

LBRIS

Dr. GOTTSCHALK

We know
books

SE IEFTINESC OUĂLE!

150 de rețete... la minut!

Traducerea, selecția și redactarea textelor
DOINA BRINDU

EDITURA VENUS
BUCUREȘTI, 1999

CUM SE RECUNOASTE DACĂ OUL ESTE PROASPAT?

Prospețimea oului se poate constata scufundându-l într-o soluție de sare și apă 12 %. Cel de una-două zile atinge aproape fundul vasului cu vârful, cel de trei zile rămâne la jumătate, cel de patru zile se ridică până atinge suprafața apei cu capătul rotunjit (acolo unde este aer mai mult), iar oul de 15 zile plutește, răsturnat.

Oul proaspăt este greu. Când este agitat în mână, se simte plin și neclintit. Din cauza porozității cochiliei oului, apa din interior se evaporă și astfel oul pierde în fiecare zi circa un gram din greutatea sa.

Coaja oului proaspăt are oarecare transparență. Când se sparge, se desface greu, iar albușul este legat de gălbenuș.

Albușul oului vechi este lichefiat, gălbenușul încrețit. Oul este mat, ușor și, clătinându-l, se simte mișcarea masei din interiorul cochiliei. Oul alterat are un miros neplăcut, puternic.

DE REȚINUT

Toate cantitățile de alimente propuse de noi pot fi reduse de dumneavoastră în funcție de meseni, dar mai ales în funcție de... pungă! Atâta doar, că toate trebuie reduse la fel (la jumătate, la sfert, o treime etc.).

JUMĂRI CU SOS

6 ouă, 6 felii pâine albă, 50 g unt, 4 linguri untdelemn, sare, piper, 20 ml sos de roșii (sau Béchamel) (vezi rețetele)

Se topește untul într-o crăticioară. Se toarnă ouăle bătute și se pune crăticioara la bain-marie. Se amestecă mereu cu o lingură de lemn, până se leagă omleta.

Se prăjesc în unt feliile de pâine și se așează pe un platou încălzit. Se pun jumările deasupra, iar peste ele se toarnă sosul fierbinte. Se presară pătrunjel tocat fin și se servește ca aperitiv.

OCHIURI CU SMÂNTÂNĂ

5 ouă, 150 g smântână, o lingură plină unt, sare, piper

Se separă albușurile de gălbenușuri, cu multă grijă, pentru ca acestea din urmă să nu se spargă. Se bat albușurile bine și se varsă într-un vas de Jena uns cu unt. Se adaugă smântâna și gălbenușurile pe deasupra. Se dau la cuptor zece minute. Se sarează, se piperează. Este un aperitiv excelent.

Ouă, sos spaniol, muștar, pătrunjel, măslinae negre și verzi, ardei grași (verde-închis, verde-deschis, galben și roșu), aspic, salată à la russe (vezi rețeta), maioneză (vezi rețeta), pastă de ficat, sare

Sosul spaniol: unt, făină, supă din oase prăjite, vin roșu, esență de ciuperci

Aspicul: supă de carne, morcov, pătrunjel, țelină, ceapă, gulie, gelatină, vin, sare, tarhon, lămâie

Se fierb ouă mai mari și de formă lunguiață. După ce au fost curățate și lăsate să se răcească, se taie la capete pentru a li se da forma de butoiașe. Se glasează cu un sos brun și se lasă apoi la rece. Se umple cu muștar un cornet mic de celofan, tăiat puțin la vârf și se șprițuiesc dungi subțiri pe suprafața oului, imitând cercurile butoiului.

Se decorează fiecare butoiaș cu câte un ciorchine de strugure, obținut dintr-o codiță de pătrunjel, având de o parte o frunzuliță de pătrunjel, iar de cealaltă se imită un ciorchine cu boabe roșii sau verzi, tăiate din măslinae și din ardei gras roșu (decorul se lipește cu aspic).

După ce s-au răcit, se glasează cu aspic și se aranjează pe un postament de salată à la russe, modelat cu maioneză și aspic.

Pentru ocazii festive se aranjează pe un platou oval, având la mijloc un butoiaș mai mare, făcut din pastă de ficat, glasat și decorat la fel ca și celelalte ouă-butoiașe. În jurul butoiașului mai mare se așează cele mai mici, având fiecare, drept ornament, câte un ciorchine de strugure, cât

mai felurit colorat față de ceilalți: verzui, galbeni, negri, roșii, în funcție de ingredientele ce le aveți la dispoziție.

Sos spaniol. Se pun în topit, într-o cratiță, untul cu făina, amestecând întruna până se înfierbântă bine. Se stinge apoi cu supă din oase prăjite la cuptor, vin roșu și esență de ciuperci. Se amestecă cu telul și se lasă să dea în fiert.

Dacă la fiert apare spumă sau grăsime, se scoate cu atenție. Dacă sosul nu este suficient de închis la culoare, se poate colora cu zahăr ars. La urmă se strecoară prin tifon sau sită deasă.

Aspicul. În supa de carne se fierbe tot zarzavatul, la foc mic, se adaugă restul ingredientelor și, când zeama a scăzut la jumătate, se toarnă, încet, într-un vas curat (având grijă să nu se tulbure), ca să se răcească.

OUĂ GARNISITE CU VERDEȚURI ÎN SMÂNTÂNĂ

**5 ouă, 5 linguri de maioneză, 3 linguri smântână,
5 linguri de verdeață tocată mărunt, o salată verde,
facultativ bucăți de șuncă sau salam, sare, piper**

Se fierb ouăle tari. Se acoperă fiecare jumătate de ou cu sosul de maioneză și smântâna în care s-au pus verdețurile, sarea și piperul. Se servesc cu salată verde.

Salată à la russe, ouă, legume, aspic

Pe un platou rotund se așează un postament din salată și se pun deasupra ouă tari, întregi sau jumătăți, unul lângă altul sau în forma dorită. Se decorează fiecare ou cu câte o floare făcută din legume (toate garniturile aplicate pe ou se lipesc cu aspic). După ce s-a răcit bine, se glasează cu aspic (vezi rețeta de **Ouă-butoiașe**). În spațiile dintre ouă și de jur-împrejurul salatei se pune aspic tocat.

OUĂ ÎN RULOURI DE ȘUNCĂ

4 ouă fierte tari, 50 g nuci (miezi), 200 g brânză telemea, 4 felii șuncă, 6 roșii, o jumătate castravete, o salată verde

Se toacă ouăle și nucile. Se amestecă bine cu brânza. Se umple fiecare felie de șuncă cu această pastă și se rulează. Se garnisește cu roșii, castraveți și salată verde.

OUĂ-MEDALION

Ouă, 1 kg cartofi, 300 g șuncă, 300 g castraveciori acri, maioneză, muștar, piper, aspic, salată verde sau pătrunjel verde, sare

Se prepară ochiuri la capac, având grijă să fie moi și rotunde. Separat, se pregătește o salată din cartofi fierți în coajă, curățați și, după ce s-au răcit, tăiați fideluță, șuncă și

castraveciori acri, tăiați, de asemenea, fideluță, maioneză, muștar și sare după gust. Se amestecă totul bine și se formează apoi medalioane, de orice formă dorim, pe care se așează câte un ochi. Se potrivește marginea de albuș a ochiului pe forma medalionului, iar în centrul lui se pune câte o boabă de piper. Se ornamentează fiecare medalion pe margine cu maioneză, iar de jur-împrejurul oului, cu aspic (vezi rețeta **Ouă-butoiașe**) tocat.

Se aranjează medalioanele pe un platou și se decorează pe margine cu foi de salată verde sau pătrunjel verde.

OUĂ-PUȘORI

Ouă, pastă de ficat, unt, sare, sos alb sau maioneză (vezi rețetele), zahăr ars, piper, migdale, salată à la russe (vezi rețeta)

Se alege ouă mai mari, se fierb, se curăță de coajă și se lasă să se răcească. Se taie puțin la capătul mai gros, în așa fel ca fiecare ou să stea în picioare, puțin aplecat înainte. Prin această tăietură se scoate cu atenție gălbenușul, umplându-se spațiul rămas cu pastă de ficat.

Gălbenușurile scoase se dau prin sită. Jumătate din cantitate se păstrează pentru ornament, iar cealaltă jumătate se amestecă bine cu o cantitate egală de unt, se sarează și se freacă bine.

Se scobește puțin vârful fiecărui ou și, cu această pastă, se umplu scobiturile și se înalță puțin, imitând gâtul pușorului. Apoi se modelează, în continuare, din aceeași pastă, o parte mai groasă și rotundă, imitând capul. Pe o

latură și pe cealaltă a oului se modelează, tot cu pastă, câte o aripă și, la urmă, codița. Pentru modelat se folosește un cornet de celofan, cu vârful tăiat ceva mai înalt. Aripioarele se modelează cu mâna puțin tremurândă pentru a le obține ondulate, iar codița se obține strângând puțin vârful cornetului.

Se prepară apoi un sos alb sau de maioneză, colorat puțin cu zahăr ars, pentru a imita culoarea puilor de găină. Se îmbracă pușorii cu acest sos și se presară deasupra gălbenușul dat prin sită pentru o obține aspectul de puf. Ochii se obțin din boabe de piper, iar ciocul din migdale sau alte semințe asemănătoare.

Se prepară un postament de salată à la russe, pastă de ficat sau medalion pentru fiecare pușor în parte, pe care se aranjează, cu atenție, puii.

OUĂ-SURPRIZĂ CU SOS PICANT

6 ouă, 30 g unt, o lingură șuncă tocată, o linguriță pastă sardele, o linguriță ceapă tocată mărunț, o linguriță muștar, o linguriță pătrunjel verde tocat, sare, piper, 2 pahare sos picant

Sos picant: un pahar maioneză, o lingură hrean ras, 2 linguri smântână, o linguriță muștar

Ouăle fierte tari se curăță de coajă, apoi, la partea mai lată a fiecărui ou, se taie albușul până la gălbenuș. Se scoate încet gălbenușul (astfel ca albușul să rămână întreg), se freacă bine cu untul, pasta de sardele, muștarul, sarea, piperul, se adaugă șunca, verdeța și ceapa tocate. Ouăle se

IBRIS
BOOKS

umplu trecând compoziția printr-un sprit special. Se toarnă sosul rece în farfurie și se aranjează ouăle în zig-zag. Se garnisește cu pătrunjel verde și măslină.

Sosul picant se prepară din maioneză, smântână, muștar și hrean, amestecându-le pe toate bine și se sarează după gust.

OUĂ TARI PORTUGHEZE

4 ouă, 8 roșii, 8 bucăți hering desărat sau marinat în sos de vin, maioneză dintr-un gălbenuș, sare, piper

Se fierb ouăle tari. Roșiile se curăță de tot miezul, se lasă să se scurgă de zeamă, se sarează și se piperează. În fiecare roșie se pune o jumătate de ou, o felie de hering și maioneză.

Ca aperitiv cald, se poate servi un preparat asemănător: se suprimă peștele, iar în locul maionezei se prepară un sos alb, care se toarnă peste ouă și roșii. Se presară cu brânză și se dau la cuptor ca să se gratineze.

OUĂ UMPLUTE (I)

6 ouă, 50 g unt sau 2 linguri untdelemn, 100 g piept de pasăre fript și tocat, o linguriță anșoa, sare, piper

Ouăle se fierb tari, se curăță, se taie în jumătăți pe lat. Fiecare jumătate de albuș se taie puțin la capăt ca să stea în picioare. Gălbenușurile se scot, se freacă bine cu unt sau cu untdelemn, cu pieptul tocat, anșoa-ul, sarea, piperul.