

DRAGI PRIETENI, IUBITORI AI PETRECERII DE VINERI SEARA

Bun venit la ceea ce eu consider a fi cele mai mari hituri culinare de weekend. Cuprinzând mâncăruri incredibile de legume, pește și carne din întreaga lume, această carte minunată este despre reuniune și festin. Am scris despre familie și prieteni, despre împărtășirea iubirii și, cu siguranță, despre cum să duci lucrurile un pic mai departe, pentru a-ți surprinde prietenii și familia. Mă bucur că sunteți alături de noi în această fantastică aventură culinară – aceste rețete nu sunt doar extrem de savuroase, ci chiar împing lucrurile la limită, stârnesc emoție și impresionează profund – tot ceea ce v-ați putea dori de la o petrecere pe cinste!

În fiecare vineri, când sunt la muncă și le strig celor din echipa mea: „Începe weekendul!“, întotdeauna există o mână de oameni care freacă de emoție. Pentru mine, asta nu reprezintă doar energia și ritmul emisiunii TV, ci și preparatele pe care le veți găsi în paginile următoare. Mâncărurile astea te fac al naibii de fericit! Nu sunt rețete de zi cu zi, așadar, nu ar trebui să fie simple, rapide sau perfect echilibrate – sunt rețete fastuoase, rafinate, cu un minunat parfum de excentricitate care le poartă dincolo de limitele obișnuite. Veți observa că sunt mai lungi decât rețetele mele obișnuite, și asta pentru că nu e vorba doar despre o cină, ci despre un adevărat dezmăț! Mi-am dat toată silința și am ales să prepar totul de la zero – de la mirodenii, salsa, pesto și paste la lipii, aluaturi și produse de patiserie – mi-am pus la bătaie tot arsenalul.

Pontonul este un loc sublim – acolo am crescut, împreună cu Jimmy, și întotdeauna va avea un loc special în inimile noastre. Sunt binecuvântat să vă prezint cartea alături de Jim, care e un tip de milioane. Ne cunoaștem de pe vremea când mergeam la creșă, adică de la doi ani, am continuat să fim prieteni în școala primară și gimnazială și iată-ne acum, găzduind împreună emisiuni culinare în speranța de a inspira oamenii să gătească și să susțină un sistem alimentar mai bun. Suntem amândoi foarte implicați în lupta de salvare a produselor alimentare pe cale de dispariție. Este o călătorie incredibilă și o prietenie minunată – Jim este într-adevăr unul dintre cei mai distractivi oameni pe care i-am întâlnit vreodată. Este și un bucătar rafinat, fermier, zoolog și o persoană care a călătorit, a văzut și a descoperit mai mult despre industria alimentară, la nivel global, decât oricine altcineva pe care îl știu. Tipul ăsta știe atât de multe, încât mă lasă cu gura căscată! Ca de fiecare dată, am lucrat în tandem – eu cu partea culinară, iar Jim cu știința și cunoașterea despre agricultură și, bineînțeles, cu construcțiile sale ingenioase – uniți de dragostea noastră pentru mâncare, oameni, prieteni și, da – ați ghicit –, pentru weekend!

Alegerea rețetelor și a fotografiilor pentru montajul final al cărții mi-a întărit convingerea că anii pe care i-am petrecut realizând emisiunea se numără printre cei mai buni din viața mea. Și că *Petrecerea de vineri seara* este un concept de-a dreptul nebunesc! Am gătit, am hrănit și am interviuat celebrități la capătul pontonului care se întinde doi kilometri în largul mării, fiind cel mai lung nu doar din Marea Britanie, ci din lume! Fie ploaie, fie soare, noi suntem în cea mai drăguță cafenea de pe pontonul Southend-on-Sea, gătind cât pentru un batalion – pare că am luat-o razna, nu-i așa? Dar pur și simplu ador ceea ce fac!

Multe dintre rețetele din această carte sunt construite în jurul celor mai intime și profunde momente din viața minunatelor celebrități invitate și sunt inspirate din rețete, tehnici și idei ale bucătarilor din întreaga lume, de la standuri stradale cu mâncare și barăci de pe plajă până la restaurante de familie și chiar la cele cu stele Michelin! Sunt mâncăruri care înseamnă mult, iar prepararea lor necesită cercetare serioasă și efort. Să pot vorbi cu acești oameni străluciți despre ceva ce semnifică atât de mult pentru ei, în timp ce gătim și mâncăm împreună, este unul dintre cele mai emoționante aspecte ale muncii mele: de la întâlnirea cu eroul meu, Mark Hamill, alias Luke Skywalker, și o îmbrățișare primită de la Joanna Lumley la a găti cu cântăreți, comediați și actori foarte talentați pe care îi admir de ani întregi.

Înainte de a încheia, trebuie să le aduc un omagiu oamenilor extraordinari cu care am lucrat de-a lungul anilor – este o echipă mare, iar transportul întregului echipament și al alimentelor cu trenul (mulțumesc primăriei Southend!) la capătul pontonului e o performanță. Ce mă încântă cel mai tare este pasiunea pentru mâncare pe care o împărtășesc cu toții – de la echipa de filmare, care folosește cele mai bune camere pentru a surprinde acele prim-planuri incredibile, la echipa mea culinară, care pregătește toate mâncărurile cu dragoste și atenție, și la publicul înfometat, gata să devoreze totul! Toți cei prezenți la localul de pe ponton sunt uluitori, atmosfera este mai mult decât grozavă și întotdeauna râdem mult, iar în ultimă instanță, despre asta e vorba. Vreau să vă mulțumesc și vouă, telespectatorilor și cititorilor, mereu curioși și gata să vă distrați alături de noi. La filmarea episoadelor recente, am avut peste 12 000 de rezervări pentru mesele din cafenea, iar noi putem primi doar 30 de oameni per emisiune – este copleșitor cât de mulți oameni vor să petreacă alături de noi vineri seara. Poftă bună!



pentru Mark Hamill

VRĂBIOARĂ LA CUPTOR & BUDINCI YORKSHIRE

SERVITE CU SOS DELICIOS DIN OASE DE VITĂ

• • • 6 PORȚII ȘI CEVA ÎN PLUS | TIMP TOTAL DE PREPARARE - 6 ORE ȘI 20 DE MINUTE • • •

Această cină îmbelșugată vă va înnebuni papilele gustative. Am folosit puterea științei pentru a crea budinci Yorkshire fără cusur. Este o metodă minuțioasă, dar frumusețea e că veți avea rezultate strălucite de fiecare dată. Pregătiți sosul din timp, ca să meargă totul strună.





VRĂBIOARĂ LA CUPTOR & BUDINCI YORKSHIRE PENTRU MARK HAMILL

SERVITE CU SOS DELICIOS DIN OASE DE VITĂ

BUDINCI YORKSHIRE (6 PORȚII)

4 ouă mari
150 g de făină
175 ml de lapte integral
50 g de suc scurs de la vită

SOS

2 kg de oase de vită,
cu măduvă
2 tulpini mari de praz
2 cepe roșii
2 linguri cu vârf de făină
100 ml de vin roșu
100 ml de vin de Porto

VITĂ

2 kg de vrăbioară maturată
ulei de măsline
40 g de boabe de piper
negru
3 fire de rozmarin proaspăt

Ideal ar fi să pregătiți aluatul de budincă în ajun. Bateți ouăle, făina, laptele, 25 ml de apă și puțină sare de mare până obțineți un aluat fin, apoi lăsați-l la frigider peste noapte. Scoateți-l doar atunci când încingeți cuptorul pentru carne (sau pregătiți-l în aceeași zi, dar lăsați-l să stea la temperatura camerei cel puțin 30 de minute).

Încingeți cuptorul la 180°C/treapta 4. Pentru sos, așezați oasele într-o tavă încăpătoare. Curățați, spălați și tăiați grosier prazul, împărțiți ceapa nedescojită în sferturi, apoi adăugați-le în tavă și coaceți-le 45 de minute sau până devin rumene. Mutați oasele și legumele într-un vas mare. Acoperiți-le cu 2,5 l de apă, dați-le într-un clocot, apoi micșorați focul și fierbeți-le înăbușit cel puțin 2 ore și 30 de minute sau până când lichidul s-a înjumătățit. Așezați tava la foc mediu și încorporați bine făina în sucurile rămase în interior, desprinzând bucățelele lipicioase de pe fundul vasului. Turnați vinurile, lăsați-le să bolborosească 1 minut, apoi înglobați treptat câteva polonice de supă limpede, înainte de a transfera totul înapoi în vas. Fierbeți compoziția încă 2 ore sau până ajunge la consistența dorită. Îndepărtați oasele și strecurați sosul, strângând toată grăsimea de la suprafață, apoi asezonați. Păstrați sosul deoparte pentru a-l reîncălzi în ultimul moment.

Scoateți vrăbioara de vită din frigider și lăsați-o să ajungă la temperatura camerei. Dați cuptorul la maximum (240°C/treapta 9). Crestați în zigzag suprafața cu grăsime a vrăbioarei, apoi ungeți-o cu 1 lingură de ulei. Procesați piperul, 1 lingură de sare și frunzele de rozmarin într-un blender până obțineți o pudră fină, cu care veți asezona temeinic vita. Puneți o tavă mare la foc moderat spre iute, rumeniți carnea pe toate părțile, apoi transferați-o în cuptor. Micșorați imediat focul la 180°C/treapta 4 și coaceți-o 50 de minute – astfel suntem siguri că se pătrunde (dacă o preferați și mai bine pătrunsă, lăsați-o mai mult în cuptor) – apoi scoateți-o pe un tocător. Acoperiți carnea și lăsați-o la odihnă 30 de minute.

Măriți temperatura cuptorului la 220°C/treapta 7. Repartizați sucurile scurse de la vită în 6 forme adânci pentru budinci Yorkshire (câte 8,3 g, dacă vreți să fie superștiințific!), apoi țineți-le 5 minute în mijlocul cuptorului sau până când se încinge grăsimea. Turnați repede aluatul în forme, dar cu atenție – fiecare trebuie să fie între jumătate și trei sferturi plină. Coaceți-le 25 de minute sau până când cresc în volum de patru ori, sunt aurii peste tot și sună a gol când le loviți ușor.

Tăiați carnea și serviți câte o felie pe farfurie, alături de o budincă Yorkshire, ambele stropite cu sos (reîncălziți-l, dacă doriți). Merg de minune cu niște năsturel aromat cu lămâie, hrean și cartofi copti crocanți.

ENERGIE	GRĂSIMI	GRĂSIMI SAT.	PROTEINE	CARBOHIDRAȚI	ZAHĂR	SARE	FIBRE
812 kcal	51,4 g	18,3 g	44,2 g	39,6 g	8,8 g	1,1 g	2,4 g



KEBAB LEGENDAR DE MIEL

CARTOFI PAI, LIPII & SALATĂ SUNSHINE

..... 8 PORȚII | TIMP TOTAL DE PREPARARE - 1 ORĂ ȘI 30 DE MINUTE

Rumeniți carnea de miel până devine crocantă, aproape arsă, dar rămâne purpurie în interior – acest contrast dă toată frumusețea. Înfășurată în lipie, acoperită cu salată sunshine plină de prospețime, cartofi pai simpli și o grămăjoară de iaurt – e fantastică!



KEBAB LEGENDAR DE MIEL

CARTOFI PAI, LIPII & SALATĂ SUNSHINE

1,4 kg de spată de miel,
fără os
2 căței de usturoi
3 lămâi
1 lingură cu vârf de
oregano uscat, preferabil
varietatea cu flori
100 g de brânză feta
150 g de iaurt
½ linguriță de boia afumată

CARTOFI PAI

1,6 kg de cartofi Maris
Piper
1 linguriță de oregano
uscat, preferabil
varietatea cu flori
ulei de măsline

LIIPII

350 g de făină cu agent de
creștere, plus o cantitate
pentru pudrat
350 g de iaurt

SALATĂ SUNSHINE

1 ceapă roșie
1 roșie mare coaptă
1 castravete
½ varză albă (400 g)
1 lingură de oțet din vin alb
ulei de măsline extravirgin

Încingeți cuptorul la 200°C/treapta 6. Crestați grăsimea care acoperă mielul, apoi tăiați-l în felii de 2 cm grosime. Radeți fin deasupra usturoiul descojit și coaja de la 1 lămâie, apoi stoarceți sucul peste ele. Asezonați bine carnea cu crenguțele de oregano, sare de mare și piper negru, după care acoperiți-o și marinați-o la frigider 30 de minute.

Spălați bine cartofii și tăiați-i în felii de 1,5 cm grosime, apoi opăriți-i 6-8 minute în apă cu sare. Scurgeți-i într-o strecurătoare, lăsați-i să se zvânte 2 minute, după care scuturați-i ușor. Repartizați cartofii în două tăvi de copt și asezonați-i cu sare, piper și oregano uscat. Stropiți fiecare tavă cu 2 linguri de ulei de măsline și amestecați bine cartofii. Coaceți-i într-un singur strat 35-40 de minute sau până ce sunt rumeni și crocanți, întorcându-i după 20 de minute.

Pentru lipii, amestecați făina, iaurtul și un pic de sare până obțineți un aluat. Frământați-l 1 minut pe o suprafață curată și pudrată cu făină, apoi modelați 8 bile. Acoperiți-le cu un șervet umed. Străpungeți feliile de miel cu o frigăruie lungă și rezistentă de metal, astfel încât să vă iasă un kebab legendar (sau împărțiți carnea pe două frigărui, dacă preferați).

Încingeți o tigaie-grill încăpătoare sau un grătar și frigeți mielul 15 minute sau până devine închis la culoare și crocant, întorcându-l pe toate părțile. Transferați-l într-o tavă de copt mare și țineți-l la cuptor 5 minute sau până când e pătruns, dar încă rămâne ușor purpuriu la interior. Pentru salată, descojiți și radeți mare ceapa roșie împreună cu roșia, castravetele și varza. Stropiți salata cu oțet și 2 linguri de ulei de măsline extravirgin, asezonați după gust, apoi amestecați. Întindeți lipiile pe o suprafață curată, presărată cu făină, în cercuri cu grosimea de ½ cm. Reduceți la mediu focul de sub grătar și frigeți câte două lipii, câte 1 minut pe fiecare parte sau până când au urme de grătar.

Pentru a servi, tăiați în fâșii carnea de pe kebab și stropiți-o cu sucuri din tavă (vezi sfatul următor). Puneți brânza feta pe o farfurie și picurați peste ea puțin ulei de măsline. Puneți iaurtul într-un bol și presărați deasupra boia. Tăiați lămâile rămase în felii. Așezați totul în mijlocul mesei și lăsați invitații să treacă la treabă!

Dacă preferați ca mielul să fie crocant peste tot, introduceți-l din nou la cuptor pentru câteva minute după ce îl faceți fâșii sau frigeți-l într-o tigaie uscată, la foc iute.

ENERGIE	GRĂSIMI	GRĂSIMI SAT.	PROTEINE	CARBOHIDRAȚI	ZAHĂR	SARE	FIBRE
877 kcal	44,7 g	19,3 g	45,4 g	78 g	11,2 g	1,9 g	6,7 g



pentru Joanna Lumley

KUZI DE VINETE

TOPPING DE STAFIDE & MIGDALE PRĂJITE

..... 4 PORȚII | TIMP TOTAL DE PREPARARE - 1 ORĂ ȘI 10 MINUTE

Joanna are amintiri dragi din copilărie, pe care a petrecut-o în mare parte călătorind, pentru că tatăl ei era înrolat în Regimentul 6 de pușcași gurkha. Creat pentru a-i reînvia trăirile din Malaysia – de care este foarte atașată –, acest curry este ceva cu adevărat special. Se servește cu roti jala și sambal nenas (vezi p. 23).