

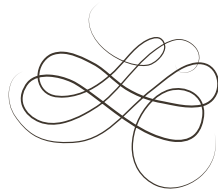
LIBRIS

We know
books

Daniela Sima

Chefi de România

REȚETE DIN CARNE ROȘIE ȘI VÂNAT



Libris
EDITORIAL

Cuvânt înainte
Prefață
Vinul Rege și Mâncarea Regină



Ștefan Bercea | 12

Dumitru Bucșă | 14

Daniel Buzea | 16

Daniel Dorin Cheregi | 18

Claudio Costea | 20

George Crăciun | 22

Alexandru Emilian Filip | 24

Ioan Florescu | 26

Constantin Ghimpu | 28

Cornelia Ghișoi | 30

Joseph Hadad | 32

Paul Holhos | 34

Nico Lontraș | 36

Cezar Munteanu | 38

Emanuel Mocan Manu | 40

Ciprian Nicolescu | 42

Cătălin Petrescu | 44

Bogdan Piele | 46

Ștefan Daniel Poprescu | 48

Ovidiu Procopet | 50

Adrian Rusu | 52

Codruț Rusu | 54

Henrik Sebok | 56

Ciprian Gheorghe Sotoc | 58

Ioșif Ștefănescu | 60

Ioan Susală | 62

Andrei Tamaș | 64

Nicolai Tand | 66

Cesar Alonso Velasquez Baey | 68

Robert Voicu | 70





Ștefan
Bercea

CHEF BUCĂȚAR / LECTOR

SCURT ITINERAR CULINAR:

Ștefan Bercea este Președintele ANBCT (Asociația Națională a Bucătarilor din România), România fiind membru cu drepturi depline în această organizație și jurat în cadrul WorldChefs. Este model și mentor pentru mulți bucătari și profesor pentru unii dintre cei mai renumiți bucătari din România, printre care și Ioan Florescu. Ștefan a absolvit în 1980 cu nota 10 Școala Profesională Comercială de la Brașov (profil Bucătar – Cofetar) și a avut de ales între laboratorul de la Aro Palace și bucătăria Hotelului Teleferic din Poiana Brașov. A ales bucătăria lui Chef Paul Lungeanu, căruia îi datorează prima participare la o Olimpiadă gastronomică, oferindu-i astfel încredere că drumul pe care a pășit este cel destinat lui. În 1984 este bucătar Chef la Hotel Orizont din Predeal, iar din 1986 se instalează la Cabana Vânătorilor, locație pe care o deține și astăzi. Experiența sa este încununată de cei câțiva ani petrecuți în bucătării europene, ca Hotel Sonnenheim din Bergun, Elveția și Hotel Dippegucker din Frankfurt am Main, Germania. Ștefan este singurul bucătar român care a participat ca și concurent, dar și jurat la 4 ediții ale Olimpiadei gastronomice.

“Meseria de bucătar e o meserie foarte frumoasă, dar cei care vor să o practice trebuie să aibă înclinație spre artă, curaj și creativitate. Tuturor celor care lucrează în bucătărie le recomand să învețe mai întâi bazele bucătăriei și apoi să intre în bucătărie.

Dacă vorbim de farfurii, gândiți-vă întotdeauna că cel mai important este *GLSML* dar asta nu înseamnă că trebuie să neglijezi aspectul și armonia texturilor. Nu poți face un preparat la întâmplare. Trebuie să cunoști ingredientele, să știi ce gust au și cum se pot combina între ele, pentru că unele dintre ele sunt incompatibile.”



Terină de cerb lopătar și ficat de rață, găluște din fazan și gălbiori marinați



INGREDIENTE

- o carne cerb fără os 300 g
- o carne porc fără os 200 g
- o ficat de rață 150 g
- o jambon 100 g
- o ceapă 100 g
- o gălbiori 300 g
- o smântână 100 ml

- o vin ars 30 ml
- o unt 70 g
- o muștar cu miere 20g
- o usturoi 1 cățel
- o piept de fazan 200 g
- o ouă 4 buc
- o sare 20 g
- o piper, nușoară, ienupăr câte 3 g

- o pâine albă 100 g
- o verdețuri 100 g
- o ulei de măsline 100 ml
- o oțet de mere 50 ml
- o foi de dafin 1 g

MOD DE PREPARARE:

Din jumătate de carne de cerb se fac patru batoane care se condimentează cu piper, sare și ierburi aromate și se prăjesc în ulei de măsline și unt, până capătă o crustă.

Din carnea de porc, carnea de cerb rămasă și carnea de fazan, se obține o farsă la care se adaugă ouăle, smântâna, vinarsul, sare și piper, nușoara și ceapa călită în prealabil în unt.

Ficatul de rață se curăță de vinișoare și se condimentează, apoi se formează un baton, care se rulează în folie și se dă la rece.

Se tapează o formă de terină cu jambon feliat, se toarnă jumătate din farsă, se așază batoanele din carne și ficat și se dă la cuptor, apoi se răcește.

Din farsa rămasă, se modelează sfere care se fierb la abur și apoi se dau prin muștar și crusta

de verdețuri, obținută în Thermomix sau blender, din pâine, mărar, pătrunjel, usturoi, rozmarin, oregano și unt.

Gălbiorii se blanșează în apă cu oțet de mere, sare, ienupăr, piper colorat, foi de dafin, sare și usturoi.

Se scurg și se lasă să se răcească, apoi se stropesc cu ulei de măsline.



Dumitru

Bucșa

CHEF BUCĂȚAR

SCURT ITINERAR CULINAR:

Dumitru este absolvent al Școlii Profesionale din cadrul Liceului Economic “Viilor” din București, făcând parte din ultimele generații care au finalizat această instituție de învățământ. În cei aproape 24 de ani de experiență în domeniul culinar, 23 i-a petrecut în cadrul grupului Accor Hotels România. Astfel, 20 de ani a activat în cadrul fostului Hotel Sofitel (actualul Hotel Pullman), iar ultimii 3 ani la Hotel Novotel, cu o mică pauză de un an și jumătate.

Dumitru a urmat cursuri de perfecționare profesională în Franța dar, așa cum o spune chiar el, a învățat foarte mult stând pe lângă Chefi străini aflați în bucătăriile unor locații din România, care i-au influențat întreaga dezvoltare ulterioară. Unul dintre ei a fost Jean Luc Bagueneau, pe care îl denumește “părintele meu spiritual în bucătărie” și fără a cărui prezență în viața sa nu crede că ar fi ales bucătăria, ci marina.

În prezent, pe Chef Dumitru Bucșa îl puteți găsi în calitate de Executive Chef la Hotel Novotel din București.



Mă conduc după motto-ul: „Trebuie să încerci neconținut să urci foarte sus, dacă vrei să poți să vezi foarte departe” (C-tin Brâncuși) și consider că în acest domeniu seriozitatea, adaptabilitatea și inovația sunt cheia succesului. Meseria de bucătar este artă și știință la un loc. Un bucătar bun trebuie să fie foarte atent și receptiv, când are ocazia de a întâlni un Chef cu experiență și să nu renunțe niciodată la aprofundarea și acumularea de noi experiențe culinare.

Orice carieră de succes se clădește pe o fundație puternică. Această regulă se aplică mai ales în domeniul gastronomic pentru că un bucătar trebuie să satisfacă cele mai pretentioase papile gustative ale clienților săi.”



Piept de rață la cuptor, Piure de rădăcinoase și dulceață de roșii Cherry



INGREDIENTE

- o bucată piept de rață
- o câteva frunze cimbrisor
- o nucșoară rasă
- o sare, piper

- Piure de rădăcinoase
- o păstârnac 25 g

- o țelină 25 g
- o cartofi 50 g
- o unt 10 g
- o smântână lichidă 20 g

- Dulceață de roșii Cherry
- o roșii cherry 60 g
- o zahăr brun 38 g

- o ghimbir, lime, cimbrisor pentru aromă

- Sos de vin roșu acidulat
- o sos demiglace 50 ml
- o vin roșu 20 ml
- o zahăr brun 6 g
- o oțet balsamic 4 ml

MOD DE PREPARARE:

Pieptul de rață (1 bucată potrivită pentru o persoană) se crestează pe partea cu pielea fără a pătrunde prea mult și se asezonează cu sare, piper, nucșoară rasă și câteva frunze de cimbrisor. Se prăjește pe partea cu pielea până prinde o crustă aurie, se întoarce și se introduce la cuptorul încins la temperatura de 175 grade C, timp de 5 - 12 minute. Se scoate de la cuptor și se lasă să se relaxeze câteva minute.

Roșiile spălate bine se pun împreună cu zahărul și elementele de aromă într-un bol și se

lasă peste noapte să se infuzeze în frigider. Se retrag elementele de aromă și se pune la fiert ca o dulceață normală.

Legumele curățate bine, spălate se taie cuburi potrivite și se pun la fiert în apă cu sare, unt și nucșoară rasă. Când sunt fierte se strecoară și se realizează un piure fin încorporând untul (moale) și smântâna încălzită. Se potrivește gustul cu sare și piper.

Pentru a realiza sosul se pregătește un caramel din zahăr și oțet balsamic, se stinge cu vinul roșu, se fierbe până la evaporarea totală a vinului și se

toarnă sosul demiglace. Se fierbe 10 minute și se strecoară. Se poate adăuga un cubuleț de unt pentru a-i da strălucire.

Se decorează cu microplante și/sau flori comestibile.



Daniel
Buzea

MAESTRU ÎN ARTA CULINARĂ

SCURT ITINERAR CULINAR:

Daniel recunoaște că a realizat în meseria pe care și-a ales-o mult mai mult decât a visat acum 28 de ani. În 1989 a terminat Liceul Economic din Brașov, profil Alimentație publică și hoteluri. Și-a început cariera de bucătar în Brașov la restaurantul "Gustari" ca ajutor de bucătar, dar nu a stat foarte mult pe gânduri când s-a ivit ocazia să se îmbarce pe vasul de croazieră Carnival Cruiseline, unde a stat 7 ani și a evoluat de la ajutor bucătar până la junior Sous chef. Aici a lucrat cu Chef Louis Chalus alături de care a pătruns în tainele bucătăriei franceze. În 2005 se întoarce în țară și se angajează la restaurantul Civic Center. Nu după mult timp se hotărăște însă să plece din nou din țară, de data aceasta în Anglia. În 2010 revine însă definitiv în țară și se alătură echipei lui Chef Ioan Florescu, la restaurant Belvedere din Brașov, de la care învață ce înseamnă meniu de Fine dining. A participat la diferite concursuri și a câștigat medalii, dar cel mai mult se mândrește cu titlul de Maestru în arta culinară obținut în 2015.

“ În viziunea mea și în meseria de bucătar ca în orice altă meserie, dacă nu pui suflet și nu arăți pasiune pentru ceea ce faci, nu cred că poți practica această meserie. Mi-ar plăcea să-i văd pe ceilalți colegi de breaslă care au progresat și sunt mult mai buni decât mine, să îi inspire și să îi ajute pe cei mai puțin buni cu sfaturi și nu cu critici răutăcioase, pentru că și ei au fost la un moment dat în cariera lor acolo unde sunt și ceilalți. Asta mi-aș dori să văd că facem pentru generațiile viitoare de bucătari.”



Muşchiuleţ de manganăliţa

*Piept de curcan rulat în mantie de zucchini,
piure de ţelină, legume proaspete,
pandişpan de cartofi şi pudră de bacon*



INGREDIENTE

- o muşchiuleţ de manganăliţa 120 g
- o piept de curcan 60 g
- o bacon 50 g
- o cartofi 15 g
- o făină 10 g
- o ou 1 buc
- o zucchini 65 g - fâşii
- o broccoli 25 g - florete

- o morcovi 40 g - cubuleţe
- o sparanghel 2 buc – vârfulile
- o cimbrisor
- o ulei de măsline
- o ţelină 50 g
- o unt 35 g
- o lapte 15 ml
- o sare, piper

MOD DE PREPARARE:

Carnea se spală şi se curăţă, apoi se fasonază, se condimentează şi se lasă la marinat la frigider în ulei de măsline şi cimbrisor timp de 24 ore. Se spală şi se curăţă pieptul de curcan. Muşchiuleţul de manganăliţa se scoate din frigider şi se brezează în unt cu cimbrisor, după care se scoate la odihnit pe o farfurie. Se repetă acelaşi procedeu cu pieptul de curcan. Se taie ambele tipuri de carne în aceeaşi formă şi se rulează în fâşiiile de zucchini, tăvălite anterior într-o tigaie în puţin unt şi ulei de măsline. Se dă la cuptor la temperatură mică

aproximativ 20 minute. Morcovul, broccoli şi sparanghelul se spală, se curăţă şi apoi se taie după cum urmează: morcovii cubuleţe, broccoli bucheţele şi vârfulile de sparanghel. Fiecare legumă în parte se blanşează pe rând şi se sotează într-o tigaie în ulei de măsline. Ţelina se fierbe, se scurge de apă şi se mixează în blender împreună cu smântâna lichidă şi cu puţin unt. Pentru pandişpanul de cartofi se curăţă şi se spală cartoful. Oul se spală şi se separă albuşul de gălbenuş. Se freacă gălbenuşul cu puţină sare şi albuşul se bate la

mână. Se combină cele două şi se adaugă făina şi cartoful ras. Se dă cuptor la o temperatură de 180 grade C până se rumeneşte. Se scoate din formă, se taie bastonaşe şi se prajeşte în unt până capătă o textură crocantă. Baconul se pune în cuptor la temperatura mică timp de aproximativ 30 minute până se deshidratează. Se dă prin mixer până se obţine o pudră. Restul de unt se topeşte, se adaugă cimbrisor şi se spumează cu un blender de mână.



Daniel Dorin

Cheregi

CHEF BUCĂȚAR

SCURT ITINERAR CULINAR:

Daniel este absolvent al Școlii Profesionale din Timișoara în meseria de cofetar-patiser. Imediat după absolvire a lucrat în câteva laboratoare de cofetărie din Timișoara, cum ar fi Complexul Favorit și Diana. În anul 2002, a avut șansa de a se angaja la Hotel Continental, unde a învățat cum se pregătește un mic dejun, un bufet cald și rece. Așa l-a descoperit Alexandru Nagy, care i-a dat șansa de a fi bucătar. În anul 2005 și-a luat diploma de bucătar și a continuat să se perfecționeze în meseria de bucătar în același hotel. Din 2007 până în 2013 îl regăsim pe Daniel la "Casa Bunicii", unul dintre cele mai bune restaurante din Timișoara, unde își aduce aportul substanțial la realizarea meniului în calitate de bucătar șef. Din 2013, Daniel se mută la restaurant "Merlot" și împreună cu o echipă tânără și dinamică reușește să ridice restaurantul la rang de cea mai bună locație din oraș. În 2016 îmbrățișează o altă oportunitate la Domeniul Herneacova, de lângă Timișoara, și are șansa să lucreze cu doi maeștri în domeniu: Nicolae Gustere și Hajdo Ernest. În prezent, este pe baricadele culinare în calitate de Executive Chef la Grand Hotel Minerva din Băile Herculane.

“ Eu cred că viitorul gastronomiei din România este folosirea în meniuri a produselor de sezon și punerea tot mai mare a accentului pe gătitul tradițional, care implică gustul și corectitudinea preparării ingredientelor de calitate. Un meniu trebuie să fie simplu, dar să-ți ofere în același timp și o experiență conform așteptărilor! Îmi place foarte mult să-mi construiesc echipa după un tipar anume, investesc în tineri, care vor să devină bucătari și îi învăț cât mai multe lucruri, pentru că nu-i așa: un om foarte bine pregătit îți aduce plusvaloare și mândria aceea de a ști că tu i-ai fost profesor.”



Cotlet de cerb în crustă de castane și verdeturi



INGREDIENTE

- o cotlet de cerb 150 g
- o sfeclă roșie 50 g
- o ficat de rață îndopată 30 g
- o castane 20 g
- o vin roșu sec
- o oțet balsamic
- o dovlecel, morcovi, țelină rădăcină 10 g din fiecare

- o mazăre 30 g
- o fenicul 1 bulb mediu
- o unt
- o miere
- o muștar
- o ulei
- o sare de mare, piper
- o ierburi aromate

MOD DE PREPARARE:

Se fuzionează cotletul de cerb și se lasă o oră la marinat cu ulei de măsline și ierburi aromate, după care se pune într-o folie alimentară și se strânge sul pentru a-și păstra forma cilindrică. Se pune într-o pungă de vacuum, se videază și se pune la gătit în aparatul sous vide la 56 de grade C pentru o oră și 30 de minute sau într-o oală cu apă fierbinte. Între timp se pregătește piureul de mazăre și fenicul în Thermomix sau cu blenderul manual, cu puțină sare și unt. Piureul se trece prin sită și se pune într-un recipient cald.

Se pregătesc legumele noisette, se blanșează pentru 3 minute și se scot în apă cu gheață. Sfecla se fierbe la foc foarte mic fără să clocotească, în vin roșu cu oțet balsamic și cimbrisor până se fierbe al dente.

Castanele se coc în cuptor la 160 grade Celsius pentru 8 sau 10 minute și după răcire se mărunțesc într-un cutter, împreună cu ierburi aromate pentru a obține o crustă fină.

Se prăjește rapid cotletul de cerb în ulei încins și se adaugă unt și rozmarin, după care se scoate la odihnă și se unge cu puțină miere și muștar,

după care se tăvălește prin crusta obținută.

În aceeași tigaie se adaugă vinul în care am poșat sfecla și se reduce până devine un sirop. Se prăjește ficatul de rață pe sare de mare.

Montajul se face după imaginația fiecăruia.



Claudio
Costea

EXECUTIVE CHEF / MAESTRU BUCĂȚAR

SCURT ITINERAR CULINAR:

Maestru în bucătărie în adevăratul sens al cuvântului, Claudio Costea se află în Anglia de 13 ani, unde ne reprezintă cu mândrie într-o locație renumită din apropierea Londrei, denumită De Vere Oxford Thames. De origine din Tg.Mureș, Claudio și-a început cariera în bucătărie la 17 ani, când a plecat să lucreze în Italia pe insula Ponza. Acolo a început, ca mulți alții, la spălat de vase, dar s-a făcut remarcat imediat și a fost promovat în bucătărie. Pentru mulți colegi de breaslă experiența pe vase de croazieră a fost una dintre cele mai importante perioade de acumulare de cunoștințe culinare. Și așa s-a întâmplat și în cazul lui Claudio, care s-a îmbarcat pe Royal Caribbean, pentru 4 contracte, adică aproape 2 ani. În 2005 a ajuns în Anglia într-o locație cu 4 stele de lux, unde se află și astăzi, având în bucătărie o echipă care are în componență mulți români. Se mândrește cu distincția unei Rosette (trei Rosette sunt echivalentul unei stele Michelin), pe care a primit-o din 2013 timp de 4 ani la rând.

Pentru că una dintre responsabilitățile de bază ale unui bucătar bun este să transmită mai departe cunoștințele acumulate și să împărtășească din vasta sa experiență, Claudio a urmat în Anglia un curs, care îi dă dreptul să predea la Universitate cursul de bucătărie. Claudio este mentor pentru mulți bucătari, dar și el are la rândul său modele. Îi admiră extrem de mult pe Gordon Ramsey și pe Raymond Blanc, cu care a avut ocazia să lucreze într-un scurt stagiul la aceștia.

Claudio are în palmares mai multe premii câștigate la competiții internaționale și se mândrește cu Trofeul Masterchef UK, dar și Trofeul câștigat recent la IACC – Finala Europeană, categoria Seniori.

“La întrebarea unui tânăr dacă este bine să se facă bucătar, răspund de fiecare dată cu „Nu”, să nu se facă... dar glumesc. Este o meserie grea, dar foarte frumoasă. Tinerilor le recomand să meargă mai întâi la școală, să învețe bazele bucătăriei și apoi să intre într-o bucătărie. Trebuie să înveți cu ce legume poți acompania carnea și peștele și, în special, cu ce sos; să acumulezi cât mai multe tehnici și să te inspire în arta plating-ului de la Chefi celebri sau din artă. Trebuie să te dedici cu totul acestei meserii.”



Mușchiuleț de miel

Piure de dovleac și sparanghel, conopidă arsă,
sos demiglace, sparanghel și crisp de mentă



INGREDIENTE

- o mușchiuleț de miel 90 g
- o sare, cimbru
- Pentru piureul de dovleac
- o dovleac (plăcintar) 300 g
- o smântână lichidă 100 ml
- o miere 30 g
- o unt

Confit de cartofi

- o cartof 1 buc
- o ulei
- o unt

Conopidă arsă

- o conopidă albă sau verde 2 florete
- o ulei

Sos demiglace

- o oase de pui sau vită
- o legume (morcovi, ceapă, pătrunjel, țelină sau orice rest de legume rădăcinoase)
- o Sparanghel 2 vârfuri
- Crisp de mentă
- o mentă o legătură
- o orez 200 g

MOD DE PREPARARE:

Mușchiulețul de miel se curăță și se spală. Se azonează cu sare și cimbru, se pune în pungă, se videază și se gătește la sous vide la o temperatură de 59 grade C.

Pentru piureul de dovleac se curăță dovleacul și se taie cubulețe. Se fierbe până se înmoaie, apoi se pune în blender împreună cu mierea și smântâna.

Cele 2 florete de conopidă se prăjesc crude în ulei și se ard pe una dintre părți.

Pentru confitul de cartofi, se curăță cartoful și se folosește curățătorul de mere pentru a face un cilindru, care se va prăji în ulei. Pentru a-i da puțină culoare se va trage confitul într-o tigaie cu puțin unt.

Sosul demiglace se va pregăti cu câteva zile înainte deoarece necesită fierberea tuturor ingredientelor timp de 72 de ore. Se realizează apoi o reducere și se azonează cu sare și piper.

Vârfurile de sparanghel se blanșează și se tăvălesc prin tigaie. Resturile de sparanghel se

pun la fiert și se dau prin blender cu puțină sare, unt și 1 g de gumă Xanthan (agent de îngroșare natural), care ajută la îngroșarea piureului.

Pentru crispul de mentă se fierbe orezul foarte mult cu sare și cu o legătură de mentă pentru aromă, se dă prin blender după care se întinde pe o coală de silicon sau hârtie de copt foarte subțire și se deshidratează timp de 10 ore.