

Libris.RO

Respect pentru oameni și cărți

Norica Bîrzotescu

REȚETE ISTORICE

cârnați



CĂMARA
SĂTENCEI

Editura Cămara Sățencei

București, 2019

Cuprins

CUVÂNT-ÎNAINTE 5

CÂRNAȚI PROASPEȚI

1. Sauci sau cârnăței (1908)	12
2. Cârnați de fript (1908)	13
3. Cârnații (1920)	14
4. Prepararea cârnaților (1938)	15
5. Patricieni (1940)	16
6. Cârnăciori (Sancissons) (1940)	17
7. Cârnăciori în prapur (1940)	18
8. Mettwurst (pentru a fi consumat proaspăt, prăjit) (1940)	19
9. Cârnat pentru fript (Bratwurst) (1940)	20
10. Cârnați mici cu usturoi (1940)	21
11. Cârnat din carne de vită (1940)	22
12. Prepararea cârnaților (1943)	23
13. Cârnați (1943)	24
14. Cârnații sau trandafirii (1946)	25
15. Prepararea cârnaților (1947)	26
16. Patricieni (1960)	27
17. Cârnați de porc (1960)	28
18. Trandafirii oltenești (1960)	29
19. Cîrnați (1960)	30
20. Cîrnați preparați în casă (1964)	31

CÂRNAȚI FIERȚI

21. Cârnat alb (1940)	34
22. Cârnat gustos (proaspăt sau afumat) (1940)	35
23. Cîrnați de casă ucraineni (1960)	37
24. Stareț (1970)	38

CÂRNAȚI FĂRĂ PIELE

25. Cârnați fără piele, mititei (1908)	40
26. Mititei Lenuța (1930)	41
27. Mititei Strassman (1930)	42
28. Mititei (1940)	43
29. Cârănăciori fără piele I (1940)	44
30. Cârănăciori fără piele II (1940)	45
31. Mititei (1943)	46
32. Mititei (1964)	47

CÂRNAȚI DE FICAT

33. Cârnați de ficat, bohemiane (1908)	50
34. Cârnați de ficat Laeken (1930)	51
35. Cârnat de ficat (1940)	52
36. Leberwürsti (1943)	54
37. Cârnați de ficat (mai) sau Leberwurst (1943)	55
38. Cârnați de porc II (1960)	56
39. Cârnați de ficat de porc (Leberwurst) (1964)	57
40. Lebărvurști (1968)	58

CÂRNAȚI DE CREIER

41. Cârănăciori de creieri (1908)	60
42. Cârnat din creier (1940)	61

CÂRNAȚI CU SÂNGE

43. Cârnați cu sânge (Boudin) (1927)	64
44. Budași, cârnați în sânge (1930)	65
45. Cârnat cu limbă (1940)	66
46. Cârnat cu arpacaș (1940)	67
47. Chișcă moldovenească (1943)	68
48. Cârnați de porc cu sânge (1960)	69

CÂRNAȚI USCAȚI

49. Ghiuden (1930)	72
50. Babicul de Mizil (1960)	73
51. Cârnați uscați (1960)	74
52. Ghiudem (1960)	75

CÂRNAȚI AFUMAȚI

53. Cârnați afumați (1930)	78
54. Debrețin (1930)	79
55. Mettwurst subțire (1940)	80
56. Cârnat subțire afumat (1960)	81
57. Cârnați ușor afumați I (1960)	82
58. Cârnați ușor afumați II (1960)	83
59. Cârnat de iepure (1960)	84
60. Ghiudem (1968)	85
61. Cârnați ardelenesti (1968)	86
62. Babic (1970)	87

CÂRNAȚI DE PASĂRE

63. Sauci sau cârnăței (1908)	90
64. Cârnați din pasere (1935)	91
65. Cârnat de găscă (1940)	92

BIBLIOGRAFIE

93



CÂRNAȚI
PROASPEȚI





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

„Facem o tocătură din carne de porc, însă tocând carnea mai mărunț și nepunând usturoi, apoi o punem în mațe subțiri, mai ales de oaie, sucind mațul, ca să se facă tot cârnăței cam de un deget de lungi. După ce frigem apoi cârnăței în unt, tăiem mațul pe la răsucituri ca să rămâe fiecare cârnățel deosebit.

Din carne de vițel. Gătim tot ca din carnea de porc, luând însă mai multă slănină (cam 10 kgr. carne și ½ kgr. slănină).”



2. Cârnați de fript (1908)



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

„Ia o oca* carne de porc, o litră** de slănină proaspătă, toacă bine atât carnea cât și slăcina, dă tocătorei gust cu piper, cuișoare, coaje de lămâie, magheran și sare trebuitoare, apoi o frământă bine, puind în ea și apă, ca să nu fie prea vârtoasă. Dacă vrei să pui și usturoi, îl cureți și-l strivești bine într-o farfurie cu apă rece, storci apa, și dai usturoiul de odata cu piperul, etc. – Dacă, punând tocătura în mațul de porc sau de oaie bine curățit, face bășici le împungem cu un ac. Frigem cârnatul în grăsime și după ce va fi fript, ca să fie rumen pe amândouă părțile, îi scoatem, turnăm nițică zeamă în grăsime și-i facem un sos ușor. – Dăm cârnații pe legume ori îi servim cu muștar, cu orez ori cu cartofi prăjiți.”

Note rețetă:

* **oca** = unitate de măsură de greutate, cu valorile de 1260 de grame (în Transilvania), 1271 de grame (în Muntenia) și 1291 de grame (în Moldova) (<https://dexonline.ro>)

** **litră** = veche măsură de greutate a cărei mărime a variat după regiuni și după epoci între 250 și 322 de grame, echivalentă astăzi cu 250 de grame (<https://dexonline.ro>)



Economia casnică sau Carte de gospodărie, Elena M. Demetrescu, 1920

„Mațele de porc sunt prea mari ca să învelim în ei cârnații; ne procurăm deci de la negustorii de mezeluri, sau de la măcelari, mațe de miel.

Tocătura cârnaților de porc se prepară astfel: alegem bucăți de carne cu multă slănină pe ea, de pildă de pe lângă gâtul porcului. O tocăm mărunt, și dacă, tocătura nu este grasă mai adăugăm slănină. Punem sare și piper. La un kilo de carne trebuie 20 gr. sare, 2 gr. piper și 1 gram ardei roșu pisat. După ce am preparat astfel tocătura, o îndesăm cu o pâlnie în mațele de miel și facem cârnați după cum vrem de lungi, întorcând din distanță în distanță mațele.”



4. Prepararea cârnaților (1938)



Bucătărie românească, Lucreția Dr. Opreanu, 1938

„Carnea de porc, după ce s-a răcit bine, se taie bucăți, se trece prin mașina de tocat carne, se pune în blid, se adaugă sare, piper, (cine dorește coreandru pisat mărunt), zeama de la usturoiu tocat, puțină apă rece, se frământă bine și cu tubul de cârnaț umplem intestinele, îndesându-le bine și pentru a elimina golurile de aer din lăuntru lor, după ce au fost umpluți, se străpung cu vârful unui ac.

Pe timp de iarnă, când e frig, se păstrează proaspeți 3-4 zile atârnați la aer pe băte de lemn.”





Îmi reușesc toate afumăturile, E. Thomas,
est. anii 1940

„Se fac din carne de vacă și porc în cantități egale sau din carne de berbec. Dacă carnea nu este grasă se adaugă grăsime sleită. La 2 kg. carne se adaugă 1 pahar cu apă. Se frământă și se bate bine de tot carnea, ca și pentru mititei. Se adaugă sare, piper, cimbru, enibahar pisat, ardei iute, usturoi.

Se pune umplutura în mațe curate de porc sau vițel, formând cârnați, groși cât două degete și lungi de 10-12 cm.

Se frig proaspeți, la tigaie.”



6. Cârănciori (Sancissons) (1940)



Îmi reușesc toate afumăturile, E. Thomas,
est. anii 1940

„Din carne de porc, bine tocată. La 200 gr. luăm 50 gr. slănină proaspătă, piper, sare și zeamă de lămâie. Adăugăm puțină apă proaspătă și frământăm bine totul, până se întărește puțin carnea.

Cu o pâlnie, umplem amestecul în mațe subțiri de oaie, pe care le răsucim la fiecare distanță de 10 cm., îi legăm la fiecă 2 cârănciori și îi tăiem jos, acolo unde sunt legați. Locurile unde au rămas bășici de aer, le înțepăm cu un ac.

Îi preparăm fierți sau ușor prăjiți; îi servim cu muștar.”



7. Cârnăciori în prapur (1940)



Îmi reușesc toate afumăturile, E. Thomas,
est. anii 1940

„I. Preparăm o tocătură bine prelucrată **din carne de porc**. La ½ kg. carne crudă adăugăm 70 g. slănină, mărunț tăiată, 70 g. pâine muiată în lapte; sare, piper, miros de cârnați, ceapă prăjită în untură, usturoi și 2-3 gălbenușuri de ou.

Tăiem din prapur bucăți potrivite; punem pe fiecare din ele câteva linguri din tocătură; răsucim cârnăciori lungi de 10-12 cm. îi legăm la capete și îi prăjim în untură.

II. Din carne de vițel, preparăm o tocătură, ca și pentru cârnăciorii din carne de porc; Lăsăm la o parte usturoiul, adăugăm ceapă, ciuperci mărunț tăiate și pătrunjel verde, pe care le dunstuiam toate la un loc. Preparăm din acest amestec cârnăciori, înfășurați în bucățele de prapur ca și cârnăciorii din carne de porc.

Îi prăjim în untură.”



8. Mettwurst (1940)

(pentru a fi consumat proaspăt, prăjit)



Îmi reușesc toate afumăturile, E. Thomas,
est. anii 1940

„La 2 kg. carne de porc, 30 gr. sare, 5 gr. piper și 2 gr. nucșoară de muscat rasă sau 2-3 cuișoare. Deoarece acest fel de cârnat trebuie să fie foarte zemos, este de preferat carnea care are în ea multe fibre de grăsime; altfel trebuie adăugat multă grăsime. Tocăm bine carnea.

O amestecăm bine cu sarea, piperul și mirodeniile. Umplem totul în mațe subțiri, bine curățate.

Dacă nu-i consumăm curând îi conservăm cârnații în saramură.”

