

501 rețete din bucătăria românească

Capitolul 1. GENERALITĂȚI

DESPRE REȚELELE DIN CARTE

CUM A FOST ELABORATĂ ÎN CUPRINSUL CARTEA

CONDIMENTE ȘI AROMATIZANȚI

CĂRȚA

BUCHET

Capitolul 2

1. Sos de usturoi	21
2. Sos de roșii	22
3. Sos de vin	23
4. Sos de carne	24
5. Sos de ciupercă	25
6. Sos de dovleci	26
7. Sos de morcovi	27
8. Sos de țelină	28
9. Sos de păstăi	29
10. Sos de gălbeneț	30
11. Sos de porumb	31
12. Sos de fasole	32
13. Sos de mazăre	33
14. Sos de cartofi	34
15. Sos de dovleci și morcovi	35
16. Sos de țelină și morcovi	36
17. Sos de păstăi și morcovi	37
18. Sos de dovleci și morcovi	38
19. Sos de țelină și morcovi	39
20. Sos de păstăi și morcovi	40
21. Sos de dovleci și morcovi	41
22. Sos de țelină și morcovi	42
23. Sos de păstăi și morcovi	43
24. Sos de dovleci și morcovi	44
25. Sos de țelină și morcovi	45

Capitolul 3. SALATE

26. Salată de andou	34
27. Salată de andou	35
28. Salată de andou	36



Capitolul 1. GENERALITĂȚI	17
DESPRE REȚETELE DIN CARTE	20
CUM A FOST ELABORATĂ ȘI CUM POATE FI CONSULTATĂ CARTEA	21
CONDIMENTE ȘI AROMATE FOLOSITE ÎN BUCĂTĂRIA MODERNĂ	21
CÂTEVA DINTRE „SECRETELE” ȘI RECOMANDĂRILE BUCĂTĂRIEI CLASICE	22
BUCHETUL AROMAT	24
Capitolul 2. SOSURI	25
1. Maioneză	25
2. Maioneză - variante	26
3. Mușdei de usturoi	26
4. Mușdei de usturoi cu nucă	26
5. Scordolea	27
6. Sos alb	27
7. Sos alb cu lapte - sos Béchamel	28
8. Sos de ardei iuși	28
9. Sos de hrean	28
10. Sos de lămâie pentru pește	28
11. Sos de muștar	29
12. Sos de muștar cu usturoi	29
13. Sos de roșii (sos tomat)	29
14. Sos de roșii (sos tomat) cu făină	30
15. Sos de smântână cu muștar	30
16. Sos de unt	30
17. Sos de vin	31
18. Sos de vin cu ciuperci	31
19. Sos marinat pentru carne de oaie, de capră și vânat mic	32
20. Sos marinat pentru carne de porc, vită și/sau vânat	32
21. Sos pentru friptură	32
22. Sos picant cu ciuperci	33
23. Sos picant pentru friptură	33
24. Sos simplu de smântână	33
25. Sos tartar	33
Capitolul 3. SALATE	34
26. Salată de andive crude	34
27. Salată de andive - variante	35
28. Salată de andive fierte în vin	35



29. Salată de ardei copti	36
30. Salată de arpagic	36
31. Salată de boeuf	36
32. Salată de cartofi	37
33. Salată de cartofi cu pește sărat sau afumat	37
34. Salată de cartofi cu peștișori sărați	38
35. Salată de castraveți verzi cu usturoi	38
36. Salată de ciuperci	38
37. Salată de conopidă	39
38. Salată de crudități	39
39. Salată de fasole boabe	40
40. Salată de fasole verde cu usturoi	40
41. Salată de gulii	40
42. Salată de icre de crap	41
43. Salată de icre de știucă	41
44. Salată de icre tarama	41
45. Salată de măsline (I)	42
46. Salată de măsline (II)	42
47. Salată de morcovi	42
48. Salată de păpădie	42
49. Salată de pătlăgele verzi	43
50. Salată de praz	43
51. Salată de praz cu maioneză	43
52. Salată de ridiche neagră	44
53. Salată de roșii cu ceapă	44
54. Salată de roșii cu pește	44
55. Salată de sfeclă roșie crudă, cu ceapă	45
56. Salată de sfeclă roșie crudă, cu maioneză	45
57. Salată de sfeclă roșie crudă, cu hrean	45
58. Salată de unțișor	45
59. Salată de varză (albă, roșie sau în combinație)	45
60. Salată de vinete	46
61. Salată orientală de iarnă	47
62. Salată orientală de vară	47
63. Salată rustică	47
64. Salată țărănească asortată	48
65. Salată țărănească de vară	48
66. Salată verde	48
67. Salată verde - Variante	49
Capitolul 4. APERITIVE	50
4.1. <i>Tartine, îmbucături, sandvičiuri</i>	50
68. Canapele	51
69. Canapele cu ouă	51



70. Pâine prăjită	51
71. Pâine prăjită cu usturoi și untură	52
72. Tartine cu pastă de brânză - variante	52
73. Tartine cu pastă de ficat	53
74. Tartine cu pastă de pește - variante	53
75. Tartine cu pastă de șuncă sau de pastramă	54
76. Tartine cu pastă din ou	54
77. Tartine cu salate și preparate din legume	54
78. Tartine simple	54
4.2. Aperitive pe suport de legume	55
79. Aperitive în ardei gras sau capia	55
80. Aperitive în praz	56
81. Aperitive în roșii	56
82. Aperitive pe foi de ceapă	56
83. Aperitive pe frunze de salată verde	56
84. Măsline umplute	57
4.3. Aperitive pe bază de aluaturi	57
85. Alivenci	57
86. Plăcintă cu brânză	57
87. Plăcintă cu carne	58
88. Poale-n brâu	59
89. Saleuri (sărățele) cu chimen (I)	59
90. Sărățele cu chimen (II)	59
91. Sărățele cu cașcaval	60
4.4. Zacusca	60
92. Zacuscă de ghebe	61
93. Zacuscă de gogoșari	61
94. Zacuscă de vinete	62
Capitolul 5. PREPARATE DIN BRÂNZETURI	62
95. Balmoș	62
96. Bulz (urs)	63
97. Cașcaval cu mămăligă	63
98. Cașcaval la capac	64
99. Cașcaval pane	64
100. Gogoșele din cașcaval	64
101. Mămăligă cu brânză la cuptor	64
102. Papanashi	66
Capitolul 6. OUĂ	66
103. Crochete din ouă	67
104. Jumări	67
105. Jumări - Variante	67



106. Ochiuri la capac (ouă prăjite)	68
107. Ochiuri românești	68
108. Ochiuri românești, cu smântână	69
109. Omletă	69
110. Omletă - variante	70
111. Ouă fierte	70
112. Ouă gratinate la cuptor	71
113. Ouă prăjite (ouă pane)	72
Capitolul 7. SUFLEURI	72
114. Sufleu de brânză sau cașcaval gras	73
115. Sufleu de cașcaval	73
116. Sufleu de ciuperci	73
117. Sufleu de conopidă	74
118. Sufleu de dovlecei	74
119. Sufleu de fasole verde	74
120. Sufleu de pâine	75
121. Sufleu de pește	75
122. Sufleu de varză	76
Capitolul 8. CIORBE ȘI SUPE	76
<i>8.1. Adaosuri pentru ciorbe și supe</i>	77
123. Cremă acră de corcodușe	77
124. Crutoane	77
125. Crutoane - Variante	77
126. Dresul cu ou și smântână	78
127. Fidea și alte paste făinoase (din comerț)	78
128. Găluște din făină (I)	78
129. Găluște din făină (II)	78
130. Găluște din griș	79
131. Tăiței de casă	79
<i>8.2. Ciorbe</i>	80
132. Ciorbă de berbec	80
133. Ciorbă de burtă	80
134. Ciorbă de cartofi (cu borș sau zeamă de varză)	81
135. Ciorbă de ciuperci (Borș de ciuperci)	81
136. Ciorbă de dovlecei (Borș de dovlecei)	82
137. Ciorbă de fasole boabe	82
138. Ciorbă de fasole cu ciolan afumat	83
139. Ciorbă de fasole verde cu lapte acru	83
140. Ciorbă de lobodă (Borș de lobodă)	84
141. Ciorbă de miel (Borș de miel)	84



142. Ciorbă de pasăre (Borș de pasăre)	85
143. Ciorbă de pește (Borș de pește)	85
144. Ciorbă de pește cu zeamă de varză	86
145. Ciorbă pescărească	86
146. Ciorbă de perișoare (Borș de perișoare)	86
147. Ciorbă de perișoare cu zeamă de varză	87
148. Ciorbă de porc (Borș de porc)	87
149. Ciorbă din carne de porc cu zeamă de varză	88
150. Ciorbă de potroace	88
151. Ciorbă de salată verde (Borș de salată verde)	88
152. Ciorbă de sfeclă (Borș de sfeclă)	89
153. Ciorbă de ștevie	89
154. Ciorbă de tarhon	90
155. Ciorbă de văcuță	90
156. Ciorbă de vită (Borș de vită)	90
157. Ciorbă de vită cu zeamă de varză	91
158. Ciorbă de vițel (Borș de vițel)	91
159. Ciorbă de zarzavat (Borș de zarzavat)	91
8.3. Supe	92
160. Supă-cremă de cartofi	92
161. Supă-cremă de conopidă	92
162. Supă-cremă de legume	92
163. Supă-cremă de morcovi	93
164. Supă-cremă de praz	93
165. Supă-cremă de jelină	94
166. Supă de cartofi	94
167. Supă de ceapă	94
168. Supă de chimen	95
169. Supă de ciuperci	95
170. Supă de corcodușe	96
171. Supă de fasole boabe	96
172. Supă de fasole verde	96
173. Supă de mazăre verde și cartofi noi	97
174. Supă de pasăre	97
175. Supă de post, cu orez	98
176. Supă de roșii	98
177. Supă de salată verde	98
178. Supă de vită	99
179. Supă de vișine	99
180. Supă de zarzavat - Variante	99



Capitolul 9. PEȘTI ȘI RACI	101
181. Batog în unt	102
182. Crap cu măsline	102
183. Crap cu vin negru	103
184. Crap la cuptor	103
185. Crap rasol - cu bere	104
186. Crap rasol special	104
187. Crap sărat	105
188. Crap umplut cu ciuperci	105
189. Crochete de pește	106
190. Ghiveci de pește	106
191. Grătar de pește	107
192. Grătar de pește cu cașcaval	107
193. Marinată de pește	107
194. Pană de somn	108
195. Păstrăvi în hârtie	108
196. Păstrăvi rasol	108
197. Pește cu ciuperci	109
198. Pește cu maioneză	109
199. Pește la cuptor	109
200. Pește la pergament	110
201. Pește pane	110
202. Pește prăjit	110
203. Pește umplut cu zarzavat, la cuptor	111
204. Plachie de pește	111
205. Raci fierți (Rasol de raci)	112
206. Raci prăjiți	112
207. Saramură de pește	112
208. Scordolea de raci	114
209. Șalău cu ciuperci	114
210. Șalău cu șampanie	114
211. Șalău umplut cu pastă de pește (sardele - anșoa)	115
212. Știucă marinărească (matelot)	116
Capitolul 10. MÂNCĂRURI DIN CARNE	116
10.1. <i>Mâncăruri din carne de miel și oaie (berbec)</i>	116
213. Berbec cu sardele	117
214. Carne de berbec (oaie) marinată	118
215. Ciulama de miel	118
216. Cotlete de berbec (oaie) la grătar	119
217. Cotlete de berbec (oaie) la tavă	119
218. Drob de miel	119



219. Friptură ciobănească de miel	120
220. Friptură de miel la tavă	121
221. Miel cu spanac (I)	121
222. Miel cu spanac (II)	121
223. Miel la grătar	122
224. Miel la pergament	122
225. Miel pane - șnițel de miel	123
226. Pastramă de berbec (oaie) la grătar	123
227. Pilaf cu carne de berbec (oaie)	124
228. Pulpă de berbec la tavă	124
229. Rasol de miel	124
230. Sărmăluțe de miel în foi de ștevie	124
231. Sărmăluțe de miel în foi de varză crudă	124
232. Sărmăluțe de miel în foi de viță	125
233. Spate de miel (berbecuț) la tavă	125
234. Stufat de miel	126
235. Tocană țărănească de miel	126
236. Varză cu carne de berbec	127
<i>10.2. Mâncăruri din carne de pasăre</i>	<i>127</i>
237. Boboc de rață pe varză	128
238. Chifteluțe de pasăre	128
239. Ciulama de pasăre	129
240. Curcan fript - varianta tradițională	129
241. Curcan în sos de vin	129
242. Frigărui din pui	130
243. Friptură de pasăre la cuptor	130
244. Gâscă pe varză	131
245. Ostropel de pui	131
246. Papricaș de pasăre	131
247. Pasăre cu fasole albă (boabe)	132
248. Pasăre cu măsline	132
249. Perișoare de pasăre cu smântână	133
250. Perișoare de pasăre cu sos de roșii (sos tomat)	133
251. Piftie de cocoș (varianta tradițională)	133
252. Piftie de pasăre	134
253. Pilaf de pui	134
254. Pui cu ciuperci (I)	135
255. Pui cu ciuperci (II)	135
256. Pui cu fasole verde	136
257. Pui cu mazăre verde	136
258. Pui cu mazăre verde - Varianta ardelenescă	136



259. Pui cu pipote și ciuperci	137
260. Pui cu rachiou de mere	137
261. Pui cu smântână	138
262. Pui la grătar	138
263. Pui la tavă	138
264. Pui la tigaie	139
265. Pui pane (Șnițel de pui)	139
266. Pui rustic	140
267. Pui țărănesc	140
268. Puiul „Coanei Mari”	141
269. Puiul iadului (Pui tartar)	141
270. Puiul Mariței	141
271. Rasol de găină	142
272. Rață pe varză	142
273. Sărmăluțe de pasăre în foi de ștevie	142
274. Sărmăluțe de pasăre în foi de viță	142
275. Șnițel din piept de pui	143
276. Tocăniță de curcan	143
277. Tocăniță de pasăre, cu legume de sezon	143
<i>10.3. Mâncăruri din carne de porc</i>	<i>144</i>
278. Cap de porc	144
279. Carne afumată de porc, cu varză acră	144
280. Carne de porc cu varză dulce	145
281. Cartofi cu slănină afumată	145
282. Chiftele de carne proaspătă de porc	146
283. Costiță negustorească	147
284. Frigărui „Aghiuță”	147
285. Frigărui de porc	147
286. Friptură de carne proaspătă de porc, la tigaie	148
287. Friptură de porc în sos marinat	148
288. Friptură de porc la tavă	148
289. Grătar de porc	149
290. Mâncare de carne de porc, cu sos de roșii	149
291. Mâncare de carne de porc, cu zarzavat de sezon	150
292. Medalion de porc mistreț (vânat), cu sos	150
293. Papricaș de porc	151
294. Pulpă de porc cu arpagic	151
295. Purcel de lapte la tavă	152
296. Rasol de pulpă de porc	152
297. Șnițel de porc	153



10.4. Mâncăruri din carne de vită și vițel.....	153
298. Antricot de vită la grătar	154
299. Biftec - varianta clasică	154
300. Biftec tartar	154
301. Cap de vițel	155
302. Carne „amețită”	156
303. Cartofi cu carne de vită	156
304. Ciulama de vițel	156
305. Cotlete de vită pane	157
306. Fasole boabe cu carne de vită	157
307. Frigărui de vițel	158
308. Friptură de vită cu sos de roșii	158
309. Friptură de vițel (împănată)	158
310. Mușchi de vițel la tavă	159
311. Mușchi de vită la grătar	159
312. Papricaș de vițel (Gulaș de vițel)	159
313. Pulpă de vițel (vită) la tavă	160
314. Rasol de vită	160
315. Rasol de vită - variante	161
316. Șnițel de vițel	162
317. Tocăniță de vițel cu sos tomat și vin	162
318. Tocană din carne de vită	163
319. Varză acră cu carne de vită	163
320. Varză dulce cu carne de vită	164
321. Vițel cu ciuperci	164
10.5. Mâncăruri din organe	164
322. Ciuperci umplute cu creier	165
323. Creier cu ceapă	166
324. Creier cu usturoi	166
325. Creier de vițel (vită) în sos de vin	167
326. Creier fiert	167
327. Creier pane	167
328. Creier prăjit	168
329. Ficat cu orez	168
330. Ficat cu sos de ceapă	168
331. Ficat cu sos de ciuperci	169
332. Ficat de vițel împănate	169
333. Ficat în sos de roșii	170
334. Ficat la grătar	170
335. Ficat prăjit	171
336. Ficat prăjit cu ceapă	171



337. Ficăței de pui cu afumătură	172
338. Ficăței de pui la tigaie	172
339. Inimă cu sos de roșii	172
340. Inimă cu sos de vin	173
341. Limbă cu măsline	173
342. Limbă cu orez	173
343. Limbă cu smântână	174
344. Limbă pane	174
345. Limbă prăjită	175
346. Limbă rasol	175
347. Măduvioară pane	175
348. Pilaf de pipote	175
349. Pipote - mâncare	176
350. Rinichi - ciulama	176
351. Rinichi - mâncare cu vin	177
352. Rinichi la grătar	177
353. Rinichi prăjiți	178
354. Rulou de creier	178
355. Tocăniță de ficăței de pasăre	179
356. Tocăniță de pipote	179
357. Toslama de burtă	179
<i>10.6. Tocături și preparate din mai multe feluri de carne</i>	<i>180</i>
358. Ardei umpluți	180
359. Chiftele marinate	181
360. Chiftele marinate cu tarhon	181
361. Chiftele prăjite	181
362. Dovlecei umpluți (cu carne)	182
363. Mititei (mici) - varianta tradițională	183
364. Musaca de cartofi	183
365. Musaca de conopidă	184
366. Musaca de varză dulce	185
367. Musaca de vinete	185
368. Pârjoale moldovenești	186
369. Perișoare cu smântână	187
370. Piftie	187
371. Praz umplut cu carne	188
372. Ruladă de carne tocată	189
373. Sarmale	189
374. Sărmăluțe în foi de ștevie	190
375. Sărmăluțe în foi de varză dulce (crudă)	191
376. Sărmăluțe (de porc, vită) în foi de viță	191

377. Tocăniță	192
378. Varză a la Cluj	193
Capitolul 11. MÂNCĂRURI DIN LEGUME	194
379. Ardei - pilaf	194
380. Ardei umpluți cu orez	195
381. Cartofi - crochete	195
382. Cartofi - crochete cu brânză	196
383. Cartofi - tocăniță	196
384. Cartofi copți	196
385. Cartofi copți umpluți	197
386. Cartofi cu brânză la cuptor	197
387. Cartofi cu ceapă	198
388. Cartofi cu smântână	198
389. Cartofi gratinați, cu spanac	198
390. Cartofi noi - sote	199
391. Cartofi noi la cuptor	199
392. Cartofi piure	199
393. Cartofi prăjiți	200
394. Ciulama de cartofi - de post	201
395. Ciulama de cartofi	201
396. Friganele de cartofi	201
397. Toci	202
398. Ciuperci - ciulama	202
399. Ciuperci - gulaș	202
400. Ciuperci cu smântână	203
401. Ciuperci la cuptor	203
402. Ciuperci pe plită	203
403. Conopidă cu ciuperci	204
404. Conopidă cu unt	204
405. Conopidă la cuptor	205
406. Dovlecei - chiftele	205
407. Dovlecei - ciulama	206
408. Dovlecei cu roșii la cuptor	206
409. Dovlecei cu smântână	207
410. Dovlecei în sos tomat	207
411. Dovlecei pane	207
412. Dovlecei prăjiți	208
413. Dovlecei umpluți cu brânză	208
414. Fasole - iahnie	208
415. Fasole bătută	209
416. Fasole boabe cu afumătură	209

417. Fasole boabe cu vin	210
418. Fasole boabe fiartă	210
419. Fasole verde cu ceapă	211
420. Fasole verde cu roșii	211
421. Fasole verde cu smântână	211
422. Fasole verde fiartă	212
423. Ghiveci	212
424. Ghiveci de lăptuci (salată verde)	213
425. Ghiveci țărănesc	213
426. Gulii - mâncare	213
427. Mazăre bătută	214
428. Mazăre cu afumătură de porc	214
429. Mazăre - mâncare	214
430. Mazăre verde fiartă	215
431. Mărar - mâncare	215
432. Morcovi înăbușiți	216
433. Praz - pilaf	216
434. Praz cu măsline	216
435. Roșii prăjite - ca la țară	217
436. Roșii umplute cu ciuperci	217
437. Roșii umplute cu miez de pâine	217
438. Roșii umplute cu orez	218
439. Sarmale de varză cu orez și ciuperci	218
440. Sfeclă cu smântână	219
441. Spanac cu brânză	219
442. Spanac cu ciuperci	219
443. Piure de spanac	220
444. Ștevie - piure	220
445. Ștevie cu ciuperci	220
446. Țelină - mâncare	220
447. Țelină cu ciuperci	221
448. Urzici - pilaf	221
449. Urzici fierte - piure	222
450. Varză - pārjoale	222
451. Varză călită	223
452. Varză cu brânză	223
453. Varză cu mărar	223
454. Varză gratinată	224
455. Clătite cu varză	224
456. Varză roșie fiartă cu vin	224
457. Vinete cu ardei copți	225



458. Vinete cu sos de roșii	225
459. Vinete - mâncare	225
460. Vinete - mâncărică	226
461. Vinete pane	226
462. Vinete prăjite	226
Capitolul 12. DULCIURI	227
463. Baclava	227
464. Budincă de griș	228
465. Caise prăjite	228
466. Chec	229
467. Clătite	229
468. Colivă	230
469. Cremă de zahăr ars	231
470. Gogoși pripite (I)	232
471. Gogoși pripite (II)	232
472. Griș cu lapte	232
473. Mere la cuptor	233
474. Mere pe pâine	233
475. Mere prăjite	234
476. Minciunile	234
477. Mucenici fierți („regățeni“)	234
478. Nuci glasate	235
479. Orez cu lapte	235
480. Prăjitură cu nucă, pentru vin (I)	236
481. Prăjitură cu nucă, pentru vin (II)	236
482. Prăjitură de sezon, cu mere	236
483. Salată de fructe	237
484. Sarailie	238
485. Scoverzi	238
486. Spumă de fructe (căpșuni, fragi, zmeură, mure)	238
487. Tort de mere	239
Capitolul 13. BĂUTURI	240
488. Afinată	240
489. Caisată	240
490. Carcalete	240
491. Grog american	241
492. Grog cu rom	241
493. Grog cu țuică	241
494. Grog de whisky (grog englezesc)	241
495. Limonadă	242

496. Limonadă ușor alcoolizată - variante	242
497. Murată	242
498. Țuică fiartă	242
499. Vin fiert	243
500. Vișinată	243
501. Zmeurată	243

ANEXĂ. Termeni tehnici folosiți de profesioniștii artei culinare	245
---	------------

BIBLIOGRAFIE	247
---------------------------	------------

INDEX ALFABETIC	249
------------------------------	------------



GENERALITĂȚI

« De aici se pot afla o mulțime de lucruri interesante cu privire la „arta culinară” în general, la structura cărții de față, la modul în care poate fi consultată lucrarea, cât și o serie de „secrete” prin care se pot evita multe dintre problemele de care se lovesc „bucătarii” cu mai puțină (sau chiar cu mai multă) experiență. »

Lucrarea de față apare în condiția în care și la noi produsele standardizate (tipizate) ale industriei alimentare sunt pe cale să înlocuiască, în special „la oraș”, mâncărurile clasice (tradiționale).

Procesul în sine nu reprezintă o noutate, globalizarea manifestându-se și în domeniul alimentar. Acest drum a fost parcurs deja de majoritatea țărilor dezvoltate, și nu numai de ele. Nu putem nega avantajul de necontestat, în ceea ce privește timpul economisit în cazul trecerii la alimentația de tip industrial. Să ne gândim numai că pregătirea unei mese clasice necesită ore întregi, iar utilizarea semipreparatelor sau a preparatelor industriale (care de multe ori trebuie numai încălzite), durează numai câteva minute sau zeci de minute. Cel mai bun exemplu este supa de găină. Pregătirea sa în variantă clasică (chiar dacă n-o cronometrăm chiar de la „tăierea găinii”) tot durează mai multe ore până supa ajunge aburind în farfurie. Varianta industrială, în care supa este pregătită dintr-un „pliculeț”, sau dintr-o „pastilă de supă”, durează circa 15 minute. Acest lucru credem că este o motivație obiectivă a faptului că bucătăria clasică a pierdut teren în fața alimentației industriale.

Pentru a câștiga timp, omul modern renunță la calitate, însă și acest lucru este numai parțial adevărat, pentru că el, omul modern, prin educație a fost învățat cu tipizarea (standardizarea), gustul său fiind modificat sensibil în ultima vreme. Este suficient să privim strada pentru a vedea cu cât entuziasm tineretul a acceptat uniformizarea îmbrăcăminții. Blugii, de exemplu, au devenit uniforma acestui sfârșit – respectiv început – de secol și mileniu. În domeniul globalizării alimentației, reprezentativ este Mc Donalds cu hamburgerul – sau mai pe românește „chifteaua” – , același în toate „colțurile” globului și consumat cu „ardoare” de toată lumea, indiferent de sex, vârstă, rasă, religie, convingeri politice etc. Mai mult, peste 50% dintre consumatori sunt în mod real convingși că „aceia-i gustul care le place”.

Nu polemizăm aici cu tendința de „industrializare” a alimentației și cu consecințele sale imediate, uniformizarea gusturilor și tipizarea produselor alimentare, însă ne permitem să nu fim în total acord cu acest proces și să rămânem adepții „ARTEI CULINARE” (remarcați că am și scris cu majuscule).



Credem în continuare că posterele nu pot înlocui pictura originală și că un preparat standard, oricât de sofisticat ar fi, nu poate egala ca gust cea mai banală ciorbă de zarzavat sau „tochitură” improvizată de un bucătar (chiar începător).

Acesta fiind modul nostru de a vedea lucrurile, lucrarea de față a fost concepută ca un ghid al bucătăriei clasice, o călăuză în domeniul ARTEI CULINARE.

În carte sunt date 501 rețete de mâncăruri clasice (chiar tradiționale), care îndeplinesc câteva condiții esențiale pentru bucătarii amatori, începători, grăbiți:

- sunt mâncăruri tradiționale românești sau preluate și adaptate de foarte mult timp în bucătăria românească;
- sunt realizate din produse uzuale, de preferat naturale (cât mai puțin prelucrate industrial), curente pe piața noastră (și la prețuri modice-accesibile);
- durata pregătirii lor este relativ redusă;
- modul de preparare este relativ simplu, accesibil chiar și începătorilor în domeniu.

DESPRE REȚETELE DIN CARTE

Bucătăria clasică, ai cărei constanți admiratori și susținători am rămas – așa cum am mai spus – reprezintă laboratorul în care se realizează produsele „Artei Culinare”; și aici, ca în cazul oricărei arte, fantezia și inspirația joacă un rol foarte important. Așa că, tehnic vorbind, rețeta în sine este importantă, ea spunând cum trebuie realizat produsul (tehnologia sa de realizare), însă realizatorul (artistul gastronom, bucătarul) are suficient spațiu pentru fantezia proprie, în acest caz rețeta constituind numai sursa de inspirație.

Dar despre acest lucru nu mai spunem nimic, ci redăm doar câteva versuri din „Predoslovia” la „Gastronomice” a lui Păstorel Teodoreanu, în care „maestrul” exprimă acest lucru, mai bine decât oricine altul în lume:

„Nu este cronicar, ci papagal
 Cel care repetă cu nerușinare
 Prozaice rețete culinare
 Așa cum le-a găsit în manual.

.....
 Nu-i loc pentru estet să fie trist,
 Căci și bucătăria e o artă,
 Atunci când bucătarul e artist”.

Despre modul și condițiile actuale de preparare a mâncării

Lucrarea conține numai 501 rețete consacrate din bucătăria românească, multe dintre ele cu mare circulație pe la începutul secolului trecut (și chiar mai de demult), selectate dintr-un fond de peste două mii de rețete colecționate de autor. Fiind vorba de rețete clasice, multe dintre recomandările cu privire la pregătirea preparatelor au trebuit să fie adaptate la condițiile actuale, sau trebuie înțelese și interpretate de către „bucătar” în conformitate cu realitatea bucătăriei personale. De exemplu:



- În bucătăria clasică, în majoritatea rețetelor se recomandă folosirea untului de casă, sau/și a grăsimilor animale. În ultimii ani, toată lumea (motivată sau nu) fuge de acestea „ca dracul de tămâie”, preferând folosirea uleiului vegetal sau a margarinei (*Atenție*: există margarină specială, pentru prăjit). Bineînțeles că preparatul pregătit astfel va fi, poate, la fel de bun ca originalul, dar „nu va fi același”. În aceste cazuri, am avut în vedere situațiile în care la pregătire se recomandă totuși untul (preferabil unt de casă, nu industrial!) și o menționăm în rețetă, chiar dacă spunem că se poate folosi și uleiul sau margarina.

- Vasele avute în vedere la prepararea mâncării sunt cele clasice: tigăi din tablă, cupru sau fontă, oale și cratițe emailate etc. La înlocuirea lor cu vase moderne (sticlă termorezistentă, teflon, oală sub presiune, inox etc.), trebuie avute în vedere caracteristicile noilor recipiente. De exemplu, dacă se folosește o tigaie cu teflon, nu mai este necesar mult ulei, iar fiertul într-o oală sub presiune durează mult mai puțin.

- Toate referirile la durata pregătirii preparatelor sunt făcute considerând că aceasta se face la o sobă cu lemne sau la aragaz. Prin mintea noastră n-a trecut măcar ideea că o mâncare clasică – cu adevărat gustoasă – s-ar putea pregăti altfel, de exemplu într-un cuptor cu microunde. Dar, dacă totuși ... atunci trebuie avut în vedere că timpul necesar pregătirii este altul (mult mai mic).

- Multe dintre rețetele clasice cunoscute apar puțin modificate în această carte și din cauză că o serie de produse, altădată curenți pe piața românească, acum nu se mai găsesc, sau pot fi obținute numai la prețuri practic prohibitive. De exemplu, găini îngrășate (după anumite rețete), curci sau găște îndopate etc. Bineînțeles că rețetele vechi pot fi realizate și folosind produse standard (de pe piață). Evident că gustul nu va mai fi același, însă nici rău nu va fi!

Ca un exemplu în acest sens, redăm o recomandare dintr-o foarte veche carte de bucate în care referitor la salata de vinete se scria: „se obișnuiește în tocătură și icre negre tescuite” (fără comentarii).

- În general, folosirea verdețurilor aromate și a mirodeniilor (condimentelor) este uzuală și în bucătăria românească, însă într-o măsură mai redusă decât în alte bucătării, gurmandul român apreciind mai mult savoarea particulară a ingredientelor principale ale mâncării decât aromele puternice, însă aceleași indiferent de mâncare, ale aromatelor și condimentelor. În rețetele din lucrare se recomandă anumite condimente și arome, care în varianta clasică reprezintă un minimum. Acest lucru înseamnă că „artistul gastronom” poate schimba combinația adăugând (sau eliminând) anumite arome sau modificând cantitățile după gust.

FOARTE IMPORTANT: Când este vorba despre o „premieră absolută” a bucătarului în prepararea unui anumit fel de mâncare, recomandăm respectarea strictă a rețetei propuse în lucrare, amânând experimentările pentru data următoare.

