

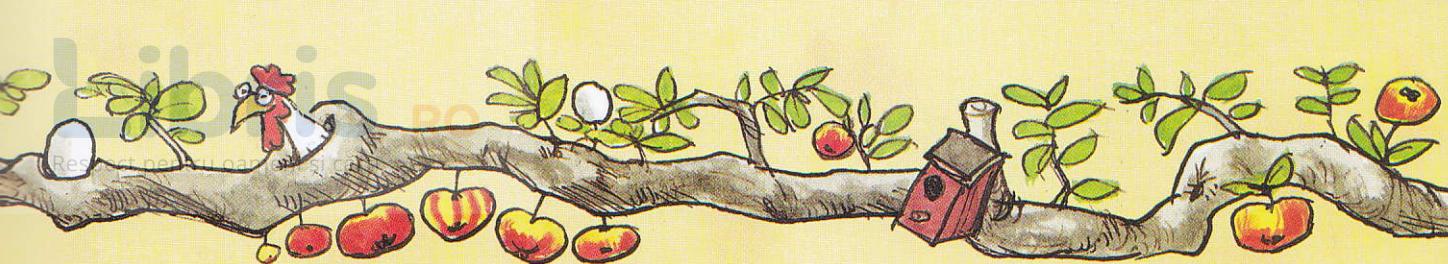
Cartea de bucate a lui Pettson și Findus

Text și ilustrații de
Sven Nordqvist

Rețete de
Christine Samuelsson



Traducere din suedeză de
Gabriella Eftimie



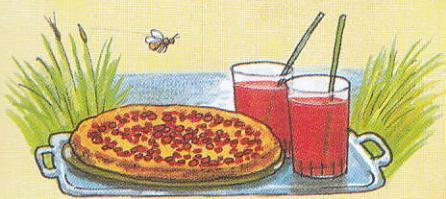
Cuprins

Primăvara



8. Chifteluțe
9. Supă de urzici cu ouă fierte
10. Gofre pufoase
11. Tocănița marinarului
12. Terci de ovăz
13. „Cavaleri săraci“ (Frigănele)

Vara



17. Supă cu legumele verii
18. Plăcinte la cuptor, cu bacon
19. Prăjitură cu afine
20. Melcișorii cu scortișoară ai tușei
Beda Andersson
23. Pește la proțap
24. Tort de clătite

Toamna



29. Știucă fiartă
30. Supă de praz și cartofi
31. Clătite de cartofi
32. Cremă din sirop de fructe
32. Marmeladă de morcovi
35. Omletă cu ciuperci
36. Polonezi gratinați à la Pettson,
cu piure de cartofi
39. Prăjitură cu mere

Iarna



42. Supa de fasole a lui Findus
45. Pisicuțe cu șofran
46. Turtă dulce
49. Varză roșie călită
49. Costițe la cuptor
50. Orez cu lapte
50. Orez à la Malta
51. Ispita lui Jansson



Primăvara

Era o dimineață frumoasă de primăvară. Păsările cântau în fiecare copac, frunzele și iarba creșteau, gândacii zburau, zumzăiau și își făceau de lucru peste tot, astfel încât aerul vibra de atâtă viață fremătătoare și țărâitoare după sfârșitul iernii.

Moș Pettson stătea în grădina de zarzavat și sfârâma un boț de pământ între degete.

— Da, e vremea, spuse el. Azi putem să semânăm legumele și să sădim cartofii. Motanul Findus alerga de colo colo și speria cărăbușii.

— Ce înseamnă să SĂDIM?

— Înseamnă că îngropi cartofii sau semințele în pământ. Dacă facem asta, o să crească morcovi în locul semințelor. și din fiecare cartof pe care-l îngropăm în pământ, o să răsară cinci, zece cartofi noi.

Motanul se uită la moș cu o expresie îndârjită:

— Dar mie nu-mi plac „cinci, zece cartofi“ și nici morcovii. N-am putea să semânăm chiftele?

— De semănat, poți să semeni ce vrei. Doar că n-o să crească nimic, spuse Pettson.

— Am putea măcar să încercăm, spuse Findus.

— Bine, încearcă. Dar mai întâi trebuie să săpăm și să greblăm grădina.

Findus alergă în casă și aduse o chiftea rămasă de la cină. Pettson săpă grădina și afână pământul. Semănă și plantă răsaduri frumoase și drepte. Morcovi și ceapă, mazăre și fasole. Motanul își îngropă chifteaua. Din când în când, alerga la ea să vadă dacă a crescut.

Când lui Pettson nu i-a mai rămas decât un răsad, dinspre casă se auzi o cotcodăceală ascuțită.

— Coot-cooot-cooooot-CODAAAC! Veniți încoace! Pettson sapă în grădină!

În secunda următoare, toate găinile năvăliră în grădină și începură să scormonească pământul după râme.

(Fragment din Tărăboi în grădina de zarzavaturi)



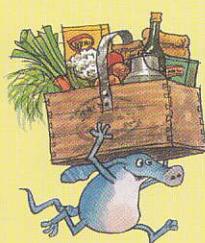
Pettson și Findus reușiră să le convingă să caute râme altundeva. Dar, când le era lumea mai dragă, s-au trezit pe cap cu porcul lui Gustavsson care a înfulecat toți cartofii și cu vacile care au călcat în picioare toată grădina de zarzavaturi, ba chiar și chifteaua lui Findus. Ce să facă Pettson și Findus? De unde vor avea ei zarzavaturi tot anul? Ei, asta e, își spuse în sinea lui Findus. N-are decât să se abțină de la cartofii noi și morcovii proaspeți, atât timp cât poate să mănânce chiftele, gofre și alte bunătăți.



Chifteluțe

Findus obișnuiește să păstreze cojile de pâine într-o pungă de hârtie până se usucă. Când le scoate și le fărâmițează în mojar, Pettson își dă seama că e vremea chiftelelor. Și atunci se duce cu bicicleta până la prăvălia din sat, ca să ia carne tocată. După care motanul și moșul se apucă de gătit împreună. Findus măsoară făina, în timp ce Pettson toacă ceapa. Astă fiindcă pe Findus îl ustură ochii. Pe urmă cei doi fac niște chifteluțe supersimpaticе.

Pentru chifteluțe o să ai nevoie de:



2 ½ linguri pesmet
2-3 linguri unt
1 cartof fierz zdrobit
400 g carne tocată (amestec de porc și vită)
1 linguriță sare
1 vârf de cuțit piper alb
1 vârf de cuțit piper negru

1 lingură mare ceapă
tăiată mărunt
1 lingură ulei
200 ml lapte
1 ou



Și iată ce trebuie să faci:



1. Fărâmițezi bine pesmetul într-un mojar. Îl amesteci cu laptele și lași compoziția să se umfle 10 minute. Zdrobești cartoful sau îl dai prin răzătoare.
2. Condimentezi carne cu sare și piper și o amesteci cu ceapa tocată. Adaugi amestecul de lapte cu pesmet și cartoful zdrobit. Pui și oul și omogenizezi bine.
3. Îți umezești mâinile și modelezi bile mici din carne, pe care le aplatizezi ușor în palme. Dacă ai mâinile umede, o să-ți fie mai ușor să formezi chifteluțele.
4. Topești untul într-o tigaie și adaugi uleiul. Când s-a încins, pui pe rând chiftelele la prăjit, la foc mediu, 3-5 minute. Scuturi tigaia ușor de câteva ori, ca să se rumenească frumos pe toate părțile.





E primăvară. Frunzele de mesteacăn arată ca niște urechiușe de șoarece și primele urzici tocmai au scos capetele din pământ. Lui Pettson îi e poftă de supă de urzici, dar îl doare spatele.

— Dacă tot ești mai aproape de pământ, nu poți să culegi câteva urzici? îl întreabă pe motan.

— Da, bineînțeles, spune Findus și apucă o găleată.

Găinile îl urmează în sir indian.

După cinci minute, Findus se dă bătut.

— Nu merge, se plânge motanul. M-am urzicat pe lăbuțe.

— Ți-ar trebui un cioc de găină, spune Albuța. Ai să vezi că aşa n-o să te usture. Îți culegem noi.

Toate găinile vor să dea o aripă de ajutor, aşa că găleata se umple repede și Pettson își poate pregăti supa de urzici.



Pentru supă de urzici cu ouă fierte o să ai nevoie de:

1 ½–2 găletușe (1 kg) cu urzici fragede	25 g unt
1 linguriță sare	1 cub concentrat de supă de legume
2 linguri făină	1 legătură ceapă verde sau arpagic
1 l apă (în care au fiert urzicile)	50 ml smântână lichidă

pentru gătit	sare, după gust
ouă fierte tari, tăiate jumătăți	

Servești cu ceapă verde tocată (sau arpagic) și cu ouă fierte.

Și iată ce trebuie să faci:

1. Speli bine urzicile și le pui la fiert în apă cu sare într-o oală cu perete înalt. Le lași pe foc 5 minute.
2. Strecori urzicile și păstrezi apa într-un bol. Le scurgi și le toci pe un fund de lemn, împreună cu ceapa verde sau arpagicul.
3. Topești untilul într-o cratiță și adaugi treptat făina. Măsori un litru din apă în care au fiert urzicile. Completezi cu apă rece și torni peste unt. Adaugi cubul concentrat și smântâna. Dai focul mic și lași să fierbe 10 minute. Pui urzicile tocate și arpagicul sau ceapa verde și mai lași supa la fiert circa două minute. Potrivești de sare.
4. Servești cu arpagic tocat și o jumătate de ou fiert în fiecare farfurie.



Gofre pufoase

— Azi e 25 martie, spune Pettson. E ziua internațională a gofrelor. Findus face tumbe de bucurie. După clătite, cel mai mult îi plac gofrele.

— Ai făină în casă, Pettson? îl întreabă el pe moș.

— Normal că am făină, am făină tot timpul, spune moșul și scoate pachetul din dulap.

Findus cântărește făina: o măsură, două, trei. Apoi adaugă 200 ml de apă și amestecă bine cu făcălețul până când nu mai vede niciun cocoloș. Pettson adaugă unt topit în compoziție. Nu le mai rămâne altceva de făcut decât să prăjească gofrele până când devin aurii.

Pentru gofrele pufoase o să ai nevoie de:



4 linguri unt
300 g făină
2 ouă
200 ml apă rece
300 ml frișcă
pentru servit

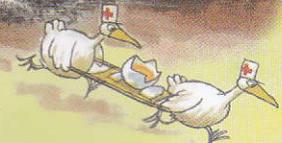
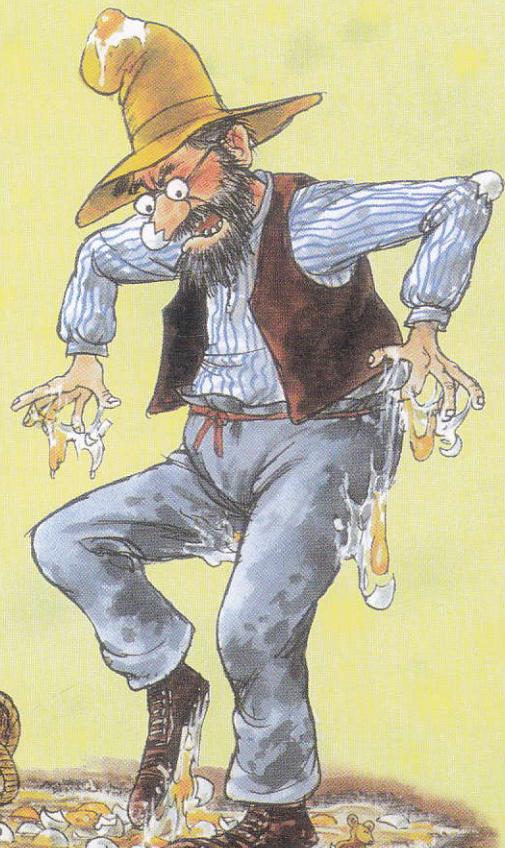
Servești gofrele cu frișcă
bătută și gem.



Și iată ce trebuie să faci:



1. Topești untul și îl lași la răcorit. Amesteci făina cu apa și gălbenușurile până obții un aluat omogen, fără cocoloașe. Adaugi și două linguri de unt topit. Bați albușurile spumă tare. Încorporezi spuma ușor în aluat, cu mișcări de jos în sus.
2. Încinge aparatul de făcut gofre și ungii forma cu unt topit. Torni cu un polonic aluat în forma de gofre și îl întinză până când acoperă toată suprafața.
3. Lași gofrele la prăjit până se fac aurii. Le aşezi apoi pe un grilaj de lemn. Ungi cu unt forma, din când în când, și continuă să prăjești gofrele până se termină tot aluatul.





Tocănița marinului e una dintre mâncărurile preferate ale lui Pettson.

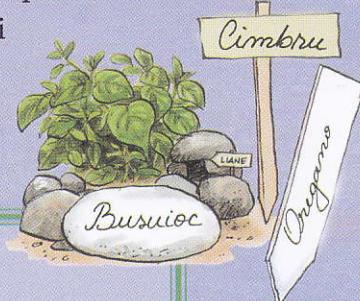
— Dar tu nici nu ești marin, spune Findus.

— Ba, cum să nu, îi răspunde calm Pettson. Doar am o barcă cu vâsle. Mă ajută să cau punga cu piper?

Findus găsește punga cu piper tocmai în coșul bicicletei. Apoi scoate cratița pentru tocăniță și se joacă de-a comoara piraților până când e vremea să întindă masa. Are nevoie de farfurii, tacâmuri și pahare.

Findus știe unde să găsească tot ce-i trebuie. Amândurora li se face foame înainte ca tocănița să fie gata.

— Când ești la mare, ti se face foame, cum s-ar zice, râde Pettson când se aşază la masă.



Pentru tocănița marinului o să ai nevoie de:



8 felii subțiri de mușchi de vacă	5 boabe de piper
2 linguri ulei	1 linguriță cimbru
8–10 cartofi	2 foi de dafin
2–4 cepe	300–500 ml apă
1 lingură unt sare, piper	1 cub concentrat de supă de vită pătrunjel tocat

Servești cu sfecă și castraveti murați.

Și iată ce trebuie să faci:



1. Bați ușor feliile de carne, iar pe cele care ies prea mari le tai în două. Cureți și tai cartofii cubulete mari.
2. Tai ceapa peștișori și o călești în untul topit amestecat cu ulei până se înmoiae. Scoți ceapa și rumenești carnea în grăsimea rămasă. Dai carnea deoparte, torni puțină apă în tigaie și mută totul într-un vas termorezistent mai încăpător. Așezi mai întâi un strat de cartofi, apoi bucățile de carne și ceapa și la urmă alt strat de cartofi. Condimentezi cu sare și piper, după gust. Adaugi cimbrul, piperul boabe și foiile de dafin.
3. Dizolvi cubul concentrat de supă de vită în 300 ml apă și torni peste cartofi. Completezi la nevoie cu apă, doar cât să acopere cartofii.
4. Pui tocănița la foc mic, 40–60 de minute, până când se frăgezește carne.
5. La final adaugi pătrunjel tocat și servești tocănița direct din oală.