

Rețete istorice cu carne de miel

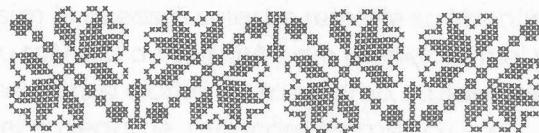
unzelorăște

norica Bîrzotescu

Cuvânt înainte

Rețete istorice cu carne de miel

În cadrul proiectului "Rețete istorice cu carne de miel" am avut ocazia să explorez și să încerc să reconstituie rețetele tradiționale românești care au rămas în memoria mea. În primul volum, "Rețete istorice cu carne de miel", rețetele publicate sunt de origine românească și sunt rezultatul unei căutări de la mijlocul secolului al XVII-lea și până în prezent. Aceste rețete sunt originale și provin din cartile de bucate și rețetele din colecția proprie.



Pentru a păstra autenticitatea și bogăția tradiției noastre, am folosit sursele existente și am adăugat datele actuale. Rețetele sunt prezentate ca și cum ar fi fost publicate la vremea respectivă, urmând să fie adaptate la nevoile noastre moderne. Am încercat să mențină atmosfera și calitatea în timp eminențantă și bună de orizontele antenelor, găsindu-mă într-o lume care viața devine deosebită.

**CĂMARA
SĂTENCEI**

Editura Cămara Sătencei
București, 2019

REȚEAE DE CĂRNE DE MIEL

Rețeaua de carne de miel este una dintre cele mai cunoscute și apreciate rețeave românești. Aceasta se bazează pe carne de porc sau de bovină, împreună cu diverse legume precum cartofi, morcov, usturoi și spanac. În unele variante se adaugă și ouă. Rețeaua poate fi servită ca mâncare caldă sau ca salată. Iată următoarele variante:

- BORŞ DE MIEL**: O salată de carne de miel și legume, în special cartofi și morcov, copti și amestecați cu carne de miel și ouă.
- CIORBĂ DE MIEL**: O supă fierbinte, compusă din carne de miel, legume și ouă.
- DROB DE MIEL**: Un fel de grătarie sau grătarie umplută cu carne de miel și legume.
- PLĂCINTĂ DE BOJOCI DE MIEL**: Un fel de pâine dulce umplută cu carne de miel și legume.
- PRAPUR DE MIEL UMPLOUT**: Un fel de grătarie umplută cu carne de miel și legume.
- ROB**: Un fel de grătarie sau grătarie umplută cu carne de miel și legume.

Cuprins

CUVÂNT-ÎNAINTE	5
BORŞ DE MIEL	11
1. Borş de miel (1908)	12
2. Borş cu carne de miel (1927)	13
3. Borş de miel cu cartofi (1928)	14
4. Borş de miel (1940)	15
5. Borş de miel (1942)	16
6. Borş de miel (1965)	17
7. Borş de miel (1969)	18
CIORBĂ DE MIEL	19
8. Ciorbă de miel (1914)	20
9. Ciorbă de măruntae (1929-1948)	21
10. Ciorbă de miel (1935)	22
11. Ciorbă de măruntae de miel (1937)	23
12. Ciorbă de miel (1943)	24
DROB DE MIEL	25
13. Prapur de miel umplut (1908)	26
14. Drob (1912)	27
15. Plăcintă de bojoci de miel (1921)	28
16. Drob de miel (1929)	29
17. Drob de miel, ca garnitură (1929)	30
18. Drob de miel (1930)	31
19. Drob de miel (1940)	32
20. Drob cu tăiței (1958)	33
21. Drob de miel (1965)	34
22. Drob de miel (1971)	35

STUFAT DE MIEL

23. Stufat de miel (1930)	38
24. Stufat de miel (1937)	39
25. Stufat de miel (1955)	40
26. Stufat de miel (1971)	41

MÂNCARE DE MIEL CU LEGUME

27. Carne de miel cu spanac (1927)	44
28. Miel cu cartofi (1930)	45
29. Pilaf de miel (1930)	46
30. Măcriș cu miel (1935)	47
31. Miel cu ciuperci (1935)	48
32. Miel cu legume (1937)	49
33. Umăr de miel cu varză (1937)	50
34. Miel cu sparanghel verde (1943)	51
35. Miel cu fasole verde (1955)	52
36. Miel cu mazăre (1965)	53
37. Miel cu tarhon (1965)	54
38. Ghiveci cu miel, orez și măslini (1969)	55
39. Miel cu praz și măslini (1969)	56

MÂNCARE DE MIEL CU SOS

40. Carne de miel cu paprica (1908)	58
41. Miel cu sos rumen (1908)	59
42. Eingemaht cu miel (1927)	60
43. Perkelt de miel (1929)	61
44. Miel cu smântână (1930)	62
45. Paprikaş de miel (1934)	63
46. Paprikaş de miel cu găluști (1937)	64
47. Tocană de miel (1937)	65
48. Ciulama de miel (1943)	66
49. Mîncare grecească de miel (capama) (1965)	67
50. Ostropel de miel (1969)	68

REȚETE CU CARNE DE MIEL TOCATĂ

51. Budincă de carne de miel (1908)	70
52. Tocătură de carne de miel (1929)	71
53. Ardei umpluți (1929-1948)	72
54. Pătlăgele roșii umplete (1929-1948)	73
55. Sărmăluțe de miel în foi de viță (1937)	74

FRIPTURĂ DE MIEL

56. Cotlete de miel, cu brânză parmezan (1908)	76
57. Friptură de miel (1914)	77
58. Miel prăjit (1914)	78
59. Friptură de miel mocănească (1921)	79
60. Cotlete de miel la coptor (1935)	80
61. Friptură de miel la tavă (1935)	81
62. Coapsă de miel glasată (1937)	82
63. Miel la grătar (1937)	83
64. Piept de miel fript (1937)	84
65. Friptură de miel (1942)	85
66. Friptură de miel cu ciuperci (1943)	86
67. Friptură de miel la cuptor (la tavă) (1958)	87
68. Miel la tavă (1966)	88
69. Şaşlîc de miel (1969)	89
70. Friptură de miel (gătită țărănește) (1969)	90

BIBLIOGRAFIE

RECETE CU CĂRNE DE MIEL	TOȚI ANII	DE LA 1940
01	12	12
02	13	13
03	24	24
04	25	25
05	26	26
06	27	27
07	28	28
08	29	29
09	30	30
10	31	31
11	32	32
12	33	33
13	34	34
14	35	35
15	36	36
16	37	37
17	38	38
18	39	39
19	40	40
20	41	41
21	42	42
22	43	43
23	44	44
24	45	45
25	46	46
26	47	47
27	48	48
28	49	49
29	50	50
30	51	51
31	52	52
32	53	53
33	54	54
34	55	55
35	56	56
36	57	57
37	58	58
38	59	59
39	60	60
40	61	61
41	62	62
42	63	63
43	64	64
44	65	65
45	66	66
46	67	67
47	68	68
48	69	69
49	70	70
50	71	71

2. Recetă cu ceară de miel (recette de lațuri)

1. Cea mai bună ceară de miel este cea din România, care are un gust deosebit de dulce și bogată în vitamine.

2. Cea mai bună ceară de miel este cea din România, care are un gust deosebit de dulce și bogată în vitamine.

CAPITOLUL 1

BORŞ DE MIEL

3. Cea mai bună ceară de miel este cea din România, care are un gust deosebit de dulce și bogată în vitamine.

4. Cea mai bună ceară de miel este cea din România, care are un gust deosebit de dulce și bogată în vitamine.

5. Cea mai bună ceară de miel este cea din România, care are un gust deosebit de dulce și bogată în vitamine.

6. Cea mai bună ceară de miel este cea din România, care are un gust deosebit de dulce și bogată în vitamine.

7. Cea mai bună ceară de miel este cea din România, care are un gust deosebit de dulce și bogată în vitamine.

8. Cea mai bună ceară de miel este cea din România, care are un gust deosebit de dulce și bogată în vitamine.

9. Cea mai bună ceară de miel este cea din România, care are un gust deosebit de dulce și bogată în vitamine.

10. Cea mai bună ceară de miel este cea din România, care are un gust deosebit de dulce și bogată în vitamine.

11. Cea mai bună ceară de miel este cea din România, care are un gust deosebit de dulce și bogată în vitamine.

12. Cea mai bună ceară de miel este cea din România, care are un gust deosebit de dulce și bogată în vitamine.

13. Cea mai bună ceară de miel este cea din România, care are un gust deosebit de dulce și bogată în vitamine.





Noua carte de bucate conținând peste 2000 de rețete încercate din bucătăria tuturor popoarelor civilizate, Dr-na L.I.S., 1908

„Iai mai multe legume ca, stejă*, pătrunjel, mărar, le cureți frumos, le speli cu apă, le sari și le freci bine, le storci zeama, le așezi într-o oală și pui câtă carne de miel vrei, umpli cu borș, pui sare și piper, apoi așezi la foc să fierbă. Când se moaie carnea, atunci e gata. Îl dregi cu patru ouă și niște zahăr, îi servești după gust, cald sau rece.

Gătit țărănește – se ia o oală de borș (cât vrei) se pune în el niște orez o ceapă întreagă și carnea de miel tăiată, piper și sare și lași să fierbă până se moaie carnea.”

NOTE REȚETĂ:

*stejă = stevie



2. Borș cu carne de miel (1927)



Carte de bucate pentru regimul mixt, vegetarian și pentru diabetici, D-na A. Petrini, est. 1927

„Se potrivește borșul cât vrei de acru, amestecându-l cu apă; pui sare și când începe a fierbe, pui în el bucatile de miel, ceapă tăiată mărunt, verdeață și puțin orez.”





3. Bors de miel cu cartofi (1928)



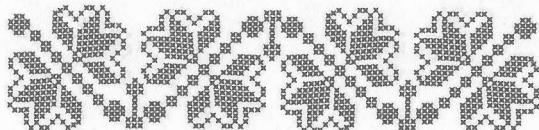
Bucătăria gospodinei dela sate. Sfaturi și rețete de măncări, Ana Victor Lazăr, 1928

„Speli carnea și o pui la fert cu sare cât trebuie, o ccapă, o foaie de dafin (lurben) și o bucătică de slănină. Curăți apoi, speli și tai dealungul câțiva cartofi, pe cari îi pui în zamă când e carnea aproape feartă, scoți ceapa, curăți o căpătină de aiu*, o toci mărunt și o pui în vasul cu mâncarea. Într-aceea, în altă oală, a fert borșul și-l torni în mâncare, dupăce l-ai potrivit cum îl vrei de acru. Lași să mai fearbă puțin, și borșul de miel e gata.

Ciorba aceasta se poate face și cu carne de oaie, de vită sau de porc.”

NOTE REȚETĂ:

*aiu n. numele moldovenesc și ardelenesc al usturoiului. (<https://dexonline.ro>)



4. Bors de miel (1940)



Noutăți gospodărești. Casa și masa sănătății noastre, Elisabeta Ciortan și Xenia Nicolau, 1940

„Cantitatei pentru 6 persoane: carne de miel, 1 morcov, 1 postărnac, 1 ccapă, verdeată, roșii, sare, puțin orez, bors.

Se pune carne de miel la fierb cu apă rece (cu mai puțină apă decât la o ciorbă, ca apoi când carne este fiartă, să se poată acri cu borș proaspăt). Când clocotește se adaugă sarea și zarzavatul tăiat subțire. Când carne e aproape fiartă, se adaugă roșile, puțin orez și o parte din verdeată. Când carne este fiartă, se acrește cu borș proaspăt.

Se servește dres sau ne dres, cu pătrunjel verde deasupra. Dres cu ou și smântână e foarte gustos, dacă se întrebuintează gălbenuș și smântână mai multă. Gălbenușul se freacă mai întâi cu apă și sare.”

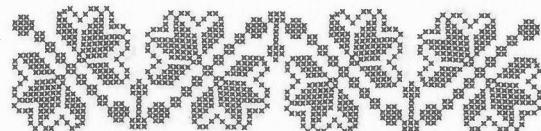


5. Bors de miel (1942)



Temelia gospodăriei. Toate îndrumările practice pentru buna gospodărie a săteanului,
G. Teodorescu – Borca, 1942

„Capul întreg și jumătatea dinainte a pieptului, tăiate bucăți potrivite, le punem la fier în apă rece și punem sare când începe să fierbă. După ce luăm spuma, punem peste carne la fier o ceapă curățită, crestată și puțin zarzavat (pătrunjel, păstârnac și morcov) tăiate subțiri. Deoparte fierbem borsul cu o ceapă curățită și crestată și când carnea este aproape fiartă, adăugăm și borsul fierit. Lăsăm să mai fierbă puțin împreună și punem leuștean după gust. La urmă îl dregem cu smântână sau ou.”



6. Bors de miel (1965)



Carte de bucate, Rada Nicolae, Maria Iliescu, Elena Baltag, 1965

„3/4 kg cap de miel și spătă, 4 legături de ceapă verde, 1 legătură pătrunjel, ½ legătură leuștean, 1 lingură orez, sare, ½ l bors, 1 gălbenuș.

Se pune la fier, cu 1 ½ l apă cu sare, capul întreg cu restul de carne tăiată bucățele, mai întâi bine spălate. Se spumuiște, se adaugă ceapa verde tăiată și orezul curățit. Cînd carnea este aproape fiartă, se adaugă borsul clocoțit separat. Se lasă să mai dea 2-3 clocoțe împreună. Se adaugă pătrunjelul și leușteanul tocata. Se acoperă și se dă deoparte.

După gust, se poate dregă borsul cu gălbenuș de ou.”





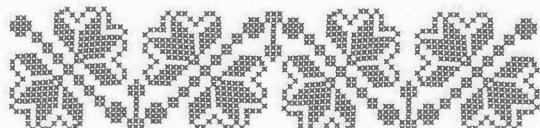
Pe urmele renumitei bucătării românești, Nadejda Ciobanu, Veronica Brote, 1969

„Se spală carnea, se taie bucăți și se pune la fier cu apă rece și sare. Se înlătură spuma.

Se adaugă zarzavat (morcov și albitură) tăiat în patru și 2 linguri de orez ales și spălat. Cînd carnea este aproape fiartă, se pune o legătură de ceapă verde tăiată mărunt.

La sfîrșit, se adaugă borsul fierat separat și leuștean verde tocata, cu care se mai dau cîteva clocole.

Se servește dres cu ou.”



9. ciorbă de mărunte preparată ab 18



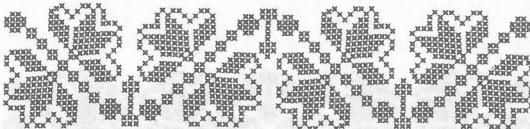
rezervează sănătatea și sănătatea sănătății. În
înțeleaptă sănătatea sănătății sănătății sănătății

În 2 litri de apă fierbună morcovul și albitură
în patru linguri de orez ales și spălat. Cînd carnea
este aproape fiartă, se pune o legătură de ceapă
verde tăiată mărunt.

Ciorba a

CAPITOLUL 2

CIORBĂ DE MIEL



8. Ciorbă de miel (1914)



Masa ieftină. Gătirea mâncărurilor de dulce și de post.
Rețete de bucate simple și bune, Zotti Hodoș, 1914

„La această ciorbă se ia capul, plumânile, ficatul și inima,- cine voiește, și un picior dinainte de miel; se spală și se fierbe în apă. Un „sălic” sau două (3 ½ decilitre) de agrișe verzi se curăță și adaug la ciorbă. Când ie feartă carnea de miel, se face o prăjeală subțire din unoare, făină și ceapă tăiată mărunt, se stânge cu ciorba de miel strecurată. Carnea se taie bucăți mărișoare și se lasă ca să fearbă cu ciorba împreună.

Uneori se dă deodată cu ciorba pe o farfurie caldă, o felie de pâne prăjită cu creerul scos din capul mielului, cu sare și piper.”



9. Ciorbă de măruntăe (1929-1948)



Carte de bucate, Eliza Șt. Popescu, est. 1929-1948

„În 2 litri de apă fierbem măruntaele unui miel [...] adăogând boabe piper, enibahdr, foi dafin, o ceapă, pătrunjel verde, 1 rădăcină morcov, 1 păstârnac și o linguriță de sare. După ce s-au fierit, le scoatem și le tăiem ca pe tăiței.

Dintr-o lingură de untură și 1 de făină, facem rântaș, adăogăm o ceapă tăiată mărunt. Când rântașul s-a rumenit punem zeama'n care au fierit măruntaele, mestecând mereu să nu se formeze cocoloase, apoi adăogăm măruntaele tăiate și pătrunjel verde tocat, precum și coaja dela o jumătate lămâie rasă. Lăsăm să fierbă încă zece minute.

Când o servim, o acrim cu zeamă de lămâie.”

