

Libris .RO

Respect pentru oameni și cărți

Selecție de texte din:
Henry-Paul Pellaprat

*L'ART CULINAIRE MODERNE
LA BONNE TABLE FRANÇAISE ET ÉTRANGÈRE**

© Comptoir Français du livre,
Paris, France, 1936

© Editura VENUS, București, 2000

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.

HENRY-PAUL PELLAPRAT

SOSURI, SOSURI

- 150 de rețete pentru toate gusturile -

Traducerea, selecția și redactarea textelor
DOINA BRINDU

EDITURA VENUS
BUCUREȘTI, 2000

SCURTĂ BIOGRAFIE A SOSURILOR

CINE SUNT ELE?

Sosurile sunt – afirmă și confirmă gastronomii francezi – importante nu numai din punct de vedere culinar, ci și în ceea ce privește igiena alimentară. Preparate prost sunt foarte greu digerabile, motiv pentru care sunt imediat interzise în cazul în care se impune un anume regim.

Există trei sortimente: **brune, albe**, fie *calde*, fie *reci* (și Nu așa cum apar în cărțile de bucate românești, calde și reci), și **pe bază de untdelemn**.

În bucătăria de zi cu zi, sosurile albe ocupă un spațiu mult mai mare decât cele brune. Spre deosebire de ele, care au ca preparat de bază sosul demi-glas, cele albe sunt, în general, realizate cu ceea ce rezultă din fierberea alimentelor pe care le însoțesc. Există două sosuri ce stau la baza preparării întregii grupe: *Béchamelle* și *veloutée*. Și aici există un *fond alb* sau o *bază albă*, ce mai este denumită *fiertură albă* ori *supă albă*.

Toate sosurile brune derivă din *sosul demi-glas*. De aceea prepararea lui trebuie făcută cu mare atenție. În general, el înlocuiește *sosul spaniol*, despre care aproape nici nu se mai vorbește. Într-o casă unde se gătește cât de puțin trebuie să existe preparat din timp, mai ales că poate fi păstrat multe zile în frigider.

Vasul pentru sos. Pentru sosuri, vasul trebuie să aibă pereții groși ca să nu se ardă și să devină amăru. De aceea

se recomandă tingeri de aramă cu pereții groși, largi, descoperite, ca să poți amesteca mai ușor și sosurile să scadă mai repede. La sosuri se întrebuițează făină de cea mai bună calitate.

Fiertul sosului. După ce stingem răntașul cu bulion de carne, fierbem mult sosul ca să scadă, să nu aibă cocoloașe și pentru a-i da un gust bun. În timpul fiertului, sosul se amestecă, din când în când, cu o lingură de lemn, ca să nu se prindă de fundul vasului.

Curățatul vasului. În timpul fiertului la suprafața vasului se ridică spumă, mai ales dacă întrebuițăm bulion gras. Sosul se va spumui, altfel el va căpăta un gust de grăsime și chiar de seu.

Desimea sosului. După destinația care i se dă sosul poate fi subțire, mai consistent (lăsând pe lingură o peliculă subțire), gros (rămâne pe lingură un strat lat) și ca piureul (atârnă de lingură).

Strecuratul. Sosul se strecoară prin tifon sau o sită deasă, la fel ca supa cremă.

Adaosuri. Înainte de a le servi, în unele sosuri, adăugăm: smântână, oțet, bulion de tomate, produse marinate etc. După aceea sosul trebuie să mai fiarbă pentru a le lua gustul. Înainte de a face amestecul, e bine să fierbem separat produsele: smântâna și oțetul, sau să le prăjim: marinatele și tomatele; nu le punem crude.

La sosurile brune putem adăuga mustul cărnii din tava unde se frige carnea, pentru aceasta vom clăti vasul de friptură cu bulionul de carne pentru a stinge cu el răntașul. Dacă mustul cărnii s-a ars, nu-l întrebuițăm, ca să nu dea sosului un gust amarui.

Sosurile albe. Pentru prepararea sosurilor albe, luăm consome (de vită, pasăre sau pește) și smântână în proporție de 1:4 sau 1:5. Aceste două produse se scad împreună până la consistența dorită amestecând, ca să nu se prindă. În timp ce scade, la unele sosuri se adaugă: ciuperci, vin alb, mirodenii, legume înăbușite în zeama lor, resturi de mușchi, pasăre. Dacă produsele sunt aromate, le vom fierbe într-un vas acoperit, ca să nu piardă mirosul.

După ce scade, strecurăm sosul pentru a-l face uniform și a îndepărta produsele adăugate: felii de ciuperci, zarzavat, etc. După ce-l strecurăm, dregem sosul cu liaison (frecăm untul spumă și-l amestecăm cu gălbenușurile crude). Sosul capătă astfel mai multă consistență. Gălbenușurile se pun crude, deoarece cele fierte nu se pot uni cu sosul. Untul nu se pune topit ca să nu se ridice deasupra sosului, dându-i un gust de grăsime. Când turnăm liaisonul, amestecăm tot timpul pentru a nu se coagula gălbenușurile. Sosul se fierbe la bain-marie, puțin, ca să devină mai consistent și gălbenușurile să-și piardă gustul de crud. Sosul trebuie fiert încet, pentru a nu se coagula gălbenușurile. Zeama de lămâie care se adaugă la multe sosuri albe se pune cu puțin timp înainte de a fi servite, deoarece se descompun gălbenușurile și smântâna. Sosurile albe se servesc mai ales la mâncăruri ușoare, cele făcute din carne albă: vițel, pasăre sau de pește fiert, precum și la unele legume fierte.

Sosurile brune. Consistența sosurilor brune depinde de cantitatea de fumet sau glace adăugată. Se dreg cu răntaș rece sau cu făină de cartofi, diluată în prealabil în vin rece sau în bulion rece de carne (nu se folosește un lichid fierbinte căci s-ar forma cocoloașe). La scăzut se adaugă, în

sosurile brune, diferite produse: bulion de tomate, ciuperci, trufe, vin, plante aromate, resturi de carne fripte, esențe, etc. Când se adaugă produse aromate, vom fierbe acoperit, că să nu se piardă mirosul. Vinul bun se adaugă înainte de a se servi, cel obișnuit se lasă să fiarbă mai mult. Trufele se lasă să fiarbă puțin pentru a nu-și pierde aroma. Sosul se strecoară printr-un tifon sau o sită deasă.

Sosurile brune se servesc cu carne de culoare închisă: vacă, berbec, vânat, nistru, păstrăv, în general la mâncăruri picante.

PREPARATE-BAZĂ PENTRU SOSURI

Aspic brun (sau Chauffroid)

Aspic de pește

Aspic de vițet (ori de vacă)

Aspic limpede

Baza albă

Bulion à la minut

Bulion alb

Bulion de carne

Consomé de carne

Consomé de găină

Consomé de roșii

Consomé de vânat

Consomé de zarzavat

Fumet

Gelatină pentru aspic alb

Gelatină de carne

Liaison

Rântaș alb fierbinte

Rântaș rece

Rântaș roșu

Sos demi-glas

Sos alb

Sos glace I

Sos glace II

Suc brun

CUM SE ÎMPART ?

SOSURI CALDE

Sosuri brune

Sos à la chasseur

Sos au gratin à la Duxelles

Sos bordelaise

Sos breton

Sos chevreuil

Sos Colbert

Sos de făină stins cu vin

Sos grand-veneur

Sos de hribi

Sos de Madera

Sos de măcriș

Sos de mărar

Sos de tarhon

Sos de tomate

Sos de vin I
Sos de vin II
Sos dieppoise
Sos flamand
Sos galben
Sos Nantua
Sos maltez
Sos Meurette à blanc
Sos Mornay
Sos mousseline
Sos mousseline imitație
Sos nemțesc
Sos New-Burg
Sos normand
Sos olandez
Sos polonez
Sos polonez cu pesmet
Sos Pauttette
Sos riche
Sos roz
Sos Sabayon
Sos Soubise
Sos suprême
Sos unguresc
Sos Valois
Sos velouté
Sos venețian
Sos Villeroi
Sos Villeroi à la l'anglaise

SOSURI RECI

Ele se împart în două grupe:

1) Sosuri albe sau brune pe bază de gelatină (aspic, piștie) și legate cu rântaș

2) Sosuri cu untdelemn pe tipul maionezei

Pentru a avea un sos alb rece avem nevoie de sosul-bază Chauffroid, care trebuie să fie bine legat și, odată rece, să nu mai curgă, deci să fie o gelatină de aspic. Deseori se recomandă utilizarea gelatinei ceea ce este de-a dreptul absurd când și carnea și alte elemente utilizate să se obțină baza trebuie să asigure ele singure gelatinizarea respectivelor sosuri.

Albe sau brune pe bază de aspic

Sos Chauffroid brun

Sos Chauffroid bulionat

Sos Chauffroid blond

Sos Chauffroid verde-pășune

Cu untdelemn gen maionezele

Sos aioli

Sos Chantilly rece

Sos cu verdețuri

Sos de sardele

Sos gribiche

Sos maonez I

Sos maonez II

Sos maonez cu albușuri

Sos maonez cu muștar

Sos maonez cu sos de făină

Sos maonez cu tarhon

Sos maonez cu usturoi