



PRO PATRIMONIO

coordonator

Mona Petre

Maria Cantili Golescu

Rețete de bucătărie



BUCUREȘTI 2022

Concept editorial, editare & design grafic
Consultanță editorială
Coordonare proiect „Jurnal culinar Maria Cantili
Golescu — rețete, gusturi, obiecte și experimente”
Traducerea rețetelor originale
Textele rețetelor recreate

Fotografii

Detalii tehnice

© PRO PATRIMONIO, București 2022

Mona Petre.
Mirela Duculescu.

Andreea Machidon.
Nona Henți, Aura Pandle, Mona Petre.
Andrei Chelaru, Oana Coantă, Irina Georgescu,
Cristina Mehedințeanu, Mara Elena Oană,
Alex Petricean, Mădălina Roman, Horia Simon,
Adriana Sohodoleanu, Adela Trofin.

Andrei Chelaru, Irina Georgescu, Cristina
Mehedințeanu, Dragoș Nechita, Aura Petrașcu,
Alex Petricean, Mona Petre, Mădălina Roman,
Adriana Sohodoleanu, Alexu Toader, Adela Trofin,
fotografii din arhiva Vilei Golescu și colecția
Muzeului Golești din Ștefănești (AG).

Literă: Playfair Display, Barlow Condensed.
Hârtie: Nautilus Classic 100 g/mp.
Tiraj: 200.
Tipar: Fabrik.

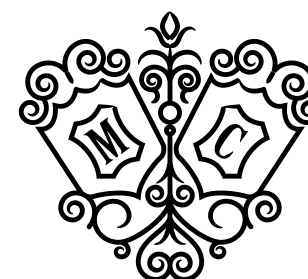
coordonator

Mona Petre

Maria Cantili Golescu

Rețete de

bucătărie



Această publicație prezintă o serie de 22 de rețete inspirate din caietul de bucate al Mariei Cantili Golescu, scris între 1900 și 1901. Caietul original, scanat și digitalizat, poate fi accesat pe pagina de internet a Fundației Pro Patrimonio:
<https://www.propatrimonio.org/recettes-de-cuisine/>.

Conținutul său integral, tradus, editat și adnotat, este pus în mod gratuit la dispoziția oricui, urmând acest link: <https://www.propatrimonio.org/retete-de-bucatarie/> sau scanând codul QR alăturat.



BUCUREȘTI 2022

Cuprins

Cuvânt înainte / 3

Rețete de bucătărie / 7

Sfaturi de menaj / 43

22 de mâncăruri de la 1900 recreate de chefi și autori culinari contemporani / 49

Biscuiți manqués & spumă de căpșuni / Andrei Chelaru / 9

Ouă umplute / Oana Coantă / 13

Dulceață de morcovi / Oana Coantă / 15

Prăjitură din Franche-Comté / Irina Georgescu / 17

Brioșe de orez / Irina Georgescu / 19

Pricomigdale cu ciocolată / Cristina Mehedințeanu / 21

Prăjitură Champigny cu coacăze negre / Cristina Mehedințeanu / 23

„Pâine” de conopidă / Mara Elena Oană / 25

Mere à la russe / Mara Elena Oană / 27

Aluat subțire pentru prăjit / Mona Petre / 29

Roșii umplute / Mona Petre / 31

Vinete umplute / Mădălina Roman / 33

Bezele cu violete / Mădălina Roman / 35

Salată de homar / Horia Simon / 37

Vinete umplute n°2 / Horia Simon / 39

Biban de mare cu plante aromatice / Adriana Sohodoleanu & Cosmin Dragomir / 41

Brandadă de cod / Adriana Sohodoleanu & Cosmin Dragomir / 43

Bouillabaisse / Adela Tröfin / 45

Prăjitură Franchard / Adela Tröfin / 47

Puffer / Alex Petricean / 49

Plăcintă cu mușchi și rinichi / Alex Petricean / 51

Ansamblul Golesecu. Observator de Peisaj Cultural în Câmpulung Muscel / 95

Cuvânt înainte

Maria Cantili Golesecu

Cunoaștem relativ puține detalii despre viața Mariei Eugenia Cantili Golesecu. În epocă, dar și ulterior până în vremurile recente, istoria a fost povestită cel mai adesea din perspectivă patriarhală, accentul fiind pus pe figurile masculine. Maria Cantili, asemeni majorității femeilor din veacurile trecute, a fost la rândul ei pomenită aproape exclusiv ca fiică și soție.

Nu ne-a rămas nimic despre studiile sale, deși, în mod evident, a fost o persoană educată. La 1900, Maria se afla la Paris unde își începea primul său caiet, scris cu o caligrafie impecabilă în patru limbi. În ordinea ponderii, acestea sunt: franceza, urmată de engleză, germană și, în fine, de o singură rețetă în limba română — cea de borș, detaliu care oferă un indiciu despre un fel foarte neaoș de-a mânca, deși ciorbele acrite nu sunt pomenite în caiet. Maria era moldoveancă și iată că nu se dezmințe, transmițându-ne peste generații sfaturi practice despre cum se pregătește acest fel de bază în bucătăria locală.

Cum era obiceiul — menținut și de generațiile ulterioare — tinerele de orice statut social erau educate astfel încât să poată administra cu pricepere o gospodărie, să cunoască feluri diverse de mâncare și modul lor de preparare, dar și sfaturi generale de menaj, economie și etichetă etc. În familiile boierești, statutul aristocratic al tinerelor doamne nu le scutea de obligativitatea însușirii acestor cunoștințe. La rândul lor, învățau detaliile artelor culinare, chiar și numai pentru a avea abilitatea de-a compune meniul săptămânal (care intra de cele mai multe ori în sarcina doamnei casei) împreună cu persoana care se ocupa de gătitul propriu-zis. Era necesar să cunoască



Maria Cantili,
fotografie din arhiva Muzeului Golești din Ștefănești (AG).

sezonalitatea și disponibilitatea ingredientelor, costurile implicate, modurile de preparare a bucatelor obișnuite și a celor servite la ocazii speciale, timpul de pregătire pentru fiecare preparat și etapele necesare, modalități de stocare, răcire, servire etc.

În majoritatea familiilor, aceste informații de bază erau transmise de la mamă la fiică, dar în familiile nobiliare era de o chestiune de statut ca tinerele să urmeze școli de etichetă și menaj, în condițiile în care învățământul formal de diverse specializări era încă închis femeilor.

Este probabil că Maria, la rândul său, să fi urmat cursurile unei astfel de școli. Poate că acesta să fi fost motivul pentru care ea se afla la Paris în 1900. Avea 18 ani și urma să împlinească 19 la 22 aprilie în același an. La această vârstă și-a început primul caiet cu rețete de bucătărie, la data

de 21 ianuarie 1900 (era o duminică), într-un imobil aflat la nr. 19 pe Avenue Bosquet. (Acum acolo se află sediul Organizației Internaționale a Francofoniei.) L-a încheiat un an mai târziu, pe 21 iunie 1901, la Bacău, în casa mamei sale (Villa Marie Gregoire).

Prin mama sa, Maria Brăescu (devenită prin căsătorie Maria Grigore Cantili), ea se trage dintr-un vechi neam boieresc moldovenesc (atestat încă de la 1398/1399). Bunica sa, Smaranda Brăescu (născută Cozadini) era vară cu A. I. Cuza.

Grafia numelui ei de familie a variat de-a lungul timpului. Cantili era scris uneori cu un l, alteori cu doi. Numele i-a aparținut la origine bunicului Mariei, tatăl tatălui ei, Panait Hagi-Hristu Cantilie, care avea, cel mai probabil, origine macedoneană. Pentru acest material, noi am ales forma Cantili, păstrând numele din actul de căsătorie al Mariei.

La doi ani după întoarcerea în țară, în 1903, Maria se căsătorește cu Vasile Golescu, un tânăr cu origini sociale la fel de ilustre, în vârstă de 28 de ani. Acesta era unul dintre fii lui Alexandru „Arăpila” Golescu, participant la revoluția din 1848 și om politic în guvernul regelui Carol I. Vasile, pe numele său franțuzit Basil (motiv pentru care în al doilea caiet, scris între 1930 și 1936, ea se semnează Marie B. Golesco), absolvise cursurile Școlii de Ape și Păduri (École des Eaux et Forêts) de la Nancy, obținând o diplomă de inginer silvic în 1897. Împreună vor avea 6 copii.

După căsătorie, cei doi au început demersurile ridicării unui reședințe, astăzi monument istoric, la Câmpulung Muscel, încheiate în 1910 cu ceea ce numim în prezent „Ansamblul Golescu din Câmpulung” (vilă și parc dendrologic). La acea vreme, fosta capitală a Țării Românești era o localitate de prestigiu, unde multe familii nobiliare își aveau reședința, și unul dintre cele mai dezirabile orașe de vilegiatură.

Vasile Golescu a ajutat la dezvoltarea învățământului silvic autohton bazat pe practică. A condus Ocolul Silvic din

Câmpulung Muscel, a fost secretarul Societății „Progresul Silvic” (fondată la 1886) și colaborator al *Revistei Pădurilor* și al altor publicații franceze și românești de profil. Pasionat de specii exotice, Vasile a populat parcul vilei cu un număr impresionant de arbori și arbuști, aduși cu cheltuieli considerabile din pepiniere occidentale. Aceștia vor fi baza viitorului parc dendrologic ce poate fi vizitat și astăzi.

În anii Primului Război Mondial, întreaga familie a contribuit la efortul de război, Maria înscriindu-se ca infirmieră voluntară la Câmpulung și București și oferind ajutor finaciar. Alături de alte femei din neamul Goleștilor, printre care Maria C. Golescu (soția lui Carol Al. Golescu) și cumnata lor, Estera R. Golescu, a devenit membră a Societății Române de Cruce Roșie.

Odată cu ocuparea Munteniei de către armatele germane, Goleștii s-a refugiat la Iași, așa cum o făcuseră multe familii boierești, inclusiv cuplul regal. Reușind să obțină un pașaport în august 1917, Maria, Vasile și doi dintre copii (Mihai și Margareta) au plecat spre Paris. Celălalt fiu al lor, Ștefan, a pierit în război. Numele lui va fi dat ulterior vilei din Câmpulung, motiv pentru care în unele documente aceasta apare ca „Vila Ștefan”.

În 1918, Maria a dat naștere unor fiice gemene, Irina și Viorica, iar în 1920 unei a patra fiice, Ileana. La scurtă vreme după aceea, în 1920, Vasile s-a stins din viață.

După moartea lui, în amintirea soțului ei, Maria a instituit prin intermediul Societății „Progresul Silvic” fondul „Vasile A. Golescu” pentru premiarea anuală a elevilor de la Școala Silvică din Brănești (aflată lângă București) și a inginerilor de specialitate pentru „lucrări meritorii de botanică sau silvicultură”.

În anii dificili de după război, Maria i-a ajutat pe copiii orfelinatului din Câmpulung Muscel, organizând serbări în beneficiul lor în parcul Vilei Golescu.

La fel ca pentru o mare parte a societății, anii comunismului i-au adus multe greutăți, lipsuri și o restrângere

considerabilă a privilegiilor trăite în prima parte a vieții. Cu mari dificultăți, ea a reușit să obțină o pensie din partea statului comunist, în 1959, semnată de către Ministerul Învățământului și Culturii (Direcția Generală a Artelor) în care se specifica că „tov. Maria V. Golescu a primit pensia pentru cinstirea memoriei lui Alexandru Golescu-Arăpila, în calitate de urmașă a acestuia”. Avea 78 de ani.

Recettes de Cuisine

Caietul culinar al Mariei Cantili Golescu conține 144 de pagini cu rețete „de bucatărie” și sfaturi de menaj, la care ea a adăugat un cuprins final de 8 pagini. Pe prima pagină, tânăra Maria începea caietul cu următoarele cuvinte:

Recettes de Cuisine etc.

Paris, 21 janvier 1900

19 Avenue Bosquet

Marie, E. Cantili

Pe pagina anterioară celei de titlu și-a notat unitățile de măsură în sistem anglo-saxon, traducându-le în aproximări metrice:

16 drame = 1 uncie

16 uncii = 1 livră

1 quart = 1 litru

1 pint = 1/2 litri

1 gill = 1/8 litri

1 uncie = 30 g

Este important să parcurgem acest material, înțelegând că ea nu și-a scris caietul cu intenția de-a-l publica vreodată — acesta nu s-a dorit a fi o carte originală de bucate, ci un sprijin în propria bucatărie. Așa cum era obiceiul (păstrat din generațiile anterioare și dus mai departe), fiecare gospodină își aduna rețetele mai elaborate de feluri principale, sosuri, deserturi, conserve etc. din diferite surse: primite de la alte gospodine/bucătărese ori copiate din reviste și din cărți de bucate, pe atunci mai puțin accesibile.

La 1900, în Țara Românească și Moldova, fusese publicată o serie limitată

de cărți cu tematică gastronomică și nu toate gospodăriile aveau acces la acestea. În plus, așa cum era moda pe întreg continentul, bucatăria franceză devenise farul călăuzitor pentru oricine cu pretenții gourmande. Prin urmare, era de dorit să ai la îndemână o colecție de rețete franțuzești potrivite pentru orice ocazie.

Când și-a început caietul, Maria abia împlinea 19 ani. Primise în dar, de curând, de la Papetăria Centrală din Rue St. Dominique 113 (acum acolo se află un magazin de haine), o agendă cu coperti cartonate îmbrăcate în pânză și foi liniate în stil dictando. Coperta fusese personalizată cu inițialele ei — „MC” (am reprodus monograma pe coperta caietului nostru). În anul care a urmat, ea și-a notat cu meticulozitate diverse rețete în limbile franceză, engleză, germană și (una singură) în română, umplând fiecare pagină până la ultima.

Aceste mâncăruri cuprind o gamă bogată de feluri, supe, băuturi, deserturi, aluaturi, înghețate, potrivite pentru a fi servite în diferite momente ale zilei atât la mesele cotidiene, cât și la cele mai simandicoase pentru oaspeți. Sfaturile de menaj (cum să cureți flanela, argintăria, pielea, dantela etc., cum să pregătești decorațiuni pentru sărbători și altele) vin la rând, intercalate printre rețetele de mâncare. Ordinea aproximativă este stabilită la final, când reia cursul întregului caiet, notează numărul paginilor și compune un cuprins cu trimitere la paginile unde pot fi găsite.

Rețetele sunt scrise de cele mai multe ori cu explicații frugale, așa cum era practica. Se presupunea că persoana care le citește are suficiente noțiuni despre arta gătitului, astfel încât să intuiască pașii necesari. Uneori, spre exemplu, omite să mai spună „dă la cuptor” — cine ar fi gătit după acest caiet, ar fi înțeles de la sine.

Cea mai scurtă dintre rețete este expediată în câteva cuvinte: *Aluat de tarte. 250 g făină, 150 g unt, 30 g zahăr, 1 ou*

întreg, 1 gălbenuș. Fără alte explicații. Altele, sunt descrise în detaliu: aluatul de foietaj depășește două pagini.

Materialul integral poate fi consultat de oricine pe pagina de internet a Fundației Pro Patrimonio, www.propatrimonio.org. Caietul tradus, editat și adnotat este pus gratuit la dispoziția publicului larg.

Unde am considerat necesar am adăugat explicații în note. Poate fi vorba de ingrediente mai rar uzitate astăzi sau de altele istorice, pierdute din consum sau din comerț. De asemenea, acolo unde modul de preparare pare de neînțeles cititorului contemporan, am oferit explicații detaliind contextul: până în prima parte a secolului 20, zahărul putea veni sub formă de calupuri/căpățâni solide din care îți spârgeai și pisai cât avea nevoie; un alt exemplu se referă la modalitățile de răcire din epocă (în beci, cu gheață, cu sare etc.). Unele rețete indică utilizarea cuptoarelor de tip vatră, altele un tip de mașină de gătit primitivă, cum erau cele cu plită — însă toate mâncărurile descrise pot fi adaptate cu un pic de imaginație la tehnologia actuală.

22 de mâncăruri de la 1900 recreate de chefi și autori culinari contemporani

În materialul de față, am reprodus o serie limitată de rețete, apelând la creativitatea câtorva chefi și autori culinari care au răsfoit caietul Mariei Cantili de la 1900–1901, au ales de acolo un număr de rețete și le-au recreat în condițiile unei bucătării contemporane. Aceștia le-au adus în actualitate, urmându-și inspirația și stilul personal. În continuare, puteți urmări cele 22 de mâncăruri, pornind de la rețeta originală redată la începutul fiecărei pagini, însoțită de explicații detaliate despre ingrediente și procesul de preparare. Închei aici cuvântul înainte, invitându-vă să vă delectați cu rezultatul.

Le mulțumesc și pe această cale tuturor celor implicați în realizarea acestui material, chefilor și autorilor culinari: Andrei Chelaru, Oana Coantă, Cosmin

Dragomir, Irina Georgescu, Cristina Mehedințeanu, Mara Elena Oană, Mădălina Roman, Alex Petricean, Horia Simon, Adriana Sohodoleanu și Adela Trofin; traducătoarelor Nona Henți și Aura Pandeles; Mirelei Duculescu pentru consultanța editorială și personalului Muzeului Golești din Ștefănești (AG), reprezentat prin Cristina Boțoghină, pentru furnizarea unor detalii neștiute despre viața Mariei Cantili Golescu.

Mona Petre



Maria Cantili Golescu,
fotografie din arhiva Vilei Golescu, © Pro Patrimonio.



Rețete de bucătărie

Budincă cu fructe

2 ouă, 60 g miez de pâine, 60 g zahăr, 60 g unt, stafide de Malaga¹, Smirna², Corint³, aprox. 10 centime⁴ din fiecare, 10 centime de coajă confiată de portocală, 125 g lapte. Puneți de seara stafidele să se înmoaie în rom, după ce le-ați spălat. Stafidele de Malaga se taie bucățele. Puneți la fiert laptele cu zahăr și, când fierbe, turnați-l peste pâine; acoperiți totul pentru câteva momente. Pasați, apoi adăugați untul, stafidele, coaja confiată tăiată bucățele și 2 gălbenușuri de ou. Adăugați albușurile bătute spumă, turnați totul într-un vas caramelizat (n.n. acoperit cu zahăr topit) și coaceți la cuptor.

Clătite cu cremă

Clătite obișnuite, așezate unele peste altele și separate de câte un strat de cremă de vanilie foarte groasă. Se servește tăind felile pe înălțime.

Cremă argentiniană

1 l lapte, 750 g zahăr și ¼ păstaie de vanilie. Fierbeți laptele, trageți-l apoi de pe foc, amestecați tot zahărul spart în bucățele⁵ și cu un sfert de păstaie de vanilie. Puneți crema astfel pregătită pe foc mic și amestecați timp de aprox. 1 h. Când crema începe să se îngroașe și să capete o nuanță caramel, amestecați mai repede, până ce obțineți suficientă densitate. Vărsați într-o compotieră adâncă și răciți într-un loc cât se poate de rece. Această cremă poate fi conservată mai multe zile. Aceste desert delicios cere, în ciuda aparentei simplități, o mare grijă la fierbere și o anumită experiență pentru a o obține o cremă perfectă.

1 Fel de stafide mari obținute din struguri muscat, cultivate istoric în Malaga, Spania.

2 Fel de stafide mari, cultivate istoric în Smirna (azi, Izmir), Turcia. Li se mai spune „sultane”.

3 Fel de stafide mărunte, cultivate istoric în mai multe zone din Grecia.

4 După logica rețetei, 10 g.

5 În epocă, zahărul putea veni și sub formă solidă (de obicei în calupuri, sau „câpățâni”, de diverse greutăți). Înainte de-a fi folosit, el trebuia spart și pisat.

Brioșă⁶ umplută

O brioșă uscată, căreia i s-a tăiat vârful și care a fost scobită la interior, se umple cu un strat de dulceată de caise, presărat cu fistic măcinat. Se umple cu compoziția următoare: într-o cratiță se pune un pahar mare de vin de Madeira, același volum de dulceată de caise, 300 g fructe confiate tăiate în bucățele mici, unt foarte fin, cât o nucă, și se amestecă continuu timp de un sfert de oră la foc mic. Se mănâncă fie cald, fie rece. Vă sfătuiesc să pregătiți acest desert mai degrabă pentru 12 persoane, rețeta va fi mai ușor de reușit; brioșa va fi mai ușor de scobit și proporțiile mai ușor de respectat.

Savarină cu fructe

O savarină uscată, căreia i s-a scobit interiorul. Se umple cu un sirop de rom cu marmeladă de mere și cireșe confiate. Dacă acest desert se servește cald, se va stropi savarina din abundență cu rom sau cu rachiu și se va aduce flambată la masă.

Risotto

250 g orez roman⁷, 125 g ciuperci șampinion tăiate felii, 2 linguri pline de unt proaspăt, o lingură de măduvă de vită tocată, o ciupitură de floare de șofran, 4 linguri de parmezan ras fin, și, în fine, 1 l de bulion⁸ fierbinte. Puneți într-o cratiță de cupru untul și măduva de vită și lăsați-le să se topească la foc constant. Când măduva s-a topit, adăugați ciupercile și gătiți-le 3-4 minute; apoi adăugați orezul fără a-l spăla. Amestecați cu o lingură de lemn până ce untul e absorbit de orez; turnați bulionul foarte cald, câte o lingură, în așa fel încât să fie absorbit de orez fără a forma un lichid albicios, ceea ce s-ar întâmpla dacă am vărsa prea mult deodată. Trebuie ca fiecare

6 În acest caz, prin brioșă se înțelege un tip de pâine, de obicei rotundă, din aluat dospit îmbogățit cu unt și ouă (asemănător cozonacului).

7 Probabil „Roma”, varietate veche de orez cultivată în Italia, asemănătoare cu mai faimoasa „Carnaroli”.

8 După sensul original, supă de bază obținută prin fierberea cârnii și/sau a legumelor, din fr. *bouillon*.

lingură de bulion să fie absorbită înainte de a turna o alta: acesta este punctul dificil al preparării. Evitați ca orezul să devină păstos sau să se prindă pe fundul cratiței. Se știe că trebuie turnat bulionul când untul urcă la suprafață. Dacă respectăm aceasta, orezul se umflă puțin câte puțin, rămânând întreg. Gătirea este gata când orezul este moale și crocant în același timp. Luați atunci cratița de pe foc și adăugați o lingură de bulion în care ați diluat șofranul; apoi presărați brânza, amestecând cu lingura în așa fel încât să se topească și să formeze un fel de cremă grasă. Gustați înainte de a servi și adăugați, dacă este necesar, sare și piper. Totuși, bulionul și brânza fiind sărate, rareori e necesar să mai adăugăm sare. Risotto trebuie servit imediat după gătire. În cazul în care trebuie să așteptați, puneți cratița la bain-marie, dar niciodată pe foc direct. E nevoie de trei sferturi de oră pentru a face un risotto după proporțiile de mai sus. Bucătăreasa nu trebuie să plece din fața cratiței. Dacă ar face-o, risottoul s-ar prinde pe fundul cratiței. Este esențial ca bobul să rămână întreg, fiind cu toate acestea fiert, și să fie învelit într-un fel de cremă onctuoasă. Trebuie evitat ca risottoul să aibă aspectul unui sos, chiar dacă este servit la începutul mesei, în loc de supă.

Feluri de orez

Orezul Caroline¹ este cel mai bun pentru supe, feluri dulci, preparate *en croûte*². Se umflă mult, dar se sparge mai puțin decât celelalte tipuri.

Orezul de Piemont, orezul roman³, trebuie pregătite pentru preparatele cu grăsimi, risotto etc.

Orezul Patna⁴ sau orezul indian este mai bun pentru felurile de mâncare orientale cum ar fi pilaful, cușcușul etc.

1 Probabil „Carolino”, o varietate de orez cultivată în Portugalia, foarte popular în regiune.

2 *En croûte* — termen utilizat în gastronomie, provenit din lb. franceză, desemnând un preparat învelit în aluat de patiserie, cu diverse umpluturi, apoi copt în cuptor.

3 Vezi nota 7, pag. 8.

4 Varietate de orez cu bob lung, cultivată în subcontinentul indian.

Piure de castane cu frișcă

Fierbeți în apă 1 kg de castane frumoase, timp de 1 h, apoi cojeși-le și treceți-le prin sită cât mai sunt calde. Fierbeți o jumătate de baton de vanilie într-un sfert de litru de lapte, cu 150 g zahăr. Varsați totul peste castanele pasate și amestecați bine pentru a forma o pastă destul de consistentă. Dacă amestecul nu este suficient de consistent, fierbeți-l puțin, amestecând continuu. Apoi, aranjați pasta astfel obținută, folosindu-vă de forma unei răzători, tasând-o cu o lingură la interior și aranjând-o în formă de piramidă pe un platou. Luați o jumătate de litru de smântână bună răcită și adăugați 350 g zahăr pudră vanilat. Bateți smântâna până ce se întărește, apoi aranjați-o de jur-împrejurul piureului de castane. Acest desert se servește rece. Cantitatea indicată este pentru 4-6 persoane.

Ouă ochiuri cu crutoane⁵ și sos Madeira

Amestecați o ceașcă de bulion⁶ cald și tare (n.n. concentrat) cu un pahar mic de vin de Madeira (sau de coniac amestecat cu vin roșu). Într-o altă cratiță, pregătiți ceapă rasă prăjind-o în unt negru⁷, adăugând câteva ciupituri de făină albă. Amestecați totul și adăugați o lingură de unt proaspăt. Separat, pregătiți crutoanele înmuiate în lapte și un gălbenuș de ou (n.n. descrierea sugerează pregătirea crutoanelor după metoda „pain perdu”, frigănele de pâine). Apoi, preparați ouăle ochiuri, puneți-le câte unul pe un cruton și acoperiți cu sos.

Ouă umplute

Preparați o umplutură din gălbenușuri de ouă fierte tare, ficat de pasăre sau de vițel și ierburi aromatice, sare și piper. Umpleți

5 Felie de pâine, fără coajă, rotundă sau pătrată, prăjită în unt, garnisită divers, servită ca gustare sau folosită ca suport pentru diverse preparate de carne (medalion, turnedou); (la plural) mici cuburi de pâine prăjite în grăsimi folosite drept garnitură pentru supe, salate, omlete etc.

6 Vezi nota 7, pag. 8.

7 Unt negru (în fr. *beurre noir*) — unt topit, gătit la foc mic, până capătă o nuanță brun-închis.

albușurile din care ați scos gălbenușurile decupându-le o calotă rotundă. Luați o cratiță suficient de largă încât ouăle, așezate vertical, să se susțină reciproc. Cratița trebuie unsă cu unt și tapetată cu pesmet. Gratinați ouăle în cuptor, la foc mediu.

Tartă după moda italiană

Luați 250 g grăsimi de jambon, zdrobiți-o și pasați-o. Puneți-o într-o cratiță împreună cu 4 linguri de făină, o bucată de unt și înmuiați cu atât lapte cât să obțineți o cremă groasă. Fără a aduce la fiert, adăugați 250 g brânză gruyère rasă, 5 gălbenușuri și, la final, albușurile bătute spumă. Amestecați bine, apoi turnați într-o formă de guguluf¹ și coaceți timp de 1 h la bain-marie și ½ h la cuptor. Serviți tarta acoperită cu un sos de smântână, în care puteți pune ciuperci. Puteți face acest fel și cu bucăți slabe de jambon.

Limbă de mare în stil Coutances²

Prăjiți 2 calcani, tăiați-i pe spate întorcând fileurile la dreapta și la stânga, scoateți coloana vertebrală și înlocuiți-o cu o umplutură din ceapă tocată frământată cu unt, sare, piper și nucșoară rasă. Apropiați cele două jumătăți ale peștilor, puneți-i într-un vas lung potrivit pentru cuptor, stropiți-i cu vin roșu și coaceți-i ca pe peștii gratinați (n.n. acoperind cu pesmet). Se pot găti după această rețetă și limandele³, barbunii⁴, cambulele⁵.

Desert Sarah-Bernhardt

Înmuiati în lapte 100 g făină, 2 g zahăr, 75 g unt, 1 g de sare. Formați un aluat nu foarte tare. Rulați aluatul în forma unui bastonaș

lung, de grosimea unui creion; tăiați-l în bucăți de 10 cm lungime, ungeți-le cu ou și coaceți-le în cuptorul încins.

Castane glasate

Curățați castanele de prima coajă și fierbeți-le în apă, la foc mic. Când s-au înmuiat, curățați-le de a doua coajă și puneți-le într-un sirop de zahăr vanilat. Lăsați-le 24 h în acest sirop. Apoi, fierbeți-le iar la foc mic, reducând siropul până se încheagă. Scoateți castanele, puneți-le într-o sită și lăsați să se scurgă siropul. Dați-le timp de un sfert de oră la cuptor, la foc redus.

Dulceață de castane⁶

Luați castanele, curățați-le de prima coajă și fierbeți-le cu sare grunjoasă. Odată fierte, înlăturați-le a doua coajă și dați-le prin sită. Cântăriți piureul rezultat și, în alt recipient, topiți tot atâtea kilograme de zahăr tos în care ați amestecat câteva păstăi de vanilie și un sfert de pahar cu apă pentru fiecare litru de zahăr. Topiți la foc foarte mic, apoi amestecați siropul cu piureul de castane și continuați să amestecați timp de aprox. 20 de minute. Puneți în borcane.

Lichior de mandarine

Curățați coaja de la 6-8 mandarine (cele mai mici sunt cele mai bune), puneți la macerat aceste coji, în rachiu de bună calitate, timp de 24 de zile. Filtrați și amestecați un sfert (n.n. de litru) de sirop de zahăr la fiecare litru de suc. Amestecați siropul cu rachiul la rece, lăsați să stea cel puțin 3 zile și apoi turnați în sticle. Pentru portocale, nu puneți la macerat decât coaja rasă.

Gogoșele - Tôt-fait

Puneți într-un bol 3 linguri de făină, 1 de rachiu, 2 de apă. Amestecați până obțineți un aluat bine legat, nu prea gros. Separat,

6 În original, *marrons* - fructul comestibil al anumitor soiuri îmbunătățite de castan (castanul Lyon sau Bouche rouge, castanul Goujonac, castanul Laguëpie, paragonul etc.), care se înmulțesc prin altoire și produc castane mai mari, considerate de calitate superioară.

bateți spumă 2 albușuri de ou, amestecați cu aluatul și faceți gogoșelele. Cu acest aluat puteți varia gogoșelele la infinit, umplându-le cu fructe, cu cremă, cu anghinare, cu creier etc. Pentru ultimele, adăugați puțină sare în aluat.

Cremă bahică (fără lapte și fără fierbere)

Într-un vas, puneți 6 gălbenușuri, 6 linguri mari de zahăr pudră, tot atâtă rom și frecați totul cu putere. Separat, bateți albușurile spumă, încorporându-le în cremă în momentul servirii.

Coroană rusească

Luați o brișă în formă de coroană¹, tăiați-o în felii de 1 cm. Luați 250 g de unt foarte proaspăt, amestecați-l cu 2 gălbenușuri, 2 linguri mari de zahăr pudră și o jumătate de ceașcă de cafea tare. Separat, îndulciți puternic o ceașcă de cafea și, cu o lingură, vărsați câteva picături de cafea pe fiecare felie de brișă. (n.n. Așezați crema între feliile de brișă și) finalizați cu un strat de cremă. Ornați partea de deasupra cu desene variate realizate cu ajutorul unei furculițe sau a unui cuțit.

Limonadă instant

Alegeți lămâi bune, cele mai bune nefiind cele mai mari, ci cele mai moi; au cea mai multă zeamă. Umpleți un bol sau un borcan cu zahăr pudră: aprox. 250 g pentru 5 lămâi. Turnați sucul lămâilor peste zahăr, astfel încât să formeze un amestec semilichid. Acoperiți cu grijă bolul sau borcanul. Când doriți un pahar de limonadă, dizolvați o linguriță de zahăr îmbibat cu suc de lămâie într-un pahar cu apă foarte rece.

Puffer

Luați 300 g făină, 2 linguri de maia, 4 ouă întregi, zahăr tos, stafide de Corint² bine

1 Prăjitură pufoasă, din aluat dospit, îmbogățit cu ouă și unt, asemănător celui de cozonac. Pentru a emula forma de coroană, se folosește la coacere o formă rotundă cu orificiu interior, cum este cea pentru guguluf.

2 Vezi nota 3, pag. 8.

curățate, 1 l de lapte. Amestecați toate ingredientele, puneți pe foc timp de câteva minute, luați de pe foc, vărsați totul într-o formă cum sunt acelea pentru ochiuri, adăugați unt proaspăt și dați la cuptor. Pudrați cu zahăr în momentul servirii.

Dulceață de morcovi

Luați 500 g morcovi tăiați în bucăți fine și în lamele mici, 750 g zahăr alb pudră, coaja de la 3 lămâi, tăiată în felii foarte subțiri. Într-un vas adânc, așezați un strat de morcovi, unul de zahăr și coaja de lămâie; continuați până ce folosiți jumătate din cantitatea de morcovi; acoperiți cu sucul de la trei jumătăți de lămâie. Reluați operațiunea de mai sus și adăugați sucul de lămâie rămas. Puneți în vas destulă apă pentru a acoperi totul. Fierbeți la foc mic timp de 4 h³; sucul trebuie să se gelatinizeze. Turnați în borcane. Această dulceață are același gust ca cea de portocale.

Gogoși cu vin

Un pahar de vin alb, 2 ouă întregi, o bucată de unt proaspăt, făină atât cât are nevoie aluatul pentru a deveni ușor de întins. Tăiați-l cu un pahar, puneți gogoșile, pe rând, în grăsimi de pe foc. Pudrați cu zahăr în momentul servirii.

Ciocolată digestivă

Luați o cantitate de ciocolată, mai multă sau mai puțină, în funcție de cât de groasă vă doriți să iasă băutura; să zicem, o tabletă obișnuită de ciocolată la o ceașcă. Puneți tableta într-un bol de porțelan, adăugați o ceașcă de apă fierbinte, fără a amesteca. Lăsați apa timp de 1 minut (n.n. pentru a o înmuia), aruncați-o și puneți iar o mică cantitate de apă fierbinte, apoi fărâmați cu un pistil de porțelan. Când ciocolata e pe de-a întregul dizolvată, vărsați lapte

3 Timpul de fierbere pare exagerat, dar se poate să fi fost așa în condițiile unor mașini de gătit primitive pe care se gătea într-un colț, la temperatură mică. Pe aragazele moderne de astăzi, timpul poate fi redus la jumătate sau mai puțin după cum cere siropul.

fierbinte și amestecați continuu cu pistilul; laptele se poate vărsa printr-o sită căci unora nu le plac bucățile de caimac în ceașcă. Potrivit acestei metode, nu trebuie niciodată să puneți ciocolata pe foc; dar puteți să folosiți un *moussoir*¹ pe care îl răsuciți repede între palme pentru a forma spuma care este atât de plăcută unora. Acest mod de preparare face ciocolata mai ușoară și mai ușor de suportat de către cei care suferă de afecțiuni ale stomacului.

Spumă de mere

Cojiți și tăiați în sferturi mere din soiul Renet, fierbeți-le înăbușit, fără apă. Când s-au înmuiat, pasați-le printr-o strecurătoare suficient de deasă astfel încât să treacă doar pulpa; cântăriți 500 g din această marmeladă, puneți-o într-un vas mare împreună cu 250 g zahăr și cu o uncie² de gelatină pe care ați dizolvat-o în prealabil în puțină apă. Amestecați cu putere. Adăugați, puțin câte puțin, suc de la 4 lămâi, stors înainte și trecut printr-o bucată de muselină pentru a îndepărta toți sămburii. Când pasta este foarte albă și nu prea groasă, puneți-o într-o formă ușor unsă cu unt, la rece, sau înconjurată bine de gheață, apoi demulați (n.n. scoateți din vas) în momentul servirii. Se poate și să nu puneți spuma de mere în formă unsă cu unt, ci direct într-un vas adânc, din care poate fi servită la masă. Va fi mai puțin aspectuos, dar operația de demulare este adesea greu de executat cu succes.

Bișof

Infuzați pentru 24 h, în ½ l de rachiu, coaja și zeama de la 7 portocale, 30 g scorțișoară, 25 g semințe de coriandru, puțină nucșoară rasă. Închideți recipientul cu grijă. După 24 h, puneți într-un vas 1 l de zahăr fiert *à la nappe*³, 2 sticle de vin alb (Chablis,

șampanie sau oricare altul) și 4 pahare mici din infuzia de mai sus, trecută printr-o bucată de muselină. Omogenizați acest lichid, amestecând timp de ½ h cu o lingură din argint⁴. Se servește la fel ca punciul.

Biscuiți manqués

Amestecați 2 ouă, 2 linguri de făină uscată la cuptor, 4 linguri de zahăr pudră, coajă rasă de la o lămâie; puneți în formă de biscuiți, pe o foaie de hârtie unsă cu ulei și coaceți la cuptor, la foc moale.

Fursecuri

250 g făină, 150 g unt, 75 g zahăr pudră. Frământați, întindeți aluatul cu ruloul, tăiați careuri și coaceți-le la cuptor, pe o tavă. Scoateți-le din cuptor când devin aurii.

Compot de prune uscate, fără fierbere

Luați câteva prune mari, acoperiți cu zahăr pudră, zeama de la o lămâie și o ceașcă de ceai de tei fierbinte. Acestă băutură este potrivită pentru persoanele suferinde.

Salam de ciocolată

Luați tablete de ciocolată, topiți-le încet, pe o farfurie, la bain-marie, adăugați miere cât să dea consistență, câteva cuișoare, scorțișoară pudră. Adăugați bucățele de alune. Rulați amestecul în formă de salam și tăiați-l felii pe care le așezați pe un platou.

Gogoșele de portocale

Alegeți portocale frumoase, decojiți-le cu grijă, tăiați-le în sferturi, de o grosime medie, scoateți-le sămburii și pudrați-le cu zahăr. Apoi, înmuiați-le într-un aluat pentru prăjit și prăjiți-le în unt până devin aurii. Pudrați cu zahăr și treceți pe deasupra lor o spatulă înroșită în foc⁵, astfel încât să le carmelizați. Serviți-le calde.

4 Tacamurile din oțel inoxidabil au apărut abia în 1913; până la această dată tacamurile erau din metale ce puteau interacționa cu alimentele, de aceea se recomanda argintul.
5 Spatula înroșită în foc, în acest caz, are rolul unei torțe moderne de bucătărie, ajutând la topirea și caramelizarea zahărului.

Bomboane cu cafea

Puneți într-o tigaie, la foc mare, 300 g zahăr și 250 g unt fin. Lăsați să fiarbă un sfert de oră, amestecând tot timpul. Adăugați 2 pahare de smântână și 2 pahare de cafea neagră. Verificați dacă este gata picurând câteva picături într-un pahar cu apă; dacă se încheagă imediat, puteți lua de pe foc. Ungeți cu ulei un blat de marmură, turnați conținutul din tigaie, trasați dungi cu cuțitul și, când se răcește, rupeți-l în bucăți. Aceste bomboane se pot face și cu ciocolată.

Mere pralinate

Decojiți și tăiați în sferturi 4 mere medii din soiul Renet, sănătoase. Fierbeți-le într-un sirop ușor vanilat, până la ¾ din timpul de gătire (merele trebuie să își păstreze forma); vărsați aceste sferturi de mere, împreună cu siropul pe care l-au absorbit parțial, într-un vas pentru cuptor, dar care poate fi servit la masă. Acoperiți cu o cremă lichidă, făcută dintr-un sfert de litru de lapte vărsat fierbinte peste 2 gălbenușuri, amestecând continuu. Acoperiți totul cu un strat de pricomigdale pisate; presărați câteva bucățele de unt și dați la cuptor, la foc mediu, timp de 10 minute. Este foarte ușor de făcut.

Biban de mare cu plante aromatice

Peștele, evident foarte proaspăt, trebuie spălat, curățat și eviscerat. Înfășurați-l cu o foaie de hârtie unsă bine cu unt. Coaceți la cuptor până capătă o culoare frumoasă. Pregătiți, în acest timp, un vas foarte cald, în care puneți peștele scos din hârtie. Sărați și decorați atât peștele cât și vasul cu unt amestecat cu plante aromatice. Untul se va topi pe jumătate, așa și trebuie. Serviți-l fierbinte. Coacerea trebuie supravegheată foarte bine; focul nu trebuie nici foarte tare, nici redus. În aceasta constă tot secretul.

Supă Cardinal

Tăiați în bucăți 2 cepe, căliți-le în unt încins sau cu câteva bucăți de slănină. Când s-au rumenit, vărsați conținutul unei cutii de

roșii Cardinal¹, echivalentul a 300 g de roșii proaspete. Lăsați să fiarbă 15 minute, acoperit. Treceți prin sită fină, puneți din nou pe foc, iar când ajunge la clocot adăugați câte o lingură de fidea de persoană.

Kirsch de casă

Spargeți o oarecare cantitate de sămburi de cireșe și lăsați-i să se infuzeze, împreună cu coaja lor, în rachiu, până când se coc caisele. Adăugați, atunci, câțiva sămburi de caisă, fără coji; lăsați la macerat timp de două luni, filtrați și puneți în sticle.

Lichior dulce

Amestecați 1 l de kirsch de casă cu 1 l și jumătate de sirop de zahăr ușor vanilat. Puneți amestecul în urcioare; e bun de servit după o lună.

Caise confiate în rachiu

Culegeți sau cumpărați caisele puțin înainte de fi ajuns la coacerea completă; ștergeți-le ușor cu o cârpă fină; aruncați-le în apă fiartă și scoateți-le aproape imediat. Treceți fructele printr-un sirop de zahăr fierbinte și bine decantat; luați vasul de pe foc după câteva minute și așteptați până se răcorește conținutul. Scoateți caisele cu grijă, una câte una, și aranjați-le într-un borcan încăpător. Fierbeți din nou siropul, căruia îi adăugați câteva semințe de coriandru, scorțișoară și cuișoare. Vărsați siropul fierbinte peste caise, apoi umpleți borcanul cu rachiu alb, de bună calitate. Închiderea ermetică este, evident, indispensabilă.

Ceai de cozi de cireșe

Luați cozi de cireșe, uscate la soare sau la cuptor. Infuzați-le în apă fiartă, cu zahăr. Este un ceai răcoritor, astringent și foarte agreabil ca gust și culoare.

1 Varietate de tomate populară la finele sec. 19 și începutul sec. 20, de formă rotundă, uniformă, considerată mai puțin acidă și cu aromă superioară altor varietăți, prezentă în câteva cataloage de semințe ale vremii. Această varietate heirloom poate fi găsită și astăzi în paleta de soiuri a unor salvatori de semințe tradiționale (*seeds guardians*).

Dulceață de castane

Procurați-vă castane frumoase și sănătoase (soiul de *marron de Lyon* este cel mai renumit), începeți prin a le îndepărta prima coajă și blanșați-le. Odată fierte, luați-le de pe foc și îndepărtați-le a doua coajă, cât timp sunt calde. Pasați-le, apoi, prin sită sau chiar prin strecurătoare; puneți piureul astfel obținut pe foc moale, adăugați un baton de vanilie, o jumătate de pahar de apă și zahăr în cantitate suficientă (500 g zahăr la 500 g piure), amestecați continuu și luați de pe foc când începe să fiarbă. Această dulceață, astfel preparată, are o anumită consistență și se conservă la nesfârșit.

Foaie de marmeladă de gutui

Luați gutui coapte cât trebuie și periați-le bine. Odată curățate, puneți-le pe foc, așezate într-un vas larg și adânc, și acoperiți-le cu apă până la nivelul cozilor. Când furculița pătrunde ușor, sunt fierte cât trebuie. Evitați, din acest moment, să le atingeți cu mâna. Luați-le din mijloc, înțepându-le cu o furculiță, iar cu altă furculiță faceți să cadă pulpa fructului pe o placă de marmură sau pe o masă foarte curată. Când fructele au fost pregătite, adăugați pastei puțină vanilie pudră, coajă de lămâie rasă și aprox. 500 g zahăr pudră la 500 g pastă. Lucrați totul cu ajutorul unui rulou de patiserie și întindeți o foaie de câțiva milimetri, pe care o lăsați să se usuce, fie într-o cameră caldă, fie la cuptor. Decupați foaia cu forme de tăiat sau cu foarfeca, în formă de pătrate sau lamele, pe care le răsuciți după preferință.

Fursercuri cu migdale

Luați 2 ouă, făină și zahăr cât cântăresc ouăle, amestecați totul. Adăgați coajă de lămâie și migdale pisate fin; întindeți aluatul cât de subțire se poate, pe o tavă unsă cu unt, pe care o puneți la cuptor. De îndată ce aluatul este copt, fără a-l lăsa să se răcească, tăiați-l în careuri pe care le înfășurați în jurul mânerului unei linguri de lemn sau în jurul gâtului unei sticle (n.n. pentru a le modela în formă circulară).

Pâté de foie gras

Cumpărați ficați de găscă sau de rață, foarte grași și foarte galbeni. Sărați-i și piperati-i și puneți-i pe un platou, într-un loc rece și lipsit de umiditate. Lăsați-i astfel timp de 24 h. Procurați-vă, între timp, terine de porțelan sau, și mai bine, forme rotunde de tablă smălțuită. Umpleți partea de jos a formelor cu un strat de carne de pasăre tăiată mărunț, cu carne tocată de cârnați sau cu trufe. Luați unul din ficați și, cu mâna, tasați-l bine în cutie sau în terină. Cu mâna, faceți în pastă, câteva găurele pe care le umpleți cu trufe tăiate bucățele. Puneți din nou un strat de tocătură, apoi un alt strat de ficat și așa mai departe până când cutia se umple. Sigilați forma sau, dacă este vorba de terină, închideți-o ermetic. Formele sigilate sau terinele închise ermetic vor fi puse la bain-marie timp de 3 h, având grijă ca apa să nu acopere închiderea. După 3 h de fierbere, trageți de pe foc, ștergeți cutiile și puneți-le într-un loc uscat și rece.

Borș

Într-o putinică sau oală, se pun un pumn bun de țărâte de grâu și unul de țărțe de păpușă¹. Totdată, se pune în aceste țărâte o bucată (de mărimea unui măr) de aluat (de la brutar) dospit (făcut cu drojdie). Peste acestea se toarnă apă caldă (nu fierbinte). Totul se lasă la caldura, până se înăcrește. Prima oară borșul nu va fi așa de acru, trebuie să se învechiască drojdiile. Peste câteva zile se poate vărsa apa, și pune alta care va ieși mai acră.

Kuglof

Pentru aprox. ½ kg făină avem nevoie de 125 g unt, 3-4 ouă, un pahar mare de lapte îndulcit, un pumn de stafide de Smirna sau de Malaga și de 10 centime de drojdie². Începem prin a încălzi laptele în care topim untul. În acest lichid, amestecăm

¹ Păpusă, de obicei, rodul tânăr al porumbului în timpul formării știuletelui, înainte de apariția mătăsii și a boabelor. În acest context, poate fi vorba de mălai.

² Vezi notele de la pag. 8.

făina și adăugăm ouăle, un vârf de sare și stafidele. Când aluatul este destul de gros, frământăm cu mâna până ce se desprinde de pe fundul vasului; atunci adăugăm drojdia diluată cu apă caldă. Umplem pe jumătate forma de copt și lasăm la crescut timp de 1 h, lângă foc. Se coace timp de 1 h, într-un cuptor la foc mediu. Putem adăuga pe fundul forme de copt bucăți de migdale care se vor regăsi în interiorul prăjiturii. Se folosesc forme de copt din lut, în formă de coroane etc. Bineînțele, forma de copt trebuie să fie unsă cu unt pentru ca aluatul să nu se lipească de pereții vasului. Kugloful este o prăjitură ușoară, dar dacă vrem să o păstrăm mai multe zile, este nevoie să o ținem într-o cutie de metal, într-un loc rece, căci altfel s-ar usca foarte repede.

Minuni

Luați cel puțin 250 g făină de bună calitate, faceți o adâncitură la mijloc în care puneți 2 ouă, 1 linguriță de zahăr, 1 bucată de unt mare cât un ou mic, 1 lingură de rachiu și un vârf de sare (unii adaugă floare de portocal, dar această aromă nu e pe placul tuturor). Frământați ingredientele până obțineți un aluat destul de dens, dar totuși moale la mână. Întindeți acest aluat cu un rulou; tăiați în bucăți de 10-12 x 2 cm; modelați-le sub formă de funde și prăjiți-le în untură fină. Când le scoateți, pudrați-le cu zahăr. Foaia de aluat trebuie să fie subțire pentru a se umfla în timpul prăjirii.

Vinete cu smântână

Prăjiți vinetele tăiate pe lungime în unt proaspăt. Puneți-le într-un vas de cuptor, acoperiți cu sos de smântână. Coaceți-le la foc mic timp de 30 de minute.

Vinete prăjite

Tăiați vinetele în bucăți mici, prăjiți în unt.

Vinete gratinate

Tăiați vinetele în două, pe lungime; crestați ușor coaja, fără a pătrunde miezul. Prăjiți-le în ulei încins timp de câteva minute. Scurgeți-le pe un șervet. Scoateți miezul,

tocați-l și amestecați-l cu o cantitate egală de carne tocată și ciuperci tocate. Adăugați plante aromatice. Umpleți vinetele, presărați parmezan și pesmet și dați la cuptor să se gratineze.

Vinete provenșale

Curățați de coajă și tăiați vinetele în rondele de aprox. 1 cm. Lăsați-le 1 h în lapte (prin această metodă li se înlătură gustul amar). Ștergeți-le bine, dați-le prin făină și prăjiți-le în ulei sau în unt. La final, asezonați cu plante aromatice și cu puțin usturoi.

Măruntaie de pasăre

Se face din pipote, extremitățile aripilor și ficăței de pasăre, tăiate în bucăți egale. Căliți în unt ceapă, morcovi, puțin usturoi, un *bouquet garni*¹; presărați 1 sau 2 linguri de făină. Deglasați cu un pahar de vin alb și subțiați cu bulion alb² sau cu apă. Condimentați după gust și lăsați la fiert timp de ¾ h. Scurgeți bucățile de carne, verificați-le să fie aspectuoase și aranjați-le într-un vas pentru cuptor. Ornați cu morcovi mici blanșați, tot atâtea cepe mici, tot atâția napi³. Vărsați deasupra sosul rămas, degresat și trecut prin sită fină. Lăsați timp de 1 h și jumătate la cuptor. Cu jumătate de oră înainte de a servi, adăugați câțiva cartofi noi și un sfert de kg mazăre blanșate în apă sărată.

Mușchi înăbușit à la mode

Înțepați din loc în loc, în sensul fibrelor, o bucată de carne de aprox. 2 kg și jumătate. Dați la cuptor, timp de 20 minute, până ia o culoare frumoasă. Puneți într-un vas, cu 1 picior de vițel dezosat și blanșat, 2 morcovi, 1 ceapă înțepată cu 1 cuișor, 1 *bouquet garni*, 6 căței de usturoi. Adăugați un păhărel (cât cel de lichior) cu coniac, 2 pahare mari de

¹ Legăturică de plate aromatice utilizată la diverse mâncăruri. Ierburile se pun legate, iar la final buchetul se aruncă. Nu există o rețetă standard pentru buchet garni, dar cele mai multe rețete franțuzești includ cimbru, dafin și pătrunjel. Poate include și busuioc, hațmațuchi, rozmarin, tarhon, salvie etc.

² Vezi nota 8, pag 8.

³ A nu se confunda cu topinamburul, zis și nap-porcesc.

vin alb, 2 litri de supă legată cu puțin sos de roșii. Lăsați la gătit timp de 3 h, la foc constant. Pasați sosul, scoateți carnea de pe oase și degresați. Serviți cu garnitură de morcovi mici și cepșoare blanșate și glasate în sosul gras din tavă. Adăugați piciorul de vițel dezosat și tăiat în bucăți mici. Cantitățile de mai sus sunt pentru 8 persoane. În principiu, trebuie fierte înăbușit doar părțile groase de carne; ele pot fi servite și ca răcitură, în sosul lor, ceea ce constituie terine excelente pentru dejun.

Aspic primăvăratice de pasăre

Fierbeți o pasăre de mărime medie în bulion alb¹, împreună cu legume și plante aromatice. Scoateți pasărea, legați și clarificați sosul astfel: la 1 litru de sos, 50 g gelatină, 150 g carne de vită slabă, tocată, 2 albușuri bătute. Adăugați câteva frunze de tarhon proaspăt și un pahar de vin de Madeira sec. Fierbeți la foc mare, evitând ca sosul să se prindă de vas. Strecurați printr-o pânză. Desprindeți carnea de pe pasăre când s-a răcit; îndepărtați pielea și curățați de pe picioare. Aranjați în formă de coroană, pe un platou special pentru legume. Acoperiți cu jumătate din aspic. În mijloc, aranjați o salată *macédoine*² (morcovi și cartofi tăiați în cuburi, mazăre, fasole verde etc., totul aseasonat cu o lingură de maioneză bine legată). Acoperiți complet cu restul de aspic. Dacă nu aveți gheață, răciți într-un loc rece. Aceste antreuri sunt, în general, pregătite în forme adânci și servite după ce au fost scoase din forma respectivă.

Sos brun sau supă de bază legată

Fierbeți înăbușit, în unt, părțile secundare și oasele de vițel, vită, pasăre. Completați cu ceapă, morcovi, cimbru și foi de dafin. Adăugați 1–2 linguri de făină și căliți. Adăugați 1–2 roșii tocate. Deglasați cu 2 deciletri de vin alb (sau, după caz, cu vin de Madeira) și completați cu 8 deciletri de bulion alb sau cu apă. Lăsați să fiarbă

aprox. 1 h, treceți printr-o sită. Reduceți la jumătate (n.n. prin fierbere la foc mic) și conservați la rece. Acest sos, foarte redus, poate fi păstrat între 8 și 10 zile.

Bavareză înghețată

Faceți o cremă *pâtissière*³, lăsați să se răcească, adăugați 5 foi de gelatină topite, amestecați, adăugați același volum de frișcă ca acela de cremă, amestecați și dați la rece pentru 3–4 h. Aceste bavareze se aromează cu vanilie sau cu kirsch, rom etc.

Becață în stil salmi

Coaceți becața la foc rapid timp de aprox. 12 minute, desfaceți-o în două, îndepărtați pielea. Sotați în unt carcasa și bucățile secundare cu ceapă tocată, șalotă, cimbru, foi de dafin; diluați cu 1 decilitru dublu de vin roșu; flambați adăugând 1 pahar (de lichior) cu șampanie de bună calitate. Reduceți sosul la jumătate și adăugați 2 deciletri dubli de sos brun. După ¼ h de fierbere, treceți prin sită fină și turnați peste becață, adăugați trufe tăiate felii subțiri și ciuperci tăiate decorativ. Așezați pe un cruton mare făcut pe grătar, umplut cu un amestec din organele tocate ale becaței, cu bucățele de slănină, piper, sare, nucșoară. Dați 5 minute la cuptor.

Gogoși Dauphine

Faceți un aluat nu prea tare din 100 g făină, 2 ouă întregi, 20 g unt, 10 g zahăr, 1 praf de sare; în prelabil, se prepară o maia cu o șesime (n.n. de kg, aprox. 160 g) de făină și 2 g unt. Lăsați să dospească timp de 25 de minute. Amestecați totul, frământând aluatul, și lăsați-l să dospească timp de 5 h. Întindeți aluatul pe masa de lucru; decupați cu o formă rotundă; umpleți mijlocul fiecărei gogoși cu o lingură de marmeladă de fructe bine legată și acoperiți cu un cerc de aluat, înmuind părțile unde se lipește. Prăjiți la foc mare, în unt clarificat. Pudrați

³ Crema *pâtissière* se obține prin încălzirea împreună a laptelui, zahărului, ouălor, amidonului și aromelor. Este o cremă bogată și consistentă, folosită în multe preparate de cofetărie.

cu zahăr și serviți sub formă de piramidă, împreună cu un sos de caise sau de coacăze.

Bouillabaisse

Puneți într-o oală ceapă tocată, roșii, pătrunjel, cimbru, foi de dafin, usturoi și cuișoare, 700–800 g pește și crustacee tăiate egal. Aseasonați generos. Presărați șofran, turnați un pahar de ulei, doi deciletri de vin alb și terminați prin a adăuga, până la nivelul peștelui, supă de bază din pește, sau, în lipsa acesteia, apă. Fierbeți la foc mare timp de 15–18 minute. Aranjați peștele pe un platou și puneți supa într-o supieră în care ați așezat bucăți de pâine.

Supă de bază din pește

Puneți într-o oală oase de pește, pălării de șampinioni, ceapă tocată mărunț, pătrunjel, cimbru, foi de dafin. Completați cu jumătate vin alb sec și jumătate apă; adăugați zeama de la o jumătate de lămâie și un vârf de sare. Aduceți la clocot, spumați, apoi lăsați să fiarbă la foc mic timp de 35 de minute. Treceți prin sită și păstrați-o pentru când o veți folosi. Această bază servește la pregătirea peștelui și a sosurilor reduse de pește.

Brandadă de cod

Fierbeți în multă apă 700–800 g cod desărat; scoateți carnea și oasele. Încălziți, într-o oală înaltă, ½ de pahar de ulei bun, puneți codul și amestecați repede cu o spatulă, pe marginea focului. Introduceți, puțin câte puțin, alternativ, ½ litru de ulei (încălzit) și ¼ litru de smântână grasă. Cu această metodă, se obține un amestec omogen foarte alb și cremos. Aseasonați generos și adăugați un vârf de cuțit de usturoi ras. Serviți într-un vas rotund, cu crutoane prăjite în ulei.

Brandadă benedictină

Același rețetă ca la brandadă. Adăugați o garnitură de trufe tăiate cubulețe, sotate în unt. Serviți în crustă de aluat sau ca *vol-au-vent*⁴.

¹ *Vol-au-vent* se face din suprapunerea a două straturi de foetaj, de obicei pe formă rotundă, decupând o gaură în

Prepelite fripte

Curățați de pene și eviscerați câteva prepelițe proaspete, înfășurați-le cu slănină și frunze de viță, puneți în proțap, frigeți 15 minute, stropiți cu unt.

Vită înăbușită cu vin roșu

Luați, de preferință, bucata numită *aiguillette*². Cu o seară înainte, înțepați carnea, introduceți în orificiile create bucăți mari de slănină condimentată și puneți-o la marinat cu 1 litru de vin roșu, 1 pahar de șampanie, cimbru, foi de dafin, usturoi, piper și cuișoare. După marinare, ștergeți bucata de carne și rumeniți-o 20 de minute la cuptor. Puneți-o, apoi, într-o oală cu capac, împreună cu un picior de vită dezosat și blanșat, 200 g șorici proaspăt, 2 morcovi, 2 cepe, 1 *bouquet garni*³, 2 căței de usturoi. Adăugați marinada și 2–3 litri de bulion alb⁴. Lăsați să fiarbă 4 h la foc constant. Degresați sosul; reduceți-l la jumătate; treceți-l printr-o sită. Serviți cu o garnitură de cepșoare glasate, ciuperci, bucăți de șunculiță slabă, blanșată și fiartă înăbușit. Vita astfel fiartă, pusă într-o terină și făcută răcitură în sosul său, constituie un fel de mâncare rece excelent pentru dejun.

Compot de castane

Curățați prima coajă de la 24 de castane frumoase. Fierbeți-le în apă ușor sărată și adăugați fenicul și semințe de anason. Curățați cea de-a doua coajă, fără zdreli castanele. Puneți-le la fiert 1 h, la foc moale, într-un sirop subțire, vanilat. Serviți în compotiere.

Bricelets (gofre elvețiene)

Luați 1 livră⁴ de făină, ½ livră de zahăr, 2 ouă întregi, ½ livră de unt, coaja de la o lămâie rasă fin. Frământați totul până ce aluatul formează ochișori sau bule când îl tăiați.

stratul de deasupra. Decupajul se umple, apoi, cu tot felul de umpluturi.

² Bucată subțire de carne, tăiată pe lungimea fileului.

³ Vezi nota 2, pag. 15.

⁴ Unitate de măsură pentru greutate de aprox. 0.5 kg, folosită în special în țările anglo-saxone.

Faceți bile mici și coaceți-le într-o presă de gofre, unsă cu untură, timp de aprox. 30 de secunde pe fiecare parte. Coacerea trebuie să se facă la foc tare. Se desprind gofrele cu un cuțit.

Spumă de castane

Fierbeți în apă 24 de castane, cojiți-le și zdrobiți-le; puneți, apoi, pasta de castane într-o cratiță, împreună cu 100 g zahăr, vanilie și un pahar mare de apă. Fierbeți această pastă, amestecați-o și când este omogenă, fină, încorporați o jumătate de litru de frișcă și un albuș de ou bătut. Umpleți o formă și dați la rece timp de 3 h. Scoateți-o pe un șervet.

Borcănașe cu cremă de cafea

Pregătiți atâtea cești de cafea câte borcănașe doriți să obțineți; îndulciți cafeaua, apoi adăugați tot atâtea gălbenușuri de ou cât numărul de cești. Pasați amestecul, umpleți borcănele. Puneți-le într-o cratiță cu apă fierbinte și fierbeți-le la bain-marie. Serviți-le reci.

Flan răsturnat

Faceți un caramel după cum urmează: puneți într-o formă de metal 3-4 bucăți de zahăr, împreună cu 2 linguri de apă; puneți forma pe foc tare, pentru a topi zahărul. Când s-a dizolvat, lăsați-l să se caramelizeze, întindeți caramelul pe toată suprafața formei, lăsați-l să se răcească și turnați înăuntru flanul preparat astfel: fierbeți o jumătate de litru de lapte cu vanilie, adăugați zahăr. Separat, spargeți 3-4 ouă proaspete într-un bol mare, bateți ouăle și adăugați 2 linguri de lapte rece. Adăugați, puțin câte puțin, o jumătate de litru de lapte fierbinte. Treceți lichidul printr-o strecurătoare, în formă. Puneți forma la bain-marie, în cuptor, și coaceți flanul până se încheagă ușor; scoateți din cuptor cât încă e puțin încheagat, iar când s-a întărit, răsturnați-l într-un platou cu picior; îl puteți orna cu sirop sau cu o cremă. Se poate aroma cu vanilie, cu o lingură de apă de floare de portocal, cu

coajă de portocală, coajă de lămâie, cu o lingură de esență de cafea etc.

Cremă din gălbenușuri de ou

Această cremă e potrivită pentru multe deserturi, fie servită ca atare, fie amestecată cu frișcă, cu fructe, biscuiți etc. Iată cum faceți 10 porții suficiente pentru 5-6 oaspeți: puneți, într-o cratiță, o jumătate de litru de lapte, fierbeți-l cu o păstaie de vanilie și cu zahăr după gust. Separat, spargeți 5-6 ouă, separați albușurile de gălbenușuri (păstrați albușurile); bateți gălbenușurile într-un bol, împreună cu 2-3 linguri de lapte rece; apoi adăugați, puțin câte puțin, 3-4 linguri de lapte, fiert înainte; trageți cratița de pe foc, vărsați în laptele cald amestecul de gălbenușuri și lapte rece, amestecați cu o lingură mare, mereu în același sens; puneți cratița din nou pe foc până se îngroașă crema, dar fără a o fierbe. Când s-a îngroșat destul, luați de pe foc, vărsați printr-o strecurătoare fină și continuați să amestecați până se răcește. Puneți cupa sau vasul în care veți servi într-un loc rece, timp de 12-15 h. Astfel, crema devine onctuoasă și fină, cu mult mai bună decât dacă s-ar consuma imediat după pregătire.

Cremă caramel

Colorați și caramelizați 3 bucăți de zahăr; vărsați 2 linguri de apă caldă deasupra și folosiți acest caramel pentru a aroma o cremă din gălbenușuri de ou, pregătită așa cum s-a indicat mai sus.

Spumă de fragi

Pregătiți albușuri de ou bătute spumă, îndulciți și amestecați cu tot atâta pulpă de fragi trecută printr-o strecurătoare fină. Acest fel de spumă poate fi făcut cu frișcă tare în loc de albușuri de ou; atunci e și mai fină și savuroasă.

Spumă de căpșuni

Procedați ca la spuma de fragi. Amestecați o parte egală de frișcă cu spuma deja pregătită, din fructe și albușuri de ou, și dați la rece timp de 3 h.

Spumă de cafea

Luați un litru de frișcă tare, amestecați în ea 150 g zahăr tos și 2 lingurițe de extract de cafea. Când amestecul e bine făcut, vărsați-l într-o formă și răciți timp de 3 h.

Mușchi de vită tirolian

Când mușchiul de vită este gata, luați de pe foc și adăugați puțin sos de roșii, supă de carne și ierburi aromatice. Turnați deasupra și serviți cu garnitură de roșii sotate în unt. Așezați rondele de ceapă prăjite deasupra mușchiului.

Sufleu cu marmeladă

Luați 3 linguri de marmeladă sau jeleu de coacăze, amestecați cu puțin zahăr pudră; bateți spumă 6 albușuri de ou, adăugați-le în marmeladă; dați amestecului o formă oarecare, cu ajutorul unei linguri și pudrați prăjitura cu migdale tocate grosier, apoi puneți la cuptor. Coacerea trebuie să dureze ¾ h. Acest sufleu trebuie servit cald, căci își pierde forma când se răcește.

Madlene zise ‘privighetori’

Luați 2 ouă, cântăriți-le; pregătiți o cantitate egală de făină, de zahăr și de unt foarte proaspăt; separați albușurile de gălbenușuri, amestecați gălbenușurile cu făina, zahărul și untul pentru a forma un aluat gros; bateți albușurile spumă și amestecați totul, apoi puneți în forme mici și dați la cuptor, având grijă să le întoarceți când sunt coapte pe o parte.

Sirop de coajă de portocale

Luați 3 portocale frumoase; vărsați peste ele o jumătate de litru de apă fiartă și lăsați să se infuzeze timp de 24 h, apoi strecurați lichidul cu grijă. Topiți apoi, la bain-marie, 1 kg zahăr pe care îl amestecați bine cu lichidul; puneți în sticle, fără dop, până ce se răcește siropul.

Prăjitură „de plomb”

Pentru 500 g făină, luați 375 g unt, îndulciți și sărați; adăugați lapte și frământați îndelung aluatul; dați-i forma pe care o

doriți, puneți în cuptorul încins. Această prăjitură se servește cu dulceață de coacăze.

Kolatschen¹ din Boemia

Puneți într-un vas 500 g făină, faceți o gaură la mijloc, puneți 30 g drojdie și puțin lapte cald, lăsați câteva ore; când drojdia și-a dublat volumul, puneți 1 g sare, 75 g unt topit, 3 decilitri de lapte, 2 ouă întregi plus un gălbenuș și frământați aluatul. După un sfert de oră, întindeți aluatul și formați turtițe rotunde cărora trebuie să aveți grijă să le faceți o margine ridicată. Întindeți pe ele o marmeladă de caise și pudrați cu zahăr vanilat (n.n. și dați la cuptor).

Galetă flamadă

Luați 200 g făină, 200 g zahăr pudră, 150 g unt proaspăt și amestecați bine. Așezați aluatul într-o tavă de metal, gros de 1 cm, și coaceți la foc mediu.

Cremă de zmeură (lichior)

Puneți la macerat 500 g de zmeură și 2 g de vanilie într-un litru de alcool de 90°, timp de 15 zile. După această perioadă, treceți zmeura prin sită, adăugați lichidului 1 litru de sirop de zahăr și 250 g de apă. Acest lichior se folosește pentru a da aromă unui pahar de apă, acesta fiind o băutură răcoritoare și delicioasă.

Cremă Balaton

Luați 12 gălbenușuri de ou, 250 g zahăr vanilat. Amestecați până ce lingura stă în picioare, adică aprox. 1 h; adăugați 1 litru de frișcă și o lingură de rom. Serviți în pahare sau în cochilii puse la gheață, pentru a răcori crema, care trebuie servită rece.

Prăjituri „pupici”

Luați 250 g migdale curățate de coajă, pisați-le cu 250 g zahăr vanilat și amestecați cu 2 albușuri bătute. Întindeți amestecul pe

¹ Prăjitură din aluat dulce umpută cu gem sau pastă de fructe, de obicei cu formă rotundă sau rulată.

o tavă unsă cu ceară¹ și puneți într-un cuptor la foc mic. Aceste prăjituri se mănâncă cu cremă Balaton (n.n. pregătită ca în rețeta precedentă).

Turtițe cu dulceată

Faceți un aluat bine frământat, cu unt foarte proaspăt, făină, un praf de sare. Decupați pătrate mici, uniți-le câte două și puneți între ele dulceată de orice fel; ungeți cu gălbenuș de ou îndulcit aceste pătrățele, cărora le-ați ridicat marginile, și dați la cuptor; vor fi coapte când vor prinde o culoare frumoasă.

Sirop de portocale

Pregătiți 4 portocale coapte bine, 2 kg de zahăr; puneți la macerat portocalele și coaja lor în apă îndulcită, timp de mai multe zile, având grijă să amestecați încet. Apoi adăugați 30 g acid citric și treceți print-un filtru. Această băutură, căreia îi adăugați apă în momentul servirii, potolește setea și este plăcută la gust.

Rulouri belgiene

La 1 ou, luați 1 pahar de zahăr tos, un pahar de făină și amestecați totul bine, apoi întindeți aluatul pe o tavă și dați la cuptor timp de 10 minute. După care, înfășurați aluatul copt pe o sticlă (n.n. aluatul se modelează cât este cald și moale) și legați-i o panglică roz sau albastră.

Crochete

Topiți 350 g unt, adăugați 350 g zahăr, 5 g sare, 3 ouă; frământați totul cu făină, cât să obțineți un aluat moale; adăugați 350 g migdale cojite și feliate. Aluatul trebuie să aibă 1 cm grosime, Tăiați-l în pătrate și puneți la cuptor, pe tăvi unse cu unt; aceste prăjituri trebuie să fie uscate și crocante.

Băutură pentru potolirea setei

Luați 1 lămâie, tăiați-o felii, adăugați o cantitate egală de lemn-dulce, puneți totul într-o pânză fină; legați pânza și

scufundați-o în apă în care ați pus o cantitate mică de mentă. După ¼ h, veți obține o băutură foarte răcoritoare și foarte sănătoasă. Pentru a păstra băutura proaspătă, înveliți carafa într-o pânză umedă și puneți-o la soare.

Prăjitură cu migdale

Amestecați 250 g făină, 125 g zahăr pudră, 125 g migdale pisate fin, 125 g unt și 1 ou. Frământați bine aluatul și formați prăjitura pe care o veți da la cuptor; lăsați la copt până ce prinde o culoare aurie.

Prăjitură portugheză

Amestecați 250 g zahăr pudră, o cantitate egală de făină și de unt foarte proaspăt, 5 ouă întregi, o lingură de apă de trandafiri și o lingură de vin de Malaga². Amestecați și încorporați 120 g stafide de Corint³. La final, ungeți cu unt o formă de plăcintă, turnați aluatul până la jumătate din înălțime, dați la cuptor. Va ieși o prăjitură deosebită.

Lichior de verbină⁴

Culegeți frunze proaspete de verbină; puneți-le într-un borcan în proporție de 30 g la 1 litru de alcool de 90°. Închideți cu grijă și lăsați la macerat timp de 2 luni. La capătul celor două luni, filtrați și reduceți tăria lichiorului la 55° diluând cu un sirop de zahăr. Acest lichior este un medicament excelent după o lovitură sau o cădere.

Frigănele cu lapte

Înmuiati în lapte mai multe felii de pâine, timp de câteva ore; separat, faceți un aluat din 2–3 ouă întregi, puțină făină și rom. Înmuiati în acest amestec feliile care au stat în lapte și prăjiți-le în grăsime fierbinte până capătă o culoare frumoasă. Serviți imediat, cât mai calde, îndulcite cu zahăr vanilat.

² Málaga este un vin alcoolizat dulce, originar din orașul spaniol Málaga, făcut din struguri Pedro Ximénez și Moscatel.
³ Vezi nota 3, pag. 8.
⁴ Numele mai multor specii și varietăți de plante erbacee decorative cu frunze dințate, ascuțite la vârf și acoperite cu peri, cu flori roșii, albe, purpurii sau liliachii, din genul *Verbena*.

Prăjiturele de anason

Luați 2 ouă, 250 g zahăr pudră, amestecați totul. În timp ce amestecați, încorporați, puțin câte puțin, 250 g făină; adăugați o lingură bună de semințe de anason. Apoi amestecați și frământați aluatul, întindeți-l până ajunge la grosimea de 1 cm. Tăiați bastonașe și lăsați să se odihnească peste noapte. A doua zi, coaceți la cuptor. Prăjiturelele sunt coapte când capătă o frumoasă culoare aurie.

Noduri indiene

Luați 2 ouă, 2 linguri de zahăr, 1 lingură de ulei de măsline, puțină vanilie sau scorțișoară, coaja rasă de la o lămâie. Adăugați făină, puțin câte puțin, pentru a obține un aluat tare și compact. După această operațiune, întindeți aluatul cu ruloul până devine subțire, apoi tăiați în benzi din care să formați noduri (n.n. de obicei, acestea se modelează de forma unui papion); prăjiți și legați nodurile cu o panglică. Pudrați cu zahăr pudră vanilat.

Pricomigdale cu ciocolată

Luați 500 g zahăr pudră, 3 albușuri de ou și 3 cești de ciocolată rasă; bateți totul timp de aprox. ½ h; puneți amestecul respectiv, câte puțin, pe o foaie de hârtie unsă cu unt și dați la cuptor, la foc mediu. Pricomigdalele sunt coapte când se desprind de pe hârtie.

Prăjitură din Franche-Comté

Luați 150 g zahăr pudră, 100 g unt proaspăt, 2 ouă întregi, 150 g făină de porumb și 150 g făină de grâu; după ce ați amestecat totul și ați aromat cu vanilie, frământați aluatul devine tare, apoi tăiați-l în forme diverse, cu ajutorul formelor de decupat pe care le aveți. Coaceți la cuptor, la foc moderat.

Dents de loup

Luați 2 ouă întregi și proaspete; aceeași greutate ca o ouălor de zahăr pudră și jumătate de cantitate de făină, puțină coajă de lămâie și o bucată de vanilie; amestecați totul bine. După ce ați uns cu unt o formă, puneți amestecul și dați la cuptor.

Pâine cu cireșe

Amestecați făină, unt, puțină sare și formați un aluat lichid; alegeți cireșe conservate, frumoase, și adăugați-le în aluat, amestecați bine, apoi turnați totul într-o formă unsă cu unt și dați la cuptor, la foc mic, timp de ½ h, după care prăjitura e gata. Nu uitați să adăugați câteva bucăți de unt în timpul coacerii. La final, pudrați din belșug cu zahăr vanilat. Se mănâncă calde.

Zăhărele

Amestecați 8 albușuri de ou cu 25 g zahăr pudră și bateți până ce ouăle se întăresc, adăugați puțină vanilie, pentru aromă; apoi, după ce ați uns o tavă cu ulei de măsline, vărsați amestecul, puneți la cuptor și coaceți la foc mic.

Prăjitură Malakoff

Amestecați bine 120 g unt cu aceeași cantitate de zahăr pudră și migdale decojite și mărunțite. Când amestecul devine tare, adăugați câteva linguri de cremă de vanilie foarte groasă. După care, ornați o formă cu biscuiți, turnați amestecul și acoperiți cu alți biscuiți. Puneți prăjitura la rece, presată, până a doua zi.

Krusi Nusi

Luați 150 g unt, bateți-l până devine cremă, adăugați 5 linguri de zahăr pudră, puțină sare, 4 ouă, făină; frământați până devine un aluat care să se poată întinde cu ruloul într-o foaie îngustă. Tăiați aluatul în pătrate și prăjiți la foc mare, în unt.

Prăjitură franțuzească

Puneți într-un vas 1 pahar de migdale decojite, pisate fin, 1 pahar de zahăr pudră, 1 pahar de făină și 3 ouă întregi; amestecați cu forță, apoi întindeți într-o tavă și dați la cuptor, la foc mic. Această prăjitură se mănâncă rece.

Prăjitură la minut

Amestecați o ceașcă pentru servit ceaiul plină cu făină, tot atâta cantitate de zahăr pudră, puțină vanilie pentru aromă, 1 ou

întreg și o bucată de unt, bateți bine totul până devine o cremă groasă, întindeți pe o tavă și coaceți la foc mediu, timp de 10 minute.

Cremă „Little Hughe”

Luați tot atâtea gălbenușuri, tot atâtea linguri de zahăr pudră, câți invitați vei avea; amestecați bine până ce ouăle devin aproape făcute, adăugați o cantitate egală de linguri de rom și serviți imediat.

Prăjitură Chiffonnette

Înmuiați 250 g unt în apă caldă; când untul se va înmuia, puneți-l într-un mojar și, cu un pistil, încorporați 300 g zahăr, 500 g făină foarte fină, 12 gălbenușuri crude și o mână de flori de portocal, pralinate și pisate în prealabil. Bateți 6 albușuri și adăugați-le în amestecul amintit, ungeți cu unt o formă de plăcintă, turnați prăjitura și coaceți în cuptor.

Desert Mignon

Amestecați, într-o cratiță, 3 linguri de făină cu 3 ouă; diluați cu lapte; lăsați să fiarbă ¼ h, amestecând continuu; adăugați zahăr în cantitate suficientă, pricomigdale pisate și pudră de vanilie.

Pudding auriu

¼ livră¹ de făină; ¼ livră de pesmet; ¼ livră de untură de rinichi; ¼ livră de zahăr; ¼ livră de marmeladă; 1 ou. Ingredientele se amestecă bine, se varsă într-un vas uns cu unt și se gătesc cât au nevoie.

Mere coapte

Alegeți mere mari din soiul celor care după coacere devin albe și cremoase la interior. Scoateți-le miezul dinspre vârf cu o lingură (în original, *scoop*) și așezați-le pe o tavă într-un cuptor încins. Unele soiuri se coc în 20 de minute. Cel mai bine se servesc așezându-le pe fiecare pe o farfurioară. Dacă se poate, se vor servi cu smântână și zahăr.

Rulouri de cartofi

Se fierb 3 livre de cartofi, se trec printr-o sită și se freacă cu 2 uncii² de unt și suficient lapte pentru a deveni cremoși. Se dizolvă 2 uncii de drojdie în 1 pint³ de apă caldă, se amestecă cu cartofii și apoi se toarnă totul peste 5 livre de făină bine uscată. Se încălzește bine, adăugând mai multă apă sau lapte, dacă este prea tare, și se pune la crescut într-o tavă caldă timp de 1 h; compoziția se face rulouri și se coace la 190–200° (în original, *quick oven*). Se mănâncă imediat sau, dacă sunt reci, se prăesc și se ung cu unt. Cantitatea rezultată este mare; o treime va fi suficientă pentru a însoți ceaiul de dupa-amiază (în original, *tea party*) pregătit pentru câteva persoane.

Prăjituri Shrewsbury

Se amestecă 3 livre de făină cernută, de cea mai bună calitate, ¼ livră de zahăr tos, 12 uncii de unt ușor încălzit, un vârf de cuțit de scorțișoară și o nucșoară rasă. Se bat 3 ouă și se adaugă 1 lingură de apă de trandafiri, se amestecă acestea cu celelalte ingrediente și se frământă până când aluatul se întinde într-un strat subțire pe un blat de lemn sau de marmură bine presărat cu făină. Păstrați aceste prăjituri într-un recipient metalic ermetic; cel mai bine însă este ca ele să fie făcute des, deoarece sunt mai gustoase când sunt proaspete.

Prăjituri de ceai Yorkshire

Se încălzesc și se usucă 2 livre de făină. Se tolesc 4 uncii de unt într-un pint de lapte și se adaugă 2 ouă bine bătute. Se toarnă acest amestec peste 1 uncie de drojdie, dizolvată cu 1 uncie de zahăr alb. Se bate bine lichidul în făina, se frământa aluatul și se fac prăjituri plate din el, se așază pe forme plate și presărate cu făină și se lasă la crescut până își dublează aproape volumul

² Uncie - conform instrucțiunilor autoarei, de la începutul caietului, o uncie era echivalentă cu 30 g.

³ Pint - conform instrucțiunilor autoarei, de la începutul caietului, un pint era echivalent cu 0.5 litri.

înainte de a fi băgate la cuptor. Cât sunt calde, se taie și se ung cu unt.

Cremă de ananas

½ pint de suc de ananas și 3 gălbenușuri de ou făcute cremă (în original, *custard*); când totul a fiert, se adaugă ½ uncie de gelatină topită în 70 ml de apă, se îndulcește după gust; când tocmai s-a răcit, se amestecă cu ½ pint de frișcă dublu bătută; se amestecă până când este pe punctul de a se încheaga; se adaugă niște ananas mărunțit și se răstoarnă într-o formă de cupru; se pune într-un loc răcoros.

Chartreuse de fructe

Mere, portocale, banane. Se curăță de coajă și se taie felii, îndepărtând miezul și sâmburii; se așază într-un vas de sticlă; se acoperă cu zahăr pudră și se toarnă peste ele un pahar de vin de coniac alb. Se lasă să stea aprox. 2 h înainte de a fi servită.

Sos Hollandaise

Se servește separat. 2 uncii de unt topit; se adaugă 1 uncie de făină, 1 pint de lapte; se fierbe bine, apoi se adaugă gălbenușurile de ouă; după ce s-a întărit se adaugă zeama de lămâie după gust.

Sos brun

Tăiați un morcov, o ceapă, o șalotă și 1 uncie de șuncă slabă. Puneți 1 uncie de unt într-o cratiță să se încingă. Se prăjește puțin slănină, se adaugă legumele, se prăjește 5 minute, se adaugă un buchet de ierburi aromatice, 6 ardei întregi, 2 sau 3 boabe de ienibahar și cuișoare; se prăjește un minut sau două. Se amestecă apoi ¾ dintr-o uncie de făină și se lasă să se rumenească puțin. Se adaugă 420 ml de supă bună, se amestecă totul până ce dă în clocot, apoi se lasă să fiarbă ușor aprox. 20 de minute – 30 este mai bine. Dacă supa *stock* este slabă, adăugați o linguriță generoasă de Bovril¹. Strecurați sosul într-o altă cratiță

¹ Bovril este denumirea comercială a unei paste sărate din extract de carne, dezvoltată în anii 1870 de John Lawson Johnston.

și puneți-l deoparte până când sunteți gata să îl turnați peste mâncare. Apoi sărați-l și aveți grijă să fie cum trebuie. Un astfel de sos poate fi făcut în cantitate mare și păstrat la îndemână. Cu cât îl fierbeți mai mult timp, cu atât se păstrează mai bine. Puteți adăuga ce alte arome doriți, precum ciuperci, tarhon sau roșii, când îl încălziți pentru a însoți felul de mâncare.

Cartofi sotați

Câțiva cartofi fierți și răciți. Tăiați-i în felii groase de jumătate de cm și presărați sare peste ei. Se pune 1 uncie de untură într-o tigaie; când s-a încins, se adaugă cartofii, într-un singur strat gros, se pune tigaia la foc iute. După ce cartofii s-au rumenit pe o parte, se întorc pe cealaltă parte. Când sunt gata, se presară peste ei pătrunjel tocat fin.

Cottage pudding

1 cană zahăr, 2 căni făină, ½ cană unt, ½ cană apă, un ou, o linguriță și jumătate de praf de copt; se condimentează după gust și se coace timp de ½ h.

Cozonac franțuzesc

2 căni de zahăr, ½ cană de unt, 3 ouă, 1 cană de lapte dulce, 3 căni de făină, o linguriță de ceai de carbonat de sodiu și de cremă de tartar. Aluatul obținut se coace timp de 1 ½ h în cuptor la 180–190° (în original, *moderate oven*).

Cold Cabinet Pudding

Așezați pișcoturile (biscuiți *à la cuillers*) unul lipit de celălalt în formă ovală de 1 pint și jumătate. Se umezește fundul formei în centru și se acoperă din plin cu angelică² tocată. Umpleți forma cu resturi de *macaroons*, pandișpan și câteva cireșe sau ghimbir glazurat. Se face o cremă (în original, *custard*) cu 1 pint de lapte și 3 ouă. Când a dat în fiert, se adaugă ½ uncie de gelatină de frunze, dizolvată în ½ *gill*³ de

² Plantă erbacee aromatică, cu frunze mari și cu flori alb-verzui, *Angelica archangelica*.

³ Gill - echivalent cu un sfert de pint sau, conform instrucțiunilor autoarei, cu 1/8 litri (125 ml).

apă, 2 uncii de zahăr pudră și aromă de vanilie. Se strecoară într-un lighean și se amestecă până se răcește aproape complet, apoi se toarnă ușor peste prăjitură, umplând bine forma. Se pune la rece și se scoate când este gata de servire.

Plăcintă de mușchi și rinichi

2 livre de mușchi sau orice altă bucată fragedă de carne de vită, 1 livră de rinichi de vită, 2 ouă fierte tari, 1 pint¹ de supă *stock* sau *gravy*. Se prepară un foietaj din 1 livră de făină și ½ livră de untură de porc și unt. Se taie carnea de vită în felii groase de ½ inch și late de 3 pe 2 inch, apoi se rulează în fiecare felie o bucată de rinichi, asezonată și trecută prin făină; se presară cu făină și se condimentează fiecare rulou; nu se împachetează prea strâns. Se toarnă supă *stock* și sosul, care nu trebuie să fie foarte tare pentru a umple jumătate din vas; se întinde a patra oară foietajul la ¼ inch, se taie o fâșie pentru margine, se umezește vasul, apoi se presează aluatul (se unge cu ouă și se pune capacul), se taie cu un cuțit ascuțit bucățile care depășesc marginea și se face o incizie în centru, se presează bine marginile și se taie frunze ornamentale pentru partea de sus a plăcinte. Se unge totul cu un albuș. Puneți plăcinta în cuptorul încins, iar când compoziția s-a încheagat și este ușor rumenită acoperiți-o cu o hârtie. Plăcinta ar trebui să stea la cuptor timp de 2 h, dar aluatul va fi gata în 1 h sau chiar mai puțin; prin urmare, va trebui să-l așezați pe un raft mai puțin expus căldurii pentru a se coace uniform (în original, *place in a cooler shelf to finish cooking*).

Tartă cu agrișe

Spălați fructele și așezați-le unele peste altele. Se pun atâtea câte poate să cuprindă vasul de tartă, așezate într-o moviliță spre mijloc; în centru trebuie să fie așezată o ceșcuță întoarsă invers, pentru a reține sucul, iar zahărul trebuie presărat pe deasupra. Pentru 1 kg fructe este nevoie de ½ livră de zahăr. Aluatul se face cu ½ livră de făină, 2 uncii de zahăr pudră și ¼ livră de

unt sau untură fină de vită; se încorporează grăsimea și se adaugă cât mai puțină apă, lucrând cu mâinile astfel încât să ceară puțină. (Acest tip de aluat se numește *short crust* și este cel mai potrivit pentru tarte cu fructe). Întindeți-l dintr-o singură rulare, la o grosime de o jumătate de inch, și acoperiți bine fructele; coaceți tarta la 180–190° și presărați-o cu zahăr pudră înainte de a o servi; aveți grijă să faceți aluatul într-o încăpere răcoroasă și cu mâinile reci. Dacă vi se pare moale și umed, puneți-l sub un lighean (n.n. cu conținut rece), în cămară, înainte de a-l întinde. În aprox. 1 h îl veți găsi suficient de tare pentru a-l folosi.

Tartă cu căpșuni

Se face un aluat subțire (în original, *short crust*) cu: 12 uncii de făină fină, 2 uncii de zahăr pudră, 6 uncii de unt proaspăt frecat până când devine un praf; se face o gaură în mijloc și se pun 2 gălbenușuri de ou. Se amestecă adăugând treptat aprox. 140 ml de apă rece, dar folosiți cât mai puțină apă; aluatul trebuie să fie foarte uscat; se amestecă până la omogenizare; se întinde într-un strat gros de ½ inch sau mai puțin, se așază pe o foaie de copt și se îndoaie marginile în sus 1 inch (înainte de a întinde aluatul, trebuie lăsat să stea într-un loc uscat și răcoros, rulat ca o bilă). Trebuie să fie destul de ferm. Se unge marginea cu zahăr și ou. Puneți atâtea căpșuni frumoase și ferme cât să umple tarta, într-o cratiță emailată, în sirop gros de zahăr alb. Puneți-le pe foc să se înmoaie, apoi scoateți-le din sirop. Puneți-le atunci când sunt reci în tartă și coaceți-le încet în cuptor la 180–190°. Când sunt gata, dacă nu are suficient sirop sau suc, mai adăugați puțin din siropul în care ați gătit fructele. Această tartă trebuie mâncată rece, când sucul este suficient de gros. Deasupra se poate adăuga frișcă bătută sau beza.

Frigănele cu carne

8 uncii de pesmet, în care se freacă 3 uncii de unt; se adaugă 1 uncie de pătrunjel, ½ de uncie de praz; 2 uncii de carne fiartă (vită) tocată foarte fin, ¼ de uncie de măghiran,

cimbru și cimbrisor amestecate. Înmuiați cu 4 ouă și ¼ pint de smântână sau lapte, piper și sare. Amestecați totul bine și lăsați să stea puțin înainte de-a lucra. Topiți untul în tigaie și le prăjiți în formă ovală. Acest lucru se face luând amestecul cu lingura și punându-l în untul fierbinte. Dacă le faceți cu grijă, își vor păstra forma ovală. Întoarceți foarte atent cu o spatulă. Așezați-le pe o farfurie foarte fierbinte și turnați pe deasupra sos brun.

Salată de sardine

Îndepărtați cu atenție pielea, capul și oasele unei cutii de sardine. Păstrați jumătățile întregi. Aranjați-le frumos pe un pat de salată verde, cu o garnitură de măsline fără sămburi sau cu ridichi, acoperiți cu maioneză cu un albuș bătut spumă și încorporat chiar înainte de-a servi.

Cartofi à la Lyonnaise

Topiți 2 linguri de unt, adăugați 2 sau 3 cepe tocate mărunt. Lăsați să se gătească 2–3 minute, apoi adăugați 6 cartofi fierți, răciți, tăiați bucați și bine condimentați cu piper și sare. Sosul va capăta o culoare brună plăcută. Înainte de servire, adăugați o lingură de pătrunjel tocat mărunt.

Toast cu cârnați

Desfaceți cârnații și îndepărtați pielea; (sunt de preferat cei buni de țară, fără prea multă pâine), puneți-i într-o cratiță cu 2 sau 3 ciuperci tocate mărunt, ½ *gill* de sos *gravy* bun, 1 lingură de oțet infuzat cu ardei iute și, dacă nu este multă grăsime, 1 uncie de unt. Puneți totul pe foc și amestecați continuu pentru a împiedica carnea să se lipească, până când este gata (în jur de 10 minute). Lichidul trebuie să fie absorbit în întregime. Așezați carnea pe felii de pâine *toast* sau pe frigănele de pâine. În locul ciupercilor, puteți amesteca câteva trufe.

Cartofi „Maitre d'hôtel”

Luați câțiva cartofi fierți și răciți, dar nu prea fierți. Tăiați-i în felii groase de aproape jumătate de inch; puneți într-o

cratiță 2 uncii de unt la 1 livră de cartofi tăvăliți prin făină, o lingură de pătrunjel tocat, o felie de ceapă tăiată foarte fin, sare și piper alb. Scuturați totul pe foc timp de 5–6 minute, apoi adăugați ½ livră de lapte sau smântână. Amestecați ușor până când laptele se încheagă, puneți în farfurie și serviți fierbinte.

Cum fierbem ouăle

Turnați atâtea apă fierbinte într-o cratiță cât ar fi nevoie să acopere ouăle în întregime și puneți-o pe foc; când dă în clocot, așezați ouăle cu grijă, unul câte unul, puneți capacul și verificați ceasul. Lăsați apa să recupereze căldura pierdută la introducerea ouălor reci, apoi coborâți flacăra, să nu fiarbă foarte repede. Dacă ouăle sunt proaspete, după 3 minute abia se vor încheaga, iar după 4 minute și jumătate albușul va deveni ferm, iar gălbenușul moale. E nevoie de 8–10 minute, în funcție de mărime, pentru ca ouăle să devină tari, dar în toate cazurile trebuie să fie bine acoperite cu apă și să aveți capacul pus pe cratiță. Apa trebuie să fiarbă ușor tot timpul.

Cod gratinat

Codul trebuie curățat de oase și amestecat cu o cană de lapte, 1 linguriță de sos de anșoa, 1 linguriță de oțet, foarte puțin muștar, puțin boia, piper cayenne și piper negru, câteva bucățele de unt. Ungeți câteva cochilii de scoici Saint-Jacques și umpleți-le cu amestecul pregătit, puneți pesmet deasupra și coaceți la cuptor timp de ¾ h până se rumenesc frumos.

Aspic de parmezan

Topiți 1 *gill* de aspic într-un castron cu apă fierbinte, adăugați 2 linguri de maioneză și 3 uncii de parmezan ras. Bateți-le împreună până aproape se întăresc, condimentați cu sare și boia. Așezați aspicul pe biscuiți cu brânză, fie de casă, fie dintre sortimentele de la *Huntley & Palmers*¹, aranjați pe un

¹ Companie britanică producătoare de biscuiți, fondată de Joseph Huntley în 1822.

platou cu buchețele de pătrunjel.

Omletă

Durată: 11 minute. 4 ouă, 2 lingurițe lapte, 2 uncii de unt, 1 legătură de pătrunjel și câteva fire de ceapă verde. Bateți ouăle cu laptele, pătrunjelul etc. și condimentați cu sare și piper. Puneți untul într-o tigaie de omletă și lăsați pe foc 5–6 minute. Separat, bateți ouăle și ierburile, apoi turnați în tigaie și lăsați pe foc câteva minute, având grijă să dezlipiți ușor omleta de fundul tigăii și să o scuturați să nu se ardă; prăjiți timp de aprox. 5 minute pe fiecare parte și serviți împăturită.

Ouă à la Bonne femme

Durată: 10 minute. 3 ouă, 2 sau 3 felii de sfeclă roșie, o felie sau două de pui rece sau orice alt tip de carne rece, 3 căpățâni de salată *cos*¹. Fierbeți ouăle 10 minute; ciocniți-le de masă pentru a le sparge coaja; decojiți, tăiați în două și decupați vârful albușului ca să stea în picioare. Scoateți gălbenușurile și umpleți albușurile astfel: 2 cu sfeclă (fiartă) cubulețe; 2 cu carne sau pui rece cubulețe; 2 cu gălbenușuri cubulețe. Tăiați frumos niște salată *cos*; așezați-le pe farfurie și puneți ouăle peste.

Roșii umplute

Alegeți 4 roșii uniforme, care să stea ferme. Tăiați-le în jumătăți și scoateți mijlocul, puneți pulpa într-un vas și zdrobiți-o bine, apoi scurgeți surplusul de zeamă. Luați ¼ livră de șuncă rasă, puțin pătrunjel tocat, o șalotă tocată foarte fin; bateți 140 ml de smântână, condimentați după gust și puneți amestecul la gheață, să se întărească; înainte de servire, umpleți jumătățile de roșii.

Supă tare de vită pentru bolnavi

Aveți nevoie de un sfert de livră de carne de vită (o pulpă succulentă), un sfert de pint de apă rece și sare. Carnea de vită trebuie

zdrobită de-a lungul fibrei, pusă într-un borcan cu apă și sarea. Lăsați să stea 1 h (pentru a extrage toată zeama din carne), acoperiți cu hârtie și puneți borcanul într-o cratiță cu apă rece. Aduceți apa încet la fierbere, lăsați să fiarbă ½ h și strecurați.

Apă de orz

Aceasta este o băutură foarte răcoritoare pentru o persoană suferidă, dar care este apreciată de toată lumea. Aveți nevoie de 1 uncie de orz la fiecare pint de apă. Orzul trebuie spălat bine, pus într-o cratiță cu apă rece și fiert încet, timp de 1 h. Această băutură, aromată cu lămâie și îndulcită, este plăcută și sănătoasă.

Frigănele de banane

Tăiați fructele longitudinal, în 3 felii; pregătiți un aluat de clătite și prăjiți în grăsimă fierbinte. Serveți îndulcite cu zahăr și foarte fierbinți.

Sufleu de somon

2 livre de somon, 3 gălbenușuri, 4 albușuri, 140 ml de smântână, ardei iute, sare. Curățați carnea de pe oase și tocați bine. Faceți o panadă² cu 2 uncii de făină fină și 140 ml de lapte. Bateți toate cu somonul, adăugați gălbenușurile cu smântâna, amestecând totul bine. La final, albușurile bătute spumă tare. Gătiți la aburi, în forme bine unse cu unt, legate cu hârtie și cu un capac de hârtie deasupra. Din această cantitate se obțin 2 forme de un pint¹.

Spice cake

1 livră de făină, 3 ½ uncii de untură de vită (n.n. în original, *drippings* – untură foarte fină obținută prin topire), o linguriță de sare, toate bine frecate; 3 uncii de coacăze proaspete pasate și scurse de zeamă, toate amestecate bine cu făina etc. Faceți un aluat nu prea tare (n.n. în original, *medium paste*) cu puțin lapte, ruleați, întindeți într-o foaie de o jumătate de inch grosime, apoi

2 Amestec de făină cu lapte sau ouă utilizat ca agent de îngroșare în diverse preparate culinare sau pentru a da consistență umpluturilor.

așezați-o pe o plită (n.n. în original, *ghirdle*¹) sau într-o tigaie încălzită, coaceți pe o parte timp de ¼ h, mișcând-o de 2–3 ori să nu se ardă, întoarceți și repetați. Încercați să coaceți marginile în fața focului¹.

Sandvișuri cu brânză

½ livră de brânză grasă se pisează cu o bucată mică de unt, puțin sos Worcester sau anșoa, o lingură de muștar; se obține o pastă omogenă, se condimentează după gust. Un gălbenuș de ou sau o lingură de smântână îmbunătățesc foarte mult gustul. Tăiați felii subțiri de pâine, exact la aceeași dimensiune, întindeți uniform pasta de brânză. Sandvișurile, așezate pe farfurii mici, se dispun una peste cealaltă, frumos garnisite cu pătrunjel creț. Dacă doriți o alternativă, folosiți sardine dezosate și pisate în loc de brânză sau roșii tocate, cu oțet și ulei.

Gravy sau sos pentru pește

Luați puțin *gravy* de vițel sau de berbec, puneți în el puțin din zeama care se scurge de la pește; după ce a fiert suficient, adăugați o ceapă întreagă, 1 anșoa, 1 lingură de ketchup și un pahar de vin alb; îngroșați cu o bucată bună de unt trecut prin făină și o lingură de smântână.

Prăjitură de prune

Luați 1 ½ livre de făină fină, bine uscată; 1 ½ livre de unt; ¾ livră de coacăze alese; curățați de sămburi ½ livră de stafide și taiati-le feliuțe; 18 uncii de zahăr, bătut și cernut; 14 ouă, de la care folosiți doar jumătate din albușuri; coaja unei lămâi mari rasă foarte fin; 3 uncii de portocală confiată; 3 uncii de lămâie confiată; 1 linguriță de aril de nucșoară pisat (n.n. în original, *mace*), ½ linguriță de nucșoară rasă; 1 cească de

1 Descrierea acestei rețete sugerează utilizarea unei surse de foc deschis de tip vatră, așa cum se puteau întâlni în unele bucătării din epocă. Plita de tip ghirdle avea un soi de toartă din metal cu care se suspenda deasupra focului. În cazul de față, se sugerează mutarea plitei și în fața focului pentru rumenirea marginilor. Într-un cuptor contemporan, aceste operațiuni nu sunt necesare, coacerea fiind uniformă.

coniac; 3 linguri de apă de flori de portocal. Mai întâi, frământați untul cu mâinile până se face o cremă, apoi încorporați zahărul. Bateți ouăle timp de ½ h, amestecați cu zahărul și untul, făina și condimentele. Când cuptorul este încins, amestecați coniacul, fructele și biscuiți digestivi pisați, apoi puneți în formă rotundă și dați la cuptor; va avea nevoie de 2 ½ h de coacere. Acest preparat are o durată totală de 1 ½ h de pisat.

Flummery

Puneți 1 uncie de unt și 1 de migdale dulci într-un castron, turnați peste ele puțină apă clocotită să se desprindă pielețele; depieliați și puneți sămburii în apă rece, apoi scoateți-i și pisați-i într-o piuă de marmură cu puțină apă de trandafiri, să nu se piardă uleiul; după ce i-ați pisat, puneți-i într-un pint de supă din picioare de vițel, așezați pe foc și îndulciți după gust cu zahăr. De îndată ce a fiert, strecurați printr-o bucată de muselină sau de tifon. Când s-a răcit puțin, turnați compoziția într-un pint de smântână grasă și continuați să amestecați până când se îngroașă și se răcește; udați formele în apă rece și turnați *flummery*-ul, lăsați-l să stea 3–6 h înainte de-a le întoarce. Dacă faceți *flummery* tare și udați formele, va ieși fără să puneți formele în apă caldă, deoarece căldura deformează desertul și-l va face să pară tern. Aveți grijă să continuați să o amestecați până se răcește, altfel va forma cocoloașe când o veți scoate din formă.

Pudding lămâie

½ livră de untură de rinichi tocată, 1 livră de pesmet, sucul de la 2 lămâi, coaja rasă de la 2 lămâi, ¾ livră de zahăr, 2 ouă. Fierbeți 2 h.

Pudding Albany

Ungeți un vas și tapetați cu stafide fără sămburi, smochine sau curmale tocate și cu felii de pâine (subțiri), Suprapuneți-le și pe mijloc. Umpleți cu o cremă de patiserie (n.n. în original, *custard*) și dați la cuptor sau la aburi.

Brioșe de orez

2 cani de orez fiert la rece, 1 pint de făină, 1 linguriță de sare, 1 linguriță de zahăr, o jumătate de linguriță de praf de copt sau drojdie, ½ pint de lapte, 3 ouă. Pasați orezul pentru a îndepărta cocoloașele și adăugați celelalte ingrediente. Coaceți în forme de brioșe 15 minute.

Maioneză cu cartofi

4 cartofi mari (făinoși) fierti și răciți, 1 gălbenuș de ou, 2 ouă fierte tari, 1 salată mare, ½ de sfeclă mică, 3 linguri de ulei, 1 de oțet, 1 de oțet infuzat cu tarhon, ardei iute și sare. Tăiați 2 dintre cartofi în felii subțiri, așezați în salatiară și turnați peste ei puțin ulei, sare și piper; amestecați să se acopere bine cu ulei și adăugați câteva picături de oțet. Salata trebuie să fie bine spălată și uscată într-o cârpă. Scoateți frunzele exterioare, păstrând miezul pentru mijlocul vasului. Pasați bine ceilalți 2 cartofi și amestecați cu gălbenușul crud și cu uleiul adăugat treptat, până obțineți o cremă densă și fermă. Se adaugă puțin oțet de tarhon, sare și piper. Tăiați ouăle tari în sferturi. Așezați salata verde într-un cerc în jurul cartofilor, cu ouăle la distanțe egale, iar între ele felii de sfeclă roșie. Se pune sosul de maioneză la mijloc și deasupra se așează miezul salatei, tăiat în patru.

Brioșe simple

1 pint de lapte, o lingură de unt, 2 ouă, 3 cani de făină, ½ de cană de plămădasau jumătate de cub de drojdie solidă, 1 linguriță de sare. Fierbeți laptele, adăugați untul și lăsați deoparte până se încălzește; apoi adăugați drojdia sau turta (n.n. de aluat), dizolvate într-un sfert de cană de apă caldă, sarea și făina, și amestecați. Acoperiți și lăsați într-un loc cald până dimineăta. Dimineăta, se bat ouăle separat, se adaugă mai întâi gălbenușurile, apoi albușurile, se amestecă bine, se lasă să stea 15 minute, și se coace aluatul în inele de brioșe unse, pe o plită rotundă, deasupra aragazului sau în cuptor. Acest amestec se poate coace și în forme de brioșe, rezultând astfel brioșe cu gem.

Salată de homar

Îndepărtați exoscheletul de la 3 homari sau folosiți 3 livre de homari la conservă; tăiați carnea cu grijă și lăsați la marinat timp de 15 minute cu ulei și oțet, câte 3 linguri din fiecare, cu puțină sare și piper. Luați și curățați 3 frunze de salată, așezați-le pe o farfurie adâncă, așezați homarii pe aceste frunze și turnați deasupra 1 pint de maioneză lichidă. Pentru a da un aspect frumos platoului, așezați și câteva ouă fierte tari, tăiate în patru, câteva frunze de salată, câteva măsline verzi etc. Se servește rece.

Budincă de orez

½ livră de orez, 1 l lapte, 2 ouă, 1 uncie de zahăr și câteva picături de esență de vanilie. Puneți orezul în laptele rece (n.n. pe foc mic) să se umfle încet; amestecați din când în când. Când laptele este absorbit în întregime, orezul ar trebui să fie destul de moale. Dacă nu este, înseamnă că a fiert prea repede și trebuie să completați cu încă puțin lapte. Orezul trebuie să fie destul de moale înainte de-a adăuga ouăle. Bateți gălbenușurile și încorporați, adăugând zahăr după gust. Mai fierbeți câteva minute, adăugați vanilia. Cufundați o formă cu fundul plat în apă rece și, când orezul este pe jumătate răcit, turnați-l în ea. Puneți într-un loc rece și, după ce se răcește, orezul ar trebui să iasă destul de ferm. Serviți la această budincă, adică aranjați frumos în jurul ei, frișca în care ați adăugat zahăr și vanilie. Frișca trebuie ținută până în ultimul moment într-un loc răcoros sau la gheață. Decorați cu jeleu de coacăze roșii.

Banane deghezate

Luați câteva banane nu prea coapte, cu coaja tare, desfaceți pe o singură linie dreaptă și scoateți miezul. Puneți-l într-un vas de porțelan și bateți-l cu o lingură sau o furculiță de argint, adăugând o cantitate dublă de căpșuni, puțin suc de lămâie, zahăr pudră și puțin curaçao¹. Cu amestecul

obținut, umpleți cojile desfăcute de banane, închizându-le cât mai bine, apoi dați-le la rece. Înainte de-a le servi, legați-le pe fiecare cu o panglică în nuanțe de verde și roșu închis și puneți-le una peste alta într-un coș rustic, pe un pat de frunze.

Aluat de foietaj

Proporții pentru 12 bușeuri: 150 g făină, 150 g unt proaspăt și de bună calitate, 1 decilitru de apă, adică ½ de pahar, 1 linguriță de sare fină, 1 ou crud, întreg. Durată: 1 ¼ h. **Aluatul.** Trebuie să aveți făină de bună calitate, bine uscată mai ales, cernută. Cântăriți cantitatea indicată și puneți-o în formă de coroană, în așa fel încât să se vadă mijlocul mesei de lucru pe un diametru de aprox. 15 cm. Puneți în centru sare, sub formă de grămăjoară. Turnați deasupra puțină apă pentru a dizolva sarea; apoi, cu vârful degetelor de la mână dreaptă, aduceți repede făina, pe care o luați pe rând, dimprejur către mijlocul coronei, unde o diluați, puțin câte puțin, cu apă, încât să nu facă cocoloașe. Operația aceasta trebuie efectuată foarte rapid, în 2 minute, cel mai mult. Toată făina fiind astfel înmuiată, adunați amestecul cu palma, fără a amesteca prea mult, și pe cât de ușor puteți. Cu un cuțit, curățați ceea ce s-a lipit de degete și de masa de lucru, și adunați aluatul, din câteva mișcări, fără a-l frământa, dându-i o formă rotundă. Toate acestea trebuie, de asemenea, făcute cu mare rapiditate și nu trebuie să dureze mai mult de 2 minute. Fără această rapiditate, aluatul se va întări, va fi greu de lucrat și se va încălzi, ceea ce va face ca untul să se încorporeze cu dificultate. Este foarte important să nu aveți mâna caldă pentru aceste operații, iar contactul dintre palmă și aluat trebuie să fie de scurtă durată. Lăsați aluatul să se odihnească, în formă de bilă, timp de aprox. 15 minute, acoperit cu un șervet, la temperatură medie, mai degrabă spre rece.

Untul. În paralel, pregătiți untul. Acesta trebuie ținut la rece, pentru a rămâne tare, mai ales vara. Iarna, evitați să fie prea

rece pentru că ar fi prea tare. Consistența și temperatura untului trebuie, în orice anotimp, să fie egale cu cea a aluatului cu care îl amestecați. Această regulă este absolută și trebuie respectată riguros, atât iarna, cât și vara. Dacă untul este mai moale decât aluatul, alunecă și se scurge din aluat și se lipește de masa de lucru. Dacă este prea tare, nu se întinde și găurește aluatul când e întins. Inconveniențele sunt deci egale în ambele cazuri. Ca untul să fie tare, nu înseamnă să fie nemaleabil. Pentru a-l face cât mai ușor de lucrat, dar și pentru a scoate din el toată umiditatea, înfășurați-l într-un șervet și frământați-l câteva momente, cu mâna. Operația trebuie să fie rapidă, pentru a nu-l încălzi, fiind suficientă pentru a-l face mai maleabil, pentru a intra în aluat. Aluatul s-a odihnit 12-15 minute. Curățați bine masa de lucru, să fie netedă și uscată. Presărați masa cu puțină făină. Puneți aluatul și, cu câteva mișcări de rulo, întindeți-l rotund, la o grosime de jumătate de cm. Puneți în centru untul, într-o singură bucată. Aplatizați-l rotund cu palma, ușor, numai de 3- ori. Îndoiiți apoi pe cele 4 laturi, ca să formați un pătrat. Aluatul prezintă acum forma unui plic, untul fiind înăuntru, pe toată suprafața, între cele două foi. De fiecare dată când pliați aluatul pe unt, mai întindeți puțin cu ruloul, cât să aplatizați și să uniformizați. Toate acestea trebuie făcute foarte repede și să durează maximum 5 minute. Acum, lăsați să se odihnească timp de ¼ h în aceleași condiții de temperatură. După care începe operația de rulare, adică lucrarea aluatului cu ruloul, care, repetată la anumite intervale, produce foietajul. Este ceea ce se numește a răsuci aluatul.

Foietajul. Puneți pătratul de aluat pe masă. Întindeți-l cu ruloul, pe lungime, într-un singur sens, ducând ruloul înainte. Aluatul trebuie să fie de o grosime egală peste tot și pe cât de subțire se poate; dar trebuie să rulați cu atenție, ca untul să nu iasă. Trebuie rulat în același sens, în față, pentru a împinge aluatul și untul în același timp. Nu trebuie adus ruloul către voi, operația ar

¹ Llichior aromatizat cu coajă uscată de larahe, un soi de portocală amară, fruct citric cultivat pe insula Curaçao.

fi fără folos și defectuoasă. Numai aluatul trebuie să își schimbe direcția, plasând extremitatea pe care o aveam în față la celălalt capăt al mesei, așa încât să păstrăm mereu aceeași mișcare a ruloului. Îndoiți aluatul în 3 și apăsați cu ruloul pentru a-l imobiliza. Această operație constituie primul tur. Trebuie, acum, să efectuați imediat cel de-al doilea tur. Puneți pătratul de aluat în fața voastră, în sens opus celui pe care l-ați lucrat deja. Cu alte cuvinte, dacă vreți să desfaceți banda de aluat, ea trebuie să fie în fața voastră pe lățime, în loc să fie în sensul în care ați lucrat-o prima dată. Efectuați pe acest aluat îndoit exact aceleași mișcări ca mai înainte. Îndoiți la fel. Veți fi realizat, astfel, două tururi. Lăsați să se odihnească 10 minute și mai efectuați încă 2 tururi, urmând, foarte exact, indicațiile din primele două tururi. Din nou, se lasă să se odihnească timp de 10 minute, apoi încă două tururi, adică 6 în total. Este numărul necesar pentru foietaj, prea multe tururi i-ar strica finețea și delicatețea.

Pregătiți: tava, pe care o ungeți ușor; forma cu caneluri (n.t. pentru decupat) care, pentru proporțiile de mai sus trebuie să aibă un diametru de 7 cm; oul pe care îl bateți, albuș și gălbenuș, într-o farfurioară; pensula sau pana pentru uns.

Decupajul bușeurilor. Cu ruloul, aplatizați aluatul sub forma unui pătrat de aprox. 30 de cm pe fiecare latură, și o grosime de jumătate de cm. Luați forma de tăiat și decupați aluatul, până jos și bine delimitat, în așa fel încât să puteți să îl desprindeți cu ușurință de pe masa de lucru. Cele 12 bușeuri trebuie să se găsească pe suprafața aluatului pe care l-ați aplatizat, dar e necesar, totuși, ca decuparea să se facă cu puțină prevedere pentru a folosi judicios toată suprafața. Resturile pe care le-ați lucra mai departe nu dau un foietaj regulat cu rezultate bune la coacere. Pe măsură ce decupați câte un bușeu, puneți-l, răsturnându-l, pe tavă și apăsați ușor pentru a-l fixa.

Pentru rumenire. Cu o pensulă, ungeți fiecare bușeu cu ou bătut, având grijă să nu

curgă pe margini căci, lipindu-se de aluat, l-ar împiedica să crească în foi.

Căpăcelele. Luați cercul mic, destinat căpăcelilor, pe care îl cumpărați în același timp cu forma de decupaj; apăsați-l ușor pe fiecare cerc și răsușiți puțin, cât marcați tăietura, dar nu mai mult de un milimetru. Operațiunea trebuie să fie fermă, fără ezitare, căci dacă nu, aluatul s-ar lipi. Cu vârful unui cuțit trasați 3-4 dungii în formă de romb pe fiecare căpăcel. Nu vă mai rămâne decât să dați la cuptor.

Cuptorul. Căldura trebuie să fie constantă, ca pentru friptură. Trebuie să supravegheați în permanență și să întoarceți tava pentru a evita arderea. Aluatul crește aproape instant, și, desprinzându-se în foi, bușeurile au tendința de a se lăsa într-o parte. Repuneți-le în loc, lovindu-le ușor pe cele care se înclină. În ¼ h, trebuie să fie coapte cât trebuie, rumenite și crescute cu aprox. 5 cm. Scoateți-le din cuptor. Imediat, cu vârful unui cuțit, scoateți căpăcelele pe care le veți pune deoparte. Apoi, cu mânerul unei linguri, goliți interiorul, în așa fel încât să creați spațiu suficient pentru a turna garnitura (*financière*, ciuperci, etc.), care va fi de aprox. o lingură pentru fiecare bușeu. Această garnitură se adaugă în ultimul moment. Până atunci, bușeurile trebuie ținute la căldură redusă. Vor fi reîncălzite mai mult în momentul servirii, dându-le câteva minute (n.n. la cuptor) la foc mediu. După ce ați pus garnitura, acoperiți-le cu căpăcelele și așezați-le pe un platou acoperit cu un șervet, totul fiind bine încălzit. Este esențial ca bușeurile să fie servite foarte calde. Aluatul pentru foietaj se pregătește foarte repede și nu este nevoie să fii *cordon bleu*¹ pentru a-l reuși la fel de bine ca un patisier.

Madeleines de Commerc

Proporții pentru 15 madlene de mărime obișnuită: 150 g zahăr tos, 150 g unt fin,

¹ *Diplôme de Cuisine de la Le Cordon Bleu* este un renumit curs de pregătire culinară, care oferă un program riguros și cuprinzător de tehnici culinare franceze.

2 ouă mari sau 4 mici, un sfert de kg de făină, coajă unei lămâi de mărime medie, puțină vanilie.

Zahărul și făina. Luăm zahăr tos, cu consistența asemănătoare nisipului, numit și zahăr grișat, pentru a-l distinge de cel pudră, care este fin ca făina. Trebuie și o făină de primă calitate. Începem prin a le cerne împreună, printr-o sită foarte fină, amestecând bine zahărul și făina, în același vas în care vom face aluatul. Apoi, încălzim vasul în cuptor sau pe aragaz timp de câteva minute, amestecând din când în când. Totul trebuie încălzit până ce făina se îngălbenește. Dar zahărul nu trebuie să se topească.

Cum adăugăm ouăle. Scoatem din cuptor amestecul de zahăr și făină și, cât este încă cald, adăugăm 1 ou, dacă folosim 2 ouă mari, sau 2 ouă, dacă folosim 4 mici. Amestecăm totul cu o lingură de lemn sau cu o spatulă. Trebuie amestecat cu putere aprox. 10 minute, până ce zahărul se topește și se obține o cremă netedă și onctuoasă. Lăsăm să se odihnească cel puțin 10 minute, sau, dacă este posibil, 1-2 ore, într-un loc cald. E suficient să lăsăm vasul în bucătărie, nu departe de aragaz. După acest timp, adăugăm coaja rasă de lămâie, puțină vanilie pisată și oul mare (sau cele 2 mici) rămas. Amestecăm timp de 5-6 minute; apoi încorporăm untul pregătit înainte.

Untul. Untul trebuie topit pe foc până capătă culoarea alunei. Pentru aceasta, îl topim într-o crăticioră, la foc mic. Din momentul în care s-a topit, trebuie supravegheat. Îl lăsăm să fiarbă foarte încet, până când bulele ormate la suprafață iau o nuanță de cafea cu lapte. Atunci se ia de pe foc. Dacă untul este bun, capătă un gust fin, ca de alună. Lăsăm untul să se răcească, timp de 3-4 minute, și îl încorporăm în aluat. Dacă l-am adăuga prea cald, aluatul nu ar crește în timpul coacerii. Amestecurile fiind astfel terminate, lăsăm din nou aluatul să se odihnească, de data aceasta la rece – în beci, de preferință – timp de aprox. 1 h.

Mulajul și coacerea. Formele speciale din fier cositorit folosite pentru madlene se ung cu o pensulă înmuiată în unt topit. Când aluatul s-a odihnit destul, aranjăm formele pe o tavă și le umplem cu o lingură, în așa fel încât să nu fie pline ochi. Le dăm la copt, într-un cuptor cald. Aluatul trebuie să crească, iar coacerea să fie gata în 20 de minute. Scoatem madlenele din forme, la 1 minut după ce au fost scoase din cuptor, răsturnându-le în palmă, după care le punem pe formele întoarse. Le punem într-un loc uscat și le putem păstra până la 8 zile, fără a altera calitatea.

Muffins

2 kg făină; 30 g unt; 15 g sare; ¼ litru de lapte cald. Puneți laptele cald într-o terină și dizolvați drojdia; cu jumătate din cantitatea de făină, faceți o maia pe care o așezați într-un loc cald. Când și-a făcut efectul (1-2 h, în funcție de temperatură), adăugați restul de făină și sarea, obținând astfel un aluat nici prea moale, nici prea tare; 50 g din acest aluat sunt suficiente pentru o chiflă. Formați o bilă pe care o aplatizați, rezultând o turtiță groasă de 1 cm sau mai mult; așezați într-o tavă și lăsați să crească ½ h, apoi coaceți în cuptorul încălzit. În timpul coacerii, aprox. 10 minute, întoarceți chiflele, altfel o parte ar fi plată și cealaltă bombată, or ambele trebuie să fie plate. (Ele se colorează puțin în timpul coacerii). În momentul servirii, tăiați-le în două, pe orizontală, încălziți-le, timp de 3-4 minute; ungeți cu unt cele 2 jumătăți, uniți-le din nou, așezându-le una peste alta. Sărați după gust. Finețea untului folosit dă calitatea chiflelor.

Chifle englezești

2 kg făină; 30 g drojdie; 100 g zahăr; 20 g sare; 100 g unt; 3 ouă ; ¼ l lapte cald; 100 g stafide de Corint¹. Puneți laptele cald într-o terină și dizolvați drojdia cu jumătate din cantitatea de făină; puneți terina într-un loc cald. De îndată ce drojdia și-a făcut

¹ Vezi nota 3, pag.8.

efectul, adăugați ouăle, untul, zahărul, sarea, amestecați bine, adăugați restul de făina, amestecați din nou și încorporați stafidele de Corint. Aluatul astfel obținut trebuie să fie mediu, adică nici prea moale, nici prea tare, luați aprox. 50 g din acest aluat pentru fiecare chiflă, dați-i forma unei bile, puneți pe o tavă, lăsați să crească ½ h, în funcție de temperatură, și coaceți în cuptor încins, timp de 12-15 minute.

Canapele cu kilkis (hors d'œuvre)

Pentru 12 canapele: 8 kilkis, 6 anșoauri medii sărate, 75 g unt foarte fin, pentru untul de kilkis; 75 g unt obișnuit clarifiat, pentru crutoane, 1 ou tare, 1 lingură de pătrunjel tocat, ardei iute praf.

Untul de kilkis. Începeți prin a prepara untul de kilkis. Kilkis sunt pești mici pescuiți pe coastele Finlandei. Se vând marinată sau afumați. Preferați-i pe cei din urmă căci au un gust mai caracteristic. Acest gust este foarte fin, dar puțin fad: de aceea, trebuie îmbunătățit cu un vârf de praf de ardei și cu anșoa. Peștii kilkis nu se găsesc întotdeauna, dar îi putem înlocui cu șprot de Olanda, ceva mai răspândit. Înmuiați pentru câteva momente peștii kilkis în apă caldută, pentru a le îndepărta pielea mai ușor. Scurgeți apa și ștergeți-i, îndepărtați pielea, scoateți oasele și puneți carnea într-un mojar. Zdrobiți-o până obțineți o pastă fină, adăugați untul, pe care îl încorporați continuând să zdrobiți încă câteva momente. Asezonați cu pulbere de ardei iute.

Canapelele. Tăiați o franzelă cu puțină coajă și mult miez dreptunghiuri de aprox. 5 cm x 3 cm și 1 cm grosime. Topiți untul obișnuit la foc mic, într-o crăticioară, lăsați să fiarbă câteva momente, până ce devine clar ca uleiul, toate impuritățile fiind clăseate pe fundul cratiței. Treceți-l, apoi, printr-o sită fină și puneți-l într-o tigaie mică. Puneți pe foc mic și când s-a încălzit, puneți crutoanele. Lăsați-le să se rumenească pe o parte, apoi întoarceți-le și rumeniți-le și pe partea cealaltă. Operația trebuie făcută încet și durează cam 7-8

minute. Dacă focul e prea tare, untul riscă să se ardă. Când crutoanele sunt gata, scoateți-le pe hârtie și așteptați să se răcească pentru a le orna.

Cum le ornăm. Cu lama unui cuțit, întindeți pe suprafața fiecărui cruton, numai pe o parte, un strat de unt de kilkis. Scoateți pielea de pe anșoauri și separați fileurile în așa fel încât să obțineți 8 fileuri din fiecare anșoa, așezați 3 fileuri pe cruton, pe lungime, tăiați un al patrulea în două sau trei bucăți pe care le așezați oblic peste primele. Pe o parte, puneți și albuș de ou tocat, iar pe partea opusă, gălbenuș tocat. Adăugați și pătrunjel tocat. Serviți pe un platou decorativ sau pe o tavă pe care ați pus un șervet.

Crutoane cu ciuperci

Pentru 4-5 persoane: 250 g ciuperci șampinion; 100 g făină, 1 decilitru de vin alb; 1 decilitru de apă; 2 gălbenușuri de ou; nucșoară; ardei iute; o jumătate de lămâie; 1 pâine de graham.

Ciupercile. Trebuie alese ciuperci tari și puțin deschise. În plus, pentru aspect, vom încerca să le scurgem pe cât posibil. Nu trebuie să spălăm ciupercile decât în ultimul moment: este o condiție indispensabilă pentru a le păstra culoarea albă. Degeaba le punem în apă acidulată, dacă stau prea mult, devin gri. Eu le curăț înainte de-a le spăla. Pentru aceasta, iau ciupercile una câte una, tai rădăcina pe care o las să cadă într-un vas și pun fiecare ciupercă pe o farfurie. Evit, astfel, să las să cadă nisip pe masă, unde s-ar încrusta cu ușurință și de unde e greu să îl scoți după aceea. Tai apoi piciorul de la nivelul pălăriei, curăț piciorul și așez ciupercile, pe rând, într-un bol. Când toate ciupercile sunt curățate, torn deasupra lor apă rece și le las un minut pentru a scoate nisipul pe care ar putea să îl conțină. După care, le gătesc imediat. Este bine ca, înainte, să tăiați câteva în 2-4 bucăți pentru decorarea crutoanelor.

Prepararea ciupercilor. În timp ce curățăm ciupercile, puneți într-o crăticioară 1

decilitru de apă; 1 decilitru de vin alb; 40 g unt, puțină sare și câteva picături de zeamă de lămâie. Recomand să folosiți o cratiță netedă. Dacă folosiți o cratiță cu emailul crăpat, ciupercile se vor înnegri. Când amestecul fierbe, puneți ciupercile în cratiță și acoperiți. Dacă nu acoperiți, ciupercile se albesc urât. La un minut după ce dă iar în clocot, trageți cratița pe marginea mașinii de gătit, iar după un alt minut ciupercile sunt fierte. Dar le puteți lăsa în lichidul în care au fiert, până la momentul folosirii.

Crutoanele. Faceți crutoane mici; cel puțin unul de persoană. Se folosesc chifle de graham (sau bucăți dintr-o pâine mare) pe care o tăiați rondele de aprox. 3 cm înălțime. Scobeți, ungeți cu unt la interior și dați la cuptor până se rumenesc. Sosul. Puneți într-o cratiță 300 g unt, un vârf de nucșoară rasă și unul de ardeiiute. De îndată ce untul s-a topit, adăugați 15 g făină și amestecați timp de un minut, evitând ca făina să se coloreze.

Adăugați lichidul în care au fiert ciupercile, în prealabil trecut printr-o sită, și încălziți până începe să fiarbă. În acest timp, amestecați într-un bol 2 gălbenușuri cu câteva picături de lămâie; apoi adăugați o bucată de unt, de mărimea unei nuci, fărâmat. În momentul în care sosul începe să fiarbă, retrageți de pe foc și turnați puțin, foarte încet, într-un bol, amestecând cu putere, pentru ca ouăle să nu se întărească. Când conținutul din bol e legat bine, turnați în cratiță și puneți la fiert. Trageți cratița de pe foc și adăugați restul de unt, în bucăți mici. Gustați pentru a asezona, apoi puneți ciupercile în sos, unde le lăsați un moment pentru a se acoperi bine cu sos și a se încălzi.

Cum servim. Crutoanele fiind aranjate pe platou, le umplem cu ciupercile așezate cu o lingură și turnăm peste toate acestea restul de sos.

Budincă de zmeură

Pentru 8-10 oaspeți: 1 livră de zmeură; ½ livră de pișcoturi; 3 pahare de lapte; 3

gălbenușuri de ou; 90 g zahăr; 3 lingurițe rase de amidon de orez; 8 linguri de kirsch; 4 linguri de apă; ½ de pâstaie de vanilie. Forma. Un bol mare, un castron de salată, o formă de șarlotă, orice, cu condiția să aibă adâncime, suprafața netedă și care să se evazeze spre partea superioară, căci altfel, nu s-ar putea scoate din formă.

Budinca. Amestecați într-o farfurie adâncă kirschul și apa. Înmuiați, unul câte unul, pișcoturile și așezați-le pe rând în formă. Umeziți, vor putea fi așezați în orice poziție. Așezați-i unii lângă alții, cât să nu lăsați niciun spațiu și să tapetați tot interiorul, ca o căptușeală a formei. Tasați și apăsați fără grijă. Turnați apoi în formă jumătate din zmeură; apoi acoperiți cu un strat de pișcoturi, la fel înmuiați. Egalizați, tasați ușor. Adăugați a doua parte de zmeură, pe care o veți acoperi ca pe prima, cu un strat egal de pișcoturi înmuiațe. Puneți deasupra o farfurie mică sau o farfurioară plată care să se potrivească cel mai bine cu diametrul formei. Așezați deasupra o greutate oarecare pentru a presa budinca. Faceți aceasta cu cel puțin 7-8 h înainte de-a o servire.

Crema. Fierbeți laptele cu vanilia și cu zahărul până se topește. Bateți gălbenușurile și turnați în ele laptele fiert, puțin câte puțin, amestecând cu putere. Adăugați amidonul de orez diluat în puțin lapte rece, formând un terci lichid. Amestecați, omogenizați și turnați totul în cratiță. Puneți-o pe foc foarte mic, cât să o încălzească, fără a o fierbe; nu încetați să amestecați, încet dar constant, cu o lingură de lemn, până ce crema devine suficient de groasă. Această cremă este gata când rămâne lipită pe lingură într-un strat de un mm, căci atunci când se va răci va deveni și mai consistentă. Treceți-o printr-o sită fină, sau, și mai bine, prin etamină, și puneți-o într-o terină. Cu aprox. 2 h înainte de a servi, puneți budinca și crema - separat - să se răcească, într-o fântână, dacă aveți, sau în beci, dacă e răcoros, ori pe o bucată de gheață, dacă vă puteți procura una. Cu 10 minute înainte de a

servi, puneți o farfurie adâncă pe formă, răsturnați totul ca să scoateți din formă și turnați pe deasupra crema, să acopere toate părțile.

Observații. Pentru a permite cremei să se îngroașe, alegeți o cratiță cu fund mai gros, care se încălzește mai greu, pentru a evita ca ouăle, încălzite brusc, să se taie. Nu vă faceți griji dacă apar cocoloașe, vor dispărea când pasați crema prin sită. Dacă budinca, pusă pe gheață, s-a lipit de formă, scufundați-o repede în apă caldă și o veți putea scoate fără probleme. Este important să folosim zmeură coaptă, dar nu prea moale.

Mere à la russe

Curățați coaja merelor și interiorul. Puneți-le într-un vas adânc, potrivit pentru cuptor și adăugați unt și zahăr pudră. Dați la cuptor, la foc mic. Aranjați apoi merele într-un bol și stropiți-le, cât sunt calde încă, cu un sos făcut din marmeladă de caise, pasată și diluată cu 2-3 linguri de kirsch. Acest fel se servește cald sau, dimpotrivă, foarte rece.

Pastă moscovită de jambon

Tocați 500 g carne de pui împreună cu 500 g jambon și treceți totul printr-o sită cu ochiuri largi. Adăugați un pahar mare de smântână și felii de trufe. Ungeți o formă cu unt și umpleți-o cu tocatura, fierbeți la bain-marie și răsturnați pe o platou. Turnați deasupra un sos alb.

Înghețată cu căpșuni servită sub formă de stâncă

Alegeți căpșuni coapte și proaspete, pasați-le prin sită. Luați 2 pahare de pulpă de fructe, amestecați-o cu 2 pahare de zahăr pudră, adăugați apă rece, coajă de lămâie. Amestecați până ce zahărul se dizolvă, mai treceți o dată prin sită; turnați într-o mașină de făcut înghețată, închideți-o și amestecați până ce pasta se lipește de pereți; ridicați capacul, adunați pasta de fructe cu o spatulă, bateți-o, desprindeți des pasta de pe pereți și

continuați să o bateți. Când a devenit fină și s-a întărit, serviți-o sub formă de stâncă, pe un șervet îndoit; presărați pe deasupra câteva căpșuni frumoase, apoi serviți imediat.

Sirop de cafea

Un litru de cafea. Faceți o infuzie foarte tare, filtrați și adăugați 1 kg zahăr. Fierbeți până face bule, fără a decanta sau filtra, în așa fel încât siropul să își păstreze culoarea.

Ceai răcoritor

Fierbeți la foc mic, timp de 1 h, 3 linguri de boabe de ovăz cu un litru de apă și puțină sare; după fierbere, adăugați puțină coajă de lămâie, 1 lingură de zahăr pudră și treceți printr-o pânză. Se bea rece.

Ouă poșate à la Dreux

Așezați vârfuri de sparanghel într-un vas de metal, puneți și ouăle poșate când se răcesc. Așezați câte o felie de trufă pe fiecare ou și acoperiți totul cu aspic. Lăsați la rece până se prinde.

Fursecuri sărate

Înmuiati în lapte 100 g făină, 75 g unt, 4 g sare, 5 g drojdie, faceți un aluat nu prea tare. Rulați aluatul ca pe grisine, groase cât un creion, tăiați-le la 10 cm lungime, puneți-le pe o tavă unsă cu unt, lăsați-le să crească, ungeți cu ou și coaceți la cuptor.

Vinete Iman-Bayaldi

Pentru 2 vinete de mărime medie: 10 linguri de ulei de măsline, 5 linguri de sos de roșii, 1 lingură cu ceapă tocată, sare. Luați vinetele, curățați-le pe lungime, dar nu pe toată suprafața, ci cât să obțineți, alternativ, o dungă albă și una neagră; tăiați-le în , pe lungime, dar nu complet, ci astfel încât să rămână alipite la codiță. Nu tăiați codițele. Pregătiți o cratiță adâncă cu apă fiartă, așezați vinetele și lăsați-le să fiarbă 1-2 minute (această imersiune în apă fiartă scoate gustul amarui din ele). Scoateți-le din apă, lăsați-le să se scurgă câteva momente, tăiați-le codițele și partea verde, astfel încât să le separați bucățile. Puneți-le

într-o altă cratiță cu apă caldă și sărată și lăsați-le să fiarbă acoperite cu un capac. Cratița trebuie să fie suficient de mare pentru ca vinetele să fie complet acoperite de apă, dar nu prea mare căci în acest caz va fi prea multă apă și, în consecință, prea multă zeamă. Luați ceapa tocată, prăjiți-o cu puțin ulei. Când ceapa începe să se coloreze, adăugați câteva linguri de apă din lichidul în care fierb vinetele și lăsați să fiarbă până ce se îmoaie, apoi luați de pe foc, treceți prin sită și turnați pasta astfel obținută și restul de ulei deasupra vinetelor. Lăsați să fiarbă totul, având grija să puneți capacul. Vinetele sunt făcute când s-au înmuiat; înainte de-a la scoate, adăugați sosul de roșii și mai lăsați pe foc câteva minute. Sosul trebuie bine redus și destul de gros. Dacă sosul nu e redus, dar vinetele sunt făcute, scoateți-le din cratiță și continuați să reduceți sosul. Aranjați vinetele pe un platou și turnați deasupra lor atâta sos cât să le acopere bine. Puneți platoul în beci sau în alt loc rece și lăsați să se răcească. Acest fel poate fi pregătit cu mai multe ore înainte. Timpul necesar pentru pregătire este de aprox. 1 h.

Omletă la cuptor

Puneți unt într-un vas de cuptor, bateți 2 ouă ca pentru omletă, turnați-le în vas când s-a încălzit untul. Dați puțin la cuptor.

Aluat de tarte

250 g făină, 150 g unt, 30 g zahăr, 1 ou întreg, 1 gălbenuș.

Jambon „Nîniche”

Felii de jambon aranjate în formă de cornet, umplute cu o garnitură *jardinière*¹ în aspic.

Sirop de lămâi

Încălziți 500 g zeamă de lămâie cu 800 g zahăr. Când începe să fiarbă, treceți printr-o pânză, peste coaja de la 2 lămâi. Turnați siropul în sticle când s-a răcit.

¹ *Jardinière* – termen specific bucătăriei franțuzești, desemnând un amestec asortat de legume de grădină, uneori tăiate bucăți sau cuburi egale.

Friptură din pulpă de oaie

Pentru o pulpă de 5 livre, 1 h de gătire la foc mic, dar constant. Dacă o faceți la cuptor, 1 h este suficientă, dar trebuie avut grijă să acoperiți cu hârtie unsă cu unt, iar după ce scoateți pulpa, deglasați sosul și serviți cu garnitură de fasole verde, cartofi prăjiți etc.

Macaroane à l'italienne

Într-o cratiță de 4 l, fierbeți 2 l de apă sărată. Adăugați 100 g macaroane rupte în 2 sau 3. Fierbeți la foc mic timp de 30 de minute; scurgeți, curățați cratița, puneți înapoi macaroanele și înmuiati cu câteva linguri de supă. Lăsați să fiarbă înăbușit. Când lichidul e absorbit, adăugați 30 g unt, 50 g parmezan și 50 g brânză *gruyère* rasă, sare, piper. Amestecați cu grijă pentru a încorpora totul. Serviți-le calde. Condimentați după gust.

Bezele de ciocolată

Bateți spumă tare 2-3 albușuri. Adăugați, apoi, câte 1 lingură de zahăr și una de ciocolată rasă la fiecare albuș, amestecați cu putere timp de 10 minute; amestecul acesta îl puneți pe o tavă, sub formă de biluțe care se vor umfla în timpul coacerii. Vor ajunge 15 minute de coacere, la foc foarte mic.

Œufs à la neige

Puneți la fiert, într-un vas pentru sotat, 2 l de lapte, 100 g zahăr, puțină pastaie de vanilie. Pregătiți 6 ouă, separați albușurile, iar gălbenușurile le puneți deoparte; bateți tare albușurile, adăugați 200 g zahăr pudră, continuați să bateți. Scoateți pastaia de vanilie din lapte, luați cu o lingură o cantitate mare cât un ou din albușul bătut și puneți-o în laptele care fierbe foarte încet.

Lăsați 12 minute; întoarceți, lăsați alte 12 minute. Așezați-le într-o strecurătoare și continuați operația până terminați cantitatea de albuș. Adăugați în gălbenușuri 150 g zahăr pudră, amestecați puțin, diluați cu restul de lapte, formați o cremă

englezească¹. Lăsați să se răcească totul; în momentul în care serviți la masă, puneți ouăle din albuș pe un platou, în formă de piramidă, stropiți cu puțin sos și serviți restul separat.

„Pâine” de conopidă

Fierbeți conopida în apă, apoi lăsați să se scurgă. Înmuiați miez de pâine în lapte și amestecați-l cu conopida și cu 3-4 gălbenușuri ale căror albușuri le-ați bătut spumă. Amestecați totul și coaceți la bain-marie, într-un vas pe care l-ați uns cu unt. Servirea se va face din același vas. Lăsați să se coacă aprox. 1 h și serviți cu un sos de roșii, pe care îl turnați pe deasupra.

Pâine cu lapte

Se ia o livră de făină, 1 pahar mare de lapte (nefiert) și ¼ pahar de unt, 1 lingură de rachiu, un vârf de sare și puțin zahăr, după gust. Începeți prin a amesteca făina cu laptele cald, în care ați pus sarea și zahărul, astfel încât să obțineți un aluat gros. Pentru a-l lega, este esențial să adăugați făina puțin câte puțin, amestecând continuu. Când aluatul este bine legat, adăugați 10 centime de unt diluat cu apă caldă (înainte de a adăuga drojdia, puneți untul care trebuie să fie moale, ca pentru briose) și continuați amestecarea. Lăsați aluatul adunat sub formă de bilă, într-o terină tapetată cu făină, acoperită, pe o margine a mașinii de gătit, timp de aprox. 1 h; după acest timp, își va fi dublat volumul. Frământați-l apoi pe masa de lucru și dați-i fie forma unei coroane, fie sub formă de chifle, lăsând din nou să se odihnească timp de 1 h înainte de-a coace. Este nevoie de un cuptor bine încins și de aprox. ½ h de coacere. Dacă putem procura smântână dulce, este preferabil să o amestecăm cu jumătate din cantitatea de lapte.

¹ *Crème anglaise* — în limba engleză numită *custard*, este o cremă ușoară, îndulcită, folosită ca sos sau umplutură pentru deserturi. Este un amestec de zahăr, gălbenușuri de ou și lapte fierbinte, de obicei aromat cu vanilie.

Aluat subțire pentru prăjit

Amestecați făină cu apă, adăugați puțin ulei și rachiu, sărați. Bateți totul ca pentru omletă. Bateți separat un albuș spumă, adăugați-l în aluat înainte de a vă folosi de el. Preparați aluatul cu cel puțin 2 h înainte de masă; fără această precauție, nu va crește și nu va fi ușor. Cantitatea de apă depinde de consistența pe care vrem să o dăm aluatului. Faceți mereu aluatul suficient de gros pentru a se prinde bine de ceea ce vrem să prăjim. Nu puneți sare în aluatul pentru deserturi.

Aluat pentru prăjit (altă rețetă)

3 linguri de făină, 3 gălbenușuri, 1 linguriță de ulei de măsline, sare, apă rece, toate acestea se amestecă. Aluatul trebuie să aibă o consistență medie, adăugați 3 albușuri bătute spumă și folosiți imediat.

Fursecuri cu violete

Tocați o mână mică de violete simple la un albuș de ou. Bateți albușul tare, cu 100 g zahăr pudră, amestecați violetele, puneți albușul sub formă de mici bezele pe hârtie de scris. Coaceți la foc mic.

Sos rece pentru pește

Tocați, după ce le-ați opărit: tarhon, cebare², cepșoară, pătrunjel, hasmațuchi; pasați, apoi amestecați 2 gălbenușuri bătute, turnați și amestecați 3-4 linguri de ulei, 2 de oțet, 2 de muștar. Serviți acest sos separat, alături de pește.

Sos olandez

Amestecați făină cu unt cald și dizolvați cu o cantitate de apă egală cu ¼, cu sare și piper. Dați în câteva clocote, luați de pe foc și turnați, în timp ce continuați să amestecați, 2 gălbenușuri bătute și diluate cu puțină apă; puneți din nou pe foc, iar

² *Sanguisorba minor*, plantă erbacee perenă din familia *Rosaceae*, cu frunze ca de ferigă, dințate și inflorescențe roșii, dispuse în capitule globuloase. A fost utilizată ca plantă aromatică, având un gust descris „ca de castravete, un pic acrișor și iute”.

când reîncepe fierberea, luați de pe foc; terminați prin a adăuga o bucată bună de unt, zeamă de lămâie și puțină apă caldă, dacă sosul este prea gros.

Sos pentru pește și altele

Diluati 1 linguriță de muștar cu 1 gălbenuș de ou crud; sărați puțin. Turnați în acest amestec ulei de măsline, câte o picătură, amestecând încet, mereu în același sens. Când ajungeți la cantitatea dorită, adăugați oțet. Acest sos trebuie să fie foarte gros.

Sos remulad

Tocați și zdrobiți o mână de măcriș, de pătrunjel și de hasmațuchi. Când s-a obținut un amestec fin, puneți în mojar 1 gălbenuș de ou fiert, un gălbenuș crud, o bucată de miez de pâine înmuiată în bulion² sau în lapte; continuați să pisați cu putere, adăugând, puțin câte puțin, ulei, bulion și, la sfârșit, oțet, muștar, sare, toate condimentele pe care le preferați. Acest sos trebuie să fie fin și bine legat.

Sos ravigot

Fierbeți 15 minute într-un bulion¹, cu piper și oțet, cebare, cresson, tarhon, toate tocate mărunt. Adăugați o bucată de unt și făină. Amestecați până ce se topește untul.

Sos ravigot rece

La verdețurile tocate indicate pentru sosul ravigot, adăugați pețioluri tinere de țelină, capere tocate mărunt, 1 gălbenuș de ou, puțin ulei și câteva picături de sos de anșoa. Amestecați totul foarte bine.

Sos cu unt sau sos alb

Puneți într-o cratiță 60 g unt, 2 lingurițe de făină, sare; amestecați cu o lingură de lemn, în așa fel încât să obțineți o cremă fină; puneți pe foc cu mai puțin de ½ de litru de apă rece, amestecați, lăsați pe foc mic 2 minute, încorporați 40 g unt, în două tranșe, continuând să amestecați; acest sos nu trebuie să fiarbă.

¹ Cu sensul de supă de bază sau supă concentrată.

Sos bearnez

Puneți într-o cratiță 2 gălbenușuri de ou, fără albușuri sau cicatricule, o bucată de unt, mare cât o alună; puneți pe foc foarte mic, amestecați neîncetat, pe tot fundul cratiței; când gălbenușurile încep să se îngroașe, adăugați 20 g unt, amestecați iarăși; repetați de 2 ori această operațiune, având grijă să nu adăugați unt decât când cealaltă bucată s-a topit. Sărați, piperați, adăugați 1 linguriță de oțet cu tarhon și zeama de la o șalotă mică.

Sos pentru toate felurile

Puneți la foc foarte mic bulion, vin alb, puțină foaie de dafin, sare, piper, puțină zeamă de lămâie. Lăsați să fiarbă timp de 4-5 h (n.n. până devine o reducere), potriviți cu zeamă de lămâie.

Sos cu creveți

Puneți într-un sos alb sau într-un rântaș alb carnea de la creveți, pisată, tocată ca pe ouă, serviți cu lămâie.

Sos maioneză

Puneți într-un vas 1 gălbenuș de ou, 1 vârf de sare, amestecați cu lingura de lemn 2-3 secunde, pregătiți la îndemână ¼ l de ulei de măsline și vărsați picătură cu picătură, punând, din când în când, și câteva picături de oțet, amestecați fără încetare până ce uleiul este complet încorporat; acest sos trebuie să fie gros și onctuos.

Sos tartar

Adăugați la sosul maioneză 1 linguriță de plante aromatice, castraveci și capere tocate, 2 lingurițe de muștar.

Ouă fierte moi măcelărești

Fierbeți ouăle timp de 6 minute, treceți-le prin apă rece și decojiți-le; pregătiți o garnitură *zingara* din: jambon, trufe, ciuperci tăiate cubulețe și roșii tăiate în sferturi, ierburi aromatice, praf de ardei iute. Turnați această garnitură peste ouă, după ce le aranjați într-un vas de metal.

Esență de trandafiri

Umpleți o farfurie de faianță cu petale de trandafir și acoperiți-o cu o a doua farfurie, tot din faianță. Puneți cele două farfurii la soare și luați, în fiecare zi, de pe farfuria de deasupra picăturile care s-au format și care constituie o esență de trandafiri *di primo cartello*¹.

Sirop de coacăze

Pentru acest sirop, după ce ați ales coacăzele de pe codițe, jumătate albe, jumătate roșii, zdrobiți-le trecându-le printr-un tifon gros. Adăugați suc de cireșe. Puneți la beci timp de 2 zile. Se va forma, la suprafață, un fel de spumă pe care trebuie să o filtrați. În sucul obținut după filtrare se topește 1 livră și ¼ de zahăr pentru 1 litru de suc. Puneți amestecul pe foc și când a dat în 3-4 clocote îl luați de pe foc. Amestecați și spumați fără încetare. Siropul bine făcut trebuie să fie lichid și să nu se gelificeze: din cauza acestui inconvenient, de obicei se adaugă suc de cireșe la cel de coacăze. Lăsați la fermentat 2 zile. Aromati cu câteva boabe de zmeură sau cu vanilie. Când s-a răcit, turnați în sticle. Sigilați dopul cu gudron², păstrați în sticle culcate, în beci.

Sirop de cafea

Foarte ușor de făcut. La 1 litru de apă fiartă, folosiți 125 g cafea măcinată, fierbeți 8-10 minute. Filtrați infuzia, adăugați 500 g zahăr; continuați să fierbeți până ce siropul devine destul de gros. Lăsați să se răcească și puneți în sticle, având grijă să sigilați cu gudron³ dopurile.

Sirop de zmeură

Puneți zmeura într-un vas și acoperiți-o cu vin roșu de bună calitate. Lăsați în beci timp de 2 zile, apoi scurgeți printr-o sită. Cântăriți sucul și puneți 850 g zahăr pentru fiecare livră de suc. Puneți totul pe foc, lăsați să fiarbă 10 minute. Puneți în sticle bine închise, păstrați într-un dulap, la rece.

Sirop de migdale

Curățați 500 g migdale dulci și 10 migdale amare³ care vor da un gust specific. Zdrobiți-le într-un mojar de marmură. Din când în când, adăugați câteva picături de apă, pentru a împiedica migdalele să lase ulei. Zdrobiți până ce pasta este bine legată. Adăugați, puțin câte puțin, apă caldă (aprox. 1 litru și ½ la 1 livră de migdale), zahăr și 2 linguri de apă de flori de portocal. Filtrați lichidul printr-o pânză și puneți-l pe foc amestecând continuu. După câteva minute, siropul se îngroașă și luați de pe foc. Când siropul s-a răcit, turnați în sticle.

Tartă cu cireșe

Puneți pe masa de lucru 150 g făină, faceți o scobitură în mijloc, adăugați 40 g unt, 40 g zahăr pudră, 1 gălbenuș, 2 lingurițe de apă; amestecați totul, formați o bilă, lăsați să se odihnească 1 h. Ungeți cu unt tava și rama unei forme speciale pentru tarte, aplatizați aluatul până ajunge la 3 milimetri grosime, tăiați marginile care depășesc diametrul; luați cireșele, curățați-le de codițe și de sâmburi, aranjați-le pe tartă unele lângă altele, destul de apropiate; umplând toată suprafața, adăugați 2 linguri mari de zahăr pudră, acoperind totul; dați la cuptor aprox. 20 de minute. Scoateți rama, lăsați să se răcească.

Tartă cu pere

Se face cu același aluat ca pentru tarta cu cireșe, dar perele se fierb în puțină apă cu zahăr și zeamă de lămâie; apoi se aranjează pe tartă; se coace la fel, iar după coacere, se stropesc perele cu suc pe care îl reduceți până capătă consistența unui sirop.

Roșii umplute

Pentru a umple roșii, tăiați-le și scoateți-le miezul cu 2-3 h înainte, sărați-le mult (mult mai mult decât orice altă legumă), lăsați să iasă apa din ele și scurgeți-o bine înainte de-a le umple. Întotdeauna, amestecați

carnea tocată (de vită sau de vițel) cu pâine înmuiată, pătrunjel, slănină și, în funcție de dorința de-a face economie, câțiva cartofi fierți sau ouă fierte tari și tocate, Umplutura trebuie fiartă în unt sau untură, timp de 30 de minute, la foc moderat. Odată fiartă și lăsată puțin la rece, umpleți cu ea roșiile. Dați la cuptor, la foc moderat, timp de 2 h. Puneți pe fundul vasului untură sau unt; dar cum umplutura este deja fiartă cu unt, roșiile vor lăsa, în timpul coacerii, o mare cantitate de unt auriu care poate fi scurs și folosit la altceva. Când începe coacerea, roșiile lasă mai întâi un suc apos care, încet-încet, se transformă în grăsimi; această transformare ne arată că s-au făcut cât trebuie. Roșiile umplute sunt mai bune reîncălzite.

Roșii umplute (rețetă mai fină)

Procedați în același fel ca la roșiile umplute, dar, în loc de-a la umple cu carne și cartofi, folosiți doar ouă fierte tare și pâine înmuiată. Apoi fierbeți umplutura în unt.

Turtă parmentière

Tăiați bucăți mici de 4 cm din resturile unui calcan sau biban pe care l-ați păstrat la beci. Faceți un sos beșamel, puneți în el bucățile de pește, turnați totul, foarte cald, în turtă pregătită astfel: după ce ați fiert câțiva cartofi, pasați-i, adăugați acestui piure o bucată de unt, 2 ouă întregi și amestecați. Dacă aveți o formă de savarine, puneți compoziția în ea, după ce ați uns-o cu unt; coaceți 20 de minute la cuptor, dar dacă nu aveți o astfel de formă, aranjați compoziția în formă de coroană, într-un alt vas care, și el, va merge la cuptor. Coaceți 15 minute și turnați sosul de pește la mijloc.

Caise glasate

Tăiați felii de brișă, rumeniți-le în unt topit, acoperiți fiecare felie cu 2 caise tăiate și fierte în sirop gros de zahăr. Turnați deasupra sirop.

Vrăbioară de vită în stil jardinière

Fierbeți înăbușit, 2 h, o bucată frumoasă de mușchi de vită; blansați legumele tăiate, scurgeți-le și prăjiți-le în unt, cu suc de carne. Serviți carnea pe patul de legume.

Vinete cu unt

Despicați, sărați apoi clătiți câteva vinete mici. Prăjiți-le într-un vas emailat, în unt proaspăt, pe ambele părți, timp de 25 de minute. Puneți deasupra pătrunjel tocat.

Vinete umplute

Tăiați în 2 câteva vinete tinere, sărați, tocați-le pulpa, prăjiți-o în unt, aranjați vinetele într-un vas de cuptor, umpleți fiecare jumătate de vânată cu pulpa tocată, dați la cuptor timp de ½ h. Tocați frunze de sfeclă sau de mangold cu 2 fileuri de anșoa, pâine înmuiată și piure de tomate. Sotați în unt timp de 20 de minute și turnați peste vinete.

Caise în aluat

Rupeți caisele în două, puneți-le la înmuiat în coniac, treceți-le prin aluat și prăjiți-le în untură. Pudrați cu zahăr și serviți calde.

Mere în aluat

Curățați merele și tăiați-le în felii groase, puneți-le în coniac, treceți-le prin aluat și prăjiți-le în untură, pudrați cu zahăr și serviți-le calde.

Vită rece în aspic

Rotisați o bucată macră de carne vită până se rumenește, adăugați 2 picioare de vițel, vin alb și 3 litri de apă. Fierbeți carnea timp de 3 h, iar sosul 6 h. Sărați, filtrați și turnați peste carne. Dați la încheag, în beci. Degresați înainte de a servi.

Bombă de fructe

Faceți un sirop gros de zahăr, puneți în crăticioare; într-una fierbeți sferturi de pere, mere, gutui, iar în alta prune, stafide de Malaga fără sâmburi. Amestecați totul într-o formă de lut (scoateți sâmburii de la

¹ Expresie italiană care se poate traduce aproximativ prin "de primă mână".

² Lichid vâscos de culoare închisă, cu miros specific, în acest caz folosit ca sigiliu pentru ermetizarea doopurilor.

³ Deși astăzi, la noi, migdalele amere sunt mai puțin cunoscute, în epocă, gospodinele cunoșteau și diferențiau între *Prunus amygdalus* var. *dulcis* și *Prunus amygdalus* var. *amara*.

prune), reduceți siropul, puneți 12 h la beci; scoateți din formă și serviți.

Rață cu măsline

Alegeți o rață de fermă, albă și grasă. Fierbeți-o înăbușit încet timp de 1 h și $\frac{1}{2}$. Desărați 500 g măsline rotunde și scoateți-le sămburii. Faceți un sos roșcat¹, turnați în jurul raței, adăugați măslinele, zeamă de lămâie și sosul de la friptură.

Crap la cuptor

Curățați de solzi și eviscerați un crap frumos, lăsați-l timp de 10 minute în lapte rece, blansați-l 5 minute în apă sărată, apoi ștergeți-l. Puneți-l într-un vas de cuptor, cu unt. Sărați, asezonați. Dați la cuptor, câte 15 minute pe fiecare parte. Rumeniți. Serviți pe un platou cu lămâie și pătrunjel.

Boboci de rață fripți

Alegeți 2 boboci de rață grași, puneți-i la proțap, împreună cu felii mici de slănină. Frigeți-i la foc mare, timp de 30 de minute. Pielea trebuie să fie rumenită. Adăugați un sos de vită².

Prăjitură Champigny de coacăze

Faceți 2 pătrate din aluat de foietaj. Dați la cuptor, ungeți-le cu jeleu de coacăze, uniți cele două foi, acoperiți-le cu cremă Chantilly, adică cu frișcă.

Cremă Chantilly

Bateți spumă smântână dulce cu un vârf de gumă de adragant³. Îndulciți, vanilați, aranjați crema decorativ. Serviți cu gofre.

Șarlotă rusească

Tapetați o formă cu pișcoturi lipite între ele cu unt proaspăt, umpleți forma cu cremă

Chantilly, dați la gheață timp de 3 h.

Șarlotă cu mere

Decojiți, tăiați 3 livre de mere din soiul Renet, fierbeți-le cu un pahar de apă, adăugați zahăr, zdrobiți-le și pasați-le. Ungeți cu unt o formă, tapetați-o cu biscuiți sau cu felii subțiri de pâine unse cu unt pe ambele părți. Turnați pasta de mere în mijloc, coaceți la foc moderat timp de $\frac{3}{4}$ h. Scoateți din formă și serviți fie rece, fie caldă.

Cotlet înăbușit în stil jardinière

Fierbeți înăbușit, în vin alb, o bucată mare de cotlet de vită. Scoateți jumătate din sos. Gătiți în cealaltă jumătate legumele în stil *jardinière*, deja opărite în apă clocotită.

Cochilii cu pește

Tăiați în bucățele mici resturi de pește și de ciuperci gătite. Amestecați cu un sos beșamel gros, asezonați, așezați în cochilii de scoici Saint-Jacques, presărați pesmet pe deasupra. Coaceți la cuptor 15 minute.

Cremă de cafea înghețată

Luați 1 litru de lapte fierbinte, îndulciți-l, fierbeți 10 minute. Spargeți 6 ouă, luați gălbenușurile, bateți-le cu 2 linguri de lapte rece sau smântână, turnați câte puțin lapte pentru a-l apropia de temperatura celui fierbinte, vărsați ouăle în lapte, luați de pe foc, amestecați, lăsați să se îngroașe și pasați. Dați la înghețat, într-o formă înconjurată de gheață și sare, timp de 3 h.

Cremă de ciocolată

Fierbeți lapte îndulcit, turnați înăuntru ciocolată topită fierbinte, luați vasul de pe foc, adăugați gălbenușurile, diluate la rece, amestecați, pasați. Lăsați să se răcească cel puțin 6 h.

Cremă plutoare

Fierbeți 1 litru de lapte, adăugați zahăr, aromatizați, turnați în el 7-8 gălbenușuri diluate cu smântână rece, dați la fiert 5 minute și pasați. Bateți albușurile spumă,

amestecați cu 3 linguri de zahăr, 200 g de praline măcinate. Puneți amestecul într-o formă caramelizată, dați la cuptor timp de 10 minute, răsturnați și serviți cu cremă pe deasupra înainte de-a da la masă.

Friptură de curcan

Luați un curcan de 6 livre, legați-l cu sfoară, înfășurați-l în felii de slănină, puneți-l la proțap și coaceți-l timp de 1 h și jumătate. Serviți cu salată.

Friptură de pui de curcă

Luați un pui de curcă, legați-l cu sfoară, spălați-l, puneți-l la proțap. Frigeți mai întâi la foc mic, sărați, rumeniți, apoi la foc mare. Îmbunătățiți sucul scurs (n.n. adăugându-i condimente).

Spanac cu smântână

Fierbeți 3 livre de spanac în apă sărată, scurgeți, tocați mărunț. Puneți într-o cratiță cu 150 g unt proaspăt. Acoperiți și țineți la foc mic timp de trei sferturi de oră. Amestecați des, adăugați smântână dulce, mai fierbeți încă 20 de minute. Serviți cu crutoane.

Spanac cu jambon

Blansați și tocați spanacul, gătiți-l în unt, adăugați supă sau zeamă de carne. Serviți cu felii de jambon prăjit.

File de vită cu sparanghel

Curățați și acoperiți cu slănină un file de vită, frigeți-l la proțap. Serviți pe vârfuri de sparanghel blansate în apă sărată și sotate în unt. Serviți sosul într-o sosieră.

File de vită în aspic

Fierbeți înăbușit un file de vită cu vin de Madeira. Lăsați să se răcească, puneți-l într-o formă tapetată cu aspic. Acoperiți cu restul de aspic. Dați la gheață timp de 12 h.

Friptură din file de vită

Frigeți un file de vită, la proțap, timp de trei sferturi de oră. Serviți cu creson.

Fricandou financière¹

Gătiți timp de o oră, cu unt, două bucăți de pulpă de vițel. Glasați cu sucul format. Serviți cu un sos roșcat², cu garnitură de momițe de vițel, găluște, trufe, ciuperci etc.

Fricassée de pui

Tăiați în bucăți 2 pui tineri, spălați-i cu apă caldă, fierbeți-i în 2 pahare de bulion alb, puneți într-o cratiță 1 lingură de unt, încorporați făină, diluați cu bulion de pui, turnați peste pui, lăsați să se înăbușească, adăugați sosul de legătură, gălbenușuri și lămâie, ciuperci, măsline, morcovi.

Gujoni prăjiți

Spălați gujonii³ în lapte, ștergeți-i, dați-i prin făină și prăjiți-i în untură sau în ulei. Serviți-i cu zeamă de lămâie.

Înghețată cu piure de cășuni

Faceți o cremă groasă de vanilie. Înghețați 3 h într-o formă. Înghețați a doua formă cu piure de cășuni, amestecați cu sirop de zahăr. Serviți cele două înghețate una peste alta.

Prăjitură Franchard

Fierbeți 125 g ciocolată într-o ceașcă de apă, adăugați $\frac{1}{2}$ de litru de lapte cu zahăr. Fierbeți 30 de castane, cojiți-le și zdrobiți-le, amestecați-le cu ciocolata. Bateți 3 ouă întregi, amestecați totul. Turnați într-o formă caramelizată, fierbeți la bain-marie. Serviți cu cremă de vanilie.

Pulpă de căprioară cu sos poivrade

Înlăturați pielea și nervurile de pe carne. Puneți la proțap, coaceți până capătă o culoare roz, stropiți cu unt și untură. Serviți alături de o sosieră în care ați pus sos *poivrade*, făcut după cum urmează:

1 *À la financière* este un termen utilizat în gastronomia franceză care poate însemna o garnitură, o metodă de prezentare sau un aliment servit cu sos *financière*, pe bază de vin de Madeira, uneori cu trufe.

2 Vezi nota 1, pagina alăturată.

3 Termen franțuzesc pentru peștișori din diverse specii, alteleori pentru fâșii de pui sau pește de dimensiuni mici.

blanșați 3 ficăței de pasăre, împreună cu resturile pulpei, tocați, amestecați cu slănină. Rumeniți cu unt, adăugați bulion¹ sau marinadă, asezonați ca să fie picant. Puneți pe foc mic, timp de 30 de minute, legați cu unt proaspăt, adăugați sucul de la fript.

Înghețată de cafea

Fierbeți 1 litru de lapte cu zahăr, adăugați 3 linguri de esență de cafea, luați de pe foc, legați cu 6 gălbenușuri de ou diluate cu lapte rece, îngroșați dând din nou pe foc. Răciți, puneți într-o formă. Dați la gheață timp de 4 h, într-o găleată plină cu gheață și sare.

Jambon glasat

Înmuiați timp de 24 h un jambon în apă rece, înfășurați-l cu aluat, fierbeți 4 h în apă caldă amestecată cu vin, răciți pe jumătate, luați carnea de pe oase, aranjați-o frumos și coagulați cu aspic din picioare de vițel, punând în beci, peste noapte.

Macédoine de fructe

Fierbeți în 2 cratițe, în sirop foarte gros, cât mai multe feluri de fructe. Aranjați-le și tasați-le într-o formă de lut. Puneți-o peste noapte în beci, scoateți din formă și stropiți cu sirop de coacăze.



Sfaturi practice de menaj

Cum se fac obiectele decorative pentru pomul de Crăciun

Cum auriți nucile. Introduce în partea moale de la baza nucii un ac de păr foarte scurt, apoi, prinzând nuca cu ajutorul acului de păr, scufundați în lapte și rulați pe o foaie aurită (aur praf sau sub formă de foi); apoi tamponați aurul de pe nucleă cu puțină vată. Nucile nu vor fi curățate la interior. Pentru a atârna nucile, treceți un fir de sfoară în bucla pe care o formează acul de păr. Pentru a le înșira, folosiți-vă de ace pentru păpuși, să fie foarte scurte, și le treceți pe o sfoară, legând fiecare ac, în așa fel încât nucile să nu cadă unele peste altele.

Cum auriți și fixați conurile de brad. Conurile de brad se auresc la fel ca nucile, scufundându-le în lapte și rostogolindu-le pe o foaie de aur pe care o tamponați cu vată. Alegeți, pentru aurire, conurile de brad lungi și moi; cu solzii nedeschisi, e ușor să fixați aurul pe ele. Pentru a fixa conul pe brad, perforați la bază cu ajutorul unui poanson sau al unui cui lung și subțire; apoi, în acest orificiu introduceți o sârmă de mărime medie, pe care o veți înfășura pe ghirlande sau pe ramurile bradului de Crăciun.

Flori la minut

Regulă generală: cumpărați hârtia la lumină, alegeți nuanțe vii, roz și galben de mai multe tonuri, evitați albastrul și nu abuzați de roșu; luați puțină hârtie verde pentru codițe, cumpărați sârmă pentru codițe, tăiați-o în bucăți cu un clește sau cu un patent.

Trandafir. Luați o sârmă, îndoiți-o puțin la un capăt; acoperiți-o cu un tampon de vată care să aibă la capăt un pătrat de hârtie roz; legați sub tamponul de vată puțin fir de bumbac sau sârmă în bobină; tăiați o bandă de hârtie de 80 x 7 cm; îndoiți de trei ori dublu, apoi o dată în trei; tăiați la unul din

capete o parte dantelată rotundă adâncă; puneți-o pe o petală cu ajutorul unui obiect sferic oarecare (dop de carafă, etc.), apăsați cu putere la mijlocul părților dantelate pentru a le gofra pe toate în același timp; desfaceți banda, plisați partea nedantelată răsucind-o în jurul bazei tamponului; legați pe rând cu firul de bumbac sau de sârmă; înveliți tija în vată, acoperiți cu o bandă de hârtie verde de 11 cm lățime.

Crizantemă. Tăiați benzi de 80 x 7 cm; îndoiți de patru ori în două; despicați pe 3 ½ cm adâncime la interval de ½ cm, rotunjiți unghiurile fiecărei petale, gofrați fiecare petală, făcând o dungă cu mânerul unei croșete la mijlocul fiecărei petale; desfaceți, montați crizantema ca pe trandafir. Crizantema e încă și mai frumoasă; putem varia dimensiunea tăind petalele și benzile mai mult sau mai puțin late, adăugându-i profunzime, în toate tonurile de roz și galben.

Cum conservăm cartofii iarna

Puneți cartofii într-un beci, pe un pat de huiă mărunțită sau de praf de cărbune de lemn. Acoperiți cu un strat de huiă sau praf de cărbune, apoi puneți un alt strat de cartofi și acoperiți din nou. Cartofii, morcovii, sfecla, se conservă astfel proaspete și sănătoase.

Pentru a curăța mașina de gătit

Luați ¼ l de esență de terebentină, răzuiți înăuntru 250 g ceară și dizolvați totul pe foc foarte mic, adăugați un pachet de pudră de plumb și amestecați totul pentru a obține o pastă moale. Atenție la îngheț, căldură prea mare și la produsele contrafăcute.

Cum faceți ca ustensilele de bucătărie să arate ca noi

Luați nisip alb foarte fin, numit *sablon de Fontainebleu*, adăugați aceeași cantitate de făină, o mână de sare grunjoasă, o lingură de oțet, faceți o pastă și frecați cu ea cratițele de cupru și de cositor.

Curățarea flanelei

O lingură de alcaliu¹ pentru fiecare litru de apă caldută; înmuiați flanelele și lăsați-le timp de zece minute. Pregătiți o apă de săpun caldută și foarte spumoasă, în care lăsați flanelele aprox. 1 h. Spălarea trebuie să se facă trecând obiectul de flanelă prin mâna strânsă pumn; nu stoarceți niciodată, să nu frecați flanelele; clătiți în apă caldută, în care s-a adăugat o mică doză de alcaliu; uscați într-un loc închis, nu în aer liber, asta ar întări țesătura; evitați căldurile prea mari; călcați pe jumătate uscat.

Curățarea penelor

Luați 3-4 litri de apă de ploaie și răzuiți 60 g de săpun alb; puneți pe foc; când săpunul e dizolvat complet, luați vasul de pe foc și lăsați să se răcorească; penele uscate se umezesc cu apă curată și rece, apoi se întind, umede fiind, pe o scândură curată; frecați fie cu o țesătură fină, fie cu un burete umezit în lichidul pregătit cum s-a indicat mai sus; clătiți de mai multe ori în apă rece, pentru a îndepărta complet săpunul care s-a lipit de ele; presăți între două rufe uscate, scuturați pentru a le usca, și, în final, separați cu grijă toate tije. Urmează operația de încrețire. Întindeți cărbuni fierbinți pe o placă de metal sau pe vatră oarecare și țineți penele la ceva distanță de tăciuni; încet-încet, se usucă se și încrețesc; dacă curățați pene albe, puneți pe tăciuni puțină floare (n.n. pulbere) de sulf; vaporii acesteia le va reda albeața.

Spălarea țesăturilor

Broderii, mătase artificială, bumbac, mătase etc. Evitați categoric să încredințați spălarea acestor țesături unui atelier de boiangerie. Este de preferați să le spălați voi, folosind săpun neutru, fără potasiu, sau săpun Harris². Dizolvați săpunul în apă fiartă; coborâți apoi temperatura adăugând apă rece. Nu frecați broderia cu săpun,

ci înmuiați-o în spumă și frecați ușor. Clătiți cu apă caldă pentru a scoate săpunul, apoi cu apă rece în care ați dizolvat o lingură de sare de bucătărie la 2 l de apă. Presăți apoi încet între palme, dar nu stoarceți prin răsucire; uscați rapid. Niciodată nu se să fierbe o broderie, nici nu se lasă umedă după ce ați spălat-o; nu folosiți niciodată săpun obișnuit, nici sodă, nici praf pentru spălat. Călcați pe dos, cu un fier ușor încălzit, punând partea cu broderie pe o stofă moale și groasă, interpunând o bucată de pânză fină.

Tălpi impermeabile

Tălpile de la încălțăminte de iarnă pot fi făcute impermeabile folosind următorul amestec: se iau 40 g ceară pentru parchet, 20 g grăsimi de oaie, pe cât de pură se poate; topiți totul pe foc foarte mic. Când totul s-a amestecat bine, luați de pe foc și întindeți un strat pe talpă, folosind o perie grosieră; se lasă la uscat timp de 24 h.

Curățarea bureților

Puneți într-un vas bureții de curățat și stoarceți pe fiecare zeama de la o lămâie. Puneți toate bucățile de lămâie împreună cu bureții, acoperiți totul cu apă fiartă și lăsați timp de 24 h. Clătiți cu apă rece și iată, bureții voastră sunt la fel de curați și albi ca atunci când erau noi, ceea ce este de apreciat mai ales dacă este vorba despre bureți fini și al căror preț este deseori ridicat.

Pentru a împrospăta mobilele acoperite cu piele

Dacă pielea este lipsită de culoare, e de ajuns să o frecați cu albuș de ou bine bătut.

Scaune cu împletitură de pai, murdară sau lăsată

Îndepărtați mai întâi praful, apoi spălați cu apă caldă partea din împletitură de pai pe dedesubt. Lăsați să se usuce la soare, pe cât posibil. Partea de împletitură de pai se va întinde ca și cum scaunele ar fi noi și vor rezista mai mult timp.

¹ Alcalii – în context, săruri de sodiu sau de potasiu.

² Dr. Harris – companie britanică începută la finele sec. 18 ca farmacie și devenită faimoasă în Europa secolelor 19 și 20 pentru produsele sale cosmetice.

Pete de rugină pe lenjerie

Stoarceți zeama de la o lămâie într-o lingură de argint, încălziți deasupra unei lămpi cu alcool, la foc mic, sau a unei lumânări și spălați cu ea locul pătat.

Cum albig mâinilor și le pregătim împotriva degerăturilor

Este suficient să frecați mâinile, în fiecare seară, la culcare, cu o lămâie tăiată pe din două.

Lapte împotriva crăpăturilor feței

Faceți, din zece migdale dulci și câteva amande amare¹, un lapte puțin îngroșat, adăugați glicerină, o cincime din cantitate. În fiecare dimineață, după ce v-ați spălat pe față, e suficient să întindeți acest lapte cu ajutorul unui burete și nu veți mai avea motive să vă temeți de efectele frigului asupra feței voastră.

Ulei de crin (împotriva arsurilor)

Luați petale de crin, macerați-le în ulei de migdale. După o lună, îl puteți utiliza. Este un remediu excelent împotriva arsurilor

Vopsea de violete (pentru colorarea lichidelor)

Luați violete înflorite, puneți-le într-un flacon pe care nu îl închideți ermetic, apoi vărsați peste flori alcool de bună calitate (n.n. de 90°). După o lună, veți obține o vopsea albastră pe care o veți putea folosi pentru a colora diverse lichide, fără a le afecta calitatea.

Împotriva piștruiilor

Fierbeți arpacaș în apă, adăugați apă de colonie și lăsați să stea mai multe ore.

Împotriva durerii de dinți

Floarea de brebenoc², mestecată câteva minute, are proprietatea de a calma instantaneu durerea de dinți.

Cum brebenocul nu înflorește tot anul, e prudent să vă faceți o provizie pe care o veți păstra într-un flacon bine închis.

Pentru a scoate petele de noroi

Pentru a scoate petele de noroi de pe stofă sau mătase, trebuie mai întâi să umeziți cu grijă locul petei, apoi să acoperiți cu pudră de tartar³, apoi să clătiți cu apă curată. Aveți grijă să nu lăsați pasta de tartru prea mult timp căci ar afecta stofa.

Pentru a scoate petele de cafea

Dacă este vorba de a scoate o pată de cafea, de pe orice material, oricât de deschis la culoare, diluați un gălbenuș de ou cu apă cu adaos de alcool; petele vor dispărea ca prin minune.

Săpun împotriva degerăturilor

Dizolvați 15 g sare de masă într-o proporție egală de apă, adăugați 10 g amoniac și 60 g ulei de măsline, iar după ce agitați puternic, puteți folosi în cantități mici.

Împotriva degerăturilor cu ulcerări

Dacă degerăturile prezintă ulcerări, acoperiți-le cu o pastă formată dintr-un albuș de ou amestecat cu puțin rom și va veți vindeca repede.

Împotriva mâinilor aspre

Dacă aveți mâinile aspre, frecați-le ușor cu următoarea pomadă: luați o bucată de ceară și topiți-o în ulei de măsline. După folosire, mâinile voastră vor fi deosebit de moi.

Împotriva degetelor crăpate

Dacă aveți degetele crăpate, spălați-le de două sau de trei ori pe zi într-un decoct de mousse perlée (20 g la litru).

Împotriva tusei

Fierbeți, în 250 g apă, 1 kg miere albă și pasați printr-o bucată de stofă de lână. Beți acest sirop într-o ceașcă de ceai de violete

și veți vedea cum vă va trece răceala și cum va veți simți mult mai bine.

Cum să fabricați un barometru

Umpleți pe jumătate un vas oarecare cu nisip umed și puneți deasupra un con de brad: pentru timp frumos, conurile se deschid, iar pentru timp umed se vor închide complet.

Lipici din orez

Înmuiati, la rece, făină de orez, puneți pe foc mic, amestecând încet, până ce amestecul se limpezește. Acest lipici, care devine transparent când se usucă, este atât de puternic încât hârtia sau cartonul se vor rupe mai degrabă decât să se desprindă de unde au fost lipite.

Cum să realizați jardiniere frumoase

I. Luați un burete cu găuri mari, îmbibați-l cu apă și puneți în orificii semințe de in, creson, trifoi; aceste semințe vor răsări foarte repede și vor da buretelui aspectul unei sfere de verdeață, plăcută la vedere. II. Alegeți o sfeclă cu frunze ornamentale, scobiți-o la mijloc, la o adâncime de 8-10 cm, unde puneți o rădăcină de zambilă și acoperiți cu pământ. Dacă aveți grijă să udați în fiecare zi, veți vedea frunzele de sfeclă crescând frumos, iar zambila va îmboboci și înflori. Atârnați această jardiniere cu ajutorul unei sârme, fie într-o seră, fie într-o cameră încălzită.

Cum să fabricați gheață artificială

Faceți un amestec din 6 părți de sulfat de sodă, 4 de hidrociorat de amoniac, 2 de hidrociorat de potasiu, 4 de acid azotic. Amestecul astfel obținut scade temperatura ambiantă la aprox. -42°C. După ați amestecat ingredientele de mai sus, este suficient să puneți amestecul în contact cu un recipient umplut cu apă pentru a obține gheață artificială și igienică.

Cum conservăm pătrunjelul

I. Tăiați-l într-o zi fără precipitații și uscați-l la umbră. Păstrați-l în cutii de fier alb și înmuiați-l înainte de folosire. II. Tocați pătrunjelul, umpleți borcane mici, acoperiți-le cu unt topit. Pătrunjelul nu se păstrează mult timp odată ce borcanul a fost deschis, de aceea e bine să folosiți borcane mici.

Ceară pentru mobile

Topiți 50 g ceară galbenă și apoi luați de pe foc, adăugați, puțin câte puțin și amestecând continuu, 100 g terebentină caldă. Turnați amestecul într-un borcan și continuați să amestecați până se răcește. Pentru a da un aspect lucios mobilelor, e suficient să adăugați în ceara topită 12 g litargă¹ pudră; amestecați pe foc mediu și lăsați să se răcească. A doua zi, strecurați rezidurile lăsate pe fundul vasului cu litargă și adăugați 100 g terebentină, ca mai sus. Pentru utilizare, întindeți puțină ceară pe o bucată de flanelă și frecați mobila cu putere.

¹ Vezi nota 3, pag. 38.

² Brebenoc – *Vinca minor*, plantă erbacee cu flori albastru-violet sau albastru-deschis, roșii, rar albe.

³ Bitartrat de potasiu.

¹ Litargă – oxid de plumb cristalizat.

Bors.

Într-o puștinică sa se pune un pumnul buată de țărână de grâu și unul de țărână de popusă. Tot odată se pune în aceste țărâțe o bucată (de mărimea unui măr) de aluat (de la brutar) dospit (facut cu drojdie).

Peste asta se turnă apă caldă (nu fierbinte). Totul se lasă la caldura până se înăcește.

Prima oră borcul nu va fi așa de acru, trebuie se se învechiască drojdiile. Peste câte va dă se pătă vârsa apă, și pune alte care va esi mai acra.

Tingelhof.

Pour un $\frac{1}{2}$ kilo de farine, environ, il faut 125 grammes de beurre, 8 ou 4 œufs, un grand verre de lait sucré et une poignée de raisins de Smyrne ou de Malaga et 10 centimes de levure.

On commence par tiédir le lait, dans lequel on fait fondre le beurre. Avec ce liquide on pétait la farine et l'on ajoute les œufs, une pincée de sel et les raisins. Lorsque la pâte est assez épaisse on la pétait avec la main jusqu'à ce qu'elle se détache du fond de la terrine; alors



22 de mâncăruri
de la 1900 recreate
de chefi și autori culinari
contemporani



Biscuiți manqués & spumă de căpșuni



Rețetele originale

Biscuiți manqués

Amestecați 2 ouă, 2 linguri de făină uscată la cuptor, 4 linguri de zahăr pudră, coajă rasă de la o lămâie; puneți în formă de biscuiți, pe o foaie de hârtie unsă cu ulei și coaceți la cuptor, la foc moale.

Borș

Într-o putinică sau oală, se pun un pumn bun de tărațe de grâu și unul de tărațe de păpușă. Totodată, se pune în aceste tărațe o bucată (de mărimea unui măr) de aluat (de la brutar) dospit (făcut cu drojdie). Peste acestea se toarnă apă caldă (nu fierbinte). Totul se lasă la caldura, până se înăcrește. Prima oară borșul nu va fi așa de acru, trebuie să se învechească drojdiile. Peste câteva zile, se poate vărsa apa și pune alta care va ieși mai acru.

Spumă de căpșuni

Pregătiți albușuri de ou bătute spumă, îndulciți și amestecați cu tot atâta pulpă de căpșuni trecută printr-o strecurătoare fină. Acest fel de spumă poate fi făcut cu frișcă tare în loc de albușuri de ou; atunci e și mai fină și savuroasă. Amestecați o parte egală de frișcă cu spuma deja pregătită, din fructe și albușuri de ou, și dați la rece timp de 3 ore.

Rețeta gătită de Andrei Chelaru, @blogulluiChelaru

Am fost foarte încântat când am răsfoit acest caiet valoros de rețete și mi-a fost greu să aleg, fiind foarte interesante toate. În final, am ales 3 rețete: cea de borș, cu care am o relație specială, fiind moldovean și pe care îl folosesc des, înlocuind sucul de lămâie sau oțetul. A doua rețetă sunt biscuiții manqués care se potrivesc perfect cu a 3-a rețeta aleasă, spuma de căpșuni. Toate cele trei, împrietenite pe aceeași farfurie, au făcut să se întâmple un desert ușor, aromat, dulce-acrișor, cu o aromă subtilă de borș de casă, perfect pentru zilele călduroase de vară.

continuarea în paginile următoare >



Biscuiți manqués & spumă de căpșuni



< continuare din paginile anterioare

Ingrediente

Pentru biscuiții manqués
90 g făină uscată la cuptor
2 ouă
60 g zahăr pudră
(trecut prin sită)
coaja de la o lămâie
un praf de sare

Pentru borș
150 g mălai
(preferabil unul integral,
din piață de la țărani)
150 g tărațe de grâu
3.5 l de apă fiartă
2 felii de pâine integrală prăjită
o crenguță de cimbru uscat
(sau una de vișin)

Pentru spuma de căpșuni
30 g frunze busuioc
200 g căpșuni
200 g frișcă neîndulcită
(foarte rece)
15 g zahăr pudră

Pentru căpșunile marinate
200 g căpșuni tăiate
20 g reducere de borș
20 g miere de rapită
un praf de sare

Biscuiți manqués.

Am ținut făina la cuptor la 150°C până s-a uscat și colorat puțin. Am lăsat-o la răcit. Am amestecat restul de ingrediente cu un tel până a rezultat un aluat omogen, pe care l-am lăsat 30 de minute la temperatura camerei să se odihnească. Am întins aluatul pe hârtie de copt, un strat cât mai uniform, și l-am copt la 150°C până s-a colorat puțin.

Borș.

Am pus apa la fiert. Când a ajuns pe la 40 de°C, am amestecat mălaiul cu tărațele și cu 0.5 l de apă și am turnat acest amestec în borcan. După ce am dat restul de apă în clocot, am oprit focul și am lăsat 10 minute să se tempereze. Am adăugat în borcan feliile de pâine prăjită și cimbrul și am turnat apa. Dacă aveți „cuib” de la un borș precedent, el se acrește mult mai repede. La mine s-a acrit după 7 zile. Pentru reducere de borș, l-am strecurat și am redus prin fierbere fiecare litru până la 60 de ml.

Spumă de căpșuni.

Am bătut frișca până a început să prindă volum. Am adăugat zahărul pudră și am bătut iar frișca la viteză mică până s-a dizolvat zahărul. Căpșunile le-am blenduit și apoi le-am trecut prin sita fină, după care le-am încorporat puțin câte puțin în frișcă. Busuiocul l-am tăiat mărunt și l-am încorporat în spuma de căpșuni. A ieșit o spumă foarte proaspătă și aromată.

Căpșuni marinate în reducere de borș.

Se amestecă ingredientele și se țin la rece 10 minute.

Pentru servire, ingredientele se așază împreună în aceeași farfurie, căpșunile marinate primele, apoi acoperim cu spuma de căpșuni răcită, cu frunze de busuioc sau tarhon pentru contrast și cu biscuiții manqués rupți în bucăți neuniforme. Se servește imediat.



Ouă umplute



Rețeta originală

Se prepară o umplutură din gălbenușuri de ouă fierte tare, ficat de pasăre sau de vițel și plante aromatice, sare și piper; se umplu albușurile din care s-a scos gălbenușul, după ce am decupat calota rotundă. Se ia o cratiță atât de largă încât ouăle, așezate vertical, să se susțină reciproc. Cratița trebuie să fie unsă cu unt și acoperită cu pesmet. Se gratinează ouăle în cuptor, la foc mediu.

Rețeta gătită de Oana Coantă, Bistro de l'Arte (BV)

Ingrediente

albușuri fierte

Pentru umplutură
gălbenușuri fierte
ficat de pasăre (sau de vițel)
ierburi aromatice
trufe
ceapă verde
sare
piper

Pentru copt
unt
pesmet
roșii

Gusturile vechi și simple sunt uitate, pot fi aduse înapoi cu puțină atenție și un strop de modern.

Ouăle mele umplute au fost îndesate în niște tomate bune. După aceea, compoziția de ficat tocat cu gălbenuș fiert și ierburi aromatice a primit niște trufe și ceapă verde înmuiată în unt.

Am rumenit pesmetul în unt, am așezat acolo ouăle în cuib de roșie și le-am lăsat la cuptor destul, dar nu prea mult, cât să se înmoaie tomatele și să se rumenească umplutura.



Dulceață de morcovi



Rețeta originală

Luați 500 g de morcovi tăiați în bucăți fine și în lamele mici, 750 g de zahăr alb pulverizat, coaja de la trei lămâi, tăiată în felii foarte subțiri; puneți într-un vas mare și adânc un strat de morcovi, un strat de zahăr, cu coaja de lămâie; tot așa până ce consumați jumătate din cantitatea de morcovi; stropiți apoi cu sucul de la trei jumătăți de lămâie; vărsați, reluați operația ca mai sus; mai adăugați sucul de la trei jumătăți de lămâie; puneți în vas destulă apă pentru a acoperi totul; fierbeți la foc mic timp de patru ore; sucul trebuie să se gelatinizeze; puneți în borcane: această dulceață are același gust ca cea de portocale.

Rețeta gătită de Oana Coantă, Bistro de l'Arte (BV)

Ingrediente

300 g morcovi
200 g păstârnac
400 g zahăr
300 ml apă
30 ml oțet de vin și caise

Opțional pentru aromă
coajă de brad

Pe vremuri, când nu erau frigidere, sarea și zahărul se foloseau în exces pentru conservare.

Acum, când avem unde ține la rece și am mai aflat că tehnica de gătit și conservare corectă ajută la păstrarea alimentelor, putem reduce dramatic și sarea și zahărul. 100 g de morcov conțin 3,45 g de zaharuri, să nu uităm acest aspect.

No, am luat 300 g de morcov, am adăugat 200 g de păstârnac și nu am folosit lămâie, ci oțet din vin și caise. Am tăiat legumele cuburi, nu le-am ras. Nu am aromă cu coajă de citrice, ci cu coajă de brad. Zahărul a fost cam 400 g.

Nu am pus nici apă multă, ci doar vreo 300 ml, focul mic-mic și răbdare la amestecat.



Prăjitură din Franche-Comté



Rețeta originală

Luați 150 g de zahăr pudră, 100 g de unt foarte proaspăt, 2 ouă întregi, 150 g de făină de porumb și 150 g de făină obișnuită (de grâu); după ce ați amestecat totul și ați aromat cu vanilie, frământați aluatul până ce devine foarte gros, apoi tăiați-l în forme diverse, cu ajutorul formelor de decupat pe care le aveți, și coaceți la cuptor, la foc moderat.

Rețeta recreată de Irina Georgescu, food writer & autoarea „Carpathia”

Ingrediente pentru 30 de fursecuri

100 g unt moale
150 g zahăr tos
2 ouă de mărime mijlocie, bătute
1 linguriță de extract de vanilie
coaja rasă de la o lămâie
150 g făină de mălai
150 g făină

Într-un bol amestecăm, cu o lingură de lemn, untul cu zahărul până ajung la o consistență cremoasă. Adăugăm restul de ingrediente și amestecăm bine, după care frământăm puțin cât să se formeze o cocă moale. Acoperim bolul și îl punem în frigider pentru 1 oră, până ce coca s-a întărit și este gata de întins.

Pentru a rula cât mai ușor, întindem aluatul între două foi de copt, și îl rulăm până ajungem la 3-4 mm grosime. Dezlipim prima foaie de copt, întoarcem aluatul pe suprafața de lucru și dezlipim și cea de-a doua foaie. Așezăm din nou aluatul pe una din foi, îl tăiem cu o formă cu diametrul de 6,5 cm, lăsând o mică distanță între decupaje. Îndepărtăm aluatul dintre decupaje, așezăm foaia de copt cu fursecurile pe o tavă de cuptor și dăm la frigider pentru 30 de minute. Între timp, rulăm restul de cocă și repetăm metoda.

Încălzim cuptorul la 160°C și coacem prima tură de fursecuri, pentru 10-12 minute, pe grilajul de jos, până ce se rumenesc ușor pe margine. Coacem și restul de fursecuri.

Se servesc doar după ce s-au răcit.
Sunt foarte bune cu gem sau dulceață.



Brișe de orez



Rețeta originală

2 căni de orez fiert la rece, 570 g de făină, 1 linguriță de sare, 1 linguriță de zahăr, o jumătate de linguriță de praf de copt sau drojdie, 285 ml de lapte, 3 ouă. Se pasează orezul pentru a îndepărta cocloașele și se adaugă celelalte ingrediente. Se coace în forme de brișe 15 minute.

Rețeta gătită de Irina Georgescu, food writer & autoarea „Carpathia”

Ingrediente pentru 12 brișe

85 g orez cu bob lung
300 ml apă
2 ouă de mărime mijlocie
230 ml lapte
10 g sare
1 linguriță zahăr
275 g făină
2 lingurițe de praf de copt
25 g cașcaval ras (opțional)

Se fierbe orezul în cantitatea de apă indicată și se lasă să se răcească complet. Putem face asta cu o zi înainte.

Încălzim cuptorul la 180°C și ungem bine o tava de brișe cu puțin unt. Eu am folosit o tavă de 35 x 26,5 x 3 cm.

Folosim o furculiță pentru a desface cocloașele de orez. Batem ouale spumă cu un mixer, până își dublează volumul, adăugăm laptele și amestecăm bine, dar fără a pierde din volumul spumei. Combinăm cu grijă acest amestec cu 275 g din orezul fiert. Adăugăm sarea, zaharul și cernem făina împreună cu praful de copt peste orez. Încorporăm bine și transferăm în formele de brișă.

Dacă folosim cașcaval (mi s-a părut potrivit acest ingredient, care nu apare în rețeta originală), presărăm câte puțin peste fiecare brișă. Coacem în cuptor pentru 12-15 minute și le servim calde cu unt, la micul dejun.



Pricomigdale cu ciocolată



Rețeta originală

Luați 500 g zahăr pudră, 3 albușuri de ou și 3 cești de ciocolată rasă; bateți totul timp de aprox. ½ h; puneți amestecul respectiv, câte puțin, pe o foaie de hârtie unsă cu unt și dați la cuptor, la foc mediu. Pricomigdalele sunt coapte când se desprind de pe hârtie.

Rețeta gătită de *Cristina Mehedințeanu, Cofetăria Zmeur (București)*

Ingrediente pentru 23 de bucăți

100 g albuș
sare
150 g zahăr alb
50 g zahăr pudră
suc de lămâie
100 g făină de migdale
20 g cacao pudră
50 g ciocolată tocată mărunț

Pentru ganache
85 g smântână pentru frișcă
135 g ciocolată 70%
10 g unt

Aceasta este o variantă îmbunătățită a pricomigdalelor clasice. Rețeta mea pornește de la versiunea Mariei Cantili. Am scăzut cantitatea de zahăr din rețeta originală și am adăugat făină de migdale, care face din aceste fursecuri adevărate pricomigdale, atât de căutate chiar și azi. Mi-a plăcut că rețeta are în compoziție ciocolată, această le dă un gust bogat, foarte decadent. Am adăugat și o cremă de ciocolată foarte fină, cu puțin zahăr în compoziție.

Pregătim o beza franceză din albuș, un vârf de sare și zahăr alb. Acesta se adaugă treptat, pe măsură ce se bate spumă albușul. Adăugăm și puțin suc de lămâie care ajută la stabilizarea bezei. La final, încorporăm zahărul pudră și batem până ce obținem o beza fermă și lucioasă.

Într-un castron, amestecăm făina de migdale cu cacao. Omogenizăm cu un tel. Adăugăm treptat în beza și amestecăm la mână cu o spatulă de silicon. La final, încorporăm ciocolata tocată mărunț.

Într-o tavă tapetată cu hârtie de copt, formăm bile de aluat cu ajutorul unui poș, lăsând spațiu între ele. Coacem întâi jumătate, adică 23 de coji/jumătăți. Apoi coacem cealaltă jumătate. Se folosește un poș cu dui de 12 mm pentru a forma pricomigdalele. Acestea se coc la 160°C, timp de 15 minute. Le lasăm la răcit complet.

Între timp, pregătim *ganache*-ul de ciocolată. Batem spumă untul moale, împreună cu zahărul pudră, până ce se deschide la culoare și devine mai pufos. Adăugăm ciocolata topită. Crema se dă la frigider până se întărește, apoi se pune într-un poș cu dui de 12 mm.

Lipim jumătățile de pricomigdale, folosindu-ne de *ganache* și putem servi.



Prăjitură Champigny cu coacăze negre



Rețeta originală

Faceți 2 pătrate din aluat de foietaj. Coaceți la cuptor, ungeți-le cu jeleu de coacăze, uniți cele două foi, acoperiți-le cu cremă Chantilly, adică frișcă.

Rețeta gătită de *Cristina Mehedințeanu, Cofetăria Zmeur (București)*

Ingrediente pentru 2 porții

o foaie de foietaj
zahăr pudră

Pentru coulis
170 g piure de coacăze negre
32 g zahăr alb
10 g suc de lămâie
zahăr alb

Pentru marmeladă
5 g amidon de porumb
52 g zahăr alb
7 g apă
115 g coacăze negre

Pentru crema de coacăze
100 g mascarpone
160 g smântână pentru frișcă
50 g coulis de coacăze

Pentru decor
zahăr pudră
coacăze negre
decor din ciocolată

Așezăm foaia de foietaj într-o tavă tapetată cu hârtie de copt, o înțepăm peste tot cu furculița și presărăm zahăr pudră. Acoperim cu hârtie de copt și cu o altă tavă. Coacem foaia la 180°C, timp de 25 de minute, acoperită. Din când în când, scoatem tăvile și apăsăm tava de sus pentru a aplatiza foietajul. Nu trebuie să crească și să fie înalt. După 25 de minute, descoperim și mai coacem 10 minute sau până se rumenește frumos. Lasăm la răcit complet, apoi tăiem cu un cuțit zimțat în bucăți de 11 x 5 cm. Dintr-o foaie ies 9 bucăți. Pentru o prăjitură folosim 3 bucăți.

Crema de coacăze.

Maria Cantili ne spune ca această prăjitură din foietaj se acoperă cu frișcă. Eu mi-am dorit o cremă un pic altfel și mai gustoasă. Am pregătit cu o seară înainte un *coulis* de coacăze negre, adică un sos mai gros. Am fiert 170 g piure de coacăze negre cu 32 g de zahăr alb până s-a îngroșat puțin. La final, am luat de pe foc și am adăugat 10 g suc de lămâie. Am pus într-un castron acoperit, dând la frigider peste noapte. A doua zi, am bătut spumă mascarpone cu smântână de frișcă și 50 g de *coulis*. Acesta se poate adăuga după gust și culoare.

Marmelada de coacaze.

Într-o cratiță mică, fierbem amidonul cu zahărul și apa până se dizolvă zahărul. Adăugăm coacăzele negre întregi. Fierbem tot amestecul până se îngroașă, apoi dăm la rece.

Cum se pregătește prăjitura.

Luăm o foaie de prăjitură. Crema de coacăze se pune într-un poș cu spritz stelat. Decorăm marginile. În mijloc, turnăm marmelada de coacaze, tot cu poșul. Așezăm a doua foaie de prăjitură și decorăm la fel. Ultima foaie se pudrează cu zahăr pudră pe jumătate. Decorăm cu extra cremă, cu coacăze negre și cu decor de ciocolată. Dăm prăjitura la frigider, câteva ore, înainte de servire.



„Pâine” de conopidă



Rețeta originală

Fierbeți conopida în apă, apoi lăsați să se scurgă. Înmuiați miez de pâine în lapte și amestecați-l cu conopida și cu 3-4 gălbenușuri ale căror albușuri le-ați bătut spumă. Amestecați totul și coaceți la bain-marie, într-un vas pe care l-ați uns cu unt. Servirea se va face din același vas. Lăsați să se coacă aprox. 1 h și serviți cu un sos de roșii, pe care îl turnați pe deasupra.

Rețeta gătită de Mara Elena Oană, Viscri 32 (BV)

Ingrediente pentru 4 porții

1 conopidă potrivită
(aproximativ 600 g)
250 ml lapte
150 g miez de pâine
4 ouă
200 g brânză maturată
(sau orice altă brânză
care se gratinează)
50 g unt
sare
piper

Pentru sosul de roșii
1 roșie mare
10 g cimbrisor

Dăm conopida pe răzătoare sau o tocăm în robotul de bucătărie. Înmuiem pâinea în lapte și o punem peste conopidă. Adăugăm gălbenușurile, sarea, piperul și 100 g de brânză dată pe răzătoare. Amestecăm toată compoziția. Batem albușurile spumă și o încorporăm ușor în restul compoziției.

Ungem un vas pentru cuptor cu unt și turnăm compoziția. Radem pe deasupra brânza rămasă. Dăm la cuptor, pentru 30 de minute, la 180°C.

Lasăm la răcorit și servim pe deasupra cu roșia tăiată cubulețe, amestecată cu cimbrisor, sare și piper.



Mere à la russe



Rețeta originală

Curățați coaja merelor și interiorul. Puneți-le într-un vas adânc, potrivit pentru cuptor și adăugați unt și zahăr pudră. Dați la cuptor, la foc mic. Aranjați apoi merele într-un bol și stropiți-le, cât sunt calde încă, cu un sos făcut din marmeladă de caise, pasată și diluată cu 2-3 linguri de kirsch. Acest fel se servește cald sau, dimpotrivă, foarte rece.*

Rețeta gătită de *Mara Elena Oană, Viscri 32 (BV)*

Ingrediente pentru 4 porții

4 mere mari
150 g dulceață de caise
100 g unt moale
50 g zahăr tos amestecat cu un
vârf de cuțit de praf de vanilie și
cu un vârf de cuțit de cardamon
pudră (se poate înlocui cu zahăr
vanilat bourbon amestecat cu
cardamon)
100 g nuci prăjite
40 ml pălincă de vișine

În locul kirsch-ului, eu am folosit
pălincă de vișine. Dar, în funcție de
gusturi și disponibilități, se pot folosi
și alte tipuri de coniac sau lichioruri
de fructe.

Curățăm merele de cotor și le scobim interiorul, le ungem
foarte bine cu unt și le tăvălim în amestecul de zahăr,
vanilie și cardamon.

Le așezăm în castroane termorezistente, ideal câte
unul pentru fiecare porție, căci în timpul procesului de
coacere mărul își va lăsa propriul sos, foarte aromat.

Le dăm la cuptorul preîncălzit la 170°C, timp de
aproximativ 20 de minute. Timpul de coacere variază
în funcție de dimensiunea și felul merelor; acestea
trebuie să se înmoaie la cuptor, fără să se destrame.

Cât stau merele la cuptor, amestecăm pălincă de vișine
cu dulceața de caise și cu nucile prăjite. Compoziția
se adaugă în scobitura merelor când sunt scoase
de la cuptor.

Se pot servi și reci și calde, decorate după gusturi cu
pulberi aromatice (eu am folosit una de fistic) sau mentă.

* Kirsch – coniac incolor, obținut în mod tradițional din dubla distilare a cireșelor
morello, un soi horticol de vișine dezvoltat în sudul actualei Germanii, în zona
munților Pădurea Neagră. Lipsa culorii, caracteristică acestui tip de rachiu, rezultă
din maturarea alcoolului în recipiente de ceramică, de frasin sau de alte esențe
lemnoase acoperite cu parafină.



Aluat subțire pentru prăjit



Rețeta originală

Amestecați făină cu apă, adăugați puțin ulei și rachiu, sărați. Bateți totul ca pentru omletă. Bateți separat un albuș spumă, adăugați-l în aluat înainte de a vă folosi de el. Preparați aluatul cu cel puțin 2 h înainte de masă; fără această precauție, nu va crește și nu va fi ușor. Cantitatea de apă depinde de consistența pe care vrem să o dăm aluatului. Faceți mereu aluatul suficient de gros pentru a se prinde bine de ceea ce vrem să prăjim. Nu puneți sare în aluatul pentru deserturi.

Rețeta gătită de *Mona Petre, @IerburiUitate*

Ingrediente pentru 2 porții

Pentru aluat

1 ceașcă făină (aprox. 100 g)
1 ceașcă apă (aprox. 150 ml)
1 dușcă de vinars (sau orice alt fel de rachiu)
2 gălbenușuri
2 albușuri bătute spumă tare sare

Pentru servit

4-6 flori de dovlecei
1 dovlecel feliat subțire
roșii tăiate zaruri
urdă dulce
lămâie
busuioc
piper

Dacă cu alte ocazii am folosit varianta cu bere sau cea cu apă minerală, am ales să recreez acest preparat pentru că m-a intrigat metoda Mariei Cantili cu rachiu și cu albușuri bătute spumă.

Am pregătit aluatul conform instrucțiunilor, dar am folosit un vinars pe post de rachiu. Cu el mi-am aranjat un prânz excelent: panglici subțiri de dovlecei și flori de dovlecei curățate și tăiate pe lateral, astfel încât să formeze „bărcuțe”, prăjite în aluat, în ulei fierbinte de floare. Le-am umplut cu o pastă de sardine frecată cu urdă și dovlecel ras, condimentată discret cu „capere” de tei murate în oțet.

Pasta de sardine. Am luat o cutie de sardine și-am scurs-o de ulei. Astfel, am rămas cu 80 g de sardine curățate pe care le-am pasat cu o furculiță, am încorporat 2 linguri de unt moale (aprox. 30 g), 2 linguri de urdă dulce, un sfert de dovlecel ras și stors foarte bine și o lingură de „capere” de tei (am povestit procesul pe pagina mea — ele pot fi înlocuite cu capere, castraveci tocați mărunț sau pur și simplu cu verdeață tocată). Cu acest amestec am umplut florile de dovlecei.

Le-am servit cu mai multă urdă dulce, o roșie grasă tăiată zaruri, busuioc și zeamă de lămâie stoarsă pe deasupra.



Roșii umplute



Rețeta originală

Pentru a umple roșii, tăiați-le și scoateți-le miezul cu 2-3 h înainte, sărați-le mult (mai mult decât orice altă legumă), lăsați să iasă apa din ele și scurgeți-o bine înainte de-a le umple. Amestecați carnea tocată (de vită sau vițel) cu pâine înmuiată, pătrunjel, slănină și, în funcție de nevoia de-a face economie, câțiva cartofi fierți sau ouă fierte tari și tocate. Umplutura trebuie gătită în unt sau untură, timp de 30 de minute, la foc mediu. Odată fiartă și răcită, umpleți cu ea roșiile. Dați la cuptor, la foc moderat, timp de 2 h. Puneți pe fundul vasului untură sau unt; dar cum umplutura este deja fiartă cu unt, roșiile vor lăsa, în timpul coacerii, o mare cantitate de unt auriu care poate fi scurs și folosit la altceva. Când începe coacerea, roșiile lasă mai întâi un suc așos care, încet-încet, scade în grăsime; această transformare ne arată că s-au făcut cât trebuie. Roșiile umplute sunt mai bune reîncălzite.

Rețeta gătită de Mona Petre, @IerburiUitate

Ingrediente pentru 2 porții

4 roșii medii
3-4 ciuperci mari
2 cartofi mari fierți
2 cepe mici
2 căței de usturoi
1 ou fiert
1 felie de pâine veche înmuiată
în lapte
1 legătură de pătrunjel
unt sau untură pentru gătit
sare
piper

Recreând această mâncare, am înlocuit carnea cu ciuperci, optând pentru o versiune vegetariană. Am ales trei păstrăvi-de-vară (*Pleurotus pulmonarius*) și o pălărie de păstrăv-de-nuc (*Cerionotus squamosus*), dar în locul lor se pot folosi orice alt fel de ciuperci.

Am ales un soi de tomate cărnoase, cu semințe puține și mai puțin zemoase, le-am decupat miezul, le-am sărat și le-am lăsat la scurs, afară, pe un suport metalic care să permită zemii să se scurgă ușor.

Cât s-au scurs roșiile, am pregătit umplutura, punând la fiert cartofii și oul și tocându-mi mărunț ciupercile, ceapa, usturoiul și verdeța. Cartofi fierți și răciți i-am dat pe răzătoarea mare, oul l-am tocat mărunț și-am călit ciupercile, ceapa și usturoiul în două linguri de untură de rață până s-au înmuiat și le-a scăzut apa. La final, am amestecat toate ingredientele, am adăugat verdeța, pâinea înmuiată în lapte și scursă bine și-am condimentat cu piper. Sare n-am pus căci roșiile absorb o parte din sarea pusă pentru scurs și mi se pare suficientă. Pentru că nu am folosit carne, am dat roșiile umplute la cuptor pentru un timp mai scurt, în jur de 40 de minute, la o temperatură de 180°C.



Vinete umplute



Rețeta originală

Tăiați în două câteva vinete tinere, sărați, tocați pulpa, prăjiți în unt, aranjați pe un vas decuptor, umpleți fiecare jumătate de vânată cu amestecul de dinainte, puneți la cuptor timp de 1/2 de oră. Tocați frunze de sfeclă roșie sau de mangold împreună cu 2 anșouri, pâine înmuiată și piure de tomate. Fierbeți în unt timp de 20 de minute, turnați peste vinete.

Rețeta gătită de Mădălina Roman, Szikra, Sf. Gheorghe (CV)

Ingrediente

Pentru vinete

1 vânată mare (440 g)
35 g ceapă verde
40 g unt
10 g leurdă
sare
piper

Pentru sos

30 g miez de pâine de secară
15 g anșoa
30 g lobodă
15 g frunze de sfeclă
50 ml reducere de borș
100 ml supă stoc de legume
70 g piure de tomate
40 g unt
5 g miere

Plecând de la rețeta Mariei Cantili Goleescu, am adaptat puțin atât ingredientele, cât și tehnica de gătit. Pe lângă frunze foarte tinere de sfeclă, am adăugat frunze de lobodă, iar în umplutură ceapă verde și leurdă. În plus, pentru a înmuia pâinea, am folosit o reducere de borș și puțină supă stoc de legume. Jumătate din sos l-am lăsat cu frunze în interior și cealaltă jumătate am blenduit-o într-un sos fin așezat în farfurie lângă vinetele coapte. La sfârșit, am adăugat fructe verzi de leurdă și flori de ceapă care au completat minunat, cu o notă crocantă, preparatul.

Se taie vinetele în două. Se crestează cuburi pe interior cu un cuțit mic, dar nu până la coajă. Se scoate pulpa cu grijă din interior. Separat se călește ceapa verde în unt, se adaugă leurda și vinetele și se lasă să se călească puțin. Cu această compoziție se umplu vinetele și se dau la cupor, la 180°C, 30-40 de minute, până vânată este gătită complet.

Cum facem sosul. Se prăjește puțin miezul de pâine cu anșoa în unt, după care se adaugă reducerea de borș, stocul de legume și piureul de tomate. Se lasă să fiarbă puțin după care se dă prin blender. Se aduce din nou sosul pe foc și se adaugă frunzele de sfeclă și de lobodă. Se lasă să scadă puțin și să se gătească frunzele de lobodă. Acest sos se adaugă peste vinete când sunt gata.

Vezi o altă versiune a acestei mâncări la pp. 38-39, în interpretarea lui Horia Simon, un exemplu despre cum un preparat istoric (la fel ca unul actual) poate lua forme diferite, pornind de la aceeași rețetă și o dovadă vie a flexibilității actului creativ culinar în orice epocă.



Bezele cu violete



Rețeta originală

Tocați o mână mică de violete simple pentru 1 albuș de ou. Bateți albușul tare, cu 100 g de zahăr pudră, amestecați violetele, puneți albușul sub formă de mici bezele pe hârtie de scris. Coaceți la foc mic.*

Rețeta gătită de Mădălina Roman, Szikra, Sf. Gheorghe (CV)

Ingrediente

50 g albuș de ou
100 g zahăr
5 g flori de violete

Am adunat o mână mare de violete pe care le-am curățat petală cu petală de partea verde. Aceste petale sunt extrem de ușoare și greutatea lor este infimă. Când le-am cântărit aveau 5 g.

Am bătut albușurile, exact ca în rețeta Mariei Cantili Goleescu, cu zahărul pudră, iar la sfârșit am adăugat petalele de violete. Le-am copt timp de câteva ore, la 80°C, cu ușa cuptorului întredeschisă pentru a lăsa aburul să iasă în totalitate. La final, au ieșit crocante și parfumate.

* La 1900 nu apăruse tipul de hârtie pentru copt folosită în prezent (cel mai adesea, acoperită cu un strat de silicon); prin urmare, gospodinele utilizau diverse feluri de hârtie, uneori pregătită anticipat prin îmbibare cu ulei sau cu ceară de albine pentru a împiedica lipirea preparatului.



Salată de homar



Rețeta originală

Îndepărtați exoscheletul de la 3 homari sau folosiți 3 livre de homari la conservă; tăiați carnea cu grijă și lăsați la marinat timp de 15 minute cu ulei și oțet, câte 3 linguri din fiecare, cu puțină sare și piper. Luați și curățați 3 frunze de salată, așezați-le pe o farfurie adâncă, așezați homarii pe aceste frunze și turnați deasupra 1 pint de maioneză lichidă. Pentru a da un aspect frumos platoului, așezați și câteva ouă fierte tari, tăiate în patru, câteva frunze de salată, câteva măsline verzi etc. Se servește rece.

Rețeta gătită de *Horia Simon, Clubul Gastronomic Transilvan (CȚ)*

Ingrediente

1 homar
2 ouă
100 ml ulei de floarea soarelui
5 g icre de somon
20 g muștar boabe
câteva frunze de tarhon verde
flori și frunze comestibile
pentru decor

Am opărit homarul, l-am lăsat la răcorit, apoi l-am desfăcut. Carnea dintr-un clește am lăsat-o întreagă, iar restul cărnii am tocat-o.

Un ou l-am fiert tare. Din celălalt gălbenuș, cu muștar, zeama de la o jumătate de lămâie și ulei am făcut o maioneză. La final, am adăugat frunzele de tarhon și am omogenizat.

Am tocat grosier oul fiert și l-am amestecat cu carnea de homar, apoi am adăugat maioneza și am aseasonat.

Am servit salata cu cleștele de homar întreg, cu icre de somon, flori și frunze comestibile (violet, frunze de călțunași și *shiso**).

* *Perilla frutescens* var. *crispa*, cunoscută și sub numele său japonez *shiso*, este o specie din familia *mentei*, *Lamiaceae*. Este originară din regiunile muntoase ale Chinei și Indiei, dar în prezent se cultivă în întreaga lume ca plantă aromatică.



Vinete umplute n°2



Rețeta originală

Tăiați în două câteva vinete tinere, sărați, tocați pulpa, prăjiți în unt, aranjați pe un vas de cuptor, umpleți fiecare jumătate de vânată cu amestecul de dinainte, puneți la cuptor timp de 1/2 de oră. Tocați frunze de sfeclă roșie sau de mangold împreună cu 2 anșouri, pâine înmuiată și piure de tomate. Fierbeți în unt timp de 20 de minute, turnați peste vinete.

Rețeta gătită de *Horia Simon, Clubul Gastronomic Transilvan (C7)*

Ingrediente

1 vânată
50 g unt
100 g pulpă de roșii
4-5 frunze de mangold
50 g pâine din secară
5-6 fileuri de anșoa
30 ml sirop de sfeclă
20 g pesmet panko
sare, piper, după gust

Nu am dorit să modific prea mult rețeta originală, chiar dacă asta este în general tendința bucătarilor contemporani, să-ți lași amprenta. Curiozitatea m-a mânat la cât mai puține intervenții; prin urmare, am schimbat doar acolo unde am simțit că ceva nu se potrivește cu ceea ce înțeleg eu ca gust.

Am tăiat vinetele în două, pe lungime, apoi le-am crestat și le-am sărat puțin. Le-am dat la cuptor cca 20 de minute, la 180°C. Apoi le-am scos pulpa.

Am înmuiat pâinea în apă și am tocat fileurile de anșoa. Frunzele de mangold le-am spălat și le-am tocat grosier. Pulpa, pâinea și fileurile de anșoa tocate le-am rumenit în unt, apoi am adăugat frunzele de mangold și pulpa de roșii, iar la final am asezonat.

După 5 minute de gătit, am gustat și am simțit nevoia să intervin cu ceva dulce, care să neutralizeze puțin aciditatea sosului. Am adăugat sirop de sfeclă. Parte din compoziția finală am reținut-o pentru decor.

Am umplut vinetele cu compoziția obținută și am presărat puțin pesmet panko. Le-am mai dat la cuptor 15 minute, la 175°C. Compoziția reținută pentru decor am pasat-o cu ajutorul unui blender și am trecut-o printr-o sită fină. Am pus-o la deshidratat timp de 5 h la o temperatură de 60°C. Astfel, am obținut niște chipsuri subțiri și crocante.

Am decorat vânată cu chipsuri, frunzulițe de mangold, călțunași, oxalis și flori de begonie.

Vezi o altă versiune a acestei mâncări la pp. 32-33, în interpretarea Mădălinei Roman, un exemplu despre cum un preparat istoric (la fel ca unul actual) poate lua forme diferite, pornind de la aceeași rețetă și o dovadă vie a flexibilității actului creativ culinar în orice epocă.



Biban de mare cu plante aromatice



Rețeta originală

Peștele, evident foarte proaspăt, trebuie spălat, curățat și eviscerat. Înfășurați-l cu o foaie de hârtie unsă bine cu unt. Coaceți la cuptor până capătă o culoare frumoasă. Pregătiți, în acest timp, un vas foarte cald, în care puneți peștele scos din hârtie. Sărați și decorați atât peștele, cât și vasul cu unt amestecat cu plante aromatice. Untul se va topi pe jumătate, așa și trebuie. Serviți fierbinte. Coacerea trebuie supravegheată foarte bine; focul nu trebuie să fie nici foarte tare, nici redus. În aceasta constă tot secretul.

Rețeta recreată de *Adriana Sohodoleanu, biscuit.ro & Cosmin Dragomir, gastroart.ro*

Ingrediente pentru 2 porții

2 bibani de mare
întregi sau 4 fileuri
20 ml ulei de măsline
60 g unt
40 g pătrunjel, mărar, leuștean
sare de mare, piper negru
Opțional: fulgi de sare de mare
și coajă netratată de lămâie.

Bibanul întreg pregătit în foaie de copt, așa cum prevede rețeta originală, necesită mai mult timp la cuptor și poate pune probleme în ceea ce privește rumenirea lui. Am încercat o variantă simplificată și mai ofertantă estetic atât cu pește întreg, cât și cu fileuri (biban, dar și doradă), acestea din urmă având avantajul unei pregătiri rapide și al unui consum facil ce nu necesită abilități de filetare.

Începem prin a pregăti untul — îl scoatem de la rece și îl lăsăm la temperatura camerei — avem nevoie de el moale pentru a putea încorpora ușor verdețurile. Rețeta nu menționează tipul de ierburi, dar eu am ales trioul de plante aromatice consacrat la noi: pătrunjel, mărar și leuștean, circa jumătate de legătură din fiecare.

Spălăm bine verdețurile, ne ajutăm de un șervet de hârtie pentru a elimina apa, apoi le tocăm mărunt și le amestecăm cu untul. Dacă vă place, puteți adăuga fulgi de sare de mare și coajă netratată de lămâie. Strângem compoziția și îi dăm forma unui rulou, strâns în foaie de copt; o variantă mai simplă este să o întindem cu un făcăleț între două foi de copt (cca 1 cm înălțime, nu mai mult). Indiferent de formă, dăm la congelator până se întărește și putem tăia sau decupa discuri de circa 4 cm în diametru.

Între timp, ungem cu puțin ulei de măsline peștele bine spălat și uscat și presărăm pe el sare. Punem la cuptor cu convecție la 190°C, pentru circa 12-17 minute; ideal, carnea rămâne ușor translucidă, iar pielea se rumenește. Luăm din cuptor, punem pe farfurie și, cât este încă fierbinte, așezăm pe fiecare pește sau file discuri de unt cu verdețură, după poftă.

Am ales să servesc peștele cu orz fiert, roșii și usturoi, date la cuptor pentru 15 minute la 200°C. Deoarece untul aduce extra dulceață preparatului, am simțit nevoia unui contrast.



Brandadă de cod



Rețeta originală

Fierbeți cu multă apă 700 până la 800 g de cod desărat; scoateți carnea și oasele. Încălziți, într-o oală înaltă, o jumătate de pahar de ulei fin, puneți codul și amestecați repede cu o spatulă, pe marginea focului. Introduceți, puțin câte puțin și alternativ, ½ litru de ulei (încălzit) și ¼ litru de smântână foarte grasă. După această metodă, se obține un amestec omogen foarte alb și cremos. Asezonati generos, adăugați un vârful de usturoi ras. Serviți într-un vas de metal, împreună cu crutoane făcute cu ulei.

Rețeta recreată de *Adriana Sohodoleanu, biscuit.ro & Cosmin Dragomir, gastroart.ro*

Ingrediente pentru 4-6 porții

460 g file de cod
100 ml ulei de măsline
50 ml smântână fermentată
1 cățel de usturoi
sare, piper
Opțional: ceapă verde tocată
mărunt

Este un preparat care se regăsește în mai multe bucătării din jurul Mediteranei; în mod normal conține și cartofi în compoziție (în Grecia, se cheama *scordolea* și are migdale; în România, acestea devin nuci). Acestei variante îi lipsesc cartofii, ceea ce influențează cremozitatea și culoarea; cum autoarea menționează totuși faptul că preparatul este fin și alb, mă întreb dacă absența cartofilor nu este cumva o eroare în notarea rețetei.

Am ales să micșorez cantitățile fiind vorba de un *entrée* cu termen de valabilitate mic. Am folosit fileuri congelate de cod, prin urmare peștele nu a trebuit desărat (în absența refrigerării, la 1900, peștele încă era conservat cu ajutorul sării).

Am început prin a încălzi uleiul fără a-l aduce la punctul de fierbere. Între timp am fiert peștele și l-am scurs bine de apă, apoi l-am mărunțit la robot cu paleta de unt cât era încă cald. Păstrând robotul în funcțiune la viteză mică, am adăugat treptat în bolul mixerului uleiul și smântâna. Am continuat mixarea până când compoziția a devenit omogenă; dacă vă place mâncarea texturată, mixați până la consistența dorită. La final, am adăugat usturoiul ras fin, apoi sare și piper după gust.

Se mănâncă rece pe pâine prăjită simplu; rețeta originală sugerează crutoane în ulei, însă preparatul are suficientă grăsime și fără acestea. Puțină ceapă verde presărată peste brandadă aduce o binevenită prospețime.



Bouillabaisse



Rețeta originală

Puneți într-o oală ceapă tocată, roșii, pătrunjel, cimbru, foi de dafin, usturoi și cuișoare, 700-800 g de pește și crustacee tăiate regulat. Asezonați intens. Presărați șofran, turnați un pahar de ulei, doi decilitri de vin alb și terminați prin a adăuga, până la nivelul peștelui, bază de pește, sau, în lipsa acesteia, apă. Fierbeți la foc mare timp de 15 până la 18 minute. Aranjați peștele pe un platou și puneți supă într-o supieră în care ați pus bucăți de pâine.

Rețeta gătită de Adela Trofin, Slow Food Edinburgh (UK)

Ingrediente

800 g mix de pește și fructe de mare (eu am luat ce era proaspăt la pescărie: polac, midii, scoici St. Jacques, carne de crab și creveți)
2 cepe mici
4 căței de usturoi
3 frunze de dafin
1 conservă de roșii cu suc
câteva fire de șofran
câteva cuișoare
1 cană cu apă fierbinte
sare
piper
sucul de la o lămâie
unt
ulei infuzat cu alge
gin

Pentru servit
ulei infuzat cu chefir
limetă
pătrunjel
pâine prăjită

Ceapa se taie tăie peștișori, usturoiul se toacă grosier, peștele se taie în bucăți relativ egale, se curăță midiile și se taie scoicile în bucăți egale. Baza – supă propriu-zisă – durează în jur de 20-25 de minute. Peștele și fructele de mare se pun aproape de final și sunt gata foarte repede.

Într-o cratiță medie, pe foc tare, am pus ceapa și usturoiul într-un mix topit de unt, ulei cu alge și sare. Le-am lăsat să se înmoaie și să se prăjească ușor. Am adăugat dafinul, șofranul, cuișoarele și ginul și am lăsat să se evapore alcoolul. Am adăugat conserva de roșii cu tot cu suc, o cană cu apă fierbinte și carnea de crab, am asezonat cu sare și piper și am lăsat să dea un clocot.

Am dat focul la mic, am adăugat bucățile de pește și am acoperit cu un capac. După 5 minute am adăugat creveții, midiile și scoicile, am stors sucul de la o lămâie și am mai lăsat câteva minute la foc mic, până s-au deschis midiile.

Între timp, am prăjit o felie groasă de pâine, am tăiat-o în două și am stropit-o cu ulei. Am gustat supă, am asezonat cu mai mult piper și am servit-o în boluri împreună cu bucăți diferite de pește și fructe de mare, cu extra suc de lămâie, pătrunjel proaspăt și câteva picături extra de ulei infuzat cu chefir, limetă și pâine prăjită.



Prăjitură Franchard



Rețeta originală

Fierbeți 125 g de ciocolată într-o ceașcă de apă, adăugați ½ de litru de lapte cu zahăr. Fierbeți 30 de castane, cojiți-le, zdrobiți-le și amestecați-le cu ciocolata. Bateți 3 ouă întregi, amestecați totul. Turnați într-o formă caramelizată, fierbeți la bain-marie. Serviți cu cremă de vanilie.

Rețeta gătită de Adela Trofin, Slow Food Edinburgh (UK)

Ingrediente pentru 2 porții mari sau 4 porții mici

70 g ciocolată neagră (75%)
250 ml lapte
2 linguri zahăr nerafinat
15 castane gata fierte
2 ouă mici
2 shoturi de Porto

Am ignorat intenționat partea cu formă caramelizată, pentru că nu i-am înțeles exact sensul într-un desert cremos de genul ăsta.

Am ignorat și servirea cu cremă de vanilie pentru că e un desert cremos, eu nu simt nevoia de încă ceva cremos pe lângă, ci mai degrabă de ceva care să-i dea puțin contrast. De asta am adăugat un Porto vechi de 10 ani în compoziție și dulceață de cireșe amare la servire.

Pentru că rețeta originală e destul de vagă (dar mi-a amintit oarecum de o șarlotă pe care o făcea una dintre bunicele mele când eram copii) și n-am găsit nici o altă informație concretă despre misterioasa sau misteriosul Franchard, am redus cantitățile la jumătate, am urmat intuitiv pașii și am adaptat din mers.

Am folosit o singură cratiță pentru tot procesul. Mai întâi am topit ciocolata la bain-marie. Am adăugat laptele, zahărul și shoturile de Porto, apoi castanele zdrobite și am amestecat continuu, până am obținut o compoziție lichidă ușor îngroșată și omogenă.

Am scos cratița de la bain-marie și am lăsat-o să stea la temperatura camerei cât am bătut ouăle. Atenție, temperatura e foarte importantă, una prea ridicată va găti ouăle. Mai bine aveți răbdare 5-10 minute sau amestecați cu un tel în compoziție pentru a o răci suficient înainte de a adăuga ouăle.

Am turnat și ouăle bătute deasupra și am pus iar cratița la bain-marie, unde am continuat să amestec continuu vreo 10 minute până s-a îngroșat bine. Am luat de pe foc, am turnat în două pahare și am dat la rece.

Am servit-o cu dulceață de cireșe amare, care se potrivește cu aroma de Porto intensă ce se păstrează în desert.



Puffer



Rețeta originală

Luați 300 g făină, 2 linguri de maia, 4 ouă întregi, zahăr pudră, stafide de Corint bine curățate, 1 litru de lapte; amestecați toate ingredientele, puneți pe foc timp de câteva minute, luați de pe foc, vărsați totul într-o tavă cum sunt acelea pentru ochiuri, adăugați unt proaspăt și dați la cuptor. Pudrați cu zahăr pudră la momentul servirii.

Rețeta gătită de Alex Petricean, Noua (București)

Ingrediente

300 g făină
2 linguri maia
4 ouă întregi
120 g zahăr pudră
1 l lapte + 20 ml (pentru a stinge drojdia)
10 g drojdie
150 g stafide
(sau mai mult, după gusturi)
100 g unt
zahăr pudră (pentru pudrat)

În mod cert, gustul maiei și al drojdiei aduc un plus, fiind un acrișor interesant și echilibrant, o notă personală a acestei prăjituri. Drojdia pusă la final, chiar dacă la o primă citire pare că nu ar avea sens, face o crustă de poveste în combinație cu făina și cu untul din compoziție, astfel că aș recomanda ca prăjitura să fie turnată în tavă la o grosime nu mai mare de 1 cm. Crusta este o experiență în sine, ca de croissant. Cu cât mai multă crustă, cu atât prăjitura devine mai interesantă.

Amestecăm toate ingredientele, apoi strecurăm pentru a nu lăsa cocloașe. Vom obține un melanj destul de lichid asemănător unui aluat de clătite. Amestecăm cu telul, pe foc, până se îngroașă ca un bechamel, atingând max. 80°C. Când aluatul este cald, se încorporează și untul (100 g) tăiat cubulețe, amestecând cu o spatulă de silicon până la omogenizare.

Este clar că maiaua a fost pusă mai devreme doar pentru gustul său acid, fapt care se simte discret la final.

După ce am răcit aluatul sub 30°C, eu am adăugat și 10 g de drojdie stinsă în 20 ml de lapte cald, în speranța că va pufoși un pic aluatul dens. Am amestecat bine cu telul și am adăugat stafidele (150 g). Pentru iubitorii de stafide, aș merge cu până la 220 g de stafide, pe care le puteți ține un pic în apă caldă înainte de-a le pune în compoziție, după ce se scurge bine excesul de apă.

Ungem bine tava cu unt și dăm la cuptor, la 180°C, timp de 1 h, pe raftul din mijloc al cuptorului.

La final, se lasă la răcit, cu o pânză deasupra. Se scoate din tavă cu atenție și se pudrează cu zahăr pudră.

Iese o prăjitură densă, dar extrem de pufoasă, cu margini crocante ca de croissant, nu foarte dulce și extrem de proaspătă chiar și pentru o zi toridă de vară.



Plăcintă cu mușchi și rinichi



Rețeta originală

2 livre de mușchi sau orice altă bucată fragedă de carne de vită, 1 livră de rinichi de vită, 2 ouă fierte tari, 1 pint de supă stock sau gravy. Se prepară un foietaj din 1 livră de făină și ½ livră de untură de porc și unt. Se taie carnea de vită în felii groase de ½ inch și late de 3 pe 2 inch, apoi se rulează în fiecare felie o bucată de rinichi, aseasonată și trecută prin făină; se presară cu făină și se condimentează fiecare rulou; nu se împachetează prea strâns. Se toarnă suşa stock și sosul, care nu trebuie să fie foarte tare pentru a umple jumătate din vas; se întinde a patra oară foietajul la ¾ inch, se taie o fâșie pentru margine, se umezește vasul, apoi se presează aluatul (se unge cu ouă și se pune capacul), se taie cu un cuțit ascuțit bucățile care depășesc marginea și se face o incizie în centru, se presează bine marginile și se taie frunze ornamentale pentru partea de sus a plăcintei. Se unge totul cu un albuș. Puneți plăcinta în cuptorul încins, iar când compoziția s-a încheșat și este ușor rumenită, acoperiți-o cu o hârtie. Plăcinta ar trebui să stea la cuptor timp de 2 h, dar aluatul va fi gata în 1 h sau chiar mai puțin; prin urmare, va trebui să-l așezați pe un raft mai puțin expus căldurii pentru a se coace uniform.

Rețeta gătită de Alex Petricean, Noua (București)

La prima citire rețeta pare complicată, mai ales când vine vorba de transformarea metrică din inch în cm, însă în sine este o rețetă care implică câteva tehnici de bază pe care orice pasionat/ă de gătit ar trebui să le cunoască.

Recunosc că folosirea exclusivă a rinichilor mi s-a părut ușor extremistă pentru timpurile actuale, așa că am folosit și inimă, dar și ficat, pentru a face ruloul.

De asemenea, am simțit nevoia să adaug ceva legume, precum ceapă și roșii cherry, dar și niște cimbru verde pentru aportul gustativ.



< continuare din pagina anterioară

Ingrediente

Pentru umplutură

600 g mușchiuleț de vită
300 g ficat de vită
300 g inimă de vită
300 g rinichi de vită
5 cepe mari
20 roșii cherry
1 rămurică de cimbru verde
sare și piper, după gust
sos de roșii de casă
frunze de pătrunjel pentru decor

Pentru aluat

600 g făină
110 g unt
110 g untură
140 ml apă
10 g sare

Pentru sosul gravy

1 kg oase vită
300 g morcovi
400 g ceapă
200 g țelină
15 g sare

Amestecăm făina, sarea, untura și untul cu mâinile până obținem o textură asemănătoare nisipului, după care adăugăm apă, formând aluatul. Îl dăm la rece pentru 20 de minute, după care îl lăsăm la temperat, pe blatul de bucătărie, 15 minute. Îl întindem cu ajutorul unui făcăleț la o grosime de 7-8 mm.

Supă de tip *gravy* este o supă redusă de oase rumenite, cu adaos de legume. Rumenim oasele în cuptor, la 190°C, 30 de minute, apoi care le punem cu legumele întregi, dar curățate, la fiert, în 3 l de apă. Din cei 3 l, la final vom obține max. 1 l. Apa va fierbe încet pentru a extrage cât mai multă aromă.

Tăiem organele în fâșii de 1,5 cm grosime și 10 cm lungime. Mușchiul de vită se fasonează (i se îndepărtează excesul de grăsime și/sau ligamente) și se taie subțire pe lung. Cu cât fâșiile de mușchi sunt mai lungi, cu atât mai bine. Toate bucățile de carne se asezonează cu sare și piper. Rulourile se închid folosind scobitori din lemn, după care se dau prin făină. Pentru mai multa aromă, le-am călit în tigaie până la rumenire.

Într-o ulcă metalică sau ceramică, se așază un strat de ceapă tăiată *julienne* și roșiile cherry tăiate jumătăți. Deasupra acestui pat vegetal se presară sare, piper și cimbru verde. Așezăm rulourile de carne și le stropim cu câteva linguri bune de *gravy* (în funcție de adâncimea vasului).

Așezăm aluatul peste ulcă și îl tăiem cu foarfeca în jurul formei. Cu ajutorul degetelor, vom lipi marginile aluatului de marginile ulcei. La final, facem o gaură de max. 1 cm pentru a putea permite plăcintei să respire. Dăm la copt 1 h și jumătate, într-un cuptor preîncălzit la 160°C. La jumătatea timpului de coacere, batem un ou și ungem aluatul cu pensula pentru o culoare aurie. Scoatem din cuptor și lăsăm la odihnit 20 de minute, înainte de-a decora plăcinta.

Ansamblul Goleescu

Observator de Peisaj Cultural în Câmpulung Muscel

— Cod AG-II-m-B-13530, Lista Monumentelor Istorice 2015 —



Vila Goleescu (Ștefan), carte poștală de epocă.

Vasile Goleescu (1875-1920), inginer silvic născut la București, a construit vila cu parter și etaj în 1910, cu rol de casă de vacanță, pe dealul vestic, cu vedere spre orașul Câmpulung Muscel, numind-o apoi „Vila Ștefan”, în amintirea fiului său decedat în timpul Primului Război Mondial. Silvicultor pasionat, Goleescu a conceput parcul grădină din jurul casei, pornind de la o pădure naturală și aclimatizând specii exotice, silvice și ornamentale, aduse la începutul secolului trecut din străinătate.

Vila Goleescu, creație a arhitectului Constantin N. Simionescu, este un exemplu de stil neoromânesc (prin ancadramente, brâul exterior, arcade, foișor din piatră de Albești etc.), tipic pentru regiunea Muscelului, o combinație eficientă între elemente ale arhitecturii și locuirii tradiționale și varianta regională a stilului Art Nouveau de sorginte europeană.

Ansamblul cuprinde și un canton-anexă, model tip pentru adăpostul grădinarului, ce amintește de cule (reședințe rurale fortificate din sudul Carpaților), având

aceeași expresie în stil național. Ansamblul Goleescu a supraviețuit războaielor mondiale și epocii comuniste, când proprietatea a fost declarată rezervație de semințe exotice de către Ocolul Silvic Muscel.

Vila și Parcul Goleescu au intrat în proprietatea Fundației Pro Patrimoniul în anul 2002, ca urmare a donației făcute de una dintre fiicele Mariei și lui Vasile Goleescu, Irina Goleescu (†2002). Probabil că ea a fost ultima descendentă ereditară (alături de sora sa geamănă Viorica Goleescu, †2001) a acestei ramuri a uneia dintre cele mai vechi familii românești, a cărei istorie începe în secolul al 15-lea și are un rol decisiv în politica de modernizare a statului și națiunii române.

Prin gestul lor, fundația a primit misiunea de a conserva, studia și promova valori de patrimoniu, preluând nu numai ansamblul arhitectural și peisager, ci și tot mobilierul original, diverse obiecte de uz zilnic, tablouri, artă decorativă, covoare, corpuri de iluminat, biblioteca, scrisorile și arhiva familiei.



Fundația Pro Patrimonio este o organizație neguvernamentală nonprofit internațională, cu filiale în România, Marea Britanie și Franța. Înființată în anul 2000, fundația derulează o serie de proiecte care au ca misiune principală conservarea, salvarea și reactivarea patrimoniului cultural, cu precădere arhitectural. Acțiunile se concentrează pe proiecte practice de protejare și reabilitare a patrimoniului, precum și pe implicarea și conștientizarea de către comunități a propriei identități, a memoriei și valorii moștenirii culturale. Fundația Pro Patrimonio susține ideea că patrimoniul este responsabilitatea fiecărui cetățean.

Patrimoniul construit din România se află într-o stare îngrijorătoare, protejarea și conservarea fiind imperative. Fundația Pro Patrimonio derulează, cu ajutorul formidabil a peste 100 de voluntari, în special tineri, o serie de proiecte în jurul mai multor monumente istorice de arhitectură, destinate salvării patrimoniului, educării și conștientizării în rândul cetățenilor a importanței moștenirii culturale.

Parteneri: World Monuments Fund, Rațiu Family Charitable Foundation, National Trust UK, INTO, Ordinul Arhitecților din România, Europa Nostra, Fundația Prințul de Wales România, Leroy Merlin România, Holcim România, UiPath Foundation.

Donații:

Fundația Pro Patrimonio

Str. Pictor Verona 13, București 1, România

CUI: 13212145

LEI/IBAN: RO87BTRLRONCRTOP5783 7902

€/IBAN: RO02BTRLERUCRTOP57837901

SWIFT: BTRLRO22

Banca Transilvania, București, România

propatrimonio.org / fb.com/FundatiaProPatrimonio



Proiectul nu reprezintă în mod necesar poziția Administrației Fondului Cultural Național. AFCN nu este responsabilă de conținutul proiectului sau de modul în care rezultatele proiectului pot fi folosite. Acestea sunt în întregime responsabilitatea beneficiarului finanțării.