

LBRIS

We know  
books



O CELEBRARE  
A ROMANTISMULUI

Ediție îngrijită de Max Morris

Traducere în limba română de  
Alexandru M. Călin (poeme)  
Dana-Ioana Chiriță (proză)

**Editura Paralela 45**

Redactare: Dana-Ioana Chiriță

Corectură: Mihaela Cosma

Tehnoredactare și DTP copertă: Mihail Vlad

Pregătire de tipar: Marius Badea

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

Iubirea : O celebrare a romantismului / ed. îngrijită de Max Morris ;  
trad. în lb. română de Alexandru M. Călin (poeme), Dana-Ioana Chiriță  
(proză). – Pitești : Paralela 45, 2023

ISBN 978-973-47-3802-1

I. Morris, Max (ed.)

II. Călin, Alexandru M. (trad.)

III. Chiriță, Dana-Ioana (trad.)

82

LOVE

Copyright © Summersdale Publishers Ltd, 2018

All rights reserved.

Published by arrangement with Summersdale Publishers Ltd. via Livia Stoia  
Literary Agency.

Copyright © Editura Paralela 45, 2023

Prezenta lucrare folosește denumiri ce constituie mărci înregistrate, iar conținutul este  
protejat de legislația privind dreptul de proprietate intelectuală.

www.edituraparelela45.ro

**COMENZI – CARTEA PRIN POȘTĂ**

EDITURA PARALELA 45

Bulevardul Republicii, nr. 148, Clădirea C1, etaj 4, Pitești,  
jud. Argeș, cod 110177

Tel.: 0248 633 130; 0753 040 444; 0721 247 918

Tel./fax: 0248 214 533; 0248 631 439; 0248 631 492

E-mail: comenzi@edituraparelela45.ro

**www.edituraparelela45.ro**

Tipărit la Rotografika, Serbia,  
prin reprezentantul exclusiv pentru România, 4 COLOURS



PENTRU .....

DE LA .....



IUBIRIS

We know  
books

IUBIREA E  
CEA MAI  
PUTERNICĂ  
FORȚĂ DE CARE  
UMANITATEA  
DISPUNE.

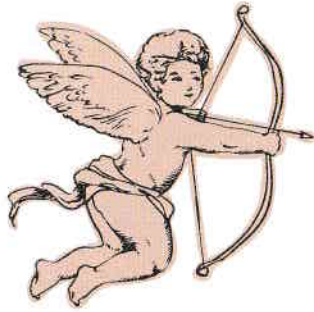


MAHATMA GANDHI



*Aș putea îndura biciul suferinței  
unsprezece luni pe an,  
dacă cea de-a douăsprezecea  
ar fi făcută din ore precum  
cele de noaptea trecută.  
Ești chintesența bucuriei mele -  
orice altceva-i făcut  
din colb și piatră.*

*Robert Burns către  
Agnes Maclehose, 1788*



ESENȚA IUBIRII

**Ai  
încredere  
în tine.**



*Te iubesc nu doar  
pentru ceea ce ești tu,  
ci și pentru cel care  
sunt eu atunci când  
sunt cu tine.*

*Roy Croft*



Ce tristeți pot pune-n lanț  
Inimile-a doi amănți,  
Că-s avuți sau făr' de-un sfaț,  
Liberi amândoi?

Falși prieteni trec, străini?  
De-a lor milă să suspini,  
Către mine ochi senini  
Întorcând, apoi.

Uită-al jalei vânt iernatic  
Și-al priméjdiei marș sălbatic.  
Traiu-i dulce, cald, molatic  
Când e dus în doi.

Cu-al tău chip lângă al meu  
Morți sau vii, amănți mereu  
Ne vom fi – nu „tu“, nu „eu“,  
Însă „noi“. Doar noi.

*Richard Monckton Milnes,  
Lord Houghton*



*Mi-ai atins sufletul  
mai profund decât  
am crezut vreodată  
că ai s-o faci;  
inima mea era plină  
când ai venit azi aici.  
De acum înainte,  
sunt a ta orice-ar fi.*

*Elizabeth Barrett Browning către  
Robert Browning, 1845*





## ESEŢA IUBIRII

**Fii  
tu  
însuţi.**

*Prăjitură  
cu cireşe, ciocolată și migdale*

**Pregătește un desert delicios cu cireşe, ciocolată și migdale – perfect pentru cineva cu adevărat special. (12 felii)**

## INGREDIENTE

200 g (1 ceaşcă) cireşe,  
fără codiţe și sâmburi  
150 g ( $\frac{7}{8}$  ceaşcă)  
ciocolată menaj – cu  
lapte, albă sau neagră  
60 g ( $\frac{1}{3}$  ceaşcă) unt, la  
temperatura camerei  
150 g ( $\frac{3}{4}$  ceaşcă)  
zahăr pudră extrafin  
1 ou  
1 linguriţă cu esenţă  
de migdale  
240 ml (1 ceaşcă)  
lapte bătut  
220 g (1  $\frac{3}{4}$  ceaşcă) făină  
30 g ( $\frac{1}{2}$  ceaşcă)  
pudră de migdale  
2 linguriţe cu  
praf de copt  
 $\frac{1}{2}$  linguriţă cu sare

## MOD DE PREPARARE

Preîncălzeşte cuptorul la 180°C (gaz treapta 4). Tapetează cu hârtie de copt o tavă pătrată cu latura de 20 cm.

Spală cireşele și scoate sâmburii, apoi taie ciocolata în bucăți mari. Lasă deoparte ambele ingrediente.

Bate untul împreună cu zahărul într-un bol încăpător, până când compoziția devine pufoasă. Adaugă oul, esența de migdale și laptele bătut, apoi mixează-le iarăși până când totul se omogenizează.

Presară în același bol făina, pudra obținută din migdale măcinate, praful de copt și sarea, după care amestecă-le cu o spatulă de lemn până când compoziția capătă o consistență fină. La final adaugă cireşele și ciocolata și amestecă-le ușor ca să se integreze.

Toarnă aluatul obținut în tava de copt și ține-o la cuptor timp de 30 de minute sau până ce scobitoarea iese curată din blat. Când s-a răcit, taie prăjitura sub formă de felii.

## ÎNTR-O GONDOLĂ

Întâi, a moliei sărutare:

Sărută-mă cât să cred eu

Că nu vezi, seara, chipul meu –  
Și floarea ta – cum și-a strâns, oare,

Petalele; și, ici-colea,

Ca să-nțeleg cine mă vrea,

M-atingi, până ce dau în floare.

Și-acum, sărutul de albină:

Sărută, ca și cum mi-ai fi

Intrat în inimă-ntr-o zi,

Bobocul – prea gingaș s-așină

Dorința – ce îl plec acum

Ostatec, cu potirul scrum,

Peste-al tău chip, pentru hodină.

*Robert Browning*



*Dacă ai ști numai  
cât de mult te iubesc,  
cât de important ești în viața mea,  
n-ai cuteza să stai departe  
nici măcar pentru un moment,  
ci ai rămâne mereu  
foarte aproape de inima mea,  
cu sufletul lângă al meu.*

*Juliette Drouet către  
Victor Hugo, 1833*