Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

Editor: Cosmin Dragomir
Coperta: Alex Baciu
Tehnoredactare: Dan Iancu

Copyright © Asociației Curaj Înainte, 2019

Toate drepturile asupra acestei ediții aparțin Asociației Curaj Înainte. Orice reproducere parțială sau totală este permisă numai cu acordul în scris al Asociației Curaj Înainte.

Mihail Kogălniceanu

Costache Negruzzi

200 de rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești

1841

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

CUPRINS

Prefață / 5

1. Supă pisată / 7
2. Supă de raci / 8
3. Supă cu găluște de carne / 9
4. Supă cu găluștele de raci / 10
5. Supă franțuzască / 10
6. Supă cu gugoșele de tocătură de curcan / 11
7. Răsol de salce de ciuperci / 12
8. Bou de modă / 12
9. Pui cu mazăre cu raci / 14
10. Pui fierbinți / 14
11. Pui cu capire / 15
12. Pui albi înăduşiţi / 15
13. Pui au Cotton / 16
14. Pârjoale cu sardele / 17
15. Jambon cu friganele / 18
16. Hulubi în papiloturi / 20
17. Hulubi înăbuşiţi / 20
18. Raci înăbuşiţi / 21
19. Ouă umplute / 21
20. Spănac de curechi vânăt / 22
21. Limbă cu sos de sardele / 22
22. Răcituri de cap de viţel / 23
23. Cârnăciori de raci / 24
24. Ouă franţuzeşti / 24
25. Spanac cu clătite / 24
26. Friganele cu creieri / 25

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

27. Anghinar umplut / 25
28. Cartofi cu sardele / 26
29. Curechi nemțesc umplut / 26
30. Caralabii rumene / 26
31. Uger de vacă / 27
32. Cârnăciori de carne / 27
33. Pârjoale umplute / 27
34. Limbă umplută / 28
35. Mâncare de miel / 28
36. Felii de carne umplute / 28
37. Piept de căprioară cu sos / 29
38. Friganele umplute cu migdale / 29
39. Mușchi împănat de vacă sau de vițel / 30
40. Mușchi de vițel învelit / 30
41. Felii de carne învelite / 31
42. Aluat pentru bucate / 31
43. Aluat de pastetă / 32
44. Aluat de pastetă frecat / 32
45. Pastetă de tocătură / 33
46. Pastetă de hulubi / 33
47. Fasole, mazăre și bob verde de murat / 34
48. Mazăre verde cu marole căpățâne / 34
49. Mazăre verde în grăunțe / 34
50. Păstrarea măzării verde / 35
51. Mâncare dulce de morcovi / 35
52. Maiuri de gâscă cu sos / 35
53. Găluștele de smântână cu raci / 36
54. Găluștele de grisă / 36
55. Găluștele de creieri / 36
56. Găluștele de raci / 37
57. Găluștele de posmag cu migdale / 37
58. Găluștele de carne / 37
59. Maiuri de gâscă cu cerc de orez împregiur / 37
60. Rață sălbatică friptă / 38
61. Friptură de spinare sau de but de căprioară / 39
62. Pui prăjit cu unt / 39
63. Miel prăjit friptură / 40
64. Curcan umplut / 40
65. Pui prăjiți / 41
66. Pui umpluți și fripți / 41
67. Caşcaval de vacă / 42
68. Brânză zburată / zăurată / 42
69. Carne murată / 43
70. Mușchi / 44
71. Saleamuri / 45
72. Limbi / 45
73. Dobă de curcan / 45
74. Pastramă de vacă / 46
75. Pastramă de mascur / 47
76. Cum se fierbe jambonul / 47
77. Jamboane / 48
78. Budincă de griș de pus în supă / 48
79. Franzelă umplută cu tocătură pentru supă / 48
80. Trahana pentru ciorbă / 49
81. Salce de hrean cu migdale / 50
82. Salce de muștariu rece pentru rasol / 50
83. Sos cu patlagele roșii / 50
84. Sos de harpacică pentru rasol / 51
85. Sos de ciuperci / 51
86. Sos de smântână pentru vânat / 51
87. Sos de unt pentru bucate / 51
88. Bulion de pătlăgele roșii,
de a se pute ține peste iarnă / 52
89. Zalatină pentru bucate / 53

Libris.ro
Respect pentru oameni și cărți

90. Zalatină de portocală / 54
91. Zalatină de zmeură / 54
92. Zalatină de lămâie / 54
93. Zalatină de vanilie / 55
94. Zalatină de pomușoară / 55
95. Zalatină de toporași / 56
96. Zalatină de fragi / 56
97. Zalatină de lapte / 57
98. Zalatină de gutăi / 57
99. Zalatină de cafe cu lapte / 57
100. Zalatină de vișine proaspete / 58
101. Zalatină de zmeură / 58
102. Zalatină de portocală / 59
103. Budincă de cartofi / 59
104. Budincă de ciocolată / 60
105. Budincă de fragi / 60
106. Budincă de vișine cu migdale / 60
107. Budincă de vișine / 61
108. Budincă de vin / 61
109. Budincă de vișine / 62
110. Budincă de gălbenuș de ou / 62
111. Budincă de cafea / 63
112. Budincă împăratului / 63
113. Budincă de orez cu șoto / 64
114. Budincă de morcovi / 64
115. Budincă de carne / 65
116. Budincă de carne de miel / 65
117. Budincă împărătească / 65
118. Budincă cu șodou / 66
119. Budincă de cartofi / 67
120. Budincă de pâine / 67
121. Budincă de ciocolată / 68
122. Budincă cu migdale și fistic / 68
123. Budincă de raci, ce se cheamă Meridon / 68
124. Budincă de lămâie / 69
125. Budincă de lămâie / 69
126. Învârtită de ciocolată / 70
127. Învârtită de jambon / 70
128. Învârtită de raci / 71
129. Tort de lenți / 71
130. Tort de migdale / 74
131. Tort de migdale / 74
132. Tort de Lenți cu gratii / 74
133. Tort de migdale / 75
134. Tort de Lenți frecat / 75
135. Babe / 76
136. Babe fără lapte / 76
137. Babe opărite / 77
138. Babe opărite tare bune / 77
139. Cozonaci / 77
140. Posmagi de făină / 78
141. Posmagi de Brașov / 78
142. Bezele / 79
143. Scoarță / 79
144. Altfel de scoarță / 79
145. Scoarță de migdale / 80
146. Scoarță de migdale hăcuite / 80
147. Pâine spaniolească / 80
148. Prăjituri de migdale / 81
149. Prăjituri de zahăr / 81
150. Milhbrod/Milhărod / 81
151. Mandel cuhen / 82
152. Mandel cuhen cu foi / 82
153. Crapfen / 83

Libris.ro
Respect pentru oameni și cărți

154. Gugoașe de ciocolată / 83
155. Blamanje / 84
156. Buciume prăjite în unt / 84
157. Cum se face hamutul / 85
158. Sufle de orez / 85
159. Sufle de mere / 86
160. Lapte zburat / 86
161. Cum se face tremura / 86
162. Orez cu ciocolată și șodou / 87
163. Gratii de franzelă / 87
164. Spumă de lapte cu fragi / 88
165. Tocmagi de brânză / 88
166. Tocmagi de orez prăjiți / 89
167. Tocmagi împărătești / 89
168. Consome / 89
169. Corăbiele / 90
170. Înghețată / 90
171. Rahatlocum / 91
172. Orjadă / 92
173. Glas / 92
174. Meridon de orez / 93
175. Castane prăjite / 93
176. Perje prăjite / 94
177. Migdale prăjite / 94
178. Castane înghețate / 94
179. Orez de cartofi / 95
180. Când a mirosi peștele a glod / 95
181. Vișinap / 95
182. Vișinap / 96
183. Vișinap / 96
184. Cum se păstrează pătlăgelele / 97
185. Pătlăgele murate / 97
186. Cum se fac drojdiile de pâine / 97
187. Drojdii de pâine tare bune / 98
188. Must pentru muștariu / 99
189. Halva de făină de orez / 99
190. Chitonag de gutui / 99
191. Beltea de gutui / 100
192. Oțet de vin / 100
193. Ceară pentru scânduri / 101
194. Mijloc de a face brânză din cartofi / 101
195. Mijloc de a ține nucile proaspete un an întreg / 102
196. Mijloc de a scoate sarea de prisos din bucatele cele prea sărate / 103
197. Mijloc ca să se ouă găinile în fiecare vreme a anului / 103
198. Metodă de a limpezi vinul tulburat / 104
199. Mijloc de a scoate din vin mirosul de poloboc / 104
200. Chipul de a putea ține vara / 105
carnea proaspătă câteva săptămâni / 105

INDEX ALFABETIC AL REȚETELOR / 106

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

PREFAȚĂ

Se spune că dragostea trece prin stomac. Se mai spune și că cei mai buni bucătari sunt barbații. Sau că o mâncare bună, fără un vin bun, nu are farmec.

Nu știm cât de adevărate sunt cele trei zicale, însă un lucru știm sigur: prima carte de bucate din regiunea Moldovei a fost 'orânduită' de prietenii, boierii, cărturarii și oamenii politici pe nume Mihail Kogălniceanu și Costache Negruzzi, la Iași, în 1841.

Ediția prezentă a cărții de bucate este una specială. La fel de specială ca și rețetele 'cercate' de mâncăruri și prăjituri și merită toată atenția cititorului. Dacă ar fi să facem un sondaj național, cel mai probabil că sarmalele, mămăliga, ciorba sau rasolul ne definesc cel mai bine ca români. Tot mâncarea 'noastră' este primul lucru de care ni se face dor după o vacanță prelungită pe alte meleaguri. De aceea, continutul acestei cărți este esența românismului, este ceea ce ne face să ne simțim ca acasă, este istorie. Este istoria noastră, a tuturor românilor.

Daca vrei și motive 'mai practice' pentru care să răsfoiești această carte, nu-i bai. Știai că aici poți afla cum să elimini surplusul de sare dintr-o mâncare deja gătită, cum să faci oțet de vin, cum se murează roșiile cu țelină și usturoi sau cum se face cea mai aromată vișinată?

Fiecare dintre rețete este scrisă cu tâlc. Fiecare sfat gospodăresc este clar, concis și convingător. Și găsești câte ceva pe gustul fiecăruia. „Gratii de franzelă", „sufle de mere", „crapfen", „prăjituri de migdale", „posmagi de Brașov" sau „babe opărite tare bune" sunt toate dezvaluite în această 'gură de rai', această

minunație de culegere de bucate, o adevărata 'bijuterie' gastronomică a vremurilor de atunci și de astăzi.

Nu este întâmplătoare înclinația celor doi, Kogălniceanu și Negruzzi, pentru gusturile fine, știind fiind și pasiunea lor pentru vinurile alese. În ceea ce-l privește pe Mihail Kogălniceanu (stră, stră, stră..... străbunicul autorului acestei prefețe), familia acestuia deținea pe dealurile Copoului, în urmă cu aproape două secole, podgorii impresionante de vie în mijlocul cărora in anul 1842 a fost construita Crama Kogălniceanu și langa, la cativa metri, casa cu foisor în care astăzi funcționeaza muzeul Mihail Sadoveanu din Iasi.

Și se pare că tot aici, la Crama Kogălniceanu din Copou, s-au ticluit și primele planuri de unire a principatelor, in cadrul unei intalniri organizata de Mihail Kogalniceanu, gazda a propus un *Toast al Unirii Principatelor*: *„Domniloru, de la glumă la serious; eu închinu la realizarea unei dorințe care este astăzi în inima tuturor românilor, gagiu de glorie, de putere și de întemeierea existenței politice a Patriei, la Unirea Principatelor"*

Iată, deci, cum gusturile de calitate se îmbină și adună laolaltă oameni și caractere pe măsură, care împreună generează idei îndrăznețe și planuri mărețe fie pentru o seară, fie pentru nașterea unei națiuni.

Mihai Ioan Kogălniceanu

1. Supă pisată

Să iei un pui și să-l prăjești și jumătate de franzelă iar prăjită (puiul însă să fie tăiat bucăți); când vor fi puiul și franzela prăjite, să le pui în piuliță[1] și să le pisezi bine; apoi să pui amestecătura în oală și să o umpli cu zamă bună[2], să fiarbă un ceas; când va fi fiartă să dai prin sâtă[3] și, dacă va fi zama aceea prea groasă, să se mai subție cu zamă curată, și când va fi de turnat în chisă[4] să-i pui marole[5] și rânză[6] fierte bine și tăiate mărunțel, și felii de franzelă rumenite și va fi gata.

---

1 Piuliță – piuă, mojar. Vas de lemn, de metal, de ceramică sau de piatră de diverse forme, în general semisferic, și mărimi, cu pereții și cu fundul gros, în care se pisează diverse substanțe sau corpuri solide.

2 Zamă bună/zamă bună de carne: supă (bază, fond, stock, boullion) de legume, de oase sau mixtă. Se poate obține prin fierberea clasică a ingredientelor sau prin fierberea îndelungată la foc mic a oaselor (și a legumelor) rumenite în prealabil la cuptor. În cazul celei din urmă culoarea lichidului este mai închisă, brună, ca urmare a reacției Maillard prin care se produc produc sute de compuși chimici ce dau aromă și culoare. Reacțiile Reacțiile Maillard au fost descrise pentru prima dată de medicul și biochimistul francez Louis-Camille Maillard în 1912. Aceste reacții au loc între aminoacizi sau proteine și glucide precum glucoza și fructoza și apar la prăjire, coacere, frigere sau rotisare. Aceste procese intensifică gustul și culoarea.

3 Sâtă – sită. Strecurarea printr-o sită cu ochiuri mici duce la eliminarea fragmentelor dezintegrate din ingrediente care arată inapetisant.

4 Chisă – chisea. Vas mic de sticlă, cristal, porțelan sau (rar) de metal, în care se păstra dulceață, tutun sau chiar supă. Mai departe, în text, am folosit forma actuală

5 Marolă – lăptucă (Lactuca sativa)

6 Rânză – pipotă

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

2. Supă de raci

Să iei douăzeci raci și să-i speli bine și să-i fierbi în zamă de carne bună; apoi să-i scoți și să le iei cojile[7] și carnea din picioare[8]; apoi cojile toate puse în piuliță și pisate tare bine; apoi să iei puțină grăsime și o înfierbântă și să pui cojile cele pisate înuntru să se prăjască[9] puțin, și apoi să pui jumătate lingură făină înuntru[10] și să se mai prăjească puțin; apoi să strecori acea grăsime printr-o petică[11], și cojile acele să le pui iar în zama în care au fiert racii să mai fiarbă bine; apoi grăsimea aceea strecurată să o pui într-o tigaie să se înfierbinte și să puie[12] o lingură de făină înuntru, și lasă să se umfle, dar nu să se ruminească: și apoi să torni zama aceea în care au fert racii și să o strecuri prin sită și să mai fiarbă puțin; apoi să tai franzelă rumenită și să o pui în chisă împreună cu codițele și cu picioarele racilor, și să torni zama peste dânșii și să dai la masă.

7 Coji – carapace (schelet extern)

8 Clești. În clești și în abdomen găsim carne la raci. O să întâlnim și varianta „gât/gâturi" de raci care se referă tot la „coadă" (ca la creveți, languste, homari). Este foarte probabil ca pe atunci să se fi folosit și termenul de gât datorită faptului că racul înaintează cu spatele.

9 Prăjască – prăjească. Mai departe, în text, am folosit forma actuală

10 Înuntru – înăuntru. Mai departe, în text, am folosit forma actuală

11 Petică – bucată de material textil, cârpă, zdreanță. Recomandăm a se folosi tifon

12 Puie – pună. Indicațiile sunt scrie atât la persoana a II – a cât și a treia. Am ales să uniformizăm textul la persoana a doua

3. Supă cu găluște[13] de carne

Să iei șesezeci[14] și cinci dramuri[15] carne de vițel sau de pasere[16] să o tai tare mărunțel și să pui o franzelă de pe care să iei coaja cu o răzătoare, și apoi să o stropești cu lapte și să o pui în carne cu puțină măduvă de vacă; apoi să pui toate în piuliță, să le pisezi tare bine; apoi să iei douăzeci dramuri[17] grăsime să se frigă puhav[18], să pui înuntru două ouă întregi și un gălbănuș[19] și să le pisezi bine; apoi să pui carnea ace-

13 Gălușcă – perișoară. Întâlnim în text și diminutivul de la gogoși cu forma gugoșele. Preparat culinar de formă (relativ) sferică, făcut din aluat, din griș, brânză, carne tocată etc.
În ceea ce privește găluștile și friganelele trebuie să menționăm că aceste două preparate au fost menționate și cu altă ocazie de către Mihail Kogălniceanu fapt care le conferă o importanță aparte: „Atâta vă voi mai zice că acum de curând am mai publicat – împreună cu dl C. N., un alt Prometeu manqué ca și mine – o carte care, răsturnând toate puterile așezate, călcând în picioare toate pravilele primite de adunare și de obiceiul pământului, are să facă o revoluție strașnică în toată Moldova -întru chipul de a face friganele și găluște"(Iluzii Pierdute, proză, tipărită ulterior dar tot în 1841, anul apariției cărții de bucate și unde devoalează cine sunt M.K și C.N autorii cărții, semnați la prima ediție doar cu inițialele)

14 Șeșezeci – șaizeci. Mai departe, în text, am folosit formele corecte pentru cifre și numere

15 Dram – veche unitate de măsură pentru greutate și capacitate. În Moldova este echivalentul a 3,23 g, respectiv 3,80 cm3, iar în Țara Românească reprezintă 3,18 g, respectiv 3,22 cm3; bucățică, fărâmă, crâmpei, strop, pic. În acest caz, 65 x 3,23 = 209,95 g.

16 Pasere – pasăre. Mai departe, în text, am folosit forma actuală

17 Aproximativ 60 g.

18 Moale. Să se înmoaie. Mai departe, în text, am înlocuit puhav cu moale.

19 Gălbănuș – gălbenuș. Mai departe, în text, am folosit forma actuală

Libris.ro
Respect pentru oameni și cărți

ea pisată înăuntru, puțină sare să o amesteci bine, și dacă va fi prea subțire să pui puțin posmag[20]; apoi să faci găluștele, să le tăvălești în posmag și să le prăjești în grăsime să se îngălbinească[21]; apoi să le pui în chisă și să se toarne deasupra zama făcută rumână[22].

4. Supă cu găluștele de raci

Să fierbi grăsime de rărunchi[23] moale; pui un ou, puțin posmag, puțin petrinjel[24] verde hăcuit[25] mărunțel, sare și piper, codițe de raci hăcuite mărunțel și făină cât poate ține în trei degete; frecând toate la un loc le faci găluștele și le fierbi în supă.

5. Supă franțuzască[26]

Iea o căpățână de curechi[27] nemțesc[28], un caralab[29], morcovi, cartofe, de fieștecare potrivă[30], să le tai ca tocmagii[31]; apoi ia patru ori cinci ciuperci și le taie

20 Posmag – pesmet

21 Îngălbinească – îngălbenească; rumenească. Mai departe, în text, am folosit forma actuală

22 Rumenită, aceeași reacție Maillard de brunificare

23 Rărunchi – rinichi. Grăsimea de pe rinichi a fost folosită mult timp în bucătăria noastră

24 Petrinjel – pătrunjel. Mai departe, în text, am folosit forma actuală

25 Hăcuit – tocat

26 Franțuzască – franțuzească

27 Curechi – varză

28 În acest caz curechi nemțesc desemnează varza nu metoda de preparare

29 Caralab – ridiche. Întâlnim în volum și varianta caralabă cu două forme de plural caralabi, repectiv caralabe

30 Cantitate potrivită pentru din fiecare

31 Tocmag/tocmagi – tăiței. Preparat culinar din aluat nedospit, tăiat în formă de șuvițe subțiri, care se consumă, de

în frunze[32], apoi pui toate la un loc pe foc cu grăsime prăjită, și să le prăjești jumătate de ceas; apoi să le pui puțin piperiu[33] și floare de nucușoară[34], apoi toarnă zamă de carne și le fierbe bine; apoi o [supa] toarnă peste felii de franzelă prăjită.

6. Supă cu gugoșele de tocătură de curcan

Ie o bucată de pept[35] de curcan fript și vreo câteva ciuperce[36], jumătate de franzelă muietă[37] în lapte, puțin pătrunjel verde, floare de nucșoară și le toci, apoi le pisezi; apoi pune două gălbenușuri de ouă și le mesteci bine cu tocătura; apoi presară pe o scândură posmag subțire[38], pune tocătura și o întinde de un deget de groasă; apoi le taie cu un fer[39] tot rătunde[40] și să le prăjești; apoi toarnă deasupra zamă arsă[41].

obicei, fiert. În acest caz a tăia ca tocmagii – a tăia legumele bastonașe/jardiniére

32 Pe secțiune

33 Piperiu – piper. Mai departe, în text, am folosit forma actuală

34 Floare de nucușoară – floare de nucșoară. A nu se confunda cu nucșoara, care este sămânța (sîmburele) copacului (Myristica fragrans) omonim. Floarea de nucșoară este parte a pulpei care învelește sămânța

35 Pept – piept. În continuare, în text, am folosit varianta actuală

36 Ciuperce – ciuperci. În continuare, în text, am folosit varianta actuală

37 Muietă – înmuiată. În continuare, în text, am folosit varianta actuală

38 A presăra subțire – a presăra un strat subțire, fin

39 Fer – fier. Aici formă de metal, cilindrică, pentru decuparea aluatului

40 Rătunde – rotunde. În continuare, în text, am folosit varianta actuală

41 Zamă arsă – ori borș ori moare de varză

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

7. Răsol[42] de[43] salce[44] de ciuperci

Iei vreo șepte[45] ciuperci și le cureți, le tai felii, puțin pătrunjel verde hăcuit; pui într-o tigaie puțină grăsime luată de pe zamă[46] și pui ciupercile și pătrunjelul de se prăjesc bine; apoi le pui puțină făină să se mai prăjească și un polonic de zamă și vreo patru linguri de smântână și să mai fiarbă puțin; și să-I torni peste rasol.

8. Bou de modă

Iei o bucată de carne de vacă macră, însă să nu o speli, decât numai să o razi foarte bine[47] și să o bați puțin; apoi iei slănină și o tai de un cuțit de groasă[48],

42 Răsol – rasol; Sortiment de carne (tranșare măcelărească, în engleză cut) care se obține din regiunea gambei, de obicei împreună cu secțiunea de tibie cu măduvă. Fel de mâncare preparat din această bucată de carne sau din pește, prin fierbere în apă sărată (cu diferite ingrediente). Carne fiartă cu sare cu sau fără alte ingrediente. În continuare, în text, am folosit varianta actuală

43 De – în acest caz cu. Rasol cu salce de ciuperci

44 Salce – salță; Zeamă (acrișoară), sos (picant) cu care se ungeau anumite fripturi. În acest caz sos

45 Șepte – șapte. În continuare, în text, am folosit varianta actuală

46 Găsime luată de pe zeamă – grăsimea care se adună la suprața lichidului în care am fiert carnea

47 Să o razi – să o fasonezi, să îndepărtezi grăsimea, tendoanele, pielițe, reziduuri etc. de la suprațata cărnii

48 De un cuțit de groasă: groasă (lată) cât lama unui cuțit. Pentru că dimensiunea cerută în text are variabilă (funcție de cuțitul fiecăruia) noi recomandăm a se tăia la o lățime între 5 și 10 mm.

asămene[49] și jambon[50] crud; iei puțin pătrunjel verde, puțină ceapă, vreo câteva ciuperci, o țălină[51], puțin usturoi; toate aceste hăcuite tare mărunțel, cu puțină sare și piper le amesteci la un loc bine; tăvălește bucățelele cele de slănină și de jambon în hăcuiturile acele și apoi împănezi[52] carnea; pui în tingire felii de slănină, de ceapă, de morcovi, și peste aceste carne pe deasupra; acopere bine și o lași să fiarbă până ce va fi fiartă pe jumătate; pe urmă pui cincizeci dramuri vin[53] și o lingură mare de zamă și o lasă să fiarbă până ce va fi bine fiartă; apoi scoți carnea pe blid și curăți salcea de grăsime și o torni peste carne; însă salcea să o strecori mai înainte.

49 Asămăne – de asemenea. În continuare, în text, am folosit varianta actuală

50 Jambon – șuncă; produs alimentar obținut din pulpă de porc preparată prin una sau mai multe din metodele următoare: sărare, afumare, uscare, fierbere. În acest caz este vorba de pulpă sărată și uscată. În alte rețete se recomandă desărarea jambonului prin scufundarea cu o seară înainte în apă.

51 Țălină – țelină. În continuare, în text, am folosit varianta actuală

52 A împăna – A introduce în crestăturile făcute într-o bucată de carne sau în unele legume. Are un dublu scop: acele tăieturi rup din fibra cărnii și ajută la frăgezire, iar slănina, șunca, ustoruiul, ierburile introduse în aceste buzunare aromatizează carnea

53 190 de ml

Libris.RO
Respect

9. Pui cu mazăre cu raci

Puii îi grijești ca să nu se rupă pelea[54]; apoi iei mazăre de cea mică și o prăjești înăduşită cu puțin pătrunjel verde și puțin unt; tai și bucățele de raci, le prăjești în puțin unt de raci[55], le amesteci la un loc cu mazărea, puțină smântână, puțin posmag, puțină floare de nucșoară; umplând pielea, să îi frigi frumos. Aceste pot sluji[56] și la deosebite supe.

10. Pui fierbinți

Iei pui mici și le dai sare și îi pui în tingire cu ceapă, morcovi, pătrunjel verde, puțin piper întreg, puțin enibahar, trei cuișoare, trei părți de apă și una de oțet și le pune să fiarbă până când îi vei socoti pe jumătate fierți; iei o lingură de unt, să se topească, o lingură de făină și lasă să se umfle; apoi strecurând salcea în

54 Pelea – pielea. În continuare, în text, am folosit varianta actuală

55 Untul de raci se obține astfel: după ce ați fiert racii și ați scos carnea se pisează cojile (carapacea) cu unt proaspăt apoi se fierbe pe foc împreună cu apă din cea în care au fiert crustaceele, se trece tot prin sită, se lasă la răcit. Untul de raci se va ridica la suprafață și se va solidifica fiind ușor de separat. Găsim o rețetă de unt de raci explicată în următoarea carte de rețete tipărită în Moldova, volumul (traduceri) lui Manolachi Drăghici (1846) despre care o să vorbim mai pe îndelete în studiul de la finalul acestor rețete. „De câte ori vei curăți raci, cojile le pui deoparte. Scoate dinlăuntru toată materia aceea câlțoasă, leapăd-o, și cojile le pisează bine, până se vor face ca un aluat. Apoi adaogă tot pe atâta unt și iar le pisază la un loc. După aceea pune aluatul într-o tingire pe foc, amestecă-l cu o lingură de lemn până se va topi, toarnă-l într-o farfurie cu apă rece strecurându-l prin sită și ține-l la răcoare cât vei voi. Mulți usucă cojile de raci în cuptor până a nu le pisa, dar aceasta nu-i prea nimerită socoteală, pentru că le iese toată dulceața"

56 Pot sluji – le poți folosi

care au fert puii, pui și trei linguri smântână și așezând de iznoavă[57] puii într-însa, o lași să mai fiarbă.

11. Pui cu capire[58]

Iei o lingură bună de unt și lași de se topește; pui două linguri de făină și o lași de se umflă; pui o ceapă încrestată în patru, zamă de carne pe cât va trebui să o supții[59] și o lași să fiarbă; apoi o strecori prin sită: pui înăuntru puii, o lingură de oțet alb, trei linguri de smântână, o mână de capere, coajă de alămâie[60] foarte măruntă și puse înuntru, le lași să fiarbă până se vor găti.

12. Pui albi înăduşiți[61]

Iei puii și le scoți osul cel din piept[62]; le pui sare; pui în tingire slănină tăiată felii, rădăcină de pătrunjel tăiată felii și țelină, și morcovi tot felii tăiați, piper întreg[63], floare de nucșoară; pui puii deasupra și acoperi iar cu felii de slănină, și pui două linguri de zamă peste dânșii, și deasupra tingirii[64] pui o hârtie albă[65] și pe deasupra capacul tingirii și-i lași să fiarbă înă-

57 De iznoavă, cu varianta isnoavă – din nou, de la capăt, iarăși

58 Capire – capere. În continuare, în text, am folosit varianta actuală

59 Subții – a o subția, a interveni în consistență prin adaos de lichid pentru diluare

60 Alămâie – lămâie. În continuare, în text, am folosit varianta actuală

61 Înăduşiți – înăbuşiți. Fierbere, la foc mic într-un recipient cu capac. În continuare, în text, am folosit varianta actuală

62 În acest caz este vorba de piept de pui dezosat

63 Piper întreg – piper boabe

64 Tingire – Vas de bucătărie (de obicei de aramă și cu fundul bombat), în care se fierbe mîncarea; cratiță, tigaie

65 Hârtie albă – hârtie de copt