

MARAMUREŞ

în bucăte

FOTOGRAFII PEISAJE ȘI PORTRETE
Sorin Onișor

FOTOGRAFII BUCATE
Andrei Bucișan
Marius Nedelcu

C U R T E A  V E C H E

Iarna

Zamă de fasole • 16–19

Tocană de măruntăie de pui • 20–23

Piroște cu păsat • 26–29

Fasole frcată • 30–33

Salată de fasole boabe • 36–39

Coaste cu cărnați • 40–43

Curechi cu șold de porc • 44–47

Răcituri • 50–53

Cornulețe • 54–57

Primăvara

Supă de șalate • 60–63

Plăcintă cu brânză • 64–67

Mâncărușă cu cărnați • 68–71

Cartofi din grădină prăjiți în coaja lor • 74–77

Frigă de brânză • 78–81

Zamă de miel • 82–85

Potori • 88–91

Laște • 92–95

Gogoși • 96–99

Vara

Zamă de păstăi • 102–105

Hribe cu smântână • 106–109

Tăieșei de casă • 110–113

Supă de găină • 116–119

Turte tăiate de post • 120–123

Pârjoale moroșenești • 124–127

Ficat de vită • 128–131

Coleșă cu brânză și jumări • 134–137

Păstăi fripte • 138–141

Clătite • 142–145

Toamna

Zamă de harbuz • 148–151

Ghiveci de legume • 152–155

Coleșă prăjită în ulei • 158–161

Compot de mere • 162–165

Hrenzele • 168–171

Picioci părgăluți • 172–175

Păstăi uscate cu ciolan afumat • 178–181

Pești în zamă de curechi • 182–185

Uscături • 188–191



Rețetele sunt gândite pentru 4–6 porții



Iarna

Undrea

Gerar

Făurăr

I

In copilăria mea, fasolea era o mâncare de bază. În minte că mama avea mereu la fierb o oală de fasole, din care ne făcea apoi vreo cinci feluri de mâncare. Era o gospodină desăvârșită, renumită în tot satul.

De zama de fasole mă leagă o amintire anume. La noi în comună, în Rozavlea, era un om al nimănui care umbla toată ziua de susul în josul satului. Nu-i știam povestea, dar oamenii îi dădeau mereu câte ceva de mâncare. Printre ei era și mama, aşa că ne mai trezeam cu el pe acasă. Într-o zi eram singur, mama era plecată la câmp și mă pusese pe mine să am grija de mâncare și să fiu atent să nu se ardă. L-am văzut că vine la noi. Am înlemnit de frică, eram doar un copil. M-am ascuns după o ușă și l-am urmărit. Mama lăsase oala cu zama de fasole pe foc, aşa că el a venit, și-a pus nu unul, ci două blide, a mâncat, și-a făcut cruce, s-a ridicat și a plecat. De atunci nu mi-a mai fost aşa teamă.

Zama de fasole e o mâncare des întâlnită în Maramureș. Nu exista pomană la care să nu se gătească. De cele mai multe ori se servește cu pită de mălai. La mine îi musai să aibă alături și o salată de ceapă: ceapă tăiată mărunt, frecată cu un pic de oțet, ulei și sare grunjoasă. Ardeiul iute nu e foarte popular pe Valea Izei, aşa că moroșenii sunt mari consumatori de ceapă.



Sfat
zama de fasole se
poate găti foarte
ușor într-o oală sub
presiune. Punem toate
ingredientele și le
lăsăm să fierbă preț
de o oră, iar
la final adăugăm
ceapă prăjită



Zamă de fasole

FASOLE 250 g

AFUMĂTURĂ 300 g

CEPE 2

PĂTRUNJEL 1 legătură

MORCOV 1

SMÂNTÂNĂ 200 g

DAFIN 2-3 foi

CIMBRU ½ lingură

BOIA 1 lingură

ULEI

PIPER

SARE

Fasolea trebuie lăsată în apă rece peste noapte, pentru că astfel se hidratează și fierbe mai ușor.

Punem la fierb fasolea cu afumătura, o ceapă tăiată mărunt, morcovul, cimbrul și foile de dafin.

Separat, într-o tigaie, călim cealaltă ceapă tocată mărunt până devine aurie. Adăugăm apoi lingura de boia și punem totul în oală.

Într-un alt bol, amestecăm smântâna cu un polonic de zeamă, ca să nu se zărească în ciorba fierbinte. Turnăm amestecul în oală și lăsăm să dea într-un clopot.

La sfârșit adăugăm pătrunjelul tocat mărunt pentru a desăvârși aroma.

N

oi mâncam tocana cu mămăligă și murături. Era mare bătaie pentru sosul bun de te lingeai pe degete. Făceam un fel de cupă din mămăligă și întingeam în oală, ca să luăm cât mai mult sos. Pentru copii, mama punea mereu și câte o pulpiță. Părinții mâncau măruntaiele și noi aveam parte de ce era mai bun.

Am fost patru frați, trei băieți și o fată, aşa că vă dați seama cam câtă larmă era când ne strângeam toți la masă. Nu mai apuca mama să pună și în farfurii, căci eram toți deasupra oalei.

Nici după ce am plecat în lume nu am mâncat o mâncare mai gustoasă ca aceea!



măruntaie,
anume inimă,
pipotă, labe, aripi



Tocană de măruntaie de pui

MĂRUNTAIELE UNUI PUI

ULEI 50 ml

MORCOV 1

CEAPĂ 1

FĂINĂ 1 lingură

SMÂNTÂNĂ 100 ml

BOIA 1 linguriță

PĂTRUNJEL 1 legătură

USTUROI 2-3 căței

PIPER

SARE

Într-o tigaie călim ceapa tăiată mărunt, morcovul ras și 1 linguriță de boia. Adăugăm măruntaiele, le lăsăm un pic la prăjit, vreo 2 minute, și apoi adăugăm apă cât să le acopere.

Lăsăm mâncarea la fierb până scade. De nu s-a pătruns carne, mai adăugăm niște apă.

Separat amestecăm 1 lingură de făină cu smântâna și le turnăm peste carne fiartă. Punem imediat și cățeii de usturoi zdrobiți și o mâna de pătrunjel proaspăt tocat.

Le mai lăsăm pe foc până se îngroașă făina, apoi e gata sosul cel vestit!