

Libris.ro

Respect pentru oameni și cărți

Angela BRAȘOVEANU Roman RYBALEOV

Moldova

oameni, locuri, bucătărie și vin

CARTIER

Pretext	9	Cheag	62	Sarmale cu urdă și mărar în frunză	
P R I M Ă V A R A		Urdă	62	de viță-de-vie	122
Mămăligă	12	Brânză scoaptă	63	Sărbuscă	124
Alivancă	14	Brânză tot acum!	63	Învărtită cu mintă sau petale proaspete	
Borș de urzici	16	Coraslă	64	de trandafir	125
Borș mănăstiresc cu urzici	16	Hulubași	65	V A R A	
Sos de urzici cu smântână	16	Oaie coaptă în propria piele	66	Fluieraș de fag. Plaiul Fagului	126
Cea mai simplă tocană de urzici	17	Miel în propriul stomac	67	Borș de pește	130
Urzici „mesticate”	17	„Bată-te Rusaliile!”	68	Borș cu fasole, hațmațuchi și drehliță	132
Încă niște urzici	18	Colțunași lenoși	70	Borș cu fasole și frecăței	132
Supă de cartofi fără fasoane	20	Colțunași cu brânză	71	Borș de rață	134
Supă de gulii	20	Învărtită cu sfeclă de zahăr și trandafir	72	Borș roșu	136
Borș cu buruieni	22	Cogârle	73	Supă roșie de vară	137
Jeandă sau geandă, cir și borș cu știr	22	Plăcinte cu frunze de sfeclă	73	Ocroșcă	138
Borș de lobodă	24	Vărzare cu cireșe amare	74	Vițică la ulcică	140
Brânză cu leurdă sau invers	24	Duminica Mare, foarte Mare	76	Curcan cu caise	142
Tocăniță de urechiușe	25	Gâscă umplută cu ficat	78	Prepelițe cu prune proaspete	142
Cartofi cu pădăie și pătrunjel	26	Hulubi umpluți cu carne de miel	80	Ciulama de găină	143
Borș cu fasole și pur ca la Cigărleni	26	Plăcinte cu buruieni de Duminica Mare	83	Purcel umplut	143
Gulii (topinambur) cu sos de leurdă	27	Babă neagră	84	Tocăniță de nutrișoară	144
Pădurea Domnească e chiar domnească	30	Domcă	86	Mușchi de porc umplut	146
Duruitoarea Veche și mamuții	34	Covrigei opăriți	88	Mici, mari și mijlocii	146
Borș băbesc de la Duruitoarea Veche	37	Tort galben	90	Scordolea de raci	148
Duminica Floriilor, vreme de înfrățit.		Turte cu untură	92	Raci pescărești, rețetă veche	148
Sau de însořit	38	Cornulețe, „cornișoare” sau băitei	92	Raci fierți în vin	148
Paștele, dulcele sfârșit al abstenenței	40	Biscuiți trandafiri	92	Mujdei	148
Pască	42	Brânză cu smântână oricând	94	Șalău cu legume	150
Cozonac	44	Meșniță ca la Edineț	94	Tocănița de scoici a Mariei Grigori	
Cozonaci boierești (rețetă transmisă cu grijă		Orheiul Vechi, chiar străvechi	97	de la Pererita	150
de Mihai Ciocanu)	46	Zeamă de găină	100	Ardei umpluți	152
Cozonaci cu 400 de ouă	46	Plăcinte de la Butuceni	102	Ardei grași în sos de roșii cu smântână	154
Miel la cuptor cu prune	47	Cighiri	104	Limbi de dovlecei	154
Drob de miel cu prapur	48	De treci codrii de aramă... ..	108	Ardei copti cu sos de roșii	156
Răcituri	50	Hribi sau pituști în „sous” cu smântână	110	Ghiveci pe veci	158
Mieluț la grătar	52	Ciuperci umplute cu ficat	112	Salată de roșii adevărate	159
Jambonul de Paști se face la Crăciun	52	Tocmași cu ciuperci de pădure	114	Blinele de dovlecei	159
Jambon. Mâncăruri de azi și de ieri	53	Plachie de hribi	114	Cartofi noi cu păstăi	160
Curcan îndopat	53	Ciuperci pe jăratie	114	Vadul lui Rașcov și tainele sale	
Kuzu boorcü (borș din miel/ied)	53	Iepure cu hribi	116	(Bucătărie evreiască)	162
Paștele Blajinilor	54	Popenchi de la Hârjauca	116	Gefilte fish, adică pește umplut	168
Babă albă de la Blajini	55	Unii nu-și demolează casa părintească,		Forshmak	170
Stâncile de la Fetești	58	și-o recuceresc	118	Humus	171
Sfântul Gheorghe și brânza	60	Sarmale	120	Lalova și microsarmalele	174
Caș	60	Sarmale cu viță-de-vie și ciuperci	120	Sarmale de Lalova	178

Învărtită terfoasă	179
Cniș	179
Plăcinte cu coșită	180
Beciul	182
Țipova – legendă, loc al puterii, axă a pământului și alte minuni	184
Mănăstirea, fuga de asedii și de cotidian	185
Saharna: iluminări, scandaluri, înălțări și uitare.....	186
Drumul lung al vinului spre stele și sufletele	190
Piept de rață în sos de vin roșu	196
Terapie cu vin, plăcinte și levănțică. Et Cetera	198
Plăcinte ca la Crocmaz	200
Friptură de iepure	202
Pate din ficat de iepure	203
Zeamă de cocoș	204
Caurma rece (<i>Bucătărie găgăuză</i>)	208
Caurma fierbinte	209
Mangea sentimentală a Inei Jeltova. Sau mangea, iahnie, mancasi, manca soanni (<i>Bucătărie bulgărească</i>)	210
Ghiozleme	212
Mekiceta	212
Pastă de ardei, tumadă, magiun	213
Piinin cașasi (cașă de brânză)	214
Kabaklı (învărtită cu bostan)	214
Milina	218
Milina pentru oameni grăbiți	219
Pilena kașa	222
Sireneava kașa sau meșmer mandjasi sau gustarea drumețului	222
Ardei umpluți cu fasole	223
Brânză bulgărească coaptă, aur topit	224
Papară, popară	224
Miurda	226
Buruieni aproape uitate	
Șofrănel	227
Zira	227
Drehliță sau iarba-caprei	228
Rușinea-fetei, pimpinela	228
Hațmațuchi	228
Loboda-porcească se răzbună	229
Izmă, nu schismă sau mintă pentru minte	229
Nunta la bulgari. Ciorba făcătoare de minuni de după	230
Spre sud, spre sud!	232
Vin cu pelin	236
Plachie de pește	238

Pește fript	238
Saramură de pește	239
Cuțcuț	239
Carne de oaie la cuptor	240
Bulgar cu carne în cuptor	240
Pâine cu hin și cu zahăr	241
Deverelul, bongăzoi, nalangătele, rachiul roș și soacra călare pe măgar, deci nunta la Giurgiuleşti	242
Nalangăte	244
Ulilica	244
Gaigana	246
Ghisman	246
Aguridă	246
Cherdele	246
Ciorbă cu carne de oaie ca în sud	247
Chișcă	248
Borș cu fasole și murături	248
Boia mândrită	249
Dumadă	249
Pesmeți	250
Ianăie de oaie	252
Roșii și vinete de vară uscate pentru ianăia de iarnă	252
T O A M N A	
Chișinăul iubilil	254
Borș rece de sfeclă (<i>Bucătărie rusească</i>)	262
Supă divină de ciuperci albe	264
Supă de mazăre	265
Soleancă de pește	266
Răcitură de pește	267
Răcitură din cozi de vacă	268
Kulebeaka în patru colțuri	270
Vereji de patroane, găină nupțială sau nunta la Rezina	276
Ești o podoabă!	278
„Bare romii” de la Soroca și superstițiile	279
Mămăligă țigănească	279
Borș scăzut ca în nord	280
Toamna se numără fazanii	282
Fazan în sos alb	284
Fazan la cuptor	284
Rață pe varză, legătură primejdioasă	285
Vânat. Iepure. Ciulama	286
Iahnie de pasăre	288
Iepure de casă cu legume	288
Pui la oală. Ce pui?	290

Deliciosul sos cu fructe și praz de la Cigârleni	290
Friptură boierească de curcan în sos de gutui	292
Sos de gutui, alt nemuritor	292
Dovleac umplut	294
Carne cu pere	295
Vinete umplute	296
Tocană de vinete	296
Vinete undate	296
Plăcinta ciobanului	298
Sarmale cu foi de varză și gutui	300
Borș umplut cu huște	306
Botcale	306
Braga în Moldova interbelică	308
Bragă de casă	308
Socată	309
Cvas din fructe uscate	309
Cvas din struguri	309
Vișinată	310
Cireșată	310
Lichior de mentă rece	310
Porumbată, cornată și altă ată	311
Dulceață de piersici	312
Dulceață de zmeură	312
Dulceață de cireșe albe	314
Dulceață de nuci verzi	315
Dulceață de gutui	316
Marmeladă	316
Chitonoagă (pastilă de gutui)	316
Chisăliță de zarzăre verzi	318
Chisăliță de cireșe amare	318
Goldane murate	320
Harbuji murați	320
Samardă murată	320
Castraveți murați de vară	320
I A R N A	
Fasoliță, fasole bătută sau fasole făcăluită, deci fasole	324
Răcitură de bob	326
Supă de linte care să ne-alinte	327
Fasole cu orez de la Ciuciuleni	328
Fasolea cu fidea a lui tanti Eugenia de la Vălcineț	328
Sos dulce de morcovi de la Ciuciuleni	328
Turte fierte	328
Palaniță	328
Supă de praz	329
Pampuște cu usturoi sau balabuște	329

Sfântul Andrei, protectorul strigoilor și al afacerilor matrimoniale	330
Ajunul de Crăciun	332
Friptură de vrăbii cărți	334
Babin den	335
Zemușoara cu rață umplută a mătușii Nina de la Păulești	336
Cârnați de casă ca la Soroca	336
Maț cu păsat	337
Larzance din satul Bezeni, raionul Florești	337
Rață în lut cu tot cu pene ca la Nisporeni	337
Ignat. Porc. Friptură. Dar și alte posibilități	338
Friptură de porc	339
Chișcă cu sânge și orez	340
Cârnați de sânge de la Păulești	340
Saltison de la Lalova	341
Porc cu trei feluri de fasole	342
Mușchiuleț de porc	343
Chifteluțe	344
Pomana porcului	344
Mămăligă boierească	346
Plăcintă cu maiură	346
Plăcintă cu maiură și sânge	346
Gogoși de mămăligă sau urși	347
Posmagi	348
Kutia	348
Bomboane cu nuci	350
Tăiței cu mac, miez de nucă și miere	350
Baclava	350
Bezele sau cocoșei albi	351
Prăjituri cu zer	352
Covrigi cu vin alb	352
Mălai cu bostan	352
Azimă	352
Plachia mamei	354
Cornișoare cu aluat de dovleac	354
Orez dulce la cuptor	354
Prune în vin	355
Dovleac umplut cu orez și fructe uscate	356
Mere umplute cu nuci și halva	357
Turte cu mac	358
Julfă & lapte de buhai	358
Cocoșei	360
Minciunele	361
Minciunele de post	361
Mămăligă postmodernă	362
Bibliografie	365
Indice	366



Stâncile de la Fetești

Pădurea Domnească

Vadul-Rașcov

Rezervația Plaiul Fagului

Butuceni

Chișinău

Purcari

Lacul Belevu

Mămăliga, simbol asumat al bucătăriei, caracterului, și exponent de vază al bogatului lexic al insultelor noastre naționale, prezentă cu smerită consecvență atât pe mesele țăranilor și ciobanilor, cât și ale diplomaților și miniștrilor, se consumă, vorba savanților, în varii forme, recipiente, consistențe și vecinătăți.

Rețeta primară este bazată pe sfânta treime a produselor din care se naște: făină de porumb, apă, sare. Urmate peste tot cu devotament de: ceaun, melesteu, răbdare.

Țăranii moldoveni de pe întreg mapamondul cred cu sfințenie că mămăliga adevărată iese bine doar în ceaunul de fontă cu fundul rotund. Fundul plat (scuzați conotațiile anatomice inopinabile) al recipientelor, dictat de forma actuală a suprafețelor de gătit, cred ei, strică tot. Și simbolistica, și gustul. Dar mămăliga se încăpățânează, strânge pumnii de mălai și pășește cu pieptul (plat?) înainte în modernitate. Dacă va dori, va ajunge și în cosmos. Și bine că i-a mers vestea că nu explodează. În zilele în care explodează tot, de la borcanele cu compot din beciul lui țața Anica până la bombele chimice în Siria, e bine să fie ceva stabil în lume și în ceaun.

• 2 căni de făină de porumb

• 4 căni de apă

• sare

Punem apa la fiert. Sărăm. Presărăm (tot cu trei degete, ca și sarea) făină pe suprafața apei. Nu mă întrebați de ce se presară această făină, dar așa fac toți. Când începe să fiarbă, turnăm, în ploiță, restul făinii. Facem o cruce cu melesteul în vârful moviței care s-a creat (ateii pot să-l considere un frumos ornament) și lăsăm să fiarbă vreo 20 de minute. Canonicii mămăligii recomandă ca în acest răstimp să vă abțineți de la impulsurile instinctive de a amesteca în ceaun. Explicația: se vor forma cocoloașe. Și pe timpuri aceste cocoloașe sau simple boțuri de făină crudă aveau puterea de a te coborî atât de iute în ierarhia mahalalei, încât multe fripturi impecabile după asta nu erau în stare să șteargă rușinea pătită. Dacă ați rezistat și nu ați amestecat, cu ceasul în mână și pulsul scăzut, acum e momentul. Circular, îndelung, până mămăliga se desprinde de melesteu. Facem focul mic și lăsăm să se coacă. Când mămăliga fâsâie, sfârâie, bolborosește supărată, desprinzându-se ușor de pereții ceaunului, e gata. O răsturnăm pe un fund de lemn sau pe un zolnic. Se poate și pe un platou de porțelan, nu transpirați. Se taie în felii cu ață albă și se servește cu orice: friptură, scrob, lapte, chisăliță, borș, tocană, brânză, ceapă, magiun și fără nimic.





Dată oarecum uitării, și e mare păcat, alivanca sau, cum i se mai zice la Hârjauca, malavancă, iar la Rezina – nalivancă, era cândva o mâncare de frunte a bucătăriei moldovenești. La Chetroșica se mânca în mod obligatoriu după plăcinte, deși nu era dulce, la Copăceni – în loc de plăcinte, pentru că se făcea mai repede și puteai să astupi niște guri flămânde aproape din zbor, se trimitea în zolnic celor ce trăgeau sapa în câmp, se așteptau soții acasă cu ea nici caldă, nici rece, se gătea la clăci și se umbla cu ligheanul printre clăcașii care-și ștergeau mâinile de lut de pantaloni și mai luau o îmbucătură și o gură scânteietoare

de vin rece... Evoluția alivencii a cunoscut și hopuri, și curburii maiestuoase, și împăunări boierești, și umilitatea unei spuze de vatră. Uneori turtă seacă, alteori aproape sufleu, rețeta pe care am găsit-o azi e o mâncare sățioasă și ușor de făcut. Concepută, de fapt, ca o mâncare de primăvară, în care se adăugau, ciopârțite, toate verdețurile găsite în grădină până în luna iunie, se dădea la cuptor după pâine, în tavă sau chiar pe o frunză de stevie, de hrean sau de varză, dar putem să-i facem oricând loc pe masă, dacă exilăm de aici pretențioasele buruieni și lăsăm esența, adică ceea ce urmează:

- 1 pahar de făină de porumb
- 2 linguri de făină de grâu
 - 10 ouă
 - 75 g de brânză de oi
 - 200 g de carne de porc (se recomandă de la gât, dar n-o să vă ia nimeni gâtul dacă o să puneți și cârniță din alt loc porcesc)
 - 1 lingură de ulei
 - sare
 - piper negru măcinat

Carnea se taie cuburi mici, se prăjește puțin cât să se rumenească și se împrăștie prin casă vestea că acuși se va întâmpla ceva bun. Brânza se fărâmițează cu furculița sau, dacă e mai tare, se taie și ea, mai mult sau mai puțin consecvent, fără să ne gândim la perfecțiunea cubului. Ouăle se bat energic, ca și cum v-ați gândi la un scop măreț, se adaugă în ploaie de aur făina de porumb, apoi mai modest, ca o brumă, cea de grâu, și se amestecă bine. Se adaugă brânza și carnea prăjită. Se potrivește de sare și piper. Tava sau o formă pentru copt se unge cu ulei. Se toarnă amestecul și se dă imediat la cuptor, încălzit, în prealabil, până la 180 de grade, pentru 30 de minute.

Mare atenție, dacă nu o dați imediat la cuptor, riscați ca ouăle și brânza să urce cu aroganță în partea de sus a alivencii, lăsând mălaiul greu și neconsolat la fund. Totul e reparabil, amestecați energic, să-și vină în fire și să accepte echitatea liftului social.

Adăugări și *pâsă*-uri locale. La Drochia, alivanca se face fără carne, dar, precum am spus, cu mult mărar și ceapă verde. E mai ușoară și mai pufoasă, un fel de fată mare ieșind prima dată la joc. În cinci minute rămâi doar cu trei firimituri pe masă și acelea culese rapid cu trei degete, strânse ca de rugăciune mută.

Dacă e o alivancă de iarnă, îngrelată de cărnuri și brânzeturi sărate și untoase din sud, dați-i alături un roșu sec, nebaricat, un Pinot Noir fructos și scânteind șăgalnic de la *Chateau Vartely*, cu mărgele înșiruindu-se cochet în jurul paharului; dacă e o alivancă ușoară cu verdețuri din nord, domoliți-i căldura cu un alb energic, tânăr, plin de năravuri, Sauvignon Blanc de la *Asconi* sau de la *Migdal*.





Înainte de brândușelor și ghiocilor piețele noastre sunt invadate de urzici. Nu e gospodină sau gospodar care să nu semnaleze trecerea la meniul de primăvară cumpărându-le măcar o dată (majoritatea se opresc la această cifră, dar sunt și unii perseverenți). Acum se mănâncă de poftă, nu de foame, și de conștiința faptului că urzicile conțin mai mult fier decât un cui. Dacă n-am fost singuri într-o escapadă romantică la cules urzici de pe un mal de râpă, procesul nostru începe aici:

Spălăm îndelung sub apă curgătoare urzicile cumpărate și, dacă nu suntem foarte masochiști, ne punem niște mănuși. Le alegem. Îndepărtăm părțile mai tari. Mai clătim. Că doar nu vrem să ne rămână nisipul printre dinți, ca niște regrete nespuse.

- 1 strachină de urzici
 - 1 căpățână mică de usturoi
 - 1 pahar de smântână
 - 1 litru de borș
 - leuștean
 - sare
 - piper
 - 1 ceapă
 - 2-3 linguri de orez
 - 1 ou
 - 1 linguriță de hrean ras
- Tocăm ceapa și urzicile și le punem la fiert în 2 litri de apă. Peste un sfert de oră adăugăm orezul. Sărăm. Lăsăm să fiarbă încă un sfert de oră. Când orezul e aproape fiert, adăugăm borșul și hreanul. După câteva bolboroseli, peste vreo cinci minute, dregem cu amestecul din smântână, ou bătut și usturoi pisat. Potrivim de gust. Mai lăsăm puțin pe foc, apoi presărăm leușteanul tocat. Atât.

Borș mănăstiresc cu urzici

O variantă mai austeră a borșului de mai sus, precum se și cuvine unor ființe ce se hrănesc numai cu lumină, agheasmă și rugă. Ingrediente simple, lipsite de sofisticării și gânduri ascunse, găteală ce nu necesită mari virtuozități, gust onest, ușor, tonifiant, ce să mai ceri de la un borș decât ceea ce poate duce?!

- 1-2 străchini de urzici proaspete
 - 1 ceapă
 - 1 morcov
 - o jumătate de pahar de orez sau 3 cartofi
 - ulei
 - sare
 - piper
 - pătrunjel
 - borș acru
- Alegem urzicile cu calm și cu migală de firele uscate de iarbă, nisip, bețe și firele de lână mioritică, care au împodobit pământul pe acolo pe unde cresc și urzicile. Le clătim în apă curgătoare. Opărim, tocăm. Între timp ne ocupăm de celelalte legume. Curățăm și tocăm mărunț un morcov, o rădăcină de pătrunjel, o ceapă și un gând bun. Înfierbântăm uleiul într-o tigaie și le sotăm până se înmoaie. Adăugăm orezul să se undească și el până devine sticlos. Există variante și cu cartofi, depinde ce vă place și ce aveți prin gospodărie. Mutăm toate neamurile în cratiță împreună cu urzicile, acoperim cu apă și lăsăm să bolborosească la foc molcom până orezul sau cartofii sunt gata. Adăugăm borșul acru, potrivim de gust și presărăm ploiță pătrunjelul tocat. Amin.

Sos de urzici cu smântână

Opărim aceeași cantitate de urzici. Într-o tigaie călim ceapa până devine străvezie, adăugăm urzicile scurse de zeamă (pe care o putem folosi cu înțelepciune la clătit părul, de exemplu, sau, rece, la udat florile) și, de asemenea, le călim. Când se înmoaie, adică peste vreo 20 de minute, turnăm smântâna și mai ținem circa 5 minute pe foc, amestecând continuu. Sărăm, piperăm și adăugăm usturoiul pisat. Simplu de tot. Se poate mânca și cald, cu mămăligă și cu scrob, dar și rece, întins pe o felie de pâine prăjită și unsă delicat cu usturoi.

Cum să ai urzici tot anul

Urzicile, dacă-s tinerele, le speli binișor, apoi le scoți pe un ștergar și le usuci în voie la întuneric. Când n-a mai rămas picătură de apă pe ele, le pui într-un borcan uscat și curat, sigilezi și dai la rece, iar iarna le folosești, sunt ca proaspete.

Sfat de la Stepanida Guțu din Strășeni

- 1 poală de urzici
 - 1 pahar de smântână
 - 1 ceapă
 - 4-5 căței de usturoi
 - câteva linguri de ulei
 - sare
 - piper
- O buruiană simplă și directă cum este urzica se mulțumește cu gesturi mici, n-are nevoie de focuri de artificii ca să se simtă pusă în valoare. Ici o ceapă, dincolo o lingură de smântână și e gata să se ofere pe talger. Procedăm ca și în rețeta precedentă: o curățăm de impurități, o spălăm în apă multă. Asta nu ne temem să repetăm. Punem la fiert apa în cratiță, când clocotește, îi dăm drumul. Între timp, tocăm mărunț ceapa și usturoiul. Înfierbântăm uleiul într-o tigaie adâncă, călim ceapa și usturoiul, adăugăm urzicile scurse de zeamă și le călim vreo zece minute, cât să se înmoaie la caracter. Adăugăm smântâna, amestecăm, gândindu-ne la ceva bun. Peste vreo 5 minute, că gândurile bune nu prea durează mult, stingem focul. Urzica se simte bine alături de o mămăliguță fierbinte. Dar și a doua zi, precum am mai zis, întinsă pe o felie de pâine prăjită, nu zice nu.

Urzici „mesticate”

La Rădenii Vechi se procedează așa: urzicile, ghilosite cum nu se poate mai bine și opărite, se aruncă în uleiul încins cu ceapă tocată și câțiva căței de usturoi. Când sunt gata înmuiate, le dăm prin mașina de tocat până „se zlămăcuiesc”, sărăm, le turnăm în farfurii adânci și le dăm la rece. Mâncăm cu ceapă prăjită deasupra, cu mămăligă și cu poftă.



- 1 poală de urzici sau 4-5 legături
 - 1 ceapă mare
 - 1 lingură de făină
 - 2 linguri de ulei
 - 2 căței de usturoi
 - 1 lingură de hrean
 - 1 ou
 - sare
- Procedura de igienizare e aceeași. Cu minuțiozitate și devotament. Apoi, cu inima împăcată și degetele înghimpate, punem la fiert o cratiță de apă, presărăm o boaghe de sare și, când dă în clocot, le aruncăm. În cratiță, nu afară. Lăsăm să fiarbă un sfert de oră. Le scurgem apoi, păstrând apa (o parte pentru revigorarea podoabei capilare, iar o cană – pentru mâncărca respectivă. În funcție de răbdare și dotare, facem cu o lingură mai tare (sau un blender, mă scuzați) un piure din urzicile fierte. Tocăm mărunt ceapa, căței de usturoi, călim respectivele în uleiul încins până devin străvezii, adăugăm urzicile, sărăm și amestecăm bine. Dizolvăm lingura de făină în cana de apă în care au fiert urzicile și turnăm în şuviță delicată peste conținutul tigăii. Lăsăm la foc mic încă alte 10 minute. Servim cu mămliguță fierbinte, hrean și, dacă nu-i cu bănat, un oușor-două, să ungă la inimă.





Supă de cartofi fără fasoane

- 1 kg de cartofi
- 1 morcov
- 2 cepe
- 2-3 căței de usturoi
- 50 ml de ulei
 - sare
 - piper
 - boia
- frunză de dafin
- pătrunjel, leuștean sau cimbru
- 2 linguri de făină

Cea mai simplă supă de post, care se face cât ai clipi și poate fi chiar foarte gustoasă, dacă asezonezi bine și dacă ai cartofi de calitate. Și ce mare lucru un cartof de calitate? Că nu-i caviar. Principalul e să nu fie veșted și din soiuri sfărâncioase, că altfel ne iese piure. Tocăm cepele mărunt, căței de usturoi, morcovul, le aruncăm în cratița cu uleiul încins și le lăsăm până ceapa devine sticloasă, dar nu-și schimbă culoarea. Adăugăm cartofii, și, mestecând voinicește să nu se prindă de fund, până capătă și ei opacitatea necesară unei viziuni optimiste asupra vieții. Sărăm, piperăm, adăugăm boiaua și frunza de dafin. Luăm de pe foc, presărăm făina și amestecăm grijuliu să se omogenizeze. Bunica mea făcea această supă fără făină și am supraviețuit.

Adăugăm apă cât să cuprindă cartofii, acoperim și lăsăm să fiarbă, amestecând din când în când. Vor fi gata în 5-7 minute. Aruncăm verdeța tocată mărunt și lăsăm să se pătrundă. Dacă nu ți-neți post, puneți și o lingură de smântână. Dar parcă pare a fi în plus.

Supă de guli

- 8-10 guli
- 2 cepe mari
- 1 linguriță de boia dulce
- 1 vârf de cuțit de boia iute
 - 1-2 frunze de dafin
 - 1 cățel de usturoi
 - ulei
 - sare
 - piper
- verdeță (frunze de țelină, leuștean sau pătrunjel)
- 1 felie de brânză de oi

Curățăm guliile de coajă (asta e partea cea mai grea din această rețetă, restul e foaie de dafin la ureche) sau le spălăm bine de tot cu o perie. Le tăiem felii, ca pe cartofi. Tocăm ceapa mărunt, o călim în uleiul încins, adăugăm guliile, le undăm puținel și pe ele, apoi adăugăm boiaua, dafinul, sărăm, piperăm și turnăm 3-4 pahare de apă fierbinte peste. Lăsăm să fiarbă domol vreo 20 de minute, până se înmoaie. Servim cu buruienile sus-numite și felioara de brânză mărunțită deasupra. Dacă e post, atunci nu.



