

## **30+ și înfloritoare**

**Cum să te distrezi până se livrează pizza**

Carte de bucate neconvențională cu texte (nu rețete)  
de Irina Alexe și ilustrații Alex Purcărea (#glumiță)

SIONO Editura  
București  
2020

Despre autori	1
Cum să citești cartea	3
Despre hobby-uri și pasiuni ascunse	5
Ciocolată de casă à la Irina	9
Orez alb	11
Chec – rețetă clasică à la Silvia	13
Tort de mere caramelizate	17
Sufleu de ciuperci	19
Salată de vinete ca la bunica Georgeta	21
M-B-S Mămăligă cu brânză și smântână	23
Paste cu ton <i>As You Like It</i>	25
Paste proaspete cu ciuperci și pătrunjel	27
Pauză lungă de cafea	29
Paste cu sos roșu – rețeta di casa di Leuca	31
Supă cremă	33
Ce să faci până crește paté-ul	35
Cremă de brânză	36
Pastă de pește - tot de la bunica Georgeta	37
Unt cu verdețuri	38
Negresă	39
Sos pesto românesc	41
Risotto à la Jamie Oliver	43
Tiramisu după rețeta lui Florin	45
Tiramisu cu fructe de pădure	48
Pavlova	49
Tartă cu caise	50
Fufe (Bombe)	52
Scurt tratat despre ciorbițe	54
Borș de salată verde	57
Ciorbă de cartofi ardelenescă	57
Supă cu găluște	58

Ciorbă de perișoare	58
Ciorbă de roșii	59
Prăjitură vi-și-ne	62
Cel mai bun <i>crumble</i> din Good Food	64
Aluat fraged pentru plăcinte – tot de la Silvia	66
Sărățele	68
Cremă de jofre	69
<i>Khoresht Aloo</i>	70
Cea mai bună prăjitură din lume	72
În loc de concluzie	78



## Despre hobby-uri și pasiuni ascunse

O bună prietenă mi-a povestit cum, în timp ce se plimba cu fostul iubit, s-au întâlnit cu un alt cuplu. Aia cum-păraseră o pizza și discuția a alunecat ușor spre mâncarea gătită în casă. Iubitul s-a trezit spunând: „Și prietena mea are ca hobby gătitul!” În mintea mea, evoluția firească a discuției ar fi fost (ea cu o voce suavă): „Da, de fapt mai avem doar 10 lei până la salariu, care sunt pentru pâine. Și gătesc pentru că suntem săraci!”

Am povestit chestia asta pentru că sunt întrebată mereu de ce nu fac ceva constructiv cu talentele mele în ale gătitului. Răspunsul e invariabil: „Nu mai am chef!” Era o vreme când aveam impresia că facultatea economică stă în calea fericirii mele și doream să merg să mă înscriu la cursuri de bucătar. Norocul meu a fost că am nimerit fix la lecția despre piftia din cap de porc. Am fugit la propriu de acolo, dar gândul la cariera în bucătărie nu m-a părăsit până când l-am citit pe Anthony Bourdain. La sfârșitul cărții „Kitchen Confidential” este un fel de *check list* pentru pasionații de gătit: Vrei să lucrezi toată viața în niște haine ponosite, să miroși a ceapă călită, să fii tot timpul *behind the scenes*?

*Well: No, no and hell no!* Mie îmi place așa, mai în față, să zicem chiar pe centru, în mijlocul mulțimii, miez, cum zic!

Oricum, revelația asta n-am avut-o decât acu' vreo jumă' de an. Deci vreo 15 ani tot am gătit. Am sperat că sunt o stea nedescoperită a tigăii. Nu-mi place să dau rețete, nu

Îmi place să mă maimuțăresc pe site-uri despre gătit și nici să fac poze mâncării (deși am câteva). Dacă cineva s-a prins că gătești ocazional, n-o să mai scapi de remarci de genul: Cum? Nu-ți faci borș în casă?! Desertul e cumpărat? *How could you?! Nu ai un cuptor să-ți coci pâinica pe vatră?*

Dar da, gătitul mă relaxează de multe ori. E vorba de rarele ocazii când nu trebuie să fac slalom printre cheltuieli. Și cred, cu adevărat, că trebuie să fii geniu în bucătărie pentru a reuși să gătești așa cum o fac femeile din țărișoara noastră.

Și, ca exemplu, iată ce poți face cu 10 lei: o tocăniță de cartofi cu pătrunjel proaspăt, pe care, dacă nu e post, o servești cu ouă-ochiuri (în loc de carne – adică proteină). Ce mama *haute cuisine*-ului?! Francezii habar nu au ce pierd.

Scap și eu la o cină simandicoasă într-un oraș european și sunt întrebată despre gastronomia românească. O dau cotită, că cică nu avem o identitate, că avem mai multe influențe. Frate, dacă nu ai mâncat ciorbă de castraveți, eu zic că nu ai trăit în România. Și tre' servită cu pâine, clar!

Închei cu un citat care exprimă, cred, ceea ce simt gospodinele din întreaga țară. E ceva ce te împlinește la un nivel mult mai înalt decât un hobby: Să mergi la restaurant (unul mișto) și să te uiți cum gătește altcineva pentru tine, în cele mai multe cazuri un bărbat.

„*Few things are more beautiful to me than a bunch of thug-*

*gish, heavily tattooed line cooks moving around each other like ballerinas on a busy Saturday night. Seeing two guys who'd just as soon cut each other's throats in their off hours moving in unison with grace and ease can be as uplifting as any chemical stimulant or organized religion.*”<sup>1</sup>

– Anthony Bourdain

P.S: Pentru nostalgiei copilăriei comuniste: fac cea mai bună ciocolată de casă!

---

<sup>1</sup> „Puține lucruri mi se par mai frumoase decât o gașcă de bucătari cu figuri dure, tatuați din greu, ce se mișcă aidoma unor balerine în serile aglomerate de sâmbătă. Să vezi doi tipi care arată ca și cum și-ar tăia reciproc gâtul după program, mișcându-se la unison cu grație, poate fi tot atât de înălțător ca orice stimulent sau ca religia organizată.”



## Ciocolată de casă à la Irina

Știu, nici n-am început bine și iar apare numele meu. Asta e rețeta pe care o folosesc atunci când trebuie să vrăjesc grupuri mari de oameni sau când trebuie să mă integrez și știu sigur că nu o să răzlesc cu personalitatea mea. Apropo, rețeta de pe punga de lapte praf nu e bună, fără supărare.

Aveți nevoie de 600 grame zahăr alb (merge și brun), original era un kilogram – dar nu recomand decât dacă vin rudele lui în vizită (și dacă sunt deja grase). Zahărul se pune într-o oală (cam de 3 litri), eventual una neaderentă, cu 200 ml apă (PLATĂ) și câteva picături de zeamă de lămâie care vor împiedica zaharisirea ulterioară a ciocolatei. Teoretic, se ține la foc mic până se face ca o miere, iar o picătură turnată într-un pahar cu apă rece, bla, bla... eu nu mai fac asta de mult. Zahărul trebuie să fie topit, iar amestecul să nu fiarbă în clocot. Se adaugă 1 (un) pachet de unt foarte bun – 250 grame. Cu untul nu dați greș – mai mult e mereu mai bine, știu francezii ce știu.

Pauză de moment publicitar: recomandarea este să fie unt franțuzesc, nemțesc, olandez sau românesc, de 80%.

Se amestecă și untul în compoziția de zahăr cu apă. Până se topește untul, amestecați într-un bol 650 grame lapte praf cu 100 grame cacao (sau mai mult) și treceți prin ele cu un tel. O să împiedice formarea cocoloșelor. Ah, să nu uitați: cacaua e bine să fie dată prin sită.

Când untul s-a topit, turnați și laptele praf cu cacao și dați

focul mic. Încercați să omogenizați cu un tel mai țeapăn.

Eu nu las să dea în clocot pentru că există riscul să se afume, dar e de dorit să fie fierbinte. Pe final adăugați nuci coapte și ceva arome. Se toarnă fierbinte într-o tavă unsă cu unt, apoi se depozitează minim 24 de ore la loc răcoros – nu în frigider.

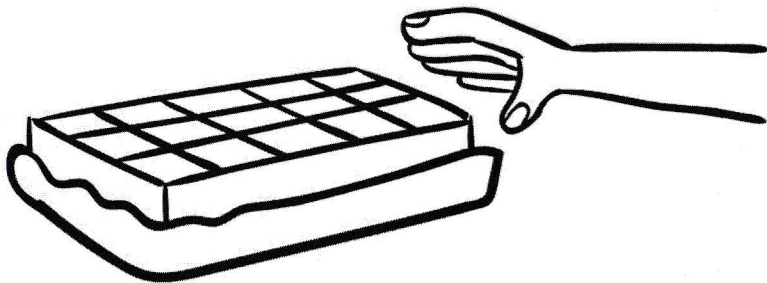
Se taie cuburi și mai departe... aia e!

### Tips & tricks:

1. De la Irina citire! NU MÂNCAȚI TOATĂ TAVA nici dacă nu a ieșit cum trebuie din prima.
2. Nu folosiți alune sau stafide, poate alune de pădure dacă nu aveți timp să coaceți nucile.

### Aroganță:

1. Eu am făcut și ciocolată albă și am pus un strop de apă de trandafiri ca aromă și alune de pădure caramelizate.
2. Asociați unei bucăți mici, micuțe (garantez că o să aibă minim 50 grame) un pahar de... Red Cuvée de Liliac (mai ales dacă mi-ați urmat sfatul și ați făcut-o precum cafeaua lui tata: cu zahăr ca de la tine și cacao ca de la altul).



### Orez alb

Da, ați citit bine, scrie fix orez alb. Basmati, ca să fie mai clar. Ce faci cu un orez simplu:

- Îl pui lângă orice curry (despre curry vorbim mai încolo),
- Îl asociezi unei tocănițe ușoare de orice fel, mai ales când pireuțul nu e o opțiune,
- Îl servești cu salată gata ambalată de la orice hipermarket, în special în perioada cuprinsă între martie – septembrie; sper că nu e nevoie să spun de ce. Dacă da, știu ce s-a întâmplat cu ciocolata de la pagina anterioară.

Eu am învățat de la Jamie Oliver. Poate că nici el nu deține secretul absolut al orezului, dar ca idee. Am o crăticioară teflonată de la IKEA, care e potrivită pentru acțiunea asta și pentru a hrăni două guri și jumătate (copilu' în cazul meu). Am luat-o fără capac, o să vedeți de ce.

Aveți nevoie de orez Basmati, sare roz de Himalaya, apă și un pahar de 200 ml cu care să măsurați. Există voci care zic să clătim cu apă orezul, eu nu ascult mereu toate vocile și vă sfătuiesc să faceți la fel. Măsurați fix două pahare de apă și le puneți la fiert. Apa, nu paharele. Adăugați sare, cam o linguriță rasă sau chiar mai puțin. Când apa clocotește puneți un pahar de orez, spălat sau nu. Evident, folosim același pahar cu care am măsurat apa.

Acum, dacă vreți să iasă bun, adăugați o linguriță de unt (untul n-a făcut rău nimănui, plus că ajută să nu se mai lipească boabele de orez). Dacă vreți să țineți post, sau

ceva în zona asta, înlocuiți untul cu un strop de ulei de floarea soarelui, care merge la fel de bine. Eu încurajez creativitatea, dar aici trebuie să mă credeți pe cuvânt – **NU PUNEȚI ULEI DE MĂSLINE ÎN OREZ!** Părerea mea!

Să revenim! Amestecați ușor și lăsați să fiarbă. Când e aproape gata, luați o farfurie și, folosind-o drept capac, acoperiți vasul. Dați focul mic de tot. Lăsați așa până se absoarbe toată apa și, cu puțin noroc, orezul o să facă o crustă delicioasă.

Cam aste e tot ce pot să spun despre orezul alb.

### Aroganță:

Farfuria sau capacul care se pune pe crăticioară poate fi învelit (da, am zis bine!) cu un prosop de bucătărie care o să absoarbă mai bine aburii și orezul rămâne bob cu bob. E nevoie de exercițiu, dar în timp... ochii devin oblici, tehnica se îmbunătățește sigur.



### Chec – rețetă clasică à la Silvia

Asta e din punctul meu de vedere desăvârșirea ca gospodină. Glumesc! Sau poate nu...

Mama este Silvia și nu o să se supere dacă spun că eu mereu am făcut un chec mai bun decât al ei deși... după rețeta ei.

Evident.

#### Ingrediente:

- 7 ouă mari (nu știu cum sunt alea, dar sigur aveți idee cum sunt ouăle mici, nimeni nu vrea să folosească ouă mici de fetiță);
- 1 cană cu zahăr – cana clasică de ceai de 250 ml; merge și mai puțin – jucați-vă cu mâncarea!
- 1 cană cu făină albă – (aceeași cană, nu e nevoie să murdăriți două căni);
- ½ plic de praf de copt;
- Zahăr vanilinat sau cum s-o zice, esențe;
- Coajă de lămâie/portocală bio;
- 7 linguri de ulei de floarea soarelui;
- Cacao;

Primul lucru: pregătiți ingredientele. Apoi, dați drumul la cuptor. Nu am o idee precisă despre cum se coace, am copt chec în cele mai vitrege condiții, dar zic că între treptele 2-3 (175°C) ale cuptorului electric ar trebui să fie *safe*. Folosiți tăvi ceva mai mici decât cele de cozonac. Din cantitatea de mai sus ies cam două checuri. Nu vă stresați dacă sunt mai mari. Practic tăvile se ung cu unt și se tapetează cu făină, dar tot practic e să folosiți hârtie de copt. Ea nu o să vrea să stea dosită acolo, dar, cum spu-

neam, sunt tehnici care se desăvârșesc în timp.

Puneți ingredientele pe masă și spălați ouăle cu un burete. Alegeți un castron sau o farfurie adâncă pentru gălbenușuri și un bol înalt pentru albușuri. Dacă bolul e din plastic, asigurați-vă că este foarte curat. Urmele de grăsime împiedică formarea spumei. Separați ouăle. Ideal să nu fie deloc gălbenuș în bolul de albuș – gălbenușul e gras, v-ați prins. Albușurile se bat spumă cu un mixer. Le puteți pune un praf de sare. Când e suficient de tare, cât să nu cadă de pe paletelile mixerului, adăugați treptat zahărul. Se mai bat împreună, teoretic până se topește zahărul, practic până vă plictisiți – adică nu foarte mult. Gălbenușurile se omogenizează cu 7 linguri de ulei și un strop de zeamă de lămâie. Treaba cu zeama de lămâie are legătură cu reacția chimică dintre acid și praful de copt. Acum, la ora de chimie, noi am învățat despre hidrocarburi vreun an întreg, deci nu trebuie să mă credeți pe cuvânt. Adăugați amestecul de gălbenușuri la spumă, amestecând cu o spatulă sau un tel de sus în jos. Nu se mai bate!

La final, procedați la fel cu făina în care ați încorporat praful de copt. Ce frumos am zis-o p-asta cu încorporatul! Tot acum e bine să puneți aromele.

Se toarnă în tăvi trei sferturi din compoziție, restul urmând să se amestece cu cacao – am reformulat de trei ori, aia e!

Turnați partea cu kko cam pe mijlocul tăvii și faceți niște spirale prin aluat cu o scobitoare de parcă am fi Neo după ce a văzut matricea. Cum care Neo?!

Anyway, se pune la copt, iar primele douăzeci de minute nu se deschide ușa cuptorului. După minutele respective,

deschideți și întoarceți tăvile, să se coacă frumos pe toate părțile. De testat se testează cu o scobitoare înfiptă pe mijloc – trebuie să iasă curată.

### Tips:

- Puneți *timer*! Checul nu e gata când miroase a fum în casă;
- Nu îl lăsați în tavă, că se va lăsa compoziția. Cât e fierbinte, se scoate ușurel din hârtia de copt și se lasă să se răcească. Toate știm, cred, cum arată ceva crescut frumos, care se turtește apoi.

**Disclaimer:** Eu folosesc zahăr alb, făină asemenea, nu știu ce se întâmplă cu făina de alac. Dar, cum spuneam: *play with your food!*