

Libris.RO

Respect pentru oameni și cărți

Louis BOURDEAU
HISTOIRE DE L'ALIMENTATION
Paris, FÉLIX ALCAN, 1894

© Editura VENUS, București, 1999

Toate drepturile asupra versiunii de față sunt rezervate Editurii VENUS. Orice publicare, reproducere sau multiplicare, chiar și a unor fragmente din acest text, fără autorizarea editurii, va fi urmărită conform legii nr. 8/96.

LOUIS BOURDEAU

BORȘURI, CIORBE, SUPE

150 de rețete cu numa' juma' de \$ fiecare!

Traducerea, selecția și redactarea textelor
DOINA BRINDU

EDITURA VENUS
BUCUREȘTI, 2005

BORȘURI, CIORBE, SUPE

150 de rețete cu nume, jumă, de 2 frecare

Tehnoredactare, selecția și redactarea textelor
DOINA BRINDU

Louis BOURDEAU
HISTOIRE DE L'ALIMENTATION
Paris, FÉLIX ALCAN, 1894

© Editura VENUS, București, 1999

Toate drepturile asupra conținutului de față sunt rezervate Editurii
VENUS. Orice publicare, reproducere, multiplicare, citare și a unor
fragmente din acest conținut, fără acordul Editurii, va fi urmări-
tă.

Tiparul executat la:


SINOROM
PRINTING & PACKAGING Co. S.R.L.

BORȘURI

BORȘ BUCOVINESC

500 g carne porc, 2 cepe, 4-5 cartofi potrivit de mari, o sfeclă roșie, un morcov, un pătrunjel (rădăcină), un ardei gras, o varză albă mică, 1 l borș; suc de roșii, smântână și pătrunjel verde, după gust

Carnea de porc, spălată, curățată de pielițe și tăiată în bucăți se pune la fiert, se ia spuma și apoi se adaugă zarzavatul, spălat, curățat și tocat cubulețe (ceapa, morcovul, pătrunjelul, ardeiul gras, cartofii, sfecla rasă). Când carnea este aproape fiartă se adaugă și varza, tăiată mărunt. Se acrește cu borșul fiert separat și, după gust, cu suc de roșii. La masă se servește dreasă cu smântână și se presară deasupra, în farfurie, pătrunjel verde.

BORȘ CU CARNE

600 g carne de vacă (piept), un păstârnac, un morcov, un pătrunjel, 2 cepe, o țelină, o varză mică, o sfeclă roșie mică, 2 roșii, un cartof, 200 ml smântână, 500 ml borș, verdeață tocată (pătrunjel, leuștean, mărar), sare, piper boabe

Se curăță carnea de pielițe, se taie, se spală și, împreună cu oasele (sparte), se pun la fiert într-un litru de apă, spumându-se cu atenție. Se adaugă zarzavatul tăiat felii (morcovii, rădăcina de pătrunjel, țelina, păstârnacul,

sfecla), ceapa solzișori, iar varza fideluță. Separat, se opăresc roșiile. Se fierbe borșul împreună cu a doua ceapă, tocată mărunț. Se scoate zarzavatul (cam după trei ore) și se introduc borșul, roșiile trecute prin sită și cartoful tăiat rondele. Se adaugă sarea și piperul boabe. Se dă totul într-un clocot. Într-un castron de supă se amestecă pătrunjelul, mărarul și leușteanul, tocate fin, cu smântâna și zarzavatul scos mai înainte din zeamă, și apoi se toarnă deasupra borșul fierbinte.

BORȘ CU CIOLAN

1,200 kg ciolan afumat, 600 g tăiței, 1 l borș, pătrunjel verde, sare, piper

Se pune ciolanul afumat, curățat frumos de peri și afumătură, spălat în câteva ape și spart bine în prealabil, la fiert în doi litri de apă rece. Când începe să se desprindă carnea de pe os se adaugă tăiței tăiați în pătrate. Odată ce tăiței sunt pătrunși, se toarnă borșul, fiert separat și spumuit și se adaugă sarea și piperul, după gust. Se servește cu pătrunjel verde, tocat, deasupra.

BORȘ CU BUREȚI

500 g bureți, o țelină, un morcov, un păstârnac, o ceapă, 500 g corcodușe verzi, 100 ml smântână, 50 g parmezan, sare, piper, eventual rântaș (o lingură făină, o ceapă mică, o nucă de margarină)

Bureții și legumele, curățate, spălate și tăiate mărunț, împreună cu ceapa (solzișori) se pun la fiert cu doi litri de apă, avându-se grijă să se spumuiască.

După ce bureții s-au înmuiat se adaugă sarea, piperul, și apoi corcodușele, spălate, fierte separat și date prin sită. Se lasă să fiarbă încă cinci minute.

După gust, se poate pune în borș un rântaș de făină cu ceapă tăiată fideluță și rumenită. În final, borșul se drege cu smântână amestecată cu parmezan ras.

BORȘ DE CRAP

1 kg crap, 2,5 l apă, 1 l borș, o ceapă, un morcov, un pătrunjel, un păstârnac, 3 roșii, 2 linguri orez, o legătură leuștean, sare

Se curăță zarzavatul și ceapa, se spală, se taie mărunț și se pune la fiert în apă rece cu sare. Roșiile se spală, se dau prin răzătoare și se pun și ele în zeamă. Când clocotește, se adaugă orezul, ales și spălat.

Între timp, se curăță peștele, se scoate osul amar de la cap, se spală repede în puțină apă, se taie bucăți și se pune la fiert, după ce zarzavatul și orezul s-au înmuiat. Peștele este fiert după circa 15 minute.

Când este aproape gata, se adaugă borșul fiert separat și leușteanul.

În loc de borș, se poate folosi zeamă de varză.

BORȘ DE DOVLECEI ÎN FLOARE

8-10 bucăți dovlecei mici, 1 l borș, o ceapă mică, 2 linguri orez, verdeață tocată fin (pătrunjel, mărar, leuștean)

Borșul cu ceapa, spălată, curățată și tocată mărunt, se fierbe timp de 20 de minute. Se adaugă dovleceii curățați de coajă (foarte subțire) și tăiați felii rotunde, apoi orezul fiert în puțină apă, mărarul și pătrunjelul și se lasă să fiarbă. Când s-au fiert bine toate ingredientele, înainte de a se servi la masă cu două-trei minute, se pune leușteanul tocat mărunt.

BORȘ DE FASOLE ALBĂ

250 g fasole albă, 1 l borș, o ceapă, 2-3 linguri untdelemn, 2-3 linguri bulion de roșii, un morcov, un pătrunjel, o ceapă, o țelină mică, leuștean sau tarhon, tocat

Fasolea se pune de cu seara într-o cratiță, se acoperă complet cu apă rece. A doua zi se pune la fiert într-o oală cu altă apă, care s-o acopere de patru-cinci degete. Se lasă la fiert cam o jumătate de oră, iar apoi se adaugă zarzavatul, curățat, spălat și tăiat cubulețe și se continuă fierberea. Când fasolea și zarzavatul au fiert, se adaugă untdelemnul, bulionul și borșul, fiert în prealabil împreună cu ceapa tocată mărunt. Se lasă să mai fiarbă câteva

clocote, apoi se pune leușteanul (ori tarhonul, după gust) și se servește.

BORȘ DE FASOLE GRASĂ

500 g fasole grasă, o ceapă mare, 2-3 roșii, o legătură pătrunjel, o lingură cu făină, 500 ml borș, un ou, 100 ml smântână

Se pune la fiert fasolea (spălată și curățată de capete, cozi și ațe) în apă clocotită cu sare. Separat, se rumenește în untdelemn ceapa, spălată, curățată și tocată mărunt, se adaugă făina și roșiile, spălate și date prin răzătoare, se amestecă totul și se mai ține câteva secunde pe foc, până se îngroașă sosul format de roșii. Se toarnă în oala cu fasole. Se fierbe în continuare la flacără mică. Se adaugă pătrunjelul verde, spălat și tocat și borșul, fiert separat. Se mai dă un clocot. După circa 15 minute, se adaugă în borș oul bătut cu smântână.

BORȘ DE GĂINĂ

O găină (1 kg), 2 cepe, 300 g tăiței, 3 legături lobodă, 1 l borș, câte o legătură verdeață tocată (mărar, pătrunjel, leuștean), sare, piper

Se curăță, se spală și se tranșează găina. Se pun bucățile la fiert într-un litru și jumătate de apă rece cu sare. Când este bine pătrunsă, carnea se scoate și, în zeama rămasă, se