

SILVIA JURCOVAN

(arte de bucate)

Prefață de Smaranda Vultur

Ilustrații de Rareș Ionașcu



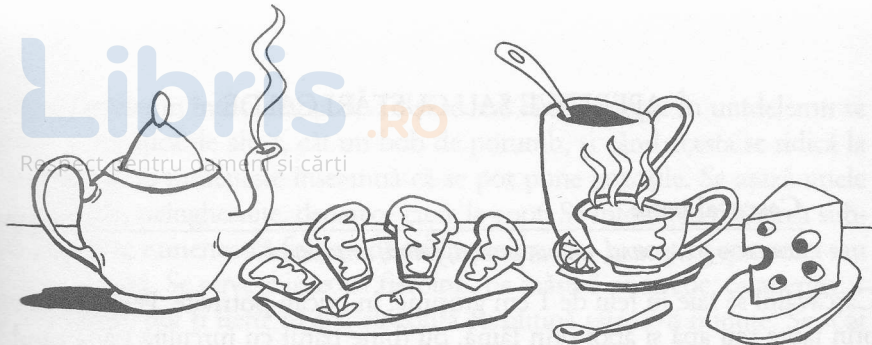
HUMANITAS
BUCUREȘTI

<i>Prefață</i>	9
Aperitive sau gustări	11
Aperitive sau gustări calde	12
Aperitive sau gustări reci	16
Gustări reci din aluat	18
Gustări calde din aluat	19
Umpluturi pentru pateuri, rulouri, plăcinte	21
Preparate din ouă	25
Preparate calde din ouă	26
Preparate reci din ouă	29
Sosuri	31
Sosuri calde	32
Sosuri servite calde și reci	36
Sosuri reci	37
Sosuri dulci	39
Supe și ciorbe	42
Supe	44
Ciorbe	50
Legumele	63
Valoarea nutritivă a legumelor	63
Pregătirea preliminară a legumelor	65
Pregătirea preliminară a ciupercilor	76
Antreuri din legume	81
Garnituri de legume, fructe și paste făinoase	99
Salate de legume și de fructe	111
Mâncăruri de legume	114
Preparate cu carne	123
Valoarea nutritivă a cărnii și tehnica de pregătire	123
Antreuri cu carne	125
Mâncăruri cu carne și legume sau fructe	129

Preparate din carne tocată	145
Legume umplute cu carne	146
Musacale cu legume	151
Preparate din carne tocată cu sosuri	154
Fripturi	158
Prăjirea la tigaie	158
Înăbușirea	164
Fripturi la cuptor	164
Fripturi cu umpluturi	171
Preparate din carne tocată prăjite la tigaie sau coapte în cuptor	175
Fripturi la grătar	177
Preparate din carne tocată la grătar	181
Fripturi la frigare	182
Fripturi la rotisor	183
Preparate din organe	184
Preparate din limbă	184
Preparate din creier, momițe, măduvioare, uger de vită	186
Preparate din ficat și rinichi	188
Preparate din inimă de porc sau de vițel ori din pipote de pasăre	190
Preparate la tăierea porcului în gospodărie	191
Pregătirea membranelor (intestinelor)	192
Preparate din măruntaie de porc (prospături)	194
Cărnuri diferite, rezultate la tăierea porcului	199
Sărarea	200
Șunca	202
Piept, slănină de pe burtă, ceafă, mușchi file	203
Slănină cu boia	204
Slănină afumată	204
Conservarea cărnii de porc în grăsime	205
Preparate din carne conservată prin sterilizare	206
Preparate din vânat	208
Preparate din carne de iepure sălbatic	209
Preparate din carne de iepure domestic	211
Marinarea cămurilor	211
Preparate pe bază de aspic și gelatină	212
Piftie	212
Aspic	215
Diverse preparate în aspic	216
Preparate din pește	219

Pastete	226
Preparate din mălai	229
Preparate din mălai fără zahăr	229
Preparate dulci din mălai	231
Găluște, crochete, papanashi	232
Găluște și alte paste făinoase pentru supe	232
Găluște dulci	234
Papanashi	236
Preparate din lapte	238
Brânză telemea	238
Caș și brânză de burduf	242
Urdă din lapte de oi	243
Brânză de vaci	243
Iaurt	244
Budinci	246
Budinci cu legume, paste făinoase, brânză	248
Budinci dulci	250
Clătite și budinci de clătite	253
Clătite și budinci de clătite fără zahăr	253
Clătite și budinci dulci de clătite	256
Prăjituri	258
Prăjituri diverse	258
Checuri	271
Prăjituri cu miere	275
Prăjituri cu foi „Lica“	279
Torturi	280
Creme pentru torturi	299
Glazuri	304
Rulade dulci din pandișpan	308
Ciocolată și bomboane	311
Șerbet	318
Aluaturi diverse	323
Diverse dulciuri din aluat dospit	342
Aluat de cozonac	342
Pâine de casă	355
Fursecuri	358

Creme cu sau fără gelatină. Înghețate	374
Frișca	375
Creme cu gelatină	377
Creme fără gelatină	382
Creme fierte	384
Spume de albuș cu fructe și diverse deserturi	387
Înghețate.	389
Băuturi.	391
Băuturi nealcoolice.	391
Băuturi alcoolice. Lichioruri.	392
Băuturi fermentate din fructe.	398
Siropuri	401
Conservarea fructelor.	405
Sterilizarea conservelor din fructe și legume	405
Legarea borcanelor cu celofan	405
Sterilizare în apă.	406
Sterilizarea conservelor lichide	407
Conserve de fructe	408
Compoturi	408
Dulcețuri	410
Peltele și jeleuri.	418
Gemuri	419
Marmelade	420
Conservarea fructelor în stare naturală	423
Conserve de legume.	426
Conservarea legumelor prin sterilizare.	426
Ghiveciuri, zacuscă, vinete.	429
Conserve în oțet și murături	432
Fructe murate	444
Conserve de legume cu oțet și sare	445
Conservarea legumelor cu frunze verzi la congelator	447
Conservarea plantelor aromatice indigene.	448
Conservarea legumelor și a zarzavaturilor pentru iarnă.	450
Index alfabetic rețete.	453



Aperitive sau gustări

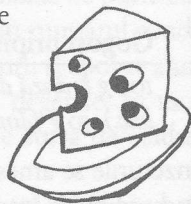
Aperitivul este o mică gustare care precede masa și care, prin gustul și aspectul lui, are scopul de a stimula pofta de mâncare. Nu trebuie să se abuzeze de aperitive atunci când se servește o masă cu meniu complet, pentru a nu produce sațietate în detrimentul preparatelor de bază care vor urma. În acest caz, aperitivele se vor reduce la câteva tartine, măslina, brânză telemea sau caș-caval (tăiate cu cuțitul riglat în felii de 2 cm grosime și 2-4 cm lungime).

În această carte sunt descrise multe alte preparate care se pot servi ca gustări, menționându-se unde este cazul, în rețeta respectivă.

Pentru ornarea diferitelor aperitive sau gustări, măslina se poate tăia în formă de stea. Măslina se crestează, la capătul dinspre codiță, numai până la jumătatea ei, în 3 felioare, cu un cuțit ascuțit, desprinzându-se apoi feliile de sămbure, iar acesta se scoate. Măslina va rămâne plată, în formă de stea și așezată pe un fond deschis de unt, de brânză, de gălbenuș ras sau de maioneză, va fi foarte decorativă. Între felioare se pot pune raze subțiri (ca niște scobitori) din gogoșari roșii, castraveți sau ardei.

Lămâia pentru ornat se taie cu marginea dințată și se fac în coajă tăieturi oblice, ca dinții de fierăstrău, de la un capăt la celălalt, adânci până aproape de miez, iar coaja se elimină. Apoi lămâia se taie în felii subțiri, pe grosime și acestea în jumătăți și cu ele se vor garnisi platourile cu aperitiv.

În zilele festive, este de preferat să fie servite preparate reci, care se pot pregăti și aranja dinainte pe mese (așezate lângă perete). Pe o masă, la îndemână, se pun pe țavi: farfurii mai mici, tacâmuri, șervețele, pahare, scobitori și diferite băuturi. Fiecare invitat se va servi după gust și când dorește.



Cașcaval pane

100-200 g cașcaval, un ou, pesmet, făină, untdelemn

Cașcavalul se taie în felii de 1 cm grosime, în bucăți potrivite. Feliile se trec prin lapte sau apă și apoi prin făină, ou (bine bătut cu furculița până când se face puțină spumă) și la urmă prin pesmet. Se pregătesc toate feliile. O tigaie goală (potrivită după cantitatea cașcavalului) se încinge 3-4 minute, la foc mic (nu direct pe flacăra). Se pune untdelemn cât să o acopere în strat subțire (2-3 cm) și imediat se așază feliile de cașcaval care se prăjesc pe ambele părți, până ce se rumenesc și cașcavalul se înmoaie.

Se servesc imediat, altfel se vor întări.

Cașcaval la capac

100-200 g cașcaval, unt sau untdelemn, lapte, făină

Cașcavalul se taie în felii de 1-1,5 cm grosime. Feliile se înmoaie în lapte, se trec bine prin făină, apoi încă o dată abundant prin lapte și făină. (Prin lapte se trec ca să se lipească mai bine făina, care va forma o crustă la suprafața cașcavalului și astfel nu se va lipi de tigaie. Se poate face din făină și puțin lapte o compoziție ca de clătite, care să acopere în strat subțire feliile de cașcaval, care bine scurse, luate cu furculița, se vor trece prin făină.) O tigăiță numai pentru o persoană se pune pe foc mic să se încingă 3-4 minute, fără grăsime; se pun apoi 25 g unt sau untdelemn și, după câteva secunde, se așază feliile de cașcaval. Se acoperă cu un capac și se lasă să se prăjească 2-3 minute, apoi se trece cu lama cuțitului pe sub ele și se întorc, lăsând să se prăjească și pe această parte 2-3 minute, ca să se înmoaie bine.

Se servesc imediat, altfel se vor întări. Se mănâncă din tigăiță, de aceea se prăjesc separat pentru fiecare persoană.

Gogoși pripite

100 g brânză de vaci, 100 g cașcaval ras, 100 g telemea rasă, 2 ouă mari (60 g buc.), 50 g făină, mărar

Brânzeturile se amestecă bine cu dosul furculiței ca să se omogenizeze, adăugându-se ouăle întregi, făina și mărarul tăiat mărunt. Compoziția trebuie să fie mai consistentă. Se ia din compoziție câte o lingură cu vârf, se rulează pe masă sau pe o foaie de nailon presărată cu făină, formând un sul de 2 cm diametru care apoi se taie în bucăți de 1 cm. Acestea se modelează în formă de bilă și se dau prin făină. Se pregătesc toate și se așază pe masă. Se toarnă

1/2 l untdelemn într-o cratiță de 1 l și se lasă să se încingă. În untdelemn se pune o bucată de aluat, cât un bob de porumb, și când acesta se ridică la suprafață și se rumenește înseamnă că se pot pune gogoșile. Se așază unele lângă altele, înghesuie, deoarece cresc la copt. Se întorc (cu o andrea subțire), ca să se rumenească frumos de jur împrejur, apoi se scot cu spumiera sau cu o furculiță. Se servesc imediat fierbinți, pe măsură ce se coc, ca aperitiv.

Gogoșile pot fi fierte în apă clocotită cu puțină sare, 7-8 minute. Se scot cu spumiera (nu se deșartă în strecurătoare) și se așază în vas rezistent la foc, cu smântână și bucățele de unt deasupra. Se servesc fierbinți, ca aperitiv. Nu se sfărâmă la fiert și sunt foarte fragede. Se pot reîncălzi pe apă clocotită sau în cuptor, acoperite, timp de 10 minute.

Gogoși cu cartofi și șuncă

500 g făină, 200 g cartofi fierți în coajă, curățați și apoi cântăriți, 100 g unt sau margarină, untdelemn, 100 ml smântână sau lapte, 4 gălbenușuri sau 2 ouă întregi, 30 g drojdie, 250 g șuncă, un ou, 25 ml smântână, o linguriță rasă de sare

Drojdia se freacă cu o linguriță de zahăr, într-un castron, până ce devine lichidă. Se adaugă cartofii reci, rași, cât sunt fierbinți, prin răzătoarea cu găuri mici, altfel vor deveni cleioși, gălbenușurile sau ouăle întregi, smântâna sau laptele, untul (margarina) topit, dar nu fierbinte, sau untdelemnul, sarea și făina. Aluatul se amestecă bine cu lingura, apoi se frământă cu mâna, 6-7 minute, până se desprinde de pe mână și de pe vas și se lasă la cald să crească 15 minute, până ce își mărește încă o dată volumul. Pe o foaie de nailon, presărată bine cu făină, se întinde aluatul în foaie de 5-6 mm grosime, care se va tăia în rondele cu un pahar de vin cu marginea subțire, trecut prin făină, ca să nu se lipească aluatul de el. Rondelele se așază unele lângă altele pe masă. Aluatul rămas între rondele se întinde din nou și se taie cu paharul și tot așa, până când se termină.

Șunca, trecută prin mașină, se amestecă cu oul și smântâna. Se pune câte o mică grămăjoară (1/2 linguriță) de șuncă pe jumătate din numărul rondelelor; cu o pensulă se umezește puțin cu apă în jurul tocăturii și apoi se așază celelalte rondele deasupra, presându-se puțin aluatul cu degetele, ca să se lipească. Se lasă la crescut 30 de minute mai aproape de sursa de căldură (ferite de aer rece).

Se coc în grăsime multă sau în tigaie specială, prevăzută cu ochiuri. Se pune o bucată de aluat într-un ochi sau în cratița cu untdelemn și când aceasta se ridică și se rumenește repede, se pot pune gogoșile cu partea de deasupra în jos (se iau cu grijă, să nu se preseze). Se coc la foc mijlociu (nu direct pe flacăra), ca să se pătrundă bine și în interior, câte 3-4 minute pe

fiecare parte, până când se rumenesc. Nu se întorc până când nu sunt bine rumenite. Dacă se întorc de multe ori, se vor îmbiba cu grăsime. Pe măsură ce se coc, se scot și se înlocuiesc treptat cu altele. Gogoșile se întorc cu o andrea subțire de sârmă, scurse bine de grăsime. Se servesc calde sau reci. Din cantitățile menționate rezultă circa 25 de bucăți.

Gogoși cu cartofi și brânză

Aluatul: din aceleași cantități ca la „Gogoși cu cartofi și șuncă”; 1/4 kg brânză de burduf sau telemea desărată, un ou, mărar tăiat mărunt

Se prepară la fel, înlocuind șunca cu brânza, amestecată bine cu oul și mărarul.

Gogoșele (caroline) cu diferite umpluturi

Aluatul: 1/4 l apă, 100 g unt, margarină sau untdelemn, 125 g făină, 3-4 ouă, sare

Sosul alb: 30 g făină, 30 g unt sau altă grăsime, 200 ml lapte, 50 g brânză

Apă cu grăsimea și sarea se pun să fiarbă într-o oliță de 1 litru. Când dă primul clocot, se trage puțin de pe foc, adăugându-se toată făina deodată și amestecându-se repede până când se încorporează bine, apoi se trece iar pe foc mic (nu direct pe flacăra), amestecându-se cu lingura (1/2 minut), până ce se desprinde aluatul de fundul vasului și se desfac toate cocloașele. Când aluatul s-a răcit puțin, se pune un ou întreg, amestecându-se până când se încorporează bine, adăugând pe rând ouăle întregi și amestecându-se la fel după fiecare.

Aluatul trebuie să aibă o consistență potrivită ca să se poată pune ușor în tavă, cu cornetul cu șpriț crestat la vârf, ca și bezelele, sau cu lingurița, dar să-și mențină forma (să nu se lătească).

Dacă ouăle au fost mari, de 60 g (sau chiar mai mari), sunt suficiente 3 bucăți, dacă au fost mai mici, sunt necesare 4. Se ia din marginea aluatului câte o bucățiță, de mărimea unei măslini mai mari sau a unei nuci, sau dacă se pune cu șprițul, prin simpla apăsare, se face câte o rozetă, așezându-se direct în tava neunsă, cu distanță de 2 cm între ele. Pe vârful fiecăreia se așază câte o bulină mică de gogoșar sau de măslină. Tava se introduce în cuptorul încins la maximum; după 10 minute, focul se reduce la mijlociu. Nu se deschide cuptorul 15 minute, ca gogoșelele să prindă bine formă, altfel se vor lăsa și nu se vor mai ridica; aceasta este o condiție a reușitei. Se coc circa 20 minute, până ce se rumenesc puțin. Când sunt reci, li se taie câte un capac pe la jumătate și se umplu cu sos alb cu brânză (fiind goale la mijloc). Se așază capacul și se servesc ca gustări.

Sosul se prepară ca un sos alb (v. „Sos alb sau Bechamel“). După ce s-a răcit, se amestecă cu brânza telemea rasă sau cu parmezan ras, apoi cu el se umple gogoșele. Gogoșele se pot umple cu salată de vinete, de icre și cu alte compoziții menționate la tartine.

Aceste aluaturi se usucă repede, chiar și până a doua zi, mai ales neumplute. Ca să se păstreze fragede, se pun în pungă de nailon (neumplute). Se pot păstra astfel la rece sau în frigider 8-10 zile. Când este nevoie, se pun în tavă și se încălzesc la foc mijlociu 10 minute, ca să devină crocante și apoi, reci, se umple imediat.

Scovergi din aluat dospit

300 g făină, un ou, 30 ml untdelemn, 150 ml lapte sau apă, 1/2 linguriță sare, 25 g drojdie

Într-un lighenaș se freacă drojdia cu o linguriță de zahăr până se lichefiază, se adaugă oul întreg, 2 linguri de untdelemn, apa, sarea și, în final, făina. Se amestecă cu lingura, se frământă cu mâna 5-6 minute, lăsându-se apoi la loc cald să crească. Când și-a dublat volumul, se deșartă aluatul pe foaia de nailon presărată cu făină, i se dă forma de rulou și se taie în 7-8 bucăți. Se întinde fiecare bucată cu mâna sau cu sucitorul, în formă rotundă cu grosimea de 1 cm, lăsându-se să crească 30 de minute, după care se coc în tigaie ca și precedentele. Se servesc calde, presărate cu parmezan sau cașcaval ras, ca fel întâi, sau pudrate cu zahăr ori unse cu marmeladă (gem), ca desert.

Piroști rusești

50 g făină, un ou, 30 g unt, margarină sau untdelemn, 230 ml apă sau lapte, 25 g drojdie, o linguriță rasă sare

Drojdia se diluează cu laptele cald, se adaugă oul întreg, grăsimea topită, sarea și la urmă făina. Se frământă un aluat mai vârtos, lăsându-se să crească până își dublează volumul, apoi se frământă din nou, circa 10 minute, adăugându-se câte puțină făină, dacă mai este nevoie. Se lasă să crească iarăși, mai aproape de sursa de căldură, după care se deșartă pe o foaie de nailon presărată cu făină și se întinde o foaie de 1/2 cm grosime. Se taie în rondele cu o formă mai mare (de circa 10 cm diametru) din tablă inoxidabilă (sau în lipsă, cu un pahar de apă cu marginea subțire) trecută prin făină, ca să nu se lipească aluatul de ea. Pe jumătatea fiecărei rondele se pune câte o linguriță de umplutură: de ceapă, varză, carne, ciuperci, brânză etc. (v. „Umpluturi pentru paturi, rulouri, plăcintă). În jurul umpluturii se trece ușor cu pensula înmuiată în apă ca să se umezească aluatul, apoi se îndoaie rondeaua peste umplutură, ca o semilună, și se presează marginile cu degetele (altfel, se vor desface când

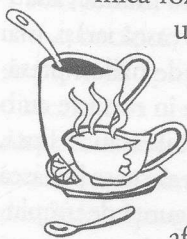
se vor coace în grăsime). Se pregătesc toate cu una sau mai multe umpluturi, apoi se lasă să crească pe masă 15-20 de minute, după care se coc ca și gogoșile, în untdelemn sau în untură fierbinte de porc. Se servesc calde sau răncălzite ca fel întâi sau în loc de pâine cu supe sau ciorbe.

APERITIVE SAU GUSTĂRI RECI

Măslina umplute

Pentru a da măslinelor un aspect mai interesant și un gust mai plăcut, acestea se pot servi și umplute. Se aleg măslinile mari, cămoase și li se scot sâmburii (ca pentru ornat), cum s-a arătat la „Aperitive sau gustări calde și reci”. Pentru umplutură este necesară o cantitate de unt echivalentă cu de două ori și jumătate volumul sâmburilor scoși (umplutura care rămâne se poate folosi pentru tartine sau sandviciuri).

În untul frecat (moale) se adaugă pastă de sardele (anșoa), după gust, deoarece aceasta este sărată și sunt și măslinile sărate (nu se desărează), sau sardele în ulei, bine mărunțite cu furculița direct în unt și sare fină, după gust (deoarece sardelele nu sărează suficient untul). Ca suport pentru măslina se taie cornuri, cu diametrul de 2-3 cm, în rondele de 1 cm grosime, al căror număr trebuie să fie egal cu numărul măslinelor. Rondelele de presează puțin cu degetul la mijloc, ca să nu se răstoarne măslina, și apoi de ung cu untul preparat, în strat subțire. Restul untului se pune într-un cornet de pânză impermeabilă sau într-o pungă de nailon căreia i s-a aplicat la vârf un șpriț mic crestă, din plastic. Se ține măslina în mâna stângă cu feliile adunate puțin între degete, ca și cum ar fi întreagă, se introduce vârful șprițului în ea și se presează pe cornet până când măslina se umple. Între felii trebuie să rămână o distanță de 2-3 mm ca să se vadă umplutura, iar deasupra se modelează o mică rozetă. Măslina, astfel umplută, se așază pe rondeaua de corn unsă și în jurul ei se modelează, direct pe rondea, un cerc ondulat din unt simplu (frecat dinainte, ca să fie moale) cu ajutorul cornetului din hârtie velină, tăiat în formă de stea. Peste rondelele din cornuri, unse cu unt, așezate unele lângă altele, se poate rade gălbenuș de ou fiert tare, trecut prin sită de sârmă inoxidabilă (ca să rămână gălbenușul afănat), apoi pe ele se așază măslinile umplute. Se țin la rece, ca să se întărească umplutura, și apoi se servesc.



1/2 kg măsline, o foaie de dafin, 10 boabe de piper, 2 linguri oțet (30 ml), 4 linguri zeamă de lămâie, 3-4 linguri untdelemn

Măslinile se pun într-o cratiță cu apă rece (cât să le cuprindă) cu toate cele menționate și se fierb 5 minute. Când se răcesc, se pun în borcan, se introduc în frigider și după 2-3 zile se servesc. În frigider se pot păstra 2-3 săptămâni, iar în congelator timp îndelungat (în borcan acoperit cu capac). Lichidul trebuie să ajungă numai până la 2/3 din borcan (ca să rămână loc și pentru dilatarea lui, când va îngheța). Măslinile se pot păstra în congelator și în pungă de nailon, folosindu-se atunci când este nevoie.

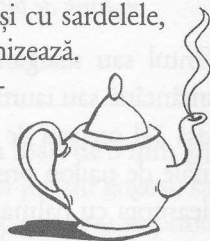
Rulou mozaic

Circa 400 g șuncă, 250 g brânză telemea, 300 g unt, 4 gălbenușuri, 300 g măsline, 4-5 sardele, sare

Șunca se taie în felii cât se poate de subțiri, care se așază, unele lângă altele, pe o foaie de nailon, formând un dreptunghi de circa 18 cm lățime și 20 cm lungime. Brânza telemea, tăiată în felii de 2 cm grosime, se ține 3 ore în apă rece să se desăreze (dacă este prea sărată), apoi se scurge bine și se mărunțește cu dosul furculiței, adăugând 100 g unt moale cu care se freacă, până când se omogenizează. Această compoziție se aplică în strat subțire peste șuncă. Se așază foaia cu șunca pe un platou și se introduce în frigider, ca să se întărească puțin. În acest timp, se fierb gălbenușurile de ou în 1/2 l apă clocotită, puțin sărată, lăsând să se coaguleze bine 3-4 minute; se scurg de apă și, cât sunt fierbinți, se zdrobesc bine cu furculița. Cât mai sunt puțin calde, se amestecă cu 100 g unt și cu un vârf de cuțit de piper, frecându-se până când se omogenizează. Se scoate șunca din frigider, se unge cu această pastă și se dă din nou la rece.

Măslinile se curăță de sâmburi, se trec prin mașină sau se toacă mărunt cu cuțitul, amestecându-se apoi cu restul de unt și cu sardelele, cu tot untdelemnul respectiv; se freacă până când se omogenizează.

Se scoate șunca din frigider și se unge cu această compoziție. Șunca se rulează strâns cu ajutorul foii de nailon, aceasta dezlipindu-se treptat; cu ea se învelește ruloul, care se va introduce în frigider, ca să se întărească untul. Se poate păstra mai multe zile și la nevoie se taie în felii de 1/2 cm, servindu-se ca aperitiv.



Saleuri din aluat

Aluatul franțuzesc se prepară la cald sau la rece (v. „Aluat franțuzesc“). După ce este gata, se ține în frigider 20 de minute, ca să se întărească grăsimea, dar să nu înghețe; în felul acesta, aluatul se poate lucra mai ușor, fără prea multă făină. Se întinde o foaie în formă de dreptunghi cu grosimea de 1/2 cm, se taie, pe lungime, în fâșii de 2 cm lățime și pe lățime, în bucăți de 10-15 cm, cu cuțitul trecut mereu prin făină, ca să nu se lipească aluatul de cuțit. Toată foaia se taie odată; fâșiile se ung cu pensula înmuiată în ou bătut sau numai în albuș (bătut puțin, să se lichefieze), dar nu prea abundent, ca să nu curgă printre tăieturi; la copt, acesta se va coagula, împiedicând astfel creșterea aluatului. Se presară deasupra puțină sare fină și chimen măcinat.

Se umezește tava cu un prosop îmbibat în apă, ca fâșiile de aluat să se lipească (altfel, saleurile se vor răsturna, când se vor ridica brusc, la copt); apoi se așază saleurile cu o distanță de 1,5 cm între ele. Cuptorul trebuie să fie încălzit la maximum, când se introduce tava, altfel grăsimea va ieși din aluat și saleurile nu vor mai crește în foi. Nu se deschide cuptorul 15 minute, pentru ca saleurile să prindă formă. Se coc 15-20 de minute.

Se servesc calde sau reci. Se pot păstra în pungă de nailon, ca să nu se usuce; la nevoie, se pot reîncălzi 5 minute la cuptor.

Saleuri cu parmezan

400 g făină, 200 g unt sau margarină, 200 ml smântână sau iaurt, un gălbenuș, o linguriță rasă sare fină (7 g), o linguriță rasă chimen măcinat (prin mașina de piper), 100 g parmezan sau cașcaval ras

Untul sau margarina moale se amestecă cu gălbenușul, chimenul, sarea, smântână sau iaurtul, 30 g parmezan sau cașcaval ras și, la urmă, cu făina; se lasă 3-4 ore sau de seara până dimineața la rece. Aluatul se pune, apoi, pe o foaie de nailon presărată cu făină, i se dă forma de dreptunghi, presându-se deasupra cu palma, ca să aibă aceeași grosime peste tot, și lateral, ca să aibă marginile drepte, și se întinde, cu sucitorul, în foaie de 3-4 mm grosime.

Se taie pe lungime, în fâșii late de 1,5 cm și apoi pe lățime, în bucăți de 5 cm, cu cuțitul trecut prin făină. Feliile se ung cu pensula înmuiată în albuș (bătut puțin cu furculița ca să se lichefieze), apoi se presară cu parmezanul sau cașcavalul ras.

Libris
Despre cărți pentru copii și cărți

Saleurile se ridică cu un cuțit lat, trecut prin făină și apoi se așază, în tava neunsă, cu distanță de 1 cm între ele. Se coc, în cuptorul încălzit dinainte la foc mijlociu, circa 20 de minute.

Cuptorul nu se deschide 12 minute; după aceea, tava se poate întoarce în cuptor, dacă saleurile nu se coc uniform și focul se reduce puțin, ca să nu se rumenească prea mult. Sunt foarte fragede și se pot păstra mult timp, în pungă de nailon sau în cutie de carton închisă.

Rondele din aluat fraged cu ficat sau brânză

300 g făină, 200 g unt sau margarină, un gălbenuș și un ou întreg, 1/2 linguriță sare, o linguriță rom

Într-un castron se freacă untul până când se înmoaie, se adaugă gălbenușul și oul întreg pe rând, amestecând după fiecare, până când se încorporează, apoi sarea, romul și la urmă făina; se amestecă toate, fără să se frământa, și se lasă la rece 30 de minute ca să se întărească grăsimea. După aceea, se ia din aluat câte o bucată, se întinde în foaie de 3-4 mm grosime care apoi se taie în rondele cu un păhărel cu marginea subțire, trecut mereu prin făină, ca să nu se lipească aluatul de el. Se pot folosi diferite forme mici, ca acelea pentru biscuiți, dar trebuie să se taie în număr dublu cu aceeași formă (deoarece se vor lipi câte două cu umplutura). Rondelele se ridică de pe masă cu lama lată a unui cuțit, trecută prin făină, și se așază în tava neunsă, cu distanță de 5 mm între ele. Se coc la foc mijlociu, 15 minute, până când se rumenesc puțin. După ce se răcesc, se ung cu pate de ficat sau cu brânză, amestecată cu unt în părți egale, și apoi se lipesc câte două.

Rondelele se pot păstra neunse timp de circa 2 luni, în cutie de carton închisă, ca și fursecurile.

GUSTĂRI CALDE DIN ALUAT

Pateuri din aluat franțuzesc

Aluatul franțuzesc (v. „Aluat franțuzesc”) se întinde în foaie de 5 mm grosime, care se taie apoi în rondele cu o formă din tablă, ca pentru gogoși, sau cu un pahar de apă cu margine subțire, trecut prin făină, ca să nu se prindă aluatul de el. Rondelele se taie cât mai aproape unele de altele, ca să nu se risipească aluatul. Se scot cu grijă resturile de aluat dintre rondele și se așază suprapuse în ordinea în care au stat pe masă, ca să nu se deranjeze foițele din care sunt formate. Din ele se întinde iar o foaie; aceasta nu va mai crește așa frumos, de aceea este mai bine să se facă din ea rulouri subțiri, cu un diametru

de circa 3 cm; se umplu cu compoziție din carne, ciuperci sau brânză telemea, desărată (v. „Umpluturi pentru pateuri, rulouri, plăcintă”).

Pe jumătate dintre rondele se pune din umplutură o cantitate cât o măs-lină (1/2 linguriță), se acoperă cu celelalte rondele care apoi se ung cu ou, având grijă să nu se ungă și marginile (oul se coagulează la cuptor și împiedică aluatul să crească în foi); se pot lăsa și neunse.

Pentru ca pateurile să aibă un aspect mai frumos, din rondeaua care se pune deasupra se taie un căpăcel cu un degetar trecut prin făină (bineînțeles, cât este încă pe masă). După ce rondeaua găurită s-a așezat peste umplutură, deasupra găurii, se pune căpăcelul.

Pateurile astfel pregătite se așază într-o tavă neunsă, cu o distanță de 2 cm între ele. Tava se introduce în cuptorul încins dinainte la maximum; după 10 minute, focul se reduce la mijlociu, dar cuptorul se deschide numai după 20 de minute, când tava se poate întoarce în cuptor, dacă pateurile nu se coc uniform.

Pateurile se lasă să se coacă circa 20-30 de minute, ca să se pătrundă bine la mijloc.

Se servesc calde. Se pot reîncălzi în cuptor, la foc mijlociu, cu 10 minute înainte de servire.

Poșetuțe cu șuncă

circa 300 g aluat franțuzesc, 200 g șuncă slabă (10 felioare), un gălbenuș

Aluatul franțuzesc se întinde în foaie dreptunghiulară de circa 20/50 cm, apoi se taie în 10 fâșii pe latura de 50 cm; acestea vor avea dimensiunile de circa 5/20 cm. Din latura mai îngustă, se va tăia cu ruleta sau cu cuțitul (trecut prin făină) o fâșie de 1 cm, care se va lăsa la o parte. Se ia câte o fâșie de șuncă, tăiată foarte subțire, care să aibă o latură de 5 cm și cealaltă de circa 10 cm, se rulează cu diametrul de circa 3 cm și se așază, astfel rulată, pe lățimea de 5 cm a aluatului, îndoind repede aluatul peste ea ca să nu se deruleze, fără să se preseze; se așază în tava neunsă, cu distanță de 3 cm între ele.

Bucățița de aluat rezervată se va tăia în jumătate și se vor așeza bucățile încrucișate deasupra poșetuței, sau se lasă întreagă și se așază pe diagonală. Se ung apoi cu pensula cu gălbenuș, fără să se atingă marginile tăiate (pentru a nu împiedica desfacerea aluatului în foi, prin coagularea gălbenușului). Astfel aranjate, poșetuțele se lasă la rece 15 minute, apoi se coc ca și cornurile, circa 30 de minute; după 10 minute, focul se reduce la mijlociu și cuptorul nu se deschide 20 de minute. Poșetuțele se servesc calde sau reîncălzite.