe, ciorbe, sosuri, adăugînd în plus numai cele necesare pentru a-i da gust. Vara se mai fierbe dacă rămîne pentru 2—3 zile. Se lasă tot timpul pe zarzavat ca să extragă tot gustul. Legumele verzi cu căpățînă se spală în mai multe ape și apoi se rup frunzele. Se scot din apă cu mîna sau strecurătoarea nu se scurge apa de pe ele. În acest caz ar reține nisipul și alte impurități sub frunze.

Hațmațuchi este o plantă aromată cu frunze ca de pătrunjel, cu gust de tarhon.

Supa de carne

1/2 kg carne de vacă sau găină, curcă, 1/2 kg morcov, 1/4 kg pătrunjel, 1 țelină (100 g), 1/2 gulie, 1 ceapă mijlocie, 4 l apă, sare.

Pentru supă se poate pune carne mai osoasă și cu piele. Dacă vrem să avem și rasol, atunci se va pune carne cît socotim că avem nevoie pentru

numărul persoanelor. De la vacă, cea mai bună carne este antricotul de la coaste, impregnată cu grăsime sau rasolul de la capătul pulpei, rasolul alb. De la găină se va pune partea osoasă cu spatele și pieptul, aripile. Picioarele rămân pentru friptură. Carnea nu se ține niciodată înainte în apă rece, sub pretext ca să iasă singele, cum fac unele gospodine care nu vor să renunțe la aceste practici. Așa-zisul sînge care se aruncă cu apa, formează chiar materia de bază, care îmbogățește valoarea nutritivă a supei, sînt substanțele albuminoide care se dizolvă în apă și sînt aruncate la canal. Deci, carnea se va spăla rapid la un curent de apă, se pune la fiert cu apă rece, lăsîndu-se chiar 10 minute de o parte, înainte de a o da la fiert. Se pune puțină sare, care va aduna spuma. Se fierbe chiar de la început la foc mic, în clocote mici, acoperită. Spuma nu se va îndepărta, deoarece ea se adună și se așază ulterior. Zarzavatul se taie sferturi mari și se pune imediat după ce supa a dat în clocot. Nu se va zdrobi chiar dacă fierbe 2—3 ore încet. Dacă este carnea mai bătrînă fierbe în 2—3 ore.

Cine dispune de oală care fierbe sub presiune (cuctă) este bine să fiarbă cel puțin carnea de vacă în ea. Carnea va fierbe în maximum 1 oră în loc de 2—3 ore și rasolul va fi excelent, succulent, nu fibros, cum este cînd se fierbe obișnuit. Dacă oala este mai mică, se va pune numai carnea cu apă rece pînă la jumătatea oalei. Zarzavatul se va fierbe separat și se adaugă carnea fiartă în oala minune. Se mai fierb puțin împreună ca să-și însușească reciproc gustul, apoi se poate întrebuița. Instrucțiunile pentru folosirea oalei se găsesc în broșura care o însoțește. Cîteva sfaturi utile: cînd apa din oală fierbe și au început să iasă primii vapori printr-un dispozitiv mic situat deasupra capacului, focul se reduce foarte mult, altfel lichidul va da tot afară prin acel mic orificiu, împins de vaporii formați. Dacă se fierbe la foc mic, nu se întîmplă acest lucru. După scurgerea timpului necesar fierberii, indicat în prospect, se ia oala cu grijă de minier, fără să se scuture și se pune la o parte să se răcească și vaporii să se condenseze. Nu trebuie deschisă nici într-un caz pînă are vaporii sub presiune, deoarece atunci cînd se ridică capacul, ies cu presiune în sus și ne poate arde. Se lasă 1/2 oră pînă se răcește. Dacă este nevoie mai repede, se mișcă mereu dispozitivul pe unde ies vaporii și aceștia vor ieși treptat. Cînd nu mai ies, înseamnă că se poate deschide. Se desface clama care fixează capacul, se apasă cu putere sau se lovește capacul cu pumnul să cadă în jos, se potrivește ca să se poată scoate afară, apoi se scoate conținutul ei. Cînd supa este gata se strecoară cantitatea necesară pentru prînz și restul se lasă pe zarzavat pînă a doua zi, ca să extragă toată dulceața și gustul din el, apoi se strecoară și se păstrează la frigider acoperită, pînă la o nouă întrebuițare. În cazul cînd din zarzavat se face o salată, atunci se strecoară în aceeași zi.

Supa de carne se poate servi cu găluște de gris, ficat, tăitei, fidea. Găluștele se pot face numai din făină, sau jumătate făină și jumătate griș și

numai din gris. Cînd se fac numai din făină pentru un ou mare este necesar 45—50 g făină, din gris și făină 30 g făină și 30 g gris și numai din gris 3—4 linguri gris (75—80 g). Se strecoară 2 l supă și se pune să clocotească, pînă se fac găluștele. Se pot fierbe și în apă separat și pe urmă se iau cu spumiera și se pun în supă. În acest caz nu sînt așa gustoase. Dacă se fierb direct în supă, vor absorbi din cantitatea de supă, mai ales, acele care au gris și trebuie mai multă supă. Cînd se fac numai cu gris, vor rezulta circa 24 găluște mari și necesită 3—4 l supă.

Găluște: 1 albuș mare se bate spumă tare cu furculița, se pune apoi gălbenușul, se mai bate de 7—8 ori să se amestece, apoi se pune 30 g gris, amestecat cu 30 g făină toate odată și se amestecă ușor cu furculița prin răsturnare pînă se încorporează toată făina și grisul. Dacă compoziția a rămas prea spumoasă, se mai pune repede puțin gris sau făină și se amestecă ușor, sau se lasă să mai stea 1 minut; se mai întoarce puțin cu furculița. Se ia apoi din compoziție cu lingurița udată în supă, pe lungimea ei și se dă drumul în supa clocotită. Cînd toate sînt gata se fierb 10 minute cu capac în clocote mici. Vor rezulta 20—24 buc potrivite și pufoase. Din făină simplă sau numai din gris se fac tot la fel, doar că se pune cantitatea indicată anterior pentru 1 ou. Indiferent, cu ce se fac, compoziția nu trebuie să fie prea tare; stînd, ea se îndeasă.

Găluște de ficat: se bate un albuș spumă tare, se pune gălbenușul și se bate de 7—8 ori să se amestece, apoi se adaugă 50—80 g ficat de pasăre sau vițel, crud, trecut prin sită de sîrmă inoxidabilă, o lingură pesmet și o linguriță făină, un vîrf de cuțit piper, pătrunjel tocat, toate deodată și numai pe urmă se amestecă ușor pînă se încorporează totul în ou. Se ia apoi cu lingurița udată în supă pe lungimea ei și se dă drumul în supa clocotită. Se fierb cu capac 10 minute. După ce au început să clocotească se reduce focul să fiarbă încet. Vor rezulta circa 25 buc.

Zdrențe: 1 ou întreg, 2—3 linguri de apă, 50 g făină, se amestecă bine să nu aibă cocoloașe și să fie ca o smîntînă mai groasă, care curge. Din ceașca în care s-au preparat, se lasă să curgă în șuvoi continuu în supa clocotindă. Se vor forma bule mici, care în 5 minute sînt fierte.

Tăitei: se face o foaie de tăitei din: 1 ou mare, 1/2 coajă de ou apă și circa 150 g făină (vezi aluaturi). Jumătate din cantitatea de tăitei rezultați ajunge pentru 2 l supă. Tăiteii de casă se fierb direct în supă, adăugați în ploaie, ca să nu se lipească, circa 10 minute. Aceștia nu au făină pe ei, așa că nu îngroașe supa.

Fidea din comerț: pentru 2 l supă este necesar 80—90 g fidea. Se fierbe 10 minute în apă clocotită cu sare, se strecoară printr-o sită mai deasă.

ca să nu treacă, se limpezește de făină, se adaugă în supă. Se mai fierbe și în supă 2—3 clocote ca să primească gust, apoi se servește.

Orez: se pune 3 linguri la 2 l supă și se fierbe direct în supa clocotită 20 minute. Supa de carne se servește cu pătrunjel tocat.

Supă de chimen

1/4 kg zarzavat (morcov, pătrunjel, ceapă — toate mici), 1 frunză țelină 1 linguriță rasă chimen, 2 linguri untdelemn, boia, sare, 20 g făină.

O linguriță cu vîrf făină se rumenește fără grăsime, amestecînd mereu să nu se ardă, pînă devine maron-deschis. Se trage apoi la o parte, se pune untdelemnul, chimenul, se lasă 2 minute să se încălzească la căldura oalei, se pune apoi un vîrf de cuțit boia și se stinge imediat cu 2 litri supă în care a fiert înainte zarzavatul sau cu supă de zarzavat strecurată cum s-a arătat la generalități. Se lasă să dea cîteva clocote, se potrivește de sare și se servește cu crutoane de piine prăjită și tăiată cubulețe. Crutoanele se servesc în farfurie la masă, altfel se prea umflă.

Supă cremă de cartofi

2 l supă de carne, sau supă de zarzavat, 1/2 kg cartofi, 1 ou, 150 g smîntînă, crutoane de piine prăjită.

Cartofii curățați de coajă și tăiați cuburi mici, se fierb în supă de carne sau de zarzavat strecurată pînă se zdrobesc. Se trec împreună cu supa printr-o strecurătoare deasă, inoxidabilă. Se pune din nou să dea un clocot. Se ia de pe foc și se drege așa fierbinte cu un gălbenuș frecat bine cu smîntînă și cu o lingură apă rece. Se adaugă și puțină supă fierbinte și apoi se pune totul în restul de supă amestecînd cu lingura. Se potrivește de sare. Se pune pătrunjel tocat și zeamă de lămîie, cine dorește. Se servește cu crutoane de franzelă prăjită pe plită sau în tigaie cu puțin unt și tăiată cubulețe. Se servesc numai la masă, în farfurie.

Supă cu usturoi

2 l supă de carne sau zarzavat strecurată, 2—3 căței de usturoi, 3 ouă, 2 felii franzelă, 1 linguriță unt, 100 g smîntînă, pătrunjel.

În supa clocotită se pune usturoiul tocat mărunt, apoi se trage la o parte și se drege cu smîntîna, pătrunjel tocat și un gălbenuș bătute bine cu o lingură apă rece. Se pune puțină supă fierbinte, apoi se adaugă totul la restul de supă și se amestecă.

Două ouă și un albuș se bat bine cu furculița, se adaugă circa 100 g franzelă tăiată cubulețe mici, puțin piper și pătrunjel tocat. Se face o omletă în tigaia înfierbîntată cu o linguriță unt. Se prăjește rumen pe ambele părți, se taie cubulețe și se servesc la masă în supa fierbinte. Se poate acri cu zeamă de lămîie.

Supă de ciuperci

I. 2 l supă de carne sau zarzavat strecurată, 2 linguri ciuperci, 1 linguriță cu vîrf unt (30 g), 1 ceapă mijlocie, 1 lingură orez, 1 ou, 150 g smîntînă, lămîie, pătrunjel, sare, piper.

Ciupercile bine spălate, tăiate felii, se înăbușe în unt cu ceapă rasă fin, 5 minute, apoi se stinge cu supa. Se pune și o lingură orez și se lasă să fiarbă 20—30 minute pînă fierbe orezul. Se trage apoi la o parte și se drege fierbinte cu smîntîna și gălbenușul, bătute bine cu o lingură apă rece, ca la supa precedentă. Se acrește cu zeamă de lămîie. Se servește cu pătrunjel tocat.

II. Supa se poate fierbe numai cu orezul, se drege apoi cum s-a arătat, iar cu ciupercile se face o omletă ca la supa de usturoi. Ciupercile călite cu ceapa, pînă scade apa ce o lasă, circa 15 minute, se amestecă apoi cu 2 ouă și 1 albuș, 2 felii franzelă tăiată cubulețe, sare, 1 vîrf de cuțit piper, pătrunjel tocat. Se face omleta în unt ca în rețeta precedentă și se servește la fel. Albușurile se pot bate spumă ca să fie mai pufoasă.

Supă de gulii

Măruntaiele și partea osoasă de la pui, 2—3 gulii tinere, 1 morcov (150 g), 1 linguriță orez, 1 ou, 150 g smîntînă, 1 ceapă mică, pătrunjel.

Carnea se taie bucățele și se pune la fiert cu 3 l apă rece și puțină sare. Cînd fierbe apa se pun guliile tăiate cubulețe și morcovul tăiat în formă de chibrit sau ras prin răzătoarea cu găuri mari și ceapa tocată mărunt. Se fierb toate cam 30 minute, apoi se pune orezul și se fierb în continuare 30 minute, pînă fierbe și orezul. Se ia de pe foc și se drege fierbinte cu gălbenuș și smîntînă, ca cele precedente. Se potrivește de sare. Se servește cu pătrunjel tocat. Cine dorește poate pune la masă zeamă de lămîie.

Supă de țelină

Se face exact ca supa de gulii, doar că se înlocuiesc guliile cu o țelină, care se taie cubulețe, în rest se procedează la fel. Se acrește cu zeamă de lămîie. Supa de țelină se poate face și din supă de carne sau de zar-

zavat strecurată. În acest caz nu se mai pune morcov, ci numai o lingură orez. Se acrește cu zeamă de lămie și se drege cu smântină și gălbenuș.

Supă de roșii

I. Măruntaie de pui, morcov, pătrunjel, ceapă (1/4 kg) 2 linguri orez, 1/2 kg roșii sau pastă de roșii.

Supă de roșii se face în diferite feluri. Se pun măruntaiele și partea osoasă tăiată bucățele, să fiarbă cu 2 l apă rece. Când fierbe se pune zarzavatul tăiat sferturi mici și ceapa tocată mărunt, puțină sare. Când toate sînt fierte (30—40 minute), se scoate zarzavatul și se pune 2 linguri orez și bulionul din roșiile fierte și strecurate. Dacă carnea de pui este prea fiartă, orezul se fierbe separat în puțină supă și apoi se adaugă. Se potrivește de sare. Se servește cu pătrunjel tocat și o mică frunză de țelină. Cine dorește poate să o dreagă cu smântină și gălbenuș ca în rețetele precedente.

II. 1 morcov, 1 pătrunjel, 1 ceapă—toate mici se rad prin răzătoarea cu găuri mari și se călesc 3 minute în 3 linguri untdelemn. Se stinge apoi cu 2 l apă fierbinte și puțină sare; după 1/2 oră se pune o lingură orez și bulion după gust. Se lasă să fiarbă și cu orezul 20—30 minute. Se servește cu pătrunjel și o mică frunză de țelină tocate.

III. Mai rapid se face din supă de zarzavat (vezi generalități) strecurată în care se adaugă 3 linguri orez la 2 l supă, fidea fiartă separat și strecurată, găluște din făină sau zdrențe (vezi supă de carne) și bulion după gust, pătrunjel și țelină tocate.

Supă de mazăre boabe

Măruntaie de pui, morcov, pătrunjel, țelină, ceapă—toate mici, 1 pahar de 2 dl mazăre boabe, 1 gălbenuș, 150 g smântină, pătrunjel, 30 g unt.

Zarzavatul se rade prin răzătoarea cu găuri mari, se călește 2 minute în unt ca să-și dezvolte aroma, apoi se stinge cu 2 l apă rece. Se pune carnea tăiată bucățele, puțină sare și se lasă să fiarbă. După 1/2 oră se pune mazărea boabe. Se mai fierbe 20 minute. Se completează supa dacă a scăzut prea mult. Se potrivește de sare și se drege cu gălbenuș și smântină ca și cele anterioare, pătrunjel.

Supă de mere

Măruntaie de pui, 1 ceapă, 1/2 kg mere, 1 gălbenuș, 150 g smântină, pătrunjel. Carnea tăiată bucățele se pune la foc cu 2 l apă rece, puțină sare și ceapa întreagă. Când carnea este fiartă, se scoate ceapa și se adaugă merele cu-

rățate de coajă și tăiate felii, se fierb 10 minute. Se potrivește de sare și se drege cu smântină și gălbenuș, pătrunjel tocat. Dacă nu este destul de acră se mai poate pune zeamă de lămie. Cine dorește pune și puțin zahăr.

Ciorbă de perișoare

1 morcov, 1 pătrunjel, 1/2 țelină, 1 ceapă mijlocie, 1 ardei, 1—2 roșii, 1/4 l zeamă de varză, borș sau zeamă de lămie, leuștean. Pentru perișoare: 150 g carne de porc slabă sau amestecată cu vițel, 1 linguriță orez, 1 ou, sare, piper, 1 linguriță ceapă, untdelemn.

Morcovul, pătrunjelul, țelina, ceapa se rad prin răzătoarea cu găuri mari și se călesc în 3 linguri untdelemn ca să-și dezvolte aroma, 2 minute. Se pune apoi 2 l de apă și oasele de la carne. Se lasă să fiarbă 1/2 oră, apoi se pun perișoarele, ardeiul, roșiile. Carnea se trece de două ori prin mașină cu o linguriță ceapă rasă călită în o lingură untdelemn 1 minut sau necălite. La tocătură se adaugă orezul, oul crud, sare, un vîrf de cuțit piper, mărar sau pătrunjel tocat. Se amestecă bine, apoi se ia cu lingurița din compoziție cam cît o măsline mare se pune în palma udată cu apă rece, se dă forma rotundă și se pune repede în supă clocotindă. Cînt toate sînt gata se lasă să fiarbă 1/2 oră, apoi se pune borșul sau altă acreală după gust. Se lasă să dea cîteva clocote. Se trage apoi ciorba la o parte și se potrivește de sare. Se pune pătrunjel și leuștean tocat. Cine dorește poate să o dreagă cu un gălbenuș și 100—150 g smântină.

Ciorbă de burtă

1/2 kg burtă curățată, 1/2 kg zarzavat de supă, 3/4 căței usturoi, lămie, 1 gălbenuș, 150 g smântină, pătrunjel, leuștean, mărar.

Se întrebuintează stomacul de vacă sau vițel, care se cumpără de obicei curățat de membrana care-l căptușește pe dinăuntru. Se desprinde această mucoasă cu mîna, punînd cîte puțină sare și numai partea fibroasă din exterior care rămîne se mănîncă. Burtă astfel curățată se spală în mai multe ape. Se pune la fiert cu 3 l apă rece. Când clocotește se pune zarzavatul de supă curățat și tăiat sferturi. Se fierbe 3—4 ore pînă se fierbe bine burtă (cea de vițel fierbe mai repede), cu puțină sare la foc mic. Când este fiartă se scoate din supă și se taie ca fidea subțire, de 3—4 cm lungime. Se pune în oală, și se strecoară supa peste ea. Se acrește cu zeamă de lămie. Se pune usturoiul tocat mărunt, pătrunjel, mărar, leuștean. Se potrivește de sare și așa fierbinte, luată de pe foc, se drege cu gălbenuș și smântină, bătută cu o lingură apă rece.

Ciorbă cu bucățele

300—400 g carne osoasă de la piept sau gut, 1 morcov, 1 pătrunjel, 1/2 țelină, 2 cartofi, 1 ceapă, lămîie sau borș, 1 gălbenuș, 150 g smîntînă, tarhon, leuștean sau pătrunjel verde, untdelemn.

Carnea de vițel tinăr tăiată bucățele se pune la fiert cu 2 l apă rece și puțină sare. Zarzavatul, afară de cartofi, se rade prin răzătoarea cu găuri mari sau se taie mărunt. Se călește 2 minute în 3 linguri untdelemn ca să-și dezvolte aroma, apoi se adaugă în supă. Cînd toate sînt fierse, se pun cartofii curățați și tăiați cubulețe. Se fierb și aceștia 1/4 oră, apoi se acrește cu lămîie, borș sau zeamă de la murături. Se lasă să dea cîteva clocote, se ia de pe foc și așa fierbinte se drege cu gălbenuș și smîntînă. Se potrivește de sare, verdeață.

Ciorbă țărănească

Se face la fel, însă cu carne de vacă sau porc mai grasă. În plus se mai pune 1—2 ardei, 3 roșii, mazăre boabe. Acestea din urmă se pun după ce carnea este fiartă. Se acrește cu lămîie, zeamă de la murături sau borș după gust. Se potrivește de sare, leuștean. Nu se drege.

Ciorbă de miel

Cap și măruntaie de miel, 1 morcov, 1 pătrunjel, 1 ceapă—toate mici, 1 lingură orez, 1 gălbenuș, 150 g smîntînă, 1/4 l borș sau zeamă de lămîie, tarhon. Capul de miel se curăță bine în partea nasului, se taie urechile și virful botului. Se spală bine și în gură. Toată carnea și măruntaiele trebuie supravegheate cu atenție să nu aibă fire de păr. Se poate pirlî puțin la flacără. Se spală, se taie bucățele. Capul se lasă întreg sau jumătate. Se pune la fiert cu 3 l apă rece. Cînd clocotește apa se pune zarzavatul tăiat în formă de chibrit sau mărunt și puțină sare. După 20 minute se pune 1 lingură orez. Cînd toate sînt fierse, circa 1 oră, se acrește cu zeamă de lămîie sau borș, după gust. Se drege fierbinte imediat ce s-a luat de pe foc, cu gălbenuș și smîntînă bătută cu o lingură apă rece. Pentru aromă se pune tarhon. Se potrivește de sare.

Ciorbă de miel cu măcriș

Carnea se pune la fiert cu 2—3 l apă ca în rețeta precedentă, o ceapă tocată mărunt și puțină sare; 1/4 kg frunze de măcriș se spală bine după ce s-au rupt cozile, se taie ca fideaua mai lată și se pune să fiarbă cu carnea. În 30—40 minute va fierbe și carnea de miel tinăr și măcrișul.

Măcrișul are acreala lui naturală (acid oxalic) și un gust foarte plăcut cu carne de miel. Se poate pune și o lingură orez o dată cu măcrișul, dacă vrem să fie ciorba mai deasă. Cînd toate sînt fierse se ia de pe foc și fierbinte se drege cu gălbenuș și smîntînă, la fel cu precedentă.

Ciorbă de berbec

1/2 kg carne de berbec slabă mai cu oase, morcov, pătrunjel (cam 1/4 kg), 1 ceapă mijlocie, 2 ardei, 2 roșii, 2 cartofi nu prea mari, 1 felie varză dulce, borș sau zeamă de varză, zeamă de lămîie, mărar, cimbru.

Carnea de berbec tăiată bucățele se pune la fiert cu 3—4 l apă rece și puțină sare. Se fierbe la foc mic. Zarzavatul ras prin răzătoarea cu găuri mari, sau tăiat în formă de chibrit, varza tăiată ca fideaua, ceapa tăiată mărunt se pun în supă cînd clocotește. Cartofii curățați și tăiați cubulețe, ardeiul tăiat ca fideaua se pun cînd toate sînt aproape fierse. La urmă se pun roșiile felii. Cînd toate sînt fierse se acrește după gust. Se poate acri și cu bulion și puțină sare de lămîie. Se pune mărar tocat și puțin cimbru.

Ciorbă grecească

Măruntaie și partea osoasă de la 1 pui, 1 morcov, 1 pătrunjel, 1/2 țelină, 1 ceapă mijlocie, 2 linguri cu virf orez, 1 lămîie, 1 gălbenuș, 150 g smîntînă, pătrunjel tocat.

Carnea de pui tăiată bucățele se pune la fiert cu 3 l apă rece și sare. Cînd clocotește se pune zarzavatul tăiat sferturi mici. Cînd carnea și zarzavatul sînt fierse se strecoară supa, se fierbe orezul în ea, apoi se pun bucățile de carne (fără zarzavat). Se potrivește de sare și se acrește cu zeamă de lămîie (specificul ei). Se drege apoi fierbinte, după ce s-a luat de pe foc, cu gălbenuș și smîntînă, pătrunjel tocat.

Ciorbă de potroace

400—500 g carne osoasă de curcan sau găină grasă, morcov, pătrunjel țelină (total 1/4 kg), 1 ceapă, 1 lingură orez, zeamă de varză, 1 ou, 150 g smîntînă, leuștean, pătrunjel, sare, piper.

Carnea tăiată bucăți se pune la fiert cu 3 l apă rece și puțină sare. Cînd fierbe se adaugă zarzavatul ras prin răzătoarea cu găuri mari sau tăiat în formă de chibrit, ceapa tăiată mărunt. Cînd sînt aproape fierse se pune o lingură orez cu care se fierbe cam 20 minute. Se acrește apoi cu zeamă de varză. Nu se va pune multă sare la început, deoarece zeama de varză este sărată. Se fierbe încă cîteva clocote, apoi se ia de pe foc și imediat fierbinte

se drege cu gălbenușul frecat cu smântina și cu o lingură apă rece. Se pune puțină supă fierbinte, apoi se deșartă peste restul de supă. Se amestecă, se pune leuștean și cine dorește un vîrf de cuțit piper.

Ciorbă de varză albă

300—400 g carne osoasă de rață, gîscă, porc, 1 morcov, 1 pătrunjel, țelină (toate 200 g), 1 ceapă mijlocie (50 g), 1 varză mică (1/2 kg), 1, ardei, 1 roșie, 1/4 l borș sau zeamă de la murături, zeamă de lămîie, mărar.

Carnea se pune la fiert cu 3 l apă rece și puțină sare. Zarzavatul ras prin răzătoarea cu găuri mari se călește 2 minute împreună cu ceapa în 2 linguri untdelemn, ca să-și dezvolte aroma, apoi se pune la supă. Cînd carnea este pe jumătate fiartă se pune varza tăiată ca fideaua și ardeiul gras tăiat felii. Cînd toate sînt fierte se pune roșia tăiată felii și se acrește după gust. Se potrivește de sare și se mai fierbe cîteva clocote. Se pune puțin cimbru și mărar.

Ciorbă de varză ardelenască

1/2 kg ciolan de porc afumat, oase sau șorici afumat, 1 varză mică de 1/2 kg, 1 ceapă mijlocie, 1/2 kg roșii sau bulion, 1 linguriță cu vîrf făină, 3—4 linguri untdelemn, cimbru, mărar, 100 g smîntînă.

Carnea sau oasele se pun la fiert cu 3 l apă rece. Cînd carnea este fiartă pe jumătate, se pune varza albă tăiată ca fideaua, puțin cimbru, ceapa tocată mărunt sau rasă fin prin răzătoarea cu găuri mici. Cînd este fiartă se pune bulionul din roșiile fierte separat și strecurate, se potrivește de sare și dacă trebuie mai acră se pune puțin borș sau zeamă de lămîie. Făina se rumenește într-o tigăiță fără grăsimi, amestecînd mereu să nu se ardă, pînă devine maron-deschis apoi se trage la o parte, se pune 2 linguri untdelemn, se stinge cu supă amestecînd să nu se facă cocoloașe. Se adaugă la supă. Se mai dă în cîteva clocote, apoi se ia de pe foc. Smîntîna se bate bine cu o lingură apă rece, se pune cîte puțină supă fierbinte și se deșartă peste restul de supă. Se amestecă. Se pune cimbru, mărar. Nu se mai fierbe.

Ciorbă de fasole verde

1 morcov, 1 pătrunjel, 1 ceapă (toate 200 g), 1/2 kg fasole verde, 1 ardei, 1/2 kg roșii, pătrunjel verde, 1 frunză de țelină, untdelemn, sare.

Morcovul, pătrunjelul, ceapa se rad prin răzătoarea cu găuri mari sau se taie în formă de chibrit. Se călesc 2 minute în 3 linguri untdelemn, ca să-și dezvolte aroma, apoi se stinge cu 2 l apă caldă. Cînd apa clocotește

se pune fasolea curățată la capete și ruptă în 2—3 bucăți și ardeiul. Cînd toate sînt fierte, se pune bulionul din roșiile fierte separat și strecurate. Se dă în 2—3 clocote, se potrivește de sare și se servește cu pătrunjel și o mică frunză de țelină tocate.

Ciorbă de fasole verde ardelenască

1/2 kg ciolan sau oase de porc afumate, 1/2 kg fasole verde, 1/2 kg roșii, 1 linguriță cu vîrf făină (20 g) 150 g smîntînă, pătrunjel, țelină.

Carnea se pune la fiert cu 2 l apă rece. Cînd clocotește se pune fasolea curățată la capete și ruptă în 2—3 bucăți și o ceapă tocată mărunt. Cînd este fiartă se adaugă roșiile fierte separat și strecurate. Făina se rumenește în maron-deschis fără grăsimi, într-o tigaie, apoi se trage la o parte, se pune 2—3 linguri untdelemn și se stinge cu puțină supă, amestecînd să nu rămînă cocoloașe. Se deșartă peste supă. Se lasă să mai dea cîteva clocote, apoi se ia de pe foc. Se drege cu smîntîna bătută cu 2 linguri apă rece, adăugînd apoi puțină supă fierbinte, se pune totul în restul de supă, și se amestecă. Se pune pentru aromă frunze de pătrunjel, o mică frunză de țelină tocate și cine dorește și puțin cimbru.

Ciorbă de fasole boabe ardelenască

1/4 kg fasole boabe, 1/4 kg ceafă de porc afumată sau 1/2 kg ciolan afumat, 1 linguriță cu vîrf făină (20 g), 3 linguri untdelemn, 1 ceapă, leuștean, tarhon, borș, 150 g smîntînă, boia, 100 g bulion.

Fasolea se curăță de impurități și se pune să se înmoaie în apă rece de seara pînă a doua zi. (Celulele de celuloză sînt prinse între ele cu substanțe albuminoide, care în apă rece se vor dizolva și vor face mai ușoară digestia în prezența fermentilor din tubul digestiv). A doua zi se spală în 2—3 ape reci și se pune la fiert cu apă rece, împreună cu carnea afumată și ceapa tocată mărunt. Prima apă nu se va arunca, deoarece nu are nici o legătură cu digestia. Celuloza se digeră foarte greu, dar muiată cum s-a arătat va fi mult mai ușor atacată de sucurile digestive. Cînd bobul este fiert, se acrește cu borș, sau zeamă de la murăturile cu saramură (nu cu oțet). Dacă a scăzut prea tare apa se completează ca să fie potrivit de deasă. Făina se rumenește fără grăsimi în maron-deschis, apoi se trage la o parte, se pune 3 linguri untdelemn și o linguriță ceapă rasă fin, care numai la căldura vasului va aroma sosul 2 minute. Se pune un vîrf de cuțit boia, apoi se stinge cu supă fierbinte, amestecînd ca să nu rămînă cocoloașe. Se deșartă peste restul de supă și se mai dă în 2—3 clocote. Pentru aromă se adaugă tarhon verde sau din conservă și leuștean. Se ia de pe foc și se drege cu smîntîna bătută bine cu 2 linguri apă rece, apoi puțină supă fierbinte. Se pune totul la supă fierbinte și se amestecă.

Ciorbă de fasole boabe

1/4 kg fasole boabe, 1 morcov, 1 pătrunjel, mici, 1 ceapă mijlocie, 1 ardei, 2 roșii, borș, leuștean.

Fasolea se pune la fiert cu 3 litri apă rece ca în rețeta precedentă, morcovul, pătrunjelul, ceapa rase prin răzătoarea cu găuri mari, se călește în 4 linguri untdelemn 2 minute, apoi se pune la fasole. Când toate sînt fierte (bobul trebuie să fie moale) se pune ardeiul și roșiile tăiate felii și după 10 minute se acrește cu borș sau zeamă de la murături, (castraveți, gogonele) care este foarte aromată și dă gust bun ciorbelor. Se aromează cu tarhon, leuștean.

Ciorbă de cartofi

1/2 kg cartofi, morcov, pătrunjel, țelină (200 g) 1 ceapă, untdelemn, 1/4 l borș, leuștean, pătrunjel.

Zarzavatul ras prin răzătoarea cu găuri mari se călește 2 minute în 3 linguri untdelemn. Se stinge cu 2 l apă fierbinte. Când zarzavatul este aproape fiert, se adaugă cartofii curățați și tăiați cubulețe. Se mai fierb 15—20 minute, apoi se acrește cu borș sau zeamă de lămîie după gust. Se mai fierbe cîteva clocote, pentru aromă se pune pătrunjel și leuștean tocat. Vara se pune un ardei și o roșie.

Ciorbă de cartofi ardelenescă

1/2 kg cartofi, 1 ceapă, 1 linguriță cu vîrf făină (20 g), 3 linguri untdelemn, 1 vîrf de cuțit boia sau pastă de roșii, 1/4 l borș sau zeamă de la murături, 150 g smîntînă, tarhon, leuștean.

Făina se rumenește în maron-deschis, fără untdelemn; amestecînd mereu să nu se ardă. Se trage apoi la o parte și se pune untdelemnul și o linguriță cu vîrf ceapă rasă prin răzătoarea cu găuri mici. Se amestecă puțin ca să-și dezvolte ceapa aroma, numai la căldura cratiței, se pune un vîrf de cuțit boia pentru culoare și se stinge cu apă, sau cu apă în care a fiert un os afumat, circa 2 l. Se pune să dea în clocot și se adaugă cartofii curățați și tăiați cubulețe, puțină sare. Când sînt fierți se acrește după gust cu borș, zeamă de lămîie. Borșul nu se pune pînă nu sînt fierți cartofii, că nu vor mai fierbe. Cu borșul mai dă cîteva clocote, se pune tarhonul, leușteanul, apoi se ia de pe foc și așa fierbinte se drege cu smîntîna bătută bine cu 2 linguri de apă rece, se pune și puțină supă fierbinte, se bate bine, apoi se deșartă peste restul de supă.

Ciorbă de sfeclă

1/2 kg sfeclă roșie, 1 morcov, 1 pătrunjel, 1 ceapă, 1/4 l borș, untdelemn, leuștean, pătrunjel, 2 cartofi.

Zarzavatul și ceapa se rade prin răzătoarea cu găuri mari și se înăbușe 2 minute în 3 linguri untdelemn. Se stinge cu 2 l apă, se fierbe 1/2 oră, se adaugă apoi sfecla roșie curățată și rasă prin răzătoarea cu găuri mari și cartofi tăiați cubulețe. Când toate sînt fierte se acrește cu borș sau zeamă de lămîie. Pentru aromă se adaugă leuștean și pătrunjel. Se mai dă un clocot, apoi se servește caldă sau rece.

Ciorbă de agrișe

300 g carne sau oase afumate, 1/4 kg agrișe, 1 ceapă, 2 linguri orez 1 gălbenuș, 150 g smîntînă, pătrunjel, sare.

Carnea sau oasele se pun la fiert cu 2—3 l apă rece și ceapa tocată mărunt. Când carnea este fiartă se adaugă orezul și agrișele întregi, curățate numai de codiță. Se potrivește de sare. Agrișele vor acri suficient supă, avînd acreală naturală. Dacă este prea acră se pune puțin zahăr. Când toate sînt fierte se ia de pe foc și se drege cu gălbenușul frecat cu smîntîna și 2 linguri apă rece. Se pune și puțină supă fierbinte, apoi se adaugă la restul de supă și pătrunjel.

Ciorbă de măcriș

1/4 kg măcriș, 1 ceapă, 3 linguri untdelemn, boia, 1 gălbenuș, 150 g smîntînă, sare, hațmațuchi, pătrunjel.

Ceapa mică rasă fin sau tocată mărunt se călește 1 minut în 3—4 linguri untdelemn numai ca să-și dezvolte aroma, se pune un vîrf de cuțit boia sau pastă de ardei și se stinge cu 2 l apă sau supă de zarzavat, supă de la un os afumat. Se pune apoi frunzele de măcriș curățate de codiță și tăiate ca fideaua. Fierb cam în 1/2 oră. Când sînt fierte se ia de pe foc și așa fierbinte se drege cu gălbenușul frecat cu smîntîna și cu 2 linguri supă fierbinte, pătrunjel tocat.

Borș cu ouă

1 linguriță cu vîrf făină, 3 linguri untdelemn, 1 ceapă mijlocie (50 g) 4—5 ouă, 150 g smîntînă, boia pătrunjel, leuștean, piper, sare, 1/4 l borș.

Făina se prăjește în oala de supă fără grăsimi, amestecînd într-una să nu se ardă, pînă devine maron-deschis. Se trage apoi la o parte, se pune ceapa rasă fin prin răzătoarea cu găuri mici și 3 linguri untdelemn, se amestecă

1 minut, ca la căldura vasului să-și dezvolte aroma, apoi se pune un vîrf de linguriță boia sau pastă de ardei și se stinge cu borșul, amestecînd să nu se facă cocloașe. Se completează cu apă sau supă de zarzavat pînă la circa 2 l. Se lasă să dea în clocot, cu capacul tras la o parte ca să nu dea în foc din cauza făinei, apoi se sparge cîte un ou de fiecare persoană cu distanțe între ele. Se fierbe încet încă 2 minute să se coaguleze oul, se trage la o parte și așa fierbinte se drege cu smîntîna bătută cu o lingură apă rece. Se pune puțină supă fierbinte, apoi se adaugă totul la restul de supă. Se potrivește de sare. Pentru aromă se pune pătrunjel, leuștean.

Borș cu perișoare de pește

700-800 g pește, 1-2 ardei grași, 1 morcov, 1 pătrunjel, 1/2 țelină, toate mici (220 g), 1 ceapă, 2 roșii, 50 g franzelă, 2 ouă, 1/4 l borș, piper.

Morcovul, pătrunjelul, țelina, ceapa se rad toate prin răzătoarea cu găuri mari și se călesc 2 minute în 3 linguri untdelemn, apoi se sting cu 2 l apă, se adaugă puțină sare se pun la fiert. Peștele se curăță de solzi, cap, piele, se trece cu cuțitul deasupra șirei spinării de ambele părți, se scoate carnea cca 1/4 kg și se curăță de toate oasele. Capul, coada și șira spinării se pun să fiarbă în ciorbă.

Cînd sînt fierte se scot, se oprește numai carnea de la cap. Se pune ardeiul tăiat felii subțiri și roșiile tăiate sferturi mici. Se fierb 5 minute, apoi se pune borșul și cînd dă în clocot se pun perișoarele făcute în felul următor: carnea se trece prin mașina de tocat împreună cu franzela muiată în apă și bine stoarsă, o ceapă mică tocată și călită 1 minut în 2 linguri untdelemn, sare, un vîrf de cuțit piper, pătrunjel tocat. Tocătura se amestecă bine cu 2 ouă întregi. Se ia cu lingurița udă din compoziție cam cît o măs-lină mare, se dă drumul în supa clocotindă. Se fierb 15 minute cu capac. Se servește cu leuștean, după ce s-a potrivit de sare.

Borș de pește

Se face la fel, doar că se pune peștele curățat, tăiat bucăți, după ce s-a fiert zarzavatul și s-a adăugat borșul. În plus se mai poate pune o felie de varză albă tăiată ca fideaua și 2 cartofi cubulețe, să fiarbă, înainte de a pune borșul și peștele. Se potrivește de sare, leuștean.

Borș de pui, sau oricare altă pasăre, vițel

Măruntaiele de pui și carne mai osoasă (circa 1/2 kg) 1 morcov, 1 țelină mică, 1 pătrunjel (circa 1/4 kg total), 1 ceapă mijlocie, 1/4 l borș, 1 gălbenuș, orez, 150 g smîntînă, 3 linguri untdelemn, pătrunjel, leuștean, sare.

Măruntaiele și carnea tăiată bucățele se pune la fiert cu 2—3 l apă rece (depinde cît este de bătrînă carnea, dacă fierbe mai mult supa va scădea). Zarzavatul ras prin răzătoarea cu găuri mari se căleşte în untdelemn 2 minute apoi se adaugă la supă, de asemenea puțină sare. Cînd sînt toate aproape fierse se pune o lingură rasă orez, se fierbe 20 minute, apoi se pune borșul, se lasă să dea cîteva clocote și se ia la o parte. Se drege așa fierbinte cu gălbenușul frecat cu smîntîna și cu o lingură de apă rece. Se pune puțină supă fierbinte apoi totul se adaugă la restul de supă. Pentru aromă se pune pătrunjel, leuștean, hasmațuchi. Se potrivește de sare.

Borș rusesc

Se face la fel doar că se pune zarzavatul necălit să fiarbă cu carnea și se adaugă tot felul de zarzavat în ordinea timpului de fierbere: morcov, pătrunjel, țelină (total circa 200 g), 7—8 păstăi de fasole verde ruptă în bucăți, o felie de varză albă tăiată ca fideaua. Cînd acestea sînt fierse, se pune o conopidă mică, ruptă în buchețele, un ardei și 2 roșii tăiate felii. Cînd toate sînt fierse se pune borș după gust, după ce s-a dat gustul de sare. Se poate pune puțin untdelemn, dacă nu a fost grasă carnea. Pentru aromă, se pune leuștean, pătrunjel. Nu se drege cu smîntînă.

Borș de salată verde

4—5 căpățîni salată (1 kg) 1/4 l borș, 30 g slănină afumată, 4—5 căței usturoi, 1 gălbenuș, 150 g smîntînă, mărar, boia, 1 ceapă.

Căpățînile de salată se spală așa întregi la un curent de apă la robinet, desfăcînd fiecare frunză, sau într-un lighean cu apă multă. Frunzele nu se rup înainte de a fi spălate, deoarece se lipesc unele de altele și prind între ele, melcii și insectele. Se spală în 3—4 ape, se scot din apă, nu se scurge apa de pe ele, în acest caz nisipul și pămîntul ar fi reținute de frunze. Se taie apoi fișii mai late și se fierbe în 2 l apă clocotită cu puțină sare și o ceapă tocată mărunt, cam 1 oră. Slăcina se toacă mărunt și se prăjește în tigaie în auriu deschis, apoi se trage la o parte, se pune usturoiul tocat și un vîrf de cuțit boia și imediat se deșartă peste salată. Cînd este fiartă se pune borșul, se potrivește de sare, se lasă să dea cîteva clocote, apoi se ia de pe foc și se drege așa fierbinte cu gălbenușul frecat bine cu smîntîna și cu o lingură de apă rece. Se pune puțină supă fierbinte, apoi se pune totul în restul de supă și se amestecă. Pentru aromă se adaugă mărar tocat leuștean.

Borș de urzici

1/4 kg urzici, 1 ceapă, 1/4 l borș, 30 g slănină afumată, 3—4 căței de usturoi, 1 gălbenuș, 150 g smântină, boia, leuștean, tarhon.

Urzicile se consumă numai primăvara când sînt tinere, vîrfurile lăgurilor cu frunzulițele din jur. Se curăță de iarba uscată, se spală bine în 3—4 ape, agitîndu-se cu o lingură sau cu strecurătoarea, apoi se taie cît mai mărunt cu cuțitul și se fierb circa 1 oră cu ceapa tocată în 2 l apă clocotită și puțină sare. Cînd sînt fierte se pune borșul se potrivește de sare și se drege la fel cu slăcina prăjită, usturoi, boia, apoi cu gălbenuș, smîntină, tarhon, leuștean exact ca în rețeta precedentă.

Borș de hamei

1/4 kg oase afumate, 1/4 kg hamei, 1 ceapă, 1/4 l borș, 1 gălbenuș, 150 g smîntină, pătrunjel, leuștean.

Hameiul este o plantă care crește sălbatic în pădure, spre deosebire de cel cultivat pentru prepararea berii. Se consumă numai primăvara lăgurilor tineri, care apar o dată cu urzicile. Oasele afumate se pun la fierb cu 2 l apă rece. Cînd clocotește apa se pune hameiul spălat și tăiat bucățele cît mai mici, ceapa tocată. Cînd este fierb se acrește cu borș, puțin bulion, se potrivește de sare. Se lasă să dea cîteva clocote, apoi se trage la o parte și așa fierbinte se drege cu gălbenuș și smîntină, bătut cu o lingură apă rece. Pentru aromă, se adaugă, pătrunjel, leuștean tocat.

Borș de lobodă

Loboda este roșie și verde. Se consumă mai mult primăvara, cînd este fragedă. Se folosesc frunzele și vîrfurile tinere. Se spală și ea cu frunzele nerupte, în 3—4 ape. Pentru 2 l supă este necesar circa 1/4 kg frunze și vîrfuri (2—3 legături). În rest aceleași cantități și mod de pregătire ca și la salata verde. În loc de slănină afumată se poate pune la toate 2-3 liguri untdelemn cald în care se pune pentru culoare 1 vîrf de cuțit boia, usturoiul tocat și imediat se deșartă peste supă. Se drege la fel cu smîntină și gălbenuș, mărar, pătrunjel.

Borș de dovlecei

Măruntaie și partea osoasă de la pui, 1 morcov, 1 pătrunjel, 1/2 țelină, 1 ceapă-toate mici, 1 ardei, 2 roșii, 2—3 dovlecei tineri (5—600 g) 1/4 l borș, 1 ou, 150 g smîntină, mărar, pătrunjel.

Carnea tăiată bucățele se pune la fierb cu 2 l apă rece și puțină sare. Zarzavatul tăiat mărunt sau ras prin răzătoarea mare se călește în 2 linguri untdelemn, 1 minut, apoi se pune în supă. Cînd sînt aproape fierbe, după circa 30 minute, se pune ardeiul, roșiile tăiate felii și dovlecel tăiați cubulețe (curățați de coajă și semințe dacă sînt mai mari). Se fierb 15 minute apoi se pune borșul și sare după gust. Se dă în cîteva clocote, și se ia de pe foc. Se poate servi numai cu pătrunjel și mărar tocat sau se drege imediat cît este fierbinte cu gălbenuș și smîntină.

Borș cu urechiușe

1/4 kg oase de porc afumate, 1 morcov, 1 pătrunjel, 1 ceapă 1/4 l borș, 3 căței usturoi, boia, 2 linguri untdelemn, 1 gălbenuș, 150 g smîntină, pătrunjel, tarhon, leuștean. Urechiușe: 1 ou, 150 g făină.

Oasele se pun la fierb cu 2 l apă rece. Cînd clocotește se pune zarzavatul tăiat sferturi și ceapa întreagă. Cînd zarzavatul este fierb se strecoară supă, dacă este carne pe oase se pune în supă. Se adaugă borșul, se completează cu apă pînă la 2 l. Se potrivește de sare, apoi se lasă să dea în clocot, se adaugă urechiușele, care se fac din foaie de tăitei (vezi aluaturi). Foaia întinsă pînă nu s-a uscat, se taie pătrățele de 1 1/2 cm. Se prind 2 capete opuse și se succesc în sens invers, se presează capetele sucite, ca să se obțină două cuiburi alăturate. Se lasă să se usuce așa și apoi se pun în borș. Pentru 2 l lichid, ajunge jumătate din cantitatea rezultată dintr-un ou și 150 g făină. Se poate face și cu 80 g fidea fiartă separat în apă clocotită, 10 minute, apoi strecurată, limpezită și se adaugă în borș. Pentru culoare se încălzește puțin 2—3 linguri untdelemn, se pune usturoiul tocat, un vîrf de linguriță boia sau pastă de ardei și se deșartă peste supă. Se lasă să dea cîteva clocote, apoi se ia de pe foc și se drege cu gălbenuș și smîntină, bătute cu o lingură de apă rece. Se pune puțină supă fierbinte, apoi se deșartă peste restul de supă și se amestecă. Se pune pătrunjel și leuștean tocat.



Carnea pregătită sub formă de mîncare sau tocătură este mai spornică, fiind însoțită de sosuri, legume, orez. Prin modul de pregătire, carnea își păstrează suculența și are diferite gusturi de la legumele cu care se asociază.

Procedul de preparare este cam același pentru toate mîncărurile. Carnea tăiată bucăți trebuie supusă chiar de la început unei temperaturi, care să coaguleze substanțele albuminoide la suprafața ei, cu scopul de a forma o crustă, care să împiedice dizolvarea în prea mare cantitate a materiilor hrănitoare ce le conține, în sosul în care va fierbe. Tot timpul se va fierbe cu capac. Dacă nu se poate supraveghea suficient ca să nu se ardă, se va da la cuptor tot acoperită, unde se frige mai repede, fiind încălzită uniform din toate părțile și sosul nu scade așa de repede. La cele mai multe mîncăruri se adaugă în sos pentru gust, ceapă prăjită în untdelemn, sau altă grăsime. Important este ca ceapa să se călească numai pînă își pierde apa proprie și sub acțiunea căldurii să se dezvolte uleiurile aromatice specifice, care dau gust plăcut mîncărurilor. Peste acest punct temperatura grăsimii crește din ce în ce mai mult și se descompune în produși care irită mucoasa stomacului și alte organe interne. De aceea sînt condamnate sosurile în care făina se prăjește în grăsime pînă la rumenire. În acest caz grăsimea încinsă pînă la fumegare, se descompune în acroleină, substanță foarte agresivă pentru organism. Se mai adaugă la aceasta și practica de a întrebuița de mai multe ori

aceeași grăsime în care s-au făcut prăjeli și care conține aceste substanțe iritante. Pentru a respecta gustul acelor care vor să aibă o mîncare cu făină prăjită, se va prăji făina fără grăsime pînă la rumenire (procedeu admis și la copii sugari), untdelemnul și ceapa se vor pune numai după ce se trage de pe foc, ca la căldura cratiței să-și dezvolte ceapa aroma. În acest fel nu va dăuna cu nimic sănătății și va avea același gust ca și cînd ar fi fost prăjite împreună, chiar mai bun. Făina are rolul de a lega sosul; se poate pune și neprăjită, dacă ceapa a fost călită cu carnea. Mîncărurile cu sos cînd sînt gata, se dau 10—15 minute la cuptor ca să se ridice untdelemnul deasupra și să aibă aspectul mai apetisant. Dacă nu are bulion, ca să-i dea culoare, se pune un vîrf de linguriță boia sau pastă de ardei în 2—3 linguri untdelemn cald și apoi se toarnă deasupra. Boiaua nu se pune direct în apă, deoarece nu colorează; pentru aceasta se pune în grăsime caldă o secundă și imediat se stinge cu apă sau se deșartă direct peste sos. Dacă se prăjește mai mult timp boiaua se face maronie. Făina nu se pune în sosuri, decît după ce carnea și legumele sînt fierte, deoarece îngroașe sosul și se prinde de cratiță cît fierb.

Carnea pentru unele umpluturi sau musaca se infierbîntă înainte cu untdelemn, apoi se mai pune apă să fiarbă în continuare.

Orezul pentru pilaf cu carne este indicat să se măsoare înainte, deoarece pentru 100 g orez (4 linguri) este necesar exact 1/2 l apă sau supă ca să fiarbă bine. Sarea și condimentele se pun de la început o dată cu apa, ca să pătrundă în bob. La 1/2 kg carne pentru umpluturi se pune 50 g orez (2 linguri) și 1-1 1/2 dl apă rece cu care se bate carnea pînă o absoarbe devenind mai pufoasă. Carnea fără apă se coagulează în jurul orezului și nu-i permite să crească, umplutura va fi pietroasă, mai ales cînd se prepară cu legume care fierb repede: dovlecei, ardei, gulii, țelină, praz, roșii umplute.

Pentru a simplifica munca la bucătărie și a economisi timpul, se recomandă să se tranșeze carnea într-o zi din săptămînă, pentru toată săptămîna, dacă există un frigider bun și familia nu este prea numeroasă. Pentru mîncăruri și ciorbe se pretează carnea mai osoasă sau cu piele care nu merge la fripturi sau snițele. Nu se va curăța de piele deoarece acestea sînt formate din substanțe gelatinoase, care dau gust bun. Dacă se fierbe se înmoaie la fel ca și carnea.

Pentru tocături se pretează carnea macră, chiar și cu piele, dacă mașina o taie. Carnea mai bătrînă se va trece de 2—3 ori prin mașină ca să fie mai bine fărîmițată, și să fiarbă mai repede. Carnea de porc slabă sau amestecată cu carne de vițel este cea mai potrivită, deoarece este mai fragilă. Se va toca pentru mai multe preparate o dată. Se va împărți în cantitățile necesare pentru cîte un fel de mîncare, de exemplu sarmale, ardei, gulii, dovlecei umpluți, musacale etc. ținînd seama de numărul persoanelor și meselor. Fiecare porție de carne se pune în pungi de nailon

și se dă la frigider. La nevoie se adaugă cele necesare și în minimum de timp se pregătește. Primăvara se vor usca frunze de mărar, tarhon, leuștean, se vor păstra în pungi de pînză, pentru a da aromă și gust mîncărilor tot timpul anului. Toamna se usucă frunze de pătrunjel și țelină.

Ciulama de găină, rață, gîscă, curcan vițel

Circa 300 g carne fiartă în supă, 1 linguriță cu vîrf făină (20 g), 1 linguriță cu vîrf unt (30 g), 5—6 dl supă în care a fiert carnea cu zarzavat de supă, 100 g smîntînă groasă pătrunjel.

Făina se înfierbîntă 2 minute cu untul, fără să se rumenească, se stinge cu supa adăugată în două rînduri amestecînd de fiecare dată pînă se desfac toate cocloașele formate, numai pe urmă se pune alt lichid. Se pune carnea fiartă bucăți dacă este de pasăre și felii dacă este de vițel. Sosul să aibă consistența unei smîntîni mai subțiri. Cînd este gata se trage la o parte și se pune smîntîna bătută cu o lingură de apă rece. Se pune și pătrunjel tocat. Se servește cu mămăligă. Jumătate din supă se poate înlocui cu lapte. Ciulamaua cînd este gata, fără să mai fiarbă, se poate acri cu zeamă de lămîie după gust și atunci se poate servi cu garnitură de orez, macaroane, cartofi, sau cu găluște. Pentru găluște se amestecă 1 ou întreg cu 50 g unt și 100 g făină. Se freacă bine, apoi se ia cu lingurița pe lungimea ei udată în apa care clocotește într-o cratiță de 2 l pînă la jumătate cu o linguriță de sare. Vor rezulta circa 20 găluște. Se fierb 10 minute acoperite cu capac la foc mic. Se încearcă una să fie fierte pînă la mijloc. Se scot cu spumiera și se pun în sos. Apa în care au fiert fiind cu unt se poate folosi la ciorbe.

Și carnea de miel se fierbe cu zarzavat și se prepară ciulama la fel. Se acrește cu lămîie, iar pentru aromă se pune tarhon și se servește cu găluște și 100 g smîntînă bătută cu o lingură apă rece.

Rasol de găină, vacă, vițel, rață, gîscă, curcă, limbă fiartă

Carnea fiartă în supă de carne cu zarzavat se servește fierbinte cu hrean ras cu smîntînă, mujdei de usturoi, sos de roșii, de ceapă, mărar, tarhon, măcriș, mere etc. (vezi sosuri calde și reci).

Pilaf de pui, găină, rață, gîscă, curcă, vacă, vițel

300—400 g carne fiartă în supă cu zarzavat, 150 g orez, 4 linguri untdelemn, 3/4 l supă de carne, 1 ceapă mică, pătrunjel.

Orezul se călește 2 minute cu ceapa rasă prin răzătoarea cu găuri mici în 3—5 linguri untdelemn, apoi se stinge cu supa de carne. Se potrivește de sare și se dă la cuptor cu capac circa 20 minute. Pe plită sau aragaz se fierbe la foc foarte mic tot acoperit. Cînd este aproape fiert se pune carnea și se lasă să scadă apa. Se servește cu pătrunjel tocat deasupra.

Carne de pui, miel, vițel cu smîntînă

300—400 g carne, 1 ceapă mijlocie (50 g), 50 g unt sau untdelemn, 150 g smîntînă, 1/2 linguriță boia sau pastă de ardei, pătrunjel, piper, 1 linguriță făină (20 g).

Ceapa rasă sau tocată mărunt se călește în unt sau untdelemn 2 minute să-și dezvolte aroma, apoi se pune boiaua sau pasta de ardei și imediat carnea tăiată bucățele. Dacă este pui se lasă bucăți. Se pune puțină sare și se amestecă pînă se coagulează la suprafață, apoi se pune capacul și cite puțină apă pînă se fierbe bine. Se pune și un vîrf de cuțit piper. Se drege cu smîntîna frecată cu făina și subțiată cu 2—3 dl apă rece. Se pune peste carnea care mai are sos. Se lasă să fiarbă și dacă este nevoie se mai pune apă ca să fie sosul ca o smîntînă subțire. Se pune pătrunjel tocat. Dacă vrem să aibă față mai colorată se pune un vîrf de cuțit boia în 2 linguri untdelemn cald, apoi se deșartă peste sos. Se servește cu găluște sau cu mămăliguță caldă.

Papricaș de pui, porc, miel, vițel, rață, gîscă, găină, curcă cu găluște

300—400 g carne, 2 cepe mari (200 g), 2 căței de usturoi, 1 ardei gras, 2 roșii, 5 linguri untdelemn, boia sau pastă de ardei, pătrunjel, piper. Găluște: 1 ou, 100 g făină, 50 g unt.

Ceapa se taie mărunt și se călește în untdelemn 2—3 minute, pînă scade apa ce o lasă. Se pune boiaua și imediat carnea tăiată bucăți, puțină sare. Se amestecă pînă se coagulează la suprafață, apoi se pune capac și se frige, adăugînd cite puțină apă. Cînd este aproape gata se pune ardeiul și roșiile tăiate felii, usturoiul tocat, un vîrf de cuțit piper, pătrunjel tocat și apă ca să se formeze un sos subțire. Se potrivește de sare. Se dă la cuptor 10 minute. Se servește cu găluște. Pentru găluște se amestecă bine oul întreg cu untul și făina cu furculița. Se ia apoi cu lingurița pe lungimea ei din compoziție și se pune într-o cratiță de 2 l care a fost pusă să fiarbă cu apă pînă la jumătate și o linguriță sare. Vor rezulta cam 20 găluște. Se fierb cu capac 10 minute, pînă devin moi, apoi se iau cu spumiera și se pun în sos.

**Pui sau altă pasăre, vițel,
vacă, porc cu gutui sau caise**

300—400 g carne, untdelemn, 1/2 kg fructe, 1 linguriță cu vîrf făină (20 g), 1 lingură zahăr tos, pătrunjel, sare.

Carnea tăiată bucăți se înăbușe în 2 linguri untdelemn, se amestecă ca să se coaguleze la suprafață, apoi se fierbe cu capac, adăugînd cîte puțină apă. Gutuile se curăță de coajă, se taie felii cu cuțitul riglat de 1 cm grosime, caisele se desfac în jumătăți, se prăjesc în 4—5 linguri untdelemn, la foc mic cu capac pînă se înmoaie. Făina și zahărul se amestecă într-o tigăiță pînă se caramelizează în maron deschis, se trage la o parte, se pune 2 linguri untdelemn și se stinge cu 1/2 l apă fierbinte, adăugată de două ori și amestecînd ca să nu rămînă cocoloașe. Se pune peste carne. Se adaugă și fructele. Se dau la cuptor 5 minute. Se potrivește de sare,

**Ostropel de pui sau orice pasăre,
porc, miel, vițel, vacă**

300—400 g carne, 1 ceapă mijlocie, 3 căței de usturoi, 1/4 l suc de roșii, 1 linguriță cu vîrf făină (20 g), 10 fire ceapă sau usturoi verde, sare, untdelemn.

Ceapa tocată mărunt se călește 2 minute în 4—5 linguri untdelemn, se pune carnea bucățele, se amestecă să se coaguleze la suprafață, se prăjește înăbușit, cu capac, adăugînd cîte puțină apă și puțină sare. Cînd este fiartă se pune usturoiul tocat, făina frecată cu bulionul rece și apă ca să se formeze un sos subțire care să cuprindă bine bucățile de carne. Se potrivește de sare. Ceapa verde sau usturoiul, mai subțiri, se opăresc în apă clocotită pînă se înmoaie, apoi se răsucesc în formă de cununițe cu un diametru de 4—5 cm, cu toate frunzele înfășurate în jurul inelului. Dacă sînt destul de moi se pun în sos, sau se mai prăjesc puțin pe ambele părți în puțin untdelemn.

**Pui sau orice altă pasăre, vițel,
vacă, porc, miel cu ciuperci**

300—400 g carne, 1 ceapă mijlocie, 1/2 kg ciuperci, 1/4 l bulion sau 1 lingură pastă de roșii, 2 linguri vin, zeamă de lămție, 1 linguriță cu vîrf făină (20 g), pătrunjel, mărar, untdelemn.

Ceapa tocată mărunt se prăjește în 5—6 linguri untdelemn 2 minute, se pune apoi carnea tăiată bucăți și puțină sare. Se amestecă 2 minute

pe toate părțile, apoi se adaugă ciupercile bine spălate în mai multe ape (să nu aibă nisip), tăiate felii mai mari. Se lasă să fiarbă înăbușit. Dacă carnea este tare se mai pune cîte puțină apă pînă se fierbe bine. Ciupercile nu se zdrobesc, chiar dacă fierb mai mult. Cînd toate sînt fierte se pune bulionul frecat cu făina, vinul, un vîrf de cuțit piper, pătrunjel tocat. Se completează cu apă ca să fie sosul ca o smîntînă subțire. Se potrivește de sare și zeamă de lămție după gust. Se lasă să mai dea cîteva clocote.

II. În loc de bulion se poate pune 150 g smîntînă frecată cu făina și apă cît să se formeze un sos mai subțire. Se potrivește de sare și se acrește cu zeamă de lămție după gust, puțin piper, pătrunjel. Pentru culoare se pune 2 linguri untdelemn încălzit în care se presară un vîrf de linguriță boia.

**Pui sau altă pasăre, vițel, vacă, porc,
miel, vînat, pește cu ceapă**

300—400 g carne, 3 cepe mari (300 g), 6—7 linguri untdelemn, 1 linguriță pastă de roșii, 3—4 linguri vin, 1 foaie de dafin, piper, boia.

Ceapa se taie felii subțiri și se călește 2—3 minute în untdelemn, se pune boiaua și apoi imediat carnea bucăți și puțină sare; se înăbușe cu capac pînă se fierbe, adăugînd cîte puțină apă, să nu se ardă ceapa. Se fierbe tot timpul la foc mic, altfel ceapa se arde foarte repede și amărește mîncarea. Dacă s-a ars se mută în altă cratiță repede. Cînd carnea este fiartă se pune bulionul, foaia de dafin, vinul, un vîrf de cuțit de piper și apă ca să se formeze un sos, care să cuprindă bine bucățile de carne. Se potrivește de sare și se dă la cuptor 10 minute.

**Pui sau altă pasăre, vacă,
vițel, porc cu dovlecei**

I. *3—400 g carne, 12—15 buc. dovlecei în floare, 1 ceapă mijlocie, 1 linguriță cu vîrf făină (20 g), 1/4 l suc de roșii sau 1 lingură pastă, mărar, pătrunjel, untdelemn, boia.*

Ceapa tocată mărunt se călește 2 minute în 5 linguri untdelemn, se pune un vîrf de cuțit boia sau pastă de ardei și imediat carnea tăiată bucăți, puțină sare. Se prăjește înăbușit cu capac, adăugînd cîte puțină apă. Cînd este fiartă trebuie să aibă lichid, cît să poată fierbe dovleceii lîngă ea, dar să nu treacă peste ei. Dovleceii în floare au încă floarea prinsă de ei și grosimea de un deget. Sînt fragezi, nu mai trebuie curățați de coajă, se rupe numai codița și se pun întregi să fiarbă circa 10 minute cu carnea. Se pune apoi bulionul rece frecat cu făina, mărar, pătrunjel. Se potrivește de sare. Se lasă să mai dea cîteva clocote. Sosul să aibă consistența unei

smintini subțiri. Se potrivește de sare. La masă se poate servi și smintină cîne dorește.

II. În loc de suc se poate drege cu 1 linguriță cu vîrf făină frecată cu 100 g smintină și 2 linguri apă rece. Se adaugă apa necesară ca să cuprindă bine tot materialul din cratiță și să fie ca o smintină subțire. Se acrește cu zeamă de lămîie după gust. Se potrivește de sare, pătrunjel, mărar tocat. Se lasă să mai dea cîteva clocote apoi se servește. Mîncarea se poate face și cu dovlecei mai mari de 400 g bucata. Se curăță de coajă și semințe, se taie felii late de 2 cm și lungi de 3—4 cm. Se fierb lîngă carne după ce aceasta este gata. Se drege la fel ca mai sus.

Pui sau altă pasăre, vițel, vacă, porc, pește, vînat cu roșii

300—400 g carne, 1 ceapă mijlocie, 5-6 linguri untdelemn, 1 linguriță cu vîrf făină (20 g), 1/4 l suc de roșii, 7-8 buc. roșii mici, pătrunjel, sare, puțin zahăr.

Ceapa tocată fin, se călește în untdelemn 2 minute, se pune apoi carnea, se amestecă pînă se coagulează la suprafață, apoi se pune cîte puțină apă și se fierbe încet cu capac, puțină sare. Cînd este gata se pune bulionul frecat cu făina și pătrunjel. Se completează cu apă dacă sosul este prea gros; trebuie să fie în total 5—6 dl. Se potrivește de sare, se pun roșiile întregi și se dă totul la cuptor 15 minute.

Pui sau altă pasăre, vițel, vacă, porc cu conopidă

300—400 g carne, 1 conopidă (500—600 g), 1 ceapă mijlocie, boia, 1 linguriță cu vîrf făină (20 g), 1/4 l suc de roșii, 4—5 linguri untdelemn, pătrunjel verde.

Ceapa tocată mărunt se înăbușe 2 minute în untdelemn, se pune un vîrf de linguriță boia sau pastă de ardei și imediat carnea tăiată bucăți, puțină sare. Se amestecă pînă se coagulează la suprafață, apoi se fierbe cu capac la foc mic, adăugînd cîte puțină apă. Conopida se taie în buchetele, se curăță codițele de partea fibroasă, se opărește 5 minute în apă clocotită, ca să-și mai piardă din miros, apoi se pune lîngă carne, cînd aceasta este aproape gata. Se mai fierbe 15 minute. Conopida nu se fierbe prea mult că se zdrobește. Cînd toate sînt fierte, se pune făina frecată cu suc de roșii, pătrunjel, mărar. Se potrivește de sare. Sosul să nu fie prea gros. Se lasă să mai dea cîteva clocote.

La fel ca la dovlecei în loc de suc se poate drege cu 100 g smintină, pătrunjel, mărar, zeamă de lămîie și 1 linguriță făină.

Pui sau altă pasăre, vițel, vacă, porc cu sparanghel

Carnea se prăjește cu ceapa exact ca în rețeta precedentă. În loc de conopidă se pune 500—600 g sparanghel. Sparanghelul se rade cu cuțitul de partea fibroasă, apoi se taie bucăți de 3—4 cm lungime, care se fierb în sosul cîrnii, cînd aceasta este complet fiartă. El fierbe în 10—15 minute și nu este bine să fiarbă prea mult că se înmoaie. Se drege cu suc de roșii, smintină ca în rețeta precedentă.

Pui sau orice pasăre, vițel, vacă, porc cu fasole verde

I. 300—400 g carne, 1/2 kg fasole verde, 1 ceapă mijlocie, 1/4 l suc de roșii 1 linguriță cu vîrf făină, pătrunjel, 1 frunză de țelină, 5 linguri untdelemn.

Ceapa tocată mărunt se călește cu carnea ca în rețetele precedente. Se pune apoi 1/2 l apă fiartă și imediat fasolea ruptă la capete și întreagă dacă este subțire. Dacă este lată se taie în jumătate pe lungime. Dacă carnea este de pui, care fierbe mai repede decît fasolea, atunci fasolea se fierbe separat cu puțină apă și se adaugă la carne cînd sînt gata ambele. Se drege apoi cu suc de roșii, făina, pătrunjel, mărar. Se potrivește de sare. Sosul trebuie să cuprindă bine fasolea și carnea. Dacă sosul este prea mult, se dă la cuptor să scadă descoperit. Se servește cu pătrunjel tocat și o mică frunză de țelină.

II. În loc de suc de se poate drege cu făină frecată cu 100 g smintină, pătrunjel, mărar. Se completează sosul dacă este necesar să fie ca o smintină subțire. Se potrivește de sare și se acrește cu lămîie.

Pui sau altă pasăre, vițel, vacă, porc cu mazăre

Se face exact ca mai sus, doar că se înlocuiește fasolea cu mazăre. Mazărea fierbe în circa 20—30 minute. Se drege la fel cu suc sau cu smintină. Cînd se pregătește cu pui mazărea se poate pune o dată cu puiul, care este fraged și fierb la fel.

Pui sau altă pasăre, vițel, vacă, porc cu bame

300—400 g carne, 1 ceapă mare, 1/2 kg bame, 1 ardei gras, 1/4 l suc de roșii, 4—5 linguri untdelemn, pătrunjel, mărar, 1/2 l borș sau 3—4 linguri oțet, sare.

Carnea se călește la fel ca în rețetele precedente. Bamele se curăță de codițe, se spală, apoi se opăresc 5 minute în apă îndoită cu borș sau 3—4 linguri oțet la 1 l apă clocotită și o linguriță sare. Se țin în apă până se răcesc, luate de pe foc. Se limpezesc apoi în mai multe ape reci până se curăță bine de substanța mucilaginoasă pe care o lasă. Se pun apoi lângă carne când aceasta este aproape fiartă, împreună cu ardeiul și roșiile tăiate felii sau suc. Bamele fierb în 20—30 minute. Se poate pune și 2 linguri vin, pătrunjel și mărar tocat. Sosul nu trebuie să fie prea mult. Făina nu se pune.

Pui sau altă pasăre, vițel vacă, porc cu țelină

300—400 g carne, 1 ceapă, untdelemn, 500—600 g țelină, 1/4 l suc de roșii, 1 linguriță cu vîrf făină, sare, pătrunjel, 1 vîrf de cuțit piper.

Ceapa tocată mărunt se călește în 3 linguri untdelemn, 2 minute. Se pune apoi carnea bucăți și puțină sare. Se amestecă până o prinde bine căldura la suprafață, apoi se frige cu capac, adăugînd cîte puțină apă. Țelina se curăță de coajă, și se taie felii cam de 1 cm grosime. Feliile se suprapun și se taie bețișoare cu cuțitul riglat de 2 cm lățime. Aceste bețișoare se călesc separat într-o cratiță în 4—5 linguri untdelemn, adăugînd cîte puțină apă până sînt fierte, cu capac la foc mic. Cînd țelina și carnea sînt fierte, se amestecă și se dreg fie cu suc, fie cu smîntînă și zeamă de lămîie, pătrunjel tocat exact ca la mîncarea de dovlecei sau cu sos caramel.

Mîncare de spanac cu carne de miel, vițel, vacă, porc, pasăre

300—400 g carne, 4—5 linguri untdelemn, 1 ceapă mijlocie, 1/2 kg spanac, 1 linguriță cu vîrf făină (20 g), 1/4 l suc de roșii, usturoi, sare.

Ceapa tocată mărunt se călește în untdelemn 2 minute, se pune carnea tăiată bucăți, se înăbușe pînă se coagulează la suprafață, apoi se pune cîte puțină apă și se fierbe cu capac. Spanacul se spală bine cît este căpățînă, în 3—4 ape, apoi se rup frunzele fără codițe, se opăresc 5 minute în apă clocotită, să-și mai piardă din săruri în care este foarte bogat și

care sînt mai greu suportate de cei care suferă de ficat sau rinichi. Se poate pune și direct la carne cînd aceasta este aproape fiartă, cine dorește. Spanacul fierbe în 20 minute și dacă aparent are volum mare, imediat ce se înfierbîntă scade foarte mult. Frunzele se lasă întregi. Cînd este gata se pune usturoi (3—4 căței) tocat mărunt și sucul frecat cu făina. Se potrivește de sare. Se dă la cuptor 10 minute.

Mîncare de varză albă cu carne de rață, gîscă, porc, vacă, oaie

300—400 g carne, 1 ceapă mare (100 g), 4—5 linguri untdelemn, 1 varză mijlocie, 1 ardei, 3—4 roșii, cimbru, mărar, piper, 1 foaie de dafin, sare. Cu varză se pretează carnea mai grasă. Ceapa tocată mărunt se călește 2 minute în untdelemn, se pune carnea tăiată bucăți, se amestecă pînă se înfierbîntă bine pe toate părțile, puțină sare și se prăjește cu capac, adăugînd cîte puțină apă. Dacă carnea este mai tare, ca cea de oaie, vacă și are nevoie de 2—3 ore ca să fiarbă, este mai bine să se dea la cuptor, acoperită cu capac, adăugînd apă din cînd în cînd. Acolo o pătrunde căldura din toate părțile și va fierbe mai repede. Varza se taie ca fideaua și se adaugă la carne, apoi ardeiul gras, roșiile felii, cimbru, mărar, foaia de dafin, un vîrf de cuțit piper. Varza se pune o dată cu carnea numai cînd aceasta este tînă și fierbe în maximum 1 oră, cum este carnea de pasăre, porc. Dacă este de vacă, oaie se va frige carnea aproape de tot, apoi se pune varza, care fierbe în 40 minute. Varza cu carne este mai bine să se dea la cuptor acoperită, să fiarbă încet. Pe plită se arde mai repede și se afumă. În acest caz trebuie schimbată repede în altă cratiță, altfel va avea gust neplăcut. Varza și roșiile sărate puțin vor lăsa și ele zeamă, așa că nu este nevoie să se pună apă, dacă se fierbe la cuptor cu capac. Cînd este gata, nu trebuie să aibă zeamă prea multă, se lasă la cuptor descoperită să scadă.

Mîncare de varză acră cu carne de porc, gîscă, rață, gîină, oaie

1/2 kg carne, 1 ceapă mare, 1 varză acră mijlocie (1 kg), 1 foaie de dafin 1 vîrf de cuțit piper, boia, cimbru, mărar, untdelemn.

Și pentru această mîncare carnea trebuie să fie mai grasă. Ceapa tăiată mărunt se călește 2 minute în 3—4 linguri untdelemn, se pune apoi carnea tăiată bucăți și un vîrf de linguriță boia. Se amestecă puțin să se coaguleze la suprafață, apoi se stinge cu 3—4 linguri apă și se pune imediat varza tăiată ca fideaua, stoarsă de zeamă. Dacă varza este acră și sărată se limpezește în multă apă caldă și se stoarce bine ca să piardă din

acreală și sare. Se pune puțină apă, foaia de dafin un vîrf de cuțit piper, cimbru, mărar tocat. Se dă la cuptor cu capac să fiarbă circa 1 1/2—2 ore. Cînd este gata apa trebuie să fie scăzută. Se poate pune și o lingură de bulion.

Pește cu varză

1 kg pește, 1 varză mijlocie (circa 1 kg), 7—8 linguri untdelemn, ceapă. Varza se spală cu apă și se stoarce, se curăță nervura groasă de la frunze, se așază frunzele în mănunchi una peste alta, se rulează și se taie felii subțiri ca fideaua. Ceapa tocată mărunt se călește 2 minute în untdelemn ca să-și dezvolte aroma, apoi se pune varza, o foaie de dafin, un vîrf de cuțit piper și un pahar cu apă. Se lasă să fiarbă la foc mic cu capac, sau se dă la cuptor acoperită, circa 1 oră. Se așază apoi deasupra peșteles întreg, curățat de solzi și intestine, sau tăiat bucăți, bine uns cu untdelemn. Nu se mai pune capacul. Se frige la cuptor, întorcîndu-l pe toate părțile circa 40 minute. Se servește cald sau rece.

Mîncare de castraveți acri cu carne de porc, pasăre, vițel, vacă

300—400 g carne, 1 ceapă mijlocie, 2—3 castraveți acri în saramură (nu în oțet), 4—5 linguri untdelemn, boia, 1 linguriță cu vîrf făină, 1 lingură suc de roșii, 1 lingură vin, pătrunjel, mărar, 1 foaie de dafin. Ceapa tocată mărunt se călește 2 minute în untdelemn, se pune carnea tăiată bucățele și un vîrf de cuțit boia sau pastă de ardei; se amestecă puțin ca să se coaguleze pe toate părțile, apoi se pune 2 dl apă și castraveții curățați de coajă (care este tare și fierbe greu) tăiați în formă de chibrit, bine storși de zeamă (să nu fie prea acri). Cînd carnea este fiartă (castraveții nu vor fi prea moi) se pune făina frecată cu vinul, sucul de roșii, mărar, foaia de dafin și apă dacă mai este nevoie ca să se formeze un sos nu prea gros, care să cuprindă bine bucățile de carne și castraveții. Se dă la cuptor 10 minute, apoi se servește caldă cu pireu de cartofi, garnitură de orez sau macaroane.

Mîncare de vinete cu carne de porc, vacă, vițel, pasăre

300—400 g carne, 1 ceapă mare, 2 vinete (500—600 g), 1—2 ardei, 2—3 roșii mari, 2—3 căței usturoi, pătrunjel, făină, untdelemn, sare. Ceapa tăiată mărunt se călește în 3—4 linguri untdelemn, 2 minute, se pune carnea tăiată bucăți și se înfierbîntă să se coaguleze pe toate

părțile; se lasă să fiarbă înăbușit, completînd apa cînd scade. Vinetele se aleg să fie de culoare aproape neagră și moi ca un burete la pipăit, mai ales la vîrf, ca să nu aibă semințe mari. Se curăță coaja cu 8 dungi pe lungime, 4 dungi curățate alternate de 4 dungi necurățate. Se taie în sferturi pe mijlocul dungilor negre și în jumătate pe grosime. Se sărează bine și se lasă 1 oră să-și lase zeama amară. Se limpezesc apoi în multă apă rece, de sare și zeamă, se store în pumni sau într-un șervet de tifon, fără să se strivească prea tare. Se trec puțin prin făină și se prăjesc în 4—5 linguri untdelemn, să se înmoaie puțin, cu capac la foc mic. Cînd carnea este fiartă, se adaugă vinetele, ardei și roșiile tăiate felii subțiri, usturoiul tocat, pătrunjel. Se presară și puțină sare, dacă mai trebuie. Se dau la cuptor 15—20 minute apoi se servesc calde.

Mîncare de fasole boabe cu carne de porc, vacă, vițel, rață, gîscă, berbec

250 g fasole boabe, 1/2 kg carne, 1 ceapă mare, 5—6 linguri untdelemn, 1 ardei gras, 2—3 roșii, 1 foaie de dafin, 2 linguri vin, piper, mărar, boia. Ceapa se taie mărunt și se călește 2 minute în untdelemn, se pune un vîrf de linguriță boia sau pastă de ardei și imediat bucățile de carne și puțină sare. Se înfierbîntă pe toate părțile ca să se coaguleze la suprafață, apoi se fierbe acoperită cu capac, adăugînd cîte puțină apă, pînă este bine fiartă. Fasolea se moaie de seara cu apă rece, după ce a fost curățată de impurități. A doua zi se spală bine cu apă rece și se pune la fiert tot cu apă rece, numai să treacă deasupra fasolei cu 3 cm. Se fierbe cu capac, pînă se înmoaie bine și apa să fie scăzută, numai cît să o cuprindă. Cînd și carnea și fasolea sînt fierte, se amestecă. Se pune ardeiul și roșiile tăiate felii, foaia de dafin, vinul, un vîrf de cuțit piper, mărar, tarhon. Se potrivește de sare și se dă totul la cuptor 15 minute. Se servește caldă.

Mîncare de cartofi cu pasăre, porc, vacă, vițel

300 g carne, 1 ceapă mijlocie, 3—4 cartofi (1/2 kg), 4—5 linguri untdelemn, boia, 1 ardei gras, 2 roșii, 1 foaie de dafin, pătrunjel, piper, sare. Ceapa tocată mărunt se călește în untdelemn 2 minute, se pune un vîrf de linguriță boia sau pastă de ardei și imediat carnea tăiată bucăți, puțină sare. Se înăbușe pînă se coagulează la suprafață, apoi se pune cîte puțină apă pînă se fierbe bine. Cartofii curățați de coajă se taie sferturi mici cam de 2 cm grosime, se adaugă lingă carne cu ardeiul și roșiile tăiate

felii subțiri, foaia de dafin, un vîrf de cuțit piper, pătrunjel tocat. Se pune apă ca să cuprindă cartofii și se fierb acoperiți 15 minute. Sosul trebuie să fie mai scăzut decît cartofii cu un deget, cînd sînt gata.

Mîncare de carne de oaie cu sos de mărar

1/2 kg carne de oaie, 1 ceapă mare (100 g), boia, 4—5 linguri untdelemn, 3—4 linguri vin, 2 linguri bulion, 1 linguriță cu vîrf făină, 1 lingură mărar tocat, lămîie, pătrunjel, piper.

Carnea de oaie din pulpă mai slabă se taie bucăți mai mari, apoi se toarnă peste ea 1/2 l apă clocotită cu 2 linguri oțet, ca să-i dispară mirosul specific; se pune în strecurătoare să se scurgă. Cine agreează mirosul de oaie, nu trebuie să o opărească. Ceapa tocată mărunt se călește în untdelemn 2 minute, se pune un vîrf de linguriță boia sau pastă de ardei și imediat carnea opărită sau neopărită. Se fierbe cu capac, adăugînd cîte puțină apă, pînă este bine fiartă. Atunci se pune făina frecată cu vinul, bulionul și apă cît este necesar ca să se formeze un sos nu prea gros. Se potrivește de sare, se pune mărarul, și se acrește cu zeamă de lămîie după gust. Se mai dă cîteva clocote, apoi se servește cu garnitură de cartofi, orez, macaroane.

Tocană de oaie

1/2 kg carne de oaie, 2 cepe mari, 5—6 linguri untdelemn, boia, 3 ardei grași, 1/4 kg, cartofi, 1/4 kg roșii, sare piper, pătrunjel.

Carnea slabă din pulpă se taie bucăți și se opărește, (după dorință). Se înăbușe cu ceapa și boia ca în rețeta precedentă. Cînd este bine fiartă se pune ardeiul tăiat ca fideaua și cartofii sferturi mici. Se lasă să fiarbă în sosul cărnii și după 10 minute se pun roșiile tăiate sferturi, un vîrf de cuțit piper, pătrunjel, mărar și sare dacă mai este nevoie. Se dă la cuptor 15 minute, apoi se servește fierbinte.

Tocană de miel, vițel, pasăre cu tarhon sau mărar

300 g carne, 1 ceapă mijlocie, 5 linguri untdelemn, boia, 100 g smîntînă, 1 linguriță cu vîrf făină (20 g), 1 linguriță tarhon tocat sau mărar, 1/2 lămîie, piper, sare.

Ceapa tocată mărunt se călește 2 minute în untdelemn, se pune un vîrf de linguriță boia sau pastă de ardei, apoi imediat carnea, puțină sare.

Se înăbușe pînă se coagulează la suprafață, apoi se frige înăbușit, adăugînd cîte puțină apă. Cînd este gata se pune în sos smîntîna frecată cu făina și 2 linguri apă rece, mărarul sau tarhonul. Sosul trebuie să fie ca o smîntînă subțire. Se potrivește de sare și un vîrf de cuțit piper. Se acrește cu zeamă de lămîie după gust. Se servește cu garnitură de cartofi, macaroane, orez.

Tocană sîrbească

300 g carne de vițel, porc, pasăre, 3 ardei grași, 1 ceapă mare (100 g), 1/4 kg roșii, 100 g orez, 5 linguri untdelemn, pătrunjel, sare, piper.

Ceapa tocată mărunt se călește 2 minute în untdelemn, se pune carnea tăiată bucățele mai mici, se înăbușe ca să-și păstreze substanțele hrănitoare. Se adaugă cîte puțină apă pînă este aproape fiartă. Atunci se pune orezul, spălat și scurs de apă, ardeiul tăiat felii subțiri și 1/4 l apă. După 1/4 de oră se pun roșiile tăiate felii, carc vor lăsa și ele apă, un vîrf de cuțit piper și pătrunjel tocat. Se potrivește de sare și se fierb în continuare cu capac la foc mic sau la cuptor pînă scade apa și orezul este fiert. Nu trebuie să fie scăzută apa de tot, deoarece dacă mai stă, se absoarbe și atunci se usucă prea mult.

Șnițel papricaș

300 g cotlet de porc (4 șnițele), 30 g slănină afumată, untdelemn, 1 ceapă mijlocie, boia, 2 linguri vin, 100 g smîntînă, pătrunjel, lămîie.

Cotletul de porc tăiat șnițele, nebătute se ung cu untdelemn și se prăjesc în tigaia încinsă, fără altă grăsime, pe ambele părți pînă se rumenesc, cam 6—7 minute pe o parte. Slăcina se toacă foarte mărunt, se prăjește în altă tigaie pînă devine aurie deschis, apoi se trage la o parte, se pune ceapa rasă fin prin răzătoarea cu găuri mici, se amestecă 2 minute ca să-și dezvolte ceapa aroma, fără să se mai dea pe foc, apoi se pune un vîrf de linguriță boia sau pastă de ardei și se stinge cu vinul. Se adaugă smîntîna bătută cu 2 linguri apă rece, pătrunjel tocat, sarea necesară și se servește imediat deșertată peste șnițele. Se poate pune și zeamă de lămîie dacă este necesar să fie mai acră. Se servește cu diferite garnituri.

Șnițele cu ceapă

300 g carne, 5 linguri untdelemn, sare, piper, 2—3 cepe mari (300 g) 1 foaie de dafin, boia, 1 lingură bulion.

Mușchi sau vrăbioare de vacă sau carne de porc, se taie șnițele, se bat cu bățătorul, se sărează și piperează puțin; șnițelele se prăjesc în untdelemn

pe ambele părți 2 minute, fără să se rumenească, numai să prindă crustă coagulată la suprafață care să nu permită substanțelor nutritive să iasă din carne, astfel își păstrează mai bine gustul. La urmă se pune un vîrf de linguriță boia sau pastă de ardei în marginea cratiței și se stinge repede cu apă. Se pune apoi ceapa tăiată felii subțiri, alternată cu șnițelele, puțină sare, un vîrf de cuțit piper, o lingură bulion, foaia de dafin și 1 dl apă. Se lasă să fiarbă înăbușit circa 1 oră la foc mic acoperite, adăugînd cîte puțină apă ca să se formeze un sos din ceapă. Se servește cu diferite garnituri și salate.

Mîncărică de ficat cu ceapă

1/4 kg ficat tînăr de vițel, 2 cepe (200 g), sare, piper, untdelemn.
Ceapa tăiată felii subțiri se călește în 4—5 linguri untdelemn, 2—3 minute, pînă devine lucioasă, apoi se adaugă cîte o lingură de apă pînă se înmoaie bine 5 minute. Se pune atunci ficatul tăiat felii lungi și groase ca degetul cel mic și un vîrf de cuțit piper. Sare se pune numai cînd se servește la masă, ca să nu-l întărească. Se înăbușe cu capac circa 10 minute, se servește imediat simplu sau cu pireu de cartofi, sau garnitură de orez.

Mîncărică de ficat cu roșii

1/4 kg ficat, 1 ceapă mare (100 g), 1 ardei gras, 2 roșii, sare, piper, pătrunjel, 4—5 linguri untdelemn.
Ceapa tăiată felii subțiri se călește 2 minute în untdelemn, se pune ardeiul tăiat felii subțiri, se mai călește 3 minute. Se adaugă ficatul tînăr de vițel sau gîscă sau altă pasăre, curățat de piele și tăiat felii lungi și groase ca degetul cel mic. Se prăjesc toate înăbușit la foc mic 10 minute. Se pun apoi roșiile tăiate felii, pătrunjelul tocat, și un vîrf de cuțit piper. Se mai fierb 3 minute, apoi se pune sarea și se servesc imediat.

Mîncărică de ficat cu ciuperci

300 g ficat tînăr de vițel sau de pasăre, 1/4 kg ciuperci, untdelemn, făină, 2 linguri vin, 2 linguri bulion, 1 ceapă, pătrunjel, mărar, piper, lămție.
Ceapa tăiată felii subțiri se călește 2 minute în 5 linguri untdelemn. Se adaugă ciupercile bine spălate în mai multe ape ca să nu aibă nisip, tăiate felii, sare, piper, vinul, bulionul, pătrunjel, mărar, tocate. Se fierb înăbușit la foc mic, pînă scade apa ce o lasă ciupercile, cam 15—20 minute. Ficatul se taie felii lungi și groase ca degetul cel mic, se trec puțin prin

făină și se prăjesc în untdelemn, pus de 1/2 cm în tigaie, 5 minute pe o parte și 5 minute pe alta, numai înainte de servire. Se pune în mîncărica de ciuperci, se lasă să dea un clocot și se servește imediat.

Ficat cu smîntînă

1/4 kg ficat tînăr de vițel sau pasăre, făină, untdelemn, 200 g smîntînă.
Ficatul se taie bucăți lungi și groase ca degetul mic, se dau prin făină și se prăjesc în puțin untdelemn 5 minute pe o parte și 5 minute pe cealaltă. Se așază în graten, se presară puțină sare, un vîrf de cuțit piper și se pune deasupra smîntîna bătută bine cu o lingură apă rece. Se dă 5—6 minute la cuptor să se înfierbînte, se servește.

Mîncărică de momițe, creier, măduvioară

I. *1/4 kg momițe, creier sau măduvioară, 2 cepe mari, sare, piper, untdelemn.*
Ceapa tăiată felii subțiri se călește în 5—6 linguri untdelemn 3—4 minute pînă devine lucioasă, adică scade apa ce o lasă fără să se rumenească, atunci se adaugă creierul, momițele sau măduvioara curățate de cheaguri (cînd au), tăiate felii sau bucăți (măduvioara). Se prăjesc 10—15 minute la foc mic, cu capac, să nu se ardă ceapa. Cînd este gata se pune puțină sare și un vîrf de cuțit piper.

II. În ceapă se poate pune 100 g ciuperci bine spălate, tăiate felii, un ardei gras, 1—2 roșii tăiate felii, pătrunjel, mărar, sare, piper. Se înăbușe la foc mic circa 20 minute. Creierul, momițele sau măduvioara se prăjesc separat în puțin untdelemn și se pun la mîncare numai cu 1 minut înainte de servire, sau se deșartă sosul cu ciuperci peste ele.

Mîncărică de rinichi

300 g rinichi, 1 ceapă, 1 ardei, 1 roșie mai mare sau 2 linguri bulion, 2 linguri vin, 1 cuișoară, untdelemn, făină, sare, piper, pătrunjel.
Rinichii au un miros specific, datorită funcției pe care o au în organism. Ca să se înlătore acest miros și să se poată consuma, se taie în jumătate pe lungime, se curăță grăsimea pe care o au și se opăresc 5 minute în apă clocotită, apoi se limpezesc în 2—3 ape reci. Se lasă să se scurgă în strecurătoare, apoi se taie felii de 1 cm grosime și lățime și 3—4 cm lungime, se dau prin făină și se prăjesc în puțin untdelemn 5 minute pe o parte și 5 minute pe alta. Ceapa se taie felii subțiri se călește 2 minute în 3—4 linguri untdelemn. Se pune ardeiul tăiat felii subțiri, cuișoara, 1 vîrf de cuțit piper și puțină

sare. După 5 minute se pun roșiile felii, foaia de dafin, vinul și rinichiul prăjit. Se dă totul la cuptor 5—6 minute. Rinichiul ca și ficatul, dacă se sarează și așteaptă prea mult, se întărește, de aceea trebuie prăjit numai înainte de a-l servi la masă.

Mîncărică de carne de vițel, porc

300 g carne macră slabă de vițel tînăr, sau porc tînăr, 2 linguri bulion, 2 linguri vin, 1 foaie de dafin, 1 ceapă mare, untdelemn, boia, piper. Garnitură: 150 g orez, 1 linguriță ceapă, 3 linguri untdelemn, pătrunjel.

Ceapa se toacă mărunt, se călește 2 minute în untdelemn, se pune un vîrf de linguriță boia sau pastă de ardei, apoi carnea tăiată bucățele, puțină sare, un vîrf de cuțit piper și se lasă să se frigă înăbușit cu capac, adăugînd cîte puțină apă. Cînd este aproape gata se pune vinul, bulionul, foaia de dafin, pătrunjelul și apă dacă mai este necesar ca să se formeze puțin sos. Se potrivește de sare.

Orezul se călește cu o linguriță ceapă rasă în ulei, 2 minute, fără să se rumenească, se stinge cu $\frac{3}{4}$ l apă sau supă de zarzavat, se potrivește de sare și se lasă să fiarbă cu capac la foc mic, sau se dă la cuptor circa 20 minute pînă scade apa și orezul este fiert. Orezul se așază la mijlocul platoului și mîncărica în jur. Deasupra se presară pătrunjel tocat. Orezul se poate pune într-o ceașcă de cafea udată cu apă, se presează puțin cu lingura, apoi se răstoarnă în porții pe platou una lingă alta și în jur se pune mîncărica.

Rață cu măsline

I. 1 rață, 2 cepe mari, $\frac{1}{4}$ l bulion, 4—5 linguri vin, 150 g măsline, 1 foaie de dafin, 7—8 linguri untdelemn, 1 linguriță cu vîrf făină (20 g), $\frac{1}{2}$ linguriță muștar, 3—4 felii lămîie fără coajă, piper.

Pulpele, picioarele, aripile tăiate cu puțin piept, pieptul tăiat în 4 bucăți, se pun în ceapa tăiată felii subțiri și călită înainte 2 minute în untdelemn. Se înăbușe cu capac, pînă se coagulează la suprafață, se pune cîte puțină apă pînă se fierbe pe jumătate. Se pun apoi măslinele nedesărate, un vîrf de cuțit piper, foaia de dafin, vinul, feliile de lămîie (fără coajă care este amară), muștarul. Cînd este bine fiartă după circa 1 oră se pune bulionul frecat cu făina. Se completează sosul cu apă dacă este nevoie să fie ca o smîntînă subțire, deoarece se servește și rece și sosul se va mai îngroșa cînd se răcește. Sosul să cuprindă bine carnea și măslinele. Se potrivește de sare (măslinele nu sarează prea mult).

II. Sosul se poate face și cu zarzavat: 1 morcov, 1 pătrunjel, $\frac{1}{2}$ țelină, total 250 g, 1 ceapă mijlocie, 8 linguri untdelemn, 3 linguri vin,

2 linguri bulion, 4 felii lămîie fără coajă, 1 linguriță cu vîrf făină, 1 linguriță zahăr, 150 g măsline, 1 vîrf de cuțit piper.

Zarzavatul împreună cu ceapa se rade prin răzătoarea cu găuri mari, se călește 2 minute în untdelemn, ca să-și dezvolte aroma, se pun apoi bucățile de rață și se înăbușe cu capac 2—3 minute ca să se coaguleze la suprafață. Se adaugă cîte puțină apă pînă este bine fiert zarzavatul, circa $\frac{1}{2}$ oră. Se scot bucățile de carne, sosul se trece prin strecurătoare inoxidabilă și se pune din nou în cratiță cu bucățile de carne, vinul, măslinele, foaia de dafin, bulionul frecat cu făina și zahărul caramelizat în maron-deschis, stins cu o lingură apă fierbinte. Se dă totul la cuptor 20 minute. Sosul trebuie să cuprindă bine bucățile de carne și măslinele și să nu fie prea gros. Se mai pune puțină sare, dacă măslinele n-au sărat destul. În ambele cazuri se poate servi caldă cu garnitură de macaroane și rece, ca intrare fără garnitură.

Gît de gîscă umplut

I. Se taie pielea de la gîtul de gîscă, cît mai jos sub gușă, se desprinde ca să formeze un sac. Pipota de gîscă și 100 g carne de porc slabă se trece prin mașină împreună cu o ceapă mijlocie tocată și călită în 2 linguri untdelemn. La tocătură se adaugă o lingură orez, sare, un vîrf de cuțit piper, pătrunjel tocat și 5 linguri de apă. Se bate bine pînă se formează o pastă, apoi se umple gîtul, se coase la capete. Se așază într-o cratiță de 2 l, cu 250 g fasole boabe, muiată de seara în apă rece și bine limpezită. Se pune apă rece cît să treacă deasupra cu 4—5 cm, un morcov tăiat în sferturi, o foaie de dafin, un vîrf de cuțit piper. Dacă gîtul n-a fost gras se pun și 4—5 linguri untdelemn. Se dă la cuptor acoperită cu capac pînă se fierbe fasolea și scade apa. Dacă scade apa înainte de a fi fasolea fiartă se mai pune puțină. Cînd este fiartă fasolea, se potrivește de sare, se pune 2 linguri bulion sau zeamă de lămîie, puțin tarhon. Se mai lasă 5 minute la cuptor, apoi se servește cu gîtul tăiat felii. Fasolea trebuie să fie bine scăzută.

II. Gîtul umplut se poate pregăti și cu sos de zarzavat: 1 morcov, 1 pătrunjel, $\frac{1}{2}$ țelină (toate 200 g), 1 ceapă mică se rad prin răzătoarea cu găuri mari, se călesc în 3 linguri untdelemn 2 minute, se stinge cu 7—8 linguri apă fierbinte. Se pune gîtul umplut deasupra.

Cratița nu trebuie să fie mai mare decît să încapă bine gîtul umplut. Se înăbușe cu capac, adăugînd cîte puțină apă. Cînd zarzavatul este fiert, se trece prin sită inoxidabilă și se pune iarăși în cratiță. Se pune un vîrf de linguriță făină frecată cu 2 linguri vin și 2 linguri bulion, o foaie de dafin, un vîrf de cuțit piper, pătrunjel și o frunză mică de țelină tocate, și apă dacă mai este nevoie ca să se formeze un sos nu prea gros. Se

potrivește de sare și zeamă de lămîie. Se lasă să mai dea un clocot și se servește cu macaroane. Cine dorește servește și smîntînă, cu gîtul tăiat felii.

Chiftele marinate

1/4 kg carne, 50 g franzelă, 1 ceapă mică, 3 căței usturoi, 1 ou, sare, piper, 3—4 dl suc de roșii, 1 foaie de dafin, făină, untdelemn, mărar.

Carnea slabă de porc și vițel se trece prin mașina de tocat împreună cu franzela muiată în apă și bine stoarsă, ceapa tocată și călită 2 minute în 2 linguri untdelemn și usturoiul. La tocătură se adaugă oul crud, un vîrf de linguriță sare, un vîrf de cuțit piper, mărar și pătrunjel tocat. Se amestecă bine, apoi se ia cîte o linguriță din compoziție se pune pe o foaie de nailon presărată cu făină și se dă forma rotundă ca nucile mai mari. Vor rezulta circa 18 bucăți.

Pe măsură ce se fac se așază una lingă alta într-o cratiță de 1 1/2 kg unsă cu untdelemn. Cînd sînt gata se stropesc deasupra cu 3 linguri untdelemn. Se dau la cuptor 30—40 minute, adăugînd cîte o lingură apă ca să nu se ardă sosul. Cînd sînt rumenite puțin se pune hulion și puțină apă ca să se formeze un sos potrivit de acru, care să cuprindă chiftelele.

Se pune o foaie de dafin, mărar sau pătrunjel tocat. Se mai lasă 5 minute la cuptor. Sosul se va îngroșa de la făina în care au fost date chiftelele. În loc de foaie de dafin se poate pune tarhon.

Perișoare cu smîntînă

I. 1/4 kg carne de vițel sau amestecată cu carne de porc, 50 g franzelă, 2 ouă, 1 ceapă mijlocie, untdelemn, piper, sare, mărar sau pătrunjel. Pentru sos: 4—5 linguri untdelemn, 1 linguriță ceapă rasă fin, 1 vîrf de linguriță boia sau pastă de ardei, 100 g smîntînă, zeama de la 1/2 lămîie, mărar, sare, 1 linguriță cu vîrf făină (20 g).

Carnea se trece de două ori prin mașină împreună cu franzela muiată în apă și bine stoarsă, ceapa tocată și călită în 2 linguri untdelemn numai 2 minute, ca să-și dezvolte aroma. La tocătură se adaugă 2 ouă întregi, mărar sau pătrunjel tocat, un vîrf de linguriță sare, un vîrf de cuțit piper. Se amestecă bine. Într-o cratiță de 2 l se căleşte o linguriță ceapă rasă prin răzătoarea cu găuri mici, în 4 linguri untdelemn, 1 minut, apoi se pune boiaua și imediat se stinge cu 1/2 l apă. Din compoziția preparată se ia cu lingurița cam cît o cucă mai mare, și în palma udată cu apă rece se dă forma rotundă, se pun direct în apa din cratiță care clocotește. Vor rezulta circa 20 buc. Se fierb în clocote mici cu capac 1/2 oră. După 1/4 de oră se întorc pe partea cealaltă. Cînd sînt fierte se adaugă smîntîna

frecată cu făină și 2 linguri apă rece. Sosul să cuprindă bine perișoarele și să aibă consistența unei smîntîni subțiri. Se lasă să dea cîteva clocote, apoi se trage la o parte, se potrivește de sare și se pune zeamă de lămîie după gust și mărar tocat. Se servește cu garnitură de cartofi sau orez, macaroane.

II. Perișoarele se fac exact ca în rețeta precedentă, se fierb numai în 1/4 l apă 1/2 oră, întorcîndu-se pe ambele părți, apoi se pune peste ele un sos alb din: o linguriță unt netopit înăbușit 1 minut cu o linguriță făină (20 g), apoi se stinge cu 1/4 l lapte fierbinte adăugat în două rînduri, amestecînd de fiecare dată pînă se desfac toate cocloașele și numai pe urmă se pune alt lapte. Se toarnă peste perișoare, se potrivește de sare; dacă este prea gros se mai pune apă sau lapte, să fie ca o smîntînă subțire. Se lasă să dea cîteva clocote, apoi se trage de o parte, se pune mărar sau pătrunjel tocat și se acrește cu zeamă de lămîie după gust.

Colțunași cu carne

Tocătura: 200 g carne slabă de porc, vițel, 1 ceapă mică, 2 linguri untdelemn, sare, piper, 1 ou, 1 linguriță smîntînă.

Aluatul: 1 ou (60 g), 100 g făină, 50 g griș, 2 linguri untdelemn și 2 linguri apă.

Sosul: 3 linguri untdelemn, 1 linguriță cu vîrf făină (20 g), 1 linguriță ceapă rasă fin prin răzătoarea cu găuri mici, 3—4 dl suc de roșii, mărar, pătrunjel.

Carnea se trece de două ori prin mașină, cu ceapa. Se căleşte în untdelemn cu puțină sare, un vîrf de cuțit piper, adăugînd cîte puțină apă pînă este bine fiartă și apa complet scăzută, circa 1/2 oră. Se ia de pe foc. Cînd este rece se amestecă cu oul, smîntîna, pătrunjel sau mărar tocat. Într-un castron se pune oul întreg, 2 linguri untdelemn și 2 linguri de apă, se bat împreună, apoi se adaugă făină și grișul. Se amestecă, apoi se frămîntă 5 minute. Coca rezultată se lasă 1/4 oră să se odihnească ca să devină mai elastică, apoi se întinde în foaie cam de 30/30 cm. Se taie în patrate de 5/5 cm. Se împarte tocătura pe toate patratele, se îndoaie fiecare în formă de triunghi și se apasă bine la margine ca să nu iasă tocătura la fiert. Într-o cratiță de 3—4 l se pune apă mai mult de jumătate și 1 linguriță sare. Cînd clocotește apa se pun colțunașii, se amestecă cu lingura să nu se lipească de fundul cratiței sau unul de altul.

Se fierb cu capac 20 minute. După ce încep să clocotească se reduce focul să nu clocotească prea tare. Se iau de pe foc și se lasă în apa în care au fiert încă 15—20 minute, ca să se umfle, să devină mai pufoși.

Se pun ușor în strecurătoare și cînd sînt bine scurși se pun în graten cu bucățele de unt deasupra și se păstrează acoperiți pe un vas cu apă fierbinte, pînă la servire.

Pentru sos, se căleşte ceapa rasă fin în untdelemn, 2 minute, numai să-și dezvolte aroma; se stinge cu suc de roșii frecat cu făina.

Se completează sosul cu supă de carne, de zarzavat sau apă ca să fie ca o smântină subțire. Se potrivește de sare și bulion dacă-l dorim mai acru. Pentru aromă se adaugă pătrunjel sau mărar. Se lasă să mai dea câteva clocote, apoi se servește în sosieră lângă colțunași.

Din această foaie se pot face colțunași cu brinză de vacă, telemea. Se fac și se fierb la fel. Se servesc cu unt și smântină.

Musaca de legume

Conopidă, gulii, varză creță, varză albă, varză de Bruxelles, spanac, urzici, praz, dovlecei, țelină, cartofi, fasole verde, mazăre (1 kg legume), 300–400 g carne de vițel, sau amestecată cu carne de porc, 1 ceapă, 1 ardei gras, 2–3 roșii sau 1/4 l suc de roșii, 200 g smântină, 2 ouă, pătrunjel, mărar, untdelemn, 1 lingură pesmet sau cașcaval.

Legumele se curăță și se fierb (vezi pregătirea legumelor pentru fiert). Ceapa tocată mărunt se căleşte 2 minute în 4–5 linguri untdelemn, se adaugă carnea tocată de două ori prin mașină, puțină sare și un vîrf de cuțit piper. Se amestecă să se înfierbînte bine. Se pune apoi ardeiul tăiat felii și se prăjește înăbușit, adăugînd cîte puțină apă pînă este bine fiartă, cam 1/2 oră. Se amestecă apoi cu bulionul, smîntîna, ouăle crude, mărar, pătrunjel. Se potrivește de sare. Va fi ca un sos. Într-un graten potrivit de circa 2 1/2 l uns cu unt sau untdelemn, se aranjează legumele în strat subțire, se suprapun cu compoziția, împărțită cu o lingură peste tot, din nou legume, apoi compoziție, terminînd cu legume. Deasupra se presară pesmet prăjit cu unt sau untdelemn, sau o lingură parmezan ras, sau sosul care a rămas pe cratiță amestecat cu un ou și întins deasupra, ca să se rumenească la cuptor.

Se dă la cuptor 15–20 minute înainte de servire.

De remarcat: cartofii pentru musaca se pot fierbe întregi, în coajă, apoi se curăță, se taie felii și se suprapun cu aceeași tocătură.

Sînt mai gustoși dacă se curăță de coajă, se taie felii subțiri de 1/2 cm grosime, se pun în tavă smălțuită, se stropesc cu 4–5 linguri untdelemn, se amestecă bine și se lasă să se rumenească la cuptor; din cînd în cînd se mai amestecă ca să nu se ardă cei de deasupra. Cînd sînt gata se suprapun cu aceeași tocătură și se dau la cuptor cum s-a arătat.

Musaca cu orez și legume

300 g carne slabă, 1 ceapă mijlocie, 100 g orez, 1 kg legume, untdelemn, 250 g smîntînă, 50 g unt, sare, piper, verdeță.

Carnea de porc slabă, vițel sau piept de pasăre, se trece prin mașina de tocat de două ori. Ceapa tocată mărunt se căleşte în 4 linguri untdelemn

2 minute, se adaugă carnea tocată, puțină sare și un vîrf de cuțit piper; se prăjește înăbușit la foc mic, adăugînd cîte puțină apă, cînd scade apa proprie, circa 30 minute. Orezul se căleşte 1 minut în 3 linguri untdelemn, ca să rămînă bobul întreg la fiert, apoi se stinge cu 1/2 l supă de zarzavat sau apă. Se potrivește de sare și se fierbe la foc mic, acoperit, circa 20 minute pînă scade apa. Legumele curățate se fierb sau se înăbușe în 2–3 linguri untdelemn după specificul lor. Cînd toate sînt gata, se amestecă carnea cu orezul, se așază în cratiță un rînd de legume, apoi un rînd de carne cu orez, pînă se termină cu legume. Deasupra se pune untul bucățele, se dau la cuptor 10–15 minute să se înfierbînte bine și cînd se scoate din cuptor se pune smîntîna cu pătrunjelul verde tocat deasupra. Se servește fierbinte.

Varză de Cluj

1/2 kg carne de porc, 1 ceapă mijlocie, 1 și 1/2 kg varză acră, 100 g orez, untdelemn, sare, piper, 1/4 kg smîntînă, 1 foaie de dafin.

Varza acră, dacă este prea acră sau sărată, se spală bine în 1–2 ape căldute și se stoarce bine. Se taie nervura groasă la fiecare frunză, se așază în mănunchi și se taie subțiri ca fideaua. Se căleşte apoi în 4 linguri untdelemn călduț, adăugînd cîte puțină apă și o foaie de dafin, la foc mic, acoperită, sau la cuptor, circa 1 oră. Orezul se căleşte 2 minute cu 3 linguri untdelemn ca să crească mai bine la fiert, apoi se stinge cu 1/2 l apă fierbinte. Se potrivește de sare și se dă la cuptor acoperit să scadă apa și să fiarbă în circa 20 minute. Carnea se trece prin mașină. Ceapa tocată mărunt se căleşte în 5 linguri untdelemn 2 minute, se adaugă carnea, puțină sare și un vîrf de cuțit piper. Se prăjește acoperită la foc mic, circa 30 minute, adăugînd cîte puțină apă cînd scade, să nu se ardă. Cînd toate sînt gata, se amestecă carnea cu orezul, se așază în graten un rînd subțire de varză și unul de orez cu carne. Se dă la cuptor să se înfierbînte bine, apoi imediat se pune smîntîna deasupra și se servește fierbinte.

Dacă nu este nevoie să se consume toată o dată, atunci se păstrează la frigider, varza separat și carnea cu orezul separat în vase acoperite cu nailon și se combină numai cînd este nevoie, după cum s-a arătat.

Musaca de vinete

I. 4–5 vinete (1 kg), 400 g carne de vițel, vacă sau amestecată cu de porc, 1/2 kg roșii, 1 ceapă mare, 1–2 ardei grași, sare, piper, pătrunjel.

Vinetele se aleg de mărime mijlocie, să aibă culoarea închisă, aproape neagră și coaja lucioasă, cînd se strîng puțin între degete să fie pufoase ca un burete. Se spală, se taie coada și necurățate de coajă, se taie felii pe grosime de 1 cm. Se pun într-un castron și se sarează pe ambele părți.

Se lasă să stea 1—2 ore, ca să se înmoaie și sarea să scoată, prin topirea ei, zeama amară pe care o conțin vinetele. Se spală apoi bine de sare și zeamă. Se storc în pumni sau cu un tifon fără să se strivească prea tare. Se așază într-o tavă smălțuită, se stropesc bine cu 5—6 linguri untdelemn și se dau la cuptor 15—20 minute. Nu trebuie să fie prea moi.

Ceapa tocată mărunț se călește în 5 linguri untdelemn 2 minute, se adaugă carnea tocată de două ori prin mașină, puțin piper și ardeiul felii (sare nu se pune, deoarece au fost sărate vinetele). Se prăjește înăbușit circa 30 minute, adăugând câte puțină apă. Când toate sînt gata se așază într-un graten un rînd felii de vinete, un rînd carne prăjită, un rînd roșii tăiate felii subțiri și se repetă pînă se termină cu vinete și roșii. Se dă la cuptor 20 minute, apoi se servește caldă cu pătrunjel tocat deasupra.

II. Vinetele tăiate felii, după ce au fost sărate, spălate, se opăresc 5 minute în apă clocotită (nu mai mult că se înmoaie prea tare), se scurg bine în strecurătoare, presînd puțin cu lingura, ca să nu rețină prea multă apă. Se suprapun apoi cu carnea și roșiile ca în rețeta precedentă. Se dau la cuptor 20 minute, și se servesc cu pătrunjel tocat.

Musaca de tăiței, macaroane sau alte paste făinoase

200 g tăiței de casă sau 1/4 kg paste făinoase, 100 g telemea sau parmezan, 50 g unt, 300 g carne tocată, 1 ceapă, 1 linguriță pastă de roșii sau 1 dl suc de roșii, 200 g smîntînă, 2 ouă, 1 lingură parmezan, sare, piper.

Tăiței sau alte paste făinoase se fierb în 3 l apă clocotită și puțin sărată, amestecînd cu lingura mereu pînă încep să clocotească, altfel se lipesc unele de altele și nu se mai pot dezlipi. După ce încep să clocotească, se reduce focul și capacul se trage puțin la o parte ca să nu dea apa în foc. Se fierb circa 20 minute, apoi se lasă în apă în care au fiert, luate de pe foc, 20—30 minute; numai așa cresc bine și se fac pufoase. Se pun apoi în strecurătoare, se limpezesc cu apă și se lasă să se scurgă bine. Se pun în untul încălzit și se amestecă și cu telemea sau parmezan ras. Carnea trecută de două ori prin mașină se pune în ceapa tocată mărunț, care a fost călită 2 minute în 4 linguri untdelemn, cu puțină sare și un vîrf de cuțit piper. Se fierbe înăbușit 1/2 oră, adăugînd câte puțină apă. Când este gata se amestecă cu bulionul, smîntîna, ouăle crude și se potrivește de sare. Se suprapun apoi tăiței cu carnea într-un graten uns cu unt sau untdelemn, tot un rînd de tăiței, unul de carne terminînd cu tăiței. Deasupra se presară o lingură parmezan ras și se dă la cuptor 15—20 minute. Se servesc fierbinți.

Ghiveci cu carne

1/2 kg carne de vacă, porc, pasăre, vițel, pește, 1 ceapă mare (100 g), 1 vînată (200 g), 1 dovlecel (200—250 g), 1 mină fasole verde (100 g), 1 morcov (100 g), 1 pătrunjel (50 g), țelină (50 g), 2 ardei grași, 1 felie varză, 1 conopidă mică (250 g), 1/2 kg roșii, 1 1/2 dl untdelemn.

Ceapa se taie felii subțiri și se călește 2 minute în untdelemn, apoi se adaugă carnea bucățele (peștele se pune la urmă prăjit separat). Se amestecă pînă se coagulează la suprafață, se pune morcovul, pătrunjelul, țelina tăiate felii subțiri cu cuțitul riglat (să fie aspectuoase). Se înăbușe 1 minut, apoi se stinge cu apă, cît să le cuprindă. Se pune imediat fasolea ruptă bucăți și varza tăiată ca fideaua. Se fierb la foc mic, sau se dau la cuptor acoperite, pînă scade apa la jumătate și toate sînt aproape fierte. Se adaugă ardeiul tăiat ca fideaua, dovlecelul tăiat cubulețe, conopida bucățele, vinetele sferturi mici. (Vinetele se taie sferturi mici, se sarează, se lasă 1 oră să-și lase zeama, se limpezesc bine cu apă rece, se storc și apoi se pun la mîncare). După 10—15 minute cînd și acestea sînt fierte, se pun roșiile tăiate felii. Se mai dau la cuptor 10 minute descoperite, ca să-și însușească reciproc gustul și să se ridice untdelemnul deasupra. Se servește cald cu pătrunjel tocat deasupra.

Gulii umplute

6 gulii tinere mai mari, 200 g carne slabă de vițel, porc, piept de pasăre, 1 lingură orez (30 g), sare, piper, 150 g smîntînă, 1 linguriță cu vîrf făină (20 g), 1 ceapă mijlocie, mărar, pătrunjel, untdelemn, boia.

Guliile se curăță de coajă și se scobește miezul cu o rondea, anume pentru acest scop. Cu lingurița nu se poate lucra fiind prea mare și se rupe coaja fragedă. Se scobește bine miezul pe la partea unde a fost rădăcina, să rămînă coaja cît mai subțire (1 cm), dar să nu se rupă. Carnea se trece prin mașină de două ori, împreună cu ceapa tocată și călită 1 minut în 2 linguri untdelemn. La tocătură se adaugă orezul spălat și scurs de apă, sare, puțin piper, pătrunjel tocat și 5 linguri de apă rece, cu care se bate bine tocătura. Apa se pune ca să aibă orezul în ce să fiarbă imediat, înainte de a se coagula carnea în jurul lui. Astfel tocătura va fi fragedă și nu va trebui fiartă prea mult ca să se zdrobească gulia. Se umple guliile și dacă mai rămîne tocătură se pune în cîteva frunze de gulii mai tinere, și se fac sarmale. Guliile se așază în cratiță (se poate pune și miezul scos în jur, dacă nu este lemnos, sau se pune la supă de gulii). Se toarnă apă fierbinte peste ele cît să le cuprindă bine. Se fierb cu capac la foc mic 30—40 minute. Dacă s-au făcut și sarmale, se pun să fiarbă alături de gulii. Cînd sînt fierte se pune smîntîna, frecată cu făina și 2 linguri de apă rece, pătrunjel sau mărar tocat. Sosul nu trebuie să fie prea gros și să cuprindă bine guliile.

Se lasă să mai dea 2—3 clocote. Smîntîna dacă are făină nu se coagulează, decît dacă conţine lapte acru. Se ia la o parte se potriveşte de sare şi se acreşte cu zeamă de lămîie. Cine vrea să aibă o faţă mai colorată, pune un vîrf de cuţit boia în 2—3 linguri untdelemn călduţ şi imediat deşartă compoziţia peste mîncare. Nu se mai fierbe.

Dovlecei umpluţi

Tocătura se face la fel ca pentru gulii. Se aleg 3 dovlecei puţin mai groşi, cu un diametru de 5—6 cm. Se curăţă de coajă, se taie în jumătate pe grosime se scoate mijlocul cu rondeaua, apoi se umple cu aceeaşi tocătură. Coaja se lasă mai groasă, decît la gulii, se scoate numai partea cu seminţe. Se umplu jumătăţile, iar la capăt, ca să nu iasă tocătura, se pune cîte o felie mare de roşie. Se aşază în cratiţă unul lingă altul şi se toarnă apă fierbinte cît să-i cuprindă. Se fierb acoperiţi la foc mic 30—40 minute, apoi se dreg la fel ca guliile.

Castraveţi umpluţi

Se prepară la fel ca dovleceii umpluţi.

Salată verde umplută

Se aleg 6 căpăţini de salată cu frunze mari, dar care se pot desface uşor pînă la mijloc. Se spală întregi la un curent de apă, controlînd fiecare frunză. Se desfac toate frunzele, se pune la mijlocul căpăţinii cîte o lingură de tocătură pregătită exact ca pentru gulii umplute, se adună frunzele strînse bine peste tocătură şi se aşază în cratiţă cu frunzele în jos şi cu cotorul în sus, una lingă alta, cît mai aproape. Frunzele vor scădea mult la fiert, aşa că salata trebuie să fie cu cît mai multe frunze. Se pune apă fierbinte cît să le cuprindă şi se fierb bine acoperite circa 1 oră sau mai mult dacă salata este mai tare. După 1/2 oră se pot întoarce într-o parte. Se dreg apoi ca guliile, cu acelaşi sos. Pentru aromă se pun şi 2—3 căţei de usturoi tocat.

Varză creată umplută

4 buc. varză nu prea mari (ca salatele cu căpăţină mai mare), tocătura ca la gulii, în plus, 30 g slănină afumată, 1 dl suc de roşii sau 2 roşii.

Se aleg verze cu frunze neîndesate, se spală desfăcînd fiecare frunză la un curent de apă, apoi se opăresc întregi 1 minut în apă clocotită ca să se moaie puţin frunzele. Se desfac frunzele, se pune tocătura la mijloc, se adună

frunzele peste tocătură, se aşază în cratiţă cu frunzele în jos şi cu cotorul în sus, una lingă alta. Se pune apă fierbinte cît le cuprindă bine şi se fierb acoperite 1 oră, sau mai mult la foc mic, sau la cuptor. Cînd sînt fierte se pune smîntîna frecată cu făina ca la gulii, plus suc de roşii sau 2 roşii tăiate felii subţiri. Se lasă să fiarbă cîteva minute, apoi se potriveşte de sare, se pune mărar tocat şi zeamă de lămîie după gust. Sosul nu trebuie să fie prea gros. Slăcina afumată se toacă cît mai mărunt se prăjeşte să devină aurie, apăsînd peste jumări ca să se scurgă grăsimea mai repede. Se trage la o parte şi cînd s-a mai răcorit puţin se pune un vîrf de linguriţă boia şi imediat se deşartă peste varză. Nu se mai fierbe.

Ardei umpluţi

Aceeaşi tocătură ca la gulii. 6-8 ardei de mărime mijlocie, 1/2 kg roşii, 1 linguriţă cu vîrf făină, untdelemn, pătrunjel, 1 frunză ţelină. Ardeii se curăţă de seminţe, se taie un căpăcel în jurul codiţei, care se înlătură. Cu o linguriţă se scot seminţele şi se rad vinele dinăuntru, care pot să pişte. Se spală, se scurg de apă, apoi se umplu cu aceeaşi tocătură ca şi guliile. Se pune la gură o felie de roşie ca să nu iasă tocătura. În cratiţă potrivită se pune 4-5 linguri de untdelemn, apoi ardeii unul lingă altul. Se prăjesc numai 1 minut pe fiecare parte, pentru a se dezvolta aroma şi a se desface mai uşor coaja (care conţine celuloză) cînd se mănîncă. Se pune bulion din roşiile fierte şi strecurate înainte şi apă cît să cuprindă bine ardeii. Se lasă să fiarbă acoperiţi la foc mic 30-40 minute. Se freacă făina cu 2 linguri apă rece şi se adaugă la sos să-l lege puţin. Pentru aromă se adaugă pătrunjel şi o frunză de ţelină tocate. Se lasă să dea un clocot. Se potriveşte de sare şi smîntînă, cine doreşte.

Roşii umplute

150 g carne de viţel, porc slabă, pasăre, 1 ceapă mică, 1 lingură orez, 1 ardei gras, sare piper, pătrunjel, 8-10 roşii mijlocii rotunde, ulei. Carnea se trece de două ori prin maşină împreună cu ceapa călită în 2 linguri untdelemn şi ardeiul tăiat felii. La tocătură se adaugă orezul şi 4 linguri apă rece, pătrunjel, puţin piper măcinat şi sare. Se amestecă bine. Roşiile se spală, li se taie un căpăcel în partea cu codiţa. Se scoate miezul cu linguriţa şi se umple cu carnea. Se aşază căpăcelul, care nu a fost tăiat complet. Se pun în cratiţă una lingă alta cu miezul de roşii în jur 4-5 linguri untdelemn şi puţin apă. Se acoperă şi se lasă să fiarbă încet circa 30-40 minute. Sosul se leagă cu o linguriţă rasă făină frecată cu 1-2 linguri apă rece. Se lasă să mai fiarbă 2 minute apoi se servesc cu pătrunjel tocat. Sosul trebuie să fie subţire. Tocătura se poate fierbe complet înainte şi apoi se umplu roşiile. La ceapa tocată mărunt şi călită 1 minut în 4 linguri untdelemn se adaugă

carnea și orezul, sare și puțin piper. Se fierbe 1/2 oră adăugînd cîte puțină apă pînă se fierbe bine. Se pot pune și 2-3 ciuperci și un ardei tăiat mărunt. Se umplu apoi roșiile, se așază în cratiță cu miezul în jur. Se dau la cuptor 15 minute și se servesc cu smîntînă deasupra.

Praz umplut cu carne

4 fire praz gros, 150 g carne fragedă, mușchi de vacă, de porc, pasăre, 1 felie franzelă (50 g), 1 ou, sare, piper, pătrunjel, mărar, 1/2 kg roșii, 1 ceapă mică, 2-3 linguri vin.

Se alege praz cît mai gros, se taie partea albă în bucăți de 7-8 cm lungime, se opăresc 1 minut în apă clocotită cu puțină sare ca să se poată scoate mijlocul. Cu coada unei linguri de lemn rotundă se împinge mijlocul, lăsînd 3 foi circulare în exterior. Carnea, franzela muiată în apă și bine stoarsă, 1/4 din miezul de praz scos și ceapa tocată și călită 1 minut în 2 linguri untdelemn, se trec de trei ori prin mașina de tocat. La tocătură se adaugă oul crud, puțină sare, un vîrf de cuțit piper, pătrunjel tocat. Se amestecă bine și se umplu bucățile de praz pe la ambele capete cu tocătura pusă într-o pungă de nailon cu un șpriț rotund la capăt. Se așază prazul umplut într-o cratiță cu 4-5 linguri untdelemn fierbinte, se întoarce pe toate părțile 2 minute, apoi se stinge cu bulionul obținut din roșiile fierte și strecurate înainte și apă cît să cuprindă bine prazul. Se lasă să fiarbă circa 30 minute la foc mic acoperit. Cînd este fiert se pune făina amestecată cu vinul, mărar, pătrunjel. Se lasă să dea un clocot, se potrivește de sare. Se dă 10 minute la cuptor ca să se ridice untdelemnul deasupra.

Țelină umplută

Aceeași tocătură ca la praz, 4-6 țeline nu prea mari, 1/4 kg bulion, 100 g smîntînă, 1 linguriță cu vîrf făină, pătrunjel.

Țelinele se curăță de coajă, se scobesc ca guliile cu rondeaua, să rămînă cam 1 cm grosime marginea. La tocătură se pune 1/4 din miezul scos din țeline, în loc de praz. Se face la fel tocătura. Se umplu țelinele, se așază în cratiță cu 5-6 linguri untdelemn fierbinte și se prăjesc 2 minute pe toate părțile ca să-și dezvolte aroma, apoi se stinge cu apă și bulion cît să le cuprindă. Se fierb acoperit cam 30-40 minute. Cînd sînt gata se pune făina frecată cu 2 linguri apă rece, ca să lege sosul, care trebuie să fie ca o smîntînă subțire și să cuprindă bine țelinele. Se potrivește de sare. Se dă la cuptor 10 minute, apoi se servește fierbinte cu pătrunjel tocat deasupra. La masă se servește smîntînă sau se face un sos din smîntînă și făină (fără bulion) ca la guli. În acest caz se fierb țelinele cu apă, și

cînd sînt fierte, se drege cu smîntîna frecată cu făina și 2 linguri apă rece. Se acrește cu zeamă de lămîie după gust. Se potrivește de sare, pătrunjel tocat. Se dă la cuptor cîteva minute.

Mere umplute

6-8 mere mari de soi mai tari, 150 g smîntînă, lămîie, 1 linguriță cu vîrf făină, pătrunjel, unt sau untdelemn, aceeași tocătură ca la praz.

Merele se curăță de coajă, se scobește miezul cu rondeaua, se umplu cu tocătura și se așază în cratiță potrivită, cît să le cuprindă (nu mai mare) cu 50 g unt sau 4-5 linguri untdelemn. Se înfierbîntă puțin ca să aibă gust mai bun, apoi se pune apă cît să le cuprindă. Se poate adăuga și 3-4 linguri vin. Se lasă să fiarbă 25 minute apoi se pune făina frecată cu smîntîna și 2 linguri apă rece, pătrunjel tocat. Se potrivește de sare. Se lasă să mai fiarbă cîteva minute să se îngroașe sosul, care trebuie să fie ca o smîntînă subțire.

Vinete umplute

Tocătura la fel ca la praz, se pune miez de vinete în loc de praz, 4 buc. vinete (circa 1 kg), 1/2 roșii, 1 linguriță cu vîrf făină, 3 căței de usturoi, pătrunjel. Se taie un capac la vinete în partea unde este coada, care se îndepărtează. Se scobește miezul cu rondeaua, se gustă și care nu este amar se toacă împreună cu carnea. Vinetele scobite se sărează bine pe dinăuntru, se lasă 1 oră, apoi se spală bine cu apă rece, se storc în pumni fără să se rupă. Se umplu cu tocătura. Se prăjesc pe toate părțile 2-3 minute în cratiță în 6-7 linguri untdelemn. Se stinge apoi cu roșiile fierte și strecurate și apă cît să le cuprindă. Se lasă să fiarbă la foc mic sau la cuptor acoperite 30-40 minute. Făina se freacă cu 2 linguri apă rece și se pune în sos ca să-l lege; se adaugă usturoiul tocat mărunt. Se potrivește de sare, se mai dă la cuptor descoperit cîteva minute ca să se ridice untdelemnul deasupra. Se servește fierbinte cu pătrunjel tocat.

Cu această tocătură se pot umplea și castraveții proaspeți, guliile, ardeii, roșii, sosul rămînînd același cum s-a arătat la preparatul respectiv.

Sarmale în foi de varză acră

1/2 kg carne de porc, 100 g ceapă de porc afumată, 1 ceapă mijlocie, 2 linguri cu vîrf orez (50 g), 1 varză acră de circa 1 1/2 kg sau 2 mai mici cu frunze subțiri, 1 foaie de dafin, mărar, puțin cimbru, 20 boabe piper, 1 lingură bulion.

Pentru sarmale este bună varza cu frunze subțiri. Dacă varza este prea acră sau prea sărată, se taie în jurul coceanului, ca să se poată desprinde

frunzele, se spală în 2—3 ape călduțe ca să piardă din sare și acreală, se stoarce bine. Dacă frunza este mică se taie nervura groasă din dosul frunzei, fără să se găurească frunza. Dacă frunza este mare pentru două sarmale, se taie în lungul nervurii și de o parte și de alta, ca să se obțină două frunze. Carnea împreună cu ceafa afumată și ceapa tocată mărunt, călită 1 minut în 2—3 linguri untdelemn ca să-și dezvolte aroma, se trece prin mașina de tocat. La tocătură se adaugă orezul spălat și scurs de apă, puțină sare, un vîrf de linguriță piper măcinat și 1 dl apă rece cu care se bate bine ca să fie tocătura mai fragedă. Foaia de varză se ține întinsă în palmă, se pune o linguriță tocătură deasupra, așezată pe lățimea frunzei, așa ca să rămână și la un capăt și la altul al tocăturii frunză liberă de 2 cm. Se întoarce frunza la un capăt peste tocătură și se începe rularea din capătul mai lung pînă se înfășoară toată frunza, apoi se introduce și capătul îngust care a rămas liber, înăuntru. În acest fel sarmale nu se desfac la fier. Cînd sînt gata toate sarmalele, varza care a rămas se taie subțire ca fideaua, se așază în cratiță cam de 3 l sau oală mai înaltă, ca să nu dea în foc cînd fierb, apoi se așază sarmalele unele lingă altele și suprapuse dacă sînt mai multe. Deasupra tuturor se pune un strat de varză tocată mai subțire, dacă a rămas, foaia de dafin, piperul boabe, bulionul, cimbru, mărar și se toarnă apă clocotită cît să le cuprindă bine. Se pune capacul și se lasă să fiarbă la foc mic circa 1 1/2 oră. Cine dorește ca sarmalele să fie mai grase poate pune deasupra 50 g slănină afumată tocată mărunt cu o ceapă mică.

Sarmale în foi de varză dulce, frunze de guli, viță de vie, podbal, ștevie

Pentru aceste sarmale tocătura și procedeul de umplut este la fel. Se poate renunța la carne afumată. Frunzele fiind crude și mai rigide se spală bine, se taie nervura din dosul frunzei la care este dezvoltată, fără să se găurească frunza, apoi se opăresc 1 minut în apă clocotită ca să se moaie puțin. Se scot imediat din apă și se scurg. Varza albă se curăță de cocean și se introduce întregă în apă clocotită; pe măsură ce se înmoaie frunzele de la suprafață, se scot, ca să nu se prea înmoaie, apoi se curăță nervura. Varza nu trebuie să fie prea îndesată, iar frunzele să fie cît mai subțiri.

Tocătura este la fel ca la sarmalele cu varză acră; se pune pe fiecare frunză și se fac și fierb la fel. Din frunze mai mici de viță, podbal vor rezulta circa 40 buc. sarmale, iar din celelalte, după mărimea frunzelor. Sarmalele în varză dulce se pot acri cu borș sau bulion cu care se fierb de la început, ca să scadă mult pînă sînt gata. Sarmalele făcute în frunze verzi de viță, guli, podbal, se fierb numai în apă și se face un sos ca la guli umplute. Se acresc cu zeamă de lămîie, mărar tocat. Pentru culoare mai frumoasă,

cînd sînt gata, se pune deasupra un vîrf de linguriță boia sau pastă de ardei încălzită în 3—4 linguri untdelemn, cu care nu se mai fierbe. Sarmale se pot face și din carne de miel sau de oaie, care sînt bune mai ales cu varză acră. Se fac la fel cum s-a arătat la început.

Sarmale de pește

1 kg pește din care va rămîne după ce se curăță de cap, piele, oase circa 400 — 500 g, 1 ceapă mare (100 g) 1 varză acră de 1 1/2 kg, 1 vîrf de cuțit piper, 30 g slănină afumată sau 100 g ceafă de porc afumată, 50 g orez, 1 lingură suc de roșii, 1 foaie de dafin, 20 boabe piper, 2 linguri untdelemn.

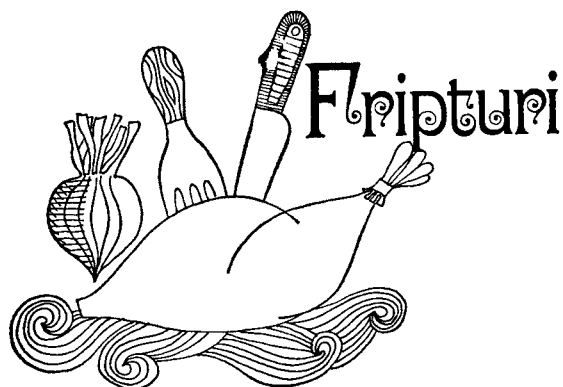
Peștele se curăță de piele, se taie capul, se scot fileurile de carne trecînd cu cuțitul și de o parte și de alta a șirei spinării. Se scot toate oasele mici (se va folosi numai pește cu oase puține). Carnea se trece prin mașină împreună cu ceafa afumată sau cu slămina și ceapa tocată și călită 1—2 minute în 2—3 linguri untdelemn. La tocătură se adaugă sare, un vîrf de cuțit piper, mărar tocat, orezul spălat și scurs. Se amestecă bine și se fac sarmale, cum s-a arătat la sarmale în varză acră. Se fierb pînă fierbe bine varza. Se pot consuma și reci. Dacă vrem să fie mai grase, se pune cînd fierb 4—5 linguri untdelemn.

Pilaf cu raci

Racii trăiesc în ape curgătoare, retrași în locuri mai adăpostite pe lingă mărăcină, unde se adună noroi. Se prind cu mina de spate ca să nu apuce cu cleștele, armele lor de apărare. Se spală cu o perie, ținîndu-i mereu de spate. Se scoate intestinul prinzîndu-l cu cuțitul pe lă coadă, la solzul din mijloc; se trage afară, apoi se aruncă așa viu în apă clocotită în care înainte s-a fierț zarzavat ca pentru pește rasol și apoi s-a adăugat puțin vin și usturoi tocat. Se fierb pînă se înroșesc toți, apoi se iau de pe foc și se lasă în apă pînă se răcesc. Partea comestibilă se găsește în clește și coadă. Se servesc întregi la masă pe farfurie; se scoate la masă carnea și se mănîncă cu zeamă de lămîie.

100 g orez, 3 linguri untdelemn, 1 linguriță ceapă rasă, 1/2 l supă în care au fierț racii.

Se călește orezul și ceapa în untdelemn și se stinge cu supă. Se dă la cuptor 1/2 oră să fiarbă și să scadă apa, apoi se servește pe platou cu racii fierți în jur și deasupra.



Puiul, găina, rața, gîsca, curcanul, cocoșul se pot frige întregi la cuptor, în tavă. Pielea ce le învelește, coagulîndu-se sub acțiunea căldurii, împiedică să se scurgă din carne substanțele hrănitoare de tipul albuminelor, în care carnea este foarte bogată, precum și sărurile minerale; în plus, se rumenește mai frumos cu pielea deasupra. Practic, pasărea are părți care sînt folosite mai bine nu la fripturi, ci la mîncăruri și ciorbe. Deci cînd se frige tăiată bucăți, se poate sorta mai bine.

• Pasărea, după ce a fost tăiată, se pune într-un lighean potrivit și se toarnă peste ea apă clocotită, ca să se curețe de pene. Cînd este pui tînăr, această apă, după ce a clocotit, se domolește puțin cu apă rece, adăugată în momentul cînd se toarnă peste pui (cam a 10-a parte din cantitate apă rece, deci la 2 l apă clocotită cam 2 dl apă rece) altfel se va opări prea tare pielea puiului fraged sub 1 kg și se va lua odată cu penele. Pentru păsările mari și mai bătrîne, apa se pune clocotită, deoarece avînd pielea mai groasă penele se smulg mai ușor. După ce pasărea a fost opărită se mai întoarce 2 minute în apă ca să ajungă peste tot, inclusiv labele, se scoate apoi din apă în alt lighean sau chiuvetă și se smulg repede penele cît sînt fierbinți. Se trage și pielea de pe labe și de pe creastă. Cînd pasărea este curățată bine de pene, se spală cu apă caldă. Se poate curăța chiar de pene după ce a fost opărită, la un curent de apă caldă la chiuvetă, că se curăță mai repede. În chiuvetă se pune o sită să nu se înfunde cu pene; se zvîntă apoi cu un șervet de hîrtie și dacă are fire fine de păr, cum au găinile bătrîne, se pîrlește, trecîndu-se rapid deasupra flacării.

Se scot intestinalele făcînd o tăietură în partea de jos, și se taie pielea la capătul intestinului. Pipota se curăță întîi de grăsime, apoi se despică în două și cît este caldă se desface membrana care o căptușește și se aruncă. De la ficat se înlătură cu grijă vezica fierii ca să nu se spargă și să amărase tot ficatul. Gușa dacă este plină și nu a ieșit o dată cu intestinalele, se scoate pe deasupra, făcînd o tăietură în piele la nivelul acesteia.

Este mai simplu și mai indicat să se cumpere păsările gata tăiate, care sînt de foarte bună calitate. Pasărea curățată se tranșează astfel: se taie labele la încheietură, apoi picioarele pe la încheietura pulpei; dacă pasărea este mai tînără (pui sub 1/2 kg) această parte se lasă întreagă, pulpă cu picior. Dacă este mai mare se desparte pulpa de picior ca să formeze două porții. La aripi se taie vîrfurile la a doua articulație. Partea care a rămas se taie pe la articulația care o leagă de corpul păsării, trecînd circular cu cuțitul, ca să se taie și o bună parte din piept o dată cu ea. Vom avea astfel o bună bucată de friptură, asemănătoare cu un picior. Pieptul se desprinde de coaste, tot pe la partea cartilagineasă, care le unește. Pieptul se taie și el în jumătate la păsările mici, iar la cele mari cum este gîsca, curcanul, se lasă întreg și se taie felii după ce se frige. Partea osoasă de la spate cu coastele se taie în 2—4 bucăți și împreună cu gîtul, capul, vîrfurile aripilor, labele, pipota, ficatul vor constitui un material excelent pentru supe de legume și ciorbe, sau supă de carne din păsările mai mari. Celelalte părți mai cîrnoase se vor folosi pentru fripturi, mîncăruri, diferite aperitive etc. Cînd sînt două persoane, din piept tăiat în 2—4 bucăți, tîrțița și aripile se poate face o mîncare cu legume, ghiveci etc. iar din picioare friptură și din rest supă, ciorbă.

Carnea de miel, dacă se procură întreg sau jumătate, trebuie tranșată. Picioarul din spate cu partea pînă la rinichi pentru friptură, partea din față și cea cu coastele tăiată bucăți se va folosi pentru mîncare cu spanac, stufat (ostropel), tocană etc. Din partea cu coaste se poate face și miel umplut.

Coastele se scot făcînd o mică tăietură la extremitatea lor pe cartilaj; se vor elibera ca dintr-o teacă, dacă se împinge carnea în lungul lor și apoi se rup de la coloana vertebrală. Carnea rămasă este învelită în niște membrane, care dacă se despart, îi dau aspectul de pungă unde se va introduce tocătura. Din măruntaie; ficat, plămîni, inimă, rinichi, se poate face drob de miel, sau tocătură pentru a umplea pieptul, sau se pun la ciorbă. Capul se curăță bine în cavitatea nazală, se taie vîrfurile botului, ochii, urechile, se spală bine în gură și se face din el borș sau ciorbă cu măcriș. La ciorbă se pun și capetele picioarelor și parte osoasă de la gît.

Carnea de vițel de lapte se tranșează exact ca cea de miel.

Carnea de vacă și porc se cumpără numai partea potrivită cu preparatul care urmează să se facă.

În acest capitol se vor prezenta numai fripturile și procedeele prin care se realizează: prăjire, prăjire înăbușită, coacere la cuptor și grătar sau frigare.

Prăjirea se face în grăsime înfierbîntată, pe soba de gătit sau aragaz. Carnea pentru prăjit trebuie să fie tînă, ca să se poată consuma după o prăjire de cîteva minute și nu prea groasă, pentru a fi repede pătrunsă. Nu se va ține mult în grăsime la foc mic, deoarece se îmbibă prea tare și devine indigestă.

Prăjirea înăbușită se face în cratiță cu capac. În acest mod se pot pune bucăți mai mari. Se înfierbîntă în grăsime pînă se coagulează la suprafață, ca să-și formeze o crustă, care să împiedice scurgerea substanțelor hrănitoare din carne, păstrîndu-și astfel gustul. Se adaugă apoi cîte puțină apă și în vaporii formați prin evaporarea apei, carnea mai mult se va fierbe, păstrîndu-și suculența. Cînd este fiartă se lasă să scadă complet apa și se rumenește puțin în grăsimea rămasă, sau se dă descoperită la cuptor să se rumenească. Prin coacere la cuptor în tavă, carnea unsă cu grăsime este expusă unei temperaturi care o cuprinde uniform din toate părțile, coagulînd stratul de la suprafață, care menține astfel în carne substanțele nutritive. Se lasă apoi la o temperatură mai mică să se pătrundă în interior, adăugînd în tavă cîte puțină apă, prin stropire. O friptură mai înaltă (de pasăre) se poate acoperi cu un castron potrivit pe măsura cratiței, care fiind bombat în sus o va acoperi bine și sub protecția lui se va rumeni frumos, păstrîndu-și suculența.

Carnea pentru friptură la cuptor, de vițel, porc, mușchi de vacă, pentru a-și păstra forma frumoasă la fript se fasonază înainte. Se scoate osul, se dă o formă cît mai lungă, se sarează și piperează puțin, apoi se leagă circular cu sfoară subțire petrecută la distanță de un deget, începînd de la un capăt pînă la celălalt. Se pune în tavă sau cratiță potrivită. Se pot pune 2—3 bucăți alătura, să nu rămînă loc mult liber, să nu se ardă sosul. La orice friptură la cuptor, de vacă, vițel, pasăre, se va pune în tavă pentru gust și aromă, un morcov, un pătrunjel (facultativ ceapă), toate mici, tăiate în sferturi, astfel friptura va avea și culoare frumoasă aurie.

Pentru grătar se pretează carnea de animale tinere, sau părțile moi de la animalele bătrîne: antricot, cotlet și mușchi de vacă, porc. Prăjirea la grătar sau la frigare, expune carnea la o temperatură înaltă, dar grăsimea, acuzată de transformările chimice dăunătoare, se scurge așa că nu afectează calitatea. Carnea la grătar nu se întoarce decît o singură dată, după 5—10 minute (depinde de carne), timp în care se coagulează la suprafață. Prin coagularea rapidă la suprafață a substanțelor albuminoide, se împiedică pierderea sucului cîrni, deci își păstrează suculența; prin caramelizarea zahărului ce-l conține carnea, sub acțiunea căldurii, se dezvoltă aroma caracteristică, care excită secreția abundentă

a sucurilor gastrice, asigurînd astfel o bună digestie. Carnea la frigare se face numai pe jăratec, afară. Se pot frige bucăți oricît de mari, dacă se face o instalație ca să se poată învîrți frigarea, să se frigă încet, să se pătrundă și în interior. Puii sau alte bucăți mai mici se pot frige în cuptoare cu raze infraroșii în cîteva minute.

Frigăruile sînt bețișoare de lemn sau de metal, de circa 20 cm lungime în care se infig 5—6 bucăți de carne, ficat, momițe, alternate cu felioare de slănină precum și la capete, neinghesuite, ca să poată fi ușor pătrunse de căldură. Se frig pe grătar și se întorc treptat pe toate părțile, pe măsură ce se rumenesc. Se servesc cu unt, lămîie sau mujdei de usturoi.

Fezandarea. Fezandarea are scopul să înfrăgezească cîrnurile cu musculatura tare, cum sînt cele de vînat sau vacă, oaie, datorită transformărilor ce au loc în mușchi, sub acțiunea substanței acre ce se pune în saramură. În acest scop este necesar să se țină 2—3 zile în saramură, din care carnea își însușește și un gust plăcut de la ingredientele adăugate. De exemplu: în 2 l apă se fierbe 1 morcov, 1 pătrunjel, 1 țelină, 1 ceapă (total 1/2 kg) tăiate în sferturi mici. Cînd zarzavatul este fierț se ia de pe foc se adaugă 2 foi de dafin, 20 boabe de piper, 4 linguri oțet sau 2 dl vin mai acru, sare necesară, 3—4 căței de usturoi tocat mărunt, puțin cimbru. Carnea se pune într-o cratiță de 3—4 l, se toarnă saramura fierbinte peste ea, pentru a se coagula la suprafață și astfel să nu piardă prea multe din substanțele hrănitoare în apa în care va sta 2—3 zile. În fiecare zi se întoarce o dată în saramură. Carnea de vînat fiind în general lipsită de grăsime și fibroasă, cînd se pregătește trebuie învelită în felii subțiri de slănină, care se leagă în jurul ei, sau se împănază, făcînd găuri cu un cuțit ascuțit de 2—3 cm adîncime din loc în loc, în care se introduc felioare de slănină proaspătă sau afumată și cîte o mică felioară de usturoi. Timpul de frigere la cuptor este de 2—3 ore, în vas acoperit, pentru a-și păstra suculența. Se pune mereu puțină apă cînd scade, ca să nu se ardă sosul.

Carne de pui, porc, vițel, vacă, pește prăjită natur, în ou și în pesmet

Pentru acest fel de fripturi, carnea trebuie să fie tînă și fragedă, ca în timp de 5—10 minute să fie pătrunsă de căldură și moale pentru a fi bună de mîncat imediat. Puiul trebuie să aibă greutatea pînă la 1/2 kg. Piciorul și pulpa se lasă împreună, aripile se taie cu piept cît se poate în jur, iar din piept se scoate sternul (osul de la piept) și se lasă întreg. Restul din pui se va folosi pentru ciorbe și supe. De la vițel de lapte sau porc tînăr este bună orice carne macră, dar în special capacul și cotletul,

de la vacă numai mușchiul. Carnea de vițel, porc sau mușchi de vacă se taie șnițele, cam de 1 cm grosime, se bate mai mult cu muchia ciocanului ca să se rupă fibrele și să nu se adune la fript, fără a subția prea tare carnea. De la pește toată carnea este bună pentru prăjit, de la cel mai mic, până la cel mai mare, deoarece mușchii peștelui nefiind folosiți la înot nu se întăresc. Dacă peștele este mic, până la 1/4 de kg se curăță și se prăjește cu cap cu tot. Dacă este mare se taie capul imediat sub branhii, restul dacă nu este mai gros de 3—4 cm se taie în 2—3 bucăți pe lungime. Dacă este mare și gros se taie felii groase de 2 cm, trecând cu cuțitul pe toată grosimea lui. Dacă peștele este mare de tot ca: morun, nisetru sau alt pește mare, se taie felii potrivite ca șnițele de 2 cm grosime. Peștele nu se bate cu ciocanul, deoarece are carnea fragedă. Nici o carne nu se sarează de cît în momentul cînd se va pregăti, deoarece sarea este o substanță higroscopică, adică absoarbe apa prin topirea ei și odată cu ea și substanțele hrănitoare din carne, care se vor arunca o dată cu zeama ce curge.

Șnițel natur: carnea tranșată după indicațiile de mai sus, se sarează și piperează puțin (cine dorește) se trece prin făină și se prăjește în untdelemn înfierbîntat. Tigaia se înfierbîntă înainte 4—5 minute, iar uleiul se pune numai cu 1 minut înainte de a prăji carnea, pentru a evita încălzirea grăsimii pînă la fumegare. Pentru prăjit nu se va pune grăsimă mai mult de 1/2 cm în tigaie, pentru a se înlătura ce rămîne. Dacă este mai multă carne de prăjit se mai adaugă treptat cît este necesar. Grăsimă în care s-a prăjit mai multă carne are culoare maronie, înseamnă că este descompusă în produși dăunători, deci nu mai trebuie folosită. Carnea se prăjește pe ambele părți pînă se rumenește, la foc potrivit, nu pe flacăra. Pe aragaz se pune un disc de metal și peste el se pune tigaia. Focul nu trebuie să fie nici prea mic, deoarece carnea se îmbibă cu grăsimă și devine indigestă. Prăjirea să dureze maximum 12 minute.

Șnițel în ou: cînd avem numai 2—3 șnițele de prăjit se bate un albuș spumă, se pune apoi gălbenușul, se mai bat puțin împreună adăugînd și o lingură de apă. Carnea sărată, piperată, se trece prin făină, apoi prin oul bătut și se pune imediat în uleiul înfierbîntat 1 minut. Se prăjește circa 5 minute pe o parte și 5 minute pe alta. Cînd este mai multă carne de prăjit, pentru a fi mai economic se face o compoziție ca de clătite: 1 gălbenuș, 2—3 linguri lapte, 1 lingură făină (25 g), se freacă bine să nu aibă cocoloașe, adăugînd lapte pînă la 100 g. Se pune în compoziție sarea necesară, o lingură rom sau coniac (care înfrăgezește carnea) și 1—2 albușuri bătute spumă tare cu furculița. Se amestecă bine. Carnea trecută prin

făină se trece prin această compoziție, care se lipește abundant de carne; se scoate cu furculița și se prăjește în untdelemn înfierbîntat, pînă se rumenește pe ambele părți. Se pot face 6—7 bucăți potrivite cu această compoziție. Carnea își păstrează toată suculența. Cînd este nevoie de 4 șnițele, în albușul bătut spumă se pune gălbenușul, se bate puțin, apoi se adaugă o lingură rom, 2—3 linguri apă și o lingură făină. Se amestecă toate cu furculița și se dau prin compoziție șnițele trecute prin făină. Se prăjesc rumen.

Șnițele în pesmet sau pane: carnea sărată și piperată puțin, se trece prin făină, prin ou bătut cu o lingură de apă și apoi prin pesmet. Se prăjește la fel la foc potrivit, pînă devine arămiu deschis. Carnea prăjită în pesmet este mai uscată, deoarece pesmetul absoarbe sucul din ea. Dacă se bate albușul spumă la oul în care se dă, va fi mai pufoasă.

Creier pane

Creierul se curăță de cheagurile de sînge (care are), se taie felii de 2 cm grosime, se sarează și piperează puțin, se trece cu grijă prin făină, ou bătut și simă, se sarează și piperează puțin, deoarece creierul este foarte fragil. Se prăjește pesmet, lucrînd cu furculița, deoarece creierul este foarte fragil. Se prăjește numai prin pesmet, după ce a fost sărat și piperat puțin, apoi se prăjește. Este tot așa de aspectos și necesită mai puțină manipulare. Creierul se poate opări 1 minut în apă clocotită cu puțină sare, ca să se întărească puțin, apoi se scurge, se taie felii și se trece prin făină, ou și pesmet. Se prăjește. Se servește fierbinte cu diferite garnituri.

Uger de vacă pane

Ugerul se fierbe de obicei în supă de carne, sau de zarzavat pînă se înmoaie. Se scurge de supă, se taie felii, apoi se pregătește ca creierul pane, avînd aproape același aspect.

Ficat prăjit cu mere

1/4 kg ficat, 1/4 kg mere, făină, untdelemn, sare, piper.
Ficatul tînăr de vițel sau pasăre, se taie felii de 2 cm grosime, se piperează puțin, se dă prin făină, apoi se prăjește în untdelemn pus de 1/2 cm în tigaie, 5 minute pe o parte și 5 minute pe cealaltă. Nu se sarează decît în momentul servirii la masă, deoarece sarea întărește ficatul. Merele curățate și tăiate felii de 1 cm grosime se prăjesc în grăsimă în care s-a prăjit ficatul, de la care vor primi un gust foarte bun. Se sarează și ele puțin și se servesc ca garnitură. Se prepară numai în cantitate mică.

Friptură de curcan

I. Curcanul îngrășat are carnea fragedă și suculentă. Când se frige întreg, ca să nu se usuce, se îmbracă într-o cocă, sub a cărei protecție se va rumeni frumos și va rămâne carnea suculentă. Curcanul curățat de pene și intestine, se spală fără să se țină în apă. Se zvîntă cu un șervet de hîrtie, se sarează și piperează puțin, pe dinăuntru și pe dinafară, apoi se unge bine cu untură, unt sau margarină. Se face o cocă din făină și apă, ca un aluat de pîine, și se întinde o foaie de 1 cm grosime, care se așază peste curcanul aranjat în tavă; unde se rupe foaia, se cîrpește ca să fie curcanul complet acoperit. Se dă la cuptor la foc potrivit, unde se ține 2—4 ore după mărime. Se pune în tavă cîte puțină apă ca să nu se ardă. Dacă aluatul se închide la culoare, curcanul va fi numai rumen sub crusta care-l acoperă. Când este gata o furculiță înfiptă în piept intră cu ușurință. Se înlătură aluatul și dacă nu este destul de rumen, se mai dă puțin la cuptor, descoperit, uns cu grăsimi ca să se rumenească frumos. Se poate da chiar cu puțină boia sau pastă de ardei peste grăsimi, care va rumeni frumos orice pasăre. Când este gata se stropește cu 2—3 linguri rom și se dă la rece, apoi se taie bucăți potrivite și pieptul în felii. Se servește rece cu diferite salate, sau se pune o parte în aspic. Dacă se servește cald se adaugă și garnituri.

II. Curcanul se poate frige și tăiat bucăți pe la articulații; pieptul se lasă întreg. Se pune în cratiță potrivită, se sarează puțin și se piperează, se toarnă peste bucăți untdelemn sau altă grăsimi încălzită și se dă la cuptor acoperit. În cratiță se pune un morcov mic un pătrunjel tăiate în sferturi mici care vor da gust foarte plăcut și cîte puțină apă ca să nu se ardă sosul. Părțile osoase de la carne se păstrează pentru ciorbe, supe. Friptura va fi suculentă și se va rumeni frumos sub capac.

Friptură de găină, gîscă, rață, cocoș

Oricare pasăre se poate frige întreagă la cuptor, sărată, piperată puțin și unsă cu grăsimi, adăugînd cîte puțină apă în cratiță sau tavă ca să nu se ardă sosul. Se întoarce mereu ca să nu se ardă și să se rumenească pe toate părțile. Dacă pasărea este mai bătrînă și mare se usucă dacă se ține mult la cuptor, de aceea este indicat să se acopere chiar de la început cu un castron potrivit cu cratița, sub care se va rumeni frumos, păstrîndu-și mustul în carne. Carnea se poate tăia bucăți și se pun numai bucățile potrivite pentru friptură: picioare, pulpe, piept, aripi; se sarează și piperează la fel, se unge cu grăsimi și se frige acoperit punînd cîte puțină apă să nu se ardă sosul. În oricare mod se frige, în tavă se pune morcov, pătrunjel și cine dorește o ceapă mică întreagă, care vor da un gust deosebit fripturii.

Friptură de pui la tavă

Puiul tînăr se sarează și piperează puțin, se unge cu grăsimi și puțină boia ca să se rumenească frumos. Puiul se poate frige și neacoperit, deoarece este gata mai repede. Se întoarce mereu în tavă și se stropește cu sosul format, în care se pune cîte puțină apă să nu se ardă. Când este gata, furculița va intra cu ușurință în carne. La pui, de asemenea se pune morcov și pătrunjel pentru gust. În grăsimi rămasă se pot frige cartofi curățați și tăiați sferturi mici, după ce se scoate zarzavatul și puiul, care se păstrează la abur pînă se frig cartofii la cuptor. Vor fi foarte gustoși (zarzavatul nu se servește cu carnea, în schimb se poate pune într-o ciorbă numai cîteva minute ca să-și lase grăsimi aromată cu care este impregnat).

Friptură de miel la tavă

1 picior din spate, sare, piper, untdelemn, usturoi.

Pentru friptură de miel, cea mai bună parte este piciorul din spate, pînă la coaste. Carnea se pîrleşte la flacără ca să dispară firele de păr. Se sparge osul cu satîrul în 2—3 locuri, pentru a se putea tăia mai bine în bucăți, cînd este friptă. Se spală puțin la un curent de apă, dacă este necesar, apoi se împănează cu usturoi, făcînd cu un cuțit ascuțit găuri de 2—3 cm adîncime, în care se introduce cîte o felioară de usturoi. Se pune în tavă smălțuită sau cratiță potrivită. Se presară puțină sare pe toate părțile și un praf de piper, se unge cu untură sau untdelemn și puțină boia. Se dă la cuptor la început la foc mai mare, ca să se coaguleze la suprafață, apoi se reduce ca să se frigă încet 1 oră. În tavă se pune mereu cîte puțină apă ca să nu se ardă sosul cu care se va stropi mereu. Se întoarce pe toate părțile să se rumenească frumos. În această grăsimi se pot frige cartofi pentru garnitură, cum s-a arătat în rețeta precedentă.

Friptură de vițel de lapte

I. Pentru friptură cea mai bună parte este pulpa, capacul și cotletul. Carnea se sarează puțin și se pune și un praf de piper. Pentru ca feliile să aibă o formă frumoasă, se vor lega cu sfoară circular, cum s-a arătat la generalități. Se așază în tavă sau cratiță smălțuită, se pune puțin zarzavat tăiat în sferturi pentru gust, se stropește bine cu untdelemn și se dă la cuptor ca mai sus. Se frige cam 1 oră, stropindu-se mereu cu sosul, în care se pune cîte puțină apă să nu se ardă. Se poate frige și cu capac, ca să nu se usuce. Când este gata, se dezleagă sfoara și se taie felii transversal pe fibre.

II. La carnea de vițel friptă cum s-a arătat mai sus se poate face un sos cu smântină. Pentru friptură din 1/2 kg carne se freacă 150 g smântină cu o linguriță rasă făină și 2—3 linguri apă rece. Se toarnă peste friptură după ce s-a scos zarzavatul (care a fost pus numai pentru gust). Se mai dă la cuptor 5 minute, apoi se servește tăiată felii, cu diferite garnituri de orez, macaroane, cartofi, soteuri de legume.

Friptură de mușchi de vacă

I. Mușchiul de vacă este cea mai fragedă parte, care se pretează bine și pentru grătar. Are forma lunguiată. Se leagă cu sfoară circular cum s-a arătat la generalități, după ce a fost sărat și piperat puțin se pune în tavă sau în cratiță 2—3 bucăți una lângă alta și împrejur, cu zarzavat pentru gust. Se unge bine cu untdelemn și se dă la cuptor acoperit să se frigă circa 1 oră. Se stropește mereu cu sosul din tavă, în care se pune câte puțină apă să nu se ardă. Când furculița intră cu ușurință în carne, este gata. Se servește tăiată felii, cu sosul.

II. Friptura de vacă, vițel sau pasăre se taie felii sau bucăți (dacă este de pasăre); se așază în graten sau tavă smălțuită cu care se poate servi la masă, una lângă alta. Deasupra se pune un sos alb mai gros făcut din o linguriță cu vîrf unt, o lingură cu vîrf mic făină (25 g) și 1/4 l lapte (vezi sosul alb), în care se pune un ou întreg după ce s-a răcit puțin. Se potrivește de sare și se toarnă peste feliile de carne, pe care le glasează în strat nu prea gros. Deasupra se presară o lingură parmezan ras. Se dă totul la cuptor să se rumenească și se servește caldă cu diferite garnituri.

Friptură de purcel la tavă

Purcel tînăr de 6—8 săptămîni, de obicei se cumpără tăiat, curățat de păr și intestine. Dacă se procură viu, după ce a fost tăiat se opărește într-un lighean mare cu apă clocotită, ca păsările. Se smulge părul repede de pe el, apoi se pîrlește cu hîrtie, afară, sau se trece rapid deasupra flăcării de la sobă sau aragaz, deschis la maximum. Se spintecă pe burtă, se scot măruntaiele. Se scoate fierea de la ficat cu grijă să nu se spargă. Plămîni, rinichii, inima se folosesc pentru ciorbă sau tocăniță. Intestinele nu se folosesc. Ochii nu se scot, deoarece purcelul se frigă întreg cu cap cu tot. Purcelul astfel curățat se spală, fără să se țină în apă; se așază întreg într-o tavă smălțuită, potrivită cu mărimea lui, cu picioarele îndoit sub el. Se va sprijini pe picioare ca să nu se ardă și să nu stea în sos, ca să se rumenească peste tot crocant. Sub el se pot pune

și bețișoare curate de lemn. Se sărează pe dinăuntru și pe dinafară și se unge bine pe toată suprafața cu untdelemn sau untură. În tavă se pun 3—4 linguri apă, care nu trebuie să lipsească tot timpul pînă se frigă, ca să se stropească mereu cu sosul. Se dă la cuptorul bine încins, apoi se reduce focul ca friptura să se pătrundă bine în interior. Timpul de frigere este de 3—4 ore. După circa 2 ore nu se mai stropește cu sos, numai se unge cu grăsime ca să devină șoriciul crocant și să se rumenească bine. Când este gata se stropește cu 2—3 linguri rom sau vin, apoi se taie bucăți cu foarfecă specială de carne, ca să se poată tăia șoriciul, sau cu un cuțit bine ascuțit. Se servește cald sau rece.

Friptură de porc

Carnea de porc, avînd fibre moi, impregnate cu grăsime, se pretează pentru friptură orice parte macră, slabă sau mai grasă. Se sărează și pipe-rează puțin, se împănază cu puțin usturoi, făcînd găuri cu un cuțit ascuțit din loc în loc de 2—3 cm adîncime în care se introduce câte o felie de usturoi. Se pune în cratiță smălțuită sau tavă de tuci (în care se face cel mai bine orice friptură) și se toarnă untdelemn ca să fie bine unsă pe toată suprafața. Se dă la cuptor la foc mai tare la început și apoi se reduce, ca să se frigă încet. Este mai indicat să se frigă acoperită. Se pune câte puțină apă să nu se ardă sosul, cu care se stropește mereu. Când este gata, furculița intră ușor în carne.

Friptură din carne de oaie, berbec

1 kg carne slabă din pulpă, 50 g slănină afumată, sare, piper, cimbru, foaie de dafin, 3-4 căței de usturoi, morcov, pătrunjel (200 g), 1 ceapă. Carnea se opărește 5 minute în apă clocotită, cu sare și puțin oțet, ca să-i dispară mirosul prea pronunțat de oaie. Se poate fezanda 2 zile cu zarzavat exact ca vinatul (vezi fezandarea); și într-un caz și în altul carnea se împănază cu slănină și usturoi, făcînd găuri cu un cuțit ascuțit de 2—3 cm adîncime în care se introduc felioare de slănină și usturoi. Se pune în tavă sau cratiță smălțuită, pe măsura ei. În tavă se pune morcov, pătrunjel, ceapă, o foaie de dafin, puțin piper boabe, cimbru și 3—4 linguri de apă. Carnea se sărează puțin și se unge bine cu untdelemn. Se acoperă cu capac și se dă la cuptorul încins circa 2—3 ore, după cît este de bătrînă. Se stropește mereu cu sosul din tavă, care se completează cu apă cînd scade. Când este gata se taie felii și se servește cu salată de fasole boabe, salată de cartofi cu ceapă, varză călită dulce sau acră.

Pulpă de vițel, porc sau mușchi de vacă umplut

I. 1/4 kg ciuperci, 50 g slănină afumată, sare, piper, untdelemn, mărar, pătrunjel, 1—1 1/2 kg carne macră din pulpă de vițel sau porc, de formă mai lungă și rotundă, sau mușchi de vacă mai gros.

Se face o tăietură în lungul cărnii, dar nu pînă jos. La 1 cm în partea de jos se trece cuțitul spre stînga și spre dreapta, ca și cum s-ar derula o foaie. În felul acesta se obține o suprafață mai mare. Se bate puțin cu ciocanul de carne, numai să se niveleze, fără să se rupă. Ciupercile bine spălate ca să nu aibă nisip între lamele, se taie felii și se călesc în 3 linguri untdelemn, cu puțină sare și piper, pînă scade apa ce o lasă. Se presară apoi pe toată suprafața cărnii, împreună cu slăcina afumată sau proaspătă tocată mărunt, mărar și pătrunjel. Se rulează mușchiul strîns și se leagă în spirală cu sfoară subțire, trecută în jurul lui la distanțe de 2 cm. Se pune în tavă sau cratiță smălțuită potrivită și se unge bine cu untdelemn. În tavă se pune morcov, pătrunjel, o ceapă mică pentru gust și 3—4 linguri apă. Se acoperă cu capac și se dă la cuptorul bine încins. Se stropește din cînd în cînd cu sosul din tavă și se întoarce ca să se rumenească pe toate părțile. În circa 1 oră este gata. Se scoate din tavă și se taie sfoara. Se servește tăiată felii, rece sau caldă, cu diferite garnituri.

II. 100 g slănină, 4 sardele, 1 ceapă mică rasă fin, 3—4 căței de usturoi. Slăcina și sardele se toacă bine cu cuțitul, se amestecă cu ceapa, usturoiul și se întinde peste carne. Se rulează și se leagă strîns. Friptura se pune în tavă și împrejur 1/4 kg ciuperci bine spălate și tăiate felii, o foaie de dafin, sare, piper. Mușchiul umplut se unge bine cu untdelemn și se acoperă. Se frige la cuptorul bine încins circa 1 oră. Dacă scade apa de pe ciuperci se mai adaugă puțin să nu se ardă sosul. Cînd toate sînt gata se poate servi așa cu pătrunjel tocat sau se pune 150 g smîntînă frecată cu o linguriță rasă făină și 2—3 linguri apă rece. Se servește caldă tăiată felii, cu ciupercile.

III. 300 g creier, 8—10 ciuperci mici, 1 ceapă mijlocie, untdelemn, piper. Ceapa tocată mărunt se călește în 4—5 linguri untdelemn 1 minut, se pun ciupercile bine spălate și tocate cît mai mărunt, se prăjesc pînă scade apa ce o lasă ciupercile apoi se pune creierul și se mai călesc împreună 5—6 minute. Se zdrobesc apoi cu furculița, se pune sare după gust, puțin piper măcinat și pătrunjel tocat. Se întinde peste mușchi, se rulează, se leagă și se frige ca în rețeta precedentă.

IV. 100 g șuncă, 100 g franzelă, 1 dl lapte, 2 ouă, 1 ceapă mijlocie, sare, piper, verdeață. Șunca se taie cubulețe sau în formă de chibrit, franzela se înmoaie în lapte și nestoarsă se fărîmîțează cu furculița; ceapa

tocată mărunt se călește în 5 linguri untdelemn. Se amestecă toate cu ouăle întregi, sare, piper, pătrunjel tocat. Se întinde peste carne, se rulează, se leagă și se frige la fel, cu puțin zarzavat în tavă, pentru gust.

V. În loc de șuncă se pune 150 g ficat tînăr de vițel sau pasăre, călit 10 minute cu o ceapă în 5 linguri untdelemn și apoi trecut prin mașină. Se amestecă cu cele indicate în rețeta precedentă, se întinde umplutura peste carne, se rulează, se leagă și se frige.

VI. Umplutura se poate face și din 2—3 fire de praz, tăiat felii subțiri, înăbușit 10 minute în 5 linguri untdelemn. Cînd este rece se amestecă cu 2 ouă crude, sare, piper, pătrunjel, se întinde peste carne și se continuă la fel ca în rețetele precedente.

Combinații de umpluturi se pot face cu ce se găsește la îndemînă, după gust. Friptura tăiată rece este foarte apetisantă la mese festive. În jur se ornează cu măsline, ouă tari tăiate în sferturi mici, felii de gogoșari și salată verde.

Șnițele umplute

Pentru șnițele se folosește aceeași carne fragedă de vițel, porc sau vacă ca și pentru mușchi umplut. Cînd carnea nu este potrivită pentru mușchi umplut, se poate tăia șnițele mai mari care și ele se pot umple. Carnea tăiată cam de 1 cm grosime se bate puțin cu ciocanul de carne ca să aibă o suprafață cît mai mare, dar să nu se rupă. Se pun diferite umpluturi, se leagă cu sfoară fiecare sau se prind numai cu 1-2 scobitori. Se prăjesc în untdelemn pe toate părțile ca să se coaguleze la suprafață, apoi se pun 2—3 linguri apă, puțin morcov, pătrunjel, ceapă pentru gust; se dau la cuptor să se frigă acoperite, pînă cînd carnea este moale, adăugînd cîte puțină apă să nu se ardă sosul. Sosul pentru 4—6 șnițele se face cu 2 dl bulion freat cu 1/2 linguriță făină să fie foarte subțire, mărar, pătrunjel și 2—3 ciuperci care au fiert de la început cu șnițelele și cu zarzavatul (zarzavatul se scoate cînd se face sosul); sosul se mai poate face cu 150 g smîntînă frecată cu o linguriță muștar, 1/2 linguriță făină și puțină apă ca să se formeze un sos potrivit nu prea gros, care se mai fierbe 2—3 minute cu șnițelele. Pentru garnitură, orez, macaroane cartofi.

I. 6 șnițele, 100 g carne tocată (care rămîne de la fasonarea lor), 100 g franzelă, 1 dl lapte, 1 ou, usturoi, 1 ceapă, pătrunjel, piper. Carnea tocată cu ceapa călită în 3—4 linguri untdelemn se amestecă cu furculița cu franzela muiată în lapte și nestoarsă, oul, sarea, un vîrf de cuțit piper, usturoi, pătrunjel tocat. Se întinde pasta peste șnițele, se rulează, se leagă cu puțină sfoară sau se prind cu 2 scobitori înfipite în carne. Se prăjesc în 4—5 linguri

untdelemn 2—3 minute pe toate părțile ca să se coaguleze la suprafață. În grăsimă se poate pune un vîrf de cuțit boia pentru culoare, apoi se stinge imediat cu 3-4 linguri apă. Se pune un morcov, un pătrunjel mic tăiate în sferturi și se fierb înăbușit la foc mic, sau se dau la cuptor tot acoperite, 40-50 minute ca să se fiarbă bine carnea. Sosul se face cu bulion sau smîntîină cum s-a arătat la început. La umplutură se pot pune 3—4 ciuperci.

II. 1/4 kg ciuperci spălate, tăiate felii și înăbușite cu o ceapă mijlocie tocată mărunt, se înăbușă în 4—5 linguri untdelemn cu puțină sare, un vîrf de cuțit piper, pătrunjel sau mărar tocat, pînă scade apa care o lasă ciupercile. Compoziția se întinde apoi peste șnițele. În continuare se procedează ca în rețeta precedentă.

III. Umplutura se poate face numai din 50 g slănină afumată tocată bine cu cuțitul și amestecată cu o ceapă mare tocată și călită 2 minute în 2 linguri untdelemn, puțin piper, pătrunjel, mărar tocat sau 2—3 sardele tocate. Se întinde peste șnițele.

IV. Se pune pe fiecare șnițel cîte o felie de slănină proapătă sau afumată și cîte o felie de castravete acru curățat de coaja tare. Se rulează, se prinde cu scobitoare și se prăjesc în continuare.

V. Un fir de praz tăiat mărunt, o țelină mică rasă prin răzătoarea cu găuri mari se călesc în 3—4 linguri untdelemn, cu puțină sare și un vîrf de cuțit piper, circa 10 minute la foc cu 2—3 linguri apă, apoi se amestecă cu 50 g franzelă muiată în 1/2 dl lapte, un ou crud, pătrunjel, mărar. Se umplu șnițelele și se continuă ca mai sus.

VI. Șnițelele se ung cu slănină tocată amestecată cu ceapă călită și pe fiecare se pune cîte un crenvurșt, se rulează și în continuare se procedează cum s-a arătat la început.

VII. Se pot umple cu creier, ficat ca și mușchiul umplut și cu ce se găsește la îndemînă, pentru a da un gust plăcut și variat cărnii. În sos se poate pune ceapă tocată, ardei gras tăiat felii și roșii. Nu se mai drege, deoarece sosul se îngroașă suficient.

Pui umplut

Cînd se taie puiul, pînă este cald, se introduce un tub sub pielea gîtului, se suflă aer pentru a se desprinde pielea pe o suprafață cît mai mare, unde se va introduce tocătura. Se opărește apoi cu 3 l apă clocotită în care se pune un pahar mare de apă rece înainte de a o turna peste puiul care are pie-

lea fragedă, ca să nu se opărească prea tare. Se scoate apoi imediat din apă și se smulg penele cu grijă ca să nu se rupă pielea. La capătul pieptului se face o tăietură pe lățime, pe unde se scot intestinale și gușa. Se face această tăietură pentru a rămîne spre coadă o fișie de 4—5 cm, sub care se vor introduce capetele picioarelor la puiul umplut, pentru a ține mai bine umplutura. În rest se curăță cum s-a arătat la generalități.

Puii cumpărați gata curățați se pot umple la fel de bine. Se lasă să se dezghețe complet, apoi se spală cu apă caldă, ca să devină pielea mai elastică și cu coada unei linguri introdusă sub piele se desprinde foarte ușor toată pielea.

I.1 pui de 1 kg, sau mai mare, 100 g orez, 3 linguri untdelemn, pipota, ficatul de la pui, pătrunjel, sare, piper, 1 ou, 1 ceapă. Pipota și ficatul se taie cît se poate de mărunt apoi se călesc 2—3 minute cu orezul, ceapa mică tocată mărunt în 3 linguri untdelemn. Se stinge apoi cu 1/2 l apă, puțină sare, un vîrf de cuțit piper, pătrunjel tocat. Se lasă să fiarbă la foc mic sau la cuptor, acoperit, pînă scade complet apa și orezul este fiert. Cînd este aproape rece se pune oul și se amestecă ușor. Compoziția se pune într-o pungă de nailon, la care s-a tăiat un colț cît să intre degetul mic. Se introduce acel capăt sub pielea de la gîtul puiului și se apasă pe cornet să intre tocătura cît mai adînc sub piele. Se împinge și cu mîna ușor să nu se rupă pielea. Trebuie să intre toată tocătura; dacă a mai rămas se poate pune și în interiorul puiului, dar este mai bine să intre toată sub piele, va fi mai gustoasă. Se introduc cu grijă picioarele sub pielea rămasă în acest scop (nu este obligatoriu). Se așază în cratiță de circa 2 l. Se unge bine cu untdelemn, se pune un morcov și un pătrunjel mic tăiate sferturi, sub el și alături, se adaugă și 2—4 linguri apă, se acoperă cu un castron potrivit pe măsura cratiței și se dă la cuptor la foc iute, circa 1 oră. Se va coace și rumeni foarte frumos așa acoperit și carnea va fi foarte suculentă. Se servește cu soteuri de legume, cald sau rece.

II. 150—200 g franzelă, 1 ceapă mijlocie, pipota, ficatul, 2 ouă, pătrunjel, piper, untdelemn.

Ceapa se toacă mărunt, se căleşte 2 minute în 5 linguri untdelemn, se pune apoi ficatul și pipota. (Este bine dacă sînt mai multe pipote și ficate) și se călesc împreună 10—15 minute, adăugînd cîte puțină apă, puțină sare și un vîrf de cuțit piper. Se dau apoi prin mașină împreună cu franzela muiată în apă și bine stoarsă. La tocătură se adaugă ouăle crude, pătrunjel și sarea necesară. Se umple apoi puiul exact cum s-a procedat în rețeta precedentă. Și într-un caz și în altul în tocătură se poate pune pentru gust 3-4 ciuperci, care se taie mărunt și se călesc o dată cu ceapa.

III. Se pot pregăti umplute și curca, gîsca, rața, mai tinere și nu prea mari. Umplutura va fi aceeași, bineînțeles măbind cantitatea după mărimea păsării și în plus se mai adaugă și altă carne de vițel sau porc după apreciere, care se trece prin mașină după ce a fost înăbușită 30 de minute cu ceapa, pipota, ficatul tăiate mai mărunț. Orezul se fierbe în acest caz separat și apoi se amestecă cu tocătura. Pentru curcan tocătura se poate face și cu 1 kg castane fierte, curățate, care se adaugă la măruntaiele de curcan, ce au fost înăbușite cu ceapă și apoi se trece totul prin mașină de două ori. La tocătură se pune și 2—3 linguri rom, apoi se umple cum s-a arătat.

Piept de miel umplut

Măruntaiele de la miel (ficat, plămîni, inimă, rinichi) 100 g franzelă, 1 ceapă mare, 50 g unt sau 5 linguri untdelemn, 3 ouă, mărar, pătrunjel, 1/2 piept de miel (de la un miel de 5—6 kg) numai partea cu coastele. Se face o tăietură la toate capetele cartilaginoase ale coastelor. Se împinge carnea în lungul coastelor, după ce s-au scos capetele afară, se rup coastele dinspre șira spinării. Partea care rămîne este formată din carne învelită în piele, care se desfac ca o pungă. Se lasă numai o singură deschizătură, restul găurilor se cos cu ață albă. Ceapa se taie mărunț, se călește 1 minut în untdelemn sau unt, se adaugă apoi măruntaiele tăiate mai mic, puțină sare, piper și se prăjesc înăbușit la foc pînă scade apa ce o lasă carnea. Se dau apoi prin mașină cu franzela muiată în apă și bine stoarsă. La tocătură se adaugă celelalte componente și sare cît mai este nevoie. Se umple pieptul, se coase și se pune în cratiță de circa 2 l. Se unge bine cu untdelemn și se adaugă 3 linguri de apă în cratiță. Se acoperă și se dă la cuptor circa 1 oră pînă se rumenește frumos. Se întoarce și se stropește mereu cu sosul, în care se pune apă dacă scade. Se servește cald cu diferite garnituri sau rece cu ceapă verde, ridichi etc.

Piept de vițel umplut

2 kg piept de vițel, 1/2 kg ficat de vițel, 200 g franzelă, 200 g smîntînă, 4 ouă, 1 ceapă mare, untdelemn, pătrunjel, 200 g morcov, 300—400 g carne ce cade de la fasonare, sare piper.

De la pieptul de vițel se scot coastele ca și de la pieptul de miel. Trebuie să fie o bucată de 25—30 cm lățime, pentru a se forma punga în care se pune umplutura. Carnea care se taie de pe margini se trece prin mașină împreună cu ficatul, ceapa tocată și călită în 6—7 linguri untdelemn, franzela muiată în apă și bine stoarsă. La tocătură se adaugă smîntîna, pătrunjelul tocat, ouăle crude, piper, sarea necesară. La piept se cos toate găurile, se umple

cu tocătura. Morcovul tăiat sferturi se introduce în tocătură pe lungime cu distanțe între ele. Vor da gust bun. Se frige în cratiță, acoperit, și se servește ca mielul umplut.

chiftele de ficat

1/4 kg ficat de vițel tînăr, 50 g franzelă, 1 ceapă (50 g), 2 ouă, untdelemn, sare, piper, pătrunjel, pesmet.

Ficatul crud se trece prin mașină, împreună cu franzela muiată în apă, bine stoarsă și ceapa tocată și călită 1 minut în 3 linguri untdelemn. La tocătură se adaugă sare, un vîrf de cuțit piper, pătrunjel, gălbenușurile și albușurile bătute spumă tare. Se amestecă ușor, apoi se ia cîte o linguriță din compoziție și pe o foaie de nailon presărată cu pesmet se dă forma rotundă și puțin turtită de chiftele. Se prăjesc în untdelemn pus de 1/2 cm numai cu 1 minut înainte în tigaia înfierbîntată 5 minute goală, ca să se evite arderea grăsimii și transformarea ei în produși toxici. Se prăjesc circa 5 minute pe fiecare parte. Se servesc calde sau reci.

Chiftele de carne

1/4 kg carne, 50 g franzelă, 1 ceapă mijlocie, 3—4 căței de usturoi, 1 ou, sare, piper, pătrunjel sau mărar, untdelemn.

Carnea de porc slabă sau amestecată cu carne de vițel se trece prin mașina de tocat împreună cu ceapa tocată și călită 1 minut în 3 linguri untdelemn, ca să-și dezvolte aroma, franzela muiată în apă și bine stoarsă. La tocătură se adaugă oul crud, sare, piper, pătrunjel. Se amestecă bine, apoi se ia cu lingurița și pe o foaie de nailon presărată cu făină se dă forma rotundă și puțin turtită; se prăjesc pe ambele părți pînă se rumenesc în untdelemn ca în rețeta precedentă. Se servesc calde cu diferite mîncăruri de legume, sau reci.

Pirjoale moldovenesti

Se prepară aceeași tocătură, dar se pune mărar tocat și în loc de făină se dau prin pesmet, sau prin făină, ou și pesmet. Se dă forma de triunghi, cu ajutorul a două cuțite. Se prăjesc la fel.

Fileu vienez

I. Se prepară aceeași tocătură ca la chiftele; cantitatea se mărește după nevoie. Se pune în tavă smălțuită potrivită după cantitatea de tocătură. Se adună ca un sul. În mijlocul ruloului se face un șanț, în care se pun

ouă fierte tari cap la cap, se aduce tocătura peste ele ca să le acopere. Se dă forma rotundă cu mâna, se unge bine cu untdelemn deasupra și se dă la cuptor bine încins să o prindă repede la suprafață. Se reduce apoi focul ca să stea la cuptor 1 oră, să se pătrundă bine și în interior și să se rumenească. În tavă se pune cite o lingură de apă ca să nu se ardă sosul. Se servește caldă tăiată felii cu diferite garnituri sau mincăruri de legume, sau rece.

II. Carnea pregătită ca pentru chiftele se întinde cât mai subțire pe o foaie de nailon presărată cu pesmet și peste ea se pun jumări din 4-5 ouă abia coagulate puțin, în care se poate pune oricare din ingredientele arătate la capitolul respectiv. Se rulează, se pune în tava unsă cu untdelemn. Se unge și deasupra cu untdelemn și se coace la fel.

III. Carnea se poate așeza în formă de ruladă și simplă, se coace și se servește la fel, tăiată felii, caldă sau rece.

Chiftele de creier

1/4 kg creier, 1 lingură parmezan (50 g), 1 ceapă mijlocie, 1 lingură făină (25 g), sare, piper, mărar, pătrunjel, untdelemn, 2 ouă.

Creierul se zdrobește bine cu furculița, se adaugă ceapa tocată mărunt și călită 1 minut în 3 linguri untdelemn, o lingură făină, 1/2 linguriță sare, un vîrf de cuțit piper, mărar, pătrunjel tocat, gălbenușurile și parmezanul ras. Se amestecă bine, apoi se pun albușurile bătute spumă tare cu furculița. Se amestecă ușor, se ia din compoziție cite o linguriță și pe o foaie de nailon presărată cu pesmet se dă forma rotundă și turtită de chiftele. Se prăjesc ca chiftelele de ficat.

Crochete de carne

I. *1/4 kg carne fiartă sau rămasă de la fripturi de porc, vițel, pasăre, 200 g legume fierte (cartofi, morcov, țelină, gulie, varză etc.), 100 g franzelă, 50 g parmezan, 100 g smîntînă, 2 ouă, sare, piper, mărar, pătrunjel, untdelemn, 1 ceapă mare.*

Carnea se trece de două ori prin mașină împreună cu zarzavatul fiert, ceapa tocată și călită 1 minut în 4—5 linguri untdelemn și franzela muiată în apă, bine stoarsă. La tocătură se adaugă parmezanul ras, 1/2 linguriță sare fină, un vîrf de cuțit piper, pătrunjel sau mărar tocat, smîntîna, gălbenușurile. Se amestecă bine, apoi se pun albușurile bătute spumă tare. Se amestecă ușor. Se ia cite o lingură din compoziție și pe o foaie de nailon presărată cu pesmet se dă forma de bastonaș de grosimea unui cîrnat, lung de 5—6 cm. Se turtește puțin și se prăjește ca chiftelele.

II. La carne se pot adăuga 100 g șuncă tăiată cubulețe și 2-3 ciuperci care se înăbușă cu ceapa, și apoi se trec prin mașină.

Chiftele de pește

Un pește de 700—800 g fără prea multe oase din care va rămînea 1/4 kg carne, fără piele și oase, 50 g franzelă, 1 ceapă mijlocie, 2—3 căței de usturoi, 30 g slănină afumată, 1 ou, mărar, untdelemn, făină, sare, piper.

Carnea curățată se piele și oase se trece prin mașină împreună cu ceapa tocată și călită 1 minut în 2 linguri untdelemn, franzela muiată în apă și bine stoarsă, slăcina afumată, usturoiul. La tocătură se adaugă un vîrf de linguriță sare, un vîrf de cuțit piper, mărar sau pătrunjel tocat, oul crud. Se amestecă bine. Se ia cu lingurița și pe o foaie de nailon presărată cu făină se formează chiftele rotunde și turtite, care se prăjesc în untdelemn ca chiftelele de ficat. Se servesc reci sau calde cu lămîie, muștar sau sos de roșii foarte subțire în care se pune mărar și o lingură de vin.

Cîrnați prăjiți

Cîrnatul proaspăt sau afumat se pune în cratiță sau tigaie, întreg. Se pune apă fierbinte cât să-l cuprindă pînă la jumătate, se acoperă și se lasă să fiarbă înăbușit pînă scade apa la jumătate. Se întoarce apoi pe partea cealaltă și se lasă să scadă apa de tot. Dacă nu se poate supraveghea deoarece apa scade repede și se arde, se dă mai bine la cuptor. Cînd apa a scăzut și cîrnații au lăsat puțină grăsime (sau se mai pun 1—2 linguri untdelemn) se rumenesc bine pe ambele părți. Fripti în acest fel vor fi foarte gustoși și suculenți. Se servesc calzi cu muștar, hrean ras, mincăruri de legume și orice salată. Reci, tăiați felii subțiri, se servesc ca aperitiv cu muștar.

Pui la grătar

Pentru grătar se va întrebuița numai pui tînăr pînă la 1/2 kg ca pentru prăjit. Se vor frige aceleași bucăți, care au mai multă carne; partea osoasă se va folosi la supe de legume și ciorbe. Picioarele de pui împreună cu pulpele, aripile tăiate cu piept în jur, pieptul de la care s-a scos sternul, se ung bine cu untdelemn, ca să nu se lipească de grătar. Nu se sarează. Carnea la grătar se face mai bine pe jăratec de lemne sau cărbuni, numai atunci friptura va avea aroma specifică acestui gen de preparate. Grătarul se poate improviza și pe ochiuri de sobă sau aragaz. Grătarul este bine să fie dublu și carnea pusă la mijloc, ca să se poată întoarce mai ușor pe am-

bele părți. Dacă grătarul este ca o tavă fără gratii, se pune direct pe flacăra, se lasă să se încingă 5—6 minute, apoi se așază carnea unsă cu untdelemn, la locul potrivit, deoarece nu se mai poate mișca pînă nu s-a fript pe o parte. Se lasă circa 7—8 minute ca să se rumenească frumos, apoi se întoarce pe cealaltă parte și se frige la fel. Se servește imediat caldă; numai așa va fi mustoasă, altfel își pierde savoarea. Se servește cu bucățele de unt date prin pătrunjel verde și zeamă de lămie sau cu mujdei de usturoi. Pînă se frige carnea, se curăță 2—3 căței de usturoi, se presară cu puțină sare, se strivesc cu dosul unei linguri de lemn, apoi se pune peste ei 2—3 linguri apă fierbinte, puțin unt sau untdelemn și cînd carnea este gata se stropește cu acest mujdei. Se poate pune și puțin cimbru în mujdei.

Carne de porc, vacă, vițel la grătar

De la porc se întrebuițează pentru grătar tot mușchiul care înconjoară coloana vertebrală, pînă sus la ceafă. Este carnea cea mai fragedă cu musculatura cea mai puțin întărită. Carnea se taie felii de 2 cm grosime, cu sau fără osul de care este prinsă. Se dă prin untdelemn pus pe o farfurioasă și se pune pe grătarul încins. Se frige 5-6 minute pe o parte și tot atîta pe cealaltă, adică pînă se rumenește pe ambele părți. Pe partea de deasupra care a fost deja friptă, va apărea un lichid roz pentru cărnurile roșii, iar la cărnurile albe cum este pește, lichidul va fi alb cînd sînt gata. De la porc se mai întrebuițează și mușchiuleții care se taie circular de 3—4 cm grosime, se apasă puțin cu pumnul ca să se niveleze, apoi se trec prin untdelemn și se frig pe grătar ca și cotletul.

De la vacă și vițel se întrebuițează de asemenea mușchiul de pe coloana vertebrală. Partea din regiunea rinichilor unde nu sînt coaste se numește vrăbioare, iar partea cu coastele la vacă formează antricoate mai mari, impregnate cu grăsime, foarte bune pentru grătar. Carnea care are grăsime nu mai este nevoie să fie unsă cu untdelemn, grăsimea proprie o apără să nu se lipească de grătar; și aceste bucăți se pot frige la grătar cu osul de care sînt prinse, sau fără (oasele se pun la ciorbă).

Mușchii de vacă (care se găsesc lipiți de șira spinării în regiunea rinichilor) de asemenea sînt foarte adecvați pentru grătar. Din aceștia se face biftec. Se taie felii circulare de 4—5 cm grosime. Se bat puțin cu pumnul ca să se niveleze și să rămînă cam de 3 cm, grosime. Se dau prin untdelemn și se frig pe grătarul încins 5—6 minute pe o parte și tot atîta pe cealaltă, ca să rămînă mijlocul în sînge. Aceste felii de mușchi sau cotlet sînt foarte gustoase, dacă se țin 2—3 ore suprapuse cu felii de ceapă, usturoi, și puțin cimbru. Cînd se pun la grătar, se curăță ceapa, fără să se spele, se unge carnea cu untdelemn și se frige la grătar. Nici o carne care se frige la gră-

tar nu se sarează înainte, deoarece sarea topindu-se antrenează cu ea și substanțele hrănitoare din carne, care se aruncă cu lichidul care curge. Prin alt mod de pregătire, chiar dacă se pierd din carne, se recuperează în sos sau supă. Carnea la grătar de orice fel se servește imediat în momentul cînd este gata cu bucățele de unt date prin pătrunjel tocat și felii de lămie sau cu mujdei de usturoi. Dacă nu încape toată carnea o dată pe grătar și trebuie friptă pe rînd, nu se așteaptă pînă este toată carnea gata, fiecare felie se servește cînd este gata, altfel se întărește și-și pierde aroma.

Ficat, măduvioară, momițe, fudulii la grătar

Ficatul tînr de vițel sau pasăre se taie felii de 2 cm grosime, se ung cu untdelemn și se pun pe grătarul încins 5 minute pe o parte și 5 minute pe cealaltă. Se servește cu bucățele de unt dat prin pătrunjel tocat. Măduvioara, momițele se așază de preferință pe un grătar dublu, unse bine cu untdelemn; bucățile să nu fie mai groase de 2 cm. Fuduliile curățate de membrane, se taie în jumătate, lăsîndu-se prinse jumătățile. Se ung cu untdelemn și se frig 6—7 minute pe fiecare parte. Se servesc cu bucățele de unt și felii de lămie.

Pește la grătar

La grătar se poate face orice pește. Dacă este mai gros, se taie felii de 2 cm grosime. Nu se sarează. Se ung foarte bine cu untdelemn, deoarece peștele se lipește mai tare ca altă carne. Este bine să fie grătarul dublu ca să se întoarcă cu grătarul. Se frige 8—10 minute pe o parte și tot atîta pe cealaltă, deoarece se rumenește mai greu. Se servește imediat pe farfuria caldă, cu bucățele de unt sau cu mujdei de usturoi.

Păstrăvi la grătar

Păstrăvul are carnea foarte fragedă și suculentă. Se pune la grătar învelit în hîrtie pergament, unsă bine cu unt sau untdelemn. Se taie o fișie de hîrtie lată cît lungimea păstrăvului și lungă cît să-l înfășoare de 7—8 ori. Se unge pe toată lungimea ei. Se pune peștele la un capăt și se rulează pînă se termină banda. Se pune pe grătar, avînd grijă să nu ia foc hîrtia. Hîrtia se va carboniza treptat; cînd ajunge la ultimul strat peștele este gata. Se frige cam 10-12 minute pe o parte și tot atîta pe cealaltă. Dacă se frige pe aragaz se va pune o tablă subțire pe aragaz și apoi grătarul ca să nu se aprindă. Se servește întreg pe farfuria caldă cu bucățele de unt trecute prin pătrunjel și cu felii de lămie. La fel se frig și scrumbiile.

Pui și alte cărnuri la frigare

Acest produs se poate realiza la rotiserie sub acțiunea razelor infraroșii în câteva minute, sau la iarbă verde la un jăratec de lemne sau cărbuni. Se face o groapă de 1/2 metru adâncime în care se face focul cu lemne groase sau cărbuni. După ce flacăra s-a stins și au rămas numai cărbunii aprinși, se ține deasupra lor frigarea cu puiul sau altă carne înfiptă în ea. Se pot pune chiar și mai mulți pui o dată în frigare, dacă jăratecul este destul de întins, sau chiar și un animal întreg. Pentru ca să se poată executa această operație, mai ales dacă greutatea este mai mare, se fixează 2 pari în două părți opuse ale gropii, care să aibă crac în partea de sus, pe care se va sprijini frigarea. Frigarea este bine să fie din metal, ca să nu se ardă la căldura focului. Carnea pusă în frigare se întoarce pe măsură ce se rumenește. Se stropește mereu cu apă îndoită cu untdelemn ca să nu se ardă. Se ține 1—2—3 ore după mărimea bucății sau a animalului ca să fie bine pătrunsă și în interior (de obicei nu se pun animale întregi de cît la ocazii foarte rare). Carnea la frigare are aceleași proprietăți ca și grătarul. Se mistuie ușor, nefiind îmbibată cu grăsime și prin aroma pe care o dezvoltă stimulează apetitul.

Crap la proțap

Crapul la proțap se poate pregăti numai în aer liber ca și carnea la frigare. Lîngă o groapă cu jăratec se înfige un par înclinat de care se agață un cîrlig. În cîrlig se înfige capul peștelui despicat în jumătate pe burtă. Se frige la căldura jăratecului pînă se rumenește. Se servește fierbinte cu unt, lămîie sau mujdei de usturoi.



Pregătirea legumelor înainte de întrebuințare

Spanacul. De la spanac se întrebuințează frunzele, care sînt prinse într-o mică căpățînă. Metoda cea mai bună este spălarea spanacului în 2—3 ape înainte de a se rupe frunzele; cît sînt răsfirate se curăță bine de nisip, pămînt, larve, decît dacă se rup și se lipesc unele de altele. Frunzele se rup fără codițe, numai după ce sînt spălate bine; se agită bine în apă apoi se scoate spanacul din apă, nu se scurge apa de pe el; în acest caz frunzele ar reține toate impuritățile. Spanacul conține foarte multe săruri minerale, de aceea se opărește timp de 5—20 minute (după preparat) și înainte de întrebuințare, pentru a mai pierde din ele, altfel este mai greu tolerat de cei care suferă de ficat. Se poate pune și crud direct în preparat, dacă este suportat. Se recomandă în anemii, deoarece conține mult fier. Cînd se opărește, se lasă în strecurătoare pînă se scurge de apă.

Salata verde (lăptuca). Se prezintă sub formă de căpățîni, mai mari sau mai mici. Nici la salată nu se rup frunzele înainte de a fi spălate bine la un curent de apă, ținîndu-se fiecare căpățînă în mînă și îndepărtînd fiecare frunză să nu aibă insecte sau larve, care se găsesc din abundență

pe salată. Dacă căpășunile sînt mari și îndesate, se țin cu frunzele în jos într-un lighean cu apă multă, și se agită pînă ies toate impuritățile. Salata este bogată în vitamine, se consumă de obicei crudă, chiar cînd este asociată cu legume fierte.

Andivele. Sînt un soi de salată, mai puțin răspîdită în unele regiuni ale țării. Are frunzele ca salata, însă mai lungi, mai cărnoase, de culoare alb-gălbuie. Frunzele verzi sînt amare. Se spală la fel, la un curent de apă, îndepărtînd fiecare frunză ca să se spele de nisip și larve. Se consumă atît crudă cît și înăbușită. Se taie felii de 3—4 cm. Se înăbușă în untdelemn circa 1 oră cu puțină sare și zeamă de lămîie.

Urzica. De la urzici se consumă vîrfurile numai primăvara, cînd sînt fragede. Se spală în mai multe ape, agitîndu-se cu o lingură de lemn, ca să nu urzice. De altfel cînd sînt tinere urzică foarte puțin. Se scot din apă și se schimbă apa de mai multe ori pînă sînt curate. Se fierb în apă clocotită circa 30 minute, apoi se strecoară. Zeama foarte bogată în săruri se poate întrebuița la ciorbe sau sosuri. Se pot trece și crude prin mașină pentru pireu sau alte preparate, care vor sta la cuptor cel puțin 30 minute.

Varza albă. De la varză se consumă căpătîna, care este formată din frunze îngroșate. Varza se taie ca fideaua, sau felii mai groase, după preparat. Se fierbe în apă clocotită circa 30 minute sau se călește în untdelemn, pînă se înmoaie. Varza călită își păstrează mai bine gustul.

Varza creată. Are frunzele crețe, cu gust plăcut, deosebit față de varza obișnuită. Fierbe în circa 1 oră. Se întrebuițează mai mult pentru umplut întreagă, sau tăiată mărunt pentru mîncare.

Varza de Bruxelles. Este formată din căpătîni mici, care cresc multe pe aceeași tulpină. Acestea se curăță de frunzele veștede, se fierb în apă clocotită circa 30—40 minute, apoi se adaugă întregi la diferite preparate.

Cartoful. Are foarte largă întrebuițare atît curățat cît și fiert în coajă. Curățat se fierbe numai în apă clocotită, altfel amidonul, în care este foarte bogat, se dizolvă în apă. Apa în care fierbe nu se aruncă, se pune la supă sau sosuri. Cartofii fierb în 10—20 minute după cum sînt tăiați cînd se pun la fiert. Nu trebuie ținuti în apă (ca să nu se înnegrească) deoarece amidonul trece în aceasta, reducîndu-se valoarea nutritivă a cartofilor. Cartofii pai nici într-un caz nu se spală după ce au fost tăiați, chiar dacă se roșesc; această roșeață dispăre cînd se prăjesc.

Mazărea. Se consumă sub formă de boabe, mai rar păstăile, deoarece ele devin repede lemnoase. Se fierbe în 20—30 minute.

Fasolea verde. Are tecile mai late sau mai subțiri, după soi. Unele sînt fragede, chiar cînd sînt mature, altele devin repede ațoase și foarte neplăcute la mîncat. Păstaia trebuie ruptă la capete și dacă se desprind ațe lungi, înseamnă că fasolea este de proastă calitate. Fasolea se va folosi cu tecile întregi sau ruptă în bucăți, cum se indică în rețetă. Se fierbe în apă clocotită 1—2 1/2 ore după soi și după cum este de tinără. Fasolea cu păstaia lată fierbe mai repede. Apa în care a fiert fasolea, dacă nu se adaugă la mîncare, nu se aruncă, se pune la ciorbe sau sosuri.

Fasolea boabe. Fasolea se curăță de impurități și se pune de seara să se moaie în apă rece. Fasolea are învelișul format din celuloză, care este foarte greu atacată de sucurile digestive, din această cauză este greu de suportat de multe persoane. Stagnează mult în tubul digestiv, produce fermentații, apoi gaze, care generează balonări. Celulele de celuloză sînt cimentate între ele cu substanțe albuminoide care prin înmuiere în apă rece se dizolvă, eliberează substanța celulozică și face ca să fie mai ușor pătrunsă de fermenții din tubul digestiv. Chiar și așa celuloza nu se digeră în întregime, dar totuși este mai ușor de suportat. Deci prima apă nu este dăunătoare și nu se va arunca; odată cu ea se înlătură și gustul fasolii. Fasolea muiată fierbe în timp de 1 1/2—2 1/2 ore.

Bobul. Se moaie ca fasolea, de seara. Se pune la fiert tot cu apă rece. După ce s-a fiert ca să se desprindă coaja, se trage la o parte și se bate cu telul pînă se desfac toate cojile, se clătește cu apă caldă pînă se înlătură cojile, apoi se continuă fierberea tot cu apă fierbinte. În acest fel este mai puțin indigest.

Lintea. Se curăță cu atenție, bob cu bob, ca să nu aibă pietricele. Se spală și se moaie la fel. Făinoasele nu se sîrcază decît după ce au fiert, deoarece sarea întărește celuloza.

Prazul. Este o varietate de ceapă cu bulbul prelungit. Se consumă partea albă, pînă la frunzele verzi. Bulbul este format din frunze îngroșate la bază. Se întrebuițează fie crud, tăiat felii subțiri la salate, fie fiert. Se fierbe în 20—30 minute.

Sparanghelul. De la sparanghel se consumă lujerul fraged (15—20 cm în spre vîrf). Cu cît este mai tînăr cu atît se poate consuma mai mult din el, altfel este lemnos. Coaja care este fibroasă se desprinde cu cuțitul de la tăietură spre vîrf. Partea fragedă se rade. Se așază lujerii în mănunchiuri de 8—10 bucăți, unul lingă altul, cu vîrfurile în aceeași direcție. Se leagă apoi mănunchiul în două locuri, se taie puțin ca să aibă toate aceeași lungime, apoi se pune la fiert în apă clocotită, cu vîrfurile în sus, care să

iasă din apă cam 4—5 cm. Se fierbe acoperit 15—20 minute; virfurile foarte fragede se fierb numai în aburul format, ca să nu se fărime. Se strecoară în strecurătoare, se așază pe platou și numai pe urmă se dezleagă. De obicei, sparanghelul se servește numai cu sosuri reci, din cauza fragilității lui. La fiert se pune puțin lapte, care îl albește.

Conopida. De la conopidă se consumă floarea, formată din mici buchețele. Se taie conopida în buchețele, se curăță codița fiecărui buchețel de partea fibroasă, trăgînd coaja de la tăietură în spre floare.

Se va elimina numai partea lemnoasă, nu și coaja fragedă. Conopida se spală apoi în apă ca să se curețe de pămînt și se va controla fiecare buchețel să nu aibă ascunse larve sau mele. Se fierbe circa 20 minute în apă clocotită cu sare și puțin lapte care o albește. Dacă se fierbe prea mult se zdrobește și se roșește.

Morcovii. Cei mai dulci și mai colorați sînt carotele. Au pivotul mai scurt și rotund la vîrf. Se curăță cu cuțitul numai cînd sînt vechi, altfel se rad cu cuțitul sau se freacă cu spălătorul din sîrmă de plastic. Se fierb în supe, sau se călesc cu unt și apă.

Ciupercile. Datorită gustului lor plăcut au o foarte largă întrebuintare, atît singure cît și asociate. Conțin multe substanțe albuminoide, dar din păcate și multă celuloză, de aceea sînt indigeste și mai greu de suportat de unele persoane. Trebuie procurate numai din comerțul de stat, deoarece se pot confunda cu ușurință cu cele necomestibile, care provoacă grave intoxicații.

Se curăță de paie, frunze, se taie puțin din vîrfurile piciorului care a stat în pămînt. Pălăria nu se curăță de învelișul de deasupra, nici de lamele. Se spală într-un lighean cu apă multă, agitîndu-le ușor, ca să cadă nisipul care de obicei este din abundență printre lamele. Se scot cu mîna sau cu strecurătoarea din apă; nu se scurge apa de pe ele, deoarece ar reține nisipul. Se opăresc în puțină apă clocotită cu sare timp de 20 minute, apoi se scurg. Apa în care au fiert este foarte bună pentru sosuri. În mod obișnuit, pentru a le păstra gustul se călesc în puțin unt sau untdelemn cu puțină ceapă rasă. Se fierb cu capac, pînă scade apa pe care o conțin.

Dovleceul. Se consumă de la dovleceii în floare, mici de tot, pînă la cei mari de 1 kg și mai bine, numai să nu aibă coaja întărită.

Dovleceii în floare nu au simburii dezvoltati, se consumă în întregime, necurătați de coajă, se fierb întregi circa 10 minute, altfel se prea moaie. Dovleceii mai marișori se curăță de coajă, se taie în jumătate și se fierb. Pe urmă se scoate miezul și se întrebuintează la umplut dovlecei pentru aperitive.

Cînd sînt mai mari se curăță de coajă și de semințe, se taie bucăți sau se rad prin răzătoarea cu găuri mari. Se prepară după indicația din rețetă. În orice caz nu se fierb prea mult ca să moaie și se împrăștie.

Țelina. Datorită aromei sale se întrebuintează la toate supele și ciorbele, iar în stare crudă tăiată subțire, la diferite salate.

Gulia. Pentru diferite preparate se întrebuintează numai cînd este tînără, altfel devine repede lemnoasă și atunci se folosește la supă de carne numai pentru gust. Are un gust foarte plăcut asociată cu smîntînă, carne.

Ardeii. Au foarte multe întrebuintări, datorită gustului plăcut pe care-l dau preparatelor, atît fierți cît și cruzi.

Vinetele. Calitatea preparatului depinde de calitatea vinetelor. Acestea trebuie să aibă culoarea închisă, lucioasă și să fie pufoase la pipăit. Amănunte se dau la fiecare preparat.

I. Soteuri de legume: 1/2 kg mazăre fiartă în apă sărată circa 20 minute, sau din conservă se scurge de apă, se pune peste ea untul bucățele (50 g) și pătrunjel tocat. Se ține pe un vas cu apă fierbinte, acoperită pînă la servire. La fel se procedează cu oricare legumă fiartă.

II. Soteu cu pesmet rumenit: 1/2 kg conopidă fiartă, strecurată, se așază într-un graten uns cu unt și se pune peste ea 2 linguri pesmet rumenit 3—4 minute în 50 g unt. Se dă la cuptor 5 minute.

III. Legume cu unt și smîntînă: 1/2 kg cartofi curățați de coajă, cubulețe mai mari, se fierb în apă clocotită, puțin sărată, 10—15 minute, se scurg, se pun într-un graten cu 50 g unt tăiat bucățele, pătrunjel verde tocat și 150 g smîntînă împărțită cu lingurița peste tot. Se dau la cuptor 10 minute înainte de servire.

IV. Legume cu smîntînă și pesmet prăjit: 1/2 kg sparanghel fiert întreg și scurs, se așază cu grijă într-un graten. Deasupra se împarte cu lingurița 200 g smîntînă, pătrunjel tocat și 50 g unt în care s-au prăjit 3 minute 2 linguri pesmet. Se poate pune în smîntînă și 1/2 linguriță făină sau 1 ou întreg. Se dă la cuptor 10 minute înainte de servire.

V. Legume cu smîntînă și bulion: 1/2 kg varză albă, tăiată ca fidea, se fierbe în apă clocotită, cu puțină sare și se strecoară pînă nu mai curge apă din ea. Se pune în graten alternată în 2—3 rînduri cu 3 linguri pesmet

prăjit 3 minute în 50 g unt. Deasupra se toarnă 150 g smântină amestecată cu 1 dl suc de roșii. Se dă 10—15 minute la cuptor. Pesmetul va lega smântina ca un sos.

VI. Legume cu smântină și ouă fierte tari: 1/2 kg spanac fiert 20 minute cu frunzele întregi, strecurat, se amestecă cu 50 g unt, apoi se suprapune cu 2 ouă fierte tari, tăiate felii. Deasupra se pune 150 g smântină împărțită cu lingurița și se presară o lingură pesmet. Se dă la cuptor 10 minute. Se presară și puțină sare fină.

VII. Legume cu roșii: 1/2 kg dovlecei fierți, se alternează cu 300—400 g roșii felii. Peste roșii pe fiecare rind se presară 50 g unt în care s-au prăjit 3 linguri pesmet. Deasupra se pune 150 g smântină și pătrunjel tocat. Se dau la cuptor 15 minute înainte de servire. Pesmetul cu sucul lăsat de roșii vor forma un sos.

VIII. Budinci de legume pentru garnituri: 1/2 kg spanac fiert 20 minute în apă clocotită, strecurat, tocat cu cuțitul sau trecut prin mașina de carne, se amestecă cu 100 g franzelă muiată cu 1 dl lapte și nestoarsă, o ceapă mică tocată mărunt și călită în 50 g unt sau 4 linguri untdelemn 1 minut, ca să-și dezvolte aroma, 3—4 linguri suc de roșii, 150 g smântină, mărar, pătrunjel tocat, un vîrf de cuțit piper, 3—4 gălbenușuri. Se amestecă bine. Se potrivește de sare, apoi se pun albușurile bătute spumă tare. Se pune imediat în formă sau cratiță de 1 și 1/2 kg dinainte unsă bine cu unt sau margarină și tapetată cu făină sau pesmet. Se dă la cuptorul încins 30 de minute, se scoate și se lasă în formă 3 minute, apoi se trece cu cuțitul pe margine, se pune farfuria de servit deasupra și se răstoarnă. Se servește fierbinte cu friptura aranjată în jur. La fel se poate face și din alte legume.

IX. Garnituri de chiftele de legume: 1/2 kg varză fiartă se trece prin mașină împreună cu 100 g franzelă muiată în apă și bine stoarsă și o ceapă mijlocie tocată și călită în 3 linguri untdelemn 1 minut. La tocătură se adaugă o lingură smântină 2 gălbenușuri, sare, puțin piper, mărar și pătrunjel tocat. Se amestecă bine apoi se pun albușurile bătute spumă cu furculița, se amestecă ușor. Se ia câte o linguriță din compoziție și pe o foaie de nailon presărată cu pesmet, se dă forma rotundă de chiftele sau lunguiată de crochete de mărimea degetului mic. Se prăjesc în untdelemn, pus numai cu 1 minut înainte de 1/2 cm în tigaia înfierbîntată, ca să nu se ardă untdelemnul. Se servesc fierbinți lingă fripturi. Dacă se presară parmezan și se toarnă puțină smântină peste ele, apoi se dau 5 minute la cuptor, se pot servi ca felul întâi.

X. Pilaf de legume: 1/4 kg urzici (de la urzici nu se aruncă nimic cînd se curăță, deci se pun mai puține) fierte în apă clocotită 30—40 minute, strecurate și tocate mai mare cu cuțitul, se trec în 50 g unt; 100 g orez curățat de impurități, spălat, scurs bine de apă se călește 2 minute în 3 linguri untdelemn, împreună cu o linguriță ceapă rasă fin, pentru ca să rămînă bobul mai întreg la fiert.

Se stinge apoi cu 1/2 l apă rece sau caldă și se adaugă sarea necesară. Se fierbe circa 20 minute la foc mic acoperit, pînă scade complet apa și orezul este fiert.

Se așază în graten un rînd de orez, unul de legume, terminînd cu orez. Deasupra se pune pătrunjel tocat și cîteva bucățele de unt. Se dă la cuptor 10—15 minute și se servește fierbinte lingă carne. Dacă se presară brînză peste fiecare rînd de orez și deasupra se pune 150 g smântină apoi se dă la cuptor, se poate servi ca intrare.

Chiftele de dovlecei

2 buc. dovlecei (5—700 g), 1 ou, 1 lingură făină (25 g), untdelemn, sare. Dovleceii se curăță de coajă și semințe, se rad prin răzătoarea cu găuri mari, se sărează puțin și se lasă 1/2 oră să-și lase apa.

Se storc bine în pumni. (Dacă sînt prea sărați se limpezesc cu puțină apă și apoi se storc). Se adaugă oul crud și făina, mărar tocat și un vîrf de cuțit piper. Se ia câte o linguriță din compoziție și se pune direct în untdelemn încins (de 1/2 cm înălțime) pus cu 1 minut înainte în tigaia înfierbîntată.

Se nivelează puțin ca să nu fie prea groase și se prăjesc rumen pe ambele părți. Sînt delicioase la orice friptură.

Varză cu smântină

1 varză (500—600 g), 4—5 linguri untdelemn, 1 ceapă mijlocie, 150 g smântină, 1 linguriță rasă făină, 1/2 lămîie, mărar, piper, sare.

Ceapa tocată mărunt se călește 1 minut în untdelemn, se pune apoi varza tăiată felii subțiri ca fideaua, puțină sare, un vîrf de cuțit piper și se lasă să fiarbă la foc mic sau se dă la cuptor tot acoperită, pînă scade apa ce o lasă și este fiartă (circa 30 minute). Se adaugă atunci smântina frecată cu făina, mărarul tocat și o linguriță apă rece. Se potrivește de sare și se acrește după gust cu zeamă de lămîie. Se mai dă cîteva minute la cuptor ca să se lege făina. Se servește fierbinte lingă fripturi.

Varză pane

O varză mai îndesată se taie în jumătate și se fierbe în apă clocotită cu sare. Se scurge și se lasă să se răcească. Se taie apoi felii de 2 cm grosime

cu o parte din cocean ca să nu se risipească frunzele. Se trec prin făină, ou și pesmet și se prăjesc rumen pe ambele părți în untdelemn. Sînt bune ca garnitură la orice friptură.

Pireu de cartofi

1/2 kg cartofi, 1 linguriță unt, 2—3 linguri lapte, sare.

Cartofii curățați de coajă se fierb întregi sau tăiați în jumătate în apă clocotită cu sare. În bucată mare își vor păstra mai bine substanțele nutritive. Apa în care fierb se întrebuițează pentru orice supe. Se fierb în circa 20 minute. Se încearcă cu furculița și dacă intră ușor în ei, sînt gata. Se scurge apa și cît sînt fierbinți se zdrobesc bine cu furculița, apoi se pune untul și laptele și se bat bine tot cu furculița pînă se albesc și se fac ca o spumă; se servesc imediat. Nu este bine să aștepte prea mult, se depreciază. La pireul de cartofi se poate adăuga conopidă, dovlecel sau țelină, fierte, cam jumătate din cantitatea de cartofi; se bat bine împreună; se adaugă untul și laptele în aceeași cantitate. Se servesc la fel. Tot la pireu se poate adăuga o linguriță de ceapă călită cu untul 1 minut ca să-și dezvolte aroma. Lapte nu se mai pune.

Cartofi prăjiți

I. Cartofii se curăță de coajă, și se spală cît sînt întregi. Se taie felii pe lungime, apoi feliile suprapuse se taie bețișoare, mai subțiri sau mai groase. Imediat, fără să se mai spele, se pun în untdelemn fierbinte, în strat subțire, dacă vrem să fie crocanți. În strat gros se aburesc, se sfărîmă și nu se rumenesc frumos. Cele mai bune vase pentru prăjit cartofii sînt cele de tuci, care se încălzesc uniform și din cauză că sînt groase, cartofii se rumenesc frumos fără să se ardă. Trebuie serviți imediat, altfel se întăresc. Dacă se prăjesc pe rînd pentru mai multe persoane, se păstrează pe un vas cu abur, descoperiți, ca să nu se aburească. Nu se sarează decît în momentul servirii, deoarece sarea topindu-se absoarbe apa și îi umezește. Untdelemnul trebuie să fie cam de 1 cm pe fundul vasului și să fie fierbinte cînd se pun cartofii. Se prăjesc fără capac.

II. Cartofii curățați se pot tăia în bețișoare de 1 cm lățime și grosime, care se zvîntă într-un șervet de tifon, apoi se trec prin făină și se prăjesc în strat subțire în untdelemn ceva mai mult. Vor fi foarte crocanți.

Garnitură de gutui

1/2 kg gutui curățați de coajă se taie felii cam de 1 cm grosime, se pun în tavă sau cratiță smălțuită, se stropesc bine cu 3—4 linguri untdelemn sau 50 g unt și se presară cu puțină sare fină. Se dau la cuptorul bine încins

15—20 minute, pînă se înmoaie și se rumenesc puțin. Se servesc pe lingă friptură la grătar, ficat prăjit, sau orice friptură, fără altă garnitură sau salată. Au gust acrișor. Se poate face și din mere, caise, pere, prune. Dacă este nevoie se stropesc cu puțină zeamă de lămie la masă.

Dovlecei prăjiți

Dovleceii mijlocii care încă nu au semințele dezvoltate (3—4 cm diametru), se taie felii de 1 cm grosime. Nu se sarează. Se dau prin lapte și făină, iarăși lapte și făină, apoi se prăjesc pe ambele părți în untdelemn. Se servesc imediat. Se sarează la masă, altfel se înmoaie. Acești dovlecei se pot trece și prin ou după ce au fost trecuți prin făină și la urmă prin pesmet. Se prăjesc la fel. Sînt mai crocanți.

Garnitură de macaroane

150 g macaroane, 50 g unt, sare.

I. Macaroanele sau orice paste făinoase se fierb numai în apă clocotită cu sare cît să se simtă puțin în apă. Se amestecă imediat de cîteva ori pînă încep să clocotească, altfel se lipesc unele de altele și nu se mai dezlipesc, formează ghemotoace tari care nu mai fierb. Se trage capacul mai la o parte ca să nu dea apa în foc din cauza făinii de pe macaroane. După ce încep să clocotească, se fierb numai la foc mic circa 20 minute, apoi se lasă să stea în apa în care au fiert 20 minute, ca să devină pufoase. Se pun apoi în strecurătoare și se limpezesc la un curent de apă. Se pun în graten în untul fierbinte și se amestecă. Dacă este nevoie se adaugă puțină sare fină. Se poate adăuga și 100 g smîntînă.

II. Peste macaroanele fierte și strecurate se mai poate pune o ceapă mică tocată mărunt și călită în 4—5 linguri untdelemn 1 minut ca să-și dezvolte aroma precum și 1 dl suc de roșii.

Garnitură de orez

100 g orez, 3 linguri untdelemn, 1 linguriță ceapă rasă fin, 1/2 l supă de zarzavat sau apă, sare.

Orezul curățat de impurități se spală într-o apă, se scurge bine, apoi se călește 2 minute fără să se rumenească cu o linguriță ceapă rasă prin răzătoarea cu găuri mici. Dacă se călește va crește mai bine și bobul rămîne întreg, nu se sfărîmă. Se stinge cu 1/2 l supă sau apă. Se fierbe acoperit la foc mic sau se dă la cuptor tot acoperit. În circa 20 minute orezul

va fi fiert și apa scăzută. Dacă se stinge numai cu apă se potrivește de sare și pentru gust se pune pătrunjel tocat și un vîrf de cuțit piper, imediat după ce s-a pus apa, ca să fiarbă împreună; numai așa va fi gustos bobul.

Crochete de orez sau griș

100 g orez sau griș, 1 ou, pesmet, untdelemn, sare, 50 g unt, 1/2 l apă.

În apa clocotită cu puțină sare și untul se fierbe grișul sau orezul. Grișul se pune în formă de ploaie și se amestecă cîteva minute pînă se îngroașă. Orezul se pune tot o dată și se amestecă din cînd în cînd pînă se fierbe bine la foc mic. Cînd sînt fierte și răcite se pune gălbenușul și albușul spumă; se amestecă. Se ia cîte o linguriță și pe o foaie de nailon presărată cu pesmet se dă forma de bastonaș de mărimea degetului; se prăjesc în untdelemn, pus de 1/2 cm în tigaia înfierbîntată. Se servesc calde ca garnitură, sau simple cu diferite sosuri. Dacă în compoziție se pune o lingură parmezan sau telemea rasă, se pot servi ca felul întîi cu smîntînă deasupra. Se dau 5 minute la cuptor.

Frigănele

4 felii de franzelă, tăiate de 2 cm grosime, se așază una lingă alta în cratiță, se toarnă peste ele 1 1/2 dl lapte rece în care s-a dizolvat o linguriță zahăr și puțină sare. Se întorc pe ambele părți. Nu trebuie să fie prea moi. Se bat 2 albușuri spumă tare, cu furculița, se pun gălbenușurile, se bat puțin împreună să se amestece, apoi se trec feliile de franzelă pe ambele părți, așa fel ca să ajungă ouăle pentru cele patru felii. Se prăjesc o dată sau pe rînd în untdelemn fierbinte, pus de 1/2 cm, numai cu 1 minut înainte în tigaia înfierbîntată. Se rumenesc pe ambele părți. Se servesc ca garnitură la mîncăruri fără carne sau cu diferite soteuri. Chiar așa simple sînt foarte agreate de copii.



I. Legumele și unele fructe pot servi drept garnituri și sub formă de mîncare. La legume, modul de preparare este cam același. Se călește ceapa tocată mărunt în untdelemn pînă își pierde apa proprie și devine lucioasă fără să se rumenească; se pune puțină boia sau 1/2 linguriță pastă de ardei pentru culoare și imediat se stinge cu 1/2 l apă. Cînd apa clocotește se adaugă legumele din care se face mîncarea, spălate și curățate cum s-a arătat la capitolul anterior, dar crude. Cînd sînt fierte, apa trebuie să fie ceva mai scăzută decît legumele. Se dreg cu smîntînă amestecată cu făină în proporție de o linguriță cu vîrf făină (20 g) la 100—150 g smîntînă și 2 linguri apă rece. Se bat bine împreună, apoi se adaugă la sosul de la legume. Se potrivește de sare, se acrește cu zeamă de lămîie după gust și pentru aromă se pune mărar sau pătrunjel verde tocat. Se lasă să scadă la cuptor, dacă are sos prea mult, sau se mai pune apă dacă este nevoie ca să fie sosul ca o smîntînă subțire. Mîncarea de legume se servește cu diferite fripturi, chiftele, cîrnați, friganele, ochiuri etc.

II. În loc de smîntînă mîncarea se poate drege cu o linguriță cu vîrf făină frecată cu 1/4 l bulion, mărar și pătrunjel. Se poate pune și o lingură de smîntînă odată cu bulionul, apoi se dă totul la cuptor 10 minute, ca să se lege sosul cu făina. Se potrivește de sare. De exemplu: o linguriță ceapă rasă prin răzătoarea cu găuri mici se călește în 3—4 linguri untdelemn, 2 minute, se pune un vîrf de cuțit boia sau 1/2 linguriță pastă de ardei, și imediat se stinge cu 1/2 l apă.

Cînd clocotește apa, se pune 1/2 kg fasole verde, curățată la capete și tăiată în jumătate pe lungime, un ardei gras tăiat felii subțiri.

Se lasă să fiarbă acoperită la foc mic. Fasolea tăiată în jumătate fierbe mai repede. Apă nu se mai adaugă decît dacă scade, chiar în cazul cînd nu o cuprinde bine la început; după ce se înmoaie fasolea scade ca volum destul de mult și mai lasă și ea apă. Cînd este fiartă se drege cu 100—150 g smîntînă frecată cu o linguriță cu vîrf făină (20 g) și 2 linguri apă rece. Dacă sosul este prea gros se adaugă apă, numai cît să cuprindă bine fasolea și să fie ca o smîntînă subțire. Se potrivește de sare și se acrește cu zeamă de lămîie. Se pune pătrunjel tocat și o mică frunză de țelină. Se lasă să fiarbă cîteva minute ca să se lege sosul cu făina. La fel se drege cu făina frecată cu 1/4 l bulion.

Mîncare de vinete

2 buc. vinete, 1 ceapă mare (100 g), 5 linguri untdelemn, 2 ardei, 3 roșii (1/4 kg), 3 căței usturoi, pătrunjel, sare.

Se aleg vinete frumoase de culoare aproape neagră, coaja lucioasă, moi la pipăit și nu prea mari circa 1/4 kg bucata. Se curăță în formă de 8, adică patru dungi albe și 4 dungi negre. Se taie în sferturi pe mijlocul dungilor negre și încă o dată în jumătate pe grosime.

Se pun într-un castron și se presară bine cu sare. Se lasă să stea așa circa 1 oră ca sarea prin topirea ei să extragă zeama amară din vinete. Se spală apoi cu apă rece, de sare și de zeamă, și se store în pumni sau într-un tifon, fără să se strivească prea tare.

Într-o cratiță se călește în untdelemn ceapa tăiată felii subțiri pînă devine lucioasă, fără să se rumenească; se pun vinetele și se lasă acoperite la foc mic, să se călească și ele puțin.

După 5 minute se pun ardeii tăiați felii subțiri și 2—3 linguri apă. Cînd vinetele sînt aproape fierte, cam după 15 minute, se pun și roșiile tăiate felii, usturoiul tocat, pătrunjelul. Se dă la cuptor 15 minute și se servește caldă ca garnitură la fripturi, sau la rulade de carne și rece ca intrare.

Mîncare de gulii cu smîntînă

3—4 gulii tinere se curăță de coajă și se taie felii de 1 cm grosime; feliile suprapuse se taie cu cuțitul riglat în bucăți de 2 cm lățime. Se pun în cratiță cu o linguriță cu vîrf unt și puțină sare. Se prăjesc la foc mic cu capac, adăugînd cîte puțină apă pînă sînt fierte. Se face un sos alb din o linguriță cu vîrf făină prăjită 1 minut cu o linguriță unt netopit (30 g), fără să se rumenească; se stinge cu 1/4 l lapte fierbinte adăugat de două ori și amestecînd bine de fiecare dată pînă se desfac toate cocloașele, apoi

se adaugă restul de lapte. Se toarnă peste guliile scăzute și se potrivește de sare. Se lasă să mai dea un clocot, apoi se trage la o parte și se acrește cu zeamă de lămîie după gust. Se poate pune și o lingură smîntînă. Sosul nu trebuie să fie prea gros, să cuprindă bine guliile.

Dacă este nevoie se mai subțiază cu apă. Pentru aromă se pune mărar sau pătrunjel tocat. La fel se poate face și din alte legume. Se servește cu friptură de pasăre, vițel.

Mîncare de bame

1/2 kg bame tinere, 1 ceapă mijlocie (50 g), 4—5 linguri untdelemn, 1/4 kg suc de roșii, 2—3 linguri vin, pătrunjel, mărar.

Bamele sînt bune cînd sînt tinere. Cele bătrîne au învelișul tare și sînt mucilaginoase. Prin fierbere coaja lor secretă un suc cleios. Se vor opări 5 minute în 1/2 l apă și 1/2 l borș sau 1 l apă în care se pune 3—4 linguri oțet și o linguriță sare. Se lasă să stea 1/4 de oră în apa luată de pe foc, apoi se limpezesc în multe ape reci pînă se curăță de substanța mucilaginoasă. Într-o cratiță se călește ceapa tăiată felii subțiri în untdelemn, 2 minute, apoi se pun bamele opărite și scurse de apă. Se prăjesc 2—3 minute, se pune bulionul, vinul, mărar, pătrunjel. Se dă totul la cuptor acoperit circa 30 minute. Se pune și puțină apă dacă scade prea mult sosul. Se potrivește de sare. Mîncarea se servește caldă cu fripturi sau rece ca aperitiv.

Mîncare de ardei

4—5 ardei grași sau gogoșari, 2—3 roșii, 1 lingură pesmet, untdelemn, 1 ceapă mare.

Ardeii sau gogoșarii, spălați înainte, se coc la flacără sau la foc mai iute, ca să se ardă repede coaja, fără să se prea înmoaie. Se sarează și se lasă acoperiți 1/2 oră, ca să se aburcască și să se curețe coaja, fără să se spele cu apă. Apa ar spăla și sucule de la suprafața lor, care le dă aroma specifică de ardei copti. Se curăță cu cuțitul coaja și semințele, apoi se taie felii. Ceapa tăiată felii subțiri se călește în untdelemn cu puțină sare, pînă scade apa din ea și devine lucioasă, se adaugă apoi ardeii și roșiile felii. Deasupra se pune o lingură pesmet prăjit 2 minute în 3 linguri untdelemn. Se dă la cuptor 10 minute apoi se servește garnitură la fripturi. Rece se poate servi ca intrare.

Mîncare de spanac

1/2 kg spanac, 1 linguriță cu vîrf unt (30 g), 150 g smîntînă, 1 lingură cu vîrf pesmet, 3 căței usturoi, untdelemn, sare.

Spanacul curăţat cum s-a arătat la începutul capitolului se fierbe 20 minute în apă clocotită cu puţină sare, apoi se strecoară. Untul se încălzeşte puţin într-un graten, se pune usturoiul tocat mărunt şi se adaugă imediat spanacul cu frunzele întregi. Deasupra se pune smântina şi peste aceasta pesmetul prăjit 2 minute în 3 linguri untdelemn. Se dă la cuptor 5 minute. Se serveşte lingă fripturi. La fel se pot prepara urzicile şi dovleceii.

Mîncare de morcovi

1/2 kg morcovi (carote), 1 linguriţă cu vîrf unt netopit, 1 linguriţă cu vîrf făină (20 g), 1 lingură cu vîrf zahăr, 2 linguri untdelemn, 100 g smîntînă, pătrunjel verde.

Morcovii (carote) nu prea groşi, raşi de coajă, se taie în bucăţi de 4—5 cm. Fiecare bucată se taie pe lungime în felii de 1 cm grosime. Feliile supra-puse se taie cu cuţitul riglat în beţişoare de 1 cm lăţime. Într-o cratiţă se pune untul şi morcovii. Se înăbuşă 2 minute ca să-şi dezvolte aroma, apoi se pune cîte puţină apă şi se fierb la foc mic acoperiţi, pînă se înmoaie bine. Într-o tigaie se pune zahărul tos şi făina şi se amestecă pînă se caramelizează în maron-deschis.

Se trage la o parte şi se adaugă 2 linguri untdelemn, apoi se stinge cu 1/4 l apă fierbinte şi se lasă să fiarbă pînă se desfac grunji de zahăr. Cînd sosul este alifios, se toarnă peste morcovi. Dacă mai este nevoie se adaugă apă ca să aibă consistenţa smîntînii subţiri.

Se potriveşte de sare. Se pune şi pătrunjel tocat. Se trage la o parte după ce a dat un clocot cu morcovii. Se poate servi simplu sau se pune smîntîna frecată cu o lingură apă rece. Se serveşte mai ales cu carne de pasăre şi viţel.

Mîncare de gutui, pere, caise

Se face la fel ca mîncarea de morcovi. Fructele curăţate de coajă se taie felii de 1 cm grosime (caisele se desfac în jumătăţi).

Se înăbuşă în puţin unt, adăugînd cîte puţină apă pînă se înmoaie, la foc mic acoperite. Se face apoi acelaşi sos şi se servesc la fel.

Iahnie de fasole boabe

1/4 kg fasole boabe, 1 ceapă mare, 1 foaie de dafin, 1 ardei gras, 2—3 roşii, piper, untdelemn, 2 linguri vin, pătrunjel, tarhon, lămîie.

Fasolea se înmoaie de seara în apă rece. Se spală apoi în 2—3 ape reci şi se pune la fiert tot cu apă rece, să treacă numai cu 3—4 cm peste fasole.

Se fierbe acoperită la foc mic. Cînd este fiartă apa trebuie să fie scăzută mai mult decît fasolea cu un deget.

Ceapa tăiată felii subţiri se căleşte în 4—5 linguri untdelemn, 2 minute. Se adaugă apoi ardeiul tăiat felii subţiri şi după 5 minute roşiile felii, foaia de dafin, un vîrf de cuţit piper, vinul, tarhon şi pătrunjel tocat. Compoziţia se toarnă peste fasolea fiartă şi scăzută. Se potriveşte de sare. Se mai acreşte cu zeamă de lămîie după gust. Se dă la cuptor 10 minute, apoi se serveşte.

Fasole bătută

Se fierbe la fel ca fasolea pentru iahnie, dar cu apă ceva mai multă, ca să rămînă cînd este fiartă, cît să o cuprindă bine. Bobul trebuie fiert foarte moale. Se scurge toată zeama şi se freacă cu furculiţa pînă se zdrobeşte bine să nu mai rămînă nici un bob întreg. Se toarnă cîte puţină zeamă, pînă se pune toată.

Se trece atunci prin presă de pireu sau prin sită inoxidabilă, ca să rămînă cojile. Trei căţei de usturoi se zdrobesc cu puţină sare şi se pun în fasole. Se potriveşte de sare. Se aşază pe farfuria de servit şi deasupra se pune o ceapă mai mare tăiată felii subţiri, călită în 4—5 linguri untdelemn pînă scade apa ce o lasă şi cu un vîrf de cuţit boia sau 1/2 linguriţă pastă de ardei, pentru culoare. Se serveşte cu cîrnaţi fripţi, chiftele, friptură de porc şi de oaie, berbec, rîladă de carne.

Mazăre galbenă bătută

Se foloseşte acelaşi procedeu pentru fiert, strecurat şi ceapă prăjită. Se serveşte la fel.

Mîncare de linte

Lintea are bobul rotund şi lat şi un gust specific foarte plăcut. Se pune 1/4 kg linte la muiat şi se fierbe tot ca fasolea. Cînd este fiartă trebuie să aibă apă numai cît să o cuprindă. Se drege cu o lingură smîntînă frecată cu 1/2 linguriţă făină şi o lingură apă rece. Se lasă să dea un clocot, se potriveşte de sare şi se acreşte după gust cu zeamă de lămîie. Pentru culoare se încălzeşte 3 linguri de untdelemn, se pune puţină boia sau pastă de ardei şi se deşartă peste linte. Se serveşte la fel ca fasolea.

Dovlecei umpluţi cu brînză de vacă

1/4 kg brînză de vacă, 1 felie franzelă fără coajă (50 g), 1 linguriţă unt netopit (20 g), 100 g smîntînă, mărar, pătrunjel, 1 linguriţă făină (20 g), 4 linguri untdelemn, 2—3 dovlecei cu un diametru de 5—6 cm, 1 ou.

Brânza de vaci se mărunțește cu furculița împreună cu frânzele muiate în apă și bine stoarsă, oul întreg, untul, puțină sare. Dovleceii se curăță de coajă se taie în jumătate pe grosime, se scobește mijlocul cu rondeaua, ca să rămână coaja de 1 cm grosime. Se umple cu brânză de vacă și se pun într-o cratiță, care să-i cuprindă pe toți. Se pune în cratiță, 4—5 linguri untdelemn și se prăjesc puțin dovleceii, întorcându-i de jur împrejur câteva minute. Se pune un vîrf de cuțit boia și apoi apă cît să-i cuprindă, dar să nu treacă peste ei. Se lasă să fiarbă la foc mic, circa 20 minute, acoperiți. Se dreg apoi cu smîntîna frecată cu făina, o lingură apă, mărar, pătrunjel tocat. Se lasă să dea câteva clocote. Se potrivește sosul de sare. Se trage apoi la o parte și se acrește după gust cu zeamă de lămîie.

Dovlecei la cuptor

12—15 dovlecei în floare, 1/2 kg roșii, 1 ardei gras, mărar, cimbru, 6—7 linguri untdelemn, 3 căței de usturoi, sare, piper.

Dovleceii subțiri ca degetul, necurătați de coajă, se pun în cratiță unul lingă altul. Deasupra se pun roșiile tăiate felii și ardeiul tăiat ca fideaua. Usturoiul, cu 1/2 linguriță sare, se zdrobește cu dosul unei linguri de lemn și se presară pe mîncare împreună cu mărarul tocat; se pune și o rămurică de cimbru și se stropește bine cu untdelemnul. Se dă totul la cuptor la foc bun 20 minute. Se servește ca garnitură sau rece ca felul întâi.

Ciuperci cu smîntînă

1/4 kg ciuperci, 1 ceapă mare, 5 linguri untdelemn sau 50 g unt, boia, 1 linguriță rasă făină (10 g), 150 g smîntînă, piper, pătrunjel, lămîie.
Ceapa tocată mărunt se călește în untdelemn sau unt 1 minut, ca să-și dezvoltă aroma. Se pune apoi un vîrf de cuțit boia sau pastă de ardei. Imediat se adaugă ciupercile bine spălate și tăiate felii mai mari, puțină sare și un vîrf de cuțit piper. Se fierb la foc mic acoperite circa 20—30 minute, pînă scade apa ce o lasă și sînt fierte. Dacă este nevoie se mai pune puțină apă să fiarbă bine. Se freacă făina cu smîntîna, pătrunjelul tocat și 1 dl apă rece ca să se formeze un sos nu prea gros. Se lasă să dea câteva clocote, se potrivește de sare și se acrește puțin cu zeamă de lămîie. Se servește caldă cu mămăliguță sau garnitură de orez, cartofi.

Vinete cu sos alb

I. 2 vinete (1/2 kg), făină, 1 ou, pesmet, untdelemn, sare. Pentru sos alb: 1 lingură făină (25 g), 50 g unt, 1/4 l lapte, 100 g telemea.
Vinetele spălate, necurătate de coajă, se taie felii rotunde de 1 cm grosime, se sărează puțin și se lasă 1 oră să se scurgă zeama amară. Se spală

apoi cu apă rece de zeamă și de sare și se storc bine în pumni sau într-un tifon, fără să se strivească. Se dau prin făină, ou bătut cu o lingură apă și apoi prin pesmet. Se prăjesc în untdelemn de 1/2 cm grosime pus numai cu 1 minut înainte în tigaia înfierbîntată 5 minute goală ca să nu se ardă grăsimile. Se prăjesc câteva minute pe ambele părți, să se rumenească. Pentru sos alb se înfierbîntă untul cu făina 2 minute fără să se rumenească, se stinge cu laptele fierbinte adăugat în două rînduri, amestecînd de fiecare dată pînă se desfac toate cocloașele și numai pe urmă se pune alt lapte. Cînd sosul este neted se pune brânza telemea rasă și puțină zeamă de lămîie. Se suprapun feliile de vinete cu sosul, se dau la cuptor 10 minute și se servesc fierbinți.

II. Vinetele tăiate felii, sărate și spălate ca în rețeta precedentă se prăjesc în puțin untdelemn pe ambele părți pînă se înmoaie, sau se pun în tavă smălțuită, se stropesc cu untdelemn și se dau la cuptor pînă se înmoaie bine. Se suprapun cu 1/4 kg smîntînă frecată cu o linguriță cu vîrf făină și pătrunjel tocat. Se dau 10 minute la cuptor.

Vinete umplute

I. 3 buc. vinete de circa 1/4 kg fiecare, 1 ceapă mijlocie, 2 căței usturoi, 1 lingură suc de roșii; sos alb din 50 g unt, 50 g făină, 1/4 l lapte, 2 ouă, 50 g telemea.

Vinetele tăiate în jumătate pe lungime, se sărează peste miez și se lasă 1 oră să se scurgă zeama amară. Se spală bine cu apă și se storc în pumni fără să se strivească. Se scobește miezul cu lingurița lăsînd 1 cm pe lingă coajă. Ceapa tocată mărunt se călește 1 minut în 3 linguri untdelemn, apoi se pune miezul de vinete și se lasă la foc mic acoperite 10 minute, ca să se înmoaie fără apă. Se amestecă din cînd în cînd, ca să nu se prindă de cratiță.

Pentru sos alb se înfierbîntă untul cu făina 2 minute fără să se coloreze, se stinge cu laptele fierbinte, adăugat în două rînduri. Se amestecă bine de fiecare dată pînă se desfac toate cocloașele. Se ia apoi de pe foc, se amestecă cu miezul călit de vinete, usturoiul tocat, mărar, o lingură suc de roșii, gălbenușurile. Se amestecă bine totul și se potrivește de sare. Se adaugă albușurile bătute spumă tare și se amestecă ușor. Jumătățile de vinete se așază una lingă alta în cratiță unsă cu 5—6 linguri untdelemn, cu deschizătura în sus. Se împarte umplutura în fiecare bucată, apoi se dau la cuptor bine încins 20 minute să se rumenească. Se servesc fierbinți simple sau cu sos de roșii sau mărar.

II. Miezul de vinete, călit cu ceapa ca mai sus, se amestecă cu 80 g frânzele muiate în apă și bine stoarsă, pătrunjel, mărar tocat, 100 g

brinză telemea, 2 gălbenușuri și albușurile bătute spumă tare. Se umple jumătățile de vinete așezate în cratița unsă cu untdelemn, se dau la cuptor și se servesc la fel ca în rețeta precedentă.

III. Miezul de vinete călit cu ceapă în untdelemn, se amestecă cu 4 linguri orez fiert ca pentru garnitura de orez, 100 g telemea, 2—3 linguri suc de roșii, 1 ou crud, mărar și pătrunjel. Se potrivește de sare și se umple vinetele; se coc la cuptor și se servesc la fel ca rețetele precedente.

IV. 300 g brinză de vacă se amestecă cu 100 g franzelă sau 3 linguri orez fiert, 150 g smântină și un ou crud. Se pune puțină sare și se umple jumătățile de vinete; se dau la cuptor să se rumenească și se servesc fierbinți cu sos de mărar sau de roșii; sînt bune și simple. La fel se pot umplea dovleceii. În cratiță se poate pune și puțină apă cît fierb și o roșie felii. Sosul să fie foarte scăzut.

Sarmale cu orez

Se fac din varză acră sau dulce, cu foi subțiri (circa 1 1/2 kg), 200 g orez, 1 dl untdelemn, 1 1/2 dl suc de roșii, 1 morcov (200 g), 1 țelină (100 g) (facultativ 100 g ciuperci), 1 foaie de dafin, 10 boabe piper, mărar, cimbru. Ceapa tocată mărunt se călește în untdelemn cu orezul, 2 minute, fără să se rumenească; se pune apoi zarzavatul ras prin răzătoarea cu găuri mari, se mai amestecă 1 minut și se stinge cu bulionul; se lasă să fiarbă împreună pînă scade lichidul. Se ia de pe foc și se adaugă sarea necesară, un vîrf de cuțit piper, mărar tocat. Cu această compoziție se umple foile de varză ca la sarmalele cu carne (vezi rețeta). Varza rămasă se taie ca fideaua, o parte se pune la fundul cratiței, peste ea se așază sarmalele și deasupra se pune restul de varză. Se adaugă apă cît să le cuprindă, o foaie de dafin, boabe de piper și o linguriță pastă de roșii pentru culoare. Se pot pune și 2 ardei tăiați ca fideaua, 2—3 roșii felii și 3—4 linguri untdelemn. Se lasă să fiarbă la foc mic pînă este fiartă varza și orezul din sarmale. Dacă este nevoie se mai poate acri cu zeamă de lămîie sau puțin borș, în cazul cînd sarmalele au fost făcute cu varză dulce. Se pot servi calde sau reci.

Ghiveci fără carne

Se face la fel ca ghiveciul cu carne din tot felul de zarzavat adăugat în ordinea timpului de fierbere, numai fără carne (vezi rețeta).



Sosurile se adaugă la preparate de carne, legume, ciuperci etc. Ele sînt indigeste nu prin faptul că conțin făină, pentru că făină există în atîtea alte preparate pe care le consumăm, ci prin modul în care se pregătesc.

A prăji ceapa în mod corect nu este dăunător, atîta timp cît temperatura la care se prăjește rămîne joasă, adică atîta timp cît mai are apă proprie.

Este dăunător a o prăji cu grăsimi și făină pînă la rumenire; cînd temperatura se ridică pînă la fumegare, se transformă în produși dăunători sănătății. Aceste grăsimi supraîncălzite consumate zi de zi la sosuri sau alte prăjeli, lasă urme asupra mucoasei stomacului, producînd iritații la toate organele interne. De aceea, trebuie evitate astfel de practici la sosuri, ouă prăjite sau alte preparate. Consumate mai rar, nu se observă, însă abuzul lor, ca orice exces, nu rămîne fără urmări.

Grăsimile întrebuintate la prăjeli de asemenea devin chiar toxice, cînd sînt întrebuintate de mai multe ori. Cînd prin ardere devin de culoare maronie, sub nici un motiv nu mai trebuie întrebuintate în alimentație.

Prin grăsimi se înțelege, untul, margarina, untdelemnul, untura de porc sau de la alte animale. Sosurile în general se leagă cu făină. Grăuncioarele de amidon din făină în prezența unui lichid fierbinte se umflă, plesnesc și îngroașă lichidul. Cînd sînt prea apropiate unele de altele se lipesc și nu se mai pot dezlipi, formează grunji. Ca să nu se întîmple acest lucru, trebuie să se disperseze, adică să se despartă unele de altele înainte. Acest lucru se face dacă se înmoaie făina cu un lichid rece sau se pune grăsimi în ea, înainte de a se pune lichidul fierbinte. De aceea, întotdeauna se recomandă să se înmoaie făina sau amidonul cu apă rece, sau dacă făina se prăjește fără grăsimi la sosuri, după ce se ia de pe foc

se pune întâi grăsimea și apoi lichidul fierbinte. Proporția aproximativă de făină față de lichid este următoarea:

- pentru budinci: 100 g făină, 100 g grăsime, 1/2 l lichid (lapte);
- pentru ciulama: 25—30 g făină, 50 g unt, 1/2 l lichid;
- pentru mâncăruri: 15—20 g făină (1 linguriță cu vîrf), 1/2 l lichid, 30 g grăsime;

pentru supe, ciorbe cu rîtaș: 20 g făină la 2 l lichid, 2—3 linguri untdelemn. Sigur că nu se poate măsura întotdeauna cantitatea de lichid pe care o conține mîncarea sau ciorba, dar ochiul se formează și se poate aprecia aproximativ. Este mai bine să se adauge mai puțină făină și se mai pune o dată de cît să fie sosul prea gros sau prea mult. Numai după ce fierbe cu făina se va ști care este consistența, deoarece făina se umflă numai după ce fierbe.

Sosul alb

Este sosul cel mai frecvent întîlnit în preparate, consistența lui variînd după felul mîncării.

Făina și untul indicate în rețetă se înfierbîntă 2 minute, fără să se rumenească, la foc mic, apoi se stinge cu laptele indicat fierbinte, adăugat în 2—3 rînduri și amestecînd de fiecare dată pînă se desfac toate cocloașele formate, numai pe urmă se pune din nou lapte. Numai în acest fel va rezulta un sos alifios, fără cocloașe. La sosurile albe se mai poate adăuga cînd sînt gata, trase la o parte, gălbenuș de ou frecat cu o lingură de apă rece, mărar, pătrunjel, tarhon, piper, zeamă de lămîie, vin, ciuperci etc. după rețetă.

Sosul românesc

Pentru prepararea acestui sos după o practică veche, se prăjește făina și ceapa în grăsime pînă devine rumenă și apoi se stinge cu apă sau supă. Acest sos este foarte răspîndit în unele regiuni ale țării și mai ales la sate. Prin prăjirea făinii în grăsime pînă la rumenire, temperatura grăsimii se ridică pînă la fumegare, miroase a ars, punct în care grăsimea își schimbă compoziția chimică și se transformă în acroleină, substanță iritantă și dăunătoare sănătății, de aceea este contraindicat în toate regimurile alimentare. Se recomandă altă metodă inofensivă, pentru a nu priva de gustul sosului pe cei care-l savurează. Cantități: 1 linguriță cu vîrf făină (20 g), 1 linguriță cu vîrf ceapă rasă prin răzătoarea cu găuri mici, 2—3 linguri untdelemn, 1/4 l suc de roșii sau 1 lingură pastă de roșii, 1/4 l supă sau apă.

Făina se prăjește în cratiță fără grăsime (metodă ce se practică și pentru copii mici), amestecînd mereu pînă se rumenește în maron-deschis. Se trage apoi la o parte, se pune ceapa și grăsimea și se amestecă 1 minut pentru ca ceapa numai la căldura cratiței să-și dezvolte aroma; se stinge apoi cu bulionul și supă de la mîncarea pentru care se pregătește. Se toarnă peste mîncare și se lasă să fiarbă ca să se lege. Se dă gustul după rețeta respectivă. Practic, pentru a simplifica munca, dacă o mîncare are deja ceapă pentru gust, se va freca făina neprăjită cu bulionul rece și așa se va adăuga, mai ales cînd este vorba de cantități mici.

Sos de roșii

O linguriță cu vîrf (20 g) făină se freacă cu 1/4 l suc de roșii și se mai pune circa 1/4 l supă de zarzavat sau apă. Se lasă să fiarbă. Se pune 2—3 linguri untdelemn sau o linguriță cu vîrf unt să fiarbă în sos. Se potrivește de sare. Pentru aromă se pune o ceapă mică întregă și o frunză de țelină, care se vor scoate cînd este gata sosul. Cine dorește poate pune puțin zahăr. Se servește la carne rasol de orice fel.

Sos de hrean

I. Pentru 2 linguri cu vîrf hrean ras prin răzătoarea cu găuri mici se pune 2—3 linguri supă de carne fierbinte, sau apă fierbinte, puțină sare și zeamă de lămîie sau oțet după gust. Se servește cu crenvurști fierți, cîrnați fierți sau fripți, carne rasol, șuncă.

II. Peste hreanul ras se pun 2 linguri smîntînă, puțină sare, zeamă de lămîie după gust.

Sos de ceapă

1 ceapă mare, 4—5 linguri untdelemn, 1 linguriță cu vîrf făină (20 g), boia sau pastă de ardei, 100 g smîntînă, zeamă de lămîie, cine dorește 1 vîrf de cuțit piper, mărar, pătrunjel, sare.

Ceapa tocată mărunt sau rasă prin răzătoarea cu găuri mici se călește în untdelemn 2 minute, fără să se rumenească, numai pînă îi scade apa proprie, ca să-și dezvolte aroma. Se pune un vîrf de cuțit boia sau 1/2 linguriță pastă de ardei și imediat se stinge cu 1/4 l apă. Se lasă să fiarbă cam 1/4 de oră ca să se înmoaie ceapa, apoi se adaugă făina frecată cu smîntîna și încă 1/4 l apă sau supă de zarzavat. Se fierbe pînă se leagă sosul, care trebuie să fie ca o smîntînă subțire; dacă este necesar se mai

subțiază cu supă. Se potrivește de sare și se acrește după gust cu zeamă de lămție. Se poate servi cu mărar sau pătrunjel tocat pe lângă carne rasol, chiftele, sau cu diferite budinci de zarzavat.

Sos de muștar

La sosul de ceapă se pune în smântină o linguriță muștar cu care se freacă și apoi se diluiază cu supă sau cu apă. Se servește cu carne rasol, sau se pune la șnițele de porc, vițel, prăjite înăbușit. Se dreg cu sosul și se servesc cu garnitură de orez, macaroane, cartofi.

Sos de tarhon, mărar

Se face ca sosul de ceapă, dar numai cu o linguriță ceapă rasă fin prin răzătoarea cu găuri mici și călită 1 minut în 4—5 linguri untdelemn. Se stinge cu făina frecată cu 1/2 l supă de zarzavat sau de carne, și 100 g smântină. Se fierbe până se leagă, ca să fie ca o smântină subțire. Se potrivește de sare și se acrește cu zeamă de lămție după gust. Pentru aromă se adaugă tarhon sau mărar tocat. Se servește cu orice carne rasol, sau cu diferite budinci de carne sau legume.

Sos de castraveți

2—3 castraveți acri în saramură (nu oțet), 1 ceapă mijlocie, 4—5 linguri untdelemn, boia, 1 lingură bulion, mărar, 1 linguriță cu vîrf făină.

Ceapa se toacă mărunt și se căleşte în untdelemn 1 minut, apoi se pune un vîrf de cuțit boia sau pastă de ardei pentru culoare și se stinge imediat cu 1/2 l apă. Se pun castraveții curățați de coajă (care este tare) și tăiați în bețișoare. Se lasă să fiarbă la foc mic cam 1 oră. Se pune făina frecată cu bulionul și 2 linguri de apă rece și se lasă să dea câteva clocote. Se potrivește de sare și dacă este prea acru se adaugă puțin zahăr. Se pune mărar sau pătrunjel tocat. Cine dorește poate pune și smântină la masă. Se servește cu carne de vacă, porc, friptă înăbușit sau cu rasol de vacă, pasăre, cu chiftele, șnițele, carne afumată etc.

Sos de măcriș

150—200 g frunze de măcriș, 1 linguriță ceapă rasă fin, boia, 3—4 linguri untdelemn, 1 linguriță cu vîrf făină, pătrunjel, tarhon.

Se rup codițele de la frunzele de măcriș și se spală în 2—3 ape. Se scot din apă; nu se scurge apa de pe ele, ca să nu rețină nisipul. Frunzele spălate se taie ca fideaua mai mare. Ceapa se căleşte 1 minut în untdelemn, se pune un vîrf de linguriță boia sau pastă de ardei și imediat măcrișul.

Se amestecă pînă scade măcrișul, apoi se stinge cu apă și se lasă să fiarbă 20 minute. Se drege cu făina frecată cu smântina și 2—3 linguri de apă rece. Se potrivește de sare. Dacă este prea acru se pune 1/2 linguriță de zahăr.

Pentru aromă se adaugă frunze de pătrunjel sau tarhon. Se servește cu orice carne rasol, chiftele, rulade sau budinci de carne.

Pireu de spanac

1/2 kg spanac, 1 linguriță cu vîrf făină, 3—4 linguri untdelemn sau unt (30 g), 3—4 căței usturoi, 1/4 l lapte, sare.

Spanacul se spală bine în apă multă înainte de a se rupe frunzele. Cu căpăținile întregi se spală mai ușor și mai repede, deoarece nu se lipesc frunzele între ele. Cînd este spălat bine se rup frunzele fără codițe și se opărește de la 5 la 20 minute, după cum vrem să-și piardă din săruri, în care este foarte bogat și nu sînt suportate de toată lumea. Se scurge de apă și se trece prin mașina de tocat. Se poate trece și crud prin mașina de tocat carne, pentru a se menține toate sărurile. Într-o cratiță se pune făina cu untdelemnul, se înfierbîntă 2 minute fără să se rumenească, apoi se pune usturoiul tocat și imediat pireul de spanac; se subțiază cu lapte și se potrivește de sare. Se lasă să mai dea câteva clocote să se lege sosul, care trebuie să aibă consistența unei smântini groase. Dacă spanacul se dă crud prin mașină, se pune la fel în făina înfierbîntată cu untdelemnul, după ce s-a pus usturoiul. Se lasă să fiarbă la foc mic pînă se fierbe puțin spanacul (să se înmoaie). Va lăsa și el apă. Lapte se pune numai cît este necesar ca să fie destul de consistent. În loc de lapte se poate adăuga 100 g smântină bătută cu 2 linguri apă rece, și dacă mai trebuie, apă sau lapte. Se servește cu ochiuri, chiftele, friptură înăbușită de porc, vițel, miel, friganele, ruladă de carne.

Pireu de urzici

1/4 kg urzici, 1 linguriță cu vîrf făină, 3 linguri untdelemn, 3—4 căței de usturoi, 1/4 l lapte, 100 g smântină, sare.

Urzicile tinere de primăvară, numai partea din spre vîrf (3—4 cm) se curăță de iarba uscată, se spală într-un lighean în apă multă, agitînd cu o lingură de lemn ca să se curețe bine. Se scot apoi din apă, nu se scurge apa de pe ele, în acest caz frunzele ar reține toate impuritățile. Se spală în 3—4 ape, apoi se opăresc 5—20 minute în apă clocotită. Se trec apoi prin mașina de tocat și se pregătesc în continuare ca spanacul. În loc de lapte se poate pune zeama în care au fiert și se drege cu smântina frecată cu o lingură de apă rece. Se servesc la fel ca spanacul. La pireul de urzici se poate adăuga hrean ras, presărat deasupra cînd se servește.

Sos de mere

1/4 kg mere (2—3 buc.), 100 g smântină, 1 linguriță rasă făină (10 g), 25 g unt proaspăt, sare, puțin zahăr, pătrunjel tocat.

Merele se curăță de coajă, se taie felii subțiri sau se rad prin răzătoare cu găuri mari și se fierb în 1/4 l supă de carne sau apă, circa 10 minute. Smântina se freacă cu făina și o lingură de apă rece și se toarnă peste merele fierte. Se adaugă puțină sare și o linguriță de zahăr ca să se potrivească gustul. Se pune untul deasupra și pătrunjel tocat și se lasă să mai dea un clocot. Se servește cu carne rasol de vacă, pasăre și pireu de cartofi. La fel se prepară și sosul de vișine.

Sos de gutui

1 gutuie (1/4 kg), 1 linguriță rasă făină (10 g), 2 linguri untdelemn, 1 linguriță unt netopit, pătrunjel, sare, 1 lingură zahăr tos.

Gutuia se curăță de coajă, se rade prin răzătoare cu găuri mari și se fierbe în 1/4 l supă de carne sau apă, circa 15 minute. Făina și zahărul se amestecă într-o tigaie pe foc, până se caramelizează în maron deschis; se trage la o parte, se pune untdelemnul și apoi se stinge cu zeama de la gutui. Se lasă să fiarbă până se desfac bine toți grunji de zahăr formați, amestecând mereu sosul. Se potrivește gustul cu puțină sare și zahăr și se toarnă peste gutui. Se pune pătrunjel tocat și bucățele de unt proaspăt. Se servește cu carne rasol, friptură înăbușită, friptură de porc la tavă, vițel, pasăre, frigănele. Cine dorește poate servi și smântină la masă.

Sos de măceșe

1 lingură cu vîrf marmeladă de măceșe, 1 linguriță rasă făină, 1 linguriță unt proaspăt, 1 lingură vin, puțină sare, 1/4 l supă de carne.

Marmelada se freacă cu făina, se subțiază cu supa de carne și vinul. Se lasă să dea un clocot. Se potrivește gustul cu puțină sare, zeamă de lămie și puțin zahăr. Se servește cu carne rasol sau friptură de pasăre.

Sos de lămie sau portocală

1/2 lămie sau portocală, 1 linguriță cu vîrf făină, 1 linguriță cu vîrf unt (25 g), 1/2 l supă de carne, 1 linguriță ceapă rasă fin, 100 g smântină.

Făina și untul se înfierbîntă 2 minute fără să se rumenească, se trage la o parte și se pune ceapa rasă fin, se amestecă 1 minut ca să se dezvolte aroma la căldura cratiței, se stinge cu supa de carne, amestecînd să nu se facă cocoloașe. Se rade puțină coajă de lămie sau portocală și se lasă să

dea un clocot ca să se lege sosul. Se trage la o parte și se potrivește gustul cu puțină sare și zeamă de lămie sau portocală. Smântina se freacă cu o lingură de apă rece și se pune în sosul fierbinte. Nu se mai fierbe. Se servește cu rasol de pasăre sau friptură de orice pasăre.

Sos olandez

4 gălbenușuri, 100 g unt, 1 dl apă, puțină sare, 1 lingură zeamă de lămie.

Gălbenușurile, apa și untul se pun într-un castron și se bat cu telul sau se amestecă cu o lingură de lemn pe un vas cu apă clocotită 8—10 minute pînă se leagă ca o smântină subțire. Se iau apoi de pe foc, se potrivește sosul cu sare și zeamă de lămie după gust. Se poate pune după ce se ia de pe foc și 100 g frișcă bătută spumă fără zahăr. Se servește cu carne rasol de pasăre sau pește cald.

Sos de unt

50 g unt, 1 dl apă, 1 lingură zeamă de lămie, 1 vîrf de linguriță sare.

Se bat bine pe un vas cu apă clocotită, cu furculița, ca să se emulsioneze untul în lichid. Cînd se ia de pe foc se pune pătrunjel tocat și se servește cu rasol de pasăre sau pește cald.

Sosuri reci

Sosurile cele mai des întrebuintate și care stau la baza altor sosuri sînt: sosul tartar, sosul grecesc și mujdeiul de usturoi.

Sosul tartar: 1/4 kg maioneză (vezi maioneza) se subțiază cu 2—3 linguri apă și 100 g smântină, se adaugă muștar, zeamă de lămie și sare după gust. Se servește la ouă umplute și cu orice legume fierte, strecurate și servite reci.

Sosul grecesc: o linguriță cu vîrf muștar se freacă cu furculița și se adaugă treptat cîte puțin untdelemn (1/2 dl), 2—3 linguri apă și zeamă de lămie după gust. Se potrivește de sare. Se servește la fel.

Mujdei de usturoi: 4—5 căței de usturoi se presară cu o linguriță rasă sare, se zdrobesc cu un ciocan de lemn sau cu dosul unei linguri de lemn. Se toarnă peste ei 4—8 linguri apă fierbinte sau supă în care a fiert leguma,

4—5 linguri untdelemn și zeamă de lămie. Se pune peste legumele fierte, strecurate și așezate în salatiară. Se servesc ca aperitiv. Cu muștar se aromează fripturile și salatele pentru fripturi.

Sos tartar fără untdelemn: un gălbenuș fiert se zdrobește bine cu furculița, se amestecă cu un gălbenuș crud și apoi cu 150—200 g smântină. Se pune muștar și zeamă de lămie după gust. Se întrebuințează la salata de legume fierte.



Salatele se prepară din legume care sînt foarte bogate în săruri minerale și vitamine, de care organismul are nevoie pentru a-și înlocui pierderile zilnice. Nu trebuie să lipsească de la nici o masă o legumă crudă, fie oricît de simplu prezentată, chiar și numai spălată sau cu puțin untdelemn, sare și zeamă de lămie. Iarna se poate îmbunătăți gustul murăturilor (mai ales cînd devin prea acre) adăugînd puțin morcov crud, dulce, ras prin răzătoarea cu găuri mici, usturoi tocat, ceapă rasă și puțin untdelemn, care le dă un gust foarte plăcut. Combinații se pot face multe cu: țelină crudă, ridichi, varză acră sau dulce, pătrunjel, sfeclă și chiar cu mere. La toate se adaugă untdelemn. Aceste salate se fac numai în cantitate cît să se consume o singură dată, numai așa își vor păstra vitaminele și gustul.

Salata verde (lăptuca)

Salata verde este cea mai răspîdită legumă și se consumă primăvara de timpuriu, pînă vara cînd apar din belșug alte legume care-i iau locul. Se prezintă sub formă de căpățîni. Trebuie spălată foarte bine la un curent de apă, îndepărtînd fiecare frunză pentru a fi controlată bine, deoarece atrage multe insecte, melci. Salata se poate spăla într-un lighean cu multă apă ținînd fiecare căpățîină cu frunzele în jos; se răsfiră și se agită bine. Se spală în 4—5 ape. Spălată se taie în sferturi și se așază cu frunzele în sus în salatiară pentru a fi mai aspectuoasă sau se taie ca fideaua mai lată. Sosurile, oricare ar fi, se toarnă peste salată numai în momentul servirii, deoarece sarea și untdelemnul o înmoaie și nu mai are aspect și nici gust plăcut. Peste 2 căpățîni mari de salată verde așezată în salatiară se poate pune:

I. 1 linguriță zahăr, 1 lingură zeamă de lămție sau oțet și 1 linguriță rasă sare. Toate se topesc în 2 linguri apă și se toarnă peste salată.

II. 2 linguri untdelemn, 1 lingură zeamă de lămție sau oțet, 1 linguriță rasă sare, 1 lingură apă. Se stropește bine salata.

III. Sos grecesc: 1 linguriță muștar frecat cu 1 lingură zeamă de lămție, se adaugă treptat 4—5 linguri untdelemn și 2 linguri apă.

IV. 200 g smântână frecată cu 1 lingură zeamă de lămție, sare, piper.

V. 2 ouă fierte tari tăiate felii și peste toate sos grecesc.

VI. Mujdei de usturoi sau sos tartar din maioneză (vezi sosuri reci)

VII. Salata verde tăiată ca fideaua, ceapă verde și usturoi verde tăiate cât mai mărunț cu coade cu tot, 2 ouă fierte tari tăiate felii și peste toate sos grecesc și mărar tocat.

Salată de andive

Andivele sînt un soi de salată mai puțin răspîdită, cu frunzele mai lungi și mai cărnoase, de culoare alb-gălbuie. Frunzele verzi sînt amare. Se spală și se prepară ca și salata verde, însă se taie în felii pe lungime. Se mai pot fierbe și asezona cu unul din sosurile reci, după ce a fost bine strecurată de apă și așezată în salatiere (vezi sosuri reci).

Salată de castraveți verzi

I. 1/2 kg castraveți verzi, zeamă de lămție, 2—3 linguri untdelemn, ceapă. Castraveții se curăță de coajă, se gustă dacă nu sînt amari și se taie felii subțiri. Dacă au semințe mari, se îndepărtează, deoarece sînt indigeste. Se sarează puțin cu o linguriță rasă de sare. Se lasă să stea 1/2 oră ca să se scurgă apa proprie (conțin foarte multă apă). Se scurg de această apă, se pune zeama de lămție, untdelemnul, ceapa rasă fin pentru gust sau tăiată felii subțiri, mărar tocat. Dacă se consumă imediat nu lasă apă. Se pune imediat sare, oțet sau zeamă de lămție și untdelemn, cine dorește.

III. La salata de castraveți se poate adăuga, ardei, ceapă, roșii toate tăiate felii, sare, zeamă de lămție, untdelemn. Se consumă imediat.

Salată de roșii

Roșii tari și proaspete se taie sferturi mici, ceapa se taie felii subțiri și în momentul servirii se stropesc cu untdelemn amestecat cu puțină sare și cîteva picături zeamă de lămție, după gust. Untdelemnul și sarea înmoaie roșiile, dacă stau. Se poate adăuga ardei gras și castravete tăiați felii subțiri.

Salată de ardei copti

Se aleg ardei grași cît mai drepți, ca să se poată coace uniform, și cît mai cărnoși. Se spală și se șterg de apă. Se coc pe plită la foc mai tare ca să se pîrlească repede coaja, fără să se înmoaie prea tare. Se pun apoi imediat într-o cratiță acoperiți și presărați fiecare cu puțină sare. Se lasă așa 1/2 oră. Sarea va umezi coaja, care se va desprinde cu ușurință. Se curăță coaja, desprinsă ușor cu un cuțit inoxidabil, fără să se spele cu apă, care le-ar spăla sucul propriu de la suprafață și ardeii n-ar mai avea gust de copt. Se așază apoi în salatiere cu cozile în sus. Se toarnă peste ei untdelemn amestecat cu zeamă de lămție; fiecare ardei se înmoaie bine prin acest sos. La codițe se înfășoară manșete de hîrtie subțire, crestată mărunț la o margine, ca pentru bomboane. Sînt aspectuoși și este practic, că nu se murdărește mîna la servire.

Salată de praz crud

Bulbul alb se taie felii cît se poate de subțiri, se sarează puțin, se lasă 1/2 oră să se înmoaie puțin, apoi se toarnă zeamă de lămție și untdelemn după gust.

Salată de ciuperci

I. 1/2 kg ciuperci bine spălate, tăiate felii mai mari, se fierb 20 minute în apă clocotită, se scurg și se pune peste ele sos grecesc din 4—5 linguri untdelemn, zeama de la 1/2 lămție și o linguriță rasă de sare fină. Apă nu se mai pune, deoarece ele rețin destulă apă (apa în care au fiert se întrebuintează la sosuri). Se presară pătrunjel tocat.

II. Se pune peste ele sos tartar, sos tartar fără ulei, sos olandez sau mujdei (vezi sosuri reci).

III. Ciupercile spălate, tăiate felii se înăbușă în 1/2 dl untdelemn cu o ceapă mijlocie, tăiată felii subțiri, o foaie de dafin, un vîrf de cuțit piper,

1/2 linguriță sare, circa 20 minute pînă scade apa ce o lasă și sînt fierte. Se pune o lingură de vin, zeamă de lămîie după gust și pătrunjel verde tocat. Se potrivește de sare. Se servește la fripturi reci.

Salată asortată

1/2 kg roșii tăiate felii, 3 ouă fierte tari tăiate sferturi mici, 3 ardei grași tăiați felii rotunde, 100 g măsline.

Se așază cît mai decorativ pe salatiară. Peste toate se stropește cu sos grecesc făcut din o linguriță cu vîrf muștar, 1/2 dl untdelemn, zeama de la 1/2 lămîie, o linguriță rasă sare și 1—2 linguri apă. Muștarul se freacă cu zeama de lămîie și puțină sare; se adaugă cîte puțin untdelemn și cîte puțină apă, cu acest sos se stropește salata.

Salată de țelină

1 țelină mijlocie, 1 cartof, 1 morcov, toate fierte în supa de carne.

Se taie în formă de bastonașe cu cuțitul riglat, se așază în salatiară și se toarnă peste ele mujdei de usturoi sau sos grecesc. Se servesc cu carne rasol de pasăre, pește, sau ca felul întâi.

II. Țelina tăiată în formă de chibrituri cît mai subțiri, se sarează puțin și se stropește cu zeamă de lămîie. Se lasă așa 1—2 ore să se înmoaie. Se amestecă apoi cu 2 mere curățate de coajă și tăiate cuburi. Se toarnă peste ele 200 g smîntînă groasă. Se servește ca garnitură la fripturi de pasăre sau ca felul întâi.

III. Se pot amesteca mai multe feluri de legume fierte, tăiate cuburi sau în formă de bastonașe, care se leagă cu maioneză și smîntînă fără untdelemn sau cu untdelemn (vezi sosuri reci), sau cu sos olandez dacă vrem să le servim calde ca garnitură la fripturi, sau carne rasol. Sosul olandez este tot ca o maioneză, ceva mai subțire, foarte gustos.

Salată de mere

Merele curățate și tăiate cu cuțitul riglat în bastonașe, se așază în salatiară. Se stropesc bine cu un sos fierbinte făcut din apă, zahăr, vin după gust. Se servește rece cu fripturi reci de pasăre, vițel.

Salată de portocale

1/2 kg portocale, 1/2 kg mere, 1 dl vin, 1 lingură rom, 2 linguri zahăr.

Merele și portocalele, curățate de coajă se taie felii, se aranjează frumos în salatiară și se stropesc bine cu vinul, în care s-a dizolvat zahărul; se aromează cu romul. Se servește la friptură de curcan.

Salată de fasole

200 g fasole boabe se înmoaie de seara cu apă rece, se spală apoi în 2—3 ape reci și se pune la fiert tot cu apă rece, cît să întrcă fasolea cu 3—4 cm. Apa trebuie să scadă mai mult de jumătate cînd este fiartă, sau se scurge. De obicei, salata este bine să se prepare cînd se fierbe fasolea pentru ciorbă sau mîncare. Se ia de o parte cît este nevoie pentru o salată. O ceapă mare de apă se taie felii subțiri, se adaugă sare, piper, zeamă de lămîie după gust și 5—6 linguri untdelemn. În acest sos se pune fasolea fiartă, fierbinte, ca să-l absoarbă mai bine. Se servește cu friptură de porc, berbec, chiftele, rulade de carne, cîrnați fripiți etc.

Salată de cartofi

Din cartofii fierți în coajă se pot face multe combinații de salate. Important este să se curețe cartofii fierbinți, imediat ce s-a scurs apa de pe ei și să se stropească cu sosul din untdelemn, sare, zeamă de lămîie și 1—2 linguri apă, pentru ca sosul să-i pătrundă și să-i frăgezască, să le dea gust bun. Dacă se răcesc, nu mai absorb sosul. Celelalte legume sau zarzavaturi crude se adaugă numai la servire, pentru că untdelemnul și sarea le înmoaie. Cînd se prepară cu maioneză, atunci nu se va pune untdelemn în sosul cu care se stropesc cît sînt fierbinți, numai sare, zeamă de lămîie și 1—2 linguri apă. Maioneza se pune numai cînd cartofii sînt reci, odată cu legumele crude, în momentul cînd se servesc la masă.

I. 3—4 cartofi fierți în coajă (circa 300 g) se curată și se taie încă fierbinți în felii de 1 cm grosime. Se așază în salatiară și se stropesc cu un sos făcut din o lingură de apă, o linguriță rasă de sare fină, o lingură zeamă de lămîie sau oțet și 3 linguri untdelemn. O ceapă mai mică sau mai mare tăiată felii subțiri se poate pune odată cu cartofii. Alte legume se adaugă numai cînd se servește la masă: 2 ardei, 1 castravete, 2 roșii, toate tăiate felii. Sosul va da gust la toate sau dacă se simte nevoia se mai stropesc și aceste legume cu puțin sos.

II. La cartofii fierți și stropiți cu sos se poate adăuga o ceapă tăiată felii subțiri, 1—2 ouă fierte tari tăiate felii rotunde sau sferturi și cînd se servește la masă o căpățînă salată verde tăiată felii ca fideaua. Cînd se pun ouă fierte gălbenușul se poate freca cu o linguriță muștar, zeamă de lămîie și 3—4 linguri untdelemn; se subțiază sosul cu 1—2 linguri apă și se toarnă peste salată cînd se servește, după ce s-a adăugat și salata verde. Cu albușul se decorează.

III. Peste cartofii fierbinți tăiați felii se pune mujdei de usturoi făcut din 3—4 căței de usturoi presărați cu o linguriță rasă de sare și zdrobiți cu un ciocan de lemn, 2 linguri de apă, o lingură zeamă de lămâie și 3—4 linguri untdelemn. Se servesc simplu sau se poate adăuga o căpățină de salată verde și mărar tocat cînd se servesc.

IV. Cartofii fierți, curățați fierbinți se taie felii, se stropesc cu o lingură de apă, o lingură zeamă de lămâie în care s-a dizolvat 1/2 linguriță de sare. Cînd sînt reci, înainte de servire, se amestecă cu o ceapă mijlocie tăiată felii subțiri, 150 g maioneză, muștar, zeamă de lămâie (vezi maioneza) și o lingură de smîntînă groasă.

V. La salata de cartofi cu maioneză și ceapă se poate adăuga în momentul servirii o salată verde tăiată ca fideaua. Cartofii se pot asocia cu țelină, morcovi fierți în supă, mazăre, dovlecei, toate fierte, cu roșii, ridichi, salată verde, ceapă și usturoi verde, castraveți, ardei, mărar. Se pot face diferite combinații cu ce se găsește la îndemînă și servi cu oricare dintre sosurile reci.

Salată de varză acră

Varza se spală dacă este prea acră sau prea sărată, se stoarce bine, se taie ca tăiței, cît mai subțire. Se așază în salatiară și se pune peste ea untdelemn și puțină ceapă rasă fin pentru gust. Uleiul de semințe de dovleac, îi dă un gust foarte bun.

Salată de varză acră călită

O linguriță ceapă tocată mărunt se călește 1 minut în 3—4 linguri untdelemn ca să-și dezvolte aroma; se adaugă apoi circa 1/2 kg varză tăiată fideluță ca în rețeta precedentă. Varza se călește înăbușit cu capac la foc mic sau la cuptor, adăugînd cîte 2—3 linguri apă, pînă ce este bine fiartă și apa complet scăzută. Se servește cu friptură de porc, pasăre grasă (gîscă, rață), berbec. Se pune puțin piper măcinat și o foaie de dafin.

Salată de varză albă călită

1/2 kg varză, 3 linguri untdelemn, 1/2 lămîie, mărar, piper, 1 ceapă mică. Varza crudă, dulce se taie ca fideaua, se sarează puțin și se lasă 1 oră să-și lase apa. Ceapa tocată mărunt se călește 1 minut în untdelemn, apoi se pune varza bine stoarsă și se călește la foc mic acoperită, adăugînd

cîte puțină apă, pînă se înmoaie bine, în circa 30 minute. Se pune un vîrf de cuțit piper și mărar tocat. Se acrește după gust cu zeamă de lămîie. Se servește cu fripturi grase.

Salată de varză albă crudă

Varza tăiată ca fideaua se sarează, se lasă să se înmoaie și se stoarce bine în pumni. Se așază în salatiară și se pune peste ea 3 linguri untdelemn amestecat cu o lingură zeamă de lămîie, mărar tocat. Se servește ca acritură lingă orice friptură sau mîncare de cartofi, fasole boabe, garnitură de orez.

Salată de varză roșie

1/2 kg varză roșie, 1/2 lămîie, 3—4 linguri untdelemn, sare.

Varza roșie se taie mărunt ca fideaua, se sarează puțin și se pune în salatiară. Se adaugă untdelemnul și se amestecă. Se lasă să se înmoaie, ca să fie mai plăcută la mîncat. Varza roșie nu lasă apă și nu se stoarce.

Salată de varză roșie călită

Se face exact ca varza albă călită, numai că nu se stoarce.

Salată de varză roșie cu hrean

Varza roșie tăiată ca fideaua se sarează puțin, se presară cu hrean ras (1 lingură) și se acrește cu oțet sau zeamă de lămîie. Această varză se poate păstra mai mult timp la frigider, deoarece hreanul o conservă. Dacă se adaugă apă, hrean și oțet ca să se simtă puțin acru, se pune în borcan, se poate păstra și fără frigider.

Salată de sfeclă roșie

1 kg sfeclă, 3—4 linguri untdelemn, 1/2 lămîie sau oțet, sare.

Se aleg sfecele de mărime mijlocie și de culoare cît mai închisă. Se așază într-o oală și se toarnă apă fierbinte peste ele să le acopere. Se fierb cam 1 oră. Se pot coace și la cuptor. Se încearcă cu furculița și dacă intră ușor, sînt fierte. Se scurg de apă și cînd sînt reci se curăță, se taie felii cu cuțitul riglat sau se rad prin răzătoarea cu găuri mari. Se așază în salatiară și se adaugă untdelemn, sare și zeamă de lămîie după gust.

Salată de sfeclă cu hrean

La salata pregătită ca mai sus se pune o lingură de hrean ras. Această salată se poate conserva mai mult timp, dacă se pune apă cit să o cuprindă, acrită cu oțet să se simtă puțin gustul de acru, și hreanul. Pentru gust mai plăcut, apa se fierbe cu o linguriță de chimen și cind este rece se strecoară, se acrește și se pune peste sfeclă. Chimenul se poate pune și direct în borcan, dar este neplăcut la mâncare.



Blatul simplu de tort, pandișpanul (pain d'Espagne) cum i se mai spune se prepară astfel: se separă albușurile de gălbenușuri. Albușurile se pun în căzanel smălțuit și gălbenușurile se păstrează în coaja lor, pe un șervet de bucătărie. Se bat albușurile spumă tare cu telul, apoi se adaugă pentru fiecare albuș cite o lingură cu puțin vîrf zahăr tos (25 g). Zahărul se pune tot deodată sau pe rînd.

Se bate în continuare pînă se întărește din nou albușul, să nu cadă de pe tel. După felul cum este de bine bătut albușul depinde reușita tortului. În albușul bătut se pun gălbenușurile toate deodată și se mai bate de 8—10 ori ca să se amestece bine. Se pune făina, cite o lingură, cu puțin vîrf (25 g) pentru fiecare ou. Făina se pune toată deodată și se amestecă ușor pe verticală, printr-o mișcare de răsturnare de jos în sus. După 8—10 mișcări trebuie oprită amestecarea ca să nu se piardă aerul din albuș. Compoziția astfel preparată se așază în forma unsă cu grăsimă solidă (unt, margarină) și tapetată cu făină sau pesmet. Făina sau pesmetul care nu s-a prins, se scutură din tavă. Se poate tapeta forma numai cu o coală de hîrtie albă, ca foaia de caiet, fără să se ungă cu grăsimă. În acest caz hîrtia trebuie dezlipită imediat ce s-a copt aluatul, cît este cald, altfel se lipește de preparat. Procedul este indicat mai ales pentru blaturile care se servesc cu șodou sau se aranjează cu creme cu gelatină, pentru ca să nu prindă miros de grăsimă. Forma trebuie tapetată înainte de a se începe prepararea blatului de tort, care se introduce imediat în cuptorul fierbinte, pentru ca aerul din albuș să se dilate și astfel să crească repede blatul. Focul trebuie făcut la cuptor cu 1/2 oră înainte, ca să fie cald cuptorul peste tot. După ce s-a introdus blatul, focul se reduce imediat la

potrivit, ca să nu se ardă. Ușa cuptorului nu se deschide 15—20 minute la torturile mari și 10 minute la rulade, pînă se prinde bine după ce a crescut, altfel se lasă. Se coace 30—40 minute la foc potrivit. Cînd blatul este copt, se încearcă cu o scobitoare introdusă în mijlocul acestuia, dacă scobitoarea iese uscată, înseamnă că este copt. Se lasă să stea în formă 5 minute ca să se așeze, apoi se trece cu cuțitul pe margine, se pune platoul deasupra și se răstoarnă. Nu trebuie lăsat în formă să se răcească, că se aburește. Se lasă în bucătărie să se răcească. Dacă se dă la rece vaporii de apă se condensează repede și blatul devine cleios.

Pentru tort de nucă, cacao, cafea, portocale ingredientele se adaugă după prescripțiile din rețetă. Din orice compoziție de tort se poate face și ruladă. Se pune cu o lingură de făină mai puțin, ca foaia să fie mai elastică și să se poată rula, fără să se rupă. Compoziția se pune în tavă dreptunghiulară de 1 cm grosime. Tava se tapetează cu grăsimă solidă și făină sau cu hîrtie. Se întinde uniform cu ajutorul unui carton cu marginea dreaptă din celuloid. Acest carton nu trebuie să lipsească din nici o bucătărie, ca să se poată lucra ușor, repede și să nu se risipească compozițiile sau cremele care trebuie adunate repede și în întregime. Rulada se introduce în cuptorul încălzit bine, dar se coace la foc potrivit circa 15 minute. Cînd este coaptă se răstoarnă pe un șervet curat și se rulează imediat, fără să se strîngă în mîini. Dacă a fost coaptă pe hîrtie, se introduce lama unui cuțit între ruladă și hîrtie și se desprinde imediat, apoi se rulează. Se lasă așa pînă se răcește, apoi se derulează și se umple cu cremă de unt, frișcă sau cu marmeladă. Se rulează din nou, se lasă să stea cîteva ore să se frăgezească, apoi se ornează deasupra sau se taie numai felii de 1 cm grosime și se servește.

Blatul de tort se taie în foi printr-o mișcare de ferăstrău, înainte și înapoi, ca să pătrundă cuțitul fără să strivească tortul fraged. Foile așezate pe platoul de servit se înșiropează cu siropul rece, după indicațiile din rețetă, apoi se suprapun cu crema. Înainte de glasare cu șerbet se unge tortul cu un strat foarte subțire de marmeladă fină sau cu un sirop foarte gros, ca să astupe toate asperitățile exterioare și glazura să se prindă mai bine. Glazurile cele mai rapide se fac cu șerbet din comerț, care este foarte bun și oferit în toate culorile și gusturile. Pentru glazură este indicat să se întrebuițeze o cantitate mai mare de șerbet decît cea strict necesară, ca să se acopere toată suprafața dintr-o singură turnare; orice adaos ulterior lasă urme. Șerbetul care prisosește se poate folosi altădată, sau se pune în creme de tort, se glasează fursecuri. Pentru un tort mare, se va încălzi conținutul unui borcan întreg de 400 g împreună cu 50 g unt proaspăt. Șerbetul se pune într-o crăticioară pe un vas cu apă caldă (nu clocotită) împreună cu untul, ca să se înmoaie încet în circa 1 oră. Nu trebuie să se topească, numai să devină fluid ca o smîntînă, destul de subțire ca să se întindă repede și să acopere suprafața tortului cu un strat de 2—3 mm.

Dacă nu se subțiază suficient să curgă ca o smîntînă, se pune 1—2 linguri apă și se amestecă bine. Nu trebuie să fie prea subțire ca să acopere blatul uniform. Cînd se toarnă deasupra se intervine imediat cu lama unui cuțit cald, ca să se orienteze șerbetul să curgă de jur împrejurul tortului. Platoul cu tortul se așază pe o foaie de nailon, ca să se poată aduna șerbetul care a curs. Dacă nu s-a folosit tot șerbetul, se pune apă rece cam de un deget peste el, ca să nu se zaharisească și să se pietrifice pînă la o nouă întrebuițare. La o nouă întrebuițare se înlătură apa și șerbetul își va păstra consistența; nu se dizolvă în apă. Mai simplu, în loc de glazură, se unge tortul aranjat pe platou, lateral și deasupra, cu aceeași cremă ca umplutura. Se păstrează cam 1/4 din cremă în acest scop.

Ca să aibă aspect mai frumos, se balotează, adică se îmbracă cu nucă măcinată, sau nucă amestecată cu pesmet din biscuiți rași prin răzătoarea cu găuri mici. Aceasta se face aruncînd nuca de jos în sus cu lama unui cuțit lat (de masă), pînă se acoperă toată suprafața laterală. Platoul se pune pe o foaie de nailon, ca să se poată aduna nuca care cade. Deasupra se ornează în felul următor: se fac semne în marginea tortului cu o scobitoare, împărțindu-se cercul în 4 sferturi, apoi fiecare sfert în 2—3 părți egale, deci în total 8 sau 12 părți egale. Cu scobitoarea se face o ghirlandă unind cîte două puncte alăturate prin semicercuri sau triunghiuri îndreptate spre mijlocul tortului. Această ghirlandă se va balota cu nucă ca și marginea laterală. Mai rămîne o suprafață mică de ornat. Se freacă spumă fără zahăr, 50 g unt, se colorează cu foarte puțină cacao și se pune într-un cornet de hîrtie tăiat la vîrf în formă de stea, la fel ca cel descris la maioneză. Se va face un cordon subțire în jurul ghirlandei, mișcînd vîrfurile cornetului stînga-dreapta, ca să fie ondulat. La mijloc se face un decor după imaginație din linii drepte subțiri sau ondulate, tot cu cornetul.

Toate cremele pentru torturi au la bază o cremă universală din gălbenușuri sau ouă întregi, zahăr, lapte sau alt lichid, care se bate pe abur și cînd este rece se adaugă la untul frecat spumă pentru a-i da un gust mai plăcut și a o face să nu fie prea grasă. Crema fiartă se adaugă treptat la untul frecat spumă, ca să nu se taie; se poate tăia însă, cînd untul este prea rece.

În acest caz se încălzește puțin vasul în care se face crema, introducîndu-l o clipă în apă fierbinte, numai cît să se încălzească pereții vasului și la căldura lui să se înmoaie untul, care trebuie frecat mereu. Cînd untul este moale, încorporează bine crema. El nu trebuie să se topească. Este mai bine să se țină în bucătărie la cald înainte cu 2—3 ore de a face crema. Crema se poate tăia și dacă crema fiartă este prea multă în comparație cu untul. Atunci se repară, adăugînd cel puțin 50 g unt moale într-o parte a cremei și se freacă circular numai în acel loc, pînă se încorporează toată crema. Cînd crema este gata nu mai trebuie frecată prea mult că se poate tăia din nou. Ca regulă generală, cînd se spune că albușul se bate spumă cu zahărul, se înțelege că albușul se bate întîi spumă singur și

numai cînd este bine bătut se adaugă zahărul tot deodată sau pe rînd și zeama de lămîie indicată în rețetă. Zeama de lămîie face să se dizolve mai repede zahărul și să se umfle spuma. Se pune odată cu zahărul. Se bate din nou pînă se întărește spuma și se albește. Bulele de aer care la început erau vizibile, se micșorează din ce în ce, albușul devine ca o cremă consistentă albă, ce nu cade de pe tel. Spuma bătută cu zahărul își menține forma și la copt, de aceea în toate preparatele dulci cu spumă bătută, zahărul se va pune în spumă. Telul în formă de pară se mînuiește cu mai multă siguranță. Cel în spirală se mișcă în toate părțile. Pentru ca operația de batere a albușului să nu fie obositoare se va ține telul în felul următor: în palma complet deschisă, se așază telul cu coada îndreptată spre degetul mare, se prinde cu toată mîna strînsă pe el și se bate în direcția înainte-înapoi. Astfel mîna se ține mai aproape de corp și efortul depus este mai mic. Compoziția în care se pune albușul se amestecă tot cu telul, ușor pe verticală, adică prin răsturnare de jos în sus, nu prin frecare circular. Ingredientele ca: făină, nucă și tot ce se adaugă se pun toate odată și numai pe urmă se amestecă cum s-a arătat. Formele în care se coc aluaturile se ung cu grăsimi solidă (unt, margarină), untdelemnul le dă un gust de rînced, dacă stau un timp. Ele se ung și se tapetează cu făină sau pesmet înainte de a fi gata preparatul.

Nuga sau grilaj

Nucile măcinate trecute prin zahăr caramelizat poartă denumirea de nuga. Zahărul tos este mai indicat. Alunele de asemenea au un gust deosebit de plăcut dacă sînt trecute prin zahăr caramelizat. De exemplu 4 linguri zahăr tos (100 g) se pun pe foc într-o tigaie smălțuită, dar nu direct pe flacăra, că se arde prea tare și se amărește. Pe ochiul de la aragaz se pune un disc de metal și peste el tigaia. Cînd apare primul punct caramelizat, se amestecă în jurul lui cu coada unei linguri de lemn, pînă se atrage tot zahărul și se caramelizează în maron deschis. Se lasă să se formeze prima spumă, apoi se trage la o parte și se pune nuca măcinată, sau tăiată bucăți cu cuțitul. Dacă este măcinată adună mai bine zahărul. Zahărul nu se arde prea tare că se amărește, numai pînă se formează prima spumă pe toată suprafața tigăii. Nuca caramelizată (nugaua) se pune pe o farfurie unsă cu unt, ca să nu se lipească, se lasă să se răcească, apoi se trece din nou prin mașina de nuci. Nugaua astfel obținută se pune la creme pentru torturi sau alte preparate.

Tort caramel

Blatul: 7 ouă, 5 linguri cu vîrf cît stă pe ele cu nuci măcinate (100 g), 2 linguri cu pușin vîrf făină (50 g), 7 linguri zahăr cu pușin vîrf. *Crema:*

2 ouă întregi, 250 g unt, 4 linguri lapte, 200 g zahăr, 2 linguri rom, 1 plic zahăr vanilat. *Nuga:* 4 linguri zahăr tos, 100 g nucă. *Siropul:* 4 linguri zahăr (100 g), 1/2 dl rom, 2 dl apă, vanilie, lămîie.

Albușurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul, se bate în continuare pînă se întărește bine spuma, apoi se pun gălbenușurile, care au fost păstrate în coaja lor și se bat de 7—8 ori să se amestece; se adaugă și nuca măcinată amestecată cu făina. Se amestecă ușor de 8—10 ori prin răsturnare de jos în sus, apoi se pune în forma (cratiță) dinainte tapetată cu grăsimi și făină. Se dă la cuptorul bine încins, dar focul se reduce imediat la potrivit. Se coace 30—40 minute. În primele 15—20 minute nu se deschide ușa cuptorului. Se încearcă cînd este gata cu o scobitoare înfiptă în mijlocul tortului, dacă iese uscată este gata. Se scoate și se lasă 5 minute în formă, apoi se pune platoul deasupra și se răstoarnă. Se lasă să se răcească în bucătărie, nu se dă la rece. Cînd este rece se taie în 3 foi, care se însiropează cu siropul rece. Apa se fierbe un clocot cu zahărul, puțină coajă de lămîie și zahărul vanilat. Cînd siropul este rece se pune romul. Cu o pensulă păstrată în acest scop se însiropează toate 3 blaturile. Se așază pe platou primul blat, care a fost deasupra cînd s-a copt tortul, se unge uniform cu 1/3 din cremă (vezi crema caramel). Se pune al doilea blat însiropat se unge cu 1/3 din cremă, terminînd cu foaia care a fost la bază, și este mai dreaptă, însiropată și ea cu 1/3 din sirop. Se unge și pe dinafară cu restul de 1/3 din cremă, lateral și deasupra. Se netezește bine cu cuțitul, apoi se balotează cu nucă și se ornează cum s-a arătat la generalități. Se dă la frigider să se întărească crema și se servește.

Tort de rom

Blatul: 6 ouă, 6 linguri zahăr (150 g), 6 linguri făină (150 g), 1/4 l rom, marmeladă de caise.

Crema: 2 ouă, 200—250 g unt, 50 g cacao sau 100 g ciocolată, 4 linguri lapte, 200 g zahăr, vanilie. Pentru ornat 1/2 kg frișcă bătută spumă.

Se face blatul obișnuit de pandișpan. Albușurile se bat spumă tare, se pune zahărul tos și se bate în continuare pînă se întărește albușul. Se pun gălbenușurile toate deodată, se bat de 7—8 ori cu telul. Se pune făina toată deodată, se amestecă ușor prin răsturnare de jos în sus de 9—10 ori. Se pune în forma de tort dinainte pregătită și se coace. Cînd este gata se răstoarnă pe un platou. La blatul rece se taie un capac de 2 cm grosime, așa cum este răsturnat. Se scoate miezul cu cuțitul, lăsînd marginea și baza tot de 2 cm grosime. Miezul scos se taie pătrățele și se stropește bine cu rom, de asemenea marginile și capacul în interior; 1/3 din miez se lasă galbenă, 1/3 se colorează în verde cu o picătură de esență vegetală pusă într-o lingură de apă, cu care se stropește; 1/3 se

colorează la fel cu esență vegetală roșie. Capacul, marginea și baza se ung în interior cu marmeladă de caise. Se așază în tort pătrățelele verzi, se unge cu 1/2 din crema de ciocolată sau cacao (vezi crema), apoi se pun pătrățelele galbene, peste ele restul de cremă și apoi pătrățelele roz. Se pune capacul. Se presează ușor ca să nu rămână goluri, apoi se ornează cu frișca cu ajutorul cornetului, lateral și deasupra. Se dă la frigider să se întărească, apoi se servește.

Tort de ciocolată sau cacao

Blatul: 6 ouă, 6 linguri zahăr tos (150 g), 6 linguri făină (150 g), 1 lingură cacao (20 g).

Crema: 2 ouă întregi, 4 linguri lapte, 250 g unt, 50 g cacao sau 100 g ciocolată rasă, 1 plic zahăr vanilat, 2 linguri rom.

Sirop: 2 dl apă, 4 linguri zahăr (100 g), 1/2 dl rom.

Se face blatul de tort ca în rețeta precedentă, numai că făina se amestecă cu cacaoa și astfel se adaugă. Se prepară și se coace la fel. Blatul rece se taie în 3 foi, care se însiropează cu siropul făcut din apă și zahăr, fiert un clocot. Când este rece se pune romul și se însiropează cu pensula care servește numai în acest scop. Crema se face după metoda cremei universale (vezi cremele). Se așază prima foaie însiropată pe platou, se unge cu 1/3 din cremă, apoi se pune a doua foaie, se unge cu 1/3 din cremă și se termină cu partea care a fost la bază când s-a copt, care este mai dreaptă. Se unge și pe dinafară cu 1/3 din cremă (lateral și deasupra), se balotează cu nucă, sau nucă amestecată cu pesmet din pișcoturi pisate și se ornează după indicațiile date la generalități. Se dă la frigider.

Tort de cafea

Blatul: 6 ouă, 6 linguri zahăr (150 g), 6 linguri făină (150 g), 1 linguriță nesscafea sau 1 lingură rasă cafea măcinată.

Crema: 250 g unt, 2 ouă întregi, 4 linguri esență de cafea sau 4 linguri apă și 2 lingurițe nesscafea, 1 lingură rom.

Siropul: 4 linguri zahăr, 1/2 dl rom, 2 dl apă.

Se face pandișpan obișnuit ca în rețetele precedente, numai că făina se amestecă cu cafeaua naturală și astfel se adaugă. Se coace la fel. Când este rece se taie blatul în 3 foi, se însiropează cu siropul rece toate 3 foile ca în rețeta precedentă. Crema se prepară după metoda cremei universale. Se suprapun foile de tort cu 2/3 din cremă iar cu 1/3 se unge pe dinafară. Se balotează cu nucă și se ornează cum s-a arătat la generalități. Se poate glasa cu șerbet cum s-a arătat la glazuri.

Tort trunchi de copac

Blatul: 8 ouă, 8 linguri zahăr nu prea pline (180 g), 6 linguri foarte pline de nucă măcinată (120 g), 2 linguri nu prea pline de făină (40 g).

Crema: 3 ouă, 350 g unt, 200 g zahăr, 2 linguri cacao, vanilie, 1 dl rom. *Nuga din 100 g zahăr și 100 g nucă.*

Pentru blat se bat albușurile spumă tare, se pune zahărul tos și se bate pînă se întăresc din nou. Se adaugă gălbenușurile toate deodată și se bat cu telul de 7—8 ori ca să se amestece. Se pune făina amestecată cu nuca măcinată, se amestecă ușor și puțin de jos în sus prin răsturnare. Se pune în tavă de circa 42/26 cm, dinainte pregătită, unsă cu unt sau margarină și tapetată cu făină, sau tapetată numai cu hîrtie albă. Se întinde cu un carton de celuloid sau plastic, uniform pe toată suprafața tăvii și se dă repede la cuptorul încălzit. Focul se face cu 1/2 oră înainte ca să fie încălzit peste tot, apoi se reduce la potrivit, imediat ca s-a dat la cuptor. Nu se deschide cuptorul 10 minute. Se coace în circa 15—20 minute. Se răstoarnă apoi pe un șervet curat potrivit de mare, se rulează cu șervetul, fără să se apese și se lasă așa pînă se răcește (dacă a fost coaptă pe hîrtie, se curăță hîrtia după ce s-a răsturnat și apoi se rulează). Rece se derulează, se stropește cu romul cu ajutorul unei pensule mai lată, păstrată numai în acest scop.

Pentru cremă se sparg ouăle întregi într-un căzanel smălțuit, se freacă cu zahărul (200 g) și se subțiază cu 6 linguri apă (2 linguri pentru 1 ou). Se bate cu telul deasupra unui vas cu apă clocotită 10 minute să se lege ca o smîntînă subțire. Când se ia de pe foc se pune vanilia, dacă este praf; dacă este baton se fierbe împreună cu crema. Se bate în continuare deasupra unui vas cu apă rece și apoi se adaugă treptat 3/4 din crema fiartă la untul frecat spumă. Se ia apoi 2/3 din acest unt, se amestecă cu cacaoa cernută. Va servi pentru îmbrăcat rulada în formă de scoarță. La restul de 1/3 de unt se adaugă restul de 1/4 cremă fiartă rămasă și nugaua măcinată din 100 g nuci și 4 linguri zahăr (vezi nuga). Se unge blatul cu crema și se rulează. Dacă rulada este prea lungă, se face o tăietură oblică, tăind ruloul în părți inegale. Partea mai lungă se lasă culcată pe farfurie și cea scurtă se pune vertical, imitînd buștenii. În 2—3 locuri pe buștean se face cîte o mică gaură în care se infig bucățele mici de ruladă cu cremă (tăiate de la capete) imitînd nodurile sau ramuri tăiate. Când totul este aranjat se unge pe toată suprafața vizibilă cu crema de cacao, cu cuțitul, în strat cît mai gros. Se fac apoi dire cu furculița întoarsă, puțin ondulate, imitînd scoarța. Pe o parte a trunchiului se presară nuci măcinate, colorate cu esență vegetală verde, imitînd mușchiul. Suprafața plană de la capetele buștenilor și a nodurilor se îmbracă cu cremă netezită cu cuțitul, apoi cu un cornet de hîrtie cu vîrf rotund, numai cît să intre un băț de chibrit, se face o spirală imitînd vîrsta copacului,

cu inelele anuale. Aceasta se face cu unt aproape alb, sau îngălbenit cu puțin gălbenuș. Platoul se decorează cu asparagus și cu ciuperci făcute din indiene sau bezea. Se pot face și din șerbet amestecat cu nucă măcinată ca să aibă o consistență potrivită. Pălăria și piciorul ciupercii se modelează cu mâna. Se așază în grupuri mici în jurul trunchiului. Din loc în loc se fac puncte roșii cu esență vegetală roșie, cu o scobitoare, pe pălăria ciupercilor, imitând ciuperca „Pălăria șarpelui”.

Tort tunel

Blatul: 6 ouă, 6 linguri nu prea pline de zahăr (120 g), 3 linguri făină (75 g), 3 linguri foarte pline cu nucă măcinată (60 g), 20 g cacao.

Crema: 250 g unt, 150—200 g zahăr, 3 ouă, 1 plic zahăr vanilat, 20 g cacao 1 1/2 dl rom pentru stropit blatul. Glazura: 200 g zahăr, 3 linguri zahăr pentru caramel; esență vegetală roșie sau verde pentru colorat foaia.

Pentru blat se bat a bușurile spumă tare, se pune zahărul tos și se bate pînă se întărește bine albușul; se adaugă gălbenușurile toate o dată, se bate de cîteva ori să se amestece. Se ia apoi circa 1/3 din spumă, se pune o picătură din esență roșie sau verde, numai cu vîrf de unghi (scobitori) (colorează foarte tare), se bate de 2—3 ori să se amestece, apoi se pune 1/3 din nucă amestecată cu făina, se amestecă ușor și puțin ca la tort și se lasă la rece. În restul de 2/3 spumă se pune restul de nucă, făină și cacao, toate amestecate înainte. Se pun deodată și se amestecă ușor prin răsturnare de jos în sus. Se așază apoi în tavă de 30/35 cm unsă cu unt sau margarină și tapetată cu făină. Se întinde în strat subțire cu ajutorul unui carton. Se coace la foc potrivit circa 15 minute. Se răstoarnă apoi pe un șervet și se lasă să se răcească (nu se rulează). Se curăță repede tava (se răcește dosul ei cu apă rece ca să se poată folosi mai repede) se unge numai pe 1/3 din tavă pe lungime și se tapetează cu făină. Pe acea porțiune se întinde compoziția colorată și se coace la fel ca prima. Separarea compoziției se face înainte de a pune celelalte ingrediente, deoarece după ce se pun, compoziția nu mai trebuie amestecată prea mult ca să nu piardă albușul aerul înglobat și atunci nu mai crește, rămîne îndesată.

Pentru cremă se sparg ouăle într-un căzanel smălțuit, se freacă cu zahărul și se subțiază cu 6 linguri lapte sau apă. Se bat pe un vas cu apă clocotită 10 minute cu telul inoxidabil, pînă se leagă ca o smîntînă subțire. Cînd se ia de pe foc se pune vanilia (dacă este baton se fierbe cu crema pentru a aroma mai bine). Se răcește pe un vas cu apă rece, bătînd mereu cu telul și apoi se adaugă la unt frecat spumă, tot cîte o lingură, pînă se înglobează bine în unt. Foile se stropesc cu romul cu ajutorul pensulei. Se va aranja într-o formă ovală la bază, lungă cît lungimea foii. Se pune forma cu gura întoarsă la marginea foii mai late. Se taie o bucată lată

cît lărgimea forme la gură. Restul foii rămase se așază în formă, se unge cu 2/3 din cremă și peste ea se așază foaia colorată tot curbată după formă. Se umple apoi golul rămas cu restul de cremă după ce s-a colorat cu o lingură de cacao. Deasupra se așază ca un capac, foaia rămasă. Se presează puțin ca să nu rămînă goluri și se dă la frigider să se întărească crema. Se scoate apoi, se pune platoul de servit (lung după lungimea ei) deasupra și se răstoarnă. Va avea forma rotundă de tunel. Se glasează cu șerbet procurat din comerț (vezi glazuri) sau se face un fondant din 200 g zahăr. Se pune zahărul într-o tigaie smălțuită cu 5 linguri apă și o lingură zeamă de lămîie, se amestecă pe foc pînă se topește și se lasă să se lege pînă cînd, ridicînd lingra pe latul ei, cad picături bine legate. Se încearcă și în apă rece, punînd o picătură. Dacă se adună ca o miere se pune o lingură cacao cernută și se ia de pe foc; se lasă să se răcească. Într-o tigaie 3 linguri de zahăr se caramelizează în maron deschis, apoi se sting cu 4 linguri apă fierbinte; se lasă să fiarbă pînă se topește bine zahărul și devine un sirop gros. Se trage la o parte și se păstrează pe marginea sobei să rămînă cald. Siropul fierț pentru fondant, cînd este numai puțin cald, se freacă cu lingura pînă se taie, adică se rupe coarda care se întinde. Se adaugă siropul de zahăr ars, se amestecă bine și se toarnă peste tortul aranjat, ca să se glaseze pe toată suprafața. Tortul se unge înainte cu un strat foarte subțire de marmeladă de caise la suprafață ca să prindă mai bine glazura. Glazura rămasă pe margini se încălzește puțin, se pune într-un cornet cu vîrf de unghi numai cît să încapă un băț de chibrit și se fac dire în formă de grilaj deasupra glazurii, ca să fie mai aspectuoasă. Tortul se poate umple și cu alte creme de tort.

Tort doboș

Blatul: 7 ouă, 140 g făină (7 linguri nu prea pline), 140 g zahăr (7 linguri nu prea pline), 70 g unt, 1 vîrf de cuțit sare.

Crema: 250 g unt, 3 ouă, 180—200 g zahăr, 2 linguri cacao, 1 plic zahăr vanilat, 2 linguri rom, 200 g zahăr pentru caramel.

Blatul se poate face simplu ca pentru pandispan sau se pune și unt topit în compoziție. Se bat albușurile spumă tare, se pune zahărul tos cu o linguriță zeamă de lămîie și se bat pînă se întărește din nou spuma. Se pun gălbenușurile și se bate de 7—8 ori să se amestece. Se adaugă făina amestecată cu un vîrf de cuțit sare fină și untul topit, dar rece. Numai pe urmă se amestecă ușor prin răsturnare de jos în sus. Pe fundul unei forme de tort rotundă, unsă cu margarină sau unt netopit și tapetată cu făină, se întinde cu cuțitul un strat subțire de 1/2 cm. Se coace la un foc potrivit 7—8 minute. Ca să se poată manipula mai ușor se pune pe dosul unei tăvi cu care se dă la cuptor. Cînd este coaptă se desprinde cu lama cuțitului și se lasă să se răcească pe o suprafață dreaptă. Se curăță

repede forma cu cuțitul, se răcește pe partea inversă cu apă rece, apoi se unge din nou și se tapetează cu făină. Se întinde altă foaie și se coace la fel. Se coc 6—7 foi, câte rezultă din compoziție. Compoziția se ține mai la rece pînă se coc foile, ca să nu cadă albușul. Se ia numai din margine. Foile coapte nu se suprapun calde numai dacă se răcesc. Între ele se pune o coală de hîrtie, ca să nu se lipească. Cînd toate sînt coapte, se alege foaia cea mai reușită și se pune de o parte. Restul foilor se suprapun cu crema de cacao făcută din cantitatea indicată (vezi crema cacao). Se așază prima foaie pe platou și se împarte crema din ochi ca să intre toată în mod egal între foi fiind și cea de deasupra unsă cu cremă. Foaia rămasă de o parte se va glasa cu zahăr ars. În acest scop foaia se așază pe fundul tăvii și se dă la cuptor, încălzit și cu ușa deschisă. Zahărul (200 g) se pune în tigaie smălțuită și se caramelizează în maron deschis, apoi se trage puțin la o parte să nu se ardă. Se scoate foaia de la cuptor, se pune pe masă (să fie complet dreaptă) și se unge repede pe margine de 1 cm cu unt ca să nu se lipească caramelul. Se potrivește caramelul să fie destul de fierbinte ca să curgă bine și se dă drumul repede pe toată suprafața foilor. Se trece repede cu dosul unui cuțit mai gros prin unt și se marchează felile de tort în trei sferturi, apoi sferturile în 3 felii. Se lucrează repede și în bucătăria caldă pînă nu se răcește caramelul că atunci nu se mai poate tăia. După ce s-a marcat, se mai trece pe aceleași urme cu dosul cuțitului trecut prin unt, pînă se taie complet foaia în bucăți. Se ajustează bucățile cît sînt pe masă la marginea triunghiului, apoi se așază în ordinea în care au fost, deasupra ultimului strat de cremă. Se ajustează întreg tortul pe margine trecînd cu cuțitul pînă jos pe măsura triunghiurilor, ca să aibă aspect frumos. Se taie apoi bucățile după forma triunghiului. Se poate face tortul și în tavă dreptunghiulară, mărind cantitățile după mărimea tăvii. Pentru aranjare se procedează la fel. Foaia cu glazura se va tăia în dreptunghiuri de 3/5 cm. Marginea se va ajusta cît timp foaia este pe masă și după ea se îndreaptă marginea tortului, după ce se așază bucățile glasate. Tortul se aranjează pe un platou mare după mărimea foilor. Ca să fie mai aspectuos, după ce s-au îndreptat marginile, se ornează deasupra de jur-împrejur, făcînd un cordon ondulat cu cornetul cu virful crestă în formă de stea, cu unt colorat puțin cu cacao.

Tort de nucă cu frișcă

Blatul: 8 ouă, 8 linguri foarte pline cu nucă măcinată (200 g), 4 linguri pesmet, 8 linguri zahăr (200 g).

Siropul: 1 1/2 dl rom, 1 1/2 dl apă, 150 g zahăr, coajă de lămîie, 1 plic zahăr vanilat, 1 kg frișcă bătută spumă.

Albușurile se bat spumă tare, se pune zahărul tos cu o linguriță zeamă de lămîie și se bate în continuare pînă se întărește bine spuma. Se pun

gălbenușurile, se bat puțin să se amestece, apoi se adaugă nuca măcinată amestecată cu pesmetul. Se amestecă ușor și se pune în forma de tort rotundă, tapetată cu unt sau margarină și făină. Se dă la cuptor, încălzit înainte, apoi se reduce focul la potrivit. Nu se deschide cuptorul 20 minute. Se coace circa 30 minute. Se încearcă cu o scobitoare înfiptă în mijlocul tortului; dacă iese uscată, se scoate din cuptor, se lasă 5 minute în formă, apoi se pune platoul deasupra și se răstoarnă. Cînd este rece se taie un capac de 2 cm grosime. Se scoate miezul, lăsînd marginea și baza tot de 2 cm grosime. Se face un sirop din apă, zahăr și coajă de lămîie, fierte 1 minut. Cînd se ia de pe foc se pune vanilia și cînd este rece se adaugă romul. Se stropește bine cu sirop, capacul, marginile și baza, miezul mai puțin. Miezul tăiat cubulețe se amestecă cu 1/2 kg frișcă bătută spumă, îndulcită și aromată și se introduce în tortul rămas gol. Se pune capacul. Se ornează abundent cu restul de frișcă, sau chiar mai multă, cu ajutorul cornetului cu șprîț crestă la capăt. Se dă la frigider 2—3 ore să se frăgezască, apoi se servește. Pesmetul va absorbi frișca și totul se face ca o cremă.

Tort cu șodou de vanilie

Blatul: 5 ouă, 5 linguri făină (125 g), 5 linguri nu prea pline zahăr (100 g).

Șodoul: 6 gălbenușuri, 1 l lapte, 4 linguri zahăr (100 g), 1 plic zahăr vanilat, 1/4 kg frișcă bătută pentru ornat.

Siropul: 2 dl apă, 1 1/2 dl rom, 150 g zahăr, coajă de lămîie.

Se face un blat simplu de pandișpan din ouă, făină și zahăr (vezi generalități). Se coace în tavă dreptunghiulară de 3 cm grosime. Tava se tapetează cu hîrtie. Se coace circa 20 minute la foc potrivit, dar cuptorul să fie încălzit înainte. Se răstoarnă pe un șervet, se desprinde hîrtia trecînd cu cuțitul între hîrtie și blat cît este fierbinte. Se lasă să se răcească, apoi se taie patrate de 5/5 cm și se așază pe un platou cu marginea mai ridicată, ca să încapă șodoul în jur. Pentru sirop zahărul, apa și coaja de lămîie se fierb 1 minut. Cînd este rece se adaugă romul și se însiropează abundent cu ajutorul unei linguri, bucățile așezate pe platou. Se ornează cu frișcă pusă în cornet cu șprîț crestă, făcînd deasupra fiecareia cîte o rozetă. Din gălbenușurile frecate cu zahărul, subțiate cu laptele se face șodoul. Se bate cu telul inoxidabil deasupra unui vas cu apă clocotită 15 minute; cînd se ia de pe foc se pune vanilia. Se lasă să se răcească sau se răcește în continuare pe un vas cu apă rece. Se deșartă apoi în jurul bucăților de tort. Se dau la frigider, apoi se servesc. Deasupra se poate unge cu marmeladă de caise fiecare bucată și apoi se ornează cu frișcă.

Tort de portocale

I. Blatul: 7 ouă, 5 linguri foarte pline cu nuci măcinate (100 g), 2 linguri făină nu prea pline (50 g), 7 linguri zahăr (150 g), 1 lingură zeamă de portocală, coajă rasă numai de la suprafața portocalei.

Crema: 300 g unt, 3 ouă, 200 g zahăr, 4 linguri zeamă de portocale, 1 linguriță coajă rasă numai de la suprafață.

Siropul: 1 1/2 dl apă, 150 g zahăr, 1/2 dl rom, zeama de la 1 portocală. Albușul se bate spumă tare, apoi se adaugă zahărul tos și o lingură zeamă de portocale. Se bate până se întărește bine, se adaugă gălbenușurile toate deodată și se bate puțin să se amestece; nucile măcinate amestecate cu făina și coaja rasă de portocală se pun toate deodată și se amestecă ușor. Compoziția se toarnă în formă de tort rotundă, unsă cu unt sau margarină și tapetată cu făină. Se dă la cuptorul încălzit și se coace la foc potrivit circa 30—40 minute. Nu se deschide cuptorul 20 minute. Se încearcă cu scobitoarea când este gata. Dacă iese uscată, se scoate blatul și se lasă 5 minute în formă să se așeze; se pune apoi platoul deasupra și se răstoarnă. Când este rece se taie în 3 foi. Se face siropul din apa fiartă 1 minut cu zahărul și coajă de portocală. Când este rece se adaugă suc de portocală stors prin citronică și romul. Prima foaie așezată pe platou se insiropează cu 1/3 din sirop. Crema se face din cantitățile respective (vezi crema de portocale). Se unge cu 1/3 din cremă, se așază foaia a doua, se insiropează cu 1/3 din sirop, se unge cu 1/3 din cremă, apoi se insiropează foaia a treia și se așază deasupra. Foaia de deasupra trebuie să fie cea mai dreaptă. Cu restul cremei se unge tortul pe dinafară, lateral și deasupra. Se nivelează bine și se balotează cu nucă măcinată (vezi generalități). Se ornează cu felii de portocală și cu unt alb frecat puțin fără zahăr și pus într-un cornet de hârtie cu vârful crestat în formă de stea (vezi maioneză).

II. Blatul: 8 albușuri; 1/4 kg zahăr, 1/4 kg nuci măcinate, coaja și zeama de la 1/2 portocală (2 linguri).

Crema: 8 gălbenușuri, 300 g zahăr, 8—10 linguri zeamă de portocale, 1 linguriță coajă rasă, 300 g unt. Albușurile se bat spumă tare, apoi se adaugă zahărul tos și zeama de portocală (2 linguri) toate deodată; se bate până se întăresc albușurile; se adaugă nucile măcinate și o linguriță coajă rasă de la suprafața portocalei. Se amestecă ușor și se pune de 1 cm grosime în tavă dreptunghiulară mai mare. Tava se tapetează înainte cu unt sau margarină și cu făină. Compoziția se întinde cu un carton de celuloză sau plastic cu marginea dreaptă. Se coace 30 minute la foc potrivit cu ușa cuptorului complet deschisă, altfel cade și se face cleioasă. După 1/4 de oră se întoarce tava în cuptor și se menține ușa deschisă. Se lasă să se răcească în tavă, în bucătărie, apoi se taie în 4 fișii pe lungime și se suprapun pe un platou potrivit, unse între ele cu crema.

Pentru cremă se pun gălbenușurile și zahărul în castron smălțuit de circa 2 l. Se freacă cu zahărul și se subțiază cu zeamă de portocale (până la 2 linguri pentru 1 gălbenuș). Se adaugă și o linguriță coajă rasă de portocală. Se bate cu telul inoxidabil pe un vas cu apă clocotită 10 minute, până se leagă ca o smântână subțire. Se răcește pe un vas cu apă rece, apoi se adaugă treptat la untul frecat spumă. Se așază prima foaie pe platou, se unge cu 1/4 din cremă, apoi a doua foaie, iar 1/4 din cremă, până se termină. Cu 1/4 din cremă se unge la suprafață, lateral și deasupra. Se nivelează bine cu cuțitul. Dacă nu are aspect destul de frumos se balotează cu nuci pe margini și se ornează cu felii de portocală și unt alb frecat fără zahăr, cu cornetul de hârtie, tăiat la vîrf în formă de stea. Se dă la frigider, apoi se servește.

Tort de curmale

Blatul: 8 albușuri, 1/4 kg zahăr, 2 linguri suc de lămție, 200 g curmale tăiate în formă de chibrit, 100 g migdale tăiate la fel, 100 g alune sau nuci măcinate.

Crema: 8 gălbenușuri, 250 g zahăr, 300 g unt, 1 plic zahăr vanilat, 8—10 linguri esență de cafea, care se poate înlocui cu 1 lingură cafea macă sau nescafea și 8—10 linguri apă, 1 lingură rom.

Se bat albușurile spumă tare, se adaugă zahărul tos și zeama de lămție și se bate până se întărește bine. Se adaugă curmalele, migdalele și nucile măcinate (sau alune). Compoziția se amestecă ușor, apoi se pune de 1 cm grosime într-o tavă dreptunghiulară mai mare, tapetată cu unt sau margarină și făină. Se coace 30 minute cu ușa cuptorului complet deschisă, la foc potrivit. După 1/4 de oră se întoarce tava în cuptor și se coace tot cu ușa deschisă. Se lasă în tavă să se răcească în bucătărie, apoi se taie în 4 fișii pe lungime. Crema se face din cantitățile indicate (vezi crema de cafea). Fișile se așază pe un platou potrivit și se suprapun cu 3/4 din cremă ca în rețeta precedentă. Deasupra și lateral se unge cu restul de cremă. Se balotează cu nucă și se ornează după indicațiile date la generalități. Se dă la frigider să se întărească, apoi se servește.

Tort pescăresc

Blatul: 8 albușuri, 1/4 kg zahăr tos, zeama de la 1/2 lămție, 125 g nuci măcinate, 125 g nuci tăiate felii subțiri cu cuțitul, 150 g stafide muiate cu 2 ore înainte cu 4 linguri rom, 1 lingură cu vîrf pesmet. Pentru umplut și ornat 1 kg frișcă bătută spumă, îndulcită și zahăr vanilat.

Albușurile se bat spumă tare, se pune zahărul tos și 2 linguri zeamă de lămție și se bate în continuare până se întărește bine albușul. Se adaugă nucile, pesmetul, stafidele, toate deodată. Se amestecă ușor și se coace în

tavă dreptunghiulară la fel ca mai sus. Se lasă să se răcească în tavă, se taie în 4 fișii care se așază pe platou suprapuse cu frișcă între ele. Se ornează tot cu frișcă cu ajutorul cornetului. Se dă la frigider 2—3 ore, apoi se servește.

Tort de castane

I. Blatul: 6 ouă, 5 linguri cu vîrf nuci măcinate (100 g), 2 linguri nu prea pline făină (50 g), 6 linguri zahăr tos (150 g), 1 borcan de 400 g pireu de castane din comerț, 3 linguri rom, 200 g unt, 1/2 kg frișcă.

Se face un blat obișnuit din ouă, zahăr și nuci amestecate cu făina (vezi generalități). Blatul rece se taie în 3 foi, care se stropesc cu un sirop făcut din 1 1/2 dl apă, 100 g zahăr și coajă de lămție (se fierbe 1 minut). Cînd siropul este rece se adaugă 1/2 dl rom și se însiropează cu pensula păstrată special pentru acest scop. Pentru cremă se freacă untul spumă, se adaugă pireul de castane care este dulce și 3 linguri rom, sau numai 1 plic de zahăr vanilat. Foile se suprapun cu două straturi de cremă între ele. Deasupra și lateral se ornează cu frișcă.

II. Tortul se poate aranja numai cu frișcă și pireu de castane. Se pune pe platou prima foaie, se stropește cu 2 linguri rom și se unge cu frișcă cam de 2 cm partea mai moale de la fundul vasului. Peste frișcă se presară jumătate din pireul de castane trecut prin strecurătoarea de sîrmă inoxidabilă, direct peste frișcă, ca să cadă afinat. Se pune al doilea blat, se stropește cu 2 linguri rom, se unge la fel cu frișcă și se presară cu restul de pireu de castane trecut prin sită de sîrmă inoxidabilă. Se așază al treilea blat stropit cu 2 linguri rom. La suprafață se ornează cu 1/2 kg frișcă îndulcită și vanilată. În total este necesar 1 kg frișcă pentru umplut și ornat. Se dă la frigider 2—3 ore să se frăgezască blatul care va absorbi lichidul din frișcă și frișca rămîne ca o cremă albă.

Tort bezea cu frișcă

I. 4 albușuri, 250 g zahăr, 1 lingură zeamă de lămție, 1 kg frișcă bătută spumă, 100 g zahăr pudră și 1 plic zahăr vanilat pentru frișcă.

Albușurile se pun într-un căzanel smălțuit de circa 2 l. Se bat spumă tare, se pune apoi zahărul tos și zeama de lămție toate o dată. Se bate pînă se întărește albușul, apoi se bate în continuare 10 minute pe un vas cu apă clocotită; se ia de pe foc, se mai bate 5 minute și se lasă la o parte. Albușul nu mai cade. Se taie 3 cercuri de hîrtie albă, după mărimea fundului de la forma de tort. Se unge puțin fundul formei cu margarină și se așază hîrtia. Peste hîrtie se pune 1/3 din compoziție, se întinde uniform cu cuțitul și se dă la cuptor la foc mai moale, cu ușa cuptorului

lui complet deschisă. Se lasă la cuptor 1/2 oră. După 1/4 de oră se întoarce tava cu partea de la ușă spre fundul cuptorului, unde focul este mai tare. Se poate coace și pe dosul unei tăvi sau cratițe. Se unge numai sub discul de hîrtie. Se împarte compoziția de la început pe toate 3 discurile de hîrtie așezate pe tăvi și se lasă în bucătărie pînă le vine rîndul la copt. Cînd sînt coapte se lasă pe hîrtie pînă la întrebuintare. Dacă sînt încă moi în interior, se vor usca dacă stau pînă a doua zi în bucătărie. Nu se suprapun decît complet reci și uscate. Se pot păstra mai mult timp în cutii de carton. Cînd se aranjează tortul, se scoate hîrtia (dacă este prea lipită se umezește puțin cu o cîrpă udă și stoarsă) se așază pe un platou și se unge cu un 1/4 kg frișcă, partea mai moale de la fundul vasului. Se pune a doua foaie, din nou frișcă, apoi foaia a treia. Se ornează cu 1/2 kg frișcă deasupra și lateral, formînd dîre din centrul tortului pînă la bază, cu cornetul cu sprîț crestat la capăt. Se dă la frigider. Este bine dacă se lasă pînă a doua zi ca să se frăgezască foile, care absorb lichidul din frișcă și totul devine ca o cremă.

II. Blaturile de beza se pot suprapune cu oricare cremă de tort și se ornează numai deasupra cu frișcă. Foile rămîn mai tari.

Tort cu fructe

I. 6 ouă, 6 linguri zahăr (150 g), 6 linguri făină (150 g), 1 lingură zeamă de lămție și coajă rasă, vanilie, 750 g fructe (căpșuni, cireșe, vișine, caise), 5 linguri zahăr, 5 linguri rom, 1 kg frișcă bătută.

Se face un blat de pandișpan obișnuit (vezi generalități). Cînd este rece se taie în trei foi. Fructele se curăță de sîmburi sau de coajă și se taie felii. Se presară cu zahărul și se stropesc cu romul (se lasă astfel 1 oră). Se așază prima foaie pe platou și deasupra 1/3 din fructe cu o parte din siropul lăsat, și cu care se stropește foaia. Peste fructe se pune un strat de frișcă de 2 cm, apoi foaia a doua și se procedează la fel și ultima foaie peste care se presară 1/3 din fructe. Se ornează cu restul de frișcă cu cornetul cu sprîț crestat la capăt. Se dă 3—4 ore la frigider. Se servește.

II. Blatul: 3 ouă, 3 linguri făină (75 g), 3 linguri zahăr (75 g), 1/2 kg vișine (sau alte fructe), 350 g zahăr, 1/2 dl rom, 2 albușuri, 3 pișcoturi. Blatul se coace în formă de tort rotundă sau în cratiță de 2 l. Foaia nu trebuie să fie înaltă. Albușurile se bat spumă tare, se pune zahărul tos și se bate pînă se întărește spuma din nou. Se adaugă gălbenușurile și se bate puțin pînă se amestecă totul, apoi făina toată deodată. Se amestecă ușor apoi se pune în forma tapetată cu unt sau margarină și făină. Se coace la foc potrivit circa 20 minute. Se răstoarnă pe platoul de servit. 100 g vișine se freacă bine cu furculița cu 100 g zahăr pînă se face ca un

sirop. Se adaugă romul, apoi se stropește bine blatul rece și se acoperă cu 200 g vișine fără simburii sau alte fructe. Deasupra se rad pișcoturile. Albușurile se bat spumă tare, se pune 2 linguri zahăr tos (50 g) și se bate pînă se întărește din nou albușul. 200 g vișine sau alte fructe se fierb 5 minute cu 200 g zahăr și se adaugă așa clocotite peste albușul spumă. Se bat repede cu telul pînă se răcesc și se întărește bine albușul (circa 10 minute). Cu această spumă se îmbracă tortul lateral și ce rămîne se pune deasupra. Cu lingurița se scot ciocuri pentru ornament. Se dă la frigider să se răcească bine și se servește. Este delicioasă. Spuma se poate servi și în foi de plăcintă sau la pahar. Dintr-un albuș se pot face 3 porții bune la pahar. Se dau la frigider. Se servesc așa sau ornate cu frișcă. În acest caz se pot face 4—5 porții.

Foi „Casnica” cu frișcă

Aceste foi cumpărate din comerț se pot aranja pe un platou suprapuse cu 1/2 kg frișcă bătută spumă îndulcită și vanilată; se ornează cu încă 1/2 kg frișcă. Pentru umplut se folosește frișca mai moale. Foile, absorbind lichidul din frișcă, se frăgezesc și totul devine ca o cremă.

Tort ananas

Se face din resturi de prăjituri uscate mai vechi, care au la bază mai ales pandișpan. Se înmoaie cu un sirop rece făcut din apă, zahăr, rom. Cînd sînt moi se fărîmîtează cu furculița. Se adaugă unt moale după cantitatea de prăjituri muiate (cam în proporție ca la tort), nuci măcinate, cacao, coji de portocală din dulceață tăiate mărunt, toate după apreciere și gust. Din acest pireu se formează o sferă cu baza turtită și puțin tîguțată la vîrf, care se așază pe un platou. Un albuș se bate spumă tare, se adaugă 140 g zahăr pudră și 2 linguri zeamă de lămîie. Se bat împreună pînă se face ca o spumă mai moale. Cu un cuțit se unge bine tot tortul cam de 1 cm grosime. La distanțe de 2—3 cm, se scot cu vîrfurile unei lingurițe mici ciocuri pe toată suprafața, imitînd frunzele de ananas. Se lasă să se usuce în bucătărie pînă a doua zi. Nu se dă la cuptor. Cînd este uscat, pe fiecare frunzișoară se pune o mică boabă de coacăză roșie din dulceață sau bucățele mici de jelu roșu, pentru a imita ananasul.

Tort arici

Compoziția este aceeași, numai forma diferă. Se aranjează pe un platou în formă bombată ca o emisferă, cu un cap ascuțit și mic într-o parte. În loc de ochi se pun 2 boabe de afine, din dulceață sau afinată. Pe toată

suprafața bombată se pudrează cu cacao și se înfig migdale tăiate în formă de chibrit, după ce au fost opărite și curățate de piele. Capul rămîne neted.

Tort de biscuiți sau pișcoturi

Se folosește 1/2 kg biscuiți sau pișcoturi. Pe un platou se așază 1/3 din biscuiți sau pișcoturi, unul lingă altul, se stropesc bine cu rom apoi se ung cu o cremă de tort; se pune alt rînd de biscuiți deasupra, se stropesc la fel cu rom și se ung cu cremă, apoi încă un rînd de biscuiți stropiți cu rom. Deasupra se ornează cu 1/2 kg frișcă bătută spumă. Se dă la frigider 2—3 ore.

Cremă de vanilie universală

4 gălbenușuri sau 2 ouă întregi, 150—200 g zahăr, 200—250 g unt foarte proaspăt, 1 plic zahăr vanilat, 4 linguri lapte sau apă.

Pentru un gălbenuș sau un ou întreg se poate pune 1 sau 2 linguri lichid. Dacă se pun 2 linguri lichid, cantitatea de unt se va mări cu 50 g la total. Modul de preparare: într-un castron de tablă smălțuită de circa 2 l se pun gălbenușurile sau ouăle întregi, se freacă cu zahărul și se subțiază cu lichidul. Se pune castronul deasupra unei olițe cu apă clocotită, atît de mare, încît castronul să o acopere deasupra ca un capac. În acest fel castronul va fi încălzit pe toată suprafața de aburul format prin fierberea apei. Preparatul va fi gata exact în 10 minute, fără riscul de a se tăia, dacă se amestecă continuu cu o lingură sau se bate cu telul inoxidabil. Pentru orice preparat cu ouă nu se vor întrebuința vase sau ustensile care se coclesc, deoarece înnegresc preparatul și-l fac toxic. Cel mai bine este să se bată cu telul. Cînd este legat ca o smîntînă subțire după exact 10 minute se ia de pe foc și se pune zahărul vanilat. Dacă vanilia este baton, se pune 2—3 cm din baton o dată cu crema să fiarbă împreună. Crema se amestecă apoi pe un vas cu apă rece și cînd este complet rece se adaugă treptat cîte o lingură la untul frecat spumă în alt castron.

Observație. Untul poate să nu încorporeze crema fiartă, cînd este prea rece. În acest caz se introduce vasul în care se freacă, numai 1 minut în apă fierbinte. Se poate întîmpla ca untul să încorporeze numai o parte din cremă. De la un timp începe să se separe de cremă, se brînzește. Înseamnă că untul este prea puțin față de crema fiartă. În acest caz se mai adaugă în marginea cremei cel puțin 50 g unt moale și se freacă numai în centrul lui; treptat va adera toată crema tăiată. Crema cînd este gata, ca o alifie, nu se mai freacă. Se întrebuințează imediat, apoi se dă la frigider cu preparatul aranjat. Dacă rămîne cremă și se păstrează la frigider acoperită, se va lăsa întîi să se înmoaie la loc cald în bucătărie, apoi se va întrebuința.

Cremă de cacao sau ciocolată

La crema universală din rețeta precedentă se adaugă când se ia de pe foc, vanilia și 50 g cacao bine cernută sau 100 g ciocolată rasă prin răzătoarea cu găuri mici. Se mai amestecă pe foc până se omogenizează bine, apoi se răcește deasupra unui vas cu apă rece. Se adaugă la unt treptat câte o lingură. Se pune și o lingură rom, apoi se întrebuintează pentru umplut torturi.

Crema de cafea

Se face o esență de cafea din o lingură cu vîrf cafea naturală, o lingură cu vîrf cicoare fierte 10 minute în 1 $\frac{1}{2}$ dl apă. Se lasă să se așeze, apoi se strecoară prin strecurătoare deasupra căreia s-a pus un strat subțire de vată. Crema se face exact ca crema universală, numai că se înlocuiește laptele cu esență de cafea. Esența de cafea se poate înlocui cu apă și o lingură nessescafe. În acest caz cafeaua ca să-și păstreze mai bine aroma se adaugă numai când este gata crema, înainte de a se lua de pe foc. Se poate pune și o lingură de rom, după gust. Crema fiartă se adaugă treptat la untul frecat cum s-a arătat mai sus.

Cremă de zahăr ars

La crema de vanilie universală când este gata amestecată cu untul, se adaugă nuga măcinată, preparată din 100 g zahăr caramelizat și 100 g nuci (vezi nuga).

Cremă de lămîie

La crema universală, în loc de lapte se pune suc de la o lămîie mai mare, completat cu apă, dacă este nevoie. În rest toate cantitățile și modul de preparare sînt la fel ca mai sus. Pentru aromă se adaugă o linguriță coajă rasă numai de la suprafața lămîiei. Partea albă este amară. Coaja se pune de la început în cremă.

Cremă de portocale

I. Se prepară ca crema de lămîie însă în loc de lapte se pune suc de portocale, nediluat cu apă, deoarece suc de portocale nu este așa de acru. Pentru aromă se adaugă o linguriță de coajă rasă fin prin răzătoarea cu găuri mici, numai de la suprafața portocalei. Zahărul se poate pune în cantitate mai mare atît la lămîie cît și la portocală, după gust. Se adaugă la fel la untul frecat spumă ca și la crema universală.

II. Cremele se pot face la fel și cu suc de ananas, zmeură sau alte fructe zemoase, înlocuind laptele de la crema universală cu suc de fructe.

Cremă cu ouă crude

I. Cantitățile rămîn aceleași. Zahărul se fierbe 1 minut cu o lingură de lichid (esență de cafea, suc de fructe etc.) pentru 1 ou, numai cît să se dizolve. Se freacă untul spumă, se adaugă unul cîte unul ouăle crude, care trebuie să fie foarte proaspete, amestecînd bine după fiecare, apoi se pune siropul rece, cîte o lingură pînă se încorporează tot.

II. La untul frecat, în loc de zahăr se pune șerbet în părți egale cu untul. În acest fel se poate întrebuinta și fondantul care rămîne de la glazatul torturilor.

Glazura pentru torturi

Mai rapid se glasează cu șerbet din comerț. Un borcan de șerbet de 400 g se deșartă într-o crăticioară și se pune pe un vas cu apă caldă (nu clocoțită) pe marginea mașinei să se înmoaie încet, fără să se topească prea tare. Se adaugă 50 g unt. Trebuie să fie ca o smîntînă nu prea groasă, care să acopere tortul în strat de circa 2—3 mm. Dacă nu se subțiază suficient, se adaugă 1-2 linguri apă sau un sirop mai gros ca să se obțină consistența necesară pentru ornat. Dacă este prea gros, nu curge uniform. Dacă este prea subțire nu rămîne în strat destul de gros ca să acopere bine tortul. Se va încerca turnînd cu lingura peste o bucată mică. Tortul se aranjează pe platou, se unge la suprafață cu un strat subțire de marmeladă sau cu un sirop foarte gros, ca să se astupe toate asperitățile. Se toarnă apoi deasupra glazura în așa fel ca să curgă pe toate marginile. Se intervine repede cu cuțitul muia în unt cald. Dacă se răcește glazura nu se mai intervine că se cunosc urmele. Se lasă să se răcească în bucătărie, apoi se ornează cu o lingură unt frecat fără zahăr pînă este moale. Se colorează cu foarte puțină cacao, ca să fie un contrast de culori între glazură și ornalement. Se pune untul în cornet tăiat la vîrf în formă de stea numai cît să între un băț de chibrit. Cu mișcări rapide stînga-dreapta se realizează diferite figuri după imaginație, sau se fac linii drepte subțiri în formă de grătar, combinate cu linii ondulate. Pentru mai multă siguranță este bine să se deseneze modelul înainte pe hîrtie. Fondantul care a curs pe alături pe o foaie de nailon, se adună și se întrebuintează pentru glasat fursecuri sau pentru prepararea altor creme de torturi. Se păstrează în pungă de nailon la frigider.

Glazură albă

Pentru glazură albă se folosește albuș, zahăr și zeamă de lămâie. Cântățile de zahăr variază după felul glazurii. Dacă se face pentru o prăjitură care urmează să fie tăiată ulterior în bucăți cum este arlechinul, se va pune 100 g zahăr și o lingură zeamă de lămâie pentru un albuș. Se freacă circa 20 minute pînă devine ca o smîntînă care curge. Se toarnă peste prăjitura coaptă și aranjată pe platou. Se întinde uniform glazura cu cuțitul și se lasă să se usuce fără să se mai dea la cuptor. După 5-6 ore, cînd este uscată, se taie bucăți, cel puțin glazura. Restul se poate tăia în continuare numai la servire. Dacă se lasă să se usuce prea mult glazura după ce s-a zvîntat, se zdrobește la tăiat.

Dacă glazura se face pentru fursecuri care nu trebuie tăiate, numai ornate, se pune 140 g zahăr și o lingură zeamă de lămâie pentru un albuș. Se freacă pînă se face ca o spumă moale, apoi se pune într-un cornet cu vârful tăiat rotund după cum vrem să iasă glazura de groasă. Glazura se va întinde ca să acopere rondelele sau rămîne în ghirlande subțiri după cum dorim să fie garnitura. Se poate da la cuptor să se coacă o dată cu fursecurile; în acest caz se va colora în roz deschis sau se ornează fursecurile coapte cu glazura și se lasă să se usuce fără să se mai dea la cuptor, sau se dă la cuptorul foarte puțin cald cu ușa cuptorului deschisă. Această glazură dacă se taie se zdrobește.

Glazură din gălbenușuri

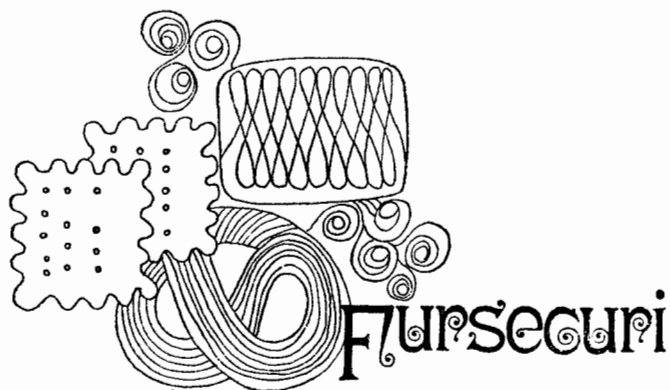
4 linguri nu prea cu vîrf zahăr (100 g), 4 gălbenușuri, 1 lingură zeamă de lămîie, 1 plic zahăr vanilat.

Gălbenușurile se freacă cu zahărul, zeama de lămîie și zahărul vanilat pînă devin ca o cremă care curge. Se deșartă peste prăjitura coaptă, aranjată pe platou. Se întinde cu cuțitul uniform și se lasă 5-6 ore să se usuce, fără să se dea la cuptor. Deasupra se presară pentru ornament nuci tăiate în felii cu cuțitul, stafide negre, migdale opărite, curățate de piele și tăiate în formă de chibrit, colorate cu esență vegetală verde și roșie. Se pune cîte puțin din fiecare ca să se vadă și glazura. Cînd s-a uscat se taie felii de 3/5 cm. Se marchează numai glazura, în rest se poate tăia oricînd.

Glazură de cacao sau ciocolată

250 g zahăr, 5 linguri apă, 1 lingură cacao sau 100 g ciocolată rasă, 1 lingură zeamă de lămîie, 3 linguri zahăr pentru caramel, 4 linguri apă. Zahărul și apa se pun într-o crăticioară smălțuită și se amestecă pe foc pînă se topește zahărul, lăsînd să fiarbă cîteva minute pînă se leagă. Cînd

se ridică lingura pe latul ei cad 3 picături legate alătura, nu una după alta. Se pune și zeama de lămîie ca să nu se zahăriască siropul. Se mai încearcă punînd o picătură sirop în puțină apă rece. Dacă se adună ca o miere este gata. Se adaugă cacaua bine cernută sau ciocolata rasă, amestecînd puțin ca să se omogenizeze cu siropul, apoi se ia de pe foc. Se lasă să se răcească acoperit cu un șervet ud și bine stors. În acest timp se caramelizează 3 linguri zahăr în maron deschis, se stinge cu 4 linguri apă fierbinte și se lasă să fiarbă încet pînă se desface ca un sirop gros. Se lasă pe marginea mașinii să stea cald. Cînd siropul cu cacaua este numai cald, se freacă cu o lingură pînă „se taie coarda“, adică se rupe, nu se mai întinde. Dacă se întărește prea tare, se stropește cu puțină apă și se frămîntă cu mîna pînă se înmoaie ca o cremă. Dacă se taie mai greu se lasă să stea nefrecat 5 minute și apoi se va tăia. Cînd este gata se pune pe un vas cu apă caldă să se înmoaie, se amestecă cu siropul de zahăr ars, care îi dă strălucire și cînd este ca o smîntînă groasă care curge, se glasează preparatul. În loc de zahăr ars se poate pune 50 g unt ca să-i dea luciu, sau se pune unt și în siropul de zahăr ars, dar numai dacă este prea gros, altfel untul îl înmoaie prea tare.



În grupa fursecurilor intră toate prăjiturile mărunte și în general uscate, care se conservă mai mult timp. Cele mai multe se prepară în total sau în parte din aluat fraged, „nisipos” cum i se mai spune. În acest aluat untul, oul, făina, zahărul care stau la baza lui, vor intra în diferite proporții, uneori combinate și cu alte adaosuri, după cum se va vedea în rețetele următoare. Proporția de bază este: 300 g făină, 200 g unt, 100 g zahăr pudră, 2 gălbenușuri, un vîrf de cuțit sare fină, un pachet zahăr vanilat. Din acest aluat se pot face tot felul de fursecuri: rondelile, covrigei, cununițe, cornulețe etc. simple sau combinate cu gemuri, nuci, cacao, bezele, glazuri etc. Practica și spiritul inventiv al gospodinilor, au creat zeci de rețete, combinînd în diferite proporții aceste elemente de bază și alte adaosuri în plus, pentru a da produse noi și variate, cu gusturi și forme diferite. Aluaturile nisipoase realizate din elementele de bază indicate anterior, sînt fragede, fără a fi nevoie de alte adaosuri ca: praf de copt, bicarbonat, amoniac alimentar sau drojdie, care să le frăgezescă. Cînd se adaugă în compoziția lor smîntînă mai multă sau lapte, este nevoie de aceste adaosuri, altfel devin cleioase la copt. Modul de preparare cel mai corect este să se frece untul spumă sau oricare altă grăsimă cu zahărul, într-un căzanel, cu lingura 2-3 minute. Se pun toate celelalte adaosuri și numai la urmă făina. În felul acesta se va obține o compoziție omogenă, care nu trebuie frămîntată prea mult. Frămîntatul prelungit face să se taie aluatul nisipos, adică se separă grăsimă din el. Cînd se pune praful de copt, bicarbonat sau amoniac se adaugă o dată cu făina (amestecat cu ea). Dacă în compoziție există o substanță acră ca smîntînă, zeamă de lămîie, cînd se adaugă praful de copt se va produce o reacție de eferescență (fierbere),

se degajă bioxid de carbon, care împarte aluatul în particule mici și îl face să devină fraged. Acest fenomen este foarte important pentru aluaturile care trebuie să crească mult la copt, cum sînt checurile. Trebuie date la copt repede, ca să le prindă căldura pînă nu trece această reacție, altfel nu vor mai crește. La aluaturile nisipoase care se coc în foaie subțire, nu are importanță dacă se prelungește timpul pînă la coacere. Important este ca reacția să se producă în toată masa aluatului; gazele care se degajă (bioxidul de carbon) îl desfac în particule mici și astfel aluatul devine sfărîmicios, fraged. Aluatul nisipos se lasă la frigider $\frac{1}{2}$ oră înainte de a se întinde, să se întărească bine grăsimă și să nu necesite multă făină cînd se prelucrează. Foaia întinsă se taie odată cu formele trecute prin făină, să nu se lipească aluatul de ele. Figurile tăiate se ridică cu vîrful unui cuțit lat, trecut prin făină ca să nu se deformeze și așa se pun în tavă. Dacă figurile trebuie unse cu glazură sau albuș și presărate cu nuci, această operație se face cît sînt pe masă, ca să se poată aduna nucile care cad alături; dacă se face în tavă nu se mai pot aduna și se ard la copt. Aluatul se ridică dintre formele tăiate, apoi se presară cu nuci. Aluatul adunat se întinde din nou în foaie și se prelucrează la fel.

Cornulețe vanilate

300 g făină, 200 g unt, 100 g zahăr, 2 gălbenușuri, un vîrf de cuțit sare fină. Pentru pudrat 2 linguri zahăr pudră, 1 plic zahăr vanilat.

Se pune într-un castron untul moale, zahărul pudră, sarea și se freacă 2—3 minute cu lingura de lemn. Se pun gălbenușurile pe rînd, amestecînd după fiecare, iar la urmă făina. Se amestecă fără să se frămînte. Se dă la rece $\frac{1}{2}$ oră, să se întărească untul, ca să nu fie nevoie de multă făină cînd se lucrează. Se ia din compoziție cîte o bucată cît un ou de găină. Se sucește un sul de grosimea degetului mic, care se taie în bucăți egale de 2 cm. Fiecare bucătică se sucește sub palmă pe masă cu capetele mai subțiri și mijlocul mai gros. Se așază în tava neunsă și se dă forma de cornuleț. Se dau la cuptor la foc mai moale circa 15 minute, ca să rămînă culoarea deschisă. Cînd sînt coapte, se scot cu grijă din tavă, deoarece sînt foarte fragede. Se trec prin zahărul vanilat, reci sau calde. Cînd sînt calde, se lipește mai mult zahăr de ele.

Cornulețe cu nucă vanilate

I. 125 g unt, 125 g zahăr, 1 gălbenuș, 1 ou întreg, 125 g făină, 125 g nuci măcinate, 1 lingură rom, 1 vîrf de cuțit sare. Pentru pudrat: 2 linguri zahăr pudră și 1 plic zahăr vanilat.

Se pune untul într-un castron se freacă cu zahărul 2 minute, se adaugă gălbenușul și oul întreg pe rînd, amestecînd după fiecare, apoi romul,

sarea și la urmă, făina amestecată cu nucile măcinate. Se amestecă bine, dar nu se frământă. Se dă la rece 1/2 oră. În continuare se procedează ca în rețeta precedentă.

II. 250 g făină, 200 g unt, 100 g nuci măcinate, 70 g zahăr pudră, 1 vîrf de cuțit sare. Pentru pudrat cornulețele: 2 linguri zahăr pudră, vanilat. Se procedează ca în rețeta precedentă.

III. 300 g făină, 200 g margarină, 100 g nuci măcinate, 70 g zahăr pudră, 1 ou întreg, 1 vîrf de cuțit sare. Pentru pudrat: zahăr și zahăr vanilat.

IV. 300 g făină, 200 g unt, 140 g zahăr, 140 g nuci măcinate, 1 ou întreg, 2 gălbenușuri, 1 vîrf de cuțit sare. Pentru pudrat: zahăr și zahăr vanilat. Toate se lucrează după același procedeu.

Cununițe cu nucă

I. 150 g unt, 3 linguri zahăr pudră (75 g), 3 gălbenușuri, 250 g făină, coajă rasă de lămîie, vanilie, 1 vîrf de cuțit sare fină, 2 linguri nuci tocate cu cuțitul, 3 albușuri pentru uns, marmeladă de caise.

Untul pus în căzanel se freacă spumă cu zahărul 2 minute, se adaugă gălbenușurile unul câte unul, amestecînd după fiecare, coaja de lămîie, un vîrf de cuțit sare fină, zahărul vanilat și la urmă făina. Se amestecă fără să se frămînte. Se dă la rece, chiar la frigider, 1/2 oră. Se întinde apoi o foaie subțire ca muchia cuțitului pe o foaie de nailon presărată cu puțină făină sau pe masă presărată cu făină. Foaia se taie rondele cu un pahar de vin cu marginea subțire, trecut mereu prin făină să nu se lipească aluatul de el, sau cu formă rotundă de tablă pentru biscuiți. Foaia se taie în întregime, apoi se ridică cu cuțitul aluatul dintre rondele, cu grijă să nu se deformeze rondelele. La jumătate din rondele se scoate mijlocul cu un degetar trecut prin făină. Aceste rondele se ung cu o pensulă cu albușul bătut puțin cu furculița ca să se lichefieze. Se presară nuci tocate peste ele. Se pun toate rondelele în tăvi cu distanță de 1 cm între ele și se coc la foc mai moale circa 15 minute. Nu trebuie să se rumenească. Cînd sînt reci, jumătate din rondelele care au rămas întregi se ung cu marmeladă de caise iar peste marmeladă se așază rondeaua găurită. Sînt foarte decorative. Aluatul scos dintre rondele se întinde din nou și se repetă operația pînă se termină, sau se pot face alte forme de fursecuri.

II. 100 g unt, 100 g untură, 100 g smîntînă, 140 g zahăr pudră, 2 gălbenușuri, coaja și suc de la 1/2 lămîie, 420 g făină, 1 vîrf de linguriță sare fină, coajă rasă de lămîie, vanilie, 2 albușuri pentru uns pe deasupra, 2 linguri nuci tocate pentru presărat peste rondele.

III. 250 g făină, 100 g untură, 100 g zahăr pudră, 1 ou întreg, 1 gălbenuș, coaja rasă fină și suc de la 1/2 lămîie, 1 vîrf de cuțit sare. Pentru uns rondelele un albuș și 2 linguri nuci tocate cu cuțitul, marmeladă fină de caise, măceșe, zmeură etc.

Covrigei cu lămîie

160 g făină, 50 g unt, 100 g zahăr, 50 g nuci măcinate, coaja rasă fină de la suprafața lămîiei și zeama de la 1 lămîie, 1 vîrf de cuțit sare.

Untul moale se freacă 2 minute cu zahărul într-un castron. Se adaugă coaja de lămîie rasă, 4 linguri zeamă de lămîie și sare. Se amestecă toate bine, apoi se pune făina amestecată cu nucile măcinate. Se dă la rece 1 oră. Se ia apoi din cocă cite o bucățică, se sucește pe masa presărată cu puțină făină în suluri ca macaroanele de groase. Se taie în lungime de 8-10 cm și se răsucesc în formă de opt. Se așază în tavă și se coc la foc moale, ca să rămînă albe, circa 15 minute. Se trec fierbinți prin zahăr vanilat. Au gust acrișor și cu cît stau mai mult se frăgezesc și sînt mai bune.

Globulețe cu dulceață

250 g făină, 150 g unt, 100 g zahăr pudră, 3 gălbenușuri, coajă de lămîie, 1 vîrf de cuțit sare fină, 50 g nuci măcinate, 3 linguri rom.

Untul se freacă 2 minute cu zahărul într-un castron, se adaugă pe rînd gălbenușurile, amestecînd bine după fiecare, romul, sarea, coaja rasă numai de la suprafața lămîiei și la urmă făina. Se amestecă toate fără să se frămînte. Se lasă la rece 1 oră. Se ia apoi cite o bucată din aluat, se sucește sul de grosimea degetului mic, pe masa presărată cu puțină făină. Se taie apoi bucățile egale de 2 cm. Bucățile se sucesc ca niște bile sub palmă. Se apasă cu degetul la mijloc ca să se formeze o gropiță, se ung cu albuș. Se trec cu partea de deasupra prin nucă măcinată. Se coc la foc potrivit, fără să se rumenească. Cînd sînt coapte se pune în gropiță o boabă din dulceață de cireșe sau vișine. Sînt foarte aspectuoase. Se pot face din oricare aluat fraged.

Covrigei cu nucă

Din aluatul de mai sus se sucesc suluri de grosimea unui creion. Se taie în lungime de 5-6 cm. Se unesc la capete, se ung cu albuș pe o parte și se trec prin nuci măcinate. Se coc la foc moale ca să nu se închidă la culoare.

Piinișoare

I. 60 g unt, 2 linguri zahăr pudră, 6 gălbenușuri, 3 linguri rom, 200 g făină, 1 vîrf de cuțit sare.

Untul se freacă 2 minute cu zahărul, apoi se adaugă gălbenușurile amestecînd bine după fiecare, romul care le face foarte fragede, sarea fină și făina. Se amestecă numai cu lingura. Aluatul va fi mai moale. Se dă la frigider 1 oră. Se ia apoi cu lingurița din compoziție cam cît o măslină mijlocie și pe o foaie de material plastic presărată cu foarte puțină făină se dă forma de piinișoară și se așază în tava neunsă, cu distanțe de 2 cm între ele. Se dau cu tava la frigider 2-3 ore, apoi se ung cu ou și se dau la cuptor cu focul foarte tare, ca să plesnească deasupra ca pîinea. Sînt foarte fragede. Rezultă circa 60 buc.

II. 140 g unt, 140 g zahăr, 320 g făină, 3 gălbenușuri, 3 linguri rom, 1 vîrf de cuțit sare fină, vanilie.

Aluatul se face la fel și se formează piinișoare ca în rețeta precedentă. Vor fi fragede și mai dulci. Rezultă peste 100 buc.

Fursecuri cu vanilie

I. 100 g unt, 100 g zahăr pudră, 2 ouă mari, 150 g făină, vanilie sau anason. Untul moale se freacă cu telul inoxidabil sau cu lingura împreună cu zahărul pudră, zahărul vanilat sau un vîrf de linguriță anason, pisat și cernut și ouăle întregi, circa 15 minute pînă devine spumoasă compoziția. Se adaugă făina și se amestecă bine. Compoziția destul de moale se pune cu vîrfurile unei lingurițe în grămăjoare mici cît aluna pe dosul unei tăvi neunse, cu distanțe de 3 cm între ele, deoarece la căldură se lătesc și se fac ca niște piinișoare fragede. Cînd se freacă compoziția numai 5 minute, apoi se pune făina, se lătesc mai mult și devin subțiri ca frunza. Se pun la distanțe de 4 cm, se coc la foc potrivit, pînă devine marginea roz. Se dezlipesc de tavă cu cuțitul cît sînt fierbinți, altfel se fărîmîțează. Cînd sînt reci sînt foarte crocante și se păstrează mult timp. Se stropesc cu ciocolată încălzită pe abur și subțiată cu puțină apă sau sirop din apă și zahăr, ca să devină fluidă ca o smîntînă subțire. Se așază toate rondelele coapte una lingă alta și se trece peste ele cu furculița înmuiată în ciocolată. Se lasă așa sau se lipesc cîte două cu cremă de tort sau marmeladă fină. Rezultă circa 150 buc.

II. 120 g făină, 100 g unt, 100 g zahăr pudră, 2 albușuri, vanilie.

III. 175 g unt, 175 g zahăr, coaja și zeama de la 1/2 lămîie, 2 ouă întregi, 250 g făină, 1 vîrf de cuțit sare. Se lucrează ca în rețeta precedentă.

Baghete de nuci sau alune

1 ou întreg, 1 gălbenuș, 280 g zahăr, 280 g nuci sau alune. Pentru glazură: 1 albuș, 140 g zahăr, 1 lingură zeamă de lămîie, vanilie.

Oul întreg și gălbenușul se freacă cu zahărul pudră 1/4 de oră, apoi se adaugă nucile sau alunele măcinate. Se amestecă totul bine; compoziția se pune pe o foaie de material plastic presărată bine cu zahăr pudră și se întinde cu făcălețul o foaie dreptunghiulară de 1 cm grosime. Se taie în baghete de 2/4 cm cu cuțitul trecut prin zahăr sau făină. Albușul se freacă cu zahărul pudră și zeama de lămîie circa 20—30 minute pînă se face ca o smîntînă groasă. Se pune peste foaia de aluat întinsă și tăiată în baghete. Se ridică apoi fiecare baghetă cu cuțitul introdus sub ea și se așază pe dosul unei tăvi neunse, pe o foaie de hîrtie albă, cu distanțe de 2 cm între ele. Se dau la foc moale cu ușa cuptorului complet deschisă circa 30 minute. După 15 minute se întoarce tava cu partea de la ușă spre fundul cuptorului.

Baghete din bezele

4 albușuri, 280 g zahăr tos, 1/2 lămîie, 250 g nuci, vanilie.

Albușurile se pun în căzanel smălțuit de circa 2 l și se bat spumă tare; se adaugă zahărul tos și zeama de lămîie și se bate pînă se întărește spuma din nou. Se continuă baterea pe un vas cu apă clocotită 10 minute. Se ia vasul de pe foc și se mai bate 5 minute. Se pune deoparte 1/4 din albuș, iar în restul de 3/4 se pun nucile măcinate și vanilia. Se amestecă bine, apoi compoziția se pune pe o foaie de material plastic presărată cu nuci măcinate sau cu zahăr pudră. Se întinde în formă dreptunghiulară de 1 cm grosime. Cu cuțitul trecut prin zahăr pudră sau făină se taie baghete de 2/4 cm. Se toarnă spuma rămasă peste ele și se întinde uniform cu cuțitul. Se introduce apoi cuțitul pe sub fiecare și se așază pe dosul unei tăvi tapetată cu hîrtie albă. Se coc ca în rețeta precedentă.

Spinare de căprioară

300 g făină, 200 g unt sau margarină, 200 g smîntînă, 1 ou, 60 g zahăr, 1 lingură rom, 100 g nuci, 100 g zahăr cubic, coajă de lămîie, vanilie.

Untul moale se freacă cu zahărul, se pune oul, smîntîna, un vîrf de cuțit sare, puțină coajă rasă de lămîie, vanilia, romul. Se amestecă bine apoi se adaugă făina, cu care se amestecă fără să se frămînte. Se dă la rece 1 oră. Se întinde apoi în foaie dreptunghiulară de 1/2 cm grosime. Se unge bine cu un ou bătut cu furculița ca să se licheficeze albușul. Se presară cu nucile tocate bucățele și zahărul cubic zdrobit în piuliță ca să rămînă bucățele,

care la copt se caramelizează și dau gust plăcut. Se apasă cu făcălețul peste nuci și zahăr ca să se fixeze mai bine în aluat, dar să nu intre de tot. Se taie apoi cu ruleta trecută prin făină, fișii de 3/12 cm, care se așază pe dosul unei forme de tablă lungi și rotunde la bază (semicerc) ca cele pentru pastetă. Se coc la foc potrivit, puțin rumenite. Se iau fierbinți cu grijă de pe tavă; sînt foarte fragede.

Pilule de cacao

2 albușuri, 150 g zahăr pudră, 1 lingură zeamă de lămție, 150 g nuci, 1 lingură cacao, 1 lingură rom, vanilie.

Albușul se freacă cu zahărul și zeama de lămție 5 minute pînă se albește, fără să se întărească. Se adaugă apoi nucile sau alunele măcinate, cacaoa, romul, vanilia. Se ia cu vîrf de lingurița din compoziție, cam cît o alună. Se pune pe o foaie de material plastic presărată cu zahăr pudră sau nuci măcinate; se fac globulețe rotunde, care se turtesc ca niște monede. Se așază pe dosul tăvii acoperită cu hîrtie albă și se coc la foc moale cu ușa cuptorului complet deschisă, ca să se usuce. Se păstrează mai mult timp.

Fursecuri cu nuci

140 g unt, 140 g făină, 70 g zahăr pudră, 70 g nuci măcinate, 1 lingură rom, coajă de lămție, sare, 50 g ciocolată.

Se freacă untul spumă cu zahărul, se adaugă romul, un vîrf de cuțit sare, puțină coajă de lămție rasă, apoi nucile amestecate cu făina. Se amestecă fără să se frămînte. Se lasă la rece să se întărească. Se întinde apoi în foaie de 1/2 cm grosime și se taie cu diferite forme. Se coc la foc moale ca să nu se rumenească. Coapte se așază toate unele lingă altele și se stropesc cu ciocolata înmuiată pe abur și subțiată cu puțină apă caldă ca să fie ca o smîntînă. Se trece peste ele cu furculița înmuiată în ciocolată.

Ciupercuțe albe

2 ouă întregi (120 g amîndouă), 140 g zahăr, 140 g făină, 1 plic zahăr vanilat sau 1 vîrf de cuțit anason pisat în piuliță și cernut, 1 praf de sare.

Pentru ca preparatul să reușească ouăle trebuie să cîntărească 120 g și celelalte componente să fie foarte exact cîntărite; chiar și o diferență de 10 g nu se recomandă. Ouăle întregi se sparg într-un căzanel smălțuit. Se pune zahărul, anasonul sau vanilia și un praf de sare. Se freacă circa 30 minute cu lingura sau cu telul pînă devine ca o spumă. Se adaugă apoi făina toată o dată și se amestecă bine cu lingura. Compoziția va fi puțin mai moale. Se ung 3 tăvi pe dosul lor cu margarină sau unt și se tapetează cu făină.

Compoziția se pune într-un cornet de material plastic cu șprît la capăt de mărimea celui pentru ornat cu frișcă: poate să fie crestă sau rotund. Se pun grămăjoare cam cît o alună, adică cît iese o dată din cornet și imediat se ridică cornetul ca să se desprindă; se trece la următoarea cu distanțe de 2 cm între ele. Dacă stau se așază și se mai lătesc ca niște monede. Se distribuie toată compoziția de la început. Se pot pune și cu lingurița, dar durează mai mult și aluatul se usucă. Cînd toate sînt așezate (în jur de 100 buc.), se lasă să stea 10 ore în bucătărie pe un dulap. În acest timp se usucă deasupra și cînd se dau la cuptor se formează o glazură albă, parcă ar fi două compoziții, un aluat dedesubt și glazura deasupra. Se coc la foc potrivit. Nu se deschide cuptorul 8—10 minute. Dacă nu se respectă cantitățile, nu reușește glazura. Se pot păstra mai mult timp. Dacă tava se unge cu untdelemn preparatul miroase a rînced după un timp.

Fursecuri cu nuga

200 g făină, 140 g unt, 75 g zahăr pudră, 3 gălbenușuri, 1 vîrf de cuțit sare fină, 1 plic zahăr vanilat, nuga din 1 lingură zahăr tos și 60 g nuci măcinate. O lingură zahăr tos se caramelizează în maron deschis, se adaugă nucile măcinate, după ce se trage la o parte tigaia și se amestecă pînă se adună tot zahărul; se deșartă apoi pe o farfurie unsă cu puțin unt ca să nu se lipească. Cînd sînt reci, se dau din nou prin mașină. Untul se freacă spumă 2 minute cu zahărul pudră, se adaugă gălbenușurile pe rînd, amestecînd după fiecare, un praf de sare, zahărul vanilat, apoi făina amestecată cu nugaua. Nu se frămîntă. Se lasă la rece să se întărească bine aluatul, apoi se întinde o foaie de 1/2 cm grosime, se taie rondele cu paharul de lichior și se coc la foc moale. Se lipesc cîte două cu marmeladă de caise sau cu cremă de tort.

Non plus ultra

I. *350 g făină, 250 g unt, 3 gălbenușuri, 1 lingură zahăr pudră, vanilie, 1 vîrf de cuțit sare fină. Glazura: 1 albuș, 140 g zahăr, 1 lingură zeamă de lămție, marmeladă fină de caise, măceșe etc.*

Untul se freacă spumă 2 minute cu zahărul pudră, sarea și vanilia, se adaugă gălbenușurile pe rînd și la urmă făina. Se amestecă toate fără să se frămînte, apoi se dă la rece să se întărească; se întinde în foaie de 1/2 cm grosime, se taie forme rotunde cu paharul de lichior trecut mereu prin făină să nu se lipească aluatul de el. Se coc în tavă la foc moale ca să rămînă culoarea deschisă. Albușul se freacă spumă cu zahărul pudră și zeama de lămție pînă devine ca o smîntînă groasă. Se ung apoi rondelele pînd cu lingurița cîte puțin deasupra fiecăreia. Se dau la cuptor cu ușa cup-

torului deschisă la foc foarte mic să se usuce. Glazura se poate pune și pe rondelele necoapte; se coc împreună. În acest caz glazura devine roz deschis. Când sînt reci se lipesc cîte două cu marmeladă.

II. 280 g făină, 200 g unt, 50 g zahăr pudră, 3 gălbenușuri, vanilie, 1 vîrf de cuțit sare. Se lucrează la fel ca mai sus.

III. 350 g făină, 200 g unt, 100 g zahăr pudră, 100 g smîntînă groasă, 3 gălbenușuri, vanilie, 1 vîrf de cuțit sare. Glazura: 1 albuș, 140 g zahăr pudră, 1 lingură zeamă de lămîie, marmeladă pentru lipit.

Turtițe cu nuci

100 g unt, 100 g făină, 50 g nuci măcinate, 50 g zahăr pudră, 1 lingură rom, 1 vîrf de cuțit sare fină, vanilie, marmeladă pentru lipit.

Untul se freacă spumă 2—3 minute cu zahărul, romul, vanilia, sare. Se adaugă apoi făina amestecată cu nucile măcinate și se amestecă fără să se frămînte. Se dă la rece, apoi se întinde o foaie groasă de 1/2 cm. Se taie cu paharul de lichior trecut prin făină. Se coc în tavă la foc moale. Recî, se lipesc cîte două cu marmeladă.

Curnulețe

1/4 kg untură, 100 g zahăr pudră, 1/2 lămîie, 2 ouă, 200 g smîntînă, 20 g drojdie, 1 pachetel zahăr vanilat, făină, marmeladă, 1 linguriță rasă sare fină.

Untura se freacă cu zahărul, coaja rasă numai de la suprafața lămîiei și zeama de lămîie, sarea, se adaugă drojdia care a fost frecată la o margine a castronului cu o lingură de zahăr ca să se lichefieză, apoi gălbenușurile, smîntîna și făină cît să se formeze un aluat mai vîrtos, care se frămîntă bine. Se lasă apoi la cald 1/2 oră să crească. Se întinde o foaie subțire dreptunghiulară de 1/2 cm. Se taie patrate de 5/5 cm pe care se așază marmeladă mai groasă și se rulează în formă de corn. Se pun în tavă și se lasă la cald să mai crească 1/2 oră. Se ung cu albuș cu pensula și se coc la foc potrivit. Calde se pudrează cu zahăr și zahăr vanilat.

Cornulețe fără ou

140 g făină, 100 g unt, 70 g zahăr pudră, lămîie, 50 g nuci măcinate, 1 vîrf de cuțit sare. Pentru pudrat 2 linguri zahăr pudră, zahăr vanilat.

Untul se freacă cu zahărul, sarea, puțină coajă de lămîie rasă și o linguriță suc de lămîie. Se adaugă nucile cu făina și se amestecă fără să

se frămînte. Se dă la rece să se întărească. Se ia apoi cîte o bucată din compoziție, se fac suluri de grosimea degetului mic pe masa presărată cu puțină făină. Se taie bucățele de 2 cm și fiecare bucățică se sucește sub palmă ca să aibă capetele mai subțiri. Se așază în tavă în formă de corn. Se coc la foc moale, ca să rămînă de culoare deschisă. Coapte, reci sau calde, se trec prin zahăr vanilat.

Biscuiți cu amoniac

I. 3 ouă întregi, 125 g zahăr, 50 g unt, 1 vîrf de cuțit sare, 1 linguriță rasă amoniac alimentar, 1 lingură rom, coajă de lămîie rasă și 1 linguriță zeamă de lămîie, 350-400 g făină.

Untul se freacă cu zahărul, sarea, coaja și zeama de lămîie, se adaugă ouăle întregi unul cîte unul amestecînd bine după fiecare, apoi făina cu amoniacul, să se formeze un aluat mai vîrtos. Se lasă la rece 3-4 ore, se întinde în foaie de 1/2 cm grosime pe masa presărată cu făină. Se taie cu diferite forme de biscuiți trecute prin făină, casă nu se lipească aluatul de ele. Se pun în tavă cu distanțe de 3 cm între ele, deoarece cresc mult. Se coc la foc potrivit, ca să rămînă de culoare deschisă. Nu se deschide cuptorul 7-8 minute.

Aluatul se poate trece prin mașina de carne la care se pune un dispozitiv în locul cuțitului și al sitei, prin care aluatul iese ca niște batoane. Se taie pe măsură ce iese, în lungime de 4-5 cm; se așază în tavă și se coc la foc potrivit. Este de preferat să se potrivească aparatul să iasă forme subțiri ca țigara. Când sînt coapte și reci, se introduce un capăt în glazură de ciocolată imitînd țigările.

II. 100 g unt, 100 g zahăr pudră, 3 ouă întregi, 50 g smîntînă, 1 linguriță rasă amoniac alimentar, 1 vîrf de cuțit sare fină, coajă rasă de lămîie, sau vanilie, 1 lingură rom, circa 350 g făină. Se prepară la fel ca mai sus.

Bețișoare crocante

2 ouă întregi, 1 dl untdelemn, 150 g zahăr pudră, 300 g făină, 1 vîrf de cuțit sare fină, coajă de lămîie, vanilie.

Ouăle întregi se freacă cu zahărul pudră, apoi cu sarea, coaja de lămîie și vanilia. Untdelemnul se adaugă treptat ca la maioneză, apoi făina. Se amestecă bine toate, apoi se întinde o foaie cît se poate de subțire, ca foaia de tăței. Se taie cu ruleta trecută prin făină în fișii de 2/15 cm. Se coc la foc potrivit în culoare deschisă. Sînt foarte crocante și fragede. Dacă stau prea mult au gust de rînced din cauza untdelemnului.

Işlere

220 g făină, 180 g unt, 100 g nuci măcinate, 70 g zahăr pudră, 1 vîrf de cuşit sare, vanilie.

Untul se freacă cu zahărul, sarea, vanilia 2 minute într-un căzanel. Se adaugă făina şi nucile măcinate, se amestecă, fără să se frămînte, apoi se dă la rece să se întărească. Se întinde o foaie de 1/2 cm grosime şi se taie rondele cu paharul de vin sau de lichior trecute prin făină să nu se lipească aluatul de ele. Se coc în tavă la foc potrivit, dar să nu se rumenească. Coapte se lipesc câte două cu o cremă de unt ca pentru tort (vezi torturi). Se rulează apoi marginile rondelilor prin nuci măcinate.

Bezele

I. 4 albuşuri, 280 g zahăr tos, 1 lingură zeamă de lămîie, vanilie.

Albuşurile se pun într-un căzanel smălţuit de circa 2 l. Se bat spumă tare cu telul în formă de pară, care are mai mare rezistenţă. Se adaugă zahărul tos şi zeama de lămîie şi se bate cu putere pînă se întăreşte din nou albuşul (să nu cadă de pe tel). Se continuă baterea 10 minute pe un vas cu apă clocotită, apoi se ia de pe foc şi se mai bate 5 minute. Se lasă la o parte; de acum nu mai cade spuma. Pe dosul a 2-3 tăvi unse cu margarină sau unt (nu cu untdelemn) se pune hîrtie albă. Compoziţia de bezele se pune în cornet de material plastic cu şpriţ, crestat la capăt, ca cel pentru ornat cu frişcă. Se fac grămăjoare cam cît o nucă de mari, apăsînd doar pe cornet să iasă ca o rozetă. Distanţa dintre ele trebuie să fie de circa 2 cm, deoarece mai cresc puţin la cuptor. Se dau la cuptor mai mult să se usuce, după ce s-a stins focul, însă cuptorul să fie cald; sau se face focul foarte mic, abia să pîlpie. Se coc tot timpul cu uşa cuptorului deschisă. După 1/4 de oră se întoarce tava cu partea de la uşă înspre fundul cuptorului. Nu trebuie să se rumenească. Se mai usucă şi după ce se scot din cuptor.

Bezele se pot pune şi peste rondele de aluat nisipos, după ce acestea s-au copt. Se aşază una lîngă alta în tavă şi deasupra fiecăreia se face câte o mică rozetă cu şpriţul. Se dau la cuptor după ce s-a stins focul, să se usuce. Se pot lăsa şi cîteva ore la cuptor fără foc şi cu uşa cuptorului deschisă.

II. În compoziţia de bezele se poate pune o lingură de cacao cînd se bate albuşul pe abur, sau 100 g ciocolată rasă. Se continuă la fel cum s-a arătat la început.

III. Compoziţia de bezele, cînd este gata bătută pe abur, se mai bate 5 minute la rece, apoi se adaugă 1/4 kg nuci măcinate şi o lingură de rom. În continuare se procedează ca la bezelele albe.

Bezele cu cremă

4 ouă, 1/4 kg zahăr tos, 1 lingură zeamă de lămîie. Crema: 4 gălbenuşuri, 300 g unt, 200 g zahăr, 8 linguri apă, 1 lingură nesscafea, 1 plic zahăr vanilat, 1 lingură rom. Pentru balotat 150 g nuci.

Albuşurile se bat spumă tare, se pune zahărul tos şi zeama de lămîie toate o dată şi se bate pînă se întăreşte din nou albuşul. Se bate mai departe 10 minute pe un vas cu apă clocotită ca în reţeta precedentă. Se ia apoi de pe foc şi se mai bate 5 minute; se lasă la o parte. Se pregătesc 2—3 tăvi mai mari, se ung cu unt sau margarină pe dosul lor şi se tapează cu făină. Nici într-un caz nu se vor unge cu untdelemn. Pe dosul tăvilor tapetate se marchează rondele cu un pahar de lichior cu marginea subţire, la distanţe de 1 cm unele de altele. Se ia câte o linguriţă nu prea plină din compoziţie şi se pune pe locul marcat în formă rotundă şi înălţimea cam de 2 cm, terminînd la mijloc cu un mic cioc. Se dau la cuptor la foc mic 30 minute cu uşa cuptorului deschisă. După 1/4 de oră se întoarce tava cu partea de la uşă spre fundul cuptorului. Chiar dacă se fac puţin roz nu are importanţă. Se va forma la baza lor o pojghiţă fină, puţin colorată, ca o glazură, din făina şi untul sau margarina cu care a fost tapetată tava. Cînd sînt gata se pun pe o farfurie şi se lasă în bucătărie pînă se răcesc. Este bine să se împartă coată compoziţia pe tăvi imediat ce este gata şi să se coacă bezelele cînd le vine rîndul. Dacă compoziţia se face din albuşuri rămase de la alte preparate, bezelele se pot păstra în cutie de carton şi se aranjează numai cînd este nevoie şi în cantitatea de care este nevoie. Din compoziţia de mai sus vor rezulta circa 70-74 buc. Aranjarea lor cu cremă este foarte aspectuoasă. Din gălbenuşuri şi celelalte ingrediente se face o cremă de cafea (vezi cremele) sau cu oricare altă aromă exact ca pentru torturi. Nucile pentru balotat se dau prin maşină; se pot amesteca în părţi egale cu nuga de nuci dată prin maşină, ca să fie mai gustoase.

Pentru a fi mai spornice se amestecă şi cu pişcoturi pisate fin. Aranjarea: se iau 2 bezele cam de aceeaşi mărime la bază. Pe una din bezele se pune cremă pe partea cu ciocul şi peste cremă altă bezea aşezată tot cu vîrfurile spre cremă şi cu baza în afară. Se prind apoi ambele bezele între două degete în mîna stîngă şi cu dreapta se umple cu cremă tot spaţiul dintre ele, primind o formă de cilindru. Se tăvăleşte cilindrul cu partea laterală prin nuca măcinată. Au un aspect deosebit de frumos şi sînt foarte gustoase. Din cantitatea de mai sus, vor rezulta circa 35 buc cilindri cu baza de circa 4 cm diametru şi înălţimea de 4-5 cm. Uneori bezelele devin moi la bază dacă se ţin în loc mai umed şi se zdrobeşte baza cînd se aranjează cu cremă. În acest caz se vor da puţin la cuptor în tavă să se usuce şi apoi reci se aranjează cu crema. Crema dacă a fost păstrată la frigider rămasă de la alt rînd de bezele, se va lăsa să se înmoaie în bucătărie şi numai pe urmă

se aranjează cu bezelele fragile. Este mai indicat să se aranjeze imediat și apoi se pot păstra oricât la frigider pe un platou acoperit cu o foaie de nailon. Sînt delicioase cu cremă de portocale, zahăr ars.

Bezele Sarah Bernard

Bezele: 6 albușuri, 360 g zahăr, 150 g nuci, 1 linguriță zeamă de lămîie. Albușurile se bat spumă tare, se pune zahărul tos și zeama de lămîie bătînd în continuare ca mai sus pînă se ia de pe foc. Se adaugă nucile măcinate, și se amestecă ușor cu telul prin răsturnare ca la tort, apoi se lasă la o parte. Se pregătesc tăvile unse pe dosul lor cu unt sau margarină și se tapetează cu făină. Se marchează locul cu paharul de lichior. Se pune cîte o linguriță nu prea plină ca să se formeze ronduri pe locul marcat de circa 2 cm înălțime terminate cu un mic cioc. Se coc 30 minute cu ușa cuptorului deschisă. După 15 minute se întoarce tava cu partea de la ușa cuptorului în spre fundul lui. Se aranjează cînd sînt reci cu orice cremă de tort ca mai sus și se tăvălesc pe margine în nucă cum s-a arătat. Vor rezulta circa 120 bezele, din care 60 cilindri. Nu este nevoie să se aranjeze toate o dată; ce rămîne se poate păstra la loc uscat într-o cutie de carton. Dacă mai rămîne cremă se păstrează la frigider într-un borcan acoperit; de asemenea nuca se păstrează la frigider în borcan acoperit pînă la o nouă întrebuințare.

Arlechin

I. 350 g făină, 200 g unt, 1 ou, 150 g smîntînă, 100 g zahăr pudră, vanilie, 1 vîrf de cuțit sare. Marmeladă fină de una sau două feluri cu culori diferite. Glazura: 3 gălbenușuri, 75 g zahăr pudră, 1 lingură zeamă de lămîie, vanilie. Pentru ornat 1 lingură nuci tocate cu cuțitul, 1 lingură stafide negre mici, sau 1 lingură ciocolată tăiată cu cuțitul sau rasă, 1 lingură migdale tăiate în formă de chibrit și colorate în verde și roșu, sau bombonele mici cît gămălia acului, colorate diferit.

Untul se freacă spumă cu zahărul pudră, 2 minute, se adaugă oul întreg, sarea, smîntîna, vanilia și puțină coajă de lămîie. Se amestecă toate, apoi se pune făina și se amestecă fără să se frămînte. Compoziția va fi moale. Pe dosul unei tăvi neunse, se întinde cu cuțitul ca o pastă o foaie cît se poate de subțire. Se coace la foc potrivit fără să se rumenească. Cînd este gata se trece chiar la ușa cuptorului cu un cuțit pe sub foaie, apoi se ține tava înclinată ca să alunece pe o suprafață dreaptă. Dacă nu stă drept, cînd se răcește, nu se mai poate îndrepta fără să se rupă. Se coc astfel 4—5 foi, după mărimea tăvii. Se pun unele peste altele, pe măsură ce se coc. Cînd sînt reci se suprapun cu marmeladă fină de mai multe gusturi și culori. Nu se ung cînd sînt calde, deoarece se aburesc

și se fac clcioase. Se pune prima foaie pe dosul unei tăvi, se unge, apoi cu grijă se trage altă foaie peste ea, dar să nu se rupă și tot așa pînă se termină. Foaia cea mai frumoasă și mai întreagă se pune deasupra. Pentru glazură se freacă 20 minute gălbenușurile cu zahărul, zeama de lămîie, vanilia pînă devin spumoase ca o cremă mai subțire. Se toarnă peste foaia de deasupra și se nivelează cu cuțitul. Se presară imediat peste glazură nucile și celelalte componente pentru decor, dar nu prea des, ca să se vadă și glazura. Se lasă pînă a doua zi, fără să se dea la cuptor, să se usuce. Se taie apoi în bucăți de 2/5 cm. Se păstrează mai mult timp.

II. 350 g făină, 200 g unt, 3 linguri rom, 150 g smîntînă groasă, vanilie, 1 vîrf de cuțit sare. Pentru glazură: 3 gălbenușuri, 75 g zahăr pudră, 1 lingură zeamă de lămîie, vanilie, marmeladă pentru umplut.

III. Pentru tavă mai mare: 420 g făină, 280 g unt, 140 g zahăr pudră, 200 g smîntînă, 1 ou, 1 vîrf de cuțit sare, coajă de lămîie.

Glazura: 4 gălbenușuri, 100 g zahăr pudră, 1 lingură zeamă de lămîie, vanilie.

Marmeladă și pentru decor cum s-a arătat la început. Se procedează la fel.

Arlechin cu nucă

Aluatul: 200 g făină, 150 g unt, 50 g zahăr pudră, 3 gălbenușuri, 1 vîrf de cuțit sare, vanilie. Crema: 200 g nuci măcinate, 150 g zahăr, 1 dl lapte, 150 g unt, 3 linguri rom, vanilie, coajă de lămîie.

Untul se freacă cu zahărul, vanilia, sarea. Se adaugă pe rînd gălbenușurile amestecînd după fiecare, și la urmă făina. Aluatul va fi mai moale. Se împarte în 3 părți și se coc 3 foi pe dosul unei tăvi mijlocii ca în rețeta precedentă. Foile coapte se așază unele peste altele și cînd sînt reci, se suprapun cu crema de nuci. Nucile, zahărul, puțină coajă rasă de lămîie, vanilia, laptele se amestecă pe foc pînă se îngroașă. Se ia de o parte, se lasă să se răcească, apoi se adaugă untul freat spumă și romul. Se întinde peste prima foaie jumătate din cremă, apoi se pune cu grijă foaia a doua, iarăși cremă și apoi foaia a treia. Se presează ușor ca să nu se rupă foaia. Dacă crema se întinde mai greu, se încălzește puțin vasul în care se află, introducîndu-l o clipă în apă caldă și amestecînd puțin. Deasupra se glasează cu glazură de cacao sau de albuș (vezi glazuri). Se taie în bucăți de 2/5 cm.

Cremă caramel în foi „Lica”

200 g zahăr tos, 200 g nuci măcinate, 200 g unt, 200 g zahăr pudră.

4 gălbenușuri, 2 linguri rom, 1 plic zahăr vanilat.

Zahărul tos se pune într-o tigaie smălțuită pe foc. Cînd apare primul punct caramelizat, se amestecă cu coada unei linguri de lemn pînă se

caramelizează tot zahărul și se formează prima spumă (nu se ține mai mult pe foc că se amărește); se trage la o parte, se pun nucile măcinate și se amestecă pînă se adună tot zahărul. Se toarnă pe o farfurie unsă cu puțin unt (să nu se lipească) și se lasă pînă se răcește și se întărește. Se trece din nou prin mașina de nuci. Untul se freacă spumă cu zahărul, pudră, se adaugă gălbenușurile, pe rînd, amestecînd bine după fiecare și romul, vanilia, apoi nugaua măcinată. Se amestecă bine. Cu această cremă se suprapun 4—5 foi „Lica”. Se taie în bastonașe de 2/4 cm. Se poate face numai cu jumătate din cantitatea de cremă. Crema se poate întrebuița și pentru torturi.

Caramel cu glucoză în foi „Lica”

500 g zahăr tos, 75 g glucoză, 50 g unt, 200 g nuci măcinate, 50 g frișcă nebătută spumă, vanilie. Foi „Lica”.

Zahărul se pune pe foc în tigaie smălțuită, dar nu direct pe flacăra. (La aragaz se pune un disc de metal peste ochi). Cînd apare primul punct caramelizat, se amestecă în centrul lui cu coada unei linguri de lemn, pînă se caramelizează tot zahărul, și se formează prima spumă, adică începe să fiarbă. Se trage imediat la o parte, se pune glucoza, frișca și untul. Se amestecă toate mai la o parte pînă se topește glucoza și dă în câteva clocote. Se ia la o parte se adaugă nucile măcinate și se amestecă. Compoziția este mai moale. Se pune în strat subțire între 5—6 foi „Lica”. Foile așezate pe o tavă se presează. Se pune deasupra o planșetă sau altă tavă cu o mică greutate în ea. Se lasă 2—3 zile să se înmoaie, apoi se taie în bucăți de 2/5 cm.

Nuga în foi Lica

140 g zahăr, 140 g unt, 140 g zahăr pudră, 140 g nuci, 3 gălbenușuri, 1 lingură rom, 1 plic vanilie.

Zahărul tos se pune în tigaie smălțuită și se caramelizează ca în rețetele precedente. Cînd tot zahărul este caramelizat în maron deschis, și începe să fiarbă, adică se formează prima spumă, se trage la o parte, se adaugă zahărul pudră și untul. Se amestecă pînă se omogenizează ca o pastă, fără să mai fiarbă, numai pe marginea mașinii.

Se adaugă apoi nucile, jumătate măcinate și jumătate tăiate felii subțiri cu cuțitul. Se ia de pe foc și cînd este numai puțin caldută se pun gălbenușurile pe rînd, amestecînd după fiecare și romul. Compoziția este destul de consistentă. Se acoperă foile cu un strat de 1 cm grosime. Se presează puțin pînă a doua zi, cum s-a arătat în rețeta precedentă, apoi se taie felii de 2/3 cm sau mai mici.

Bastonașe cu rahat în foi „Lica”

1 kg rahat de diferite culori, să nu lipsească roșu și verde, 200 g unt, 1 lămție, 3 linguri apă, 1 lingură rom.

Rahatul tăiat în 4—5 bucăți se așază într-un castron smălțuit de circa 3 l împreună cu untul, zeama de la o lămție fără sîmburi (care sînt amari), puțină coajă rasă numai de la suprafața lămției (partea albă este amară) și apă pusă chiar la fundul vasului.

Se amestecă totul pe un vas cu apă clocotită, pînă se înmoaie rahatul și untul. Rahatul nu trebuie să se topească de tot.

Este bine dacă mai rămîn bucățele de mărimea unui bob de fasole care vor fi ca un decor în masa compoziției; se pune romul. Așa fierbinte se pune de 1 cm grosime între 2 foi Lica. Din această compoziție se pot umple 2 blaturi, adică se pune între 4 foi Lica. Dacă foile sînt mai mici se vor face și mai multe, iar compoziția de 1 cm grosime. Blaturile umplute se suprapun și peste toate se așază o tavă cu greutate deasupra ca să le preseze uniform, altfel foile se ridică în sus la margini și nu aderă la umplutură. Se lasă pînă a doua zi și se taie în bucăți cît dorim de mari. Se servește în loc de bomboane.

Se lasă blatul întreg și se taie numai cînd este nevoie ca să nu se usuce. Se poate păstra mai mult timp.

Alviță cu miere

5 albușuri, 400 g zahăr tos, 300 g nuci, 300 g miere, zeama de la o lămție, vanilie, foi Lica.

Nucile se pun într-o tavă, se dau câteva minute la cuptor să se prăjească puțin, fără să se rumenească, numai ca să se poată curăța coaja de pe ele. Se freacă între palme și coaja cade. Se taie apoi felii mai mari cu cuțitul. Albușurile se pun într-un căznel smălțuit cam de 3 l. Se bat spumă tare, se adaugă zahărul tos și zeama de la lămție și se bate cu telul în formă de pară pînă se întărește bine albușul. Se bate în continuare pe marginea mașinii cam 10 minute. În acest timp se pune mierea să clocotească și cînd spuma este tare se deșartă peste spumă. (Atenție la miere, deoarece dă repede în foc cînd fierbe.)

Se bate cu toată forța ca să se umfle spuma și să se rupă coarda, cca 10 minute; cînd se ridică telul, spuma se rupe nu se întinde.

Se ia de pe foc și se adaugă vanilia și nuca tăiată. Se amestecă ușor cu telul.

Se pune așa caldă pe 2 foi „Lica” de format mare. Se întinde uniform cu cuțitul în grosime de circa 2 cm. Imediat se așază deasupra alte 2 foi și se presează. Se suprapun apoi blaturile, se presează cu o tavă cu greutate nu prea mari pe ea, cum s-a arătat în rețetele precedente. După 2—3

zile se poate tăia în bucăți de $\frac{2}{4}$ cm sau mai mici. Cu cât stă mai mult se usucă și se poate tăia mai bine. Se poate păstra oricât de mult în bucată și se taie numai la nevoie.

Baghete cu miere

120 g zahăr pudră, 130 g miere, 2 ouă întregi, 1 linguriță rasă praf de copt, 1 vîrf de cuțit scorțișoară, 1 linguriță suc de lămîie, 250 g făină.

Se amestecă într-un castron mierea topită dar rece, cu zahărul, zeama de lămîie, scorțișoara, ouăle întregi și la urmă se adaugă făina amestecată cu praful de copt, ca să se formeze un aluat nu prea virtos, care să se poată întinde cu cuțitul pe dosul unei tăvi unse cu puțin unt sau margarină. Se coace la foc mai moale ca să nu se caramelizeze mierea. Baghetele vor fi puțin mai rumenite, dar foarte gustoase. Se coc 4 foi pe tavă mijlocie.

Cînd sînt coapte se suprapun cu marmeladă de caise și cu cremă de zahăr ars ca pentru tort sau cu crema caramel ca pentru foi „Lica”.

După 1—2 zile se taie în baghete de $\frac{2}{5}$ cm. Foile devin foarte fragede.

Ciocolată

1 kg zahăr, $\frac{1}{2}$ kg lapte praf, 100 g cacao, 200 g unt, 2 plicuri zahăr vanilat, 2 linguri rom, 1 lingură zeamă de lămîie, 200 g nuci sau alune, 2 dl apă. Zahărul se pune în cratiță smălțuită de 3 l (care n-a fost întrebuințată pentru sosuri) cu un pahar de apă și zeamă de lămîie. Se fierbe pînă se leagă ca pentru glazură. Cînd se pune o picătură în apă rece se adună ca o miere, nu se împrăștie în apă.

Lămîia împiedică zaharisirea. Cînd siropul este legat, se trage mai la o parte, se pune untul și cînd untul este topit se adaugă laptele praf și cacaua foarte bine cernute; se amestecă repede cu lingura ca să nu se facă cocoloașe. Cînd compoziția este omogenă se ia de pe foc, se pune vanilia, romul și nucile sau alunele tăiate bucăți mai mari. Compoziția se toarnă de 2 cm grosime într-o tavă smălțuită unsă cu unt netopit. Se nivelează și se lasă pînă a doua zi. Se taie apoi în bucăți cît dorim de mari, se așază în cutii de carton și se păstrează mai mult timp.



În acest capitol se vor prezenta diferite aluaturi de plăcintă, cozonac, tăitei, clătite, găluște, checuri etc. Indicațiile date la torturi cu privire la bătura albușului și la fursecuri, referitor la prepararea aluatului fraged, sînt valabile și aici.

Unele aluaturi trebuie frămîntate mult, pentru a încorpora cît mai mult aer, care la copt se dilată și face să crească aluatul (aluatul franțuzesc, cozonac, minciunile etc.). La altele, frămîntatul le dăunează, cum sînt alaturile nisipoase. Se va lucra după indicațiile date anterior. Important de reținut este fenomenul de efervescență (fierbere), care are loc cînd se unește praful de copt bicarbonatul sau amoniacul cu o substanță acră: zeamă de lămîie, smîntînă, iaurt și care face să crească aluatul, datorită gazelor care se degajă în cuprinsul lui. Dacă se introduce în acel moment la cuptor, îl prinde focul în acea stare umflată și rămîne crescut. Dacă trece acest efect, care este mai rapid cu cît aluatul este mai moale (ex.: checurile), aluatul nu va mai crește. Acesta este motivul pentru care uneori reușește un preparat, alteori nu, deși se face după aceeași rețetă. Dacă compoziția se face cu smîntînă se va avea grijă să se pună și praful de copt la urmă. Nici un preparat copt nu trebuie dat la rece, decît după ce s-a răcit la temperatura bucătăriei, altfel aerul cald din interiorul lui se condensează prea repede și-l face cleios.

Pentru uns cu ou se va folosi o pensulă de 3—4 cm lată și foarte îngustă, care se spală întotdeauna foarte bine, așa că poate fi folosită și pentru însiropatul torturilor sau pentru alte scopuri unde este nevoie la bucătărie. Se va păstra numai pentru acest scop.

Aluatul franțuzesc

Este aluatul care se pretează la foarte multe preparate, atît pentru dulciuri cît și pentru aperitive. Prepararea lui se face astfel: untul în părți

egale cu făina. Dacă se face din margarină care este mai grasă la 250 g margarină se pune 300 g făină. Se adaugă apă aproximativ 60 g (0,60 dl) și un vîrf de cuțit sare pentru 100 g făină. Indiferent de grosimea cu care se lucrează cantitățile se măsoară în proporțiile date mai sus, care se pot mări după nevoie. Cu margarină reușește cel mai bine aluatul. Untul sau margarina nu trebuie să fie înghețate, de aceea se scot din frigider înainte cu 2—3 ore. Se pune într-un castron untul moale sau margarina și se amestecă cu 1/4 din făină, cu ajutorul cuțitului

Se adună apoi în dreptunghi de 2 cm grosime și se dă la frigider.

În același castron se pune restul de făină. Se păstrează de o parte o lingură de făină, pentru cazul cînd aluatul de face prea moale. Se adaugă apă rece și puțin sărată, socotind numai pentru făina care se înmoaie 0,60 dl apă la 100 g făină, nu și pentru cea amestecată cu grosimea. Se face un aluat nu prea moale, care se lucrează bine pe planșetă. Se presară puțină făină și se bate aluatul în mod circular de planșetă circa 15—20 minute, pînă nu se mai lipește de aceasta și se observă la suprafața lui bășicuțe cu aer. Baterea în mod circular se efectuează învîrtind mîna dreaptă în care ținem aluatul, de la stînga la dreapta, înainte de fiecare bătaie de planșetă (se vor face exerciții cu un aluat pînă se deprinde mișcarea); sau se răsucesce aluatul mereu ca un sul pe masă presărată cu puțină făină la început, se îndoaie apoi capetele prelungite peste el, ca să încorporeze cît mai mult aer. Cînd este gata nu se mai lipește nici de mîna nici de planșetă și dacă se taie cu cuțitul se observă găuri în aluat, semn că și-a înmagazinat aer. Aluatul lucrat în acest fel, cînd este gata, se așază pe masă sau pe o foaie de material plastic presărată cu puțină făină, se acoperă cu un șervet ca să nu se usuce la suprafață și se lasă să se odihnească 1/4 de oră, ca să devină mai elastic, să se poată întinde mai bine. Se poate pune o cratiță încălzită și răsturnată peste el ca să se lase mai repede.

Se întind apoi marginile în patru direcții, cum ar fi un plic desfăcut. Mijlocul se lasă de aproximativ 2 cm grosime pe o suprafață cam cît este untul de mare. Untul sau margarina reci de la frigider se așază pe mijlocul aluatului. Se aduce fiecare margine întinsă ca să acopere untul deasupra. Deci vor fi 4 foi suprapuse, cam de aceeași grosime ca dedesubt. Se presează cu făcălețul peste aluat ca să se mărească suprafața fără să iasă grosimea din foaie (se va lucra cu geamul deschis iarna sau mai la rece).

Foaia se împăturește la început în trei, adică se aduce o margine peste partea de la mijloc și peste ea marginea opusă. Se dă la frigider să se mai întărească grosimea, să nu fie nevoie de făină prea multă.

Se lasă circa 15 minute apoi se întinde iarăși cît se poate de mult în dreptunghi. Se împăturește acum în patru. Se aduc ambele margini pînă la mijlocul foii, apoi se închide ca o carte. Dreptunghiul să fie întotdeauna cu 2 laturi paralele scurte și cu 2 mult mai lungi.

Împăturirea se va face pe latura lungă, urmînd ca data următoare să se întindă invers. Se dă iarăși la frigider 15—20 minute și se mai repetă împăturirea în patru încă de două ori. Se lasă iarăși la frigider, apoi se întinde în foaie de diferite grosimi după cum necesită preparatul pe care vrem să-l realizăm.

Foi de plăcintă cu cremă de vanilie, mere, brînză de vaci etc.

Din 200 g unt și 200 g făină vor rezulta 4 foi de plăcintă în tavă de 25/30 cm. Din 250 g margarină și 300 g făină, foile vor fi mai mari sau dacă se coc pe tavă mai mică, mai multe. Aluatul se socotește după mărimea tăvii și se taie din bucată numai pentru două tăvi odată, ca să nuse înmoaie, așteptînd rînd la copt și să se lipească de planșetă. Restul se dă la frigider. Se întinde foaia exact după mărimea tăvii. Se taie cu cuțitul trecut prin făină; nu este nevoie să se încălzească cuțitul. Se lucrează tot timpul la rece. Vara se lucrează mai greu dacă nu sînt condiții. Nu trebuie pus prea multă făină, deoarece depreciază calitatea aluatului. Se coace pe dosul tăvii. Tava se udă cu o cîrpă muiată în apă, înainte de a pune foaia, ca să se prindă mai bine de tavă, altfel are tendința să alunece cînd se încălzește grosimea. Se pune foaia pe dosul tăvii și se dă la cuptorul bine încins.

Focul se face cu 1/2 oră înainte, ca să fie fierbinte cuptorul peste tot. Se coace circa 15 minute. Nu se deschide cuptorul 10 minute. Dacă focul este prea mare se mai reduce după cîteva minute, depinde de cuptor. Foaia coaptă se lasă să alunece pe dosul unei tăvi sau pe o planșetă. Imediat ce se coc se pun una peste alta și se lasă să se răcească în bucătărie. Foile se pot umple cu cremă de vanilie. Pentru 2 foi mijlocii este nevoie de cremă din: 3 ouă, 1/2 l lapte, 1 plic zahăr vanilat, 80 g făină, 150 g zahăr, 25 g unt (vezi crema de vanilie pentru plăcintă). Crema caldă se împarte pe o foaie imediat ce este gata; se întinde uniform cu cuțitul cam de un deget grosime. Se lasă să se răcească și numai pe urmă se așază altă foaie deasupra.

Foaia se taie înțîi în patrute potrivite, apoi se așază peste cremă în ordinea în care au fost și pe urma lor se taie toată bucată. Se pudrează cu zahăr și se servește.

Cînd plăcinta se face cu mere, pentru 4 foi este nevoie de 1 1/2 kg mere. Merele se curăță de coajă, se rad prin răzătoarea cu găuri mari sau se taie felii subțiri; se pun în cratiță smălțuită, cu 5—8 linguri zahăr (după gust) și un vîrf de linguriță scorțișoară. Se pune capacul și se lasă la foc mic sau se dau la cuptor, amestecînd din cînd în cînd pînă scade zeama. Cînd se ia de pe foc se adaugă 50 g unt. Se dau la rece, apoi se ung 2 foi coapte și peste ele se pun celelalte două. Se pudrează cu zahăr cu vanilie

și se taie bucăți. Foile se pot umple cu oricare cremă de tort. Se suprapun 3—4 foi cu cremă, se lasă până a doua zi, ca să se frăgezească, apoi se taie dreptunghiuri. Se păstrează la rece. Foile coapte se pot umple cu spumă de zmeură, căpșuni (vezi spuma de zmeură), sau chiar cu marmeladă fină.

Rulouri cu frișcă. Pentru rulouri este nevoie de tuburi de tablă lungi de circa 10 cm cu un diametru de circa 3 cm anume pentru acest scop. Se întinde o foaie de aluat de 1/2 cm grosime.

Se taie fișii cu cuțitul trecut prin făină, de 3 cm lățime și 20 cm lungime. Se pune un capăt al aluatului la capătul tubului și se rulează în spirală petrecînd puțin marginile una peste alta, în așa fel ca să învelească tot tubul. Se așază apoi în tavă cu distanțe de 4 cm între ele și se dau la cup-torul bine încins, circa 30 minute ca să se ridice aluatul în foi. Cînd sînt coapte se scot tuburile cu grijă cît sînt calde, deoarece sînt fragile și se așază pe platon unele lingă altele, pînă se răcesc. Se pot păstra în cutii de carton mai mult timp și se umplu cu frișcă la nevoie. Frișca bătută, îndulcită și vanilată se pune în cornet cu sprîi la capăt și se introduce în rulou pe la ambele capete, numai cînd se servesc, ca să nu se înmoaie. Se pot păstra și cu frișcă la frigider 2—3 zile. Se pudrează cu zahăr și se servesc. Rulourile se pot umple și cu cremă de vanilie ca foile sau cu spumă de fructe.

Mere în halat. Se aleg mere potrivite, nu prea mari, se curăță de coajă și se scoate mijlocul cu o linguriță sau cu o rondea, fără să se spargă baza. Se umplu cu dulceață sau cu zahăr și o bucățică de unt proaspăt. Aluatul se întinde de 1/2 cm grosime, se taie în fișii de 3 cm lățime și 20 cm lungime, sau chiar mai lungi, cît să ajungă să se înfășoare în spirală în jurul mărului, începînd din partea de sus și petrecînd puțin marginile una peste alta. Se așază în tavă cu distanțe de 4 cm între ele și se coc la foc iute circa 30 minute. Se servesc reci sau calde, pudrate cu zahăr.

Rulouri cu brînză de vaci sau mere. Aluatul se întinde de 1/2 cm grosime cît lungimea tăvii și lat cît iese. La marginea foi se presară o lingură de griș pe o lățime de 10 cm, apoi se așază umplutura din brînză de vaci, punînd cîte o lingură de supă, așezată cap la cap, ca un cîrnat mai gros. Se rulează foaia cu umplutura, să se petreacă 2—3 cm unde se întîlnește și se taie cu cuțitul trecut prin făină.

Se așază numai cîte 2 rulouri în tavă, deoarece brînză se lățește la copt și nu este bine să se lipească unele de altele, deoarece nu se coc frumos. Umplutura nu se presară niciodată peste tot aluatul și apoi să se ruleze, deoarece aluatul ajuns între umplutură nu se coace, rămînînd cleios. Se coc tot la foc tare circa 30 minute. Se pudrează cu zahăr și se servesc calde sau reci.

Cînd rulourile se fac cu mere, se curăță merele și se rad prin răzătoarea cu găuri mari. Aluatul se întinde la fel în grosime de 1/2 cm după lungimea

tăvii și lat cît iese. Se presară o lingură de griș pe o lățime de 15 cm la margine și se așază un rînd de mere curățate și rase, cam 1/4 kg pentru un rulou. Se presară 2 linguri zahăr tos deasupra și un vîrf de linguriță scorțișoară; se rulează ca ruloul cu brînză de vaci. Se taie și se așază în tavă 3 rulouri, deoarece acestea nu se lătesc. Dacă se iau mai greu de pe planșetă, ca să nu se desfacă umplutura, se trage ruloul pe o foaie de material plastic și cu ea se dă drumul în tavă exact la locul potrivit. Se coc la fel, se pudrează cu zahăr și se servesc calde sau reci.

Brînzoaice. Aluatul se întinde în grosime de 1/2 cm și se taie în patrate de 6—7 cm latura. Se pune la mijloc cîte o linguriță de umplutură și se aduc colțurile spre mijloc, fără să se preseze. Se așază în tavă cu distanțe de 3 cm între ele și se coc la foc tare circa 20—30 minute. Se pudrează cu zahăr cu vanilie și se consumă calde sau reci.

Umplutură din brînză de vaci pentru 2 rulouri în tavă mijlocie: 1/2 kg brînză de vaci, se mărunțește bine cu furculița se adaugă 3—4 linguri zahăr (tos, pudră), 1 lingură cu vîrf griș, 1 linguriță cu vîrf făină, 75 g unt moale, chiar și 100 g, 1 vîrf de linguriță sare fină, 1 lingură stafide care au fost stropite cu 1 oră înainte cu 2 linguri rom, coajă de lămîie, 2 ouă întregi. Se amestecă toate și se pune umplutura cum s-a arătat anterior.

Umplutură din urdă pentru 2 rulouri: 1/2 kg urdă, 150 g smîntînă groasă, 50 g unt proaspăt mai moale, 1 lingură făină (25 g), 2 ouă întregi, 2—3 linguri zahăr, 1 plic zahăr vanilat, puțină coajă rasă de lămîie, 1 vîrf de linguriță sare. Se umple ca și cu brînză de vaci.

Umplutură din mere, pentru 2 rulouri: 1/2 kg mere curățate de coajă și rase prin răzătoarea cu găuri, mari, se așază la marginea foi presărată cu o lingură griș. Se presară pe fiecare rulou 2 linguri zahăr tos și un vîrf de linguriță scorțișoară, apoi se rulează ca rulourile cu brînză și se coc la fel. Aceste rulouri, dacă merele au lăsat zeamă în tavă, se scot din tavă cît sînt calde, altfel siropul prinde aluatul de tavă cînd se răcește și nu se mai pot scoate fără să se zdrobească.

Încă o dată se subliniază că aluatul va reuși perfect numai cînd se lucrează la rece, ca să nu mai fie nevoie de făină în plus cînd se lucrează și se împăturește. Untul să fie întărit, altfel aluatul se va desface în foi, dar nu va crește și foaia va fi mai tare.

Aluat de plăcintă

I. 150 g făină, 200 g grăsime de porc, unt sau margarină se amestecă cu furculița într-un castron și se lasă mai la cald să fie moale.

În alt castron se pun 2 ouă întregi, 100 g smântină groasă, 1 lingură zahăr pudră (30 g), 1/2 linguriță sare fină, coajă de lămție și apoi 250 g făină. Se face un aluat nu prea virtos, care se bate cu lingura 5—6 minute, apoi se pune pe masă sau pe o foaie de material plastic presărată cu puțină făină. Se lasă 10 minute să se odihnească, apoi se întinde de 1 cm grosime. Pe 2/3 din aluat se unge cu cuțitul toată grăsimea amestecată cu făina și se împăturește în trei. Se aduce partea neunsă peste partea unsă de la mijloc și peste ea partea unsă opusă. Se mai întinde încă de 3 ori cât mai subțire și se împăturește în patru ca aluatul franțuzesc. Aluatul va fi foarte fraged, se va desface în foi, dar nu va crește așa mult ca aluatul franțuzesc. Este foarte bun pentru orice fel de plăcintă cu mere, vișine, cireșe, brinză de vaci, urdă. Foaia se întinde de 1/2 cm grosime cât lungimea tăvii și lată cât iese. Se fac rulouri ca la aluatul franțuzesc, se coc și se servesc la fel.

II. 140 g făină se amestecă cu 140 g unt și se lasă mai la cald.

140 g făină, 3 gălbenușuri, 50 g zahăr pudră, 20 g drojdie, 1 vîrf de linguriță sare fină, puțină coajă de lămție rasă, puțin lapte sau smântină.

Drojdia se freacă cu zahărul ca să se lichefieză, se pun gălbenușurile, sarea, coaja de lămție și 3—4 linguri lapte sau o lingură smântină. Se adaugă făina și se frămîntă un aluat nu prea virtos. Se mai pune lapte cît este necesar, depinde de uscăciunea făinii. Se frămîntă bine pe masă pînă nu se mai lipește de mînă și nici de masă. Se lasă să se odihnească 10 minute ca să devină mai elastic și să se poată întinde mai ușor. Se întinde primul aluat peste al doilea întins cît mai subțire și apoi se rulează. Se lasă să stea 10 minute la cald pe masă, apoi se întinde din nou și se împăturește încă de 3 ori în patru ca aluatul franțuzesc, lăsînd să se odihnească foaia pe masă cîte 10 minute ca să se întindă mai ușor. Se întinde apoi în foaie de 1/2 cm grosime cît lungimea tăvii și lată cît iese. Se umple la fel ca precedentul, se coace și se servește la fel. Este foarte fraged; se pot face și cornulețe foarte bune din el. Se întinde foaia de 1/2 cm grosime, se taie patrate de 5/5 cm, se pune pe fiecare umplutură de nuci sau marmeladă, se rulează în formă de corn, se trec cu partea de deasupra prin albușul bătut cu furculița ca să se lichefieză și apoi prin nuci măcinate. Se pun în tavă cu distanțe de 3 cm între ele și se coc în cuptorul bine încins circa 30 minute. Focul se reduce după 15 minute ca să nu se ardă prea tare nucile. Se servesc pudrate cu zahăr.

Aluat cu brînză de vaci

Este foarte bun pentru orice plăcintă, saleuri, rulouri cu carne, drob de miel, cornulețe cu carne etc. Se face cel mai ușor și rapid.

1/4 kg făină, 1/4 kg untură de porc sau margarină, unt, 1/4 kg brînză de vaci proaspătă, 1 linguriță rasă sare fină.

Brînză de vaci, grăsimea și sarea se amestecă bine cu furculița într-un castron. Se adaugă apoi făina și se frămîntă bine cu mîna 5 minute. Se lasă la rece cel puțin 4 ore sau de seara pînă dimineața. Brînză de vaci va acționa ca o drojdie, făcînd să crească aluatul în foi. Se pune apoi pe masă sau pe o foaie de material plastic presărată cu puțină făină și se întinde în foaie dreptunghiulară de 1/2 cm grosime. Dacă se fac saleuri, atunci foaia se taie cu ruleta sau cu cuțitul trecut prin făină în fișii de 3/15 cm. Se unge cu ou bătut cu furculița ca să se lichefieză sau numai cu albuș dacă avem rămas. Se presară cu cașcaval ras direct peste foaie prin răzătoarea cu găuri mici, sau cu chimen și puțină sare. Se așază pe dosul tăvii neunse și se coc în cuptorul bine încins ca aluatul franțuzesc. Nu trebuie rumenite prea tare. Se coc în circa 15 minute.

Aluat cu caimac (smîntină de pe lapte fiert)

O ceașcă caimac (200 g) se amestecă cu 200 g făină și un vîrf de linguriță sare fină, apoi se frămîntă bine cu mîna 5—6 minute. Se lasă să se odihnească 10 minute ca să devină mai elastic și să se întindă mai ușor. Se întinde apoi în foaie de 1/2 cm și se unge cu 100 g unt amestecat cu 50 g făină, cu cuțitul, pe toată suprafața. Se rulează, se lasă să se odihnească 10 minute pe masă, apoi se întinde din nou și se rulează. Se mai lasă 10 minute, se întinde în foaie dreptunghiulară de 1/2 cm grosime și se fac rulouri cu diferite umpluturi ca la alaturile precedente.

Aluat cu margarină

400 g făină, 250 g margarină, 8 linguri (de supă) de apă, 1 lingură zeamă de lămție, 1/2 linguriță sare fină, 1 lingură zahăr pudră, coajă de lămție rasă fin de la suprafața lămției.

Margarina se pune în castron și se taie bucățele, se adaugă apă, sarea, și zeama de lămție, apoi făina toată o dată. Se amestecă cu cuțitul, numai pînă se adună toată făina, chiar dacă au mai rămas bucăți de unt mai întregi. Se dă la frigider pînă a doua zi.

Pe masa presărată cu făină se întinde apoi în foaie cît mai subțire. Se adună marginile pînă la mijloc și se împăturește cum s-ar închide o carte. Se repetă încă de 2 ori împăturitul în patru, apoi se întinde în foaie de 1/2 cm grosime și se fac rulouri cu diferite umpluturi ca din aluatul franțuzesc. Este un aluat fraged, care se desface puțin în foi.

Aluat cu osînză

800 g făină, 500 g osînză, 2 ouă, zeama de la o lămție, 2 linguri untdelemn, sare.

Osinza de porc proaspătă se rade cu cuțitul, ca să se mărunțească și să se curețe de piele, sau se curăță de piele și se dă prin mașina de carne. Se amestecă cu 300 g făină cu o furculiță în castron. Se împarte în 3 părți egale și se lasă mai la cald, ca să stea moale. Din restul de 500 g făină, ouăle întregi, zeama de la o lămâie mijlocie, untdelemnul și o linguriță sare fină, apă, se face un aluat mai virtos decât aluatul de cozonac. Se lasă la o parte 2 linguri făină în cazul când s-a făcut aluatul prea moale. Se lucrează bine pe masă pînă aluatul face bășici la suprafață, cum s-a arătat la aluatul franțuzesc. Se lasă să se odihnească pe masă 10 minute. Se întinde apoi în foaie de 1/2 cm grosime de formă dreptunghiulară. Se împarte foaia în 3 părți făcînd doar linii deasupra cu cuțitul, fără să se taie. Pe 2/3 alăturate se întinde o bucată de osînză cu cuțitul. Este destul de virtuoasă, așa că mai mult se rupe în bucăți și pe urmă se mai nivelează cu cuțitul. Se aduce partea neunsă din margine peste partea unsă de la mijloc și peste ea partea unsă din marginea opusă. Va fi o parte neunsă între două unse. Se lasă să se odihnească pe masă 10 minute, apoi se întinde și se unge încă de 2 ori la fel și cu celelalte două bucăți de osînză. Cînd este gata se mai întinde o dată și se împătorește în patru. Se lasă să se odihnească încă 10 minute apoi se taie din ea 1/3 și se întinde în foaie dreptunghiulară de 1/2 cm grosime. Se taie în patrate de 5/5 cm cu cuțitul trecut prin făină.

Pe fiecare patrat se pune 1/2 linguriță umplutură de brînză telemea, carne, ciuperci, brînză de vacă, marmeladă mai groasă, ca la aluatul franțuzesc. Se îndoaie patratul în două ca o carte, fără să se preseze. Se așază în tavă unul după altul, cu deschizătura în aceeași direcție, și distanțe de 3 cm între ele. Se coc în cuptorul bine încins, cu deschizătura în spre fundul cuptorului. Căldura care este mai mare în spre fundul cuptorului le va deschide ca pe o carte. Din acest aluat se pot face toate preparatele care se fac și din aluatul franțuzesc.

Aluat din foi grecești (ștrudel)

500 g făină de patiserie se amestecă într-un castron cu 3 dl apă și o linguriță rasă sare fină. Aluatul se lucrează bine pe masă cum s-a arătat la aluatul franțuzesc, pînă se formează bășici la suprafață, sau dacă se taie cu cuțitul se observă bășici mici cu aer în interior. Se întinde o față de masă mai veche pe o masă mare, și se presară peste tot cu făină. Aluatul se pune la mijloc și se lasă să se odihnească 1/2 oră, ca să devină elastic. Se unge deasupra cu puțin untdelemn ca să nu se prindă coajă. Se întinde apoi începînd de la mijloc în spre margine, introducînd dosul mîinii sub foaie, de jur-împrejurul mesei, pînă trece peste masă cît se poate de mult, ca să rămînă numai o margine, care nu se mai poate întinde. Se rupe acea margine, răsucindu-se pe deget.

Foaia care este ca o foiță de țigară se usucă în 6—8 minute. Trebuie întrebuințată imediat ca să nu se usuce prea tare, deoarece atunci se zdrobește. Se stropesc cu pensula cu unt topit numai călduț sau cu untdelemn. Se aduc marginile neunse peste partea unsă, în așa fel ca toate foile care se suprapun să fie stropite între ele, să nu se lipească. Se face din ea baclava, trigoane, plăcintă cu brînză de vaci, mere, cireșe, vișine. Ca să se simplifice munca se pot cumpăra foi gata din comerț, care sînt foarte bune, tăiate potrivit după o tavă mijlocie.

Baclava. În tava unsă cu unt topit numai puțin călduț sau untdelemn se așază 2—3 foi suprapuse, după mărimea tăvii. Se stropesc cu unt călduț sau cu untdelemn între ele, cu pensula. Ultima foaie se presară bine cu nuci măcinate fără zahăr. Se așază peste ele alte 6—7 foi stropite între ele și presărate fiecare cu nuci (total 1/4 kg nuci). Se termină cu 2—3 foi stropite numai cu unt sau untdelemn. Se taie plăcinta patrate de 5/5 cm. Se dă la cuptor să se coacă la foc potrivit cca. 20—30 minute. Nu trebuie să se rumenească prea tare. Cînd se scoate din cuptor se însiropează cu un sirop făcut din 1/4 l apă fiartă 2—3 clocote cu 300 g zahăr. Cînd este rece se adaugă 100 g rom și un plic zahăr vanilat. Siropul se pune rece peste toate bucățile fierbinți și se lasă în tavă pînă se absoarbe tot siropul, apoi se scoate pe platou și se servește. Este bine ca prăjitura să se facă în tavă smălțuită, ca să nu primească gust de fier de la tavă nesmălțuită.

Trigoane. Se taie din foaie fișii de 6—7 cm lățime și 30 cm lungime. Se suprapun 2—3 fișii, stropindu-se între ele și deasupra cu unt topit sau untdelemn. La un capăt se pune o lingură de umplutură de nuci (200 g nuci măcinate se fierbe la foc mic cu 100 g zahăr și 1 dl lapte amestecînd mereu cu lingura să nu se prindă de fundul căzanelului, pînă se absoarbe tot laptele. Se ia de pe foc, se pune zahăr vanilat și o lingură de rom. Cînd este rece se întrebuințează.

Se îndoaie capătul ca un triunghi peste nucă și se rulează restul foii peste triunghi pînă la sfîrșit. Se așază în tavă, se ung bine cu unt deasupra și se dau la cuptor circa 20 minute la foc potrivit, să se rumenească puțin. Cînd se scot din tavă fierbinți se introduc în sirop rece preparat ca pentru baclava. Se așază pe farfurie și se servesc.

Plăcintă sau rulouri. Sub formă de rulouri se coc mai bine.

Se așază pe masă sau pe o foaie de material plastic o foaie de plăcintă din comerț și se stropesc cu unt sau margarină, untdelemn, încălzite puțin ca să fie fluide; peste ea se pun încă 2 foi stropite la fel. Se presară la marginea foii o lingură de griș sau pesmet pe o lățime de 10 cm. Se așază umplutura chiar la margine ca un rulou, din brînză, urdă, mere,

cireșe, vișine, după indicațiile date la aluatul franțuzesc. Nici într-un caz nu se împrăștie umplutura pe toată suprafața foii, deoarece foaia care ajunge între umplutură rămîne necoaptă, cleioasă. Se rulează foile începînd din partea unde este umplutura. Se pun în tavă 2 rulouri cu distanță de 3 degete între ele, ca să nu se atingă dacă cresc sau se mai lătesc la copt; se ung și deasupra cu grăsimi și se dau la cuptorul fierbinte, dar se coc la foc potrivit circa 30 minute. Se servesc pudrate cu zahăr. Este bine să se folosească o dată toate foile din pachet, făcînd mai multe umpluturi, deoarece foile care rămîn se usucă și se fărîmă, sau se acresc.

Aluat pentru ecleruri sau pâte a choux

125 g făină, 100 g unt, 1/4 l apă, 1 vîrf de linguriță sare, 3 ouă.

Apa se pune să fiarbă într-o oală de 1 l cu untul și sarea. Cînd dă primul clocot se adaugă făina toată deodată. Se amestecă foarte repede cu lingura, pînă se dezlipește coca de fundul vasului. Se ia apoi de pe foc și se amestecă mereu pînă este aproape rece. Se pun ouăle întregi pe rînd amestecînd bine după fiecare, pînă se încorporează tot oul, numai pe urmă se adaugă alt ou.

Din acest aluat se fac diferite deserturi sau aperitive.

Se coc în cuptorul cald bine, dar focul se reduce la potrivit imediat ce se dau la cuptor. Nu se deschide cuptorul 20 minute. Se coc 30 minute, să fie foarte puțin rumenite. Dacă se deschide cuptorul mai repede se lasă și dacă se țin mai puțin la cuptor rămîn cleioase înăuntru.

Ecleruri. Aluatul care este destul de moale, se pune în cornet de pînă deasă sau cauciucată, care are la vîrf o deschizătură cît să intre degetul. Se așază în tava neunsă bastonașe lungi de 8—10 cm și groase ca degetul mare, cu distanțe între ele de 3—4 cm. Se coc 30 minute după indicațiile date. Se scot din tavă pe un platou, se lasă să se răcească apoi se despică cu cuțitul într-o parte pe lungime.

Se desface ca o carte, se umple cu cremă de vanilie ca pentru plăcintă cu cremă sau frișcă. Se pot tăia de tot în jumătate, se așază crema mai multă și deasupra se pune cealaltă jumătate glasată cu glazură sau șerbet de ciocolată, cacao, zahăr ars.

Choux à la creme. Compoziția pusă în cornet se așază în tavă ca un con, cu baza cît gura unui păhărel de vin, continuînd cu o spirală înaltă de circa 4 cm, cu distanțe de 3 cm între ele. În loc de cornet se pune cîte o linguriță din aluat cam de aceeași mărime. Se coc 30 minute la fel cum s-a arătat la început.

Caroline. Se fac gogoși mai mici numai cît să se îmbuce o dată și se umplu cu un sos alb mai gros cu brînză sau cu alte umpluturi de aperitive.

Profiterolles. Se pun cu cornetul choux-uri mici cît o măsline în tava neunsă la distanțe de 2 cm între ele și se coc la foc potrivit 15—20 minute. Cînd sînt reci se taie un capac pe la jumătate, se umplu cu cremă de vanilie sau cu cremă de unt ca pentru torturi. Se glasează cu glazură de cacao sau ciocolată înmuiată cu puțin sirop. Se țin pe o furculiță deasupra glazurii și se toarnă cu lingura peste ele. Se lasă să se usuce, apoi se aranjează pe un soclu de 3—4 cm frișcă bătută, îndulcită și vanilată așezată pe un platou.

Pui de draci. Se coc în tigaie de ochiuri nemțești, care are din fabricație 3—4—6 cuiburi. Se umplu cuiburile pînă sus cu untdelemn și se lasă să se înfierbînte. Se încearcă aruncînd o bucăciță de aluat în grăsimi și dacă se ridică imediat la suprafață înseamnă că este destul de încins; dacă se lasă la fund, se mai încinge, deoarece dacă se pun în grăsimi care nu este destul de fierbinte, stau prea mult în ea și se îmbibă cu grăsimi. Grăsimi nu trebuie să fumege, numai să fie înfierbîntată. Se pun cu lingurița, de mărimea unei nuci. Nu trebuie să fie rotunde, ci colțuroase. Se acoperă cu un capac și se coc 2—3 minute pe o parte, apoi tot atîta pe partea cealaltă. Cînd se întorc, nu se mai pune capac, ca să rămînă crocante. Cresc bine și sînt foarte gustoase. Se scot din grăsimi cu o sîrmă subțire înfiptă în ele, ca să se scurgă de grăsimi. Sîrma se păstrează în acest scop. După ce s-au mai răcit puțin se trec prin zahăr pudră cu vanilie, amestecat cu cacao. Se servesc calde sau reci. Cînd scade grăsimi din ochiuri se completează și se lasă să se încingă la fel. În acest fel se pot coace oricare gogoși, grăsimi se încinge numai sub ele și ce rămîne (foarte puțină) nu se mai întrebuințează în alimentație.

Aluat de tăiței

1 ou de circa 60 g, apă cît încapă în 1/2 coajă de ou, circa 2 linguri făină circa 150 g.

Se amestecă toate într-un castron, apoi se frămîntă pe masă, îndoind aluatul sub podul palmei, pînă se dezlipește de mînă și de masă și nu mai necesită făină în timpul frămîntatului. Dacă se taie cu cuțitul se observă găuri mici cu aer în interior. Se taie în jumătate, se adună în formă de minge și se lasă pe masă acoperit circa 10 minute ca să devină mai elastic și să se poată întinde mai ușor. Se întinde apoi cu făcălețul în foaie rotundă, cît se poate de subțire (devine transparentă). Se lasă să se zvînte pe o față de masă. Pînă cînd nu este complet uscată se taie în cruce în lung și lat. Se așază sferturile unul peste altul potrivind să fie partea mai zvîntată peste partea mai puțin zvîntată. Se răzără

în sul, apoi se taie pe o planșetă în tăiței subțiri sau mai lați după indicațiile din rețetă. Se împrăștie în strat subțire ca să se usuce bine. Se întrebuintează pentru supă de carne, cataif și alte preparate. Rezultă circa 160 g. Pentru 2 l supă este necesar 80 g.

Cataif. Se face o foaie de tăiței din cantitățile de mai sus dublate. Se taie cât se poate de subțiri.

Cînd sînt uscați se presară în tavă de prăjitură bine unsă cu unt, un strat subțire, în așa fel ca să fie tava acoperită peste tot ca o foaie. Se dau la cuptor 10 minute la foc potrivit să se rumenească puțin, apoi se stropesc cu un sirop făcut din $1\frac{1}{2}$ dl apă, 150 g zahăr care se fierbe un clocot, apoi se pune 50 g rom și un plic zahăr vanilat. Se stropește bine foaia și se mai lasă puțin la cuptor la foc mic ca să se lege tăiței între ei. Foaia se lasă să se răcească în tavă. Se taie apoi în jumătate. Jumătate se taie patrute de 5/5 cm. Pe jumătatea rămasă întreagă se așază un strat de frișcă bătută spumă, îndulcită și vanilată, de 3–4 cm grosime. Se pun patratele deasupra în ordinea în care au fost și se taie după forma patratelor. Se așază pe platou și se servesc.

Aluat de tarte

I. Tartele se fac în forme speciale, așezate în grupuri de 6 bucăți, lipite pe un grătar. Așa se găsesc în comerț sau se fac la comandă. Au marginile ondulate ca cele de savarină, dar sînt ceva mai mici și mai puțin înalte. Aceste grătare se dau la cuptor în tavă de tablă, ca să se poată manipula mai ușor, fiind mai protejate ca să nu se ardă aluatul din forme. Aluatul se întinde în foaie de 1/2 cm, se taie cu o formă rotundă care să ajungă să îmbrace forma pînă sus pe margini. Se presează puțin cu mîna ca să ia forma ondulată a formei. După ce s-a pus aluatul în formă se pune peste el un disc de hîrtie albă care să acopere numai baza și deasupra 6–7 boabe de fasole sau porumb, ca să-l apese să nu se facă bășici la copt. Aluatul fiind fraged se rupe dacă s-ar îndrepta după ce sînt coapte tartele. Se scot cu grijă din forme cît sînt calde și se lasă să se răcească pe un platou, apoi se umplu. Pentru tarte este bun orice aluat nisipos, fără praf de copt, în care se pune puțină smîntînă sau 1–2 linguri lapte, ca să nu fie prea sfărîmicios.

II. 250 g făină, 2 gălbenușuri, 1 ou, 100 g unt, 50 g zahăr pudră, 1 vîrf de cuțit sare fină, coajă rasă de lămîie sau vanilie, 1–2 linguri lapte.

Untul se freacă cu zahărul, se adaugă gălbenușurile, oul întreg, sarca, aroma, laptele și la urmă făina. Se amestecă fără să se frămînte. Se dă la rece să se întărească apoi se întinde în foaie de 1/2 cm grosime și se taie rondele ca să se tapeteze formele. Se coace cum s-a arătat la

început la foc mai moale circa 15 minute. Nu trebuie să se rumenească. Tartele coapte și reci se umplu cu boabe crude de struguri, vișine, cireșe, din care s-au scos sîmburii. Se așază în tarte numai înainte de servire ca să nu lase zeamă. Se pune peste ele o linguriță jeleu de fructe sau peltea de gutui, ca să le acopere bine. Se pot umple și cu cremă de vanilie ca pentru plăcintă cu cremă, cu cremă de tort sau cu cremă cu gelatină cu orice aromă; se ornează cu frișcă.

Tarte cu rahat. Se pun rondelele de aluat în tarte. Se așază peste aluatul necopt, bucățele de rahat de diferite culori. În aluat se pun numai gălbenușurile și albușurile se bat spumă tare. La 2 albușuri se pune 2 linguri zahăr tos și o linguriță zeamă de lămîie. Se bate bine pînă se întărește din nou, se adaugă 2 linguri cu vîrf nuci măcinate și coajă rasă de lămîie. Această spumă se împarte peste coșulețele cu rahat. Se pun formele în tavă și se coc la foc potrivit, fără să se rumenească, circa 20 minute. Se răstoarnă calde din formă în mînă ca să nu se turtească, apoi se așază pe baza lor, se lasă să se răcească și se servesc pudrate cu zahăr.

Aluat de cozonac

Pentru cozonac trebuie făină de bună calitate să nu fie din grîu crescut, că atunci se lățește și nu crește. Este bine să se încerce înainte mîind o lingură de făină cu puțină drojdie și apă, ca să se vadă dacă crește la copt. Drojdia trebuie să fie proaspătă, cea conservată nu are putere destulă să ridice aluatul. Cu cît sînt mai multe ouă, unt și zahăr, aluatul va fi mai greu, trebuie mai multă drojdie, timp mai mult ca să se ridice și căldură constantă. Trebuie lăsat în forme să crească suficient și apoi se coace.

Cozonac moldovenesc

1 kg făină, 8–10 ouă (se pun și pînă la 15 gălbenușuri), 1/4 l lapte, 0,5 dl untdelemn, 50 g drojdie, 200 g unt, 200–250 g zahăr, 1 lingură rom, coajă rasă de lămîie, 1 plic zahăr vanilat, 1 linguriță rasă sare fină, 50 g stafide.

Într-un lighean de 3 l se pune 100 g făină și se opărește cu 2 dl lapte clocotit. Se amestecă cu lingura pînă se răcește ca să se simtă numai puțin cald la mînă. Atunci se pune drojdia într-o parte, se freacă ou o lingură de zahăr ca să se lichefieză și se amestecă cu făina opărită. Se presară puțină făină, se acoperă și se lasă la cald să crească 1/4 de oră. Așa se face maiaua. În acest timp gălbenușurile se freacă cu sarea, ca să se înviezeze culoarea galbenă. Patru albușuri se bat spumă tare, se

adaugă 4 linguri zahăr tos, se bat bine pînă se întărește albușul și se lasă la o parte.

Celelalte albușuri se pun la o parte la rece nebătute. În gălbenușuri se adaugă zahărul care a rămas, coajă rasă fin numai de la suprafața lămiei, vanilia, romul, untdelemnul adăugat cîte puțin ca să se încorporeze bine în gălbenușuri, apoi laptele rămas și albușurile spumă. Toate se amestecă cu maia ia, apoi se adaugă făina (care se ține la cald în bucătărie de seara). Se frămîntă bine cu mîna circa 30 minute, să fie un aluat nu prea vîrtos, dar nici moale să curgă. Dacă făina este mai uscată poate mai este nevoie de 1—2 linguri lapte, ca să se poată bate bine aluatul cu mîna, pînă se desprinde de mînă. După circa 1/2 oră de frămîntat se pune untul topit, dar nu fierbinte tot o dată. De acum nu se mai frămîntă, numai se întoarce cu mîna, ridicîndu-l din toate părțile ca să se desprindă de vas. Se împătorește mereu, bătîndu-l cu dosul mîinii, pînă tot untul se încorporează în aluat. Se presară puțină făină deasupra, se acoperă și se lasă la căldură să crească. Cînd este bine crescut, se ia din aluat cîte o bucată după mărimea formei în care se va pune, socotînd să ajungă pînă la jumătatea formei. Aluatul se pune pe masă unsă cu unt, se taie în jumătate și se sucește în suluri lungi cît de două ori lungimea formei. Se așază sulurile în cruce și se încrucișează capetele opuse, alternîndu-le pînă se termină. Se așază în forma unsă cu unt sau margarină solidă. Se lasă să crească la căldură pînă se umple forma. Se unge apoi cu ou deasupra și se dau la cuptorul cald bine, dar focul se face potrivit ca să nu se ardă. Nu se deschide cuptorul 20 minute. Se coace 30—40 minute. Se scoate din cuptor, se lasă în formă 5 minute să se așeze, apoi se scoate cozonacul înclinînd puțin forma ca să nu se preseze și se așază pe baza lui. Se lasă să se răcească în bucătărie, acoperit cu un șervet. Dacă se dă la rece se face cleios, deoarece vaporii calzi se condensează prea repede în aluat și-l umezesc. Se păstrează tot timpul acoperit ca să nu se usuze.

Cozonac cu nucă. Albușurile care au rămas (4—6 albușuri) se bat spumă tare; se adaugă pentru fiecare albuș o lingură cu vîrf zahăr tos, se bate în continuare pînă se întărește din nou albușul și se lasă la o parte. Se ia din aluatul de cozonac bine crescut o bucată cam cît ar intra în 1/3 din forma lungă și îngustă de cozonac. Se întinde aluatul în foaie dreptunghiulară de lungimea tăvii și lățimea cît iese, în grosime de 1 cm. În albuș se pune și o linguriță zeamă de lămie ca să se umfle mai bine și se mai bate puțin dacă s-a lăsat, să se întărească. Pentru fiecare albuș se pune 2 linguri nuci măcinate, zahăr vanilat și puțină coajă de lămie; se amestecă ușor și se întinde umplutura peste toată foaia întinsă. Se rulează și se pune în forma unsă cu unt sau margarină. Se lasă 15 minute mai la

cald să crească, apoi se unge cu ou sau numai cu albuș și se dă la cuptorul cald bine, însă focul se reduce imediat ca să se coacă la foc potrivit. Focul se face cu 1/2 oră înainte ca să fie cuptorul fierbinte peste tot. Nu se deschide cuptorul 20 minute ca aluatul să crească și să-și prindă formă. Se coace circa 30—40 minute.

Pască cu brînză sau cremă de smîntînă. Într-o cratiță de circa 3 l, unsă bine cu unt sau margarină se pune o foaie rotundă de circa 2 cm grosime. Pe margine se face o cunună din suluri de aluat împletite în patru (adică se fac 4 suluri de grosimea unui creion, la fel de lungi, se prind toate la un capăt și se împletesc petrecîndu-se tot cîte două din sens opus, pînă se termină). Se așază pe marginea foi din tavă, cît mai aproape de margine. Dacă nu ajunge o împletitură, se mai face pînă se completează de jur-împrejur. În spațiul din mijloc se va pune umplutura.

Umplutură din smîntînă: 750 g smîntînă groasă, 50 g făină, 2 plicuri zahăr vanilat, 5 ouă, 7 linguri zahăr tos, 50 g stafide, 2 linguri rom.

Albușurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul tos și se bate pînă se întărește din nou. Gălbenușurile, un vîrf de cuțit sare, și vanilia se amestecă cu 1/3 din smîntînă; se adaugă făina, se freacă bine împreună ca să nu rămînă cocoloașe, apoi se pune restul de smîntînă în 2—3 rînduri. Se amestecă ușor ca la tort cu albușurile bătute spumă și se deșartă în cratiță peste aluat, fără să acopere cununa de pe margine. Se presară deasupra stafidele care au fost stropite cu romul cu 1 oră înainte. Se dă la cuptorul cald bine. Focul se reduce imediat la potrivit. Nu se deschide cuptorul 15 minute. Se coace circa 30 minute să fie rumenită. Se lasă în tavă pînă se răcește. Se taie felii. Se consumă și caldă.

Umplutură cu brînză de vaci: 750 g brînză de vaci proaspătă, 100 g unt, 200 g smîntînă, 1 lingură cu vîrf griș, 1 linguriță cu vîrf făină, 5 ouă, 6 linguri zahăr, 1 vîrf de linguriță sare, 50 g stafide stropite cu 2 linguri rom, coajă rasă de lămie.

Se freacă brînză cu furculița pînă se face ca o cremă. Se adaugă gălbenușurile, untul moale, smîntîna, grișul, făina, sarea, coaja de lămie, vanilia, și la urmă stafidele cu romul și albușurile bătute spumă tare cu zahărul tos. Se pun în cratița pregătită cu aluatul cum s-a arătat anterior. Peste brînză se face un grătar din suluri de aluat ca macaroanele de grosime așezate la distanțe de 3 cm. Se unge apoi totul cu ou, atît grătarul cît și brînză. Se dă la cuptor circa 30 minute, ca și precedentă. Se lasă în tavă pînă se răcește, apoi se taie felii. Se consumă caldă sau rece.

Cozonac economic

1 kg făină, 3—4 ouă, 150 g zahăr, 150 g unt topit sau margarină, 0,5 dl untdelemn, 25 g drojdie, 1 lingură rom, 1 linguriță rasă sare fină, 5—6 dl lapte.

Drojdia se freacă cu 1 lingură zahăr pînă se lichefiază, se adaugă cam 2 dl lapte cald și 2 linguri cu vîrf făină, să se formeze un aluat ca o smîntînă groasă. Se lasă să crească la cald cam 30 minute apoi se pun gălbenușurile, uleiul, romul, vanilia, albușurile spumă, făina, sarea, coaja de lămîie. Se amestecă și se mai adaugă lapte ca să se formeze un aluat potrivit de moale. Se frămîntă circa 30 minute pînă nu se mai lipește de mînă. Se pune apoi untul topit sau margarina topită, numai caldută, toată o dată. Nu se mai frămîntă, numai se împăturește, ridicînd aluatul și aducîndu-l în spre mijloc. Se bate mereu cu dosul mîinii, pînă se încorporează tot untul. Se presară apoi cu puțină făină, se acoperă și se lasă să crească la cald. Se face din el tot ce s-a indicat la cozonacul moldovenesc.

Cozonac cu nuci

I. 500 g făină, 250 g unt, 100 g zahăr pudră, lămîie, 1 pachet zahăr vanilat, sare, 7 ouă, 40 g drojdie, 250 g nuci, 30 g rom, sare, 200 g zahăr tos. Untul se freacă spumă cu zahărul pudră, coajă rasă de lămîie, vanilia, sarea, drojdia muiată cu 2—3 linguri lapte, gălbenușurile, o lingură rom și la urmă făina. Se frămîntă bine pe masă. Dacă este nevoie se mai pune puțin lapte ca să fie un aluat potrivit, care să se poată întinde în foaie subțire de 1/2 cm. Se lasă să crească acoperit la căldură circa 1/2 oră. În acest timp se bat albușurile spumă tare, se adaugă zahărul tos tot deodată și o linguriță zeamă de lămîie. Se bate pînă se întărește din nou. Se lasă la o parte pînă se întinde aluatul în foaie de 1/2 cm, lungă cît lungimea tăvii și lată cît iese. În albușul bătut spumă se pune puțină coajă rasă de lămîie, 2—3 linguri rom și pentru fiecare albuș cîte 2 linguri nuci măcinate, toate deodată. Se amestecă ușor ca la tort. Din aluat se poate face 3—4 rulouri peste care se va împărți umplutura, pe toată suprafața foi. Se rulează fiecare și se așază în forme lungi și subțiri. Se lasă să crească în tavă 1/4 de oră apoi se ung cu ou deasupra se coc la foc potrivit circa 30—40 minute. Se lasă să se răcească, scoasă din formă pe un platou, la temperatura camerei. Se pot coace și 2—3 rulouri în tavă mai mare cu distanțe de 4—5 cm între ele, ca să nu se lipească cînd cresc.

II. 350 g făină, 150 g unt, 3 gălbenușuri, 150 g smîntînă groasă, 50 g zahăr pudră, 30 g drojdie, coajă rasă de lămîie, 1 plic zahăr vanilat 1 vîrf de linguriță sare fină, 120 g nuci, 100 g zahăr tos, 1 lingură rom.

Se freacă drojdia cu zahărul ca să se lichefieză, se adaugă untul mai moale și restul de zahăr pudră, se pun gălbenușurile pe rînd, smîntîna,

coaje rasă de lămîie, vanilia, un vîrf de linguriță sare și la urmă făina. Se frămîntă puțin și se lasă la cald să crească. Umplutura se face la fel ca la precedentă rețetă. Se bat albușurile spumă tare, se adaugă zahărul tos și o linguriță zeamă de lămîie ca să se bată mai repede. Se bate în continuare pînă se întărește bine albușul. Se adaugă nucile măcinate cîte 2 linguri pentru fiecare albuș, puțină coajă rasă de lămîie și o lingură de rom, toate deodată și numai pe urmă se amestecă ușor ca la tort prin răsturnare de jos în sus. Pe foaia întinsă de 1/2 cm grosime cît lungimea tăvii, se întinde umplutura, apoi se taie în bucăți pentru 2—3 rulouri după mărimea formei și după cît dorim să fie de groase. Se pun în formă, se lasă să crească 1/4 de oră apoi se ung cu ou deasupra și se coc la foc potrivit circa 30—40 minute. Umplutura numai din nuci se întinde pe toată foaia, deoarece nucile nu lasă zeamă, ca să rămînă aluatul necopt, cum se întîmplă cu celelalte umpluturi. Aluatul este mai mult nisipos decît de cozonac. Umplutura va fi mai groasă decît foaia. Se taie felii cînd este rece.

Prăjitură cu cacao

100 g unt, 200 g făină, 200 g nuci măcinate, 1/4 l lapte, 120 g zahăr, 1/2 linguriță sare, 1 lingură rom, 1 praf de copt, zeama de la o lămîie, 4 ouă, marmeladă, 200 g zahăr pentru albuș, 1 lingură cacao.

Untul moale sau topit, dar rece, se amestecă cu gălbenușurile, sarea, puțină coajă de lămîie, praful de copt, zahărul, romul, laptele. Se adaugă apoi făina amestecată cu nucile măcinate și cacaoa. Compoziția fiind moale se amestecă bine cu lingura. Se pregătește o tavă de circa 25/33 cm unsă bine cu margarină sau unt și tapetată cu făină. În momentul cînd compoziția se pune în tavă se adaugă zeama de la 1/2 lămîie și se amestecă bine cu lingura. Se va produce eferescența. Se pune în tavă și se dă imediat la cuptorul bine încins, însă focul se reduce imediat la potrivit. Nu se deschide cuptorul 20 minute; se coace circa 30 minute. Cînd se scoate din cuptor se unge imediat cu marmeladă de caise, măceșe, coarne. Albușurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul tos tot deodată și o lingură zeamă de lămîie; se bate în continuare pînă se întărește din nou. Se acoperă cu albuș prăjitura unsă cu marmeladă și se mai dă la cuptor la foc mic cu ușa cuptorului complet deschis, ca să se usuce circa 30 minute. După 15 minute se întoarce tava cu partea de la ușa spre fundul cuptorului. Cînd este rece se taie patrate. Albușul nu trebuie să se rumenească.

Prăjitură Dobra

I. 400 g făină, 100 g unt sau margarină, 100 g zahăr pudră, 1 ou, 1 lingură cacao, 1 1/2 dl lapte, 1 linguriță rasă amoniac, 1 vîrf de linguriță sare fină, coajă de lămție.

II. 4 ouă, 100 g zahăr, 100 g făină. Siropul: 100 g zahăr, 4 dl apă, 1 dl rom. Crema: 200 g unt, 3 dl lapte, 30 g făină (în loc de făină se poate pune 50 g calciu griș, sau 30 g zeamil, sau 100 g praf de budincă pentru 3 dl lapte), 200 g zahăr, 2 plicuri zahăr vanilat, 1 lămție mare. Glazura: 1/4 kg zahăr, 1 lingură cacao, 1 lingură zeamă de lămție, 50 g unt sau 1/4 kg șerbet din comerț și 50 g unt.

Pentru prima foaie se freacă untul spumă cu zahărul 1 minut, se adaugă oul întreg, amoniacul, sarea, coajă rasă de lămție, laptele și apoi făina amestecată cu cacaoa. Se face un aluat care nu trebuie frământat prea mult. Se împarte aluatul în două. Se coc două foi pe dosul unei tăvi de 30/40 cm. Aluatul fiind mai virtos se întinde cu făcălețul pe masa presărată cu puțină făină, iar tava se unge cu puțină margarină sau unt. Se coace circa 15 minute la foc potrivit fiecare foaie. Când se ia de la cuptor, se trece imediat cu cuțitul pe sub foaie, se înclină tava și se lasă să alunece pe o suprafață dreaptă. Când sînt reci se suprapun. Pentru foaia a doua se face un pandișpan. Albușurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul tot deodată, și o linguriță zeamă de lămție. Se bate în continuare pînă se întărește din nou albușul, se adaugă gălbenușurile toate deodată, se bate de 8—9 ori să se amestece, apoi se adaugă făina. Se amestecă ușor cu telul prin răsturnare de jos în sus ca la tort, de 9—10 ori. Se coace în tava unsă cu margarină sau unt, tapetată cu făină, pe dosul căreia s-au copt primele două foi. Se întinde compoziția uniform cu un carton și se coace circa 15 minute la foc potrivit. Se răstoarnă peste celelalte foi. Pentru sirop, zahărul se caramelizează în maron deschis în tigaie smălțuită. Când face prima spumă, se stinge cu apă. Se lasă să fiarbă pînă se topește. Când este rece se adaugă romul. Pentru cremă se amestecă făina treptat cu 1 dl lapte, ca să se obțină o compoziție fără cocoloașe. Se pune restul de lapte cu zahărul să clocotească și apoi se adaugă făina frecată cu laptele rece amestecînd într-una cu lingura ca să nu se facă cocoloașe. Când este perfect netedă se ia de pe foc, se adaugă puțină coajă rasă de lămție, zahăr vanilat și zeama de lămție. Se lasă să se răcească. Se adaugă la untul frecat spumă și se amestecă bine. În loc de cremă cu făină se pot suprapune foile cu orice cremă de tort. (vezi torturi) Aranjarea: pe dosul tăvii pe care s-a copt, se pune o hîrtie albă și se așază o foaie coaptă cu cacao. Se însiropează bine cu pensula cu 1/3 din siropul cu zahăr ars. Se întinde 1/2 din cremă peste foaie. Se pune foaia de pandișpan, se însiropează cu 1/2 din siropul rămas. Se unge cu restul de cremă, apoi se însiropează foaia a treia cu siropul

rămas și se așază peste cremă. Se glasează apoi cu glazură de cacao din cantitatea indicată (vezi glazuri). Se lasă să se usuce glazura pînă a doua zi, apoi se taie în felii de 3/5 cm. Prăjitura are aspect de tort și este foarte spornică.

Patrate albe

1/4 kg făină, 50 unt, 1 ou, 50 g zahăr pudră, 1 vîrf de cuțit sare, 1 linguriță rasă amoniac 1 dl lapte. Se prepară cremă de lămție ca la prăjitura precedentă, din aceleași cantități. Se poate aranja cu oricare cremă de tort ca și precedentă. Glazura: 1 albuș, 100 g zahăr pudră, 1 lingură zeamă de lămție. Untul se freacă cu zahărul, un vîrf de cuțit sare, amoniacul, puțină coajă rasă de lămție, laptele și apoi făina. Nu trebuie frământat. Se lasă să se odihnească 3—4 ore la rece, apoi se împarte în trei părți egale. Cu ajutorul cuțitului se întinde fiecare foaie pe dosul unei tăvi unse cu grăsime. Se coace la foc potrivit ca să rămînă albe. Când sînt coapte se trece cu cuțitul sub foaie să se desprindă dacă s-a lipit, cît este firbinte; se înclină apoi tava să cadă pe o suprafață dreaptă. Se coc la fel toate trei foile și se pun una peste alta. Când sînt reci se suprapun imediat cu crema, altfel foile după 3—4 ore plesnesc și se așază mai greu. Crema va fi destul de groasă. Peste foaia de deasupra se pune glazura albă din cantitățile indicate (vezi glazura). A doua zi se taie în bucăți de 3/5 cm. Foile devin foarte fragede, ca la tort.

Prăjitură Greta Garbo

1/2 kg făină, 200 g unt, 2 ouă întregi, 250 g smîntînă groasă, 100 g zahăr pudră, 25 g drojdie, 1 vîrf de cuțit sare, coajă rasă de lămție. Umplutura: 1 borcan marmeladă fină, 1/4 kg nuci măcinate, 1/4 kg zahăr. Glazura: 250 g zahăr, 1 lingură cu vîrf cacao, 1 lingură zeamă de lămție, 50 g unt sau 1/4 kg șerbet, 50 g unt.

Drojdia se freacă cu zahărul pînă se lichiefiază, se adaugă untul moale, și se freacă 2 minute. Se pun pe rînd ouăle, amestecînd bine după fiecare, sarea, coajă rasă de lămție, smîntîna și la urmă făina. Se frămîntă puțin și se lasă să crească 1/4 de oră. Se împarte apoi aluatul în 4 părți egale. Se întinde fiecare foaie de 1/2 cm grosime pentru o tavă potrivită, măsuriindu-se mereu cu lungimea și lățimea tăvii. Ca să se poată lua mai ușor de pe masă, se îndoaie capetele mai lungi spre mijloc unul peste altul, așa cum s-ar împături în trei fără să se presceze. Se introduc mîinile pe sub aluat, se ridică și se așază exact pe mijlocul tăvii pe lățime. Se deslăsește apoi marginile îndoit ca să acopere toată tava. Se unge foaia cu marmeladă și se presară cu 1/3 din nuci amestecate cu zahărul și un plic zahăr vanilat. Se întind și se așază și celelalte foi la fel, se ung cu marmeladă

și se presară cu nuci. Foaia de deasupra rămîne neunsă. Se lasă tava la cald să crească 1/2 oră, apoi se coace la foc potrivit circa 1 oră. Se scoate și se lasă în tavă pînă se răcește, apoi se glasează cu glazură sau șerbet de cacao (vezi glazuri). Cînd s-a întărit glazura se taie în felii de 3/5 cm.

Prăjitură cu nucă

I. 6 albușuri, 200 g nuci, 200 g zahăr tos, 100 g făină, 150 g unt, 1 lămîie, 1 dl rom, marmeladă de caise. Glazura: 4 gălbenușuri, 140 g zahăr pudră, 1 lingură zeamă de lămîie, 2 plicuri zahăr vanilat, 1 lingură nuci tăiate cu cuțitul.

Albușurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul tos tot deodată și zeamă de lămîie. Se bate în continuare pînă se întărește tare albușul. Se adaugă făina amestecată cu nucile măcinate, un vîrf de cuțit sare, puțină coajă de lămîie rasă fin și untul topit, dar rece, toate deodată. Se amestecă ușor prin răsturnare ca la tort și se pune în tavă dinainte tapetată cu unt sau margarină și făină, în grosime de 2 cm. Se întinde uniform cu un carton și se coace la foc potrivit circa 25 minute. Nu se deschide cuptorul circa 15 minute. Cînd se scoate din cuptor, imediat se stropește cu romul, cu pensula, se unge cu marmeladă de caise și peste marmeladă se pune glazura. Nu trebuie să fie caldă cînd se pune glazura. Gălbenușurile se freacă cu zahărul pudră și cu zeamă de lămîie pînă se îngroașă ca o smîntînă mai groasă. Se întinde cu cuțitul peste marmeladă și se presară cu nucile tăiate cu cuțitul. Nu se mai dă la cuptor. Se lasă să se usuce pînă a doua zi, apoi se taie bucăți de 3/5 cm. Se poate marca numai glazura cu cuțitul, ca să nu se zdrobească dacă se taie cînd este prea uscată și restul se taie numai cînd se servește. Se păstrează într-o pungă de material plastic să nu se usuce.

II. 6 albușuri, 200 g zahăr tos, 200 g nuci, 1 lingură zeamă de lămîie. Glazura: 6 gălbenușuri, 200 g zahăr, 100 g unt, 50 g cacao, vanilie, 2 linguri rom.

Albușurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul și zeama de lămîie. Se bat în continuare pînă se întărește din nou albușul. Se adaugă nucile măcinate și romul. Se amestecă ușor ca la tort de 9—10 ori, apoi se așază în grosime de 2 cm în tavă dreptunghiulară unsă cu unt sau margarină și tapetată cu făină. Se coace la foc potrivit circa 30 minute cu ușa cuptorului deschisă. După 15 minute se întoarce tava cu partea de la ușa spre fundul cuptorului unde temperatura este mai mare. Nu trebuie să se rumenească. În acest timp gălbenușurile se pun într-un castron smălțuit, se freacă cu zahărul, cacaoa, untul, vanilia, apoi se bat pe un vas cu apă clocotită 10 minute; fierbinte se deșartă peste foaie cînd se scoate din cuptor. Se lasă să se zvînte, apoi se taie bucăți dreptunghiulare de 3/5 cm.

III. 140 g unt sau margarină, 100 g zahăr tos, 140 g nuci măcinate, 70 g făină, 5—6 albușuri. Crema: 100 g unt, 70 g zahăr, 5 linguri cu vîrf nuci măcinate (100 g), 1 lingură cacao, 1 lingură rom, 4 gălbenușuri, 140 g zahăr pudră, 1 lingură zeamă de lămîie, 1 plic zahăr vanilat. Glazură albă: 1 albuș, 100 g zahăr pudră, 1 lingură zeamă de lămîie.

Albușurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul tos și se bate din nou pînă se întărește bine albușul; se adaugă făina amestecată cu nucile măcinate și untul topit, dar rece, toate deodată și numai pe urmă se amestecă ușor și puțin prin răsturnare ca la tort, cu telul. Se așază în grosime de 2 cm în tavă dreptunghiulară dinainte unsă cu unt sau margarină (nu cu untdelemn) și tapetată cu făină. Se întinde uniform cu un carton drept, apoi se dă la cuptorul încălzit, dar focul să fie potrivit. Nu se deschide cuptorul 15 minute. Se coace circa 30 minute. Pînă se coace, se freacă gălbenușurile cu 140 g zahăr pudră și zeamă de lămîie pînă devin ca o smîntînă groasă. Cînd se scoate foaia coaptă din cuptor, se toarnă compoziția deasupra ei și se întinde repede cu cartonul, uniform pe toată suprafața. Se lasă pînă se zvîntă bine, fără să se mai dea la cuptor, chiar și pînă a doua zi, de o parte în bucătărie. Atunci se pune peste ea crema de nuci. Untul se freacă spumă cu zahărul și romul, apoi se pun nucile măcinate, cacaoa, zahărul vanilat. Dacă crema nu se poate întinde ușor, se introduce castronul cu crema în apă fierbinte 1 secundă, ca la căldura castronului, crema să devină mai moale, dacă se freacă puțin. Se întinde peste glazura de gălbenuș și se presară imediat cu puțină nucă măcinată sau se mai pune peste ea altă glazură de albuș sau de ciocolată (vezi glazuri). Se lasă să se usuce și aceasta, apoi se taie în bucăți de 3/5 cm, sau mai mici. Este foarte fină.

IV. Aceeași foaie ca mai sus, cînd este coaptă, încă fierbinte se unge cu marmeladă de caise, coarne, măceșe și peste marmeladă se pune o spumă de albuș din 3 albușuri, 200 g zahăr, 2 linguri zeamă de lămîie; se amestecă totul apoi se bate cu telul pe un vas cu apă clocotită, 10 minute. Albușul se va bate spumă tare ca pentru bezele. Se pune peste marmeladă, se trag dîre întrerupte pe diagonală de la capetele opuse ale tăvii, formînd mici piscuri. Se presară pentru decor puțină ciocolată rasă sau nuci măcinate. Se dă la cuptor cu ușa cuptorului complet deschisă și focul foarte mic ca să rămînă albă. Se lasă 1/2 oră. După 1/4 de oră se întoarce tava în cuptor cu partea de la ușa în spre fundul cuptorului. Pînă este încă caldă, se trece cu cuțitul prin albuș, marcînd bucățile și se lasă în bucătărie să se răcească.

V. 300 g făină, 150 g unt sau margarină, 100 g smîntînă, 2 gălbenușuri, 1 vîrf de cuțit sare, 1 lingură zahăr pudră (30 g), lămîie. Umplutura: 150 g zahăr tos, 200 g nuci măcinate, 1 plic zahăr vanilat, 5 ouă, 400 g marmeladă de caise, măceșe, coarne.

Untul se freacă 2 minute cu zahărul, sarea, 2 gălbenușuri adăugate pe rând, smântână, puțină coajă rasă de lămâie și apoi făina. Se amestecă toate fără să se frămînte. Se dă la rece pînă se pregătește umplutura. Albușurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul tos tot deodată, o lingură zeamă de lămâie și se bate în continuare pînă se întărește bine albușul. Pentru aromă se pune zahărul vanilat și puțină coajă de lămâie rasă fin numai de la suprafața lămîiei. Se lasă la o parte. Aluatul se împarte în două și se întinde prima foaie de 1/2 cm grosime după forma tăvii dreptunghiulare în care se va coace, măsurînd lungimea și lățimea aluatului cu tava. Tava are circa 25/33 cm. Se pune foaia în tavă. Ca să se poată ridica de pe masă mai ușor fără să se deformeze, se aduc marginile mai înguste ale foi una peste alta spre mijloc, așa cum s-ar împături în trei, fără să se preseze. Se introduc ambele mîini de o parte și de alta sub aluat, se ridică și se așază drept la mijlocul tăvii pe lățime. Se desfac apoi marginile ca să se acopere toată tava. Se unge bine cu marmeladă. Albușul bătut, se mai bate puțin ca să-și revină spuma, se adaugă cele 3 gălbenușuri care au rămas în coaja lor, se mai bate de 7—8 ori ca să se amestece, apoi se pun nucile măcinate toate deodată. Se amestecă ușor și se toarnă în tavă peste marmeladă. Se pune peste ea cealaltă foaie care a fost întinsă la fel, înainte de a turna spuma. Foaia se ridică la fel cum s-a procedat cu prima. Se unge deasupra cu ou și se dă la cuptorul încălzit, dar se coace la foc potrivit. Cuptorul nu se deschide 15—20 minute ca să crească spuma. Se coace circa 30 minute. Se lasă în tavă să se răcească, apoi se pudrează cu zahăr și se taie bucăți.

VI. 300 g făină, 200 g unt, 50 g zahăr pudră, 3 ouă, lămîie, sare. Spuma: 3 albușuri, 150 g zahăr, 120 g nuci măcinate, vanilie, marmeladă. Se freacă untul moale cu zahărul pudră 2 minute, se adaugă un vîrf de cuțit sare fină, 3 gălbenușuri pe rând, amestecînd după fiecare, și puțină coajă rasă de lămîie. Se amestecă fără să se frămînte și se dă la rece. Albușurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul tos tot deodată și o lingură zeamă de lămîie. Se bate în continuare pînă se întărește bine albușul. Se lasă la rece. Se întinde aluatul în foaie de 1 cm în tavă de circa 25/33 cm. Se așază în tavă, se unge bine cu marmeladă acrișoară de caise, măceșe etc. Spuma se mai bate puțin ca să-și revină dacă s-a mai lăsat, se pun apoi nucile toate deodată. Se amestecă ușor și se toarnă în tavă peste marmeladă. Se nivelează cu un carton cu marginea dreaptă și se dă la cuptorul cald, dar focul se reduce mult. Se coace la foc mai moale 30 minute. Se lasă în tavă pînă se răcește, apoi se pudrează cu zahăr și se taie bucăți.

Prăjitură din pandișpan

5 ouă, 125 g zahăr, 125 g făină, vanilie, coajă de portocală sau lămîie. Crema: 150 g unt, 1 dl rom, 1 lingură cu vîrf marmeladă de caise, 200 g nuci măcinate, 1 plic zahăr vanilat. Glazura: 1/4 kg șerbet de cacao sau altă aromă sau orice glazură.

Se face un pandișpan. Albușurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul tos tot deodată și o lingură zeamă de lămîie. Se bate în continuare pînă se întărește bine albușul, se pun gălbenușurile toate deodată și se bat puțin să se amestece cu albușul. Se adaugă apoi făina și se amestecă ușor cu telul prin răsturnare de jos în sus ca la tort, numai de 9—10 ori. Se pune de 3 cm grosime în tava dinainte tapetată cu unt sau margarină și făină. Se întinde uniform cu un carton. Se dă la cuptorul încălzit, însă focul se reduce imediat la potrivit. Se coace în circa 20 minute. Se încearcă cu o scobitoare înfiptă la mijlocul aluatului; dacă iese uscată, înseamnă că este gata. Se lasă să se răcească răsturnată pe o planșetă în bucătărie. Cînd este rece se îndreaptă marginile de jur-împrejur, tăind cu cuțitul din ele 2—3 cm. Părțile tăiate se zdrobesc bine cu furculița după ce au fost stropite cu romul. Se adaugă untul moale, marmelada de caise, nucile măcinate, vanilia. Se obține o cremă foarte gustoasă. Se unge ultimul blat cu marmeladă acrișoară și se întinde crema peste ea. Se nivelează bine, apoi se glasează cu orice glazură dorim (vezi glazuri).

Prăjitură grătar

I, 1/2 kg făină, 1/4 kg untură, 200 g smîntînă, 1 gălbenuș, 1 ou, 100 g zahăr pudră, 100 g nuci măcinate (se poate și fără nuci), 1 praf de copt, zeama și coaja de la 1/2 lămîie, 1 linguriță rasă sare fină, marmeladă acrișoară de caise, măceșe, vișine etc.

Într-un castron se amestecă cu lingura untura cu zahărul pudră, se adaugă gălbenușul și oul întreg pe rând, amestecînd după fiecare, zeama și coaja de la 1/2 lămîie, sarea, smîntîna și la urmă făina amestecată cu nucile măcinate și praful de copt. Se amestecă toate, fără să se frămînte. Se dă la rece 1 oră. Praful de copt din făină în combinație cu smîntîna și cu zeama de lămîie vor produce efervescență (fierbere) degajînd gaze (bioxid de carbon), care va face aluatul foarte fraged. La acest aluat nu are importanță dacă mai așteaptă după acest fenomen, deoarece nu trebuie să crească prea mult, numai să fie fraged. Se ia o parte din aluat după măsura tăvii și se întinde o foaie de 1 cm grosime. Se așază în tava neunsă. Se unge bine cu marmeladă de caise, măceșe sau altă marmeladă acrișoară. Din restul de aluat se fac suluri de grosimea unei macaroane, se așază în diagonală peste aluat pe toată suprafața cu distanțe de 2 cm

între ele. Se mai pune un rând peste primele, începînd din colţurile opuse ale tăvii. Se unge cu albuşul rămas, cu ajutorul unei pensule, care serveşte numai în acest scop. Se dă la cuptor la foc potrivit, şi se coace circa 30 minute. Nu trebuie să se rumenească prea tare. Se lasă în tavă să se răcească. Se pudrează cu zahăr şi se taie romburi. Dacă mai rămîne aluat se fac din el cornuleţe, cununiţe etc.

II. 350 g făină, 1 ou întreg, 1 gălbenuş, 100 g smîntînă, 150 g untură, unt sau margarină, 100 g zahăr pudră, coaja şi zeama de la 1/2 lămîie, 1 praf de copt, 1 vîrf de cuţit sare fină, marmeladă. Se face aluatul, se aranjează şi se coace la fel.

Plăcintă cu mere, brînză, urdă

I. 400 g făină, 200 g unt, 200 g smîntînă, coaja şi zeama de la 1/2 lămîie, 1 praf de copt, 1 gălbenuş, 1 ou întreg, 1 vîrf de linguriţă sare fină, 50 g zahăr pudră, vanilie. Umplutura: 1 kg mere, 3—4 linguri zahăr tos, 1 linguriţă rasă scorţişoară măcinată, pesmet sau griş.

Untul moale se freacă cu zahărul 1 minut, se adaugă gălbenuşul şi oul întreg pe rând, amestecînd după fiecare pînă se încorporează. Se pune apoi smîntîna, sarea, coaja rasă şi zeama de lămîie, vanilia, şi la urmă făina amestecată cu praful de copt. Se amestecă toate fără să se frămînte. Se dă la rece. Se curăţă merele, se rad prin răzătoarea cu găuri mari. Prăjitura se face în tavă mare ca cea pentru aragaz. Se împarte aluatul în două. Se întinde jumătate în foaie după mărimea tăvii, în grosime de 1/2 cm. Se aşază prima foaie în tavă. Ca să se poată lua mai uşor de pe masă, se îndoaie marginile mai înguste una peste alta spre mijloc, aşa cum s-ar împături în trei, fără să se preseze. Se introduc mîinile pe dedesubt de o parte şi de alta, se ridică şi se aşază exact la mijlocul tăvii pe lăţime. Se desfac marginile ca să acopere toată tava. Se presară cu 2 linguri griş apoi se pun merele crude, împărţite egal pe toată suprafaţa foilor. Se presară peste ele zahărul şi scorţişoara. Peste mere se aşază altă foaie din aluatul rămas, procedînd ca şi cu prima. Se unge cu albuşul rămas. Cu furculiţa întoarsă se fac dîre în diagonală din ambele sensuri ca un decor. Se coace la foc potrivit circa 30 minute. Se lasă să se răcească în tavă, se pudrează cu zahăr, apoi se taie patrate, romburi sau dreptunghiuri. Cu mere dulci nu este bună, şi nici prea mult zahăr nu trebuie să se pună. Se poate pudra mai mult cine doreşte mai dulce.

Umplutura din mere călite: în acest caz se foloseşte 1 1/2 kg mere pentru o plăcintă. Merele fiind deja fierte se pot pune în grosime de 2 cm. Se alege mere cît mai mari, ca să nu se arunce mult la curăţat, şi să nu fie dulci. Se curăţă de coajă, se taie felii subţiri cu cuţitul, apoi se pun într-o

cratiţă smălţuită cu 5—8 linguri zahăr tos, şi o linguriţă rasă scorţişoară măcinată. Se pune cratiţa acoperită la cuptor sau pe maşină la foc mic, ca să scadă apa ce o lasă. Se amestecă din cînd în cînd, ca să nu se prindă de cratiţă. Cînd apa a scăzut şi merele s-au muiat fără să se facă ca o marmeladă, se iau de pe foc, se pune 50 g unt, se amestecă şi se lasă să se răcească; se întind apoi peste prima foaie de aluat presărată cu puţin griş sau pesmet. Se pune a doua foaie şi se procedează în continuare cum s-a arătat la început.

Umplutura din brînză de vaci: 1 kg brînză de vaci, 150 g unt, 2 linguri griş, 2 linguriţe cu vîrf făină, 200 g zahăr (8 linguri) 50 g stafide, 2 linguri rom, coajă rasă de lămîie, 4 ouă, sare, vanilie.

Brînză se zdrobeşte bine cu furculiţa pînă devine ca o pastă fină. Se adaugă untul moale, grişul, făina, un vîrf de linguriţă sare, 1/2 linguriţă coajă rasă numai de la suprafaţa lămîiei (partea albă este amară), 100 g zahăr, vanilia, 4 gălbenuşuri. Se amestecă totul bine. În albuşurile bătute spumă tare, se pun 4 linguri zahăr (100 g) şi se bate pînă se întăreşte din nou; se amestecă uşor cu brînză, apoi se pune în strat uniform peste foaia din tavă şi se presară deasupra stafidele care au fost stropite cu romul cu 1 oră înainte. Se pune foaia a doua, se unge cu ou, se fac dîre cu furculiţa întoarsă ca la plăcinta cu mere, se coace la fel. Se poate da la cuptor neunsă cu ou, se coace circa 20 minute, apoi se scoate din cuptor şi se stropeşte deasupra cu 50 g unt fierbinte. Se mai dă 10 minute la cuptor. Untul îi dă un gust foarte bun. Se serveşte pudrată cu zahăr şi vanilie, caldă sau rece.

Umplutura cu urdă: 1 kg urdă, 150—200 g smîntînă groasă (urdă fiind mai seacă), 100 g unt moale, 1 lingură griş, 1 linguriţă făină, 1 vîrf de cuţit sare, 150 g zahăr, 4 ouă, vanilie.

Urdă se mărunţeşte bine cu furculiţa; se adaugă 50 g zahăr, smîntîna, untul moale, grişul, făina, gălbenuşurile, sarea, vanilia. Se amestecă bine, apoi se pun albuşurile bătute spumă cu restul de zahăr şi după gust stafide. Se pune umplutura peste foaia din tavă, apoi altă foaie deasupra, se unge cu ou, se formează dîre cu furculiţa, se coace şi se serveşte ca plăcinta cu brînză.

II. 300 g făină, 200 g unt, 100 g zahăr, 1 ou întreg, 1 gălbenuş, vanilie, coajă rasă de lămîie, 1 vîrf de cuţit sare.

Untul se freacă cu zahărul pudră, sarea, coaja şi o lingură zeamă de lămîie, vanilia, gălbenuşul şi oul întreg puse pe rând şi amestecînd bine după fiecare, apoi făina. Se amestecă toate, fără să se frămînte. Se dă aluatul la rece 1 oră, să se întărească untul. Se întinde apoi în 2 foi care se suprapun cu una din umpluturile arătate mai sus. Se coc şi se servesc la fel.

III. 400 g făină, 250 g margarină, 200 g smântână groasă, coajă rasă de lămâie, 1/2 linguriță sare, 50 g zahăr pudră, 1 linguriță rasă amoniac.

Se amestecă margarina cu zahărul într-un castron, se adaugă sarea, coaja de lămâie, smântîna și la urmă făina amestecată cu amoniacul. Se lasă să stea 3—4 ore, apoi se întinde 2 foi care se suprapun cu oricare din umpluturile anterioare. Se coc și se servesc la fel.

IV. 350 g făină, 200 g unt, 100 g smântână, 50 g zahăr pudră, 1 gălbenuș, 1 vîrf de cuțit sare, coajă rasă de lămâie, 1 linguriță rasă amoniac, 1 lingură zeamă de lămâie.

Untul se freacă cu zahărul, se adaugă gălbenușul, smîntîna, zeama de lămâie și puțină coajă rasă, sarea și la urmă amoniacul amestecat cu făina. Se face un aluat, care nu se frămîntă. Se lasă la rece 3—4 ore, apoi se face plăcintă cu orice umplutură, cum s-a arătat anterior.

Plăcintă cu mere, brînză, urdă, cu aluat dospit

I. 400 g făină, 100 g unt, 100 g untură sau margarină, 20 g drojdie, 50 g zahăr, puțină sare fină (1/2 linguriță), 1 ou, coajă de lămâie, vanilie, 1—1 1/2 dl lapte.

Drojdia se freacă cu zahărul pînă se lichefiază, apoi se adaugă grăsimea moale și pe rînd se pun toate celelalte, iar la urmă făina și laptele, cît este necesar ca să se obțină un aluat mai virtos care să se lucreze bine pe masă. Se frămîntă bine și se lasă la cald să crească 1/2 oră, pînă se pregătește umplutura, cum s-a arătat anterior. Se întinde o jumătate din aluat în foaie, se așază în tavă, se presară cu griș sau pesmet. Se pune umplutura de mere, urdă, brînză. Se așază foaia a doua peste ea, se unge cu albușul rămas, se fac dîre cu furculița și se coace la foc potrivit 30—40 minute. Se lasă în tavă pînă se răcește, se pudrează cu zahăr și se taie bucăți. Cînd se face cu brînză sau urdă se servește caldă sau rece.

II. 400 g făină, 150 g unt sau margarină, 2 gălbenușuri, 20 g drojdie, 50 g zahăr pudră, 1 lingură rom, coajă de lămâie, lapte, sare, vanilie.

Drojdia se freacă cu zahărul pînă se lichefiază, se adaugă untul moale, 1/2 linguriță sare, coajă de lămâie, vanilia, romul și la urmă făina și laptele ca să se formeze un aluat mai virtos, care se lucrează bine pe masă. Se lasă apoi la căldură 1/2 oră să crească. Se face plăcinta cu orice umplutură, cum s-a arătat înainte. Se coace și se servește la fel.

Plăcintă cu prune

Aluatul: 250 g făină, 120 g unt, 100 g zahăr pudră, 20 g drojdie, 1 ou, vanilie, puțină coajă rasă de lămâie, 1 vîrf linguriță sare, lapte, 1 kg prune.

Crema: 3 ouă, 200 g smîntînă, 5 linguri zahăr tos, 2 linguri nu prea cu vîrf făină (50 g), 1 plic zahăr vanilat.

Drojdia se freacă cu zahărul pînă se lichefiază, se adaugă untul mai moale, sarea, coaja rasă de lămâie, vanilia și la urmă făina și laptele ca să se obțină un aluat mai virtos care se lucrează bine pe masă, după ce s-au amestecat toate în castron. Se lasă la cald să crească 1/2 oră. Prunele se desfac de sîmburi. Se întinde aluatul în foaie cam de 1 cm grosime, în tavă mai mare. Se presară cu puțin griș sau pesmet și se așază prunele cu coaja înspre aluat, una lingă alta, desfăcute jumătățile. Peste prune se pune crema. Albușurile se bat spumă tare, se pune zahărul tos tot deodată, se bate pînă se întărește din nou albușul, se pun gălbenușurile toate deodată, se bat de 9—10 ori, apoi se pune smîntîna, vanilia și făina. Se amestecă ușor și puțin. Se pune peste prune. Se întinde uniform cu un carton cu marginea dreaptă. Se dă la cuptor la foc potrivit, dar focul să fie făcut cu 1/2 oră înainte. Se coace circa 30 minute. Nu se deschide cuptorul 15 minute. Se lasă în tavă pînă se răcește, apoi se taie bucăți și se servește. Se poate consuma și caldă. La fel se poate face cu cireșe, vișine, caise.

Plăcintă cu vișine sau cireșe, caise

350 g făină, 1 dl untdelemn, 2 dl lapte, 1/4 kg zahăr, 4 ouă, zeama și coaja de la 1/2 lămâie, 1/2 linguriță sare fină, 1 praf de copt, 1/2 kg vișine sau alte fructe vanilie, 1 lingură rom.

Gălbenușurile se freacă cu 150 g zahăr, se adaugă untdelemnul treptat ca la maioneză, amestecînd mereu, sarea, praful de copt, coaja rasă de lămâie, laptele, vanilia și la urmă făina. Se amestecă toate bine cu lingura. Aluatul va fi mai moale. Nu trebuie frămîntat decît pînă se desfac toate cocloașele. Albușurile se bat spumă tare, se adaugă 100 g (4 linguri) zahăr tos și o lingură zeamă de lămâie. Se bate pînă se întărește din nou albușul. Se lasă la o parte pînă se pregătește tava unsă cu unt sau margarină și tapetată cu făină. Se pregătesc fructele. Se scot sîmburii de la vișine sau cireșe rupîndu-le în jumătate, caisele se lasă jumătăți. Cînd toate sînt gata, se mai bate puțin albușul ca să-și revină dacă s-a mușcat și se amestecă cu aluatul ușor ca să se încorporeze în el, apoi se pune repede în tavă, se nivelează, se presară repede peste el fructele care au fost presărate cu o lingură griș, și se dă repede la cuptorul cald bine. Se coace la foc potrivit circa 1/2 oră. Nu se deschide cuptorul 15—20 minute, ca să crească bine. Cînd este coaptă se lasă în tavă pînă se răcește, apoi se

pudrează cu zahăr și se taie bucăți. Crește frumos și nu cad vișinele la fund. La acest aluat are loc fenomenul de eferescență când se amestecă albușul în care este zeamă de lămâie cu aluatul în care este praf de copt. De aceea trebuie amestecate numai când totul este pregătit ca în 2 minute să se dea la cuptor pînă aluatul este umflat cu gazele care se dezvoltă. După ce trece acest efect aluatul nu va mai crește.

Plăcintă cu vișine, cireșe, caise, întoarsă

200 g unt, 1 kg fructe, 6 ouă, 6 linguri făină (150 g), 8 linguri zahăr (200 g), vanilie, lămâie.

O tavă mare ca cea de aragaz se unge cu tot untul la bază și pe margini. Se pun toate fructele în tavă, curățate de simburii și peste ele se toarnă compoziția de pandișpan. Albușurile se bat spumă tare, se pune zahărul tos și o lingură zeamă de lămâie adăugate toate deodată. Se bat în continuare pînă se întărește bine albușul, se pune puțină coajă rasă de lămâie, vanilia și gălbenușurile toate o dată, se bat puțin, apoi făina toată o dată. Se amestecă ușor ca la tort de 9—10 ori, apoi se pune peste fructe. Se nivelează repede cu cartonul și se dă la cuptorul cald bine, dar la foc potrivit circa 30 minute. Cuptorul nu se deschide 15—20 minute. Când este gata se scoate și se lasă în tavă 5—6 minute, apoi se pune o planșetă deasupra și se răstoarnă. Fructele vor fi deasupra. Untul se absoarbe în fructe și în foaie și prăjitura este foarte bună. Se pudrează cu zahăr și vanilie.

Plăcintă cu vișine sau alte fructe

6 ouă, 6 linguri zahăr (150 g), 6 linguri făină (120) g, 100 g unt, vanilie, lămâie, 1 vîrf de cuțit sare, 750 g fructe, 1 lingură griș.

Se pregătește o tavă mai mare unsă cu unt sau margarină și tapetată cu făină, sau o tavă mai mică și se reduce compoziția la jumătate. Se bat albușurile spumă tare, se pune zahărul tos și o lingură zeamă de lămâie. Se bat pînă se întărește bine albușul. Se pun gălbenușurile toate deodată, se bate de 9—10 ori să se amestece, apoi se pune făina, puțină coajă rasă de lămâie, vanilia și untul topit, dar rece, și numai pe urmă se amestecă ușor ca la tort. Se pune compoziția în tavă, de 2—3 cm grosime, se nivelează cu un carton cu marginea dreaptă. Se presară repede fructele deasupra, peste care s-a pus înainte o lingură griș, care să absoarbă zeama din ele la copt. Se dă la cuptorul încălzit, la foc potrivit. Se coace cam 1/2 oră. Nu se deschide cuptorul 15—20 minute ca plăcinta să crească și să se prindă bine. Când este coaptă se lasă în tavă pînă se răcește, apoi se pudrează cu zahăr și se taie bucăți.

Prăjitură cu vișine sau alte fructe

I. 350 g făină, 250 g margarină, 4 gălbenușuri, 100 g zahăr pudră, 1/2 linguriță sare, coajă rasă de lămâie, 1 kg vișine sau alte fructe. Spumă din 4 albușuri, 280 g zahăr tos, 1 lingură zeamă de lămâie, vanilie.

Margarina se freacă cu zahărul pudră și puțină sare fină. Se adaugă gălbenușurile pe rînd amestecînd după fiecare, puțină coajă rasă de lămâie și la urmă făina. Se amestecă toate fără să se frămînte. Se întinde în foaie de 1 cm grosime. Se coace la foc potrivit circa 20 minute să nu se rumenească prea tare. Se pune apoi repede peste ea fructele curățate de simburii și presărate cu o lingură cu vîrf griș. Se mai dă la cuptor 10—15 minute la foc mai mic să se înmoaie fructele. Se pune imediat peste fructe spuma din 4 albușuri bătute spumă tare. Se adaugă apoi zahărul tos și o lingură zeamă de lămâie. Se bat pînă se întăresc din nou, apoi se pun peste fructe. Se mai dau la cuptor cu ușa cuptorului complet deschisă la foc foarte mic, sau chiar stins dacă mai este cald cuptorul. Se lasă să se prindă spuma circa 1/2 oră. După 1/4 de oră se întoarce tava în cuptor cu partea de la ușa spre fundul cuptorului. Se lasă în tavă să se răcească, apoi se taie bucăți patrate. Se servește.

II. 250 g făină, 125 g margarină, 125 g zahăr pudră, 4 ouă, 1 praf de copt, 1/2 lămâie, 250 g zahăr tos, 1 kg fructe.

Margarina se freacă cu zahărul 2 minute, se adaugă gălbenușurile pe rînd amestecînd după fiecare, un vîrf de cuțit sare, o linguriță zeamă de lămâie și puțină coajă rasă și la urmă făina amestecată cu praful de copt. Se amestecă toate fără să se frămînte. Se întinde în foaie de 1 cm grosime după forma tăvii. Se pune în tava neunsă. Foaia se presară cu o lingură griș apoi se pun fructele: vișine, cireșe, prune, caise, fără simburii, mere curățate de coajă și tăiate felii sau rase prin răzătoarea cu găuri mari. Se dau la cuptor circa 20—30 minute. În acest timp albușurile se bat spumă tare, se pune apoi zahărul tos și o lingură zeamă de lămâie, și se bate în continuare pînă se întărește bine albușul. Se scoate prăjitura din cuptor și se pune repede albușul deasupra, se formează dire cu furculița întoarsă și se dă din nou la cuptor la foc mic cu ușa cuptorului complet deschisă 1/2 oră. După 15 minute se întoarce tava în cuptor cu partea de la ușa spre fundul cuptorului. Când se scoate din cuptor se marchează bucățile, trecînd cuțitul numai prin albuș, restul se taie numai după ce se răcește.

III. 250 g făină, 125 g margarină, 250 g zahăr, 2 ouă, 200 g smîntînă, 1 lingură untdelemn, 1 praf de copt, 1/2 lămâie, vanilie, 1 kg fructe, sare. Într-un castron se pun ouăle, margarina, zahărul, un vîrf de linguriță sare fină, untdelemnul, coajă rasă de lămâie, vanilia și se freacă cu lingura sau

cu telul 10 minute. Se adaugă apoi smântina și făina amestecată cu praful de copt.

Se amestecă repede și se pune în tava unsă cu margarină și tapetată cu făină, în grosime de circa 2 cm. Se presară deasupra fructele fără alt zahăr și se dă repede la cuptorul încins. Focul se reduce la potrivit. Se coace circa 30 minute. Nu se deschide cuptorul 15—20 minute. Aluatul este foarte pufos și fructele rămân deasupra, nu cad la fund.

Chec cu miere

I. 4 ouă mari, 100 g făină, 200 g nuci, 100 g unt, 100 g zahăr tos, 1/4 kg miere, 1 praf de copt, vanilie, scorțișoară, lămâie, sare.

Se unge o tavă de cozonac lungă și îngustă mai mare sau două mai mici cu unt sau margarină și se tapetează cu făină. Mierea și untul se pun pe marginea mașinii sau într-un vas cu apă caldă să se topească, dar să nu fie fierbinți. Făina se amestecă cu nucile măcinate, praful de copt, scorțișoara, coajă rasă de lămâie, un vîrf de cuțit sare. Cînd toate sînt pregătite se separă albușurile, iar gălbenușurile se lasă în coaja lor. Albușurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul tos și o lingură zeamă de lămâie. Se bat pînă se întărește din noul albușul. Se adaugă gălbenușurile toate o dată se bat puțin. Se pune apoi mierea cu untul, făina cu celelalte ingrediente, toate o dată și numai pe urmă se amestecă ușor ca la tort de cîteva ori. Se pune repede în formă și se dă la cuptor. Focul se reduce imediat ca să nu se ardă mierea. Nu se deschide cuptorul 15 minute. Se coace 30 minute. Se lasă în formă să se mai răcorească, apoi se scoate culcat pe o parte pe un platou pînă se răcește bine. Checul este foarte fraged și pufos, cu condiția să se respecte timpul de dat la cuptor după ce se amestecă praful de copt din făină cu substanța acră din albuș, cînd se produce efervescența, care nu durează mai mult de 2 minute, Trebuie dat la cuptor pînă este ridicat de gazele care se dezvoltă cînd se face combinația, altfel nu va crește pe urmă. Cînd este rece se taie felii.

II. 4 ouă, 100 g zahăr tos, 300 g făină, 50 g nuci, 100 g unt, 1/4 kg miere, 1/2 lămâie, scorțișoară, cuișoare, 1 praf de copt, sare.

Se unge o formă de cozonac mare lungă și îngustă sau două mai mici, cu unt sau margarină și se tapetează cu făină. Mierea se încălzește cu untul ca să curgă și se lasă să se răcească. Făina se amestecă cu nucile tăiate felii cu cuțitul, 1/2 linguriță scorțișoară, un vîrf de cuțit cuișoare pisate un vîrf de cuțit sare fină, praful de copt, puțină coajă rasă de lămâie. Se separă albușurile de gălbenușuri care se păstrează în coaja lor. Se bat albușurile spumă tare, se pune zahărul tos și o lingură zeamă de lămâie. Se bat în continuare pînă se întărește bine albușul. Se adaugă

gălbenușurile toate o dată, se bat de 9—10 ori să se amestece. Se pune apoi untul cu mierea și făina cu celelalte ingrediente toate o dată și numai pe urmă se amestecă ușor și puțin, ca să nu scadă albușul. Se pune repede în formă și se dă la cuptorul încălzit. Focul se face cu 1/2 oră înainte și după ce se dă la cuptor se reduce la potrivit, ca să nu se ardă mierea. Se coace ca cel de mai sus.

Chec cu smîntînă

I. 350 g făină, 150 g unt, 1/4 kg smîntînă groasă, 200 g zahăr tos, 4 ouă, 2 linguri rom, 50 g stafide, 50 g nucii tăiate cu cuțitul, 1 praf de copt, lămâie, sare, vanilie, 1 linguriță coajă de portocale din dulceață. Se ung 2 forme de cozonac lungi și înguste cu unt sau margarină și se tapetează cu făină, sau numai cu hîrtie albă. În acest caz se scoate culcat lateral cu hîrtia din formă și se dezlipește ușor cu cuțitul trecut între hîrtie și chec cît este cald. Se lasă să se răcească pe hîrtie. Stafidele se pun într-un pahar (de vin) și se stropesc cu romul. Făina se amestecă cu nucile tăiate cu cuțitul, praful de copt, un vîrf de linguriță sare fină, vanilia, puțină coajă rasă de lămâie, coajă de portocală. Albușurile se separă de gălbenușuri, care se păstrează în coaja lor. Se bat albușurile spumă tare se pune zahărul tos și o lingură zeamă de lămâie. Se bate circa 10 minute pînă se întărește bine albușul. Se adaugă gălbenușurile se bat puțin să se amestece, apoi se pune smîntîna groasă, amestecată cu untul topit, dar rece, stafidele cu romul făina și numai pe urmă se amestecă cu telul prin răsturnare ca la tort de jos în sus, ușor. Se împarte repede în forme, se nivelează, se dă la cuptorul încălzit, dar focul se reduce imediat la potrivit. Nu se deschide cuptorul 20 minute. Se coace 30 minute. Dacă se pune într-o singură formă mai mare se coace circa 1 oră. Se lasă în forme 5—6 minute apoi se înclină forma într-o parte și se lasă checul să alunece ușor pe un platou, ca să nu se apese. Este foarte fraged.

Chec cu smîntînă

II. 350 g făină, 200 g unt, 1/4 kg smîntînă sau lapte, 200 g zahăr tos, 4 ouă, 2 linguri rom, 50 g stafide, 1 praf de copt, lămâie, sare, vanilie, 100 g rahat roșu și verde.

Se ung 2 forme de cozonac, lungi și înguste, cu unt sau margarină și se tapetează cu făină, sau neunsă se tapetează cu hîrtie albă. Stafidele se pun într-un pahar și se stropesc cu rom. Făina se așază pe o foaie de material plastic, se pune rahatul în ea și se taie în bucățele foarte mici cît bobul de porumb. Dacă se taie în făină nu se lipesc bucățelele una de alta. La făină se mai adaugă praful de copt, puțină coajă de lămâie rasă, vanilia, un vîrf de linguriță sare fină. Albușurile se separă de gălbe-

nușuri, care se păstrează în coaja lor. Se bat albușurile spumă tare, se adaugă zahărul tos și zeama de la 1/2 lămție. Se bate în continuare până se întărește bine albușul circa 10 minute. Se pun gălbenușurile toate deodată, se bat de 9—10 ori să se amestece cu albușul. Se adaugă untul topit, dar rece, amestecat cu smântina sau laptele, făina cu toate celelate ingrediente, stafidele cu romul și numai pe urmă se amestecă ușor cu telul de jos în sus ca la tort, nu prea mult ca să nu se lase albușul. Compoziția va fi mai densă puțin ca în rețeta precedentă, dar avînd mai mult unt se păstrează mai mult timp fraged, nu se usucă. Se pune repede în forme, se nivelează și se coace ca mai sus. Se poate pune în tavă dreptunghiulară mijlocie. Se nivelează și se presară deasupra 2 linguri nuci tăiate cu cuțitul. Nu este nevoie să se pună și rahat. Se coace circa 30 minute la fel ca chec-ul, la foc potrivit. Nu se deschide cuptorul 20 minute. Se lasă să se răcească aproape complet în tavă, apoi se taie bucăți, și se pudrează puțin cu zahăr și vanilie. Se poate tăia numai în 2—3 bucăți mari, ca să se poată scoate din tavă, altfel se aburește la bază. Se păstrează într-o foaie de material plastic și se taie numai cît este necesar la nevoie. Dacă se pune în forma lungă și îngustă mai mare se coace circa 1 oră.

Chec la rece

2 ouă întregi, 1/4 kg zahăr pudră, 80 g cacao, 200 g nuci sau alune, 100 g stafide, 0,5 dl rom, 1/4 unt, vanilie.

Nucile sau alunele se pun în tavă și se dau 10 minute la cuptor să se prăjească fără să se rumenească, ca să se curețe mai ușor coaja subțire de pe ele și să aibă un gust mai bun. Se trec apoi prin mașina de nuci. Ouăle întregi se freacă cu zahărul și cu cacaoa, vanilia circa 1/4 de oră ca să se facă spumă. Se pun apoi nucile, stafidele cu romul și se opăresc toate cu untul clocotit, amestecînd într-una pînă se încorporează bine. Untul se pune tot o dată. Se pune apoi într-o formă, se presează bine ca să nu rămînă goluri și se dă la frigider să se întărească. Se taie apoi felioare subțiri sau bucăți mai mici. Este ca o ciocolată. Se servește în loc de bomboane.

Chec de albuș

4 albușuri, 100 g zahăr tos, 100 g unt, 50 g stafide, 2 linguri rom, 80 g făină, 50 g nuci măcinate, 50 g smochine, coajă rasă de lămție și portocală. Albușurile se bat spumă tare, se pune zahărul tos și o lingură zeamă de lămție sau portocale și se bate în continuare pînă se întărește bine albușul. Se adaugă atunci untul topit, dar rece, făina amestecată cu nucile măcinate, coaja de lămție și portocală, un vîrf de linguriță sare fină, stafidele care au fost stropite înainte cu romul într-un pahar, smochinele tăiate

în formă de chibrit în făină și numai pe urmă se amestecă ușor de jos în sus. Se pune într-o formă lungă și îngustă unsă cu margarină sau unt și tapetată cu făină. Se coace în cuptorul încălzit, la foc potrivit, circa 30 minute. Nu se deschide cuptorul 20 minute. Cînd este copt se încearcă cu o scobitoare înfiptă la mijlocul checului. Dacă iese uscată checul este gata. Se lasă 5—6 minute în formă, apoi se înclină tava într-o parte și se lasă să alunece pe un platou. Este fraged și este bine să stea pe o latură pînă se răcește, ca să nu se prezeze, sau se ridică pe baza lui. Se taie felii cînd este rece, numai cît este nevoie. Se păstrează în pungă de material plastic să nu se usuce.

Turtă dulce

I. 1/4 kg miere, 50 g zahăr pudră, 2 ouă întregi, 1 lingură untdelemn, 1 linguriță cu vîrf unt, 2 linguri rom, 1/2 linguriță scorțișoară, 1 vîrf de cuțit cuișoare pisate, 1 vîrf de cuțit sare, 1 lingură zeamă de lămție, 1/4 kg făină, 1 praf de copt.

Mierea se încălzește ca să se lichefieze. Cînd nu mai este caldă, se adaugă zahărul, ouăle întregi pe rînd amestecînd mereu după fiecare, untdelemnul, romul, sarea, toate mirodeniile și la urmă făina amestecată cu praful de copt. Se amestecă toate, apoi se toarnă compoziția de 1 cm grosime în tavă dreptunghiulară unsă dinainte cu grăsimi și tapetată cu făină. Se coace la foc potrivit să nu se caramelizeze prea tare mierea, circa 15—20 minute. Se lasă să se răcească în tavă, apoi se taie în diferite forme.

II. 3 ouă, 6 linguri miere topită, 1/2 linguriță scorțișoară, 250 g zahăr pudră, coajă rasă de lămție, anason, 1 praf copt, 1 lingură zeamă de lămție, 30 g unt, circa 750 g făină.

Ouăle întregi se freacă cu zahărul pudră 1/4 de oră. Se adaugă aromele indicate, untul topit cu mierea, 1 lingură zeamă de lămție, 1 vîrf de cuțit sare și făină amestecată cu praful de copt ca să se formeze un aluat vîrtos. Se lasă să stea 3—4 ore să se odihnească la rece. Se întinde în foaie și se taie cu diferite forme. Se coc la foc potrivit, apoi se glasează cu glazură albă (vezi glazura) cu cornetul și se lasă să se usuce.

Piersici

Aluatul: 1/4 kg smîntînă groasă, 1 ou, 100 g zahăr pudră, 50 g unt moale, 1 vîrf de cuțit sare, 1 linguriță rasă amoniac, 350 g făină, lămție. Crema: 2 ouă, 150 g zahăr, 2 linguri lapte, 1 lingură cacao, vanilie, 200 g unt, 2 linguri rom, 100 g nuci, zahăr tos, vopsea roșie.

Smîntina se amestecă cu oul, zahărul pudră, sarea, untul topit, dar rece, coaja rasă de lămție și la urmă făina amestecată cu amoniacul.

Se formează un aluat mai vîrtos, care nu se frămîntă prea mult. Se lasă să stea 3—4 ore, sau de seara pînă dimineața. Se fac apoi globulețe rotunde de mărimea unei nuci și se așază în tavă unsă cu grăsime la distanțe de 3—4 cm, deoarece cresc mult la copt. Se coc la foc potrivit ca să rămînă albe. Nu se deschide cuptorul 15 minute. Se coc circa 30 minute. Cînd sînt reci se scobesc în partea de la bază și se umplu cu cremă; se lipesc apoi cîte două jumătăți, cum ar fi două jumătăți de piersică. Se trec pe partea mai bombată prin zahăr tos, colorat cu puțină esență vegetală roșie sau cu sirop de zmeură. Pentru cremă se sparg ouăle întregi într-un castron smălțuit de circa 2 l, se freacă cu zahărul și se diluează cu laptele sau apă rece. Se bate 10 minute pe un vas cu apă clocotită. Cînd se ia de pe foc se adaugă zahărul vanilat și cacaoa cernută. Se mai amestecă de cîteva ori. Se răcește pe un vas cu apă rece, amestecînd mereu, apoi se adaugă treptat cîte o lingură la untul frecat spumă. Se pune romul și nucile măcinate. Crema se împarte în toate jumătățile care se scobesc în funcție de cremă. Se poate pune și puțin miez care a fost scobit dacă nu se umplu jumătățile. Se lipesc apoi cîte două.

Ruladă cu frișcă

4 ouă, 4 linguri zahăr (100 g), 3 linguri făină (75 g), 1 lingură cacao (20 g), 1 kg frișcă, 1/2 dl rom.

Se face o ruladă obișnuită de pandișpan (vezi generalități). Făina se amestecă cu cacaoa și se adaugă toate deodată, apoi se amestecă ușor cu ouăle bătute, prin răsturnare ca la tort. Se coace în tavă dreptunghiulară tapetată cu hîrtie albă, pusă cît mai subțire (1 cm). Se coace în circa 15 minute. Se răstoarnă pe un șervet, se scoate hîrtia, trecînd cu lama cuțitului între hîrtie și pandișpan. Se rulează cu șervetul, fără să se preseze și se lasă așa pînă se răcește. Se derulează, se stropește cu romul și se unge cu frișcă în grosime de 2 cm, folosind partea cea mai moale de la fundul vasului. Se rulează și se pune pe platou. Se ornează cu restul de frișcă și se dă la frigider, chiar pînă a doua zi. Se poate da la frigider neornată și se ornează numai cînd se servește. Foile se frăgezesc cu lichidul absorbit din frișcă. Frișca rămîne ca o cremă vanilată. La servit va avea aspect frumos contrastul de culori.

Indiene cu frișcă

5 ouă, 5 linguri făină (125 g), 5 linguri zahăr (125 g), 1 linguriță suc de lămîie, 1/2 kg frișcă bătută spumă cu 50 g zahăr pudră, vanilie. Se face o compoziție simplă de pandișpan (vezi generalități). Se tapează dosul a 2—3 tăvi cu unt sau margarină (nu cu untdelemn) și cu

făină. Se marchează ronduri cu un pahar de vin cu marginea subțire la distanțe de 2 cm. Se pune pe locul marcat cîte o linguriță nu prea plină din compoziție în grosime de 1 1/2 cm la mijloc, iar la margine mai subțiri. Se nivelează frumos, apoi se coc la foc potrivit circa 10 minute. Se scot de pe tavă cu cuțitul și cînd sînt reci, jumătate din ele se glasează cu glazură de ciocolată sau cacao sau cu ciocolată de menaj încălzită pe abur și subțiată cu un sirop gros din zahăr și apă, puțin unt pentru luciu. Se pune fiecare indiană cu baza pe o furculiță, se ține deasupra vasului cu glazura și se toarnă cu lingura peste ea cît să o acopere. Glazura trebuie să fie ca o smîntînă de subțire. Se pun apoi pe o hîrtie albă să se usuce. Se scobesc puțin la bază și se lipesc cîte două cu frișcă. Se pot lipi cu o cremă de tort (sau de caise) și se ornează cu frișcă (vezi crema de caise).

Ciuperci din indiene

Cînd se coc jumătățile pentru indiene se coc și niște batoane lungi de 5 cm și late de 2 cm. Este nevoie de o cantitate dublă de bastonașe față de numărul ciupercilor pe care dorim să le realizăm. Marcarea pe tavă se va face cu paharul de apă, vin și lichior, ca să se poată aranja mai variat. Se coc la fel ca primele ca să rămînă deschise la culoare. Cînd sînt reci se scobesc puțin la partea care a stat pe tavă atît bastonașele cît și pălăria. Bastonașele se umplu cu cremă de tort și se lipesc cîte două. Partea scobită a pălăriei se umple de asemenea cu cremă și se înfig bastonașele în ea. Ciupercile astfel aranjate se ung pe pălărie cu glazură albă făcută dintr-un albuș frecat cu 140 g zahăr și o lingură zeamă de lămîie pînă devine ca o smîntînă groasă. Ciupercile se lasă apoi să se usuce pînă a doua zi. Cu vîrfurile unei scobitori, se fac apoi puncte roșii din loc în loc cu esență vegetală imitînd ciuperca „Pălăria șarpelui”; și bastonașele se pot unge cu glazură albă. Ciupercile se pot glasa și cu ciocolată ca indienele. Se pot servi singure pe platou sau se decorează cu ele tortul trunchi de copac, risipite în jurul lui ca pe un cîmp.

Savarine

Blatul: 6 ouă, 6 linguri zahăr tos (150 g), 2 linguri făină (50 g), 4 linguri pesmet (100 g).

Siropul: 1/2 l apă, 300 g zahăr, 1 1/2 dl rom, vanilie.

Umplutura: 1/2 kg frișcă, gem de zmeură sau de caise.

Se ung formele de savarine cu unt sau margarină și se presară cu pesmet. Formele sînt ca cele de tarte fixate cîte 6 buc, pe un grătar, însă ceva mai mari. Din compoziție rezultă circa 12 buc. savarine. Este bine

să avem o duzină de forme. Ca să fie mai ușor de manipulat, formele se pun în tava de prăjituri și cu ea se introduc în cuptor. Se bat albușurile spumă tare, se adaugă zahărul tot deodată și o linguriță zeamă de lămâie, ca să se topească mai repede zahărul. Se bat pînă se întăresc bine, apoi se adaugă gălbenușurile toate deodată și se bate de 8—9 ori cu telul să se amestece. Se pune pesmetul amestecat cu făina. Compoziția se amestecă ușor de 9—10 ori, apoi se împarte în formele tapetate. Se coc la foc potrivit 1/2 oră în cuptorul încălzit. Coapte se răstoarnă pe platou și se așază pe baza lor. Se lasă să se răcească. Se prepară siropul din zahăr și apă (fiert 1 minut), adăugînd apoi vanilia și cînd este rece, romul. Se taie la fiecare savarină un capac (cam 1/4 din ea) și se însiropează totul abundent; se așază pe platou și se unge capacul cu gem; se pune un strat de frișcă, apoi capacul și peste capac se face o rozetă cu cornetul cu sprîț creat la capăt. Dacă nu avem forme se poate coace în formă de budincă cu tub la mijloc. Se aranjează la fel.

Gogoși

500 g făină, 120 g unt, 40 g drojdie, 1 lingură zahăr pudră, 1 linguriță rom, 1 vîrf de linguriță sare fină, coajă rasă de lămîie, 5 gălbenușuri, 350 g lapte.

Drojdia se freacă cu zahărul într-un castron să se lichefieză, se adaugă untul moale, gălbenușurile pe rînd amestecînd mereu, romul, coaja rasă de lămîie, sarea, laptele nu prea rece (la temperatura camerei) și la urmă făina. Se frămîntă bine aluatul pe masă 7—8 minute, apoi se lasă să crească 20 minute la cald. Se întinde în foaie de 2 cm grosime. Se taie toată foaia în rîndele cu un pahar de vin cu marginea subțire, trecut mereu prin făină să nu se lipească aluatul de el. Rîndelele se lasă să crească mai la cald încă 20 minute. Aluatul care se adună dintre rîndele se întinde din nou și se taie la fel. Cînd sînt crescute, se coc în untdelemn. Metoda cea mai practică este să se coacă într-o tigaie de ochiuri nemțești, care are din fabricație 4—6 adîncituri, ce se umplu cu untdelemn și permit gogoșilor să crească ca și cum s-ar pune în cratiță untdelemn de 3—4 cm. În plus, grăsimea nu se arde degeaba în jurul gogoșilor și nici nu rămîne grăsime după ce se termină de prăjit. Se umplu ochiurile tigăii cu untdelemn pînă sus și se lasă să se înfierbînte, dar nu direct pe flăcără. La aragaz se pune un disc de metal sub tigaie. Se încearcă dacă untdelemnul este suficient de încins, punînd în el o bucată de aluat. Dacă se ridică imediat la suprafață se pot pune gogoșile. Dacă cade la fund, mai trebuie înfierbîntat, altfel se vor îmbiba prea tare cu grăsime. Gogoșile se pun cu partea de deasupra în jos în grăsime, numai așa vor crește bine. Se pune în fiecare adîncitură

cîte o gogoasă, apoi se acoperă cu un capac, se lasă 2—3 minute pînă se rumenesc bine pe de o parte și se întorc pe cealaltă. Nu se mai pune capacul. Se rumenesc și pe această parte, apoi se scot cu o sîrmă subțire înfiptă în ele, pe măsură ce sînt gata; imediat se pune altă gogoasă ca să nu aibă timp grăsimea să se ardă. Dacă scade prea mult grăsimea se mai completează, se lasă să se înfierbînte ca la început și se coc în continuare. Gogoșile vor crește rotunde ca ouăle și vor fi goale înăuntru. Se pudrează cu zahăr cu vanilie și se servesc calde sau reci. Se pot coace și după metoda clasică în cratiță în untdelemn mult; dar atunci este nevoie de 1 l untdelemn pus de la început în cratiță de 2 l, ca să aibă adîncime în ce să crească. Untdelemnul rămas nu este indicat să se mai întrebuinteze, deoarece este ars pînă la fumegare și conține produși dăunători sănătății.

Gogoși cu cartofi

250 g făină, 50 g unt sau untdelemn, 1 dl lapte sau smîntînă, 1/2 linguriță sare, 10 g drojdie, 1 lingură zahăr, 1 ou, 150 g pireu de cartofi, coajă de lămîie.

Cartofii se curăță de coajă, apoi se cîntăresc și se fierb în apă clocotită cu puțină sare. Se scurg și se zdrobesc bine cu furculița pînă sînt calzi. Drojdia se freacă cu zahărul pînă se lichefiază, se adaugă laptele sau smîntîna, oul întreg, untul moale sau uleiul, puțină sare, coajă rasă de lămîie apoi pireul de cartofi și la urmă făina. Se bate bine aluatul cu lingura 6—7 minute, apoi se lasă să crească la cald 1/4 de oră. Se pune apoi pe o foaie de material plastic sau pe masa presărată cu făină, și se întinde în foaie de 2 cm grosime. Se taie rîndele cu paharul de vin trecut prin făină ca să nu se lipească aluatul de el. Rîndelele se lasă să crească 1/4 de oră, apoi se coc în untdelemn exact cum s-a arătat în rețeta precedentă. Se servesc unse cu mermeladă sau numai pudrate cu zahăr. Rezultă circa 25 buc.

Scovergi cu cartofi

300 g cartofi, 250 g făină, 1/4 l lapte, 20 g drojdie, 1 linguriță rom, 2 ouă întregi, 2 linguri zahăr, 1 vîrf de linguriță sare, coajă rasă de lămîie, 1 vîrf de cuțit scorișoară, 50 g unt sau untdelemn.

Drojdia se freacă cu zahărul pînă se lichefiază. Cartofii se curăță de coajă, se fierb în apă clocotită cu sare, se strecoară, apoi se zdrobesc bine cu furculița. După ce se mai răcesc se adaugă la drojdie, se pune untul moale sau untdelemnul, ouăle întregi, puțină sare, coajă de lămîie, scorișoară (facultativ), apoi laptele și făina. Compoziția va fi mai moale.

Se bate bine 5 minute cu lingura și se lasă să crească 15—20 minute la cald. Se pune tigaia goală să se înfierbinte și cu un minut înainte se pune o lingură untdelemn, apoi imediat se ia cu mâinile udate cu apă din compoziție o cantitate cât să acopere suprafața tigiții în grosime de 1 cm. Se întinde repede cu mâinile în tigaie, apoi se lasă să se rumenească pe o parte. Se întoarce cu cuțitul să se rumenească și pe partea cealaltă, apoi se pun pe farfurie unele peste altele până se termină de copt. Se servesc calde cu marmeladă sau dulceață sau numai pudrate cu zahăr. Sînt bune și reci.

Cuiburi de viespi

500 g făină, 40 g drojdie, 1 lingură zahăr, 1 linguriță rom, 1 lingură untdelemn, 5 gălbenușuri, 1 vîrf de linguriță sare, coajă de lămție, vanilie, lapte. Pentru uns 200 g unt, 200 g nuci, 100 g zahăr, 1 plic zahăr vanilat. Siropul: 150 g zahăr, 1 1/2 dl lapte, vanilie.

Se freacă drojdia cu zahărul, se adaugă romul, gălbenușurile pe rînd, amestecînd bine după fiecare pînă se încorporează, uleiul, sarea, coajă rasă de lămție, lapte circa 3 1/2 dl (depinde de mărimea ouălor și de uscăciunea făinii) și la urmă făina. Se face un aluat mai virtos puțin decît aluatul de cozonac. Se lasă să crească 1/4 de oră la cald. În acest timp se freacă spumă untul cu zahărul pudră (100 g) și vanilia. Se întinde apoi aluatul în foaie dreptunghiulară de 1/2 cm grosime. Se unge cu untul și se presară cu nucile măcinate. (Se poate face și fără nuci). Se taie fișii cu ruleta sau cu cuțitul de circa 5 cm lățime și 15—20 cm lungime. Se rulează fiecare fișie și se așază rulourile în cratiță sau tavă (unsă cu unt) pe una din baze, cu distanțe de 3—4 cm între ele, ca să aibă loc să crească. Partea de dedesubt a fiecărui rulou se adună înainte de a se așeza în tavă în așa fel ca să nu permită untului să iasă cînd se încălzește. Se lasă la loc cald să crească 1/2 oră, apoi se dau la cuptor la foc potrivit circa 1 oră. Nu se deschide cuptorul 20 minute. Cînd sînt coapte, rumenite, se scoate o clipă tava din cuptor și se stropesc cu un sirop din laptele fiert citeva clocote cu zahărul și vanilia. Se dau din nou la cuptor 5 minute, apoi se servesc calde. Siropul nu trebuie să fie prea mult, să intre prea adînc în aluat, deoarece îl face cleios. Acest preparat se poate face din orice alt aluat de cozonac.

Găluște de aur

250 g făină, 50 g unt, 50 g zahăr, 2 gălbenușuri, 1 linguriță rom, coajă rasă de lămție, vanilie, sare, 20 g drojdie, lapte.

Se face o maia din drojdia frecată cu zahărul pînă se lichefiază, se subțiază cu 1/2 dl lapte și se adaugă o lingură plină de făină. Se amestecă

bine, se presară puțină făină deasupra și se lasă să crească la cald 1/4 de oră. Cînd maiaua a crescut se adaugă gălbenușurile, albușurile bătute spumă, coaja rasă de lămție, vanilia, puțină sare, romul, untul topit, dar rece, apoi făina. Se frămîntă bine 10 minute, apoi se lasă să crească. Aluatul să fie puțin mai virtos decît aluatul de cozonac. Dacă este nevoie se mai pune puțin lapte. Se lasă să crească 1/2 oră la cald. 150 g nuci măcinate se amestecă cu 100 g zahăr tos; 100 g unt, se încălzește într-o tigaie pînă se topește, dar să nu fie fierbinte. Cu lingura trecută prin unt se ia din aluat cam de mărimea unui ou mai mic, se trece prin nucă cu zahăr și se așază un rînd în cratiță sau altă formă unsă bine cu unt sau margarină, nu prea înghesuite. Se mai pune la fel un rînd deasupra, să ajungă pînă la jumătatea formeii. Se lasă să crească 1/2 oră la cald. Se coc la foc potrivit circa 30 minute. Se servesc calde pudrate cu zahăr, desfăcute una de alta. Cînd sînt reci se poate tăia felii ca cozonacul. În găluște se poate pune marmeladă de caise, desfăcîndu-se puțin aluatul după ce se ia cu lingura. Se trec apoi prin nucă cu zahăr și se coc la fel.

Cornulețe dospite

100 g unt, 100 g untură, 100 g zahăr, vanilie, coajă de lămție, 1/2 linguriță sare, 2—3 gălbenușuri, 1 lingură rom, 1 1/2 dl lapte, 20 g drojdie, făină, 100 g nuci măcinate.

Drojdia se freacă cu o lingură de zahăr pînă se lichefiază, se adaugă untul și untura sau margarină mai moale, gălbenușurile și laptele în care s-a dizolvat restul de zahăr, puțină sare, coajă rasă de lămție, vanilia și apoi făină cît este nevoie ca să se formeze un aluat mai virtos, care se lucrează bine pe masă, 5—6 minute. Se lasă să crească mai la cald 1/4 de oră, apoi se întinde în foaie dreptunghiulară de 1/2 cm grosime. Se taie patrate de 5/5 cm. Se pune puțină marmeladă la mijloc și se răsucesc în formă de cornuri. Se ung deasupra cu albușul bătut numai puțin cu furculița ca să se lichefieză, apoi se trec prin nuci fără zahăr, sau se lasă unse numai cu albuș. Se pun în tavă cu distanțe de 3 cm între ele. Se lasă să crească 1/4 de oră. Se coc la foc potrivit fără să se rumenească prea tare. Se servesc pudrate cu zahăr.

Cornuri dospite pentru cafea cu lapte

1/2 kg făină, 20 g drojdie, 2 gălbenușuri, 100 g unt, 100 g zahăr, scorțișoară, coajă de lămție, 50 g untdelemn, sare, circa 3 dl lapte, vanilie. Drojdia se freacă cu o lingură zahăr pînă se lichefiază. Se adaugă 1/2 linguriță sare, gălbenușurile, uleiul, amestecînd mereu, coajă rasă de lămție, jumătate din lapte, apoi făina. Se frămîntă un aluat ceva mai

virtos decât aluatul de cozonac, care se poate lucra bine pe masă. Se adaugă lapte cât este nevoie. Se frământă 6—7 minute, apoi se lasă să crească 30 minute la cald. În acest timp se freacă untul spumă cu zahărul și vanilia. Cine dorește adaugă și un vîrf de cuțit scorțișoară. Se întinde aluatul în foaie dreptunghiulară de 1/2 cm grosime, se unge cu untul frecat și se taie în patrate de 10/10 cm. Se rulează în formă de cornuri, începînd de la un colț pînă la celălalt. Se așază în tavă cu distanțe de 3 cm între ele și se lasă să mai crească 1/2 oră. Se ung cu albuș și se coc la foc potrivit 20 minute.

Flori de salcîm în pandișpan

2 ouă, 2 linguri făină (50 g), 2 linguri zahăr (50 g), vanilie, 7—8 flori de salcîm.

Primăvara cînd florile de salcîm sînt foarte bine înflorite, se aleg 7—8, fără să se rupă de pe pețiolul principal. Se pun într-un vas cu apă multă și se agită ușor ca să nu se rupă, dar să se curețe de eventualele insecte sau praf. Se pun pe o sită să se scurgă pînă se face compoziția. Albușurile se bat spumă tare, se pune zahărul tot deodată și se bate pînă se întăresc din nou. Se pun gălbenușurile toate deodată, se bate puțin să se amestece, apoi se pune făina și vanilia. Se amestecă ușor ca la tort prin răsturnare ca să nu se lase albușul. Se pune o tigaie de clătite pe foc să se înfierbinte fără grăsimi 5 minute. Se pune apoi o linguriță unt sau o lingură untdelemn în tigaia înfierbîntată și după 1 minut se înmoaie florile în compoziție, ținîndu-le cu mîna de codiță. Se scot încărcate bine cu compoziție și se pun în tigaie să se prăjească pe ambele părți pînă se rumenesc. Se așază apoi pe farfurie, se pudrează cu zahăr și se servesc imediat calde sau reci. Se pot face la fel și în compoziție de clătite.

Mere în halat

100 g făină, 1 1/2 dl lapte, 1 ou, 1 lingură zahăr tos, 10 g drojdie, sare 5 mere (1/2 kg), 1 lingură zahăr, 2 linguri rom.

Merele se curăță de coajă, se taie în jumătate pe grosime, se scoate partea lemnoasă de la mijloc și fiecare jumătate se taie în felii rotunde de 1 cm grosime. Se așază felile pe o farfurie mai întinsă, se presară cu o lingură zahăr tos și se stropesc cu romul. Se lasă pînă se pregătesc compoziția. Drojdia se freacă într-un castron cu o lingură de zahăr pînă se lichefiază, se adaugă gălbenușul și 1/2 dl lapte, puțină sare, coajă rasă de lămîie sau un vîrf de cuțit scorțișoară și apoi făina. Se amestecă cu lingura ca un aluat de clătite pînă nu mai are cocoloașe

și se subțiază cu restul de lapte. Se lasă la cald 1/4 de oră să dospească. Se bate albușul spumă, se amestecă cu compoziția și cu merele împreună cu zeama pe care o lasă. Se amestecă ușor să nu se rupă felile de mere. Se mai poate pune un albuș rămas de la alte preparate, bătut spumă, ca să fie compoziția mai pufoasă. Romul face să se umfle spuma. Tigaia se înfierbîntă cu 5 minute înainte, se pune cîte o lingură untdelemn, se lasă 1 minut să se înfierbinte, apoi se pune cu lingura cîte o rondea de măr cu compoziția care se ia pe ea, una lingă alta, dar să nu se lipească. Se coc pe fiecare parte 2—3 minute să se rumenească, apoi se scot pe farfurie, se pudrează cu zahăr și se servesc calde. Se pot păstra calde pe un vas cu apă fierbinte și acoperite. Sînt foarte fragede și gustoase. Se pot face și fără drojdie.

Mere coapte

Merele necurățate de coajă se spală și se scoate coceanul fără să se spargă la bază. Într-o tigaie smălțuită se pun felioare de franzelă unse cu unt. Pe fiecare se așază cîte un măr. Se pune în fiecare măr cîte o linguriță zahăr și 1/2 linguriță unt netopit. Se dau la cuptor circa 20 minute să se coacă. Se servesc calde, stropite cu o linguriță rom sau presărate cu zahăr cu scorțișoară.

Aluat de uscățele (minciunele)

Acest aluat se face din gălbenușuri, ouă întregi, smîntînă, puțin unt, puțină sare fină, 2—3 linguri rom care înfrăgezește aluatul și făina, toate în proporții diferite din ce se găsește la îndemînă, ca să se obțină un aluat puțin mai moale decât cel de tăiței. Se frământă mult pe masă ca și foaia de tăiței, pînă se fac găuri în interiorul aluatului pline cu aer, care se observă cînd se face o tăietură în acesta. Foaia cînd este destul de lucrată se desprinde de mînă și de masă fără să mai fie nevoie de făină. Se frământă ca foaia de tăiței cu podul palmei, apăsînd mereu pe ea și întorcînd totodată aluatul de la margine în spre mijloc. Cînd este gata aluatul se adună ca o minge și se pune pe masa presărată cu puțină făină. Se acoperă cu un șervet ca să nu se usuce și să nu prindă coajă. Se lasă 10 minute să se odihnească, ca să devină mai elastic și să se întindă ușor. Se întinde cu făcălețul în foaie ca muchea cuțitului. Se taie apoi cu ruleta în fișii de 3 cm lățime și 12—15 cm lungime. La fiecare fișie se face o tăietură la mijloc pe lungime de 3 cm, pe unde se scoate un capăt, dînd impresia că ar fi înnodată. Cînd sînt toate gata se prăjesc în untdelemn mult ca gogoșile. Într-o cratiță de 2 l se pune 1 l untdelemn și se lasă să se înfierbinte, dar nu pînă la fumegare. Se încearcă cu o bucatică de aluat aruncată în gră-

sime și dacă se ridică imediat la suprafață înseamnă că se pot pune uscățelele. Dacă se lasă la fund, mai trebuie așteptat puțin. Dacă se pun până când nu este destul de fierbinte ca să prindă repede coajă, atunci se îmbibă cu grăsime. Se pun o dată 4—5 bucăți cite încap alături fără să fie prea înghesuite. Trebuie să fie foarte puțin rumenite. În aluat nu se pune zahăr, de aceea rămân mai albe. Se scot cu o sirmă subțire înfiptă în ele, ca să fie bine scurse de grăsime. Se pudrează imediat cu zahăr și vanilie și se servesc calde sau reci.

I. 1 ou întreg, 2 gălbenușuri, 100—150 g smântână groasă, 1 lingură rom, 1 vîrf de cuțit sare și făină cîtă cuprinde ca să se obțină un aluat de felul celui descris mai sus. Se întinde foaie, se taie fișii și se coc cum s-a arătat.

II. 2 ouă întregi, 3 gălbenușuri, 30 g unt, 150 g smântână groasă, 2—3 linguri rom, 1 vîrf de linguriță sare, puțină coajă rasă de lămîie, făină cîtă cuprinde, ca să se formeze un aluat mai vîrtos, bine lucrat, cum s-a arătat la uscățele.

Se întinde foaia ca muchia cuțitului și se taie fișii cum s-a arătat la uscățele sau se taie rondele de trei mărimi tăiate cu paharul de apă, vin și lichior cu margine subțire, trecute prin făină să se taie mai ușor.

Se crestează marginea cu ruleta în 5 locuri cam pînă la jumătatea fiecărei rondele. Rondeaua mare se unge la mijloc cu puțin albuș numai cît se pune degetul. Se așază peste ea rondeaua mijlocie, se unge și aceasta cu albuș, se pune peste ea rondeaua mică. Se apasă cu degetul peste toate ca să se lipească, dar numai cît se pune degetul. Se pregătesc toate în acest fel, apoi se coc în grăsime (untdelemn) fierbinte ca minciunelele. Se introduc în grăsime cu partea de deasupra în jos, ca să se desfacă ca un trandafir. Se coc pe ambele părți fără să se rumenească prea tare și se scot cu sîrma, să se scurgă bine de untdelemn. Se pudrează cu zahăr și vanilie. Se pune la mijlocul fiecăreia cîte o boabă de dulceață de vișine, sau alte fructe.

Clătite

100 g făină, 3 dl lapte, 1—2 ouă, 1 lingură rom, 1 vîrf de linguriță sare, 1—2 linguri zahăr, untdelemn pentru prăjit.

Gălbenușul se amestecă cu sarea, romul, o lingură untdelemn, 3—4 linguri lapte, apoi se adaugă făina. Se bate cu lingura pînă se desfac toate cocloașele. Se subțiază cu restul de lapte adăugat treptat. Laptele să fie rece. Compoziția se face cu 1/2 oră înainte, ca să se mai umfle făina.

Laptele se poate înlocui în total sau în parte cu sifon. Albușul se bate spumă tare, se pune o lingură de zahăr tos se bate pînă se întărește din nou. Se amestecă apoi cu compoziția care va deveni spumoasă. Se amestecă bine. Se înfierbîntă 5 minute tigaia goală de tuci sau smălțuită, fără grăsime. Înainte de a pune clătita se pune în tigaie o linguriță de untdelemn. Se învîrtește tigaia ca să se ungă peste tot și se mai așază o dată pe foc ca să se înfierbînte, apoi se ridică luînd-o de coadă și se pune un strat subțire din compoziție, cam 1/2 dl. Se învîrtește repede să se prindă uniform pe toată suprafața. Se pune repede pe foc viu, dar nu pe flacără și se lasă 2—3 minute să se prindă și să se rumenească puțin. Se trece cu lama cuțitului pe sub clătita de jur-împrejur ca să se desprindă de tigaie. Când este gata se viră lama cuțitului sub ea chiar la mijloc și cu o mișcare rapidă se răstoarnă pe partea cealaltă. Se coace și pe aceasta pînă se rumenește puțin, apoi tot cu cuțitul se ridică și se pune pe farfurie. Se coc toate la fel și se suprapun. Pentru prima clătita care se coace este bine să se ungă tigaia mai bine, ca să se acopere toate asperitățile, care pot lipi compoziția. Aceasta se întîmplă mai ales dacă s-au prăjit cartofi în tigaie. Dacă se pune oul întreg, nu cu albușul bătut spumă, clătitele se coc mai ușor, dar nu sînt pufoase și moi.

Clătitele se umplu cu dulceață, gemuri, brînză, urdă.

Umplutură cu brînză de vaci: 1/4 kg brînză de vaci, 2 linguri zahăr, 1 ou, vanilie. Se amestecă bine cu furculița. Ajunge pentru 6—7 buc.

Umplutură de urdă dulce: 1/4 kg urdă, 1 lingură zahăr, 1 lingură smântînă groasă, 1 ou, mărar tocat. Se amestecă toate cu furculița. Ajunge pentru 6—7 clătite.

Clătitele coapte cum s-a arătat la început se ung pe jumătate cu marmeladă, gem sau dulceață, apoi se îndoaie în două și în sferturi, sau se adună sul ca sarmalele. Se pudrează cu zahăr și se servesc calde. Ca să stea calde și să nu se usuce, se pun pe un vas cu apă fierbinte, acoperite cu un capac. În acest fel se și reîncălesc. Dacă se umplu cu brînză sau cu urdă care au ou crud se procedează în felul următor: se coace clătita pe o parte, apoi se întoarce pe cealaltă și imediat cu un cuțit lat se unge pe jumătate cu o lingură nu prea plină de brînză sau urdă. Se îndoaie apoi cealaltă jumătate de clătita neunsă peste ea așa necoaptă complet. Se coace pe jumătatea care stă, apoi se întoarce pe cealaltă jumătate să se coacă complet. În felul acesta se pătrunde suficient și umplutura. Se ia tigaia cu clătita și se lasă să alunece pe farfurie. Se pudrează cu zahăr și vanilie și se servesc calde.

Clătite spumoase

I. 2 ouă, 50 g făină, 1/4 l lapte, 1 lingură zahăr tos, 1 vîrf de cuțit sare, 1 lingură rom, vanilie, 1 lingură untdelemn.

Albușurile se bat spumă tare, apoi se pune o lingură zahăr tos și se bate din nou pînă se întărește bine albușul. Se lasă de o parte. Gălbenușurile se amestecă cu sarea, untdelemnul, romul, vanilia și 1/2 dl lapte, apoi cu făina. Se amestecă bine cu lingura pînă compoziția este netedă fără cocoloașe. Se pune restul de lapte treptat ca să se obțină o compoziție ca de clătite, fără cocoloașe. Se adaugă apoi albușurile spumă și se amestecă. Se înfierbîntă bine tigaia goală, fără grăsime, 5 minute. Se unge cu ulei mai bine decît la clătitele obișnuite. Se ia cu polonicul (lingura de servit supă) din compoziție, se ridică tigaia de pe foc și se toarnă compoziția circular, nu într-un singur loc, mișcînd și tigaia circular, ca să se acopere toată suprafața. Această compoziție, deși fluidă, fiind spumoasă nu curge, se prinde mai multă în locul unde cade, de aceea trebuie împrăștiată circular cînd se pune în tigaie. Rezultă 4—5 clătite din compoziție. Sînt foarte fragede. Se ung cu puțină marmeladă sau dulceată și se îndoaie în jumătate. Se pudrează cu zahăr, se servesc calde.

II. 3 ouă, 3 linguri zahăr tos, 1 linguriță zeamă de lămîie, vanilie, unt. Albușurile se bat spumă tare, se pune zahărul tos tot deodată și zeama de lămîie. Se bate în continuare pînă se întărește bine albușul. Se adaugă gălbenușurile și vanilia fără făină. Se bate puțin să se amestece. În tigaia de clătite înfierbîntată 5 minute, se pune o linguriță unt netopit. Se lasă să se înfierbînte puțin, apoi se pune 1/3 din compoziție, se întinde repede și ușor cu cuțitul pe toată tigaia. Se lasă 1 minut să se prindă forma dedesubt, puțin rumenită. Partea de deasupra va rămînea ca o cremă moale. Se îndoaie în două cît este în tigaie și se răstoarnă pe farfuria de servit. Se pudrează cu zahăr și se servește imediat fierbinte.

Găluște cu prune

300 g cartofi, 2 linguri untdelemn, sau 1 linguriță cu vîrf unt netopit, 1 ou, 80—100 g făină, sare, 1/4 kg prune mai mici.

3—4 cartofi mijlocii (300 g) fierți cu coajă, strecurați, curățați și rași prin răzătoarea cu găuri mici cît sînt fierbinți. Se amestecă într-un castron cu untdelemnul sau untul, oul întreg și făina ca să se formeze o cocă mai viețoasă. Se frămîntă puțin ca să se amestece bine, apoi se adună sulul mai gros, cam de 4—5 cm diametru. Se taie sulul în 10—12 felii. Fiecare bucată se întinde în palma puțin înfăinată și se pune la mijloc o prună din care s-a scos sîmburele. Se adună aluatul în jur ca

să nu se vadă pruna, se dă prin făină și se așază pe o foaie de material plastic pînă se termină toate găluștele. În acest timp se pune 2 l apă să fiarbă într-o cratiță de 3 l și o linguriță sare. Cînd clocotește se pun găluștele una lîngă alta. După un minut se mișcă puțin în apă cu lingura, ca să nu se prindă de fundul cratiței, se pune capacul și se lasă să fiarbă în clocote mici 20 minute. Capacul se trage puțin la o parte ca să nu dea apa în foc. Într-o tigaie se pune 2—3 linguri untdelemn sau o lingură unt și 2 linguri pesmet, se rumenește puțin la foc mic. Cînd găluștele sînt fierțe se scot din apă cu spumiera, se pun în tigaia cu pesmetul adunat mai la o parte a tigăii. Se rostogolesc ca să se ungă peste tot, dar numai puțin ca să ajungă la toate. Se trag la o parte care sînt gata și se trec altele prin pesmet, pînă se termină. Se servesc calde pudrate cu zahăr și vanilie sau scorțișoară. Se servesc imediat. Dacă trebuie să mai aștepte se țin pe un vas cu apă fierbinte acoperite.

Găluște cu prune cu griș

300 g cartofi, fierți cu coajă și dați prin răzătoarea cu găuri mici cît sînt fierbinți, 1 lingură cu vîrf făină (40 g), 1 lingură cu vîrf griș (30 g), 1 ou, 2 linguri untdelemn, sare.

Cartofii se amestecă cu untdelemnul, oul, și la urmă făina amestecată cu grișul. Se frămîntă puțin, se face sul gros și în continuare se procedează ca la precedenta rețetă. Se fierb în apă clocotită cu sare 15 minute, apoi se trec prin pesmet prăjit 2—3 minute cu unt sau untdelemn. Se servesc pudrate cu zahăr.

Găluște cu prune cu brînză de vaci

300 g brînză de vaci, 2 ouă, 80 g franzelă, 1/4 kg prune mai mici.

Brînză de vaci se mărunțește bine cu furculița împreună cu franzela muiată în apă și bine stoarsă. Se adaugă gălbenușurile, se amestecă, apoi albușurile bătute spumă tare, cu care se amestecă ușor. Compoziția va fi mai spumoasă, dar nu se amestecă prea mult, și nici nu se adaugă altceva. Se ia cîte o linguriță plină din compoziție, se pune pe o foaie de material plastic înfăinată. Cu lingurița se face loc la o prună mai mică sau 1/2 de prună (iarna gem). Se adună ușor brînză în jur cu mîna fără să se preseze tare, se dau bine prin făină. Trebuie să fie închisă peste tot să nu se vadă umplutura. Găluștele vor fi mai mari. Rezultă 8—9 bucăți. Se așază pe foaia de material plastic înfăinată pînă se termină toate. În acest timp trebuie să fiarbă apa în cratiță de 3 l mai mult de jumătate cu o linguriță sare. Dacă nu clocotește, găluștele se împrăstie. Se pun toate, se lasă 2—3 minute să se prindă, apoi se mișcă puțin cu lingura ca să nu se lipească de fundul cratiței. Se pune capacul și se lasă să dea în clo-

cot, după care focul se face mai mic. Se fierb 10 minute. În acest timp se pune în tigaie mai largă sau cratiță, ca să le cuprindă pe toate, 50 g unt și 3 linguri pesmet. Se prăjește puțin. Când sînt fierbe găluștele se scot cu spumiera și se întorc prin pesmet. Se servesc imediat calde pudrate cu zahăr. Aceste găluște se pot face și simple fără prune. Compoziția se face la fel, se fierb tot 10 minute, se trec prin unt cu pesmet sau se servesc cu unt și smîntînă ca felul întii. Sînt foarte fragede.

Papanași fierți din brînză de vaci

1/4 brînză de vaci, 1 ou, 1 lingură rasă griș, 1 linguriță nu prea cu vîrf făină, coajă rasă de lămîie, zahăr, vanilie, unt, smîntînă

Brînză de vaci se mărunțește bine cu furculița împreună cu oul, grișul, făina, puțină coajă rasă de lămîie, ca să fie ca o cremă. Se ia cîte o linguriță din compoziție cam cît o nucă, se pune pe o foaie de material plastic înfăinată și se dă forma rotundă. Dacă nu se dau prin făină se împrăștie în apă. Când sînt toate gata se fierb în apă clocotită în cratiță de 2 l mai mult de jumătate cu apă și o linguriță sare. Se pune capacul și după ce dau în clocot se fierb la foc mic 6—7 minute. Se scot cu spumiera și se așază într-un graten, scurse bine de apă. Se pune peste ele bucățele de unt și smîntînă. Se servesc calde pudrate cu zahăr ca desert sau fără zahăr ca felul întii.

Papanași prăjiți din brînză de vaci

1/4 kg brînză de vaci, 1 ou se fărîmîțază bine cu furculița, 1 linguriță cu vîrf făină, coajă rasă de lămîie și 1 vîrf de cuțit sare.

Se amestecă toate, se ia cîte o linguriță, se pune pe o foaie de material plastic presărată cu făină, se dă forma rotundă, apoi se turtește ca și chiftelele, ca să aibă grosimea cam de 1 cm. În tigaia înfierbîntată înainte fără grăsime 5 minute, se pune 1—2 linguri untdelemn, se lasă să se înfierbînte 1 minut, apoi se pun papanașii unul lîngă altul. Se prăjesc pînă se rumenesc pe o parte, apoi se întorc pe cealaltă. Când sînt gata se servesc imediat fierbinți cu zahăr cu vanilie.

Găluște din iaurt sau lapte bătut

1/2 l iaurt sau lapte bătut, 4 linguri griș (100 g), 50 g unt, 2 ouă, 1 vîrf de cuțit sare, coajă rasă de lămîie, 50 g unt, 2 linguri pesmet, 3 linguri zahăr.

Iaurtul sau laptele bătut se freacă bine cu ouăle întregi, grișul, untul, sarea, coaja de lămîie. Se amestecă apoi pe foc circa 10 minute pînă se în-

groașe compoziția și grișul se fierbe. Va fi ca o cremă foarte gustoasă. Dacă este prea moale, se lasă să stea 5 minute să se mai întărească de o parte. În acest timp se înfierbîntă untul cu pesmetul 2—3 minute. Se ia cu lingura din compoziția fiartă, se formează găluște de formă lu-guiată, chiar în tigaia cu pesmetul. Se trec ușor prin pesmet adunat la o margine și se așază la cealaltă margine în tigaie pînă se t-mină toate. Se lasă puțin la cuptor sau pe abur să se înfierbînte, ap-se servesc pudrate cu zahăr. Dacă laptele este prea acru se pune vîrf de linguriță bicarbonat cînd se fierbe ca să-i neutralizeze aciditate. Nu se va simți nici un gust de bicarbonat. Sînt foarte fragede și se f-repede.



Cremele cu sau fără gelatină și șodourile au la bază, oul, zahărul și laptele, sau alt lichid înlocuitor. Aceste preparate dacă se fac la cald și fierb în clocote, se brânzesc, oul fiind o substanță albuminoidă, care la temperaturi mari se coagulează. Pentru a înlătura acest neajuns, se vor prepara numai pe abur. Se execută mult mai repede și fără nici un risc. Preparatul se pune într-un căzanel de tablă smălțuită cam de 2—3 l. Căzanelul se așază deasupra unui alt vas cu apă clocotită. Este bine dacă se potrivește perfect ca un capac, ca să nu permită aburului să iasă. Căzanelul trebuie să intre în întregime în vas, numai marginile să se sprijine pe gura lui. Când apa fierbe, aburul încălzește căzanelul în mod uniform și preparatul care trebuie amestecat continuu se va face în câteva minute.

În felul acesta se prepară cremele, șodourile (10 minute). Când crema se face cu gelatină, atunci se pune gelatina cu 1/2 oră înainte în laptele sau lichidul rece ca să se dizolve și apoi se adaugă la preparat. Gelatina este o substanță albuminoidă, care în apă rece se dizolvă și în apă fierbinte se coagulează. Dacă se pune gelatina direct în apă fierbinte, fără să fie muiață înainte în apă rece, se va întinde în firisoare ca un clei, care vor rămâne suspendate în compoziție. Dacă gelatina se înmoaie bine în tot lichidul rece, cu care se dă apoi la cald, imediat se va topi și se va amesteca uniform în el. La aceste preparate, este foarte important să fie pregătit tot materialul de care este nevoie înainte, spre a se adăuga repede la nevoie, pentru a nu lăsa compoziția să se gelatinizeze, înainte de a se pune

în formă. Compoziția cu gelatină se amestecă continuu, pentru a nu avea timp să se închege. În cazul că se încheagă, trebuie din nou încălzită să se topească, lucru care nu se poate face dacă se adaugă albușurile sau frișca. Când cremele se prepară la cuptor, cum este crema de zahăr ars, forma cu crema se pune în cuptorul bine încins într-o tavă cu apă rece. Apa din tavă nu trebuie să clocotească, deoarece va face să fiarbă și compoziția din formă, care se va tăia (se brânzește), va deveni poroasă, nu alifioasă cum trebuie să fie. Când clocotește apa se adaugă câte 1/2 pahar de apă rece din 10 în 10 minute. Crema se ține la cuptor 30—40 minute. Dacă se rumenește prea tare la suprafață, se reduce focul, sau se acoperă cu hîrtie. Când este gata, se trage puțin spre ușa cuptorului și se înclină puțin forma într-o parte. Dacă se desprinde pînă jos și nu se observă cremă lăptoasă, neînchegată, se scoate din cuptor și se lasă să se răcească în vasul respectiv. Numai cînd este bine răcită se răstoarnă pe farfuria de servit, altfel se împrăstie. Este bine să se facă chiar cu o zi înainte și rece să se dea la frigider, în forma în care a fost fiartă. Când se servește, se punc deasupra formeii o farfurie cu marginea mai înaltă și cu o mișcare rapidă se răstoarnă, ca să nu curgă sosul format cu care se servește. În creme nu se pune făină, ele se încheagă numai cu ouăle. Se va pune numai la acelea unde se indică în rețetă. Multe din creme se servesc cu frișcă. Frișca se cumpără bătută și îndulcită de la cofetărie. În cazul cînd se procură nebătută, trebuie dată la frigider 3—4 ore, sau chiar cu o zi înainte, să se răcească bine. Chiar dacă îngheață nu dăunează la bătut. Frișca rece se bate mai repede. Se pune într-un castron mai mare, ca să nu sară stropi cînd se bate; 1 kg frișcă se bate cu telul în circa 20 minute. Cine dispune de un robot, se bate mai repede, fără efort. Când este bătută tare ca o spumă de albuș, se pune 100 g zahăr pudră și un plic zahăr vanilat bine cernut, ca să se amestece repede. Cantitatea de zahăr nu trebuie depășită, deoarece o înmoaie. Se bate 5 minute să se întărească din nou. Frișca se bate numai pînă este ca o spumă tare, nu mai mult, că se face unt. Se dă la frigider pînă la întrebuintare, acoperită ca să nu rețină mirosuri de la alte mîncăruri, pe care și le însușește repede. Frișca bătută nu are voie să înghețe. Când se întrebuintează se pune partea de deasupra care este mai tare în cornet pentru ornat și restul de la fundul vasului care este mai moale se va pune în preparat. Cornetul din material plastic pentru ornat, trebuie să aibă la capăt un sprîț crestă, cu care se vor face rozete sau dungi decorative.

Cremă de vanilie cu gelatină

Acest preparat va servi ca bază pentru toate cremele cu gelatină adăugîndu-se în plus cacao, cafea, zahăr ars, nuga etc. după cum se indică în rețeta respectivă.

Cantități: 6 ouă, 8 foi gelatină, 3 dl lapte, 200 g zahăr tos, 1 lingură rom, 1 kg frișcă, 100 g zahăr pentru frișcă, 1 plic zahăr vanilat.

Modul de preparare: se separă gălbenușurile de albușuri; albușurile se bat spumă tare într-un căzânel smălțuit de circa 3 l, apoi se adaugă 150 g zahăr tos și se bate pînă se întărește din nou albușul. Se lasă la rece. Gelatina se pune în laptele rece să se înmoaie 1/2 oră. Frișca se bate spumă după indicațiile din generalități, se îndulcește și se dă la frigider, dar nu trebuie să înghețe. Gălbenușurile se pun într-un castron, care se potrivește perfect deasupra unui vas cu apă clocotită. Se freacă gălbenușurile cu 50 g zahăr (cine dorește mai dulce pune 1—2 linguri în plus), se subțiază cu laptele cu gelatina și vanilie (dacă este baton). Se pune apoi pe foc deasupra vasului cu apă clocotită și se amestecă încontinuu cu o lingură sau se bate cu telul inoxidabil 10 minute. Se ia apoi de pe foc, se amestecă încontinuu pe un vas cu apă rece, ca să nu se închege gelatina. Cînd este rece, se amestecă ușor cu albușul bătut spumă și imediat cu 1/2 kg frișcă (partea de la fundul castronului) și romul. Compoziția se amestecă ușor, se pune imediat în forma dinainte pregătită, udată cu apă sau rom. Se dă imediat la frigider să se închege. Se poate ține la frigider pînă la servire, chiar 2—3 zile. Pentru reușita cremei, materialul trebuie să fie pregătit dinainte și la îndemînă, ca să nu stea deloc compoziția nemișcată, să nu se închege înainte de a fi adăugat tot ce trebuie. După ce se încheagă nu mai trebuie mișcată, că nu se mai prinde bine. Cu frișca nu trebuie amestecat prea mult că se lasă. În concluzie, pentru 3 dl lichid și 500 g frișcă se adaugă 8 foi gelatină, adică o foaie pentru 100 g lichid în care intră în plus și celelalte ingrediente (ouă, zahăr). Dacă gelatina se prezintă sub formă de pulbere, atunci se va calcula în grame. O foaie are 2 g, deci în loc de 8 foi se va pune 16 g. Dacă are altă putere de coagulare se vor respecta indicațiile din prospect pentru 1/2 l lichid. Înainte de servire se scoate preparatul de la frigider, se trece cu lama unui cuțit de jur-împrejur, ca să se dezlipească. Se udă platoul cu apă, apoi se pune deasupra forme și se răstoarnă repede. În cazul cînd nu se desprinde, se pune repede peste formă un șervet ud cu apă fierbinte și bine stors. Platoul se udă, ca să se poată îndrepta în cazul cînd nu cade exact la mijloc, altfel nu alunecă. Nici într-un caz nu se va introduce forma în apă fierbinte, fiindcă se topește prea mult și nu mai are aspectul frumos. Se ornează cu frișca pusă în cornet cu șprîț crestat la capăt. Pentru ornat se poate întrebuița și mai multă frișcă, ca preparatul să fie bine acoperit lateral și deasupra.

Ca să fie mai spornică crema se poate aranja cu o foaie de pandișpan, adică de tort, simplă sau cu nucă, cacao, cafea etc. coaptă în formă rotundă sau dreptunghiulară (vezi torturi). Pandișpanul se coace în grosime de circa 3 cm. Foaia se taie în jumătate pe grosime. Aranjarea se poate face într-o singură formă mai mare sau două mai mici, după platoul pe

care se va servi. Foaia se poate tăia și înădi după cum este nevoie. Forma aleasă se udă cu apă sau rom, se pune un strat de cremă de 2—3 cm grosime, peste cremă se pune repede o foaie de pandișpan, se stropește bine cu rom, se pune iar cremă cu gelatină și peste cremă altă foaie de pandișpan stropită cu rom. Se dă la frigider să se închege. Cînd se aranjează cu foaie de tort, avantajul este că se absoarbe o parte din lichid în foaie și crema va fi mai consistentă. Se scoate din formă și se ornează cum s-a arătat la început. Important este să se respecte toate condițiile care au fost subliniate, adică să fie tot materialul pregătit și să nu se închege gelatina înainte de a termina preparatul. Oricare dintre cremele cu gelatină se pot aranja în acest fel, pentru a fi mai spornice.

Cremă de zahăr ars cu gelatină

Cantitățile sînt la fel ca la crema de vanilie cu gelatină, numai că se înlocuiește laptele cu sirop de zahăr ars. Pentru sirop se caramelizează 3 linguri zahăr tos în tigaie. Cînd apare primul punct caramelizat se învîrtește în jurul lui, cu coada unei linguri de lemn, pînă se caramelizează tot zahărul și începe să se formeze prima spumă. Se stinge imediat cu 3 dl apă fierbinte, și se lasă să fiarbă pînă se topește tot zahărul. Dacă zahărul se caramelizează prea tare, se amărește. În siropul rece se pune 8 foi gelatină, se lasă 1/2 oră să se înmoaie, apoi se amestecă cu gălbenușurile și 50 g zahăr, se bate 10 minute pe un vas cu apă clocotită și în continuare se procedează ca la crema de vanilie cu gelatină.

Cremă de cafea cu gelatină

Cantitățile sînt la fel ca la crema de vanilie cu gelatină, numai că se înlocuiește laptele cu esență de cafea, în întregime sau numai pe jumătate. Se face o esență de cafea din 2 linguri cafea naturală 1 lingură cicoare, 4 dl apă, care se fierbe 5 minute. Se lasă să se așeze, apoi se filtrează prin tifon, peste care se pune un strat subțire de vată. În 3 dl esență de cafea rece se înmoaie 1/2 oră 8 foi de gelatină. În rest aceleași cantități și mod de preparare ca la crema de vanilie cu gelatină.

Cremă de cacao sau ciocolată cu gelatină

La crema de vanilie cu gelatină se adaugă 50 g cacao cernută sau 100 g ciocolată rasă, înainte de a o lua de pe foc. În rest se procedează la fel ca mai sus.

Cremă de castane cu gelatină

Se folosește un borcan de 400 g pireu de castane. În 2 dl lapte se înmoaie 8 foi gelatină (1/2 oră), apoi se amestecă pe un vas cu apă fierbinte pînă se topește. Cu acest lapte se diluează pireul de castane, care este destul de dulce. Se amestecă întruna și cînd este rece se adaugă 3 linguri de rom și 1/2 kg frișcă bătută spumă cu zahăr și vanilie. Se amestecă ușor și se pune în forma udată cu apă sau rom. Se poate aranja și cu foi de pandișpan stropite bine cu rom, ca crema de vanilie cu gelatină. Se dă la frigider să se închege, apoi se răstoarnă pe platou după indicațiile date la generalități și se ornează cu frișcă. În pireul de castane se poate pune și o lingură cacao.

Șarlota (charlotte)

Se face exact ca crema de vanilie cu gelatină, aceleași cantități și mod de preparare, doar că odată cu frișca se adaugă 150 g fructe (coață de portocală, stafide, nuci, tăiate mărunt și stropite cu rom cu o oră înainte. Se amestecă ușor și se pun în formă tapetată cu pișcoturi care au fost stropite bine cu rom. Se dă la frigider și înainte de servire se răstoarnă pe platou după indicațiile date la parfeul de vanilie; se ornează abundant cu 750 g frișcă. Șarlota se poate face cu zahăr ars, cafea, cacao, ciocolată, exact ca cremele respective, numai că se vor adăuga fructe macerate cu rom, forma va fi tapetată cu pișcoturi.

Șarlotă praline

La compoziția de cremă de vanilie cu gelatină se adaugă odată cu frișca și nuga măcinată din 100 g zahăr și 150 g nuci. Pentru nuga zahărul se caramelizează într-o tigaie. Cînd apare primul punct caramelizat se amestecă în jurul lui cu coada unei linguri de lemn pînă cînd tot zahărul este topit și începe să spumeze. Se trage mai la o parte, se adaugă nucile măcinate, se amestecă pînă se adună tot zahărul apoi se deșartă pe o farfurie unsă cu unt. Rece se dă prin mașina de tocat nuci și se adaugă la cremă.

Cremă din suc de fructe cu gelatină

Se face exact ca crema de vanilie cu gelatină, doar că în loc de lapte se pune suc de portocale sau alte fructe zemoase. În gălbenușuri se adaugă pînă la 150 g zahăr și în albușuri tot atîta, sucul de fructe fiind mai acru. Gelatina se înmoaie în sucul de fructe rece

1/2 oră, apoi se subțiază cu el gălbenușurile frecate puțin cu zahărul, se bat pe abur 10 minute ca la crema de vanilie cu gelatină și se continuă la fel.

Cremă cu suc de fructe fără ouă

5 foi gelatină, 1/4 l suc de fructe, 1/4 kg zahăr, 3/4 kg frișcă, vanilie.

Gelatina se înmoaie 1/2 oră în sucul de fructe rece, apoi se amestecă pe foc cu zahărul și vanilia pînă se topește gelatina și zahărul. Se răcește pe un vas cu apă, amestecînd continuu. Rece, se amestecă ușor cu 1/4 kg frișcă bătută spumă și se pune în forma udată cu apă sau rom. Se la dă frigider. Cînd s-a încheșat se trece cu cuțitul pe margine, se pune platoul deasupra și se răstoarnă. Se ornează cu restul de frișcă.

Cremă de vanilie fără gelatină

3 ouă, 150 g zahăr, 3 dl lapte, 500 g frișcă îndulcită, 1 lingură rom.

Se bat albușurile spumă tare, se pune 100 g zahăr tos, se bate pînă se întărește din nou. Gălbenușurile se freacă cu zahărul și laptele. Se amestecă 10 minute pe un vas cu apă clocotită, așa cum s-a arătat la generalități. Se pune vanilia și se bate în continuare pe un vas cu apă rece. Cînd este rece crema, se amestecă cu albușurile bătute spumă, apoi cu frișca (1/4 kg) bătută spumă îndulcită, vanilată, și romul. Se împarte în cupe de șampanie sau farfurii de compot, se ornează cu restul de frișcă, făcînd cu cornetul cîte o rozetă mare. Se dă la frigider 2—3 ore, apoi se servește rece.

Aceste parfeuri nu se pot răsturna, pentru că nu au consistența necesară ca să nu se deformeze. La șodou se poate adăuga o lingură cacao cernută sau 50 g ciocolată rasă, cînd se ia de pe foc. Se amestecă puțin, apoi se răcește pe un vas cu apă rece și pe urmă se amestecă ușor cu albușul bătut spumă cu zahăr, frișca bătută spumă și romul. Se pune în pahare și se continuă cum s-a arătat la început. În loc de lapte se poate pune sirop de zahăr ars, cafea sau suc de fructe (portocale, ananas, zmeură) și se continuă la fel ca pentru parfeul de vanilie fără gelatină.

Sufleu din gemuri

Se prepară în cîteva minute și se poate consuma imediat. Se întrebuițează în acest fel un albuș sau două cînd rămîne de la alte preparate. Se recomandă pentru copii și bolnavi.

1 albuș, 2 linguri zahăr tos, 1 linguriță cu vîrf gem de fructe (cel mai indicat de caise), 100 g frișcă bătută spumă, zahăr vanilat.

Albușul proaspăt se bate spumă tare, se pune zahărul tos, și se bate pînă se întărește din nou. Se adaugă gemul, se bate iarăși pînă se întărește bine și se amestecă ușor cu frișca și vanilia. Se pune în pahare, se dă la frigider să se răcească și se servește ca desert.

Parfeu de zmeură sau alte fructe, fără gelatină

Un albuș se bate spumă tare, se pune 100 g zahăr tos, se bate pînă se întărește, apoi 100 g zmeură boabe și se bate din nou pînă se întărește. Gălbenușul se amestecă cu 100 g zmeură și 50 g zahăr pe un vas cu apă clocotită 10 minute ca să se lege de consistența unei smîntîni subțiri. Se pune un pachet zahăr vanilat și se răcește pe un vas cu apă rece, apoi se amestecă ușor cu albușul bătut și pe urmă cu 100 g frișcă bătută spumă și o linguriță rom. Se pune în pahare de șampanie, se dă la frigider și se servește rece.

Sufleu de caise cu șodou de vanilie

Crema: 4 albușuri, 200 g zahăr, 1 lingură cu vîrf marmeladă de caise și vanilie, 1/4 kg frișcă.

Șodoul: 4 gălbenușuri, 1/2 l lapte, 2 linguri zahăr tos, 1 pachet zahăr vanilat. Albușurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul tos, și se bate pînă se întărește din nou albușul. Se adaugă o lingură cu vîrf gem de caise, și se bate în continuare pînă se întărește. Dacă se ridică telul, nu cade de pe tel. Se pune într-o cratiță de 1 l/2 l unsă bine pînă sus cu unt netopit. În tavă nu trebuie adaugată apă rece ca la crema de zahăr ars. Se coace 20 minute, apoi se scoate și se lasă să se răcească în formă. Se decupează dacă este prinsă undeva în partea de sus a cratiței, ca să nu împiedice la răsturnare. Cînd se servește se pune deasupra o farfurie cu marginea mai înaltă, socotind ca să încapă și șodoul în jur. Printr-o mișcare rapidă se răstoarnă, deoarece are un sirop gros sub ea și să nu curgă cînd se întoarce. Se ornează deasupra cu frișcă cu cornetul cu șpritz crestat. În jurul cremei se pune șodoul. Pentru șodou se pun gălbenușurile într-un castron smălțuit, se freacă cu 1—2 linguri zahăr (mai este siropul de la cremă dulce) și se subțiază cu laptele. Se bate cu telul inoxidabil în formă de pară, 10 minute pe un vas cu apă clocotită, se pune vanilia, se ia de pe foc și se lasă să se răcească, apoi se toarnă în jurul cremei. Se servește tăiată felii ca tortul după ce a stat puțin la frigider. Este delicioasă.

Șodou de vanilie

3 gălbenușuri, 2—3 linguri zahăr, 1/2 l lapte, 1 plic zahăr vanilat.

Gălbenușurile se freacă puțin cu zahărul, și se subțiază cu laptele. Se pune 2 cm baton de vanilie. Castronul se pune pe un vas cu apă clocotită se bate cu telul inoxidabil 10 minute continuu, se leagă ca o smîntînă subțire. Se ia de pe foc, și se pune zahărul vanilat în cazul cînd nu s-a pus baton de vanilie. Se lasă să se răcească, apoi se servește cu preparatul pentru care s-a pregătit.

Șodou de vin

Pentru șodou de vin se pune pentru 1 dl vin un gălbenuș și o lingură zahăr (25 g). Gălbenușurile se freacă cu zahărul și se subțiază cu vinul. Se fierb 10 minute pe un vas cu apă clocotită bătînd necontenit cu telul. Pentru aromă se pune vanilie și 1—2 linguri rom. Se servește rece cu diferite budinci sau la pahar. În acest caz, se poate amesteca ușor cînd este rece cu 100 g frișcă bătută spumă pentru fiecare decilitru de vin. Cu o parte din frișcă se poate orna deasupra. Se dă puțin la frigider cu paharele să se răcească, apoi se servește.

Lapte de pasăre sau bulgări de zăpadă

3 ouă, 4 linguri zahăr, 1/2 l lapte, vanilie.

Albușurile foarte proaspete, se bat spumă tare, se pune 3 linguri zahăr tos și se bate pînă se întărește din nou. Dacă se pune zahăr în albuș gălbuie vor crește mult și spuma nu cade. Laptele se pune în acest timp să fiarbă într-o cratiță de 1 l/2 l împreună cu vanilia. Nu trebuie să fiarbă să scadă, numai să fie fierbinte, cît timp este bătută spuma. Cu o lingură de supă, udată în lapte, se iau 2—3 gălbușe și se pun alătura în laptele clocotit. Cînd dau în clocot se ridică singure și atunci imediat trebuie răsturnate, să fiarbă 1 minut și pe partea cealaltă. Se scot apoi cu spumiera și se așază una lîngă alta pe farfuria de servit. Se pune și restul albușului tot la fel să fiarbă. Gălbenușurile se freacă cu o lingură de zahăr; cine dorește mai dulce poate să pună și mai mult. Se subțiază cu 3—4 linguri lapte rece, apoi se adaugă laptele fierbinte, în care au fiert gălbuștele de albuș. Se bate în continuare cu telul inoxidabil sau se amestecă bine cu o lingură, pe un vas cu apă clocotită, 10 minute, ca să se lege puțin. Se lasă apoi să se răcească și se pune în jurul gălbuștelor, fără să treacă peste ele. Se dă la rece, apoi se servește.

Cremă de lămîie

1/2 l lapte, 150 g zahăr, 4 ouă, coajă de lămîie, vanilie, unt pentru formă.
Ouăle întregi se freacă cu zahărul 2—3 minute, pînă se desface bine albul. Se adaugă laptele treptat amestecînd mereu, ca să iasă compoziția omogenă. Se pune coajă de lămîie rasă numai de la suprafață (partea albă de la lămîie este amară) și vanilia. Se unge bine o cratiță de 1 l cu unt netopit, se pune compoziția rece în ea și se dă la cuptor neacoperită, într-o tavă cu apă rece. Cuptorul să fie bine încălzit. Se încheagă în circa 30 minute. La fiecare 10 minute se adaugă cîte puțină apă rece în tavă, ca să nu clocotească apa. Dacă clocotește prea tare, va clocoti și crema în cratiță și se va brînzea, adică se face poroasă. Cînd este gata, dacă se înclină cratița puțin într-o parte, nu iese lapte, crema se vede încheagată pînă la fund. Se lasă să se răcească în cratiță. Este bine să se facă cu o zi înainte, ca să fie foarte rece cînd se răstoarnă. Se pune deasupra cratiței o farfurie cu puțină margine și se răstoarnă repede, ca să nu curgă siropul format, apoi se ornează cu 3—400 g frișcă.

Cremă italiană

Cantitățile și modul de preparare sînt la fel ca la crema precedentă, doar că se freacă ouăle cu zahărul împreună cu o lingură cacao sau 100 g ciocolată rasă.

Cremă Opera

Se face ca crema de lămîie, dar se fierbe în cești de porțelan, unse bine cu unt proaspăt. În fiecare ceașcă se pune coajă de portocală sau lămîie din dulceață, stafide care au fost stropite bine cu rom cu 1 oră înainte. Cînd este fiartă și răcită se răstoarnă pe farfurioare mici pentru fiecare persoană, și se ornează bine cu frișcă. Se dă la frigider și se servește rece.

Cremă de zahăr ars

8 ouă, 200 g zahăr, 1 l lapte, vanilie, 150 g zahăr pentru tapetat.
Într-o cratiță smălțuită de 2 l se pune 150 g zahăr. Se așază pe foc (dar nu direct pe flacără), și cînd apare primul punct caramelizat, se amestecă cu coada unei linguri de lemn în acel punct, pînă se caramelizează treptat tot zahărul și începe să se formeze prima spumă. Nu se lasă mai mult ca să amărească. Se ia de pe foc se ține cu o cîrpă de ambele părți și se învîrtește în așa fel ca să se tapeteze cratița pînă la jumătatea ei cu zahăr ars. Se lasă să se răcească. Zahărul pocnește cînd începe să se contracte

cratița. Ouăle întregi se sparg într-un castron mai mare de 2 l, se freacă cu zahărul și un plic zahăr vanilat 2—3 minute pînă se desface bine albul. Se subțiază cu laptele adăugat treptat. Compoziția se pune în forma tapetată cu zahăr ars și se dă la cuptor descoperită într-o tavă cu apă rece. Se lasă să se închege 30—40 minute în cuptorul bine încălzit. La fiertare 10 minute se adaugă cîte 1/2 pahar apă rece în tavă, ca să nu clocotească apa. Dacă apa clocotește tare, face să clocotească și crema din cratiță și se brînzește, se face poroasă. Cînd este gata, dacă se înclină puțin cratița într-o parte, nu mai prezintă lichid lăptos, fiind încheagată pînă la fund. Dacă se arde la suprafață se mai reduce focul sau se pune o hîrtie deasupra. Se lasă în cratiță să se răcească. Se poate face chiar cu o zi înainte să fie foarte rece cînd se răstoarnă. Cînd se servește se pune deasupra un platou cu marginea mai ridicată și cu o mișcare rapidă se răstoarnă cu grijă să nu curgă siropul format. Dacă pe cratiță a mai rămas zahăr ars netopit, se pune puțină apă, se fierbe pînă se topește și se adaugă la restul siropului cu care se va servi. Se taie felii ca tortul, și se servește cu spatula de tort, iar siropul cu lingura.

Frișcă cu ciocolată sau cacao

La frișca bătută spumă, după ce s-a bătut și cu zahărul, se adaugă puțină cacao bine cernută sau ciocolată rasă prin răzătoarea cu găuri mici. Se pune în cornetul cu șprîț crestat la capăt și se aranjează pe farfurioare pentru fiecare persoană. Se servește desert.

Cremă de ciocolată cu unt de cocos

1/4 kg unt de cocos, 1/2 dl rom, 1/4 zahăr, 4 gălbenușuri, 100 g ciocolată de menaj, 100 g migdale (nuci sau alune) măcinate.

Se topește untul de cocos pe un vas cu apă caldă, și se freacă cald cu zahărul (untul de cocos cînd este rece se întărește ca parafina). Se adaugă gălbenușurile pe rînd, amestecînd bine după fiecare, apoi romul și migdalele măcinate. Se pune într-o formă lungă și îngustă stropită cu rom. Se dă la frigider să se întărească, apoi se servește tăiată felii subțiri.

Pireu de castane

Castanele se fierb 1 oră în apă clocotită, după ce s-a crăpat coaja cu cuțitul ca să fiarbă mai repede. Sînt gata, cînd se desface ușor coaja groasă din exterior, cît și coaja care învelește simburile. Se iau de pe foc și se lasă în apă; se curăță fierbinți atît de coaja groasă cît și de pielea din interior. Se scot numai cîte 2—3 o dată din apă ca să nu se răcească.

Se trec apoi prin sită de sîrmă inoxidabilă. Pireul obținut se amestecă pe marginea mașinii cu puțin unt, puțin lapte și zahăr după gust. Trebuie să aibă consistența unui pireu de cartofi. Pentru aromă se pune vanilie și rom. Pe platoul de servit se așază un strat de frișcă de un deget grosime. Deasupra se presară pireu de castane cam tot de un deget grosime, trecut prin strecurătoarea de sîrmă inoxidabilă direct peste frișcă, ca să rămînă afinat. Se ornează deasupra cu frișcă și se dă la frigider; se servește rece.

Pireul se poate aranja și peste o foaie de pandișpan bine însiropată cu sirop din zahăr, apă și rom. Peste foaie se trece pireul de castane prin sita inoxidabilă ca să cadă afinat. Se ornează abundant cu frișcă și se dă la frigider; se taie felii și se servește.

Se poate face și cu pireu din conservă; acesta se trece numai prin sita inoxidabilă cum s-a arătat și se ornează cu frișcă.

Spumă de zmeură, fragi, căpșuni

2 albușuri, 1/2 kg zmeură, 1/2 kg zahăr

Fructele curățate de codițe se pun în strecurătoare, se trece un curent de apă peste ele și se lasă să se scurgă bine de apă.

Se pun apoi în castron, se presară 1/4 kg zahăr peste ele și se lasă să stea 1-2 ore, să se topească zahărul și să se înmoaie. Albușurile se bat spumă tare, se adaugă 1/4 kg zahăr tos și o lingură zeamă de lămîie, apoi se bate pînă se întărește din nou albușul să nu cadă de pe tel. Se pun atunci fructele cu tot siropul format și se bate cu multă forță cu telul în formă de pară, sau în robot, pînă se întărește din nou spuma încît se poate tăia cu cuțitul. Această spumă se poate servi în pahare, sau se pune între două foi de aluat franțuzesc, sau alt aluat fraged copt în foaie subțire. Se poate coace o foaie de pandișpan, de circa 3 cm grosime; cînd este rece se taie în jumătate pe grosime, și se pune spuma pe prima foaie. Foaia a doua se taie patrate și se așază deasupra în ordinea în care au stat. Se pudrează cu zahăr. Se taie patrate după forma celor de deasupra.

Cremă de vanilie pentru plăcintă

3 ouă, 3 linguri făină (80 g), 1/2 l lapte, 25 g unt, 150 g zahăr, zahăr vanilat. Albușurile se bat spumă tare într-un căzanel smălțuit de circa 2 l. Se pune 75 g zahăr, se bat pînă se întărește din nou și se lasă la o parte. Gălbenușurile se pun în alt căzanel smălțuit, se freacă cu restul de 75 g zahăr, se subțiază cu 3-4 linguri lapte rece, apoi se pune făina și se freacă pînă nu mai are nici un cocoloș. Se mai adaugă treptat pînă la 3 dl lapte, obținînd o compoziție ca de clătite, foarte netedă. Se pune căzanelul cu această compoziție pe foc, dar nu direct pe flacăra (pe ochiul

de aragaz se pune un disc de metal) ca să nu se prindă de fundul vasului. Se amestecă cu lingură inoxidabilă sau se bate cu telul, pînă se desfac absolut toate cocloașele care se formează cînd începe să fiarbă; să fie perfect netedă. Se adaugă jumătate din restul de lapte, care a fost pus să se înfierbînte. Se vor forma iarăși cocloașe; se amestecă din nou pînă se desfac, apoi se pune restul de lapte. Cînd este perfect netedă se adaugă untul și zahărul vanilat, se amestecă, se toarnă fierbinte peste albușurile bătute spumă; se amestecă cu telul prin răsturnare de jos în sus ca la tort, pînă se înglobează tot albușul. Dacă crema se pregătește pentru plăcinta cu cremă, atunci se pune imediat caldă peste foaia coaptă de plăcintă, se întinde ușor, uniform cu cuțitul pe toată suprafața ei, se lasă să se răcească și numai pe urmă se pune foaia de deasupra. Crema trebuie să fie caldă, deoarece dacă se răcește, se încheagă fiind cu făină și cînd se deranjează se rupe și nu mai are aspect frumos. Foaia de deasupra se taie întii patrate, care se așază peste crema rece, în ordinea respectivă. Se pudrează cu zahăr și se taie după formele de deasupra.

Cremă cu rom

La crema de vanilie din rețeta precedentă cînd se deșartă peste albuș se adaugă 2-3 linguri rom, apoi se amestecă ușor și așa caldă se toarnă în pahare de șampanie, sau farfurii de compot. Se lasă să se răcească, apoi se ornează abundant cu frișcă cu ajutorul cornetului.

Cremă de caise

Se poate face și dintr-un albuș sau din mai multe. La fiecare albuș se pune 50 g zahăr și o linguriță gem de caise. Dintr-un albuș rezultă 2-3 porții. Albușul se bate spumă tare, se adaugă zahărul tos și se bate în continuare pînă se întărește; se pune gemul de caise și se continuă baterea pe un vas cu apă clocotită 8-10 minute pînă se întărește încît se poate tăia cu cuțitul. Se împarte în pahare și se dă la frigider. Se poate consuma simplu sau se ornează cu frișcă.

Sufleu de vișine sau cireșe

3 albușuri, 100 g zahăr, 2 linguri cu vîrf pesmet, 1/4 kg vișine, vanilie sau zahăr vanilat.

Albușurile se bat spumă tare, se adaugă 4 linguri zahăr tos și se bate pînă se întăresc din nou. Vișinele se rup în jumătate, se scoate simburile și se presară cu pesmetul, apoi se adaugă în spuma bătută cu un praf de zahăr vanilat. Se toarnă imediat în forma (cratița) de 1 l, dinainte pregătită, unsă bine cu

unt și presărată cu pesmet. Se dă la cuptorul fierbinte și se coace în circa 20 minute. Coaptă se lasă 3 minute ca să-și prindă formă, apoi se răstoarnă, se pudrează cu zahăr și se servește caldă sau rece.

Înghețată de vanilie

Pentru înghețată de vanilie se întrebuințează șodoul de vanilie, la care se măresc cantitățile după necesități. Când este rece se pune în șerbetiera de înghețată pregătită cu gheață și sare și se învîrtește pînă se face înghețata. În cantitate mai mică se poate face în tăvițele de la frigider. Ca să fie mai bună se amestecă ușor șodoul rece (din 3 gălbenușuri, 3 linguri zahăr și 1/2 l lapte) cu 150—200 g frișcă bătută spumă tare. Se pune în tăvițe și se dă la frigider numai pînă îngheață. Dacă se ține mult se fac cristale de gheață.

Înghețată de cacao sau ciocolată

La șodoul de vanilie cînd este gata, înainte de a-l lua de pe foc se pune o lingură de cacao cernută să se amestece bine, sau 100 g ciocolată rasă prin răzătoarea cu găuri mici. Se amestecă bine și cînd este rece se pune în șerbetieră. Pentru frigider și acest șodou se poate amesteca ușor cu frișcă cînd este rece.

Înghețată de zahăr ars

Se face ca șodoul de vanilie, doar că se înlocuiește 1 dl lapte cu 1 dl sirop de zahăr ars. Se caramelizează 2 linguri zahăr tos, amestecînd mereu cu coada unei linguri de lemn pînă începe să se facă prima spumă. Se stinge apoi cu 1 dl apă, se lasă să fiarbă pînă se topește tot zahărul, apoi se completează laptele pentru șodou și se continuă ca mai sus.

Înghețată de portocale, lămîie sau alte fructe zemoase

2 pahare suc de fructe, 2 pahare lapte sau frișcă, 400 g zahăr, 2 albușuri. Zahărul se dizolvă în suc de fructe strecurat. Albușurile se bat spumă. În momentul cînd șerbetiera este pregătită cu gheață și sare să se poată pune imediat în funcțiune, se amestecă laptele cu albușul spumă și cu suc de fructe și imediat se învîrtește de mîner, ca să nu se brînzească laptele. Albușul va lega mai bine înghețata și o face spumoasă. În loc de lapte se poate pune frișcă bătută spumă și albușuri bătute spumă.

Salată de portocale cu frișcă

Două portocale se curăță de coajă, se desfac în felii și feliile se taie în bucățele de 2 cm. Trei mere curățate de coajă se taie felii subțiri. Se așază în salatiară și se stropesc cu sirop făcut din 1 dl apă, fiartă 2—3 clocote cu 150 g zahăr. Cînd este rece se adaugă 50 g rom și apoi se stropesc fructele. Se ornează cu frișcă, se dă la rece apoi se servesc. Se poate împărți în pahare, se ornează apoi cu frișcă se dă la rece și se servește.

Căpșuni cu frișcă

1/2 kg căpșuni se pun în strecurătoare și se spală bine la un curent de apă. Se rup codițele și se așază în salatiară. Se stropesc cu 2—3 linguri rom și se presară cu 2—3 linguri zahăr. Se ornează cu 1/4 kg frișcă. Se dau la frigider și se servesc.

Salată de fructe

Fructe se sezon: mere, pere, struguri, pepene galben, portocale, banane, ananas din compot cu sirop cu tot, stafide, nuci tăiate felii cu cuțitul. Se stropesc bine cu vin, coniac, rom și se presară cu zahăr. Se pun în pahare, se ornează cu frișcă, se dau la frigider, apoi se servesc.

Budincă de fructe

I. *Sos alb: 100 g unt, 100 g făină, 1/2 l lapte, puțină sare, 4 ouă, vanilie, 100 g zahăr, 1 lingură suc de lămîie sau portocală, 1/2 kg fructe, 1 lingură griș, 2—4 linguri zahăr pentru fructe, scorțișoară.*

Se face un sos alb ca pentru budinci sărate. Untul și făina se înăbușă 2 minute la foc mic, fără să se rumenească. Se stinge apoi cu laptele fierbinte adăugat în două rînduri și amestecînd bine de fiecare dată pînă se desfac toate cocloașele formate, numai pe urmă se pune alt lapte, altfel compoziția nu va fi netedă. Se ia de pe foc și cînd este rece se pune pentru aromă puțină coajă de lămîie sau portocală rasă sau vanilie, apoi gălbenușurile și puțină sare fină. Albușurile se bat spumă tare, se pune zahărul tos și o lingură zeamă de lămîie sau portocală, se bate pînă se întăresc din nou și se amestecă cu restul compoziției ușor ca la tort de jos în sus ca să nu cadă spuma. Se toarnă apoi în formă (2 l), unsă bine cu unt sau margarină și presărată cu pesmet, jumătate din compoziție. Se împart repede deasupra fructele curățate de simburii sau tăiate felii (scurse de zeamă) și presărate bine cu o lingură cu vîrf griș. Peste fructe se presară 2—4 linguri zahăr tos, scorțișoară, apoi se pune restul compoziției. Se lucrează

repede cu toate pregătite dinainte ca să nu se lase spuma. Se dă la cuptorul bine încins. Nu se deschide cuptorul 15—20 minute, după care se poate reduce focul, dacă arde. Se coace circa 40 minute. Când se scoate din cuptor se lasă 3—4 minute în cratiță să-și prindă forma, se trece cu lama cuțitului pe margine ca să se desprindă, se pune platoul deasupra și se răstoarnă. Se pudrează cu zahăr și se servește caldă sau rece.

II. Merele rase prin răzătoarea cu găuri mari se pot pune și direct în sosul alb, când se ia de pe foc, apoi când sosul este rece se adaugă gălbenușurile, aroma și albușurile bătute spumă cu zahărul. Se amestecă ușor, se toarnă în formă dinainte unsă cu grăsime și presărată cu pesmet; se coace și se servește la fel ca la rețeta precedentă. Alte fructe nu este bine să se pună în compoziție, deoarece sînt mai grele și mai zemoase și budinca iese cleioasă, de aceea și merele trebuie presărate înainte cu o lingură griș, care să absoarbă zeama.

Budină cu nuga

Se face un sos alb ca în rețeta precedentă. Când este aproape rece se adaugă nuga preparată din 50 g zahăr și 100 g nucă. Zahărul se caramelizează în maron deschis într-o tigană smălțuită. Se amestecă cu coada unei linguri de lemn pînă tot zahărul este caramelizat și începe să se formeze spumă. Se pune atunci nuga măcinată și se amestecă ca să adune tot zahărul, treacă mai la o parte. Se pune pe o farfurie unsă cu unt ca să nu se lipescă și când este rece se trece din nou prin mașină sau se zdrobește în pîlîiță, dacă vrem să rămînă mai mare. După ce s-a răcit puțin sosul, se adaugă în afară de nuga gălbenușurile, albușurile spumă bătute cu zahărul și se continuă cum s-a arătat la rețeta precedentă. Se servește caldă sau rece cu sirop de zahăr ars. Siropul se face din 3—4 linguri de zahăr caramelizat în maron deschis și stîns cu 3 dl apă fierbinte. Se lasă să fiarbă pînă se topește zahărul, apoi se pune în sosieră și fiecare se servește la masă lingă budinca.

Budină de lămîie sau portocală

1/4 kg smîntînă, 3 ouă, 1/2 lămîie sau portocală, 50 g făină, 100 g zahăr. Smîntîna groasă se amestecă cu gălbenușurile și puțină sare, coajă rasă de la suprafața portocalei sau lămîiei. Albușurile se bat spumă tare, se pune zahărul și o lingură zeamă de lămîie sau portocală, se bat pînă se întărește din nou albușul. Se adaugă la smîntînă o dată cu făina și numai pe urmă se amestecă ușor ca la tort, de jos în sus. Se toarnă imediat în cratiță de 1 l unsă bine cu unt și tapetată cu pesmet. Se dă la cuptorul

bine încins 30 minute. Nu se deschide cuptorul 15 minute, pînă ce budinca își prinde forma. Când se scoate din cuptor, se lasă 3—4 minute în formă, se trece cu cuțitul pe margine, se pune platoul deasupra și se răstoarnă. Se pudrează cu zahăr și se servește caldă sau rece.

Budină de mere

6 ouă, 150 g zahăr, 150 g făină, 150 g unt, 1/2 kg mere (cîreșe, vișine) 1 lingură zahăr, 2 linguri rom, zahăr vanilat, 1 lingură cu vîrf griș.

Merele curățate se rad prin răzătoarea cu găuri mari, se presară cu o lingură zahăr, romul și grișul. Dacă budinca se face cu vișine sau cîreșe, se scot sîmburii, desfăcîndu-le în jumătate, se presară cu aceleași cantități de zahăr, rom și griș. Albușul se bate spumă tare se pune zahărul tot și se bate pînă se întărește din nou, se adaugă gălbenușurile toate deodată, se bat de 7—8 ori să se amestece, apoi se pune făina amestecată cu zahărul vanilat și untul topit, dar rece, toate o dată și numai pe urmă se amestecă ca la tort, ușor și puțin de jos în sus, ca să nu se lase albușul. Jumătate din compoziție se toarnă în cratiță de 2 1/2 l unsă bine cu unt sau margarină și presărată cu pesmet. Se dă imediat la cuptorul bine încins, apoi focul se mai reduce. Nu se deschide cuptorul 15—20 minute. Se coace circa 30 minute. Aluatul trebuie să crească ca tortul. Când se scoate din cuptor se lasă să stea 5 minute să prindă formă, apoi se răstoarnă. Se pudrează cu zahăr și se servește caldă sau rece. Budinca se poate face cu cantitățile pe jumătate, în cratiță de 1 l.

Budină de franzelă cu mere sau alte fructe

1/2 kg mere, 200 g franzelă, 3 dl lapte, 100 g unt, 5 ouă, 1/4 kg smîntînă, coajă de lămîie, 200 g zahăr, 1 lingură marmeladă de caise, 2 linguri rom, 1 lingură griș.

Merele se curăță de coajă, se rad prin răzătoarea cu găuri mari, se stropesc cu romul și se presară cu 1 lingură zahăr și una griș. Franzela se înmoaie cu laptele bătut cu gălbenușurile și se lasă pînă îl absoarbe. Se mărunțește cu furculița, se amestecă cu smîntîna, marmelada de caise, untul topit, dar rece, puțină coajă de lămîie, un vîrf de linguriță sare. Albușurile se bat spumă tare, se pune restul de zahăr tot și se bat pînă se întărește. Se amestecă ușor cu franzela, apoi jumătate din compoziție se toarnă în cratiță de 2 1/2 l unsă bine cu grăsime solidă și tapetată cu pesmet se presară cu fructele; se toarnă și restul compoziției. Se coace la cuptorul bine încins 30—40 minute. Când este gata se lasă puțin în cratiță să prindă formă, apoi se

trece cu cuțitul pe margine, se pune platoul deasupra și se răstoarnă. Se pudrează cu zahăr și se servește caldă sau rece. Se poate servi cu șodou de vin sau sos de vin.

Budincă de franzelă cu brinză de vaci

200 g franzelă fără coajă, 1/4 l lapte, 100 g unt, 300 g brinză de vacă, 4 ouă, 1/2 linguriță sare, 4-5 linguri zahăr tos, 1 lingură stafide, 2 linguri rom, zahăr vanilat.

Franzela curățată de coajă se taie felii și se înmoaie cu laptele bătut cu gălbenușurile, apoi se mărunțește cu furculița împreună cu brînză de vaci, untul moale, puțină sare, un plic zahăr vanilat. Albușurile se bat spumă tare, se pune zahărul și se bate din nou pînă se întăresc. Se amestecă apoi ușor cu franzela și stafidele, care au fost stropite cu romul cu 1 oră înainte. Se pune în cratiță de 2 l unsă cu unt sau margarină și tapetată cu pesmet. Se coace în cuptorul bine încins circa 30 minute. Nu se deschide cuptorul 15 minute. Dacă focul este prea tare se mai reduce. Cînd este coaptă se lasă în cratiță 3-4 minute, apoi se trece cu cuțitul pe margine, se pune farfuria deasupra și se răstoarnă. Se servește imediat caldă, presărată cu zahăr vanilat. Dacă rămîne se reîncălzește pe aburi, acoperită și se servește tot caldă.

Budincă de cozonac

300 g cozonac mai vechi, 4 dl lapte, 1 lingură stafide, 1 lingură rom, 1 lingură marmeladă de caise, 4 ouă, 1/2 lămîie sau portocală, 50 g unt, 100 g zahăr. Cozonacul mai vechi, tăiat felii, se înmoaie cu laptele bătut cu gălbenușurile. Cînd a absorbit tot laptele se mărunțește bine cu furculița, se adaugă stafidele, marmelada de caise, untul moale și un vîrf de cuțit sare fină. Albușurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul tos o lingură suc de lămîie sau portocală și se bat din nou pînă se întăresc bine. Se amestecă apoi cu cozonacul, bătînd cu telul ușor ca să nu cadă albușul. Se pune în cratiță de 2 l, unsă bine cu unt sau margarină și tapetată cu pesmet. Se coace la fel ca budinca de franzelă. Se servește rece sau caldă cu șodou de vin sau cu sos de vin.

Budincă de franzelă cu fructe

150 g franzelă sau cozonac, 1 1/2 dl lapte, 2 ouă, 50 g unt, 2 linguri zahăr tos, 1 linguriță gem de caise, 1 lingură zeamă de lămîie sau portocală, 400 g fructe: cireșe, vișine, căpșuni, zmeură, 2 albușuri, 300 g zahăr.

Franzela sau cozonacul se taie felii și se înmoaie cu laptele bătut cu gălbenușurile. Se zdrobește apoi cu furculița și se adaugă untul moale, mar-

melada de caise. Albușurile se bat spumă tare se pune 2 linguri zahăr tos, zeama și coajă de lămîie sau portocală. Se bat pînă se întăresc din nou. Se amestecă cu franzela, ușor ca la tort. Se toarnă într-o formă de tort marginea detașabilă, unsă cu unt sau margarină și tapetată cu pesmet. Se presară deasupra repede 300 g fructe pregătite ca în rețetele precedente cu rom, zahăr și griș. Se dă la cuptorul bine încins să se coacă circa 30 minute. Focul se mai reduce după ce se dă la cuptor, să nu se ardă. În acest timp albușurile se bat spumă tare, se adaugă 200 g zahăr tos și se bate bînză se întăresc. Se adaugă apoi fructele care au mai rămas și se bat pînă fructele bine spuma. (Ca să se bată mai repede se pune 100 g zahăr pes cînd albușul este tare, se adaugă fructele cu zahăr și se bat pînă se întăreș (ca la spuma de zmeură). Cînd se scoate din cuptor, se trece cu cuțitul pe marginea forme, se desface marginea care este detașabilă și se îndepărtează. Se unge repede pe margini cu albușul bătut, cu ajutorul unui cuțit iar albușurile care rămîne se întinde uniform deasupra, apoi se scot ciucuri cu vîrful un lingurițe. Se lasă să se usuce pînă se răcește fără să se mai dea la cuptor. Se servește tăiată ca tortul. Albușul va rămîne moale ca o cremă.

Budincă de griș

1/2 l lapte, 4 linguri griș (100 g), 100 g unt, 1/2 lămîie sau portocală, sare, 4 ouă, 1 linguriță marmeladă de caise, 4 linguri zahăr tos, stafide. Laptele se pune la fiert cu 1/2 linguriță sare. Cînd clocotește, se adaugă grișul în formă de ploaie, amestecînd într-una să nu se facă cocoloașe. Compoziția va fi mai consistentă. Cînd este numai puțin caldă se pună untul, marmelada de caise, stafidele, puțină coajă de lămîie sau portocală și gălbenușurile. Albușurile se bat spumă tare, se pune 3-4 linguri zahăr tos și o lingură zeamă de lămîie sau portocală. Se bat bine să se întărească din nou, apoi se amestecă ușor cu grișul. Compoziția se toarnă în cratiță de 2 l unsă cu unt sau margarină și tapetată cu pesmet. Se dă la cuptorul bine încins circa 30 minute. Nu se deschide cuptorul 15 minute. Cînd este coaptă și rumenită, se scoate și se lasă să stea 3-4 minute în cratiță, apoi se trece cu cuțitul pe margine, se pune platoul deasupra și se răstoarnă. Se pudrează cu zahăr și se servește caldă sau rece. Se poate servi cu sirop de zmeură sau cu sos de fructe.

Budincă de orez

1. 100 g orez (4 linguri), 1/2 l lapte, 100 g unt, 1 linguriță gem de caise, 4 ouă, coajă și zeamă de lămîie sau portocală, 1 lingură stafide, 1 lingură rom.

Orezul curățat de impurități, spălat și scurs se pune să fiarbă în crațiță de 2 l cu $1/4$ l apă, la foc mic acoperit. Când apa a scăzut aproape de tot se adaugă $1/2$ l lapte, un vîrf de cuțit sare și se fierbe în continuare tot la foc mic, pînă cînd bobul este bine fiert, chiar dacă laptele nu scade de tot, pînă se răcește, se absoarbe și orezul nu rămîne prea uscat. Orezul fierbe mai greu direct în lapte, deoarece laptele conține zahăr, care întărește orezul; de aceea, este necesară o cantitate mai mare de lichid, decît atunci cînd se fierbe numai în apă. În lichidul în care se fierbe orezul nu se va pune zahăr decît cînd bobul este complet fiert și lichidul aproape scăzut, dar nu uscat. Orezul dacă stă pînă se răcește mai absoarbe lichid și se umflă mai bine. Cînd orezul este numai cîlduț se pune untul moale, marmelada de caise, stafidele care au fost stropite înainte cu rom, puțină coajă rasă de lămîie sau portocală și gălbenușurile. Albușurile se bat spumă tare, se pune 4 linguri de zahăr tos și o lingură zeamă de lămîie sau portocală, toate deodată. Se bate din nou pînă se întărește bine, apoi se amestecă ușor cu orezul. Se toarnă în crațiță de 2 l dinainte pregătută, unsă cu unt sau margarină și tapetată cu pesmet. Se dă la cuptorul bine încins. Se coace ca budinca de griș și se servește la fel. Se poate servi și cu șodou de vin (vezi șodoul).

II. Jumătate din compoziția de budincă se pune în crațiță de 2 l tapetată cu pesmet. Peste orez se presară $1/2$ kg mere, curățate, rase prin răzătoarea cu găuri mari, amestecate cu o lingură griș. Peste mere se pune 1—2 linguri zahăr și puțină scorțișoară măcinată, apoi restul de compoziție. Se coace și se servește ca mai sus.

Orez spumos

100 g orez se fierbe cu $1/4$ l apă și $1/2$ linguriță sare. Cînd a scăzut se pune $1/2$ l lapte. Se lasă să fiarbă la foc mic pînă scade lichidul. Albușurile de la 3 ouă se bat spumă tare, se adaugă 3 linguri zahăr tos și se bate în continuare. Din gălbenușuri, 4 foi de gelatină, 3 linguri zahăr (cine dorește mai dulce, mai pune 1—2 în plus), $1\frac{1}{2}$ dl lapte, $1/4$ kg frîșcă, vanilie se face o cremă de vanilie cu gelatină (vezi rețeta). Orezul rece se amestecă ușor cu albușurile bătute spumă și crema cu gelatina apoi cu frîșca și 1—2 linguri rom. Se pune imediat într-o formă potrivită udată cu apă sau rom. Se dă la frigider 3-4 ore sau pînă a doua zi. Cînd se servește se trece cu cuțitul pe margine, se pune platoul deasupra și se răstoarnă. Dacă nu se desprinde, se pune peste formă un șervet udat cu apă fierbinte și bine stors; cînd se încălzește puțin forma, preparatul va cădea. Se ornează cu frîșcă cît mai abundent.

Mere cu cremă

Se face un blat subțire de pandispan din 2 ouă, 2 linguri zahăr, 2 linguri făină (vezi torturi). Se coace în formă de tort rotundă cu marginea deta-

șabilă. Forma se unge cu unt și se tapetează cu pesmet numai $1/3$ în partea de jos. Cînd este coaptă se lasă în formă. Șase mere nu prea înalte, potrivește vîite ca să intre în întregime în formă (se taie puțin din înălțime), se cură de coajă și se scoate coccenul; se opăresc 5 minute în apă clocotită cu puțin zahăr și cînd sînt reci se așază peste blatul din formă cu deschizătura în sus. Se umple cu dulceață, sau se lasă goale și se umplu cu crema de vanilie cu gelatină, făcută din: 3 ouă, 4 foi gelatină, $1\frac{1}{2}$ dl lapte, 150 g zahăr (100 g pentru albuș și 50 g pentru gălbenuș), $1/4$ kg frîșcă, zahăr vanilii (vezi crema de vanilie cu gelatină). Cînd merele sînt reci se despartă cremă de vanilie peste ele. Crema nu trebuie făcută decît cînd toate sînt gătite. Se dă imediat la frigider 4—5 ore sau pînă a doua zi. Cînd se servește, se trece cu un cuțit pe margine, apoi se detașează marginea forme. Cînd două cuțite se mută tortul pe platoul de servit, se ornează cu $1/2$ l frîșcă bătută spumă, îndulcită și vaniliată.

Budinca de orez cu prune uscate

$1/4$ kg prune uscate, 100 g orez, 100 g unt, 1 vîrf de cuțit scorțișoară, 2 linguri rom, 4 ouă, 5 linguri zahăr, 100 g zahăr pentru sirop, zeamă de lămîie. Prunele uscate se spală și se înmoaie de seara în 1 l apă caldicioasă, ca să se hidrateze. A doua zi se fierb cu apa în care au stat, fără zahăr, dar numai să se înmoaie puțin, fără să se zdrebească.

Orezul se fierbe cu $1/2$ l zeamă în care au fiert prunele și $1/2$ linguri sare. Cînd orezul este fiert și aproape rece, se adaugă untul moale scorțișoară, romul, gălbenușurile și prunele scurse de zeamă. Albușurile se bat spumă tare, se pune zahărul tos, o lingură zeamă de lămîie și se bate să se întărească bine, apoi se amestecă ușor cu orezul. Se pune în formă de 2 l dinainte unsă cu grăsimi și tapetată cu pesmet. Se coace ca budinca de griș. Se lasă în formă 3—4 minute, apoi se răstoarnă și se servește cu sirop de zahăr ars. Zahărul se caramelizează în marcă deschis, se stinge cu 3 dl apă, se lasă să fiarbă pînă se topește zahărul, apoi se pune în sosieră și se servește la masă lîngă budinca pudrată cu zahăr.

Budinca de tăiței

150 g tăiței făcuți în casă, 1 l lapte, 500 g bîrîză de vaci, 100 g unt, $1\frac{1}{4}$ l smînțînă, 1 plic zahăr vanilii, 1 lingură rom, 1 lingură stafide, 4 ouă, 1 lingură marmeladă de caise, 4—5 linguri zahăr tos.

Tăiței făcuți în casă se laie cam de 1 cm lățime. Se fierb 10 minute în lapte clocotit cu $1/2$ linguriță sare, la foc mic, amestecînd mereu să nu se prindă. Laptele nu trebuie să scadă de tot, că se mai absoarbe după ce tăiței se răcesc. Dacă laptele scade prea tare tăiței se lîpesc unii de alții

Cînd sînt aproape reci, se adaugă untul, brînză fărîmîată bine cu furculița, marmelada de caise, smînțina, stafidele care au fost stropite înainte cu romul, puțină sare dacă mai este nevoie, vanilia și gălbenușurile. Albunurile se bat spumă, se adaugă zahărul tos și se bate pînă se întăresc bine și se amestecă apoi ușor cu restul compoziției; se pune în cratiță de 2 $\frac{1}{2}$ l unsă bine cu margarină sau unt și tapetată cu pesmet. Se coace în cuptorul încins 40—50 minute. Nu se deschide cuptorul 15—20 minute. Focul se reduce apoi ca să nu se ardă. Se lasă 5 minute în formă apoi se răstoarnă, se pudrează cu zahăr și se servește caldă. Dacă rămîne se reîncălzește pe abur, acoperită.

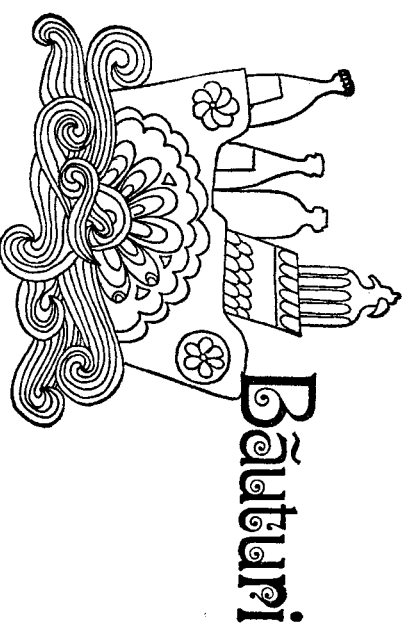
Sos de fructe pentru budinci

I. 2-3 linguri marmeladă, gem sau dulceată rămase prin borcane se subțiază cu circa 2 dl vin. Se dă un clocot. Cînd este rece se servește așa sau se strecoară. Se pune 2-3 linguri rom și se servește cu budinci de griș, orez, franzelă.

II. 4 gălbenușuri se freacă cu 250 g zahăr, se subțiază cu $\frac{1}{4}$ l suc de fructe, (zmeură, portocale, ananas, căpsuni), $1\frac{1}{2}$ dl vin alb, vanilie. Se bate 10 minute pe un vas cu apă clocotită apoi se servește în sosieră la budinci. Se poate servi și ca băutură.

Sos de marmeladă de caise pentru budinci

O lingură cu vîrf marmeladă de caise se freacă cu 100 g zahăr și se subțiază cu $\frac{1}{4}$ l vin alb. Se dă un clocot. Cînd este rece se adaugă 2—3 linguri rom, apoi se servește în sosieră la budinci.



Cafea turcească

Cafeaua este bine să se macine în cantități mici numai cît este nevoie singură dată, pentru a-și păstra aroma. Ceea ce rămîne se păstrează în cutie de metal bine închisă. După metoda clasică se pun în ibric atîtea ce cuje de apă rece cîte dorim să pregătim. Se adaugă pentru fiecare ceașcă o linguriță cu vîrf cafea măcinată fin și o linguriță cu vîrf zahăr. Se amestecă puțin cu lingurița, apoi se lasă să dea un singur clocot ca să se formeze ca macul (spuma deasupra). Dacă clocotește mai mult, caimacul dispare. Se trage mai la o parte, se ia caimacul cu lingurița și se împarte în ceșcuțe. Se lasă să mai fiarbă cafeaua 1 minut, apoi se deșartă în fiecare ceșcuță. Cafeaua fierbe foarte repede și dă în foc, așa că nu se va lăsa nesupravegheată.

Există diferite extrase de cafea pură ca: Nescăfea, cafea Moca, care se prepară foarte ușor. Se pune în ceșcuțe o linguriță rasă cafea sau cît dorim și fie de concentrată și zahăr după gust, se toarnă apă fierbinte peste ele se consumă imediat. Această cafea nu are reziduuri. Cîne dorește poate pune la oricare cafea cîteva picături de rom pentru gust.

Cafea neagră cu frișcă

În $\frac{1}{2}$ l apă rece se pune o lingură cu vîrf cafea măcinată fin și o linguriță cicoare pentru culoare. Se fierbe 5 minute, după care se lasă să se așeze.

Se strecoară și se îndulcește după gust. Dacă este prea concentrată se mai diluează după gust cu apă. Se pune la frigider să se răcească, apoi se toarnă în pahare mai înalte de sirop sau de apă, până la jumătate. Deasupra fiecăruia se formează o rozetă de frișcă cu cornetul de material plastic cu sprîră creată la capăt, cam 1/4 din pahar. Se amestecă și se bea cu paiul.

Ciocolată cu lapte

Se servește tot în ceșcuțe de cafea turcească. Un gălbenuș se freacă cu o lingură zahăr pudră și 50 g ciocolată rasă sau o lingură cacao cernută. Se adaugă tot câte puțin 1/2 l lapte clocotit, bătînd mereu cu furculița sau cu telul. Se pune în ceșcuțe mai mărișoare și se servește fierbinte cu frișcă deasupra. Se poate face și fără gălbenuș.

Sodou cu rom

2 gălbenușuri, 3 linguri zahăr (75 g), 1/2 l lapte, vanilie, 50 g rom și 50 g coniac.

Gălbenușurile se freacă cu zahărul, se diluează cu laptele rece, apoi se bate pe un vas cu apă clocotită 10 minute, ca să se lege ca o smîntînă subțire. Se ia de pe foc, se pune vanilia și cit este fierbinte se adaugă romul și coniacul, amestecînd mereu. Se servește fierbinte în ceșcuțe de cafea turcească. Se poate face numai cu rom.

Vin fierț

La 1 l vin se pune 200 g zahăr și un vîrf de cuțit scorțișoară. Se dă un singur clocot și se servește fierbinte.

Limonadă, oranjadă

La 1 l apă se adaugă zeama de la 2 lămii sau portocale bine stoarse cu citroniera și 200 g zahăr. Se topește zahărul în apă, apoi se pune sucul și se dă la frigider. Cînd se servește se amestecă cu 1 l sifon sau apă minerală rece.

Băutură răcoritoare

Se face o infuzie de ceai de măceșe, soc, tei sau chiar ceai obișnuit. Se pune o lingură de ceai în ceainiç, se opărește cu 1 l apă clocotită. Se lasă 10 minute, apoi se strecoară și se îndulcește cu 200 g zahăr. Se pune sucul de la o lămie sau portocală și se dă la frigider. Cînd se servește se amestecă cu 1 l apă minerală sau sifon rece.

Suc de soc

1 kg zahăr, 8—10 flori de soc, 4—5 lămii, sau 1 pachet sare de lămie, 150 g zahăr ars, 10 g drojdie.

Într-un borcan mare de 10 l, se pune apă, zahărul, florile de soc proaspete sau uscate, lămiile tăiate felii cu coajă cu tot, drojdia dizolvată cu puțină apă, 150 g zahăr caramelizat în maron deschis, stîns cu puțină apă și fier pînă se topește. Se pune pentru culoare. Se poate pune și un plic sare de lămie, cine dorește mai acidulat. Coaja de lămie dă un gust amărui. Se poate pune zeama numai de la 2 lămii și de la restul numai miezul. Se lasă să fermenteze acoperit 48 de ore amestecînd din cînd în cînd cu o lingură. Se toarnă apoi în sticle cu dopuri bine legate cu sfoară, ca să nu fie aruncate afară de gazele care se dezvoltă în continuare. Se dă la rece și se poate consuma imediat, sau se păstrează mai mult timp, la loc răcoros cu gura sticlei în jos. Cînd se destupă sticla, spumează ca șampania. Această băutură răcoritoare se poate face și cu alte gusturi de ceaiuri sau fructe.

Bowl

Acest preparat se face vara dintr-un singur fel de fructe sau amestecat mai multe de sezon.

1 kg fructe, 1/2 kg zahăr, 1 l vin, 2 dl rom, 1 dl coniac, vanilie.

Se amestecă toate și se lasă să se macereze 5—6 ore, apoi se toarnă totul în pahare, iar deasupra se ornează bine cu frișcă bătută spumă și se servește cu lingurița. Iarna se face din portocale, banane, mere la care se poate adăuga compot de ananas sau alte fructe. În loc de vin se poate pune șampanie de la gheață. Compotul de ananas, portocale sau alte fructe aromate, se pune cu siropul respectiv, deci se va mai adăuga zahăr după gust. Se servește la fel, cu frișcă. Dacă se face din fructe crude mai zemoase (zmeură, căpșuni, portocale, lămii) se poate prepara numai din sucul lor, combinat cu sirop de ananas sau alte fructe aromate; se îndulcește după gust și se adaugă vin, rom, coniac tot după gust. Ex.: 1/2 l suc de fructe, 1 l vin spumos, 1/4 l rom, 1/4 l coniac, 1/2 kg zahăr, vanilie. Va rezulta un fel de punch.

Lichior de ouă

6 gălbenușuri, 400 g zahăr, 1/4 l alcool, 1 dl rom, 6 dl lapte, 1 plic zahăr vanilat sau 1/4 de baton vanilie.

Gălbenușurile se freacă cu zahărul într-un căzanel smălțuit de 2 l. Se adaugă batonul de vanilie desfăcut în jumătate, se freacă bine și se sub-

țiază cu laptele. Se bate compoziția cu telul inoxidabil pe un vas cu apă clocotită 10 minute, până se leagă ca o smintină subțire. Se ia de pe foc, se adaugă vanilia praf dacă nu s-a pus baton și se lasă să se răcească. Când este aproape rece se pune treptat alcoolul și romul, amestecând mereu, apoi se toarnă în sticle. Se poate consuma imediat după ce s-a răcit. Cu cât mai stă se mai îngroașă.

Lichior de portocale

1 l alcool, 1 kg zahăr, 4 portocale mari (circa 1 kg), 1 l lapte nefiert.
Portocalele se taie felii împreună cu coaja. Se pun într-o sticlă (damigeană) de 3—4 l. Peste ele se toarnă 1 l alcool, 1 l lapte nefiert și zahărul. Se astupă ermetic și 12 zile se agită (se scutură) zilnic câte puțin. Laptele, prin coagularea lui, va încorpora toate impuritățile și lichiorul va fi foarte clar și gustos. După 12 zile se filtrează. Peste pîlnia așezată deasupra sticlei se pune un șervețel de tifon și peste tifon un strat subțire de vată. Se toarnă din lichidul ce trebuie filtrat până se umple pîlnia. Când s-a scurs, se umple din nou și așa pînă se termină.

Lichior de lămîie

Într-o sticlă de 3—4 l se pune coaja rasă de la 3 lămii și o portocală și peste ea 1/2 l alcool. Se astupă ermetic și se lasă în bucătărie 8 zile. Se face apoi un sirop din 1/2 kg zahăr, 3/4 l apă. Se fierbe 1 minut și când este rece se desartă peste coaja de lămîie. Se filtrează apoi ca lichiorul de portocale. Cu cât se păstrează mai mult este mai bun.

Lichior de mentă

Se face ca lichiorul de lămîie, doar că se înlocuiește coaja de lămîie cu o lingură cu vîrf frunze de mentă. Se macerează cu alcoolul 8 zile, apoi se adaugă siropul și se filtrează cum s-a arătat.

Lichior de cafea

1 l alcool, 1/4 kg cafea naturală, 1 kg zahăr, vanilie, 1/4 l lapte nefiert, 1 l apă.
Alcoolul, cafeaua măcinată și vanilia se pun într-o sticlă de 3 l. Se astupă ermetic și se scutură la două zile timp de 12 zile. Se face un sirop din zahăr și apă, se fierbe 1 minut și când este rece se desartă peste cafea împreună cu laptele nefiert. Se agită puțin și se lasă așa 3 zile, pentru ca laptele prin coagularea lui să încorporeze toate impuritățile și după filtrare să iasă foarte clar. Se filtrează ca lichiorul de portocale. Este foarte aromat.

Lichior de bere

1/2 l bere, 1/2 kg zahăr, 1/4 l alcool, vanilie.
Berea se fierbe 2 minute cu zahărul. Când se ia de pe foc se pune vanilia și când este rece, alcoolul. Este puțin amărui de la bere. Se pune în sticle, se astupă bine. Se poate consuma imediat.

Lichior de vin

1 l vin roșu, 800 g zahăr, 1/2 l rom, vanilie.
Vinul se fierbe 1 minut cu zahărul. Când se ia de pe foc se pune vanilia și când este rece, romul. Se toarnă în sticle și se poate consuma imediat. Este un lichior foarte gustos, cu alcool mai puțin. Cine dorește mai tare poate adăuga puțin alcool rafinat.

Vișinată

4 kg vișine, 1/2 kg cîrșe amare, 1/2 kg zmeură de cîmp, 1 1/2 kg zahăr, 1 1/2 l alcool.

Vișinele se pun într-o damigeană de 10 l cu zmeura, cîrșile amare și zahărul, pus alternativ cu fructele. Se lasă să stea la soare 5—6 zile ca să se înmoaie fructele și să-și lase zeama. Damigeană se leagă la gură cu tifon să nu intre muștele. Se pune apoi alcoolul și se astupă ermetic cu dop. Se agită la 2—3 zile încă 2 săptămîni; după acest timp se poate consuma. Dacă nu se pune alcool suficient, fermenții nu se distrug și fermentația continuă, și gazele care se formează pot să spargă damigeană dacă este închisă ermetic. Dacă se pune alcool după rețetă nu se întâmplă acest lucru. Fructele se lasă în vișinată pînă se termină. Se pot consuma treptat cu vișinata sau cu diferite alte preparate.

Vin de smochine

1 kg smochine, 1 kg zahăr, 2 lămii, 3 l apă, 10 g drojdie.
Smochinele se dau prin mașina de tocat carne. Se pun într-un borcan de 10 l. Se adaugă zahărul, apa rece, lămiiile tăiate felii cu coajă și drojdia. Se leagă la gură cu un tifon ca să nu intre muștele și se agită zilnic o dată timp de 3 săptămîni, după care se adaugă încă o dată cantități de mai sus, afaină de smochine și drojdie numai 5 g. Se agită din nou zilnic câte puțin încă 3 săptămîni, după care se lasă să se limpezească vinul. Se trage în sticle filtrat prin tifon și vată, se astupă și se păstrează la loc răcoros. Este un vin cu mult alcool. Peste reziduurile rămase se pun iarăși cantități de la început în afară de smochine și 5 g drojdie.

Se scutură o dată în fiecare zi timp de 3 săptămîni, apoi se lasă să se așeze și să se limpezească; se trage din nou în sticle.

Se astupă și se păstrează la rece. Operația se mai poate repeta o dată cu încă 3 l apă, 1 kg zahăr și 5 g drojdie. După 3 săptămîni se trage și acest vin. La urmă se pot amesteca toate trei recoltele și rezultă 12 l vin foarte bun, cu gust puțin amarui de la coaja de lămîie și cu mult alcool.

Vin de stafide

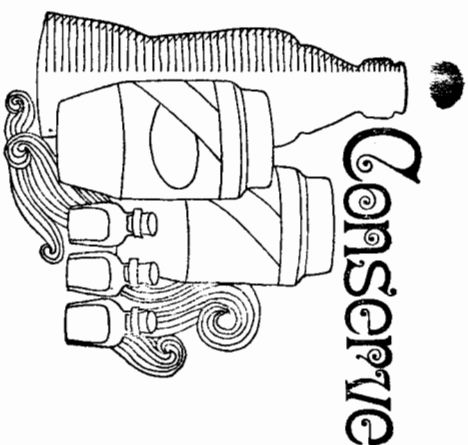
Se face la fel, doar că în loc de 1 kg smochine se pune $1/4$ kg stafide măci-nate prin mașina de carne. În rest se întrebuițează exact aceleași cantități și se urmează același procedeu.

Sirop de coji de portocală

11 dl apă se fierbe un cloccot cu 1 kg zahăr. Cînd este rece se pune în sirop coaja de la 1 kg portocale, rasă prin răzătoarea cu găuri mici. Se lasă 3—4 zile, apoi se filtrează prin tifon și vată. Se astupă sticlele și se servește cu sifon sau apă minerală. Este foarte aromat.

Sirop de zmeură

Zmeura se pune într-un borcan potrivit și se leagă la gură ca să nu intre muștele; se lasă la soare 4—5 zile să fermenteze (să-și lase mai bine sucul). Va avea un gust acidulat foarte plăcut. Se strecoară apoi sucul printr-un săculeț de tifon dublu sau triplu, ca să nu se rupă cînd se presează. Se spală borcanul și se pune din nou sucul strecurat în el. Sucul se poate înmulți cu apă dacă dorim să obținem mai mult sirop, 1—2 părți apă la o parte suc. Se lasă pînă a doua zi să se așeze și să se limpezească. Sucul se strecoară cu grijă ca să nu se tulbure drojdia. Se măsoară cu litrul. La fiecare litru de lichid se adaugă 1 kg zahăr. Se pune tot sucul împreună cu zahărul respectiv, într-un vas smălțuit și se lasă să fiarbă circa 30 minute în cloccote, pînă dispăre spuma. Atunci se pune în sticle fierbinți (așezate din timp pe o tavă pe marginea mașinii). Se pune cîte puțin în 5—6 sticle o dată ca să se dilate sticlele treptat să nu plesnească și pe urmă se umple pînă unde se subțiază gîtul. Se leagă cu celfan dublu, tăiat potrivit cu gîtul sticlei, udat cu apă și legat cu sfoară. Sticlele legate se pun într-un coș căptușit cu pături pe măsură ce sînt legate. Se procedează în continuare pînă se termină tot siropul. Se lasă bine acoperit pînă a doua zi, apoi se dă la cămară. Se consumă cu sifon sau apă minerală.



Frunze de pătrunjel. Frunzele proaspete se spală de nisip, Pămînt, se scutură bine de apă și se taie mărunț cu cuțitul, sau li se rupe numai frunzișoarele; se răsfrî în strat subțire pe hîrtie, la loc cald, dar umbrat (pentru a-și păstra culoarea verde) să se usuce, de exemplu pe bufetul din bucătărie. Dacă sînt în strat gros, se usucă greu, își schimbă culoarea din cauză că încep să fermenteze, sau mucegăiesc. Mai bine se usucă în mai multe rânduri, dacă nu este spațiu. Cînd sînt uscate se păstrează în săculețe de tifon, legate cu sfoară la gură și agățate de un cui în cămară sau bucătărie.

Frunze de mărar, țelină, leuștean. Se usucă la fel în tot timpul verii pînă în toamnă. Se păstrează fiecare în săculeț separat. Uscate la umbră își păstrează cel mai bine aroma, plus că se pot întrebuița pentru orice fel de preparate fără sare sau oțet. Dacă se usucă la soare pierd aroma și primesc gust de iarbă uscată.

Tarhon. Se poate conserva uscat ca celelalte frunze, însă de obicei se conservă în oțet de vin. Se aleg crenguțele tinere primăvara, se spală cu apă, se scutură și apoi se stropesc bine cu oțet de 9 grade. Oțetul se vază dilua cu apa care a mai rămas pe frunzele spălate proaspăt. Se îndoașă bine în borcane, numai cu lichidul care se formează. Se leagă simplu cu celfan o hîrtie și cu o foaie de material plastic deasupra, ca să nu scadă lichidul prin evaporare. Se conservă ani de zile. Cotoarele mai groase care rămîn

se rup bucăți mai mici și se pun în alt borcan. Se toarnă peste ele oțet îndoit cu apă. Această esență se întrebunțează pentru aromarea diferitelor sosuri sau ciorbe.

Gogoșari în oțet

Gogoșarii pentru a se conserva bine fără să fermenteze, trebuie puși în oțet de 3 grade, adică la 1 l oțet de 9 grade se adaugă 2 l apă. Ca să se reducă din tăria oțetului se pune la 3 l lichid (1 l oțet și 2 l apă), 1/2 kg zahăr. Vor fi foarte buni.

Se mai pune 30 g sare pentru fiecare litru de lichid, o frunză de felină o frunză de dafin, câteva boabe de piper și hrean.

Se aleg gogoșari foarte proaspeți, fără defecte, se spală și se scurg de apă. Se pot conserva întregi sau tăiați felii. Când se conservă întregi, se întăpă fiecare cu un ac mai gros în 10—12 locuri, ca să pătrundă oțetul și în interiorul lor. Este mai indicat să se facă o tăietură de 3—4 cm chiar la mijloc pe partea opusă cozii.

În acest fel se poate vedea dacă semințele nu sînt mucegăite, ceea ce se întâmplă de multe ori, deși la suprafață nu se vede.

Gogoșarii găsiți cu defecte se vor curăța sau se vor pune tăiați felii. Se pregătește oțetul în proporțiile arătate la început cu toate ingredientele. Se pune 3 l lichid (1 l oțet și 2 l apă cu toate ingredientele, zahărul și sarea) într-o cratiță de 6—7 l. Când începe să clocotească se pune un rînd de gogoșari întregi sau tăiați felii, se acoperă cu capacul 1—2 minute pînă încep să-și schimbe culoarea, cînd se scot repede cu o strecurătoare și se pun într-o oală cu capac. Se pune alt rînd de gogoșari și se opăresc la fel pînă se termină toți. Opăritura are de scop să-1 mai înmoaie ca să încapă mai mulți în borcane. Când toți sînt gata se așază în borcane de 2—3 l, dacă sînt întregi, sau de 1/2—1 l, dacă sînt tăiați felii. Pentru o familie mai puțin numeroasă este mai bine să se pună în borcane mici, ca să nu stea prea mult pînă se termină.

Numărul gogoșarilor pentru un borcan nu se poate socoti, depinde de mărimea lor. Când toți au fost așezați în borcane se pune deasupra în conserve. Boabele de muștar de pun într-un tifon și se leagă ca să nu se risipească peste tot. Oțetul în care au fost opăriti se lasă ca să nu se apoi se toarnă peste ei, împărțit în mod egal în toate borcanele. Dacă nu ajunge ca să-1 cuprindă se mai face exact în aceleași proporții cît socotim că ar mai trebui, fără să se mai fiarbă; se completează ca să fie acoperiți pînă sus. Se mișcă borcanele ca să intre și în gogoșari. Se lasă nelegăți după ce intră în interiorul gogoșarilor. Se leagă cu celofan dublu și se dau la câmară. După ce se leagă se răstoarnă o dată cu borcanul întîndu-1

cu o mîină de gură și cu altă de bază pentru a se amesteca oțetul arom cu cel adăugat pentru completare, în care n-au mai fost fierte mirodeni. Deși oțetul este mai concentrat, dacă gogoșarii nu fermentează, nu va fi așa de acri ca cei conservați cu oțet mai diluat și care fermentează în plus zahărul anihilează foarte mult acrezala.

Gogoșari în oțet diluat

Dacă dorim să conservăm gogoșarii cu mai puțin oțet, atunci se va proceda în felul următor: se aleg gogoșari frumoși și grași, chiar dacă sînt spărți, numai să fie proaspeți, să nu aibă urme de fermentare. Se ta felii în jumătate sau sferturi. Se curăță toate defectele, se spală și se scurg. Se prepară oțetul, sarea, zahărul după gust. Se poate pune 5—6 păr apă la o parte oțet, sare și zahăr iarași cît dorește fiecare. Pentru arom se pune foarte de dafin, frunze de felină și boabe de piper. Cîne dorești să se simtă puțin acru va pune 4 părți apă, o parte oțet, o parte zahăr (toate măsurate cu ceașca) și sare circa 25 g la litru de lichid. Într-o cratiță cam de 6—7 l se pune oțetul diluat cu apa și toate celelalte ingrediente. Trebuie contat că lichidul se mai diluează cu apa care rămîne pe felii de gogoșari după ce se spală. Se opăresc apoi felii în oțetul clocotit 1—2 minute, cu capac, cum s-a procedat și în rețeta precedentă, pînă se termină toți. Se pun într-o oală acoperită. Cînd sînt gata se așază în borcane de 1/2 pînă la 1 l aranjate felile unele peste altele, fără a le apăsa prea tare ca să intre oțetul și între ele. Din 7 kg gogoșari rezultă aproximativ 10 borcane de 5 și 7 dl depinde de gogoșari cît se aruncă din ele. Se împarte oțetul aromat în care au fost opăriti în toate borcanele. Dacă nu ajunge, se mai face un amestec exact în aceleași proporții, fără să se mai fiarbă, pînă se pune atîta ca să-1 cuprindă și să rămînă de un deget mai fiarbă, pînă se pune atîta ca să-1 cuprindă și să rămînă de un deget mai fiarbă. Hrean nu trebuie pus. Se leagă borcanele cu celofan dublu și se pun într-un vas să fiarbă: apa să ajungă pînă la sfoara cu care sînt legate. Este bine ca borcanele să fie de aceeași înălțime.

Cum se leagă borcanele. Se pune celofanul pe gura borcanului. Se calculează să fie cu 3—4 cm mai lat decît gura borcanului. După această mîă lează să fie cu 3—4 cm mai lat decît gura borcanului. După această mîă sură, se vor tăia atîtea patrate din celofan dublu, cîte borcane sînt de legat. Celofanul dublu se udă cu apă rece și fără să se întindă se așază pe gura borcanului. Sfoara subțire și rezistentă se găsește în gheme 1 magazine. Se ia capătul ghemului se îndoaie firul cam de 30—40 cm, fofoșt mînd o buclă, care se prinde cu mîna sîngă la locul unde se oprește capătul sfiorii. Prin acea buclă se introduce mîna dreaptă, așa ca buclă s

fie deasupra mîinii. Se trage cu mina dreapta ambele fire prin buclă, ca să se formeze un lat.

Laţul se trece peste celofanul pus pe gura borcanului şi se stringe ca să se prindă bine celofanul. Se potriveşte apoi celofanul ca să nu aibă cutic, fără să se întindă. Dacă se întinde, se subţiază şi la fierţ plesneşte. Un capăt de sfoară se îndreaptă într-o parte şi celălalt în partea opusă. Se înconjoară borcanul şi unde se întîlnesc, se petrec sforile într-o jumătate de nod, pentru a se putea stringe mai tare. Se mai trece de două ori sfoara în jurul borcanului, apoi se face nodul definitiv. Ca să nu se lăgească nodul, se trece de două ori sfoara una peste alta acolo unde se întîlnesc, ca o jumătate de nod, apoi se mai înmoaie o dată. În felul acesta se poate lega un borcan de către o singură persoană. Aşa se vor lega toate conservele.

Cum se fierbe în abur (bain-marie). Borcanele legate se aşază într-o oală în care s-au pus la fund ziere sau cîrpe, paie, beţişoare. Important este ca vasul să fie destul de înalt, pentru ca borcanele să stea în apă pînă la legătură. Numai atunci se va realiza o sterilizare perfectă. Cîrpele, zierele etc. aşezate în oală să nu acopere în întregime fundul oalei să rămînă goluri pe margine printre borcane, ca să se poată observa cînd începe să fiarbă apa în clocote, pentru a putea calcula din acel moment timpul de fierbere. Borcanele legate se aşază în oală, se pune apă rece pînă la legătură şi peste oală se pun 2—3 ziere (nu capac), să o acopere. Borcanele este bine să fie de aceeaşi înălţime şi să fie legate cu cîrpe vechi peste celofan numai pe durata fierberii ca să nu se ridice prea tare celofanul cînd se dilată conţinutul borcanului şi aerul din el. Pe urmă se înlătură cîrpele şi se pot folosi la alte borcane. Se fierb pe foc tare pînă începe să dea în clocot, apoi se reduce focul la minimum, să se menţină punctul de fierbere, dar să fiarbă în clocote mici. Dacă fierbe în clocote mari celofanul se va ridica ca o băşică din cauza dilatării rapide a aerului şi a hidrolizei din borcan şi atunci cînd se va răci din cauza vidului format, se trage prea mult înăuntru şi plesneşte. După ce a fiert (timpul necesar fiecărei conserve), se ia vasul de pe foc şi se lasă să se răcească; borcanele reci se scot şi se aşază în cămară. Dacă se înţimplă să plesnească celofanul, trebuie schimbat şi se mai fierbe 10 minute (timp necesar pentru sterilizare), conţinutul fiind deja fiert la prima fierbere. A doua oară se fierbe cu aceleaşi precauţii.

Borcanele de gogoşari se leagă şi se fierb în abur după cum s-a arătat înainte. Timpul de fierbere este de 10 minute după ce a început să clocotească apa. Gogoşarii vor fi foarte gustoşi, nu se vor acri în plus. Nu se foloseşte conservant. Se păstrează şi ani de zile. Ca să nu scadă cu timpul apa de pe conserve, deoarece prin celofan se pierde treptat, cînd se dau la cămară se vor lega peste celofan cu o foaie de material plastic.

Castraveţi în saramură

Se aleg castraveţi potriviţi de mari şi proaspeţi. Se spală şi se aşază în borcane cît mai bine înghesuiţi în lungul borcanului sau orizontal. Deasupra se pun 3—4 felii de hrean. Se toarnă peste ei o saramură formată din apă fiartă cu cimbru, mărar, foaie de dafin, boabe de piper, frunze de vişin, frunze de ţelină, usturoi şi pentru fiecare litru de lichid 40 g sare. Se lasă să dea cîteva clocote, apoi se toarnă fierbinte peste castraveţi. Sub borcan se vor aşeza lamele a două cuţite de masă ca să preia căldura şi să nu se vor aşeza lamele a două cuţite de masă ca să preia căldura şi să nu plenească borcanul. Apa se pune cu polonicul sau cu o ceaşcă prin plînie, care se ţine exact la mijlocul borcanului. Se umple pînă la gură cu saramură. A doua zi se ţine cu mîna la gură borcanul şi se deşartă saramura în alt vas ca să se piardă din gazele formate, apoi se mai completează saramura dacă a scăzut, se leagă cu celofan dublu cum s-a arătat la început şi se dau la cămară. După o săptămînă se pritocească o dată, adică se ţin cu o mînă de gura borcanului şi cu alta din partea de jos, se răstoarnă rapid de 2—3 ori, apoi se pun la locul lor în cămară şi se lasă să se limpezească. După 10 zile se pot consuma. Aşa se pun şi castraveţi pentru vară, dacă vrem să dureze mai mult, să nu se înmoaie. Se pot consuma după 5—6 zile. Ingredientele pentru arome se pot pune şi direct în borcane printre castraveţi, dar pentru a economisi spaţiu în borcane şi pentru a se distribui aroma de la început în tot cuprinsul borcanului, se fierb cum s-a arătat. Cine doreşte poate pune şi ardei iuţi, însă hreanul le dă destulă iuţeală.

Castraveţi în oţet

Castraveţii în oţet pot să fie mai mărunţi, chiar mici, sînt mai aspectuoşi. Se procedează ca la cei în saramură. Saramura se face la fel, doar că se adaugă oţet mai mult pentru gust, cam opt părţi apă şi o parte oţet. Se opăresc la fel cu saramura cu oţet ca şi cei conservaţi numai cu saramură. Castraveţii vor fermenta la fel dar vor avea gust de oţet. Dacă vrem să nu fermenteze, ci să se acrească numai cu oţet atunci se va face saramura ca pentru gogoşari în oţet, cu o parte oţet de 9 grade, 2 părţi apă, 40 g sare pentru 1 l lichid, zahăr după gust şi aromele necesare. Hreanul (2—3 bucăţi subţiri) se pune în cruce deasupra castraveţilor. Oţetul se pune rece. Borcanele se leagă imediat şi se dau la cămară. Nu vor mai fermenta.

Castraveţii cu oţet se pot pune de asemenea cu oţet mai diluat, fără să fermenteze, exact ca gogoşarii, dacă se fierb borcanele în abur 10 minute. Se vor pune în borcane de 1 kg. În oţet se fierb mirodeniile ca să se economisească spaţiul. Se pune sare şi zahăr după gust ca la gogoşari, şi oţet

cit dorim de diluat. Castraveții puși numai cu sare nu se pot fierbi în abur, deoarece nu sînt deloc acri și nu s-ar acri dacă se sterilizează la fier, deci numai cei cu oțet se pot fierbi în abur.

Gogonele în sare

Gogonele se pun toamna cînd roșile au început să se mai coacă, din cauza brumei sau a frigului. Se aleg gogonele sănătoase, nepătate, se spală și se așază în borcane împreună cu ardei coșciți (care se despică la mijloc, ca să intre saramura în ei, altfel se înmoaie) felii de țelină, morcov, buchețele de conopidă, felii de varză albă și roșie. Deasupra se pun 3—4 felii de hrean. Se opăresc cu aceeași saramură fiartă cu mirodenii și 40 g sare pentru litru de lichid ca și castraveții. Se toarnă saramura fierbinte peste ele, exact cum s-a procedat la castraveți. Se leagă a doua zi și se dau la cămară. Este indicat ca conservele de castraveți să se pună mai tîrziu, în septembrie, cînd apare a doua recoltă, pentru a nu se acri prea tare în perioadele prea calde ale verii.

Conserve de ardei copți

Se aleg ardei sănătoși și foarte proaspeți, să nu aibă urme de fermentare. Se coc pe plită fără să se înmoaie, numai să se prilească la repezeală coaja de deasupra la foc viu. Se pot coace și direct pe flacără pe grătar, ca vinetele numai cîteva clipe. Cînd s-a prilit puțin coaja, se pun în oală acoperiți cu capac. Cînd toți sînt gata se așază în borcane de 1 l în care intră circa 10 ardei mijlocii sau chiar în borcane de 2 l pentru familie mai mare. Nu trebuie să fie prea îndesați ca să intre lichidul și în ei. În acest scop se despică fiecare puțin cu cuțitul ca să intre lichidul chiar de la început, altfel va intra ulterior și va scădea oțetul, ceea ce face ca cei de deasupra să se usuce. Oțetul se face ca la gogoșarii fierți în abur, după gust, precum și sarea. Zahăr nu se pune. Pentru aromă se pune o foaie de dafin și cîteva boabe de piper. Deasupra se pune un strat de 1 cm untdelemn ca să nu se evapore lichidul. Se fierb 10 minute în abur exact cum s-a procedat cu gogoșarii. Iarna, înainte de a-i consuma, se curăță de coajă și se pune puțin untdelemn.

Varză la murat

Pentru iarnă se murează numai varză de toamnă, care se conservă mai bine, și nu se înmoaie. Pentru butoi se aleg verze mai îndesate, mai mari sau mai mici după cantitatea vasului în care se vor mura. Verzele se curăță de frunzele vestele și pătate, se scobște coccenul. Se controlează

caneeaua de la butoi (dacă are). Se opărește butoiul cu apă fierbinte cu detergent și se spală bine cu peria de rădăcină. Se clătește cu mai multe ape. Se opărește și caneeaua ca să se umfle și să nu curgă după ce se pune saramura. Se fixează bine caneeaua și se umple butoiul cu apă se lasă o zi ca să se contoleze dacă nu curge pe undeva. Cînd toate aceste operații sînt executate, se așază varza în butoi și se toarnă saramura peste ea. Este bine ca sarea să se dizolve chiar de la început în apa care se pune peste varză și anume 50 g sare pentru 1 l apă. Apa se pune cu un vas mai mare, de exemplu, de 10 l în care se dizolvă de fiecare dată 1/2 kg sare și numai pe urmă se desartă peste varză. Se repetă pînă sînt umple butoiul. În acest fel sarea va intra chiar de la început între foile de varză și o va împiedica să se înmoaie. În butoi se pune și hrean tăiat felii, tot pentru ca să întărească varza și să o conserve mai bine. Pentru un butoi cu o capacitate de 100 l se pune circa 1/2 kg hrean, 10 foi dafin cîmburu, mărar, o mînă de boabe de porumb, sau o gutuie, care vor da gust bun verzei. Cînd începe să se formeze spumă deasupra saramurei este semn că începe să fermenteze. Atunci se va prîoci din 3 în 3 zile timp de 3 săptămîni. Se pune sub canea (butoiul se așază pe un suport cam de 40—50 cm înălțime) un vas, se deschide robinetul, se lasă să curgă zeama (moarea), care apoi se desartă pe deasupra iarăși în butoi. În felul acesta se vîntură, adică se prîocește. Cînd începe să se limpezească, se vîntură mai rar, la 2—3 săptămîni o dată, ca să nu prindă floare. De altfel este mai bine ca ori de cîte ori este ocazie să se amestece zeama la suprafață în felul acesta nu va prinde floare. Acest procedeu este valabil pentru toate murăturile care sînt în borcane încăpute.

Cînd varza se pune la borcan, se aleg verze mici care să intre pe gura borcanului. Verzele mai mari se taie în jumătate. Ca să se utilizeze to spațiul se pune între verzele întregi și varză tăiată mărunt, însă nu prea îndesată, ca să pătrundă saramura. Și aici se pune hrean, mărar, cîmburu fin, 100 g hrean, un mănunchi mic de cimbru și mărar. Sare se pune 40 g pentru 1 l lichid, deoarece aici lichidul este mai puțin față de varză decît în butoi și să nu fie prea sărată. Și această varză este bine să se vînture de cîteva ori, ca să fie varza mai bună și mai bine pătrunsă de aroma ingredientelor. Se va deserta toată zeama într-un vas, apoi se pune înapoi în borcan. Se repetă de 2—3 ori operația. Cînd vrem să se mureze mai repede se ține borcanul în bucatărie mai la cald. Dacă avem nevoie să se mureze în 3—4 zile atunci se aleg verze cu foaia cît mai subțire, mici, nu prea îndesate. Se scoate coccenul și se pun căpățînele într-o oală cu apă clocotită să se opărească 2 minute. Se scoate apoi cu o furculiță din apă și se desfac toate foile care s-au înmuiat iar restul se introduce din nou în apă.

Se procedează așa pînă se termină. Foile opărite se pun în borcan cu mărur, cimbru, 1—2 foi de dafin. Se face o saramură cu apă caldă (nu aceea în care au fost opărite) cu 40 g sare la litrul de apă, sau chiar mai puțină dacă se consumă repede: se toarnă peste varză să o acopere. Se lasă necoperită la loc cald în bucătărie. A doua zi începe fermentarea și în 3—4 zile, varza va fi suficient de acră pentru sarmale. Zeama se poate întrebuința pentru ciorbe.

Conserve de fasole verde

5 kg fasole lată, 4 kg roșii, untdelemn, frunze de pătrunjel, țelină.

Fasolea lată tînă se spală bine, apoi se curăță la capete și se rupe în 2—3 bucăți. Se sarează puțin și se adaugă roșiile curățate de coajă sau numai sucul stors din ele, un mănunchi bun de frunze de pătrunjel și o frunză de țelină, tocate mărunt. Toate se pun într-un vas smălțuit și se fierb la un foc mic acoperite pînă se înmoaie fasolea, aproape de tot. Cînd este rece se așază în borcane. Se împarte zeama în mod egal. Vor rezulta circa 10 borcane de 1 l din această cantitate. Borcanele nu se umplu pînă sus, se lasă goale de circa 4 cm. Este bine să fie de format mai înalt. Deasupra se pune untdelemn de 1 cm înălțime, apoi se leagă cu celofan dublu cum s-a arătat la început. Se fierb 2 ore la foc mic după ce au început să clocotească, respectînd indicațiile arătate. Cînd nu sînt condiții bune de păstrare, pentru mai multă siguranță se poate pune în fiecare borcan un vîrf de cuțit conservant, deoarece fasolea este mai dificil de păstrat, dacă nu se lucrează exigent.

Se poate fierbe în abur în două etape: se fierb o oră într-o zi și a doua zi se pun din nou la fiert încă o oră, fără să fie scoase din apă.

Chiveci de fasole boabe

1 kg fasole boabe, 1/2 kg ceapă, 1/2 kg ardei grași, 1 kg roșii, 3 foi dafin, 20 boabe piper, puțin pătrunjel verde și o mică frunză de țelină, 1/2 l untdelemn, sare.

Acest chiveci de face toamna tîrziu, cînd apar pe piață boabe de fasole crude și proaspete, scoase atunci din tecile de fasole verde. Fasolea se fierbe în apă cu sare. Cînd este fiartă apa să fie bine scăzută. Această fasole nu are coaja întărită, deci nu trebuie muțată înainte cu apă rece. Se va fierbe ca fasolea verde. Ceapa se taie felii subțiri și se căleşte în untdelemn la foc mic pînă îi scade apa și devine lucioasă, împreună cu foile de dafin, boabele de piper și puțină sare. Nu trebuie rumenită. Ardeii se coc, se sarează puțin și se țin acoperiți 1/2 oră ca să se poată curăța coaja de deasupra fără apă. Se curăță și semințele cu cuțitul, fără

să se spele, apoi se taie felii subțiri. Roșiile se taie și ele felii. Pătrunjelul și țelina se toacă mărunt. Se amestecă toate ușor, se potrivește de sare, apoi se pune în borcane mai înalte ca să rămînă liber circa 4 cm pînă la gura borcanului. Se mai pune untdelemn de 1 cm la fiecare borcan, se leagă bine și se fierb în abur ca fasolea verde 2 ore după indicațiile date. Se poate fierbe în abur și această fasole, în două rînduri, ca fasolea verde.

Chiveci cu vinete

6 buc. vinete (1 1/2 kg), 1/2 kg ceapă, 1 kg roșii, 1 kg ardei grași sau gogoșari, 2/3 l untdelemn, 2 foi de dafin, 20 boabe piper, sare.

Vinetele se aleg de mărime mijlocie, negre la culoare și pufoase, ca să nu aibă semințe. Se taie felii cam de un deget grosime (2 cm), se sarează puțin și se lasă 1 oră să se scurgă zeama amară. Se spală apoi cu apă rece, dă zeamă și sare, se storc bine și se pun în tavă smălțuită. Se stropesc bine cu untdelemn și se dau la cuptor să se înmoaie pe jumătate. Ceapa se taie felii subțiri, se căleşte în untdelemnul rămas, împreună cu foile de dafin, boabele de piper și puțină sare, pînă scade apa din ceapă și devine lucioasă, fără să se rumenească. Ardeii sau gogoșarii se coc, se sarează puțin și se lasă acoperiți 1/2 oră, apoi se curăță de coajă și semințe cu cuțitul, fără apă, ca să le rămînă aroma de copt, și se taie felii cît mai subțiri. Roșiile se taie felii mai groase. Se pot pune și mai multe roșii, dacă vrem să fie mai acră. Se amestecă toate, și se potrivește de sare. Se poate pune pentru aromă și 2—3 căței de usturoi tocați. Se așază în borcane în așa fel ca să fie din toate proporțional. Deasupra se pune untdelemn de 1 cm. Borcanele trebuie să rămînă goale de 4 cm pînă la gura. Se leagă cu celofan dublu și se fierb în abur 1 1/2 oră după indicațiile date la început.

Zacuscă

2 kg vinete, 1 kg gogoșari, 1/2 kg ceapă, 1 kg roșii, 3 foi de dafin, piper măcinat, 3/4 l untdelemn, sare.

Vinete de mărime mijlocie se coc ca pentru salată de vinete (vezi salată) se scurg de zeamă și se toacă cu cuțitul de lemn sau plastic. Înainte de a se toca se gustă fiecare ca să nu fie amară. Gogoșarii se coc pe plită ca ardeii grași la foc iute să se prilească coaja fără se se înmoaie prea tare. Se sarează și se păstrează acoperiți 1/2 oră ca să se curețe mai ușor coaja, fără apă. Se curăță și simburii cu cuțitul, fără apă ca să nu se spele de pe ei sucul format la copt, care le dă gust d copt.

Se taie cubulețe. Se poate face și cu ardei copii, dar cu gogoșari este mai dulce. Ceapa se taie felii subțiri sau se trece prin mașina de tocat carne, apoi se căleşte în untdelemn împreună cu folie de dafin și puțin piper măcinat. Roșiile se fierb fără apă, tăiate felii apoi se strecoară bulionul. Când toate sînt gata, se amestecă, se potrivește de sare și se mai fierb împreună 20 minute la foc potrivit (nu direct pe flacăra), amestecînd ca să nu se prindă de cratiță. Se pune în borcane mai mici de circa 1/2 kg. Se leagă cu celofan dublu și se fierb în abur 1 oră după metoda știută. Se poate proceda și altfel. Se înfierbîntă bine borcanele pe mașină, puse pe o tavă de tablă din timp. Când zacusca este gata, se pune clocoțită în borcane, se leagă borcanele imediat cît sînt pe mașină, apoi se pun pe măsură ce se leagă într-un coș bine căptușit cu pătură groasă. Se lasă așa pînă a doua zi. În acest fel se sterilizează la căldura lor ca și bulionul.

Conserva de ardei și roșii pentru ciorbe

2 kg ardei, 2 kg roșii, frunze de pătrunjel, sare.

Ardeii grași se spală bine, se taie în jumătăți, se curăță de semințe, apoi se taie felii subțiri și se sărează puțin ca să se înmoaie și să încapă mai mulți în borcane. Se lasă așa 1—2 ore. Roșiile se taie felii mai groase. Pătrunjelul se toacă mărunt. Se amestecă toate și se îndcă să bine în borcane mici de circa 400 g. Se leagă cu celofan dublu și se fierb în baie de apă 1 oră. Nu se pune untdelemn deasupra.

Pastă de zarzavat pentru ciorbe

2 kg morcovi, 1 kg ceapă, 1/2 kg pătrunjel, 1 kg țelină, 1/2 kg gogoșari, 1/2 kg varză, 1/2 kg conopidă, 1 kg roșii și 150 g sare pentru fiecare kilogram de pastă.

Se curăță toate zarzavaturile, se trec prin mașina de tocat carne cu sită mai mare apoi se cîntărește pasta rezultată și se pune sare. Se așază în borcane, se toarnă deasupra untdelemn de 1 cm înălțime ca să nu se usuce. Se leagă și se dă la cămară. Se poate întrebunța pentru ciorbe cîte 1—2 linguri. Nu se va pune altă sare. Este bine să se pună în borcane mai mici, de 1/2 kg. Borcanele începute se păstrează la frigider.

Bulionul

Pentru bulion se alege roșii coapte, se spală, se pun la fiert zdrobite cu mîna, fără altă apă. Nu se fierb direct pe flacăra ca să nu se prindă de fundul vasului. Se fierb numai în vase smălțuite. Se amestecă din cînd în cînd cu o lingură de lemn. Cînd sînt fierți se strecoară prin strecură-

toarea obișnuită de roșii. Chiar dacă trec și semințe nu are importanță, acestea fac să fermenteze, ci faptul că nu se lucrează bine. Sucele rezultă se pune din nou să fiarbă 20 minute în clocețe ca să se distrugă toate bacteriile care provoacă fermentarea. Sucele clocoțite se toarnă în sticle fierbinți. Sticlele se așază din timp pe o tavă și cu tava pe un ochi la mașină, peste care s-a pus un disc de metal ca să fie fierbinți cît este gata bulionul, altfel plesnesc cînd se pune bulionul fierbinte. Se pune pînă pe sticlă, se toarnă bulion cam de un deget și se trece la următoarea. Așa se pune cam în 5—6 sticle o dată, ca să se înfierbînte și numai urmă se începe iarăși cu prima și se umple pînă unde se subțiază gît. Se umple toate pe rînd, apoi se leagă cu celofan dublu tăiat după gît sticlei și cu sfoară ca borcanele. Pe măsură ce sînt legate se așază într-un coș căptușit bine cu pătura dinainte pregătit. Se acoperă bine și se lasă așa pînă a doua zi. În felul acesta se sterilizează de la căldura lor. Dacă se lucrează corect rețeta trebuie să reușească.

Ciuperci marinate

2 kg ciuperci (ciuperci albe de seră sau de livadă), 2 dl untdelemn, 1 lămîie, 20 boabe piper, 2 foi de dafin, sare.

Se curăță puțin piciorul ciupercii, partea care a fost în pămînt. Înelșul de pe pălărie nu se înlătură. Se spală bine într-un lighean cu apă multă, agîndu-se mereu cu strecurătoarea ca să iasă tot nisipul din lamele. Se schimbă apa de 5—6 ori. Întotdeauna se scot ciupercile cît apă cu strecurătoarea, nu se scurge apa de pe ele ca să nu rețină nisip. Cînd sînt spălate bine se store în pumni. Ciupercile mari se taie felii tr groase, apoi se pun în cratiță cu untdelemnul, o linguriță de sare, fo de dafin și zeama de la o lămîie, boabele de piper. Se fierb acoperite foc mic ca să-lase apa, circa 15—20 minute. Dacă nu au lăsat suficient apă ca să plutească în ea ca fructele în dulceață, se mai completează. Se potrivește de sare și acru după gust. Se pun în borcane mici cît să consume la o singură mîncare. Se leagă cu celofan dublu și se fierb 1 oră în baie de apă cum s-a arătat. Se servesc ca aperitiv.

Ciuperci pentru gătit

Se pregătesc la fel dar numai ciupercile cu puțină sare și fără condiment. Se fierb 20 minute ca să-lase apa. Se pun în borcane potrivite pentru mîncare. Se completează cu puțină apă, dacă este nevoie, ca să fie toa cuprinse în lichid. Se leagă cu celofan dublu, se fierb 1 oră în baie de apă apoi se păstrează la cămară. Se pot pregăti în diferite feluri.

Conserve de roșii crude

Se aleg roșii mijlocii proaspete, culesse atunci din grădină, să nu aibă nici o urmă de fermentare. Dacă este nevoie se spală și se așază în borcane de 2—3 kg. Se fierbe o saramură din 8 părți apă, o parte oțet și o parte sare. Se dă câteva clocote, se lasă să se răcească, apoi se degătită peste roșii să le acopere bine. Deasupra se pune un strat de 1 cm untdelemn, se leagă și se dau la cămară. Se folosesc la ciorbe. Nu se înmoaie și nu fermentează. Condiția este să se pună mai spre toamnă, după ce trec căldurile mari și să fie foarte proaspete.

Compoturi

Pentru compoturi se face un sirop din 1 l apă, 1/2 kg zahăr, vanilie; se fierbe 1 minut ca să se dizolve zahărul apoi se pune rece peste fructele curățate de coajă și sîmburi (mere, gutui, pere, piersici, caise). Cireșele, vișinile, prunele, strugurii se lasă întregi și cu sîmburi. Se umple borcanele cu fructe, pînă unde începe să se strîmleze. Tot pînă acolo se pune și siropul ca să cuprindă bine fructele și să rămînă de 3—4 cm gol pînă la gură. Se leagă bine cum s-a arătat, cu celofan dublu și se fierb 1 oră în baie de apă pînă fierb și fructele. Se lasă în apa în care au fiert pînă se răcesc, apoi se dau la cămară.

Dulceturi

Pentru dulceață este nevoie de 1 kg zahăr și 1 kg fructe cîntărite după ce au fost curățate, precum și sucul de la 1/2 lămîie, care împiedică zahărul să se risipească.

Fructele zemoase ca: zmeură, căpsuni, cireșe, vișine se pun în strecurătoare cu găuri mari și se spală bine la un curent de apă. Se lasă să se scurgă, apoi se curăță de codițe și de sîmburi (care au); se cîntăresc 1 kg fructe pentru 1 kg zahăr. Se așază în cratița smălțuită în care se va face dulceața (cratița să nu aibă miros de mîncare) un rînd de fructe și unul de zahăr pînă se termină. Se lasă 2—3 ore de o parte, sau se pun pe maringea mașinii la foc mic să se dizolve încet zahărul, apoi se dau la foc mai mare pînă se leagă siropul.

Altă apă nu se mai adaugă. Se pune și lămîia tăiată felii fără coajă; dacă vrem să aibă puțin gust amar se lasă coaja. Cînd siropul cade 3 picături una lângă alta, ridicînd lingura de supă pe latul ei, este gata. De altfel se vede că fructele plutesc în tot siropul pînă la fund, nu sînt ridicate la suprafață. Nu trebuie fiert nici prea tare, deoarece se caramelizează

zahărul, se schimbă culoarea și gustul, iar siropul se zaharisește mai repede. Se mai leagă și după ce se răcesc. Deci cînd fructele nu mai plutesc la suprafața siropului, ci în tot siropul, dulceața este gata. Se trage la o parte se mișcă cratița ca să se adune spuma într-un singur loc și se culege cu lingura. Spuma nu se ia în timpul fierului, pentru că, se formează în continuu, se adună numai cînd dulceața este gata și nu mai fierbe în continuare. Se acoperă apoi cratița cu un șervet udat cu apă și bine storca să nu formeze cristale de zahăr la suprafață. Cînd dulceața este rece se pune în borcane și se dă la cămară. După un timp, mai ales dacă s-a consumat din borcane, dulceața se zaharisește. În acest caz se pune borcanul într-un vas cu apă rece și se fierbe pînă se topește tot zahărul cristalizat. Se lasă să se răcească și se consumă; sau se scoate toată dulceața din borcan, se pune 3—4 linguri de apă și se fierbe pînă se topește tot zahărul cristalizat. Din dulceturile sau gemurile rămase pe fundul borcanelor, se poate face un sos de fructe, dacă se diluează cu vin și apă după gust.

Cînd fructele nu lasă zeamă suficientă cum sînt prunele, piersicile, etic zahărul se fierbe cu 2 pahare de apă (5 dl) pînă se leagă bine să cadă și picături alăturea, nu una după alta, cînd se ridică lingura pe latul ei atunci se adaugă fructele curățate în siropul fierbinte, se lasă să stea 1/4 oră pe maringea mașinii să-și lase apa, apoi se fierbe la foc mai tare, aștin mereu grija să nu dea în foc, deoarece se formează spumă, care se ridică repede.

Spuma este toată sirop, nu se va lua în timpul fierului; se adună numai ceea ce rămîne după ce dulceața este gata și nu mai fierbe în continuare. Se saltă cratița, ținînd-o de toarte ca să se adune spuma, se culege cu lingura, se pune o cîrpă udă și bine stoarsă deasupra.

Se lasă să se răcească, apoi se pune în borcane, și se leagă.

Unele fructe cum sînt prunele curățate, caisele, căpsunile se înmoaie prea tare la fiert. Ca că-și păstreze mai bine forma se stropesc cu 1 dl rom pentru 1 kg fructe, cu o jumătate de oră înainte de a pune zahărul peste ele sau de a le pune în siropul bine legat. Romul le întărește. Fructele s pot ține în apă de var 10—15 minute. Apa de var se face din 1/4 kg va nestins, care se stinge cu 2 l apă, se amestecă pînă se stinge și se lasă să se limpezească bine apa deasupra. Numai apa limpede se întrebuintează. Se poate pune și peste var stins apă, se amestecă și se lasă să se limpezească apoi se scurge cu grija să nu se tulbure și se toarnă peste fructele curățate. După 10—15 minute cit au stat în apa de var, fructele se pun în strecurătoare, se limpezesc bine la un curent de apă, apoi se pun în siropul bine legat, cum s-a arătat. Se pune zeama de la jumătate de lămîie și după ce au stat pe maringea mașinii 1/2 oră să-și lase zeama, se fierb la foc pînă se leagă. În continuare se procedează cum s-a arătat anterior.

Dulceață de prune coapte

1 kg zahăr, 1 kg prune curățate de coajă și sîmburi, lămîie, vanilie, circa 20 nuci proaspete la care se poate curăța pielea de pe sîmburi, puțină scorțișoară, 1/2 l apă.

Prunele pentru dulceață cele mai indicate sînt prunele bistrîțene, nealțoite, adică de mărime mijlocie, bine coapte, dar nu moi. Prunele pentru dulceață se pun curățate de coajă. Ca să se curețe mai ușor se țin 1 minut în apă clocotită, se scurg repede și se lasă acoperite pînă se termină de curățat. Se pregătește apa de var. Cînd toate prunele sînt curățate se țin în apă de var 15 minute, fără să se scoată sîmburii. Se pun apoi în strecurătoare, se limpezesc bine la un curent de apă, apoi se scot sîmburii și în locul fiecărui se introduce în pruna curățată cite un sfert de sîmbure de nucă curățată de piele. Prunele se pun apoi în siropul bine legat. Se adaugă zeama de la 1/2 lămîie, un vîrf de cuișor scorțișoară și vanilie. Se lasă pe marginea mașinii să-și lase puțin apa în siropul fierbinte, apoi se fierbe dulceața la foc viu pînă se leagă. În continuare se procedează cum s-a arătat anterior.

Dulceață de caise și prune verzi

1 kg prune sau caise verzi, tinere pînă cînd sîmburele nu are coaja formată, 1 kg zahăr, 1/2 lămîie, vanilie.

Fructele se înțepă cu un ac gros în 7—8 locuri, străpungînd fructul pînă în partea cecalată. Se țin în apă rece pînă se termină toate. Se pun apoi într-un tifon și se introduc în apă clocotită. Se lasă pînă începe apa să dea primul clocot, apoi se introduc repede în apă rece și se lasă 15 minute. Apa rece se schimbă de 4—5 ori, lăsîndu-se să stea de fiecare dată în apă rece 15 minute ca să iasă amărăla din ele. Se pun apoi în strecurătoare să se scurgă de apă. În acest timp zahărul se fierbe cu 1/2 l apă pînă se leagă siropul. Se adaugă atunci zeama de la 1/2 lămîie și fructele. Se lasă la o parte 15—20 minute ca să-și lase fructele apa, apoi se fierb la foc mai tare pînă se leagă ca orice dulceață. Atunci se trage la o parte, se salină cratița ca să se adune spuma într-un singur loc, se culege spuma cu lingura. Se pune peste cratiță un șervet udat cu apă rece și bine stors. Se lasă să se răcească, apoi se pune în borcane. Se leagă cu celofan și se dau la cămară.

Dulceață de melciori din coajă de portocale

Se aleg portocale mici cu coajă subțire. Se desface coaja în 6—8 felii egale, tăiate de la coadă spre vîrf, cu grija să nu se rupă. Felile se pun în apă rece cît să le acopere bine și se țin 3—4 zile, schimbîndu-se în fiecare zi

apa, ca să iasă amărăla și înțeața din ele. Se îndepărtează apoi part alba cu cuțitul, să rămînă coaja de 1/2 cm grosime. Se taie apoi felii în fișii de 1 cm lățime, lungimea lăsîndu-se întreagă. De la 1 kg portocale vor rezulta circa 200—250 g coji gata curățate și fasonate. Fișile se răsuce într-o cratiță de 1 1/2 kg se pune 1/2 kg zahăr și 1/2 kg apă. Cînd zahărul s-a topit și a dat în clocot se pune sucul de la 1/2 lămîie și șiragurile melciorilor. Se fierb pînă se leagă siropul ca pentru dulceață, ca să cadă 3 picături de sirop alăturarea. Nu trebuie să fie legat nici prea tare, decît să se zaharisește mai repede. Se mai leagă dacă se păstrează. Această dulceață nu face spumă cînd este gata. Se acoperă cu un șervet udat cu apă rece și se lasă să se răcească; apoi se ridică fiecare șirag cu ajutorul a două furculițe, se taie ața și se scoale, rămîind cojile răsucite ca mîcișor, foarte aspectuoase. Se pune în borcan. Din această cantitate va rezulta un borcan de 400 g. Cojile se pot pune și tăiate cubulețe foarte mici; se fierb la fel în sirop pînă se leagă la fel. Se pun în borcane. Acum gen de dulceață se folosește pentru aromarea diferitelor preparate după cum se indică în rețete.

Dulceață de struguri

1 kg zahăr, 1 kg fructe curățate de coajă și semințe, vanilie, lămîie.
Pentru dulceață se aleg struguri mari, cu coaja groasă, miezul mai comp (nu apăsos) și bine copți. Se curăță ușor coaja cu mîna. Se trage din par unde a fost prinsă codița în spre vîrf, apoi cu o scobitoare se scot semințele. În cratiță smălțuită se pun un rînd de struguri, un rînd de zahăr, un baton vanilie despicat în două și sucul de la o lămîie. Se lasă pe marginea mașinii 1/2 oră să-și lase apa, apoi se fierbe la foc tare ca orice dulceață, pînă se leagă ca să cadă 3 picături de sirop alăturarea și fructele plutesc în tot siropul. Atunci se trage la o parte și se culege spuma Dulceața se face numai din struguri albi. Cînd este aproape de sfîrșit trebuie să fim atenți să nu se lege prea tare, că se caramelizează zahărul și-i schimbă culoarea și gustul. Dacă se folosește zahăr vanilat se poate numai cînd este gata dulceața, ca să-și păstreze aroma. Se acoperă apoi cu un șervet udat cu apă rece și se pune în borcane cînd este rece.

Dulceață de coacăze

Coacăzele sînt albe și roșii. Ele au o substanță albuminoidă care gelatinizează foarte tare siropul, de aceea nu se pune decît un pahar de 1/4

kg plin cu coacăze curățate de simburii pentru 1 kg zahăr. Se aleg coacăze cu bobul cât mai mare, care au numai una sau două semințe. Cu un ac de păr din sîrmă subțire se scot semințele, pînă se obține un pahar de apă cu vîrf de fructe curățate. În acest timp din zahăr și 1/2 l apă se leagă un sirop. Coacăzele sînt fructe fragile și siropul trebuie bine legat înainte. Se pune zeama de la 1/2 lămîie și fructele, vanilia. Se lasă 1/2 oră pe maringea mașinii ca să-și lase apa, apoi se fierb ca dulcele urile anterioare. Se lasă să se răcească, apoi se pune în borcane. Siropul va fi mai mult, dar se gelatinizează dacă se răcește ca o peltea. Dulceața se face mai mult din coacăze roșii, fiind mai aspectuoasă.

Dulceață de gutui

Gutuiile au și ele o substanță albuminoidă care se gelatinizează și leagă mai tare siropul, de aceea se vor pune numai 600—700 g fructe curățate pentru 1 kg zahăr, zeama de la 1/2 lămîie, vanilie. Gutuiile se curăță de coajă, se taie în jumătate, se scoate partea lemnoasă de la mijloc, apoi se taie felii de 1/2 cm grosime și felile în bețigase tot de 1/2 cm ca bețele de chibrit. Ele se oxidează la aer și se fac rugini, dar nu trebuie puse în apă, pentrucă imediat ce se pun în sirop, se albesc și-și primesc culoarea naturală. Cînd sînt gata se cîntăresc ca să se pună zahărul după cantitatea de fructe în proporțiile arătate. Se pune zahărul în cratiță smălțuită cu 1/2 l apă pentru 1 kg zahăr, zeama de lămîie și se fierbe puțin să se dizolve, apoi se pun fructele, care trebuie să fiarbă mai mult ca să se înmoaie. Se fierb la foc viu pînă se leagă ca orice dulceață, cînd s-a arătat anterior. Se lasă să se răcească, apoi se pune în borcane.

Peltea de gutui

1 kg mere roșii ionatane și 1 kg gutui, se spală, se taie felii cu coajă, coccen și simburii. Se acoperă cu apă cît să le cuprindă bine (circa 1 1/2 l apă). Se lasă să fiarbă pînă sînt bine fierte. Se pune apoi un tifon dublu peste o strecurătoare și se desartă fructele, deasupra unui vas smălțuit. Se lasă să se scurgă bine, fără să se preseze. Trebuie să rezulte circa 1 l lichid. În acest lichid se dizolvă 1 kg zahăr, apoi se leagă siropul ca pentru dulceață. Trebuie să aibă culoarea roz deschis. Se pune fierbinte în borcane după ce s-a potolit puțin. Ca să nu se spargă borcanele, se pune pe rînd sub fiecare lama a două cuțite pe timpul cît se toarnă pelteaua, care vor reține căldura. Pelteaua se poate servi la tarte peste fructe, dacă se încălzește puțin cînd este prea încheagată. Se servește ca șerbet, într-un pahar cu apă rece cît se ia pe o linguriță. Se mănîncă pelteaua și se bea apa, nu se amestecă.

Gutuiile și coacăzele, deoarece conțin în cantitate mai mare substanță albuminoidă gelatinosă, care leagă mai bine pelteaua, se întrebunțează combinate cu alte fructe zemoase, din care dorim să facem peltea, pentru a se încheaga pelteaua.

Pastă de gutui

Fructele care au rămas de la peltea se trec prin strecurătoarea de sîrmă inoxidabilă. Nu trebuie insistat prea mult ca să nu treacă simburii și cojile. La 1 kg pastă se pune 1 kg zahăr, un vîrf de linguriță scorțișoară, vanilie puțină coajă rasă de lămîie. Se fierbe pe maringea mașinii pînă devine consistentă și cu aspect lucios, semn că a scăzut apa. Se amestecă mereu și evită să se prindă de cratiță. Cratița se pune pe o igață subțire ca să se evite prinderea de vas. Cînd este gata se desartă într-o tavă smălțuită unsă cu unt, presînd cu lingura să nu rămînă goluri și se lasă așa 3—4 zile pînă devine ca o marmeladă tare. Atunci se taie diferite forme ce bomboanele: patrate, romburi, triunghiuri. Se trec fiecare prin zahăr pudră cu vanilie și se așază în cutii de carton. Se păstrează mai mult timp. Se servesc în loc de bomboane.

Peltea de struguri

1 kg must proaspăt, nefermentat se fierbe cu 1 kg zahăr pînă se leagă ca pelteaua de gutui. Se încearcă la fel și în continuare se procedează ca mai sus. Și strugurii conțin substanțe gelatinosă care leagă pelteaua. La fel se face din strugurei (coacăze).

Indice alfabetic

- Alivenci 73
 Aluat cu brinză de vaci 222
 Aluat cu caimac 223
 Aluat cu margarină 223
 Aluat cu osinză 223
 Aluat de cozonac 229
 Aluat de plăcintă 221
 Aluat de tarte 228
 Aluat de tăiței 227
 Aluat de uscățele (minciunele) 257
 Aluat din foi grecești (ștrudeli) 224
 Aluat franțuzesc 217, 218
 Aluat pentru ecleruri sau pâte a choux 226
 Alviță cu miere 215
 Aperitiv din brinză de burduf 62
 Aperitiv din brinză de vaci 62
 Aperitiv pe bază de aluat 63
 Aranjarea în aspic 33
 Ardei umpluți 119
 Arlechin 212
 Arlechin cu nucă 213
 Aspic din gelatină 32
 Aspic din oase 32
 Aspicul 212
 Baclava 225
 Baghete cu miere 216
 Baghete cu nuci sau alune 205
 Baghete din bezele 205
 Bastonașe cu rahat în foi „Lica” 215
 Băutură răcoritoare 286
 Băuturi 285
 Bețișoare crocante 209
 Bezele 210
 Bezele Sarah Bernard 212
 Biscuiți cu amoniac 209
 Borș cu ouă 89
 Borș cu perișoare de pește 90
 Borș cu urechiușe 93
 Borș cu dovlecei 92
 Borș de hamei 92
 Borș de lobodă 92
 Borș de pește 90
 Borș de pui sau orice altă pasăre, vițel 90
 Borș rusec 91
 Borș de salată verde 91
 Borș de urzici 92
 Bowle 287
 Brânzoaice 221
 Budincă cu brinză 66
 Budincă cu carne 70
 Budincă cu legume fierte 67
 Budincă cu nuga 278
 Budincă cu șuncă 67
 Budincă de cartofi 68
 Budincă de ciuperci 70
 Budincă de clătite cu spanac 74
 Budincă de cozonac 280
 Budincă de creier 70
 Budincă de franzelă cu brinză de vaci 280
 Budincă de franzelă cu fructe 280
 Budincă de franzelă cu legume 63
 Budincă de franzelă cu mere sau alte fructe 279

Budină de fructe 277
 Budină de griș 281
 Budină de lămie sau portocale 278
 Budină de macaroane 71
 Budină de mere 279
 Budină de spanac 68
 Budină de orez cu prune uscate 283
 Budină de tăței 283
 Bulionul 300

Calea neagră cu frișcă 285
 Călea turcească 285
 Caramel cu glazură de foi „Lica” 214
 Carne de miel, pui, vițel, cu smântină 97
 Carne de porc, vacă, vițel la grătar 142
 Carne de pui, porc, vițel, vacă, pește, prăjită natur în ou și în pesmet 127
 Caroline 227

Cartofi franțuzești 22
 Cartofi prăjiți 152
 Cartofi umpluți cu brinză de vaci 22
 Cașcaval la capac 62
 Cașcaval pane 62
 Castraveți în oțet 295
 Castraveți în sare mură 295
 Castraveți umpluți 118
 Catali 228

Căpșuni cu frișcă 227
 Cărnuri diferite în aspic 36
 Chec cu miere 246
 Chec cu smântină 247
 Chec de albuș 248
 Chec la rece 248
 Chiflele de carne 139
 Chiflele de creier 140
 Chiflele de dovleci 151
 Chiflele de ficat 139
 Chiflele de pește 141
 Chiflele marinate 112
 Choux à la creme 226
 Ciocolată 216

310

Ciocolată cu lapte 286
 Ciorbă cu bucălele 84
 Ciorbă de agrișe 89
 Ciorbă de berbec 85
 Ciorbă de burta 83
 Ciorbă de cartofi 88
 Ciorbă de cartofi ardelenescă 88
 Ciorbă de fasole boabe 87
 Ciorbă de fasole boabe ardelenescă 86
 Ciorbă de fasole verde 86
 Ciorbă de fasole verde ardelenescă 86
 Ciorbă de miel 84
 Ciorbă de miel cu măcriș 84
 Ciorbă de măcriș 89
 Ciorbă de pește 83
 Ciorbă de porțoare 85
 Ciorbă de sîcică 89
 Ciorbă de varză albă 86
 Ciorbă de varză ardelenescă 86
 Ciorbă grecească 85
 Ciorbă țărănească 84
 Ciulama de găină, găscă, rață, curcan, vițel 96

Ciuperci cu mărar 60
 Ciuperci cu smântină 160
 Ciuperci din indiene 251
 Ciuperci la grătar 61
 Ciuperci marinate 61, 301
 Ciuperci pentru gătit 301
 Ciuperci umplute 60
 Ciupercuțe albe 206
 Cîrnați prăjiți 141
 Clătită 258, 259
 Clătită spumoasă 260
 Colțunași cu carne 113
 Compoziții 302
 Cornulețe 208
 Cornulețe cu nucă vanilate 201
 Cornulețe dospite 255
 Cornulețe fără ou 208
 Cornulețe vanilate 201
 Cornuri dospite pentru călea cu lapte 255

Conserve 291

Conserve de ardei copți 296
 Conserve de ardei și roșii pentru ciorbe 300
 Conserve de fasole verde 298
 Conserve de roșii crude 302
 Coșulețe din ouă umplute 20
 Coșulețe din roșii 20
 Covrigi cu lămie 203
 Covrigi cu nucă 203
 Cozonac cu nucă 232
 Cozonac economic 232
 Cozonac moldovenesc 229
 Crap la proțap 143
 Creier la graten cu ciuperci 28
 Creier pane 129
 Cremă caramel cu foi „Lica” 213
 Cremă cu ouă 197
 Cremă de cacao sau ciocolată cu gelatină 267
 Cremă de cacao sau ciocolată 196
 Cremă de cafea 196
 Cremă de cafea cu gelatină 267
 Cremă de caise 275
 Cremă de ciocolată cu unt de cocos 273
 Cremă de castane cu gelatină 268
 Cremă de lămie 196, 272
 Cremă de portocale 196
 Cremă de rom 275
 Cremă de suc de fructe cu gelatină 268
 Cremă de suc de fructe fără ou 269
 Cremă de vanilie fără gelatină 269
 Cremă de vanilie cu gelatină 267
 Cremă de vanilie pentru plăcintă 274
 Cremă de zahăr ars 196, 272
 Cremă de zahăr ars 195
 Cremă de vanilie universală 195
 Cremă de zahăr ars cu gelatină 267
 Crenvurți cu hrean 28
 Crochete de carne 140
 Crochete de orez sau griș 154
 Cuiouri de viespi 254
 Cunnite cu nucă 202

Dovleci grecești 24

Dovleci la cuptor 24, 160
 Dovleci prăjiți 153
 Dovleci umpluți 118
 Dovleci umpluți cu brinză de vaci 143
 Drob de miel 43
 Dulceață de caise și prune verzi 305
 Dulceață de coacăze 305
 Dulceață de gutui 306
 Dulceață de mlaieșori din coajă portocală 304
 Dulceață de prune coapte 304
 Dulceață de struguri 305
 Dulceturi 302, 303

Ecleruri 226

Fasole bătută 159
 Ficat cu smântină 109
 Ficat, măduroasă, momite, fuduliți grătar 143
 Ficat prăjit cu mere 129
 Fileu de pește pe salată rusească 51
 Fileu vienez 139
 Flori de salcîm în pandispan 256
 Foi „Casnică” cu frișcă 194
 Foi de plăcintă cu cremă de vanilie, brinză de vaci etc. 219
 Franzelă umplută 53
 Franzeluță cu brinză de vaci 54
 Frîgănele 154
 Frîptură de carne de caie, berbec 130
 Frîptură de curcan 130
 Frîptură de găină, găscă, rață, coc 130
 Frîptură de miel la tavă 131
 Frîptură de mușchi de vacă 132
 Frîptură de porc 133
 Frîptură de pui la tavă 131
 Frîptură de purcel la tavă 132
 Frîptură de vițel de lapte 131

Frîscă cu ciocolată sau cacao 273
Fructe de măr, felină, leuștean 291
Fructe de pătrunjel 291
Fursecuri 200
Fursecuri cu nuci 206
Fursecuri cu nuga 207
Fursecuri cu vanilie 204

Galantină de curcan 41
Galantină de găină 42
Garnitură de gutui 152
Garnitură de macaroane 153
Garnitură de orez 153
Găluște 79
Găluște cu prune 260
Găluște cu prune cu griș 261
Găluște cu prune cu brinză de vaci 261
Găluște de aur 254
Găluște de ficat 79
Găluște din iaurt sau lapte bătut 262
Găluște romane 56
Ghiveci cu carne 117
Ghiveci de fasole boabe 298
Ghiveci de vinete 299
Ghiveci fără carne 162
Git de găscă umplut 141
Glazură albă 198
Glazură cu dulceață 203
Glazură de cacao sau ciocolată 198
Glazură de gălbenușuri 198
Glazură de maioneză cu gelatină 34
Glazuri de sos alb cu gelatină 34
Glazură pentru torturi 197
Gogonele în saramură 296
Gogoșari în oțet 292
Gogoșari în oțet diluat 293, 294
Gogoși 252
Gogoși cu cartofi 253
Gogoși de cartofi cu șuncă 55
Guli umplute 117

Lănuie de fasole boabe 158
Lere de fasole 60
Lepure cu ceafă 29
Lepure cu măsline 29
Lepure cu sos rașu 29
Indiene cu frîscă 250
Intrări de budinci și alte făinoase 65
Isiere 210
Înghețată de cacao sau ciocolată 276
Înghețată de portocale, lămie sau alte
fructe zemoase 276
Înghețată de vanilie 276
Înghețată de zahăr ars 276
Jumări de ouă 12

Lapte de pasăre sau bulgări de ză-
padă 271
Lichior de bere 289
Lichior de cafea 288
Lichior de ouă 287
Lichior de lămie 288
Lichior de mentă 288
Lichior de portocale 288
Lichior de vin 289
Limbă 43
Limbă cu ceapă 44
Limbă cu ciuperci 45
Limbă cu maioneză 44
Limbă cu măsline 44
Limbă cu sos ragu 45
Limbă sirbească 45
Limonaadă, oranjadă 286

Macaroane cu brinză 71
Maioneză 17
Margarete cu brinză 55
Marinată de pește 49
Marinată de pește sărat 51
Mazăre galbenă bătută 159
Mămăligă cu brinză 73

Mămăligă cu ciuburi de ouă 73
Mămăligă pripită 73
Mămăligă țărănească 72
Măsline marinate 62
Măsline umplute 56
Mere coapte 257
Mere cu cremă 282
Mere în halat 219, 256
Mere umplute 121
Mittitei 28
Mincare cu legume 155
Mincare de ardei 157
Mincare de bame 117
Mincare de carne de oaie cu sos de
mărar 106
Mincare de carne de vițel, porc 110
Mincare de cartofi cu pasăre, porc,
vițel 105
Mincare de castraveți acri cu carne de
porc, pasăre, vițel, vacă 104
Mincare de fasole boabe cu carne de
porc, vacă, vițel, rață, găscă, ber-
bec 105
Mincare de ficat cu ceapă 108
Mincare de ficat cu ciuperci 108
Mincare de ficat cu roșii
Mincare de guli cu smântână 156
Mincare de gutui, pere, caise 158
Mincare de linte 159
Mincare de morcovi, creier, măduvicioa-
re 109
Mincare de morcovi 158
Mincare de rinichi 109
Mincare de spanac 157
Mincare de spanac cu carne de miel,
vițel, vacă, porc, pasăre 102
Mincare de varză acru cu carne de porc,
găscă, rață, găină, oaie 103
Mincare de varză albă cu carne de
rață, găscă, porc, vacă, oaie 105
Mincare de vinete 156
Mincare de vinete cu carne de porc,
vacă, vițel, pasăre 104

Musaca cu orez și legume 114
Musaca de legume 114
Musaca de tăței, macaroane sau alte
paste făinoase 116
Musaca de vinete 115

Non plus ultra 207
Nuga în foi „Lica” 214
Nuga sau grițaj 182

Ochiri nemăști 12
Ochiri românești cu maioneză 19
Ochiri românești în cuib 11
Ochiri românești în cuib de roșii 19
Ochiri românești în cuib de salată
verde 19
Omletă 13
Omletă spumanoasă 15
Orez spumos 282
Ostropel de pui sau orice altă pasăre,
porc, miel, vițel, vacă 98
Ouă cleioase 10
Ouă la capac 10
Ouă moi 9
Ouă „Pălăria șarpelui” 19
Ouă românești 10
Ouă tari 10
Ouă tari cu maioneză 18
Ouă tari cu sos grecesc 15
Ouă umplute 16
Ouă umplute în aspic 35

Papanasi fierți din brinză de vaci 262
Papanasi prăjiți din brinză de vaci 262
Papardă de piine 72
Papricaș de pui, porc, miel, vițel, rață,
găscă, găină, curcă cu găluște 97
Parfou de zmeură sau alte fructe fără
gelatină 270
Pasă cu brinză sau cremă de smântână
nă 231

Pastă de gutui 307
 Pastă de pește 48
 Pastă de pește sărat sau afumat 52
 Pastă de zarzavat pentru ciorbe 300
 Pastetă de carne cu ciuperci 40
 Pastetă de carne cu sardcle 40
 Pastetă de creier 39
 Pastetă de creier crud 39
 Pastetă de ficat de gîscă 37
 Pastetă de ficat de gîscă cu ciuperci 38
 Pastetă de ficat de vițel 38
 Pasteiă de iepure 41
 Pasteiă de pasăre 40
 Pasteiă de șuncă 39
 Pasteiă din ficat de gîscă crud 37
 Patouri 63
 Patrate albe 235
 Păstrăv la grătar 143
 Peltea de gutui 306
 Peltea de struguri 307
 Peșoare cu smîntînă 112, 113
 Pește afumat cu mușei de usturoi 52
 Pește cu ciuperci 50
 Pește cu maioneză 47
 Pește cu măsline 50
 Pește cu sos de vin 47
 Pește cu varză 104
 Pește la grătar 143
 Pește rasol 46
 Pește umplut în pielea lui 50
 Piept de miel umplut 138
 Piept de vițel umplut 138
 Piersici 249
 Piftie de pasăre 30
 Piftie de pește 48
 Piftie de porc 31
 Pilaf de pui, găină, rață, gîscă, curcă, vacă, vițel 96
 Pilaf de raci 123
 Pilule de cacao 206
 Pireu de cartofi 152
 Pireu de castane 273

Pireu de spanac 167
 Pireu de urzici 167
 Plămîșoare 204
 Plămîșoare moldovenești 139
 Plachic de fasole boabe 26
 Plachie de pește 49
 Plăcintă cu carne sau brînză 64
 Plăcintă cu mere, brînză, urdă 240
 Plăcintă cu mere, brînză, urdă cu aluat dospit 242
 Plăcintă cu prune 243
 Plăcintă cu rulouri 225
 Plăcintă cu vișine sau cîreșe, caise 243
 Plăcintă cu vișine, cîreșe, caise, întoarsă 244
 Plăcintă cu vișine sau alte fructe 244
 Pogăci cu jumări 55
 Praz umplut cu carne 120
 Prăjitură cu cacao 233
 Prăjitură cu nucă 236
 Prăjitură cu vișine sau alte fructe 245
 Prăjitură din pandispan 239
 Prăjitură Dobra 234
 Prăjitură grătar 239
 Prăjitură Greta Garbo 235
 Prăjituri și alte făinoase 247
 Pregătirea legumelor înainte de întrebuintare 145, 146, 147, 148, 149, 150
 Profiteroles 227
 Preparate din ouă 9
 Pui cu ciuperci 27
 Pui cu maioneză 26
 Pui cu smîntînă și hrean 26
 Pui de draci 227
 Pui la grătar 141
 Pui sau altă pasăre, vițel, vacă, porc cu gutui sau caise 98
 Pui sau altă pasăre, vițel, vacă, porc, miel cu ciuperci 98
 Pui sau altă pasăre, vițel, vacă, porc, miel, vînat, pește cu ceapă 99
 Pui sau altă pasăre, vacă, vițel, porc, cu dovleci 99

Pui sau altă pasăre, vițel, vacă, porc, pește, vînat cu roșii 100
 Pui sau altă pasăre, vițel, vacă, porc cu conopidă 100
 Pui sau altă pasăre, vițel, vacă, porc cu sparanghel 101
 Pui sau altă pasăre, vițel, vacă, porc cu fasole verde 101
 Pui sau altă pasăre, vițel, vacă, porc cu mazăre 101
 Pui sau altă pasăre, vițel, vacă, porc cu bame 102
 Pui sau altă pasăre, vițel, vacă, porc cu felină 102
 Pui și alte cărnuri la frigare 144
 Pui umplut 136
 Pulpă de vițel, porc sau mușchi de vacă umplut 134

Rasol de găină, vacă, vițel, rață, gîscă, curcă, limbă fiară 96
 Rață cu măsline 110
 Roșii umplute 119
 Roșii umplute cu ciuperci 25
 Roșii umplute cu jumări 13
 Ruladă cu brînză 67
 Ruladă cu ficat 53
 Ruladă cu frișcă 250
 Ruladă cu șuncă 52
 Rulouri cu brînză de vaci sau mere 220
 Rulouri cu carne sau brînză teleneuca 64
 Rulouri cu frișcă 219

Salată asortată 174
 Salată boeuf 57
 Salată cu piept de pasăre 27
 Salată de andive 172
 Salată de ardei copți 173
 Salată de cartofi 175
 Salată de ciuperci 60, 173
 Salată de crenvurșii 28

Salată de castraveți verzi 172
 Salată de fasole 175
 Salată de fructe 277
 Salată de icre 59
 Salată de mere 174
 Salată de pește 27
 Salată de portocale 174
 Salată de portocale cu frișcă 277
 Salată de praz crud 173
 Salată de roșii 173
 Salată de sfeclă roșie 177
 Salată de sfeclă cu hrean 178
 Salată de felină 174
 Salată de felină crudă 23
 Salată de felină cu smîntînă 23
 Salată de varză acru 176
 Salată de varză acru călită 176
 Salată de varză albă călită 176
 Salată de varză albă crudă 177
 Salată de varză roșie călită 177
 Salată de varză roșie călită 177
 Salată de vinete 58
 Salată de vinete cu maioneză 59
 Salată de vițel 27
 Salată poloneză 58
 Salată rusească 57
 Salată verde (lăptucă) 171
 Salată verde umplută 118
 Saleuri 63
 Sandvișuri mozaic 54
 Sarmale cu orez 162
 Sarmale de pește 123
 Sarmale în foi de varză acru 121
 Sarmale în foi de varză dulce, frum de gutui, viță de vie, podbaț, ștevie 1
 Savane 251
 Scovergi cu cartofi 253
 Sirop de coji de portocale 290
 Sirop de zmeură 290
 Spinare de câmp 205
 Spumă de zmeură, fragi, căpșuni 2
 Sos de castraveți 166
 Sos de ceapă 165

- Sos de gutui 168
 Sos de hrean 165
 Sos de lămîie sau portocală 168
 Sos de măceșe 168
 Sos de măcriș 166
 Sos de mere 168
 Sos de muștar 166
 Sos de roși 165
 Sos de tarhon, mărar 166
 Sos de unt 169
 Sos olandez 169
 Sos de fructe pentru budinci 284
 Sos de marmeladă de caise pentru bu-
 dinci 284
 Sosul alb 163
 Sosul românesc 164
 Sosuri pentru ouă umplute 18
 Sosuri reci 169 170
 Sue de soc 287
 Sulfen de vișine sau caise 275
 Sulfenuri de caise cu șodou de vani-
 le 270
 Sulfenuri de gemuri 269
 Supă crenă de cartofi 80
 Supă cu usturoi 80
 Supă de carne 77, 78
 Supă de ciuperci 81
 Supă de chimen 80
 Supă de guși 81
 Supă de mazăre boabe 82
 Supă de mere 72
 Supă de roși 82
 Supă de țelină 81
 Șodou cu rom 286
 Șodou de vin 271
 Șodou de vanilie 271
 Șarlotă (charlotte) 286
 Șarlotă praline 286
 Șnițel cu ceapă 107
 Șnițel în ou 128
 Șnițel în pesmet sau pane 128
 Șnițel natur 128
- Șnițel papricaș 107
 Șnițel umplut 135
- Tarhon 291
 Tarte cu rahat 229
 Taifei 79
 Tocană de oaie 106
 Tocană de miel, vițel, pasăre cu tarhon
 sau măr 106
 Tocană sîrbescă 107
 Tocățuri pentru pateuri, rulouri sau
 plăcintă de carne sau brînză 64
 Tort ananas 194
 Tort ariei 194
 Tort bezea cu frișcă 192
 Tort caramel 182
 Tort cu fructe 193
 Tort cu șodou de vanilie 189
 Tort de biscuiți sau pișcoturi 195
 Tort de cafea 184
 Tort de castane 192
 Tort de ciocolată sau cacao 184
 Tort de curmale 191
 Tort de nucă cu frișcă 188
 Tort de rom 183
 Tort de portocale 190
 Tort doboș 187
 Tort pescăresc 191
 Tort trunchi de copac 185
 Tort tunel 186
 Torturi 179, 180, 181
 Trigoane 225
 Turtă dulce 249
 Turlițe cu nuci 208
 Țelină cu ciuperci 23
 Țelină cu măsline 23
 Țelină cu praz 23
 Țelină umplută 120
- Uger de vacă pane 129
 Umplutură cu urdă 241

- Umplutură cu brînză de vaci 231
 Umplutură din brînză de vaci 241
 Umplutură din brînză de vaci pentru
 2 rulouri în tavă mijlocie 221
 Umplutură din mere călîte 240
 Umplutură din mere pentru 2 rulouri 221
 Umplutură din urdă pentru 2 rulouri 221
 Umplutură din smîntînă 231
 Umplutură pentru budinci 74, 75
- Varză creață umplută 118
 Varză cu smîntînă 151
 Varză de Cluj 115
- Varză la murat 296, 297
 Varză pane 151
 Vin de smochine 289
 Vin de stafide 290
 Vin fierț 286
 Vinete cu sos alb 160
 Vinete la cuptor 24
 Vinete împănate 24, 25
 Vinete umplute 121, 161
 Vîșnată 289
- Zacuscă 299