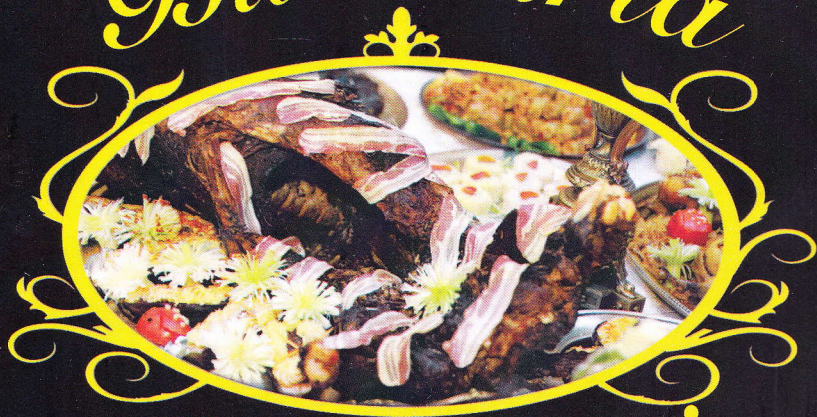


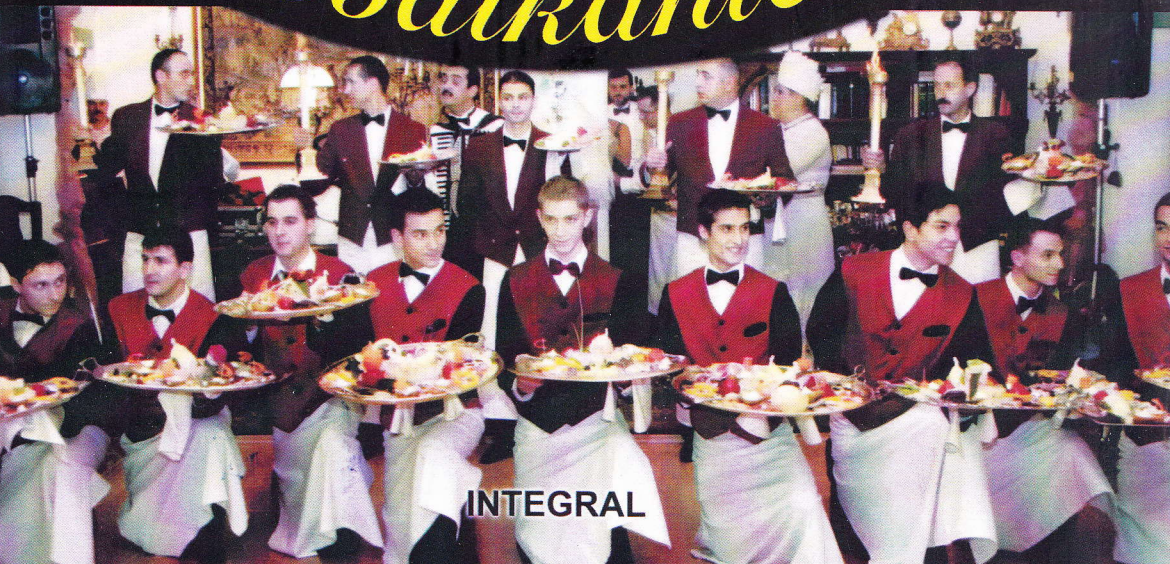
Biblioteca Jariștea

Aurora Nicolau Horia Pana

Bucătăria



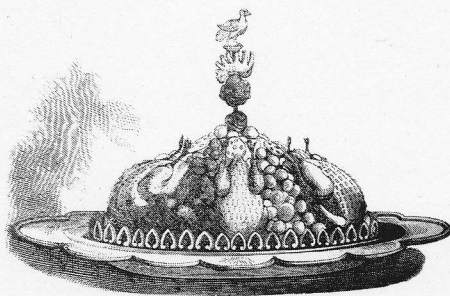
Balkaniei



INTEGRAL

LIBRIS

Aurora Nicolau • Horia Pana
BUCĂTĂRIA BALKANIEI



INTEGRAL



Cuprins

Cuvânt înainte mergătoriu / 9

Povestea *Jariștei* la răspântia vremurilor
(table din istoria Bucureștilor) / 11

Maniere la *bodega* / 15

ZACUSCA

Canapele icre negre / 18

Canapele anchois / 19

Salata de țări / 20

Pesto / 22

Salata Brăilei de ardei copti / 23

Salata Nastratin Hodgea / 24

Ithaka Pesto / 26

Tobă de Veroia / 27

Cârnați de Vardar / 29

Salată Trancu-Iași / 31

Unt de sardele / 32

CIORBE ȘI SUPE

Borș de miel / 34

Ciorbă attică de linte / 35

Ciorbă de burtă / 36

Ciorba nunții / 38

Ciorbă rumeliotă
de burtă / 39

Ciorbă cu perișoare / 41

Ciorbă de pește / 43

La bouillabaisse / 45

Ciorba legionarului / 47

Supa nohailor / 49

DE SAȚIU CU CARNE

Crap cu măsline / 52

Calcan în baie de galangal / 54

Caracatița eleată / 56

Persian pilavi / 57

Musaca de țelină / 58

Miel cu lămâie / 60

Miel cu castane / 61

Fileu de căprioară / 62

Doradă levantină la cuptor / 64

Rață sălbatică cu măsline / 66

Pilavi alexandrin
cu berbec / 67

Păstrăv cu nuci / 68
Fasole cu pastramă / 69
Prepelită umplută a la Nana / 70
Porumbelul fript / 72
Pui Marengo / 74
Porumbel umplut / 76
Rață pe castraveți / 78
Rață cu măslina / 79
Scrumbia Dunării albastre / 81
Pește a la Thessaloniki / 83
Adevărata Moussaka / 85
Iepure de Ianina / 87
Cocoș cu bame / 89
Tocană de sepie / 91
Ghiveci insular / 92
Tavernaki batog / 94
Gallina con albaricoques / 95
Purcel la cuptor / 96
Mistreț la cuptor / 98
Rață pe varză acră / 100
Purcelul fript / 102
Curcanul de castane plin / 104
Vinete Edirne / 106
Sarmale arnăuțești / 108
Scrumbie la Vadul Isaccii / 110
Ghiveci Noemi / 112
Mohács gulaș / 114
Szekely gulaș / 116
Sarmale de la patrida / 117
Mititeii Păstorel / 119
Plachie de crap / 120

Tuslamaua necredinciosului / 122
Berbec fript Samil / 123
Șișlâcu de Krimeia / 125
Tocană de ton / 127
Psarosalata / 129
Cega Amsterdam / 130
Pilaful Moșilor de Vară / 132
Miel cu roșii / 134
Midii pescărești / 136
Fasole și cărnați
pentru turiștii saxoni / 138
Miel la capătul postului / 139
Pârjoale moldovenești / 141
Limbă cu vin / 143
Ghiveciul de praz / 145
Fasolea păcurarului / 146
Pilavi cu ficat / 147
Kapama de miel / 148

DE SAȚIU FĂRĂ CARNE

Anghinare à la grecque / 152
Ardei împănați / 154
Varză fără carne / 156
Mâncărică de gutui / 158
Vinete împănate / 159
Vinete cu măslina / 160
Vinete Alkibiade / 162
Dolma / 164
Arpagic
de Istanbul / 165

Țelină
cu mășline / 166
Horaiki salata / 168
Chiftele Vasilissa / 169
Imam baialdi / 170
Tăieței cu varză / 172
Vinete la tiğăie / 173
Ciuperci la cuptor / 175
Ghiveciu sârbesc / 176
Fasole bătută mănăstirește / 177
Maligiano / 178
Gabrovo mișmaș / 179
Pilav cu usturoi / 180

ZAHARICALE

Plăcinta Sfântului Vasile / 182
Halva à la grecque / 184
Baclavale / 185
Amigdalopita / 187
Galatopita / 188
Saraigli / 190
Mărgele hărăpești / 192
Plaisir des madames / 194

Plăcintă cu dovleac
(Rodophita) / 196
Cozonaci / 198
Plăcintă macedoneană
cu spanac / 200
Tort Șiraz de castane / 201
Papanășii Arghiritei / 202
Pâine castiliană / 204
Turtă dulce de Moșu Nicolae / 205
Poale-n brâu / 207
Baniță cu dovleac / 209
Magiunul de prune / 211
Dulceață de rod / 213
Dulceață de curmale / 215
Dulceață de gutui / 217

REȚETELE NEPOȚILOR

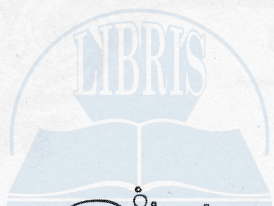
KEREI CALIȚA

Plăcintă normandă
de creer de vițal / 220
Gușă de găscă umplută / 222
Rotocoale de ied
la proțap / 223

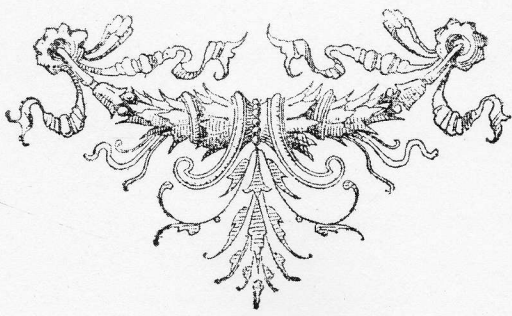
OASPEȚII JARIȘTEI

Gastronomia ca estetică / 225
Masa ca act cultural / 226
Kera Calița și profumurile bucătăriei balcanice / 229
Călătorie în România de altădată / 230
Jariștea Kerei Calița / 233

Notele autorilor / 234
Hașemonicul Jariștei / 238



∞ Zacusca ∞



Canapele icre negre

Proviantul este simplu, pentru 6 invitați:

- o pâine neagră mică (neapărat neagră)
- 100 grame unt cu 70 % grăsime (sau mai mult)
- 100 grame icre negre, preferabil de Caspică

Atențiune la icrele negre de sturion de crescătorie, desigur naturale, dar descalificate de bucătăriile Lucullus!

O felie de pâine neagră, tăiată rotund, se unge cu unt proaspăt. La mijloc se pun icrele negre, iar pe margine se aranjează untul proaspăt cu scula numită șpriț, sau, desigur, cu un cuțit, spre ridicare taluz în calea neprevăzutului. Se aranjează pe tipsii, cu lămâi feliate și cuburi de gheață.

La icrele negre se dorește păstrarea atmosferei marine, amară și sărată, cu legendele și dorurile ei, pe cât ți-e sufletul de îndoit!

Canapele anchois

Proviantul pentru 6 persoane:

o pâine neagră mică
100 grame unt
jumătate tub de anchois breton
3 ouă și câteva fire de pătrunjel
20-30 grame capere (*Capparis spinosa*), de preferat
surfines

Întâi, se dă o formă feliuțelor de pâine – rotunde, pătrate.

Ouălele se fierb tari și se taie felii subțiri.

Peste feliile de pâine unse cu unt proaspăt se așează fileuri de anchois, felii de ouă, 2-3 capere, pătrunjel.

Tipsia se poate garnisi cu felii de carne de vițel sau pasăre, limbă sau carne afumată, bine unse cu piper și ardei iute.

Atențiune, feliul cere alcooluri tari!

Salata de țâri

De fiecare comesean se cer:

2 țâri mari
o jumătate de legătură de mărar
100 mililitri ulei de măsline
100 mililitri oțet de mere
10 grame piper negru boabe (*Piper nigrum*)
câteva fire de șofran pisate (*Crocus sativus*)
desigur, după gust, ardei de Cayenne (*Capiscum frutescens*)
ceva sare marină

Se bat bine țârii, pe ambele părți, cu un ciocan de lemn. Se înfierbântă un grătar pe jar domolit.

Se rumenesc țârii pe ambele părți, urmărind să nu se pârlească.

Se iau și se vără în cuptorul cald, păstrându-i fierbinți pentru curățat.

Se scoate pielea cu grijă și se îndepărtează capul și înotătoarea codală. Dacă nu se curăță bine, se mai pun pe grătar. Se desfac și se scoate șira spinării.

Se desprinde carnea șuvițe-șuvițe. Cu cât mai subțiri, cu atât salata este mai aleasă pentru cinstite fețe.

Se pun într-un castron cu mirodeniile dorite și se toarnă oțetul fierbinte. Se acoperă, pentru înăbușirea compoziției.

Se lasă să se răcorească. Se adaugă mărarul și uleiul de măsline și se pune la răcoare.

Se aduce salata la masă, rece, cu sau fără binecuvântarea popii.

Cei mai prețuiți țări se găsesc în largul insulei Naxos. Se pescuiesc cu mare fereală și grijă, spre apărarea divinelor naiade, fecioarele mării.

Îi vezi atârnați pe sfoară la uscat în curțile pescarilor, precum rândunelele pe sârma telegrafului în drumul lor spre Africa.

