

LBRIS

We know  
books



Majestatea Sa Margareta, Custodele Coroanei

# CARTE REGALĂ DE BUCATE

Ediția a II-a, revizuită

CURTEA  VECHE

<b>Cuvânt-înainte</b> .....	5
<b>Glosar</b> .....	9
<b>Amama</b> .....	14
Ouă coapte în cartofi .....	16
Înghețată de cafea .....	18
<b>Granny</b> .....	20
Rød grød med fløde .....	23
<b>Tata</b> .....	24
Pasta con pesto .....	26
Spumă de ciocolată .....	29
New York Cheesecake .....	30
<b>Mama</b> .....	34
Zabaglione .....	37
<b>Elena</b> .....	39
Paste cu sos de usturoi și anchois .....	40
Tocană de miel .....	43
Lemon Drizzle Cake .....	44
Rubarbă cu jeleu de șampanie .....	47
<b>Irina</b> .....	49
Chilli con carne .....	50
Salată cu pâine de porumb și ardei iute .....	52
Pui continental .....	55

<b>Sofia</b> .....	<b>56</b>
Salată de andive .....	58
Linguini cu ghimbir și scoici Saint-Jacques .....	61
Prăjitură de iaurt. ....	62
Pumpkin Flan. ....	65
<b>Maria</b> .....	<b>66</b>
Sos de mango și rodii cu somon la cuptor. ....	68
<b>Principele Amedeo de Savoia, Duce de Aosta</b> .....	<b>70</b>
Cenci cu cremă de Mascarpone. ....	72
<b>Regele Charles al III-lea</b> .....	<b>74</b>
Sufleu de brânză copt de două ori .....	76
Budincă de fazan sau pui .....	78
<b>Regina Sofia a Spaniei</b> .....	<b>82</b>
Gazpacho andaluz. ....	84
<b>Maximilian II, Markgraf de Baden</b> .....	<b>86</b>
Kedgerree. ....	89
<b>Principesa Tatiana Radziwill</b> .....	<b>91</b>
Icre de Lumpfish cu ou .....	92
Andive gratinate .....	95
Salade composée du „Lys-de-Mer“ .....	96
Zéphyre de veau .....	99
Grepfrut cu rom Negrita. ....	100
Jeleu de șampanie rosé .....	103
<b>Principele Charles della Torre e Tasso</b> .....	<b>105</b>
Risotto cu sparanghel și creveți .....	107
<b>Principele Alexandru II și Principesa Ecaterina ai Iugoslaviei și Serbiei</b> .....	<b>108</b>
Mușchi de porc cu cartofi .....	110
Șnițel Karadjordje. ....	113

<b>Moritz, Landgrave de Hesse</b> books .....	114
Brânză Philadelphia cu consommé glacé .....	117
Penne Rigate cu Roquefort .....	119
Sufleu dublu cu cremă elvețiană .....	121
<b>Principesa Anne de Ligne</b> .....	123
Bouneschlupp .....	124
Bouillabaisse de la Mer du Nord .....	126
Vlaamse carbonaden met bier .....	129
<b>Regele Simeon II și Regina Margarita ai bulgarilor</b> .....	130
Supă bulgărească „Tarator“ .....	132
Orez Banda .....	134
Tartă de lămâie „Simeon al II-lea“ .....	137
<b>Principesa Astrid a Belgiei și Arhiducele Lorenz al Austriei</b> .....	138
Crochete cu brânză .....	140
Crochete cu creveți .....	143
Waterzooi de poulet .....	144
<b>Nicolae</b> .....	146
Tartă cu ceapă caramelizată și brânză de capră .....	148
Banana Loaf with Toffee Sauce .....	150
<b>Regina Silvia a Suediei</b> .....	152
Plăcintă de la Castelul Tullgarn .....	154
<b>Arhiducesa Maria Magdalena a Austriei</b> .....	156
Supă vieneză de cartofi .....	158
<b>Dr. Gabriela Duda</b> .....	161
Plăcintă cu iaurt .....	163
Prăjitură „Gabriela“ .....	165

<b>Principele Hassan bin Talal și Principesa Sarvath ai Iordaniei</b> .....	<b>166</b>
Fatoosh .....	168
Dovlecei umpluți, cu sos de iaurt .....	170
Mansaf .....	172
Kunafa .....	174
<b>Arhiducele Georg și Arhiducesa Eilika ai Austriei</b> .....	<b>176</b>
Sufleu de brânză .....	178
Gâteau au chocolat .....	181
<b>Contele și Contesa de Paris</b> .....	<b>182</b>
Fricassée de perdreau .....	184
<b>Radu și cu mine</b> .....	<b>186</b>
Spumă de creveți, ou și avocado .....	188
Risotto cu ulei de trufe .....	190
Risotto al Barbaresco .....	192
Spaghetti alle vongole veraci .....	195
Sufleu de ciocolată albă cu lămâie verde și galbenă .....	196
Jeleu de vin .....	199
<b>Codul bunelor maniere la masă (de Aurelia Marinescu)</b> .....	<b>201</b>

# OUĂ COAPTE ÎN CARTOFI

(rețetă-surpriză, pentru copii)

## Ingrediente

### Pentru 4 persoane

4 cartofi mari, pentru copt  
50 g de unt  
50 g de brânză Emmental sau parmezan ras  
4 ouă mici  
2 lingurițe de arpagic tăiat mărunt  
sare și piper

## Mod de preparare

Încălziți cuptorul dinainte, la 200° C.

Spălați și uscați cartofii, puneți-i pe o tavă de copt și ungeți-i cu puțin ulei sau unt. Puneți-i apoi la copt în cuptor pentru 1 oră/1 oră și un sfert. Apoi scoateți-i din cuptor și lăsați-i să se răcească puțin. Verificați cartoful dacă este moale, folosind o furculiță.

**Umplutura:** Tăiați o bucată din cartof orizontal, undeva la treimea de sus a cartofului, pe lungime, ca un căpăcel. Scoateți cu o linguriță miezul, până când peretele cartofului rămâne mai puțin de un centimetru, astfel încât să nu se rupă. Amestecați miezul cartofului într-un castron cu untul rămas și brânza rasă, apoi adăugați sare și piper după gust.

Introduceți amestecul în cartof, lăsând în mijloc un gol destul de mare pentru un ou. Spargeți oul și puneți-l în mijlocul cartofului. Condimentați puțin și adăugați, dacă doriți, o linguriță de smântână.

Parte din umplutura cu miez de cartof, unt și brânză rasă va rămâne nefolosită. Puteți s-o utilizați la un alt fel de mâncare sau s-o puneți pe farfurie, alături de cartoful din rețetă.

Puneți cartofii înapoi în cuptor, adăugând căpăcelul tăiat la început. Astfel, copiii vor avea o surpriză, când vor deschide cartoful. Coaceți timp de 8-10 minute, până când ouăle devin coapte, dar moi.

## Servire

Presărați arpagicul tăiat mărunt deasupra și serviți.



**LEBRIS**

We know  
books



## Ingrediente

### Pentru 6 persoane

4 gălbenușuri de ou  
200 g de zahăr tos  
200 g de smântână dulce (30-35%)  
200 g de smântână dulce degresată (15%)  
180 ml de cafea neagră foarte concentrată

## Mod de preparare

**Pregătiți o cafea foarte tare:** Puneți într-un ibric 4-5 linguri pline de cafea proaspăt măcinată. Turnați apă fiartă peste cafeaua proaspăt măcinată și lăsați să stea maximum 15 minute. Apoi strecurați, pentru a îndepărta zațul, și lăsați concentratul de cafea să se răcească.

Bateți gălbenușurile și zahărul într-un castron până când compoziția devine aproape albă.

Încălziți la *bain-marie* smântâna și smântâna degresată, la foc mic, până când aproape încep să fiarbă. Îndepărtați de pe foc și lăsați să se răcească puțin, apoi turnați încet peste compoziția de gălbenușuri și zahăr, amestecând întruna.

Când amestecul a devenit perfect omogen, puneți-l din nou la *bain-marie*. Amestecați încontinuu timp de 3-4 minute (nu lăsați amestecul să fiarbă), până obțineți o cremă omogenă, destul de groasă încât să rămână pe spatele unei linguri. Turnați încet cafeaua în cremă, amestecând întruna. Lăsați toată compoziția să se răcească.

Transferați apoi într-o mașină de făcut înghețată și urmați instrucțiunile de utilizare. Dacă nu aveți mașină de făcut înghețată, puneți compoziția în congelator, într-un vas de plastic cu capac. Amestecați cu o lingură, din 2 în 2 ore, pe perioada a 12 ore, pentru a evita formarea micilor sloiuri de gheață în compoziție.

## Servire

Puneți înghețata în cupe, folosind o lingură pentru înghețată. Puteți orna cu ciocolată topită.

---

Este un desert care îmi aduce aminte de copilărie și de nenumăratele momente petrecute la San Domenico di Fiezole sau Florența. A fost un timp al descoperirii lumii culturale a Italiei, al contactului cu o mulțime de personalități pline de rafinament și talent din elita culturală europeană, un timp al afecțiunii și grației, al bunătații și eleganței primite de la Regina Elena.

LBRIS

We know  
books



Granny este numele pe care surorile mele și cu mine i-am dat bunicii materne, Princesesa Margareta a Danemarcei. Este ființa care a marcat copilăria și tinerețea mamei mele, Regina Ana. Dar ea a stat mult alături de noi, de surorile mele și de mine, fiindcă Dumnezeu i-a dat să trăiască nouăzeci și șapte de ani.

Granny a avut un pronunțat simț al umorului și a fost o persoană originală și neconvențională. Deși dotată cu un ascuțit spirit de observație, ea a rămas toată viața un om generos, care nu a vorbit, niciodată, nimic rău despre nimeni. Bunica mea maternă a fost o femeie rebelă, dar cu vârsta a devenit puțin mai conservatoare. A fost curajoasă, iar timpurile pe care le-a trăit, războiul, pierderile suferite de familia ei, dificultățile materiale i-au solicitat mult aceste calități.

Granny a fost o fire puternică și robustă, nu foarte sentimentală. Nu-i plăcea să-și arate emoțiile. Asemenea tatălui ei, Principele Valdemar, era un om strict, dar cu o inimă de aur. Mama bunicii mele, Princesesa Marie d'Orléans, i-a transmis talentul ei artistic și dragostea pentru natură. Mama lui Granny a murit devreme, când bunica era copil, iar această pierdere ireparabilă explică mult din felul de a fi al bunicii mele materne. Granny iubea societatea, oamenii, îi plăcea mult să iasă în oraș, dar în toată simplitatea, înconjurată doar de familie sau de prieteni. A dus, în general, o existență modestă.

Casa ei din Danemarca și reședința din sudul Franței au rămas întipărite în mintea și inima noastră, a celor care i-am trecut pragul. Casa din Danemarca,

în care am stat de multe ori, copil fiind, se numea Brødrejøj („Dealul fraților“, în limba daneză) și se găsea în orașelul Gentofte, lângă Copenhaga. Granny își petrecea iernile în Franța, la Villefranche-sur-Mer, în Vila Iris, o proprietate mai mare decât Brødrejøj. Bunica numea casa de la Brødrejøj „cutia mea de chibrituri“.

Granny avea o relație extraordinară cu cealaltă bunică a mea, Regina Elena. Erau verișoare și aveau în comun simțul umorului. Uneori, Granny îi declanșa hohote de râs de nepotolit verișoarei ei, iar felul în care o făcea să râdă pe Regina Elena era irezistibil.

Am primit numele de Margareta după numele lui Granny, așa cum sora mea Elena a primit numele bunicii noastre paterne. În special Elena și cu mine, fiind mai mari, ne amintim cu duioșie și plăcere de clipele petrecute la masă cu Granny și musafirii ei. Într-un stil complet diferit de cel al Reginei Elena, atât artistic, cât și temperamental, ospitalitatea ei era simplă și fermecătoare. Felurile de mâncare ale lui Granny și stilul ospitalității ei aveau caracter danez, plin de tradițiile locului.

Îmi amintesc și astăzi de bunătățile gustate acolo: creveți, țipari afumați sau murați, heringi și alte feluri de pește. Aperitivul era mereu Smörgåsbord, un fel de a servi tipic scandinav, stil bufet, cu multe feluri de mâncare pe masă. Pâinea neagră și biscuiții crocanți erau nelipsiți, ca și untul sărat și galben. Un alt fel specific orei de ceai de după-amiază era Tykmælk (lapte gros), un iaurt de casă, servit cu melasă.

Amama aducea cu ea toată frumusețea și deliciul ospitalității mediteraneene, grecești și italiene. Combinația celor două stiluri atât de complementare a fost o experiență unică pentru noi, copiii.

În anul 2002, după o vizită oficială în Danemarca, în care tatăl meu a susținut, ca și în anul 1997, intrarea României în NATO, mama și tata, împreună cu Radu și cu mine, am adus de la Copenhaga la București o serie de mici obiecte pe care Granny i le lăsase mamei prin testament și care rămăseseră acolo, la familia noastră daneză. Sunt acum toate la Palatul Elisabeta și câteva dintre ele împodobesc masa din Sufrageria Mare, ca și pe cea din Sufrageria Mică. Astfel, ceva din ospitalitatea și gustul de a primi musafiri ale Princesesei Margareta a Danemarcei rămâne, peste timp, cu noi.

Ca și în cazul felurilor de mâncare de la Amama, nu am găsit aproape nicio rețetă consemnată de Granny. A trebuit să le cer ajutorul verilor mei danezi și să caut pe Internet sau în cărțile internaționale de specialitate.

A fost greu de ales o rețetă anume și atunci am decis să pun în carte cea mai tipică dintre toate pentru personalitatea bunicii mele. Se numește Rød grød med fløde (imposibil de pronunțat pentru cei care nu cunosc daneza). Gustul acestui desert îmi aduce în minte toată frumusețea și farmecul copilăriei mele.

Am citit de curând, în cartea *The Royal Table*, că Rød grød a fost una dintre cele mai dragi rețete ale Reginei Alexandra a Marii Britanii (născută princesă a Danemarcei, mătușă a lui Granny) și că se servea adesea la Palatul Buckingham, la dîneele de după spectacolele de teatru.



LBRIS

We know  
books



## (desert cu rubarbă, coacăze roșii și smântână dulce)

### Ingrediente

#### Pentru 6 persoane

500 g de rubarbă (numai tije; îndepărtați frunzele, care nu sunt bune de mâncat)

500 g de coacăze roșii

600 ml de apă, destul cât să acopere fructele din oală

160-180 g de zahăr tos

24 g (4 linguri) de feculă de cartofi (puteți folosi amidon de porumb, dacă nu găsiți în magazine feculă de cartofi)

Puteți folosi alături de rubarbă orice fructe de pădure (coacăze negre, coacăze roșii, zmeură, cireșe, căpșuni), dar eu prefer combinația de rubarbă și coacăze roșii, fiindcă este gustul copilăriei mele.

### Mod de preparare

Curățați coacăzele și îndepărtați crenguțele și codițele. Spălați tijele de rubarbă, tăiați capetele și orice resturi de frunze (sunt nocive pentru organism). Tăiați rubarba în bucăți de 1 cm mărime.

Puneți rubarba într-o cratiță mare și presărați deasupra zahărul, apoi adăugați apa, care trebuie să acopere

complet rubarba. Fierbeți la foc mic. Adăugați, în continuare, coacăzele roșii. Fierbeți la foc mic timp de 10 minute, până când coacăzele sunt înmuiate bine, iar semințele ies din fruct. Rubarba trebuie să fie moale. Îndepărtați-o de pe foc.

Strecurați coacăzele și rubarba. Măsurați cantitatea de zeamă rezultată și puneți-o înapoi în cratiță, pe urmă adăugați zahăr după gust, dacă doriți.

Într-un bol mic puneți fecula de cartofi sau amidonul de porumb cu apă rece, amestecați repede până când obțineți o compoziție omogenă, apoi adăugați-o peste zeama de rubarbă și coacăze.

Puneți la foc potrivit și amestecați încontinuu. Fierbeți 2-3 minute, până când compoziția devine un sirop gros și translucid. Reduceți focul la mic și continuați fierberea, amestecând tot timpul, încă 5 minute, până când siropul devine mai gros, ca un jeleu neîntărit. Îndepărtați-l de pe foc.

Turnați siropul într-un bol de sticlă, presărați puțin zahăr deasupra, pentru a evita să se întărească. Lăsați să se răcească, înainte de a-l introduce la frigider pentru câteva ore sau chiar până a doua zi.

### Servire

Serviți rece, în boluri mici. Se adaugă deasupra, după preferința fiecăruia, frișcă, smântână grasă sau simplă.