

Andrei-Nicolae Videscu

**Preparate tradiționale
pentru
Sărbătorile de iarnă**



Andrei-Nicolae Videscu

Preparate tradiționale

pentru

Sărbătorile de iarnă

- ❖ *Tradiții și obiceiuri de Sărbători*
- ❖ *Tăierea porcului*
- ❖ *Meniuri pentru masa de Revelion*
- ❖ *Preparate din carne de porc*
- ❖ *Meniuri din carne de pasăre*
- ❖ *Salate și sosuri*
- ❖ *Rețete cu pește*
- ❖ *Preparate din vânat*
- ❖ *Dulciuri și băuturi*



Descrierea CIP a Bibliotecii

Naționale a României

VIDESCU ANDREI-NICOLAE

**Preparate tradiționale pentru Sărbătorile de
iarnă / Andrei-Nicolae Videscu.**

- București: Andreas Print, 2014

ISBN 978-973-8958-95-1



Editura **ANDREAS PRINT**, București, 2014

Toate drepturile sunt rezervate. Nicio parte din această lucrare nu poate fi reprodusă, stocată și retransmisă sub formă: tipărită, electronică, mecanică, fotocopiată, audio sau sub orice altă variantă fără permisiunea scrisă a **Editurii Andreas Print**.

TEL/Fax: 021.22.20.767; 0729.07.56.80

Redactare: Laura-Ivona DUMITRU

Imprimare:

B-dul Tudor Vladimirescu nr. 31
sector 5, București, ROMÂNIA



fedprint
tipografie

Tel.: 021.411.0055; 021.411.47.76
fed@promo.ro

Format: Z6 (16/54x84 cm)

Coli de tipar: 9

Bun de tipar: 13.10.2014

Cuprins

I. TĂIEREA ȘI PREGĂTIREA PREPARATELOR TRADIȚIONALE DIN PORC / 7

1. Tăierea, pârlirea sau opărirea porcului / 7
2. Cum se eviscerează și se tranșează porcul / 11
3. Curățirea intestinelor și topirera grăsimii / 12
4. Marinarea cărnii de porc / 17
5. Cum să afumăm carnea în gospodărie / 19
6. Prepararea șuncilor prin sărare sau prin afumare / 19
7. Așteptând Sărbătoarea Crăciunului / 21

II. PREPARATE TRADIȚIONALE DIN CARNE DE PORC / 23

III. TOCĂTURI DIN CARNE DE PORC / 40

IV. SPECIALITĂȚI DIN CARNE DE PORC / 54

V. REȚETE DE BAZĂ PENTRU DIVERSE PREPARATE / 69

VI. MASA DE REVELION / 87

1. Sfaturi generale / 88
2. Rețete exotice / 92
3. Meniuri / 94

VII. PREPARATE DIN VÂNAT / 128

INDEX - 139



I. Tăierea și pregătirea preparatelor din carne de porc

1. Tăierea, pârlirea sau opărire porcului

Conform tradiției la români, tăierea porcului în gospodărie se face în luna decembrie, de ziua Ignatului (20 decembrie), zi care precede Sărbătoarea Crăciunului și pe cele prilejuite de Anul Nou. În această perioadă, de cele mai multe ori, timpul este rece și uneori chiar geros, cu zăpadă, iarna este abia la început, timpul friguros favorizând păstrarea cărnii și a preparatelor din porc, așa că ziua este bine aleasă.

Deosebit de această teorie, există diferite legende despre această zi, pe care românii trăitori la sat le știu și se îndrumă după ele. Porcii sunt îngrășați cu grăunțe, făină, tărâțe, bostani ș.a., până în ziua de Ignat, iar în noaptea precedentă tăierii, ei vor visa dacă vor fi tăiați sau nu. Porcii visează că au mărgelile roșii la gât. Aceștia vor fi tăiați. De aceea unii porci, de ziua de Ignat și până la Crăciun, sunt triști. Adică cel care nu a fost tăiat de Ignat, dar și-a visat soarta (mărgelile roșii la gât semnifică sânge), este trist, nu mai mănâncă, pentru a nu se îngrășa, și astfel nu poate fi tăiat.

Deci, românul știe bine că porcul din care se vor face preparatele pentru Crăciun și Anul Nou trebuie tăiat pe 20 decembrie. Iar porcul pe care dorim să îl creștem în gospodărie, pentru a avea și a ne oferi carnea lui cea mai bună, trebuie îngrijit cu atenție, uneori chiar „băgat în seamă“, făcându-i-se curățenie foarte des și chiar vorbind cu

el. În unele părți ale țării, porcilor li se dau nume. A crește un porc ce va fi sacrificat în ziua de Ignat înseamnă a-l cumpăra de mic și a-l crește în ogradă, cu câteva luni bune înainte de tăiere, pentru a fi atenți la ce îi oferim de mâncare. Nu se dau la porc chiar toate resturile. Trebuie să ne gândim că acele resturi, dacă uneori sunt alterate, pe principiul că porcul mănâncă orice, pot influnța calitatea cărnii, pe care în final tot noi o consumăm. Exclus a îngrășa porcul în ajun, cum bine spune un proverb românesc!

Cum se alege porcul destinat tăierii

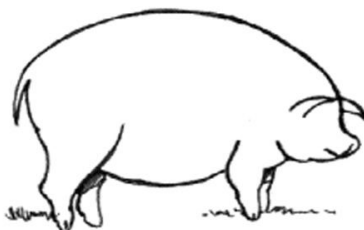
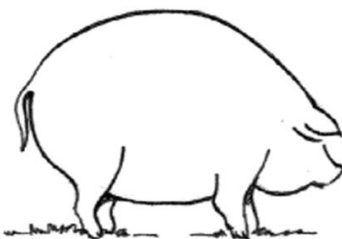
Cei mai potriviți porci pentru carne sunt cei din rasa York (albi - fig. 1a), cu capul mare, părul lins și rar, iar pentru grăsime, rasa Mangalița - albi (fig. 1b), cu părul creț. Cei din rasa Bazna - de culoare neagră, cu o dungă lată pe spate, care se întinde până la vârful picioarelor din față (fig. 1c) sunt buni atât pentru carne, cât și pentru grăsime.

În funcție de vârstă, cei mai buni sunt porcii de 5-9 luni, care pot atinge greutatea de 100-120 kg și, dacă sunt hrăniți bine, chiar 140 kg. Dintr-un porc de 100 kg se obțin 65-70 kg carne, restul fiind slănină și oase.

Ce trebuie să pregătim pentru sacrificarea porcului

Înainte de ziua tăierii, porcului să nu i se mai dea mâncare, ci doar apă caldă, pentru ca stomacul și intestinalele să fie curățate de resturile de hrană.

Cele necesare: o masă sau o planșetă din lemn, unde se va face tranșarea, un castron pentru colectarea sângelui; un lighean în care se pun intestinalele, ce se scot din abdomenul porcului; un lighean pentru osânză; o cratiță mare în care se pun bucățile de carne care se detașează treptat din porc,

Fig. 1. Rase de porc**a. York****b. Mangalița****c. Bazna**

cuțite bine ascuțite, o mașină de tocat carne cu două site, una cu orificiile mici și una cu orificiile mai mari, satâr, pâlnie pentru cârnați și condimente care se adaugă după gust: usturoi, piper, foi de dafin, cimbru, boia de ardei, coriandru, oțet, sare etc.

Cum se taie porcul

Persoana care taie porcul trebuie să fie un măcelar de profesie sau cineva cu experiență în domeniu, dată fiind complexitatea acestei operațiuni. Este recomandat ca acela care

Index

A

Aioli / 80
Aluat dospit / 69
Aluat fraged 1 / 69
Aluat fraged 2 / 70
Aluat ușor / 70
Ardei umpluți / 41
Aspic (rețetă generală) / 71

B

Banane cu jambon / 92
Borș de perișoare / 54
Borș țărănesc cu carne / 55
Bulete umplute cu icre / 108
Busuioacă / 126

C

Caltaboși afumați / 23
Caltaboși cu organe / 23
Caltaboși cu orez și sânge / 24
Caltaboși în zeama proprie / 25
Caltaboși-sângerete / 25
Carne de porc la tigaie (soté) / 55
Carne prăjită / 55
Cartofi umpluți / 41
Căprioară / 137
Cârnați afumați și uscați / 26

Cârnați haiducești (carne de porc în mațe de oaie) / 26
Cârnați proaspeți, pentru folosire imediată / 27
Cârnați oltenești / 27
Cârnați țărănești / 28
Chebab / 56
Chiftele de pește / 108
Chiftele din carne (rețeta de bază) / 42
Chiftele din ciuperci / 96
Chiftele marinate / 43
Chiftele speciale (micuțe) / 44
Chifteluțe din ciuperci / 44
Ciorbă ardelenescă din piept de porc / 56
Ciorbă de perișoare á la grec / 57
Ciorbă de potroace / 57
Ciorbă de potroace á la grec / 58
Clătite cu spanac și șuncă / 117
Clătite umplute cu carne / 45
Cocteil Alexandra / 123
Cocteil București / 123
Cocteiluri cu alcool / 122
Cocteiluri fără alcool / 122
Cornulețe cu carne / 45
Cotlet de porc cu ciuperci / 58
Cotlet de porc în aspic / 58

Cotlet de porc la grătar / 59
Cotlete de porc în „pachete“ / 113
Cotlete de porc pe „canapea“ / 98
Cozonac cu nucă / 72
Cozonac cu stafide / 73
Cozonac rotund și înalt / 73
Cozonac simplu / 74
Crap umplut cu ciuperci / 96
Creier / 59
Cremă de cacao sau cafea / 105
Cremă de castane cu unt / 105
Crenvurști preparați în casă / 28
Crușon cu vin spumant / 125
Curcan cu portocale / 104

D

Dealul Mare Cooler / 126
Dovlecei umpluți / 42

F

Fazan cu mujdei / 133
Fazan fript / 132
Ficat cu portocale / 93
Ficat prăjit cu ceapă / 60
Friptură de porc la tavă / 61
Foaie de plăcintă universală / 75
Frigărui din carne de porc / 60
Friptură înăbușită (rețetă generală) / 61
Fursecuri picante / 108

G

Gâscă sălbatică la tavă / 133
Gin / 124

Glazură pentru tort / 105
Grătar (rețetă generală) / 62
Gușă de curcan umplută / 103

I

Icre / 75
Icre de Manciuuria / 117
Icre de Manciuuria sau icre negre / 101
Iepure cu ananas / 93
Iepure cu măsline / 136
Iepure de casă / 136
Iepure de casă cu smântână / 137

K

Kaizer (piept de porc marinat și afumat) / 29

L

Lebărvurșt (Leberwurst) / 29
Lichior de cafea / 124
Lichior de ciocolată / 123
Lichior de zahăr ars / 124
Limbă cu măsline / 63
Lișită la tavă, cu sos picant / 134

M

Maioneză / 85
Martini Dry / 124
Marinată cu legume crude, pentru carnea de vânat / 130
Marinată fiartă, pentru carnea de vânat / 130

*Marinată pentru macerarea ra-
pidă a cărnii de vânat / 129*

*Medalion pate de ficat de
gâscă / 102*

Mistreț / 138

Molinari / 126

Mușchi de porc cu ananas / 93

Mușchiuleț de porc umplut / 64

O

Oase afumate / 30

Ouă umplute cu ciuperci / 116

P

Pastă de carne fiartă / 64

Pastă de ficat / 65

Pastă de ficat cu aspic / 65

Pastramă din carne de porc / 30

*Pateu de ficat de gâscă în
aspic / 109*

Pateu de iepure / 95

Pateuri / 107

Pește cu sos de vin / 110

Pește oceanic gratinat / 102

*Piept de curcan umplut cu
ficăței și ciuperci / 119*

Piftie de porc / 31

Plăcintă cu carne / 46

Praz umplut / 47

Prepețițe la tavă / 131

*Pregătirea fazanului pentru
preparare / 131*

*Pulpă de vită umplută cu
rinichi / 113*

Punch de Crăciun / 125

Purcel de lapte / 97

Purcel fript întreg / 32

Purcel umplut / 32

R

Rață cu ciuperci / 112

Rață cu măsline / 112

Rață sălbatică în sos picant / 134

*Roșii umplute cu tocătură de
carne / 47*

Ruladă de carne în aluat / 110

Ruladă de jambon / 101

Ruladă de varză / 103

Ruladă din piept de porc / 66

*Rulouri din filé de somon
fumée / 116*

*Rulouri din pulpă de porc cu ciu-
perci / 65*

S

Salată „Boeuf“ / 96

*Salată „Boeuf“ (rețeta de
bază) / 77*

*Sarmale cu orez în foi de
varză / 47*

Salată de fructe / 106

Sandvișuri / 94

Sarmale în foi de varză dulce / 48

*Sarmale în foi de varză
murată / 49*

*Sărmăluțe cu rasol de vacă și
ciuperci / 111*

Sărmăluțe din carne de pește / 97

*Sărmăluțe în foi de tei, spanac,
ștevie sau viță-de-vie / 51*

Sărmăluțe în foi de viță / 118

Sângerete afumat / 33

Sângerete cu carne / 34

Slănină afumată / 34

Slănină crudă sărată / 35

Slănină cu boia de ardei

dulce / 35

Soluție de marinată (bait) / 35

*Somon la grătar cu sos de vin
și capere / 117*

Sos á la grec / 80

Sos cu castraveți tip cornison / 83

Sos cu ciuperci / 80

Sos de ciuperci / 84

Sos de hrean / 84

Sos cu legume / 84

Sos de legume / 81

Sos de măsline / 83

Sos de mere 81

Sos de muștar / 83

*Sos de smântână cu mărar
(sau cu tarhon) / 81*

Sos italian / 82

Sos marinată cu lămâie / 85

Sos tartar / 82

Sos verde / 82

Soté de ficat / 66

Soté de rinichi / 67

Ș

Șnițel natur / 67

Șnițel pané / 68

*Șuncă fiartă în apă, în vin sau
în zeamă de varză / 36*

T

Tarte cu ciuperci / 101

Tobă (rețeta principală) / 37

Tobă fără înveliș / 38

Tobă mozaic / 39

*Tort „buturugă“ (rețetă cla-
sică) / 98*

Tort cu crenguță de brad / 114

Tort de fructe / 120

Tort festiv / 104

Tort „Nușa“ / 79 U

U

Urs / 138

V

Varză à la Cluj / 52

Vin cu scorțișoară / 126

Vin fiert / 127

Z

Zarzavat asortat, în aspic / 100