

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.

Maria Maurer

Carte de bucate. 1849

Coprinde 190 rețete de bucate,
prăjituri, creme, spume, jalatine,
înghețate, și cum se păstrează
lucruri pentru iarnă.
Toate alese și încercate
de o prietenă a tuturor
femeilor celor casnice

Ediție îngrijită, transliterată, adnotată
și prefăcută de Simona Lazăr

București
2019

CUVÂNT ÎNAINTE / 5
NOTĂ ASUPRA EDIȚIEI / 23
PREFAȚĂ / 25

SUPE ORI CIORBE. / 27

1. Găluști de griș. / 27
2. Găluști de franzele. / 27
3. Găluști de cartofi. / 28
4. Găluști de făină. / 28
5. Găluști de carne. / 28
6. Prăjituri în ciorbă. / 29
7. Zdrențe în ciorbă. / 29
8. Ciorbă de clătite. / 29
9. Tăieței în ciorbă. / 29
10. Supă de raci. / 30
11. Rago supă. / 31
12. Supă cu mure de vacă. / 31
13. Supă de conopide. / 32
14. Rasol. / 32
15. Garnituri pe lângă rasol. / 32

SOSURI. / 33

16. Sos de sardale. / 33
17. Sos rece de sardale. / 33
18. Sos de hrean cu migdale. / 33
19. Hrean cu franzelă. / 33
20. Sos de patlagele roșii. / 34
21. Sos de aguridă. / 34
22. Sos de măcriș. / 34
23. Sos de castraveți. / 34
24. Sos de tarhon. / 35

25. Sos de capere. / 35
26. Sos de ceapă. / 35
27. Sos de agrișe. / 36
28. Sos de coacăse. / 36

ZARZAVATURI FĂRĂ BUCĂȚELE. / 37

29. Varză acră. / 37
30. Varză acră cu oțet. / 37
31. Morcovi. / 37
32. Mazăre verde. / 38
33. Gulii / 38
34. Gulii umplute / 38
35. Varză nemțească. / 38
36. Cartofi acrișori. / 39
37. Cartofi băuți. / 39
38. Spanac. / 39
39. Fasole verde. / 40
40. Conopide cu zământână. / 40
41. Anghinare. / 40

GARNITURI PENTRU ZARZAVATURI. / 42

42. Franzelă prăjită. / 42
43. Franzelă umplută cu creieri. / 42
44. Oă prăjite. / 42
45. Ficat prăjit. / 43
46. Creieri prăjiți. / 43
47. Picere de vițel prăjite. / 43
48. Pui de găină prăjiți. / 43
49. Șnițel de vițel. / 43
50. Șnițel de carne de vacă. / 44
51. Cârnați fără mațe. / 44
52. Fricadele. / 44
53. Cotelete de râmător. / 45
54. Limbă de vacă prăjită. / 45

AINGHEMOHTURI. / 46

55. Pui cu pătrunjel. / 46

56. Pui cu conopide. / 46

57. Pui cu sparanghel. / 46

58. Pui cu țelină. / 46

59. Pui cu mazăre verde. / 47

60. Pui cu ciuperci. / 47

61. Pui cu ardei. / 47

62. Pui cu castane. / 47

63. Pui cu patlagele roșii. / 47

64. Pui cu aguridă. / 48

65. Pui cu tarhon. / 48

66. Pui cu zeamă de lămâie. / 48

67. Pui cu agrișe. / 49

PRĂJITURI. / 50

68. Găluști de brânză de vacă. / 50

69. Găluști cu brânză de putină. / 50

70. Găluști de făină. / 51

71. Găluști de orez. / 51

72. Piroști cu brânză. / 51

73. Iofcale cu cașcaval. / 52

74. Mămăliguță cu cașcaval. / 53

75. Pilaf italianesc. / 53

76. Pilaf de griș. / 53

77. Cartofi prăjiți. / 53

78. Clătite. / 54

79. Jumări de tăieței. / 54

80. Jumări de franzelă. / 55

VÂNATURI ȘI ALTE MÂNCĂRI. / 56

81. Căprioară cu rădăcini. / 56

82. Căprioară cu capere. / 56

83. Iepure cu sos de sardele. / 56

84. Iepure cu sos dulce acrișor. / 57

85. Rață sălbatică cu sos închis. / 57

86. Rață sălbatică cu sos deschis. / 58

87. Găinuși ori potârnică scăzute. / 58

88. Găinuși ori potârnică cu capere. / 58

89. Limbă de vacă gătită leșește / 59

90. Limbă de vacă cu sos de sardele. / 59

91. Mușchi de vacă cu zmântână. / 59

92. Căpățână de vițel. / 60

93. Pasket. / 60

BUDINCI ȘI ÎNVÂRTITE. / 62

94. Budincă de migdale. / 62

95. Budincă de ciocolată. / 62

96. Budincă franțuzească. / 62

97. Budincă de mere crețești. / 63

98. Budincă de gutui. / 63

99. Budincă de clătite. / 64

100. Budincă de brânză dulce. / 64

101. Budincă de griș. / 64

102. Budincă de făină. / 65

103. Budincă cu franzelă. / 65

104. Învârtite cu migdale. / 66

105. Învârtite cu brânză. / 66

106. Învârtite cu mere crețești. / 67

FRIPTURI. / 68

107. Friptură de vacă. / 68

108. Iepure fript. / 68

109. Potârnică fripte / 68

110. Rață sălbatică friptă. / 69

111. Carne de căprioară friptă. / 69

112. Becațe fripte. / 69

113. Mușchi de porc fript. / 69

114. Purcel fript. / 69

115. Pulpă de vițel ori de miel. / 70

116. Curcan fript. / 70
117. Gâscă friptă. / 70
118. Rață friptă. / 71
119. Clapon fript. / 71

SALATE ȘI COMPOTURI. / 72

120. Vinegretă. / 72
121. Vinegretă de pește. / 72
122. Salată de scumbrii. / 73
123. Salată de melci. / 73
124. Salată de anghinare. / 73
125. Salată de cartofi. / 73
126. Salată de rădăcini. / 74
127. Mere paradise cu jalatină. / 74
128. Compot de mere. / 74
129. Compot de pere. / 75
130. Salată de prune. / 75
131. Compot de vișine cu cireși. / 75
132. Compot de prune. / 75

ȘATOURI, CREME ȘI SPUME. / 76

133. Șato de vin. / 76
134. Șato de ciocolată. / 76
135. Șato de vanilie. / 76
136. Cremă de vanilie. / 76
137. Cremă de ciocolată. / 77
138. Cremă de lămâie. / 77
139. Spumă de vanilie. / 77
140. Spumă de ciocolată. / 78
141. Spumă de portocale. / 78
142. Spumă de lămâie. / 78
143. Spumă sadea. / 79
144. Spumă cu mere crețesti. / 79
145. Rahatlocum. / 79

JALATINE ȘI ÎNGHEȚATE. / 81

146. Jalatină de vanilie. / 81
147. Jalatină de ciocolată. / 81
148. Jalatină de vin. / 82
149. Jalatină rusească. / 82
150. Jalatină de migdale. / 82
151. Jalatină de lămâie. / 83
152. Jalatină de portocale. / 83
153. Jalatină de vișine. / 83
154. Jalatină ori piftie de picere. / 83
155. Ceea ce este de trebuință pentru înghețată. / 84
156. Înghețată de vanilie. / 85
157. Înghețată de ciocolată. / 85
158. Înghețată de lămâie. / 85
159. Înghețată de portocale. / 85
160. Înghețată de vișine. / 86
161. Înghețată de piersici. / 86

FELURIMI DE PRĂJITURI. / 87

162. Pleziruri. / 87
163. Pleziruri fără migdale. / 87
164. Turtă dulce cu miroase. / 87
165. Covrigei cu anason. / 88
166. Turțișoare. / 88
167. Tăieturi de pasket. / 89
168. Turtă cu vișine. / 89
169. Turtă de pâine neagră. / 90
170. Covrigi de ou. / 90
171. Case de viespe. / 90
172. Sulișoare. / 90
173. Gogoși cu drojdii de bere. / 91
174. Gughelupf. / 92
175. Cozonaci. / 92

MURĂTURI PENTRU IARNĂ. / 94

176. Murături de castraveți. / 94

177. Murături de ardei. / 94

178. Murături de ciuperci. / 94

179. Murături de sfeclă. / 95

180. Murături de patlagele vinete. / 95

181. Marinată de patlagele vinete. / 95

182. Patlagele cu unt de lemn. / 96

183. Anghinare cu unt de lemn. / 96

184. Ciuperci cu unt de lemn. / 96

185. Fasole verde pentru iarnă. / 96

186. Bame. / 97

187. Mazăre verde, boabe. / 97

188. Anghinare. / 97

189. Cum se păstrează oăle pentru iarnă. / 98

190. Ceruială de scânduri. / 98

BĂGĂRI DE SEAMĂ / 99

INDICE ALFABETIC AL RETETELOR / 100

CONVERTOR DE MĂSURI / 106

BIBLIOGRAFIE / 109

SUPE ORI CIORBE.

1. Găluști¹⁸ de griș.

Freacă 50 dramuri¹⁹ de unt topit, bine, până se albesce²⁰; apoi pune 2 linguri de apă, puținică sare și 4 oă²¹ unul după altul²² în lăuntru; amestecă'le bine și le îngroașă cu o litră de griș bun și, când fierbe zeama de carne în clocot, pune găluști de mărimea unui ou și le fierbe acoperit o jumătate de ceas. Dacă se întâmplă să înghiță zeamă multă, mai toarnă zeamă de carne ori nițică apă în ciorbă.

2. Găluști de franzele.

La 50 dramuri [de] unt frecat bine, pune 5 oă unul după altul, puținică sare și două franzele rase²³, amestecă'le bine; apoi fă găluști cât nuca de mari, tăvăle-

18 În ediția noastră, păstrăm forma arhaică a celor mai multe dintre cuvinte, renunțând la ea doar acolo unde ar împiedica fluența lecturii; este și cazul formei găluști pentru găluște.

19 Veche unitate de măsură din Țările Române; în Muntenia, echivala cu 3,18 grame, iar în Moldova cu 3,23 grame; în acest caz, pentru că e vorba despre măsurile valahe, indicația este de a se folosi aproximativ 160 g unt.

20 Adică: până se albește; dar, practic, untul nu se va „albi”, doar va căpăta un alt grad de alb-gălbui, prin frecare; indicația este întâlnită în aproape toate cărțile de bucate din secolul al XIX-lea și în multe dintre cele publicate în secolul următor.

21 Adică: ouă; am ales să păstrăm, în acest caz, forma arhaică a cuvântului, pentru a reda atmosfera epocii.

22 Tot pentru a releva atmosfera arhaică, am ales să folosim forma din cartea Mariei Maurer pentru formele articulate ale unor cuvinte (respectiv fără litera „l” din final, impusă de normele actuale de scriere).

23 Franzelele să fie tari, uscate sau prăjite.

șce²⁴-le în făină și, după ce fierbe zeama de carne în clocot, pune-le în lăuntru²⁵ și le fierbe, acoperite, o jumătate de ceas.

Respect pentru oameni și cărți

3. Găluști de cartofi.

Freacă 50 dramuri [de] unt cu 3 linguri de apă bine până se albește; apoi pune în lăuntru 3 gălbenușuri, 3 oă întregi, puținică sare, trei linguri de făină bună, trei linguri de cartofi fierți și rași, amestecă-le bine; și, când fierbe zeama de carne în clocot, pune-le în lăuntru și le fierbe un sfert de ceas acoperit.

4. Găluști de făină.

La 30 dramuri [de] unt bine frecat, pune 4 oă unul după altul, puținică sare și 50 dramuri [de] făină bună, bate-le bine; apoi fă găluști și le fierbe tot ca pe găluști[le] de cartofi.

5. Găluști de carne.

Iei o bucată de carne fiartă sau friptă, de mărimea unui ou de găscă, toac-o, cu puținică ceapă și frunză de pătrunjel, mărunțel; apoi feacă 50 dramuri [de] unt până se albește, pune nițică sare, 4 oă unul după altul, carnea cea tocată, o franzelă rasă și două linguri de făină bună, amestecă-le bine; pe urmă fă găluști de mărimea nucii, tăvăleşce-le în făină și, când fierbe zeama de carne în clocot, aruncă-le în lăuntru și le fierbe, acoperit, o jumătate de ceas.

24 adică: tăvăleşte-le

25 adică: înăuntru

6. Prăjituri²⁶ în ciorbă.

Unge o tăviță bine cu unt, presar-o cu o pâine ori franzelă rasă²⁷ și pune coca oricare vrei²⁸ din cele de mai sus scrise²⁹ în lăuntru, coace-o la cuptor frumos rumen; apoi taie-o mărunț în patru colțuri, pune-o în zeamă de carne ș-o mai lasă să fiarbă un sfert de ceas.

7. Zdrențe în ciorbă.

Bate 6 oă cu nițică sare și 2 linguri de făină cât de bine; apoi, când fierbe zeama de carne în clocot, pică cu lingura în lăuntru și le lasă să fiarbă un minut, apoi dă-le la masă.

8. Ciorbă de clătite.

Iei pe³⁰ fiecare persoană o clătită, taie-le în chipu tăiețelilor, pune-le în castron, toarnă zeamă de carne fierbinte peste ele și dă-le la masă.

9. Tăieței în ciorbă.

Frământă o litră³¹ de făină cu două oă, un gălbenuș

26 După cum se va vedea mai departe, în rețetă, se folosește tot aluat pentru găluște, acestea din urmă, însă, înainte de a fi fierte în supă, se vor coace în cuptor (asemeni prăjiturilor); în alte rețete din aceeași epocă, aluatul de găluște poate fi prăjit în tigaie, înainte de a fi tăiat în bucăți de mărime potrivită și adăugat în zeamă.

27 Cu pesmet; pâinea sau franzela care urmează să fie rase trebuie să fie mai vechi și/sau prăjite.

28 Adică: orice fel de cocă (aluat, compoziție) vrei.

29 Referința este la cele 5 rețete anterioare.

30 pentru

31 Veche unitate de măsură din Țările Române, care are două interpretări – înseamnă fie o treime dintr-un litru sau un kilogram, fie un sfert dintr-un litru sau un kilogram; în epoca în care Maria Maurer a scris cartea (jumătatea secolului al XIX-lea), echivalentul unei litre era de 320 ml sau 320 g, deci aproximativ o treime dintr-un litru sau dintr-un kilogram.

și nițică sare, bine; apoi întinde foi suptiri³² și le taie ori în patru colțuri, mărunțel, sau ca fideaua, și le fierbe în zeama de carne.

10. Supă de raci.

Fierbe 30 de raci în apă cu sare și nițică frunză de pătrunjel; apoi scoate-le gâturile, celelalte³³ pisează[-le] cu 5 raci vii³⁴, bine, mărunțel, și le prăjește în 60 de dramuri [de] unt; apoi strecoară untu storcându-l printr-un petic de pânză curată și îl lasă să se răcească. După ce s-a răcit untul, freacă-l cu o ligură de lemn, pune 5 oă unul după altul, nițică sare, 5 linguri de făină bună, bate-le bine; apoi unge o tăviță cu unt, presar'o cu franzelă ori pâine rasă³⁵, pune coca³⁶ în lăntu ș'o coace la cuptor; pe urmă taie-o mărunțel în patru colțuri, pune'o cu gâturi de raci și cu nițică frunză de pătrunjel în zeamă de carne, și le lasă să fiarbă un sfert de ceas; apoi dă-o la masă.

32 Adică: subțiri; am ales forma arhaică a cuvântului, ca la Maria Maurer.

33 Probabil se referă la celelalte bucăți care mai rămân din raci, după ce li se scot „gâturile”.

34 Ciudată și imposibil de realizat această indicație, nu ai cum să „pisezi” raci vii (!); este important ca racii să fie vii nu atunci când se „pisează”, ci când se aruncă în apă, altfel, dacă ar fi morți în momentul în care se începe prepararea lor, e posibil să fie deja alterați și să compromită mâncarea.

35 cu pesmet

36 compoziția obținută după rețetă

11. Rago supă³⁷.

Fierbe potroace³⁸, vr'o câteva ciuperci tăiate mărunțel bine, în zeamă de carne; apoi rumenește³⁹ o lingură de făină cu o lingură de unt; când e rumen, pune nițică frunză de pătrunjel tocat mărunțel, în lăuntru, prăjește-l nițel și îl pune în zeama cu potroace, mai fierbe-l nițel; pe urmă dă-o peste franzelă prăjită, la masă⁴⁰.

12. Supă cu mure⁴¹ de vacă.

Curăță mure de vacă, frecându-le în mai multe rânduri cu sare și limpezindu-le cu apă, până se albește ca tulpănu⁴²; apoi fierbe-le în apă cu sare până se moaie, taie-le ca tăieței și le pune puținică frunză de pătrunjel tocat, în zeamă de carne; pe urmă rumenește o lingură de făină cu o lingură de unt, pune'o în supă ș'o lasă să fiarbă, apoi dă-o la masă.

37 Supă ragut; ragut – se referă, în general, la un preparat din carne, pasăre, vânat (dar poate fi și din pește sau legume), tăiate în bucățele de forme regulate și egale, rumenite (ragut brun) sau nerumenite (ragut alb), presărate cu făină și fierte într-un lichid cu diferite condimente, obținându-se, în funcție de consistență, tocană, gulaș, papricaș, dar și supă; din fr. ragout; germ. ragout; it. ragu.

38 măruntaie de pasăre

39 adică: rumenește

40 Apropie de o supă ragut această rețetă doar „îngroșala” (sau „legătura”, sau „dresala”) din făină rumenită în unt.

41 mură, mure (se întâlnește mai ales cu forma de plural) – glande sau ganglion de la pieptul sau gâtul unor animale (între care și cornutele mari), cu origine albaneză, probabil din fondul traco-ilir; se mai întâlnește sub numele de ghindură/ ghindure și, mai frecvent, cu denumirea de momiță/ momițe

42 tulpănu – țesătură de bumbac sau mătase foarte suptire, aproape străvezie; în acest caz, înseamnă: până devin foarte deschise la culoare

13. Supă de conopide.

Fierbe 2 conopide curățate și tăiate în bucățele, cu nițică frunză de pătrunjel, în zeamă de carne, apoi înfierbântă o lingură de unt, pune o lingură de făină în lăuntru, rumenește-o frumos, și pune-o în supă, las-o să fiarbă; apoi dă-o peste franzelă prăjită, la masă.

14. Rasol.

Se pune cu apă, sare, zarzavaturi la foc și, după ce fierbe subțire bună îngrijire 4 ceasuri, se strecoară zeama pentru ciorbă; pe urmă iar umple oala cu apă, pune sare și o lasă să fiarbă cât trebuie.

15. Garnituri pe lângă rasol.

La mese mari se pune garnitură pe lângă rasol, din care poate fi : Cartofi fierți și prăjiți în grăsime cu puțină ceapă, macaroane, tăieței, iofcale sau găluști de făină fierte în apă cu sare și opărite cu unt proaspăt, pilaf de orez, ciuperci fierte în apă cu sare și prăjite în unt cu puțină frunză de pătrunjel, anghinare sau alte zarzavaturi, fierte și prăjite în unt.

SOSURI⁴³.

16. Sos de sardele.

Curăță 4 sardele desărate bine de solzi și de oase, toacă-le cu puțină ceapă, frunză de pătrunjel și coajă de lămâie, mărunțel; apoi rumenește 20 dramuri [de] făină cu 15 dramuri [de] unt și aruncă cele tocate în lăuntru, prăjește-le nițel, toarnă zeama de carne, potrivește cât vrei să fie de gros și lasă să fiarbă.

17. Sos rece de sardele.

Amestecă 3 gălbenușuri de ou răscapte bine, cu două linguri de ouț; apoi ei 6 sardele desărate, curățate și tocate mărunțel, amestecă-le în lăuntru, mai pune apă cu ouț, cât vrei să fie de gros.

18. Sos de hrean cu migdale.

Opărește 2 rădăcini de hrean, curățate și rase, cu puțină zeamă de carne; apoi înfierbântă o litră⁴⁴ de lapte dulce, pune hreanu cu o mână de migdale, curățate și pisate mărunțel, în lăuntru, pune și puțin zahar și îl lasă să fiarbă puțin.

19. Hrean cu franzelă.

Două linguri de hrean, 2 linguri de franzelă rase, opărește cu trei linguri de zeamă de carne; apoi pune ouț, zahar pisat și puțin unt de lemn⁴⁵ bun.

43 Nota autoarei: „sosuri se dau doar pe lângă rasol, unul cald și altul rece, în deosebite vase”.

44 Măsură de capacitate sau de greutate, specifică pentru Țările Române, a cărei dimensiune a variat, în funcție de epocă și de regiune, între 250 și 322 ml, respectiv 250 și 322 g.

45 Ulei vegetal; se mai întâlnește sub formele: unt-de-lemn sau untdelemn, noi rămânem la forma agreată de autoare, adică: unt de lemn.

20. Sos de patlagele⁴⁶ roșii.

Rumenește o jumătate [de] lingură de făină cu o lingură de unt, puțințel; apoi strivește vr'o 16 sau 18 patlagele roșii într'un sahanel⁴⁷ și le lasă să fiarbă nițel, pe urmă dă-le prin sită peste rântaș, potrivește de sare, pune puțințel zahar și'l lasă să fiarbă.

21. Sos de aguridă⁴⁸.

Rumenește 20 dramuri [de] făină cu 15 dramuri [de] unt, bine, pune două linguri de zahar în lăuntru și'l lasă să se topească; apoi ei o jumătate [de] oca⁴⁹ de aguridă, pisează-o, toarnă o jumătate [de] oca de apă peste dânsa și strecoară-o prin sită peste rântaș, potrivește de sare și'l lasă să fiarbă.

22. Sos de măcriș.

La 2 mâni de măcriș tocat, prăjește'l cu o ligură de unt puțințel, apoi amestecă o lingură de făină bine în lăuntru și'l lasă să fiarbă nițel; pe urmă toarnă zeama de carne, potrivește'l de sare și'l lasă să mai fiarbă.

23. Sos de castraveți.

Faci rântaș cu 20 dramuri [de] făină și cu 15 dramuri [de] unt; apoi taie vr'o doi castraveți din mu-

46 pătlăgele. Rămânem la forma agreată de autoare: patlagele.

47 Termen arhaic pentru: tingire sau tigare mică.

48 Boabe de strugure necopt și foarte acru sau, prin extensie, orice poamă (fruct) necopt, cu care se acreau în trecut ciorbele; sosul de aguridă este, însă, unul dintre primele sosuri medievale cunoscute, răspândit în întreaga Europă și menționat în primele manuscrise medievale sub numele de „sos verde” (cu toate variațiile lui, în funcție de limba în care a fost redactat manuscrisul culinar respectiv.

49 Oca – veche unitate de măsură, pentru masă și volum, specifică Țărilor Române, egală, cu aproximativ un kilogram sau un litru și un sfert, cu mici variații de la o provincie la alta sau de la o perioadă istorică la alta.

rături, pune'i în lăuntru, amestecă'le nițel; pe urmă toarnă zeama de carne, potrivește de sare, pune puțințel, dacă nu e acru destul, și'l lasă să fiarbă.

24. Sos de tarhon.

Taie două chite⁵⁰ de tarhon cu o ceapă, mărunțel, și le fierbe cu o jumătate [de] oca [de apă și]⁵¹ 50 dramuri [de] zeamă de carne; apoi bate două gălbenușuri de ou cu o jumătate [de] lingură de făină și cu o lingură de apă, bine, și le toarnă în zeama cu tarhon, amestecând-o mereu ca să nu se facă oale brânză⁵², potrivește de sare, acrește-l cu oțet, și mai fierbe'l nițel.

25. Sos de capere.

Prăjește 20 dramuri [de] făină cu 15 dramuri [de] unt, pune nițică ceapă în lăuntru ș'o rumenește nițel, apoi toarnă zeamă de carne, potrivește de sare, pune nițel oțet și două linguri de capere, desărate și tocate mărunțel, în lăuntru și'l lasă să fiarbă.

26. Sos de ceapă.

Rumenește 20 dramuri [de] făină cu 15 dramuri [de] unt; apoi pune o lingură de zahar, vr'o două cepe tăiate mărunțel în lăuntru și le rumenește puțințel, pe urmă toarnă zeamă de carne, pune nițică coajă de lămâie tăiată mărunel, potrivește de sare, acrește cu oțet și'l lasă să fiarbă.

50 Chită sau chiță, adică: mănunchi (se folosește pentru frunze sau flori); cuvânt cu etimologie slavă.

51 În niciuna dintre cele două ediții consultate nu apare lichidul în care se fierb ingredientele, am făcut precizarea, în paranteze pătrate, intuitiv.

52 Cu sensul: să nu se taie compoziția pe bază de gălbenușuri, formând mici grăuncioare, ci să se integreze frumos în zeamă, conferindu-i o textură uniformă și ușor cremoasă.