

**LBRIS**

We know  
books

**SANDA MARIN**

# **CARTE DE BUCATE**

*Ediție îngrijită de Cătălina Călinescu*

**Editura CARTHEMIA**

București, 2025

**IPEDIA** | We know  
Toate drepturile asupra prezentei ediții sunt rezervate Editurii CARTHEMIA.  
Nicio parte din această lucrare nu poate fi reprodusă, stocată sau  
transmisă sub altă formă fără acordul prealabil scris al editurii.

Copyright © Editura CARTHEMIA, 2025

Redactare și corectură: Cătălina Călinescu  
Copertă: Tatiana Daniela Popescu

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României  
MARIN, SANDA  
Carte de bucate / Sanda Marin ; ed. îngrij. de Cătălina Călinescu. -  
București : Carthemia, 2025  
ISBN 978-630-95080-1-0

I. Călinescu, Cătălina (ed.)

641.5

Editura CARTHEMIA  
București, str. Osiris nr. 24, sector 5  
telefon: 0753.103.442  
e-mail: edituracarthemia@yahoo.com

## Cuprins

<b>Sfaturi și lămuriri</b> .....	7
<b>Aperitive și salate</b> .....	9
Aperitive .....	9
Salate.....	23
<b>Sosuri</b> .....	31
Sosuri reci .....	31
Sosuri calde.....	34
<b>Supe și ciorbe</b> .....	39
Supe.....	39
Ciorbe.....	54
<b>Mâncăruri de ouă</b> .....	63
<b>Raci, melci, midii</b> .....	76
<b>Pește</b> .....	81
<b>Tocături</b> .....	101
<b>Mâncăruri de carne și fripturi</b> .....	114
Carne de vacă.....	114
Carne de vițel.....	128
Carne de miel și de berbec.....	136
Carne de porc.....	140
<b>Creier, limbă, ficat, rinichi</b> .....	146
<b>Mâncăruri și fripturi de pasăre</b> .....	158
<b>Vânat</b> .....	174
Pregătirea iepurelui.....	174
<b>Legume și zarzavat</b> .....	186
<b>Făinoase și diferite feluri cu brânză</b> .....	240
<b>Aluaturi și dulciuri de casă</b> .....	266
Aluaturi.....	275
<b>Diferite dulciuri</b> .....	303
Torturi și prăjituri.....	303
Creme și glazuri pentru torturi și prăjituri.....	356
Creme, jeleuri.....	365
Sosuri pentru dulciuri.....	377

<b>Înghețate</b> .....	We know	380
<b>Compoturi și marmelade</b> .....	books	384
Compoturi .....		384
Marmelade .....		388
<b>Dulcețuri șerbeturi, peltele</b> .....		392
Dulcețuri .....		392
Șerbeturi.....		402
Peltele.....		408
<b>Siropuri și băuturi</b> .....		412
Siropuri .....		412
Băuturi.....		414
<b>Câteva rețete casnice</b> .....		420
Prepararea pâinii .....		420
<b>Murături și conserve pentru iarnă</b> .....		428
Bulion de roșii în sticle .....		428
<b>Indice</b> .....		439

## Sfaturi și lămuriri

*Pentru a nu se întări*, ficatul nu trebuie sărat înainte de a fi fript. Pentru prăjit este bine să se folosească pe cât posibil uleiul.

*Înainte de a prăji în ulei* pește, carne sau zarzavat, acestea trebuie bine zvântate cu o cârpă. Numai astfel se vor rumeni frumos.

*Supele, sosurile, zarzavaturile* capătă un gust mai fin dacă li se adaugă puțin unt proaspăt, după ce au fost luate de pe foc.

*Untul se păstrează mai multă vreme proaspăt* dacă se ține în apă fiartă bine răcită, cu puțină sare.

*Untul bătut spumă* se obține repede dacă se taie untul proaspăt în bucățele mici într-un vas care se introduce în alt vas cu apă caldă. Cum începe să se înmoaie, fără să se topească, se scoate din vasul cu apă caldă, se amestecă și se bate apoi spumă la loc răcoros.

*Frișcă bătută*. Înainte de a fi bătută, frișca se ține circa două ore la gheață. Se bate pe gheață până se face spumă, dar nu mai mult, pentru a nu se face unt. Zahărul se pune numai la urmă, când este aproape bătută, în porție de o lingură la ¼ kg de frișcă.

*Frișca bătută cu zahăr*, întrebuițată la torturi și la prăjituri, trebuie bine scursă înainte de a fi folosită, deoarece zerul pe care îl lasă strică atât gustul, cât și forma prăjiturii.

*Zahăr vanilat*. Într-un borcan bine închis se pune zahăr pisat și un baton de vanilie. Pe măsură ce se întrebuițează, se adaugă alt zahăr în loc. Când vanilia nu mai dă parfum, se înlocuiește cu alta proaspătă. În loc de vanilie se poate întrebuița vanilină.

*Dulceața nu se zaharisește* dacă se șterge marginea vasului, în timpul fierberii, cu o cârpă curată, înmuiată în apă rece.

*Nucile întrebuițate* la torturi și prăjituri capătă un gust plăcut de alune când sunt prăjite puțin în cuptor, înainte de a fi folosite.

*Magiunul, marmelada și peltelele* se pun calde în borcane. Când acestea sunt de sticlă, se înfășoară cu o cârpă udă ca să nu plesnească.

*Praful de copt*. Este un praf care face să crească aluaturile.

**Fecula** este făina extrasă din cartofi. Se întrebuințează în cofetărie pentru a lega unele creme și sosuri. Dă un gust mult mai fin decât făina de grâu.

**Glucoza** se întrebuințează mult în cofetărie ca adaos pe lângă zahăr, la prepararea siropului, a șerbetului, pentru glazuri etc. Se găsește în comerț sub diferite forme.

Cu **baia de apă** anumite preparate se fierb la aburi. Aceasta pentru ca ele să nu vină în contact direct cu căldura focului. Vasul care conține aceste preparate se introduce în alt vas ceva mai mare cu apă clocotită.

**Apa de var.** Pentru a obține apă limpede de var, se stinge într-un vas curat ¼ kg var cu 2-3 l apă. După ce varul s-a stins, se lasă să se răcorească. Varul gros se depune la fund. În apa limpede de deasupra se țin fructele pentru dulceață.

**Bicarbonatul** poate să înlocuiască cu succes apa de var; la 2 l de apă se pune o lingură rasă de bicarbonat. Vitaminele din fructe se distrug însă prin acest procedeu.

### MĂSURI

1 pahar de vin = 150 ml

1 ceașcă obișnuită de cafea cu lapte = 200 ml

1 ceașcă mare de cafea cu lapte = 250 ml

1 lingură cu vârf de făină = 25 g

1 ceașcă de făină = ¼ kg

1 lingură de zahăr = 25-30 g

1 ceașcă de zahăr = 200 g

1 lingură de untură sau de unt = 25 g

CANTITĂȚILE INDICATE ÎN REȚETELE  
CUPRINSE ÎN CARTE SUNT SOCOTITE  
PENTRU ȘASE PERSOANE

## Aperitive și salate



### APERITIVE

#### OUĂ UMPLUTE PICANTE

6 ouă, 2 gălbenușuri, 1 lingură de muștar, 100 g ulei, 100 g carne de pasăre sau șuncă, 2 castraveți în oțet, sare, piper, câteva frunze de salată verde.

Se fierb ouăle tari; după ce s-au răcit, se curăță, se taie în două în lat și se taie puțin și din capetele rotunjite, astfel ca ouăle să poată sta în picioare ca niște păhărele. Se scoate gălbenușul și se împarte în două. Jumătate se trece prin sită și se amestecă cu o lingură de muștar, cu gălbenușurile crude și cu puțină sare. Se pune uleiul, turnându-l câte puțin și amestecând mereu, până când este sosul gata.

Se freacă gălbenușurile lăsate deoparte cu bucățele de carne de pasăre fiartă ori friptă sau șuncă, date prin mașina de tocat. Se adaugă castraveții, tocați foarte mărunț, și o lingură sau două din sosul pregătit mai înainte. Se pune sare și piper după gust. Cu această compoziție se umplu ouăle cu vârf.

Se toarnă sosul în farfuria cu care vor fi servite la masă, iar deasupra se așază jumătățile de ou umplute. Împrejur se pun foi de salată verde sau aspic tocat.

#### OUĂ UMPLUTE CU CIUPERCI

6 ouă, 2 gălbenușuri, 1 lingură de muștar, 100 g ulei, 100 g șuncă, 100 g ciuperci, sare, piper, câteva frunze de salată verde.

Se pregătesc la fel ca în rețeta anterioară. Se înlocuiesc castraveții în oțet cu ciuperci înăbușite și tăiate foarte mărunț.

### OUĂ UMPLUTE CU PASTĂ DE PEȘTE

6 ouă, 50 g unt proaspăt, 1 linguriță de pastă de pește (anșoa), câteva frunze de salată verde.

Se fierb ouăle tari. După ce s-au răcit, se curăță și se taie în lung. Se scoate cu grijă gălbenușul din albuș, fără ca albușul să se sfărâme. Gălbenușurile se pun într-un castron și se adaugă untul și o linguriță de pastă de pește. Toate acestea se freacă bine până când se obține o pastă omogenă cu care se umplu albușurile. Se așază pe o farfurie și se pun împrejur frunze de salată verde.

### OUĂ UMPLUTE CU FICAT

6 ouă, 100 g ficat de pasăre, unt proaspăt (cât o nucă), un vârf de linguriță de sare, câteva frunze de salată verde.

Se fierb ouăle tari, se curăță și se taie în două în lungime. Se scot gălbenușurile, se trec prin sită și se freacă cu ficat de pasăre, fiert. Se adaugă unt proaspăt cât o nucă, se potrivește de sare. Cu această compoziție bine frecată se umplu jumătățile de ou cu vârf și se așază în farfurie pe un strat de salată verde tăiată precum tăieței.

### OUĂ CU COZI DE RACI SAU CU PEȘTE

6 ouă, 1 gălbenuș, 1 linguriță de muștar, 1 linguriță de zeamă de lămâie sau oțet, 150 g ulei, câteva cozi de raci sau un rest de pește rasol, sare, câteva frunze de salată verde.

Se fierb ouăle, se curăță și se taie în lat. Se taie câte o bucățică din vârful, ca să poată sta ouăle în sus, ca păhărelele.

Se scot gălbenușurile, se dau prin sită. Din aceste gălbenușuri se pune cam o lingură la o parte; va servi pentru a îmbrăca ouăle la sfârșit.

Celelalte gălbenușuri se freacă cu o linguriță de muștar, un gălbenuș crud, sare și lămâie. Uleiul se pune puțin câte puțin. Se face o maioneză legată, care se amestecă cu cozi și clești de raci, sau resturi de pește, tăiate mărunț (șalău, știucă, morun etc.). Cu această compoziție se umplu ouăle cu vârf, acoperind și albușul până la margine. Se netezește cu cuțitul și se

presară gălbenușul dat prin sită. Deasupra se pune câte o bucățică de coadă de rac. Se așază pe farfurie și se pun împrejur frunze de salată sau aspic tocat.

### OUĂ RĂSCOAPTE CU SOS PICANT

6 ouă, 2 gălbenușuri, 1 linguriță de muștar, 100 g ulei, 2-3 castraveți murați în oțet, sare, salată verde, ridichi.

Se fierb ouăle tari. Când sunt reci, se curăță, se taie felii rotunde și se așază pe o farfurie unele peste altele.

Separat, se face un sos de muștar cu ou și anume: se pun într-un castron o linguriță de muștar, gălbenușurile crude și un praf de sare. Se freacă cu o lingură de lemn până când s-a amestecat oul cu muștarul, apoi se adaugă, puțin câte puțin, ulei. Când sosul este gata, se pun 2-3 castraveți și capetele de albuș răscopt, toate tăiate foarte mărunț. Se potrivește de sare și de acru. Este bine ca sosul să fie puțin mai sărat. Acest sos se toarnă peste feliile de ou așezate în farfurie, iar împrejur se pun foi de salată verde și felii subțiri de ridichi.

### OUĂ RĂSCOAPTE CU MAIONEZĂ

6 ouă, 2 gălbenușuri, 1 linguriță de muștar, 100 g ulei, 1 lingură de smântână, sare, 2-3 măslin sau puțină salată verde, pătrunjel.

Se fierb ouăle tari. Când s-au răcit, se curăță și se taie în două, în lung. Se așază pe o farfurie cu gălbenușul în jos și se toarnă deasupra un strat de maioneză pregătită cu muștar, la care s-a adăugat și o lingură bună de smântână. Peste fiecare ou se așază o frunzuliță de salată verde sau frunze de pătrunjel, ori bucățele de măslin.

### OUĂ ÎN ASPIC

6 ouă, 6 felii de limbă afumată, fiartă, 250 g aspic, câteva frunze de salată verde.

Se fierb ouăle pe jumătate tari și se curăță. Se așază feliile de limbă fiartă pe farfuria cu care vom servi la masă, iar deasupra se pun ouăle în ordine unele lângă altele. Apoi se toarnă aspicul bine răcit, câte puțin, ca să se prindă de ouă. Operația aceasta se face într-un loc răcoros, iar farfuria nu se mișcă din loc până când aspicul nu este întărit. Înainte de a servi, se pune împrejurul ouălor aspic tocat și salată verde tăiată precum tăieței.

## ROȘII UMPLUTE CU PEȘTE ÎN ULEI

*12 roșii mici, 1 cutie pește în ulei (pălămidă, heringi etc.), sare, piper, 1 linguriță de oțet, frunze de pătrunjel verde. Pentru maioneză: 1 gălbenuș, 50 g ulei, 1 linguriță de zeamă de lămâie sau oțet, sare.*

Se aleg roșii tari. Se taie un capac, se scobesc. Se presară cu sare și piper și se stropesc cu puțin oțet. Se așază pe o farfurie cu gura în jos, ținându-le așa câțva timp să se scurgă. Cu furculița se sfărâmă peștele într-un castron, se adaugă maioneza. Se freacă totul bine împreună. Cu această pastă se umplu roșiile, scurse de zeamă. Se așază pe farfurie, cu foi de pătrunjel verde împrejur.

## ROȘII CU OREZ

*12 roșii mijlocii, 2 ardei, 100 g orez, sare, piper, câteva frunze de salată verde. Pentru maioneză: 1 gălbenuș, 1 linguriță de muștar, 1 linguriță de lămâie sau oțet, sare, 50 g ulei.*

Se aleg roșii mijlocii, se taie un capac, se scobesc. Se presară sare, piper, puțin oțet și se lasă la o parte, să se scurgă. Se fierbe în apă 100 g orez: se scurge bine și se amestecă cu ardeii copti, tăiați mărunț, și cu 2 linguri de maioneză pregătită cu muștar. Se umplu roșiile, se așază pe farfurie, cu salată verde sau frunze de pătrunjel împrejur.

## ROȘII UMPLUTE CU CARNE ȘI CIUPERCI

*12 roșii mijlocii, puțină carne de pasăre fiartă sau friptă, 3–4 ciuperci, sare, piper, puțin oțet, pătrunjel. Pentru maioneză: 1 gălbenuș, 1 linguriță de muștar, 50 g ulei.*

Se pregătesc roșiile ca în rețeta anterioară. Se lasă să se scurgă după ce s-a pus sare, piper, oțet. Se taie mărunț un rest de carne de pasăre, fiartă sau friptă, se amestecă cu maioneză, adăugând câteva ciuperci tăiate felii și fierte în apă cu sare. Se umplu roșiile scurse, se pune peste fiecare o felie de ciupercă și se așază pe farfurie, cu frunze de pătrunjel verde împrejur.

## ROȘII UMPLUTE CU PEȘTE

*Aceleași cantități ca în rețeta anterioară. Se înlocuiește carnea cu puțin pește fiert.*

Se pregătesc la fel ca în rețeta anterioară, înlocuind carnea de pasăre cu bucățele de pește fiert, căruia i s-au scos oasele.

## SALATĂ DE SCRUMBII SAU DE CHERCI CU CARTOFI

*1 scrumbie mijlocie, 600 g cartofi, 2 cepe mijlocii, 1 lingură de oțet, 2 linguri de ulei, sare, piper, câteva măsline.*

Se curăță scrumbia; se spală și se lasă 24 de ore în apă rece, ca să se desăreze. Se taie bucăți. Se pregătește o salată de cartofi, se așază pe o farfurie, iar deasupra se pun bucățile de scrumbie. Se pun împrejur felii de ceapă tăiată subțire și măsline. Salata este gustoasă când este pregătită cu o oră, două înainte de a fi servită. La fel se pregătește și din cherchi.

## SCRUMBII SĂRATE CU SOS DE MUȘTAR

*2 scrumbii mijlocii (cu lapți), 1 linguriță de muștar, 50 g ulei, oțet după gust, câteva măsline.*

Se țin scrumbiile 24 de ore în apă, ca să se desăreze. Se curăță și se scoate șira spinării. Se taie bucăți și se așază pe o farfurie. Se freacă lapții într-un castron cu o lingură de lemn, adăugând muștarul. Uleiul se pune câte puțin, ca la maioneză. Se potrivește de acru. Se toarnă sosul peste pește, punând împrejur măsline desărate, salată de cartofi sau salată verde.

## SCRUMBII MARINATE

*2 scrumbii mijlocii (cu lapți), 2 cepe, 1 morcov mic, boabe de piper, boabe de muștar, 1 frunză de dafin, câteva măsline, 5 linguri de ulei, 2 linguri de oțet.*

Se aleg scrumbii sărate, cu lapți. Se țin 24 de ore în apă, ca să se desăreze, schimbând apa o dată sau de două ori. Se curăță, se scot oasele. Se taie bucăți și se așază într-un borcan rânduri alternând bucăți de scrumbie, felii de ceapă și felii de morcov tăiate subțiri. Se adaugă măslinele opărite, boabele de piper, boabele de muștar, frunza de dafin. Peste acestea se toarnă următorul sos: se freacă bine lapții într-un castron, se pune ulei puțin câte puțin și se subțiază cu oțet până se obține un sos albicios. Deasupra se toarnă de un deget ulei, se leagă borcanul și se lasă 5–6 zile să se marineze.

## SCRUMBII RULATE

*3 scrumbii mici (cu lapți), 2 lingurițe de muștar, 1 pahar de oțet (potrivit de acru), 1 ceapă, 1 morcov, 1 frunză de dafin, boabe de piper, boabe de muștar, 50 g ulei.*

Se aleg scrumbii sărate, cu lapți. Se curăță, se taie capul și se desfac în două în lungime, scoțând șira spinării. Se pun în apă sau în lapte ca să se

desăreze și se țin 24 de ore la loc răcoros. Se scurg, se șterg, și peste fiecare jumătate de scrumbie se întinde puțin muștar. Se fac sul, cu pielea în afară, și se fixează cu o scobitoare, ca să nu se desfacă. Separat, se fierbe oțet, atât cât trebuie ca să acopere peștele. Se așază scrubiile într-un borcan, cu felii de ceapă și felii de morcov. Se adaugă o frunză de dafin, boabe de piper și boabe de muștar. Lapții se freacă bine cu puțin oțet, se amestecă cu restul de oțet fierbinte și se toarnă cu totul în borcan. Se pune deasupra de un deget ulei, se leagă borcanul cu hârtie pergament și se lasă 5–6 zile să se marineze.

### MĂSLINE MARINATE

*250 g măsline, frunze de pătrunjel verde, 1 frunză de dafin, 3 felii de lămâie, 1 pahar de oțet (potrivit de acru).*

Se aleg măsline mari, frumoase, se crestează fiecare în lung și se fierb în câteva clocote, schimbând apa o dată sau de două ori ca să se desăreze. Se scurg și se pun într-un borcan, așezând printre ele o frunză de pătrunjel verde o frunză de dafin, 2–3 felii de lămâie. Se toarnă deasupra oțet de vin fiert, răcorit și potrivit de acru. Deasupra se pune un strat subțire de ulei. Borcanul se leagă și se poate păstra astfel câteva săptămâni.

### MĂSLINE UMLUTE

*250 g măsline, 50 g unt, o linguriță de pastă de pește.*

Se aleg măsline mari, frumoase și se fierb în apă, în câteva clocote, ca să se mai desăreze. Se crestează în lung, se scoate sâmburele, cu grijă ca să nu se sfărâme măslinea, și se umple, ajutându-ne cu lingurița, cu puțină pastă de pește frecată cu unt. Se așază măslinele pe farfurie, cu frunze de salată împrejur.

### CIUPERCI MARINATE

*500 g ciuperci, câteva boabe de piper, 1 frunză de dafin, 1 linguriță de muștar, ½ pahar de oțet, 1 lingură de ulei, sare.*

Se aleg ciuperci tinere, închise și foarte proaspete. Se spală și se fierb în apă cu sare, aproximativ 15 minute. Se așază în borcan, cu boabe de piper și frunze de dafin, iar peste ele se toarnă oțet fiert, potrivit de sărat și amestecat, după ce s-a răcorit, cu puțin muștar. Deasupra se pune de un deget ulei, se leagă borcanul și se ține la rece câteva zile, să se marineze.

### SALATĂ DE ȚĂRI

*6 țări, 4 linguri de oțet, 3 linguri de ulei, 6 legături de mărar, 1 legătură de ceapă verde.*

Se coc țării pe o plită și se bat cât sunt calzi pe fundul de lemn. Se curăță de pielită și de oase și se răsfiră în fășii subțiri de tot. Se opăresc cu oțet (dacă este prea acru, oțetul se diluează cu apă) și se amestecă cu foi de mărar alese și spălate, și cu cozi de ceapă verde tăiată mărunt. Înainte de servire se adaugă uleiul.

### SALATĂ DE ICRE DE CRAP

*200 g icre de crap, 50 g miez de pâine, 150 g ulei, sare, lămâie.*

Se spală icrele, se scurg de apă și se curăță de pielite. Se sarează și se pun într-o farfurie, pe o cratiță cu apă fierbinte, amestecându-le din când în când, până se înroșesc. Separat, se înmoaie în apă o bucată de miez de franzelă, se stoarce, se freacă cu puțin ulei, apoi se amestecă cu icrele. Se bat cu o furculiță și se pune uleiul puțin câte puțin și lămâie, după gust. Sunt mult mai gustoase servite cu ceapă tăiată mărunt.

### SALATĂ DE ICRE DE ȘTIUCĂ

*250 g icre de știucă, 250 g ulei, sare, lămâie, câteva măsline.*

Icrele de știucă se pot pregăti spălate sau nespălate. Procedul este același, doar că icrele spălate au culoare mai frumoasă, însă nu se leagă la bătut precum cele nespălate.

Icrele se spală și se curăță de pielite (acestea se mai aleg și în timpul bătutului), apoi se presară niște sare și se lasă câteva ore la rece, ca să se scurgă complet de apă.

După ce sunt scurse, se pun într-un castron, unde vor fi bine bătute cu furculița. Înainte de a începe lucrul, se despart din ele ceva mai puțin de un sfert din cantitatea lor și se lasă la o parte. Celelalte sunt bătute cel puțin o jumătate de oră, punându-se alternativ lămâie cât trebuie și ulei, puțin câte puțin. Când sunt gata, se amestecă cu icrele lăsate la o parte. Acestea fiind întregi, bob de bob, dau aspect frumos icrelor bătute. Se așază pe farfurie, iar împrejur se pun măsline și frunze de salată verde.

## SALATĂ DE ICRE IMITATE

*1/2 ceașcă de apă, 4 linguri de grîș, 1 lingură de pastă de pește, 1/2 linguriță de boia, 100 g ulei, 1 linguriță de oțet sau lămâie, o ceapă mijlocie.*

Se pune apa la fiert într-o cratiță mică. Când apa dă în clocot, se toarnă grîșul în ploaie. Se fierbe amestecând, până când pasta devine potrivit de consistentă. Se dă la o parte, și după ce s-a răcorit, se freacă, punând pasta de pește, boia pentru culoare și ulei ca la orice salată. Se potrivește de acru și de sărat, se adaugă ceapă tăiată și se așază pe o farfurie, punând câteva măsline împrejur.

## SALATĂ DE CREIER

*1 creier de vițel sau porc, o felie de pâine înmuiată în lapte, 100 g ulei, lămâie sau oțet, sare, piper. Cîteva frunze de salată verde și câteva măsline.*

Se fierbe creierul. După ce s-a răcorit, se freacă într-un castron și se amestecă cu miezul de pâine înmuiat în lapte și stors. Se freacă bine cu lingura de lemn, adăugând câte puțin ulei. Se pune lămâie, sare și piper după gust. Cine dorește poate să adauge înainte de servire și puțină ceapă tocată mărunt. Se așază frumos pe farfurie și se pun împrejur foi de salată verde și măsline.

## SALATĂ DE CREIER CU SALATĂ VERDE

*1 creier de vițel sau porc, 1 ceapă mică, 2 linguri de ulei, 1 lingură de oțet, 1 linguriță de muștar, sare, 1 salată verde, 1 ou răscopt. Pentru maioneză: 1 gălbenuș, 1 linguriță de muștar, 50 g ulei, oțet sau lămâie, sare.*

Se curăță creierul și se fierbe în apă cu sare, adăugând o ceapă și puțin oțet. Se lasă să se răcească în apă. Se scurge, se taie felii, care se pun într-un sos de oțet, ulei și muștar.

Separat, se pregătește salata verde amestecată cu puțin sos de maioneză cu muștar, se așază în farfurie, deasupra se pun feliile de creier, iar împrejur felii de ouă răscoapte.

## SALATĂ DE MĂSLINE

*150 g măsline, 100 g miez de pâine, 100 g ulei, lămâie sau oțet, 1 ceapă mică, 50 g aspic sau câteva frunze de salată verde.*

Se scot sâmburii, iar măslinele se dau prin mașina de tocat carne sau printr-o sită. Se adaugă miezul de franzelă înmuiat în apă și stors. Se freacă

bine, până când pâinea este complet amestecată cu măslinele. Se adaugă uleiul, câte puțin, ca să nu se taie, și lămâie sau oțet. Se potrivește de sare. Când salata este gata, se adaugă ceapă tăiată mărunt, iar împrejur se pun măsline, aspic sau frunze de salată.

## SALATĂ DE PIURE DE FASOLE

*300 g fasole boabe, 100 g ulei, lămâie (sare de lămâie sau oțet), o ceapă mică, sare.*

Se fierbe fasolea uscată, se scurge și se trece prin sită. După ce s-a răcorit, se bate bine cu o furculiță, adăugând uleiul turnat câte puțin și zeama de lămâie. Se potrivește de sare. Când este gata, se amestecă cu ceapa tocată mărunt. Este o salată puțin costisitoare și foarte gustoasă.

## SALATĂ DE MELCI

*Aceleași cantități ca pentru „Melci fierți”, 1 salată verde, 3 linguri de ulei, 1 lingură de oțet, sare, piper.*

Se fierb melcii. Se scot din scoică cât sunt fierbinți, cu un ac mare. Se pregătesc cu oțet, ulei, sare și piper. Se servesc cu salată verde.

## SALATĂ RUSEASCĂ

*300 g cartofi, 1 morcov mediu, 1 mână de fasole verde, 1 mână de mazăre boabe, 2 ouă răscoapte, 1 linguriță de muștar, 100 g ulei, 2 linguri de oțet sau lămâie, sare. Pentru servit: 2-3 linguri de maioneză sau 250 g aspic sau 12 roșii frumoase.*

Se pun într-un castron cartofii și morcovii fierți, tăiați în cuburi mici, fasolea verde și albușul de ou răscopt, tăiate în bucățele, și mazărea boabe. Separat, se face următorul sos: se trec prin sită gălbenușurile răscoapte, se amestecă cu puțin muștar, se adaugă sare și ulei puțin câte puțin, ca la orice maioneză. Se subțiază cu lămâie sau cu oțet. Când este gata, se toarnă peste zarzavatul tăiat. Se amestecă și se lasă la o parte un sfert de oră, ca să se pătrundă cu sos. Apoi se gustă și se potrivește de sare și de lămâie. Salata rusească poate fi servită în diferite feluri:

1. *Cu maioneză:* se așază salata pe o farfurie lungă și se netezește cu lingura. Se toarnă deasupra un sos gros de maioneză, iar împrejur se pun cozi de raci, felii de ou răscopt și foi de salată verde.

2. *În aspic*: se toarnă într-o formă dreptunghiulară aspic de un deget și se lasă să se întărească. Din aspicul rămas și bine răcorit se toarnă cu o linguriță câte puțin pe pereții formeii, ținută înclinat, astfel ca aspicul, întărindu-se, să se țină de pereți. Operația aceasta se repetă de 2-3 ori, până când se obține pe pereții laterali ai formeii un strat gros cam de un centimetru. La mijloc se așază salata, apăsând ușor cu o lingură ca să nu rămână loc gol între salată și aspic. Se dă la rece. Înainte de servire, se introduce forma o clipă în apă caldă, se șterge și se răstoarnă pe farfurie. Se așază împrejur aspic tăiat mărunț.

3. *În roșii*: se aleg roșii frumoase și tari. Se taie capacul și se scobesc. Se presară înăuntru sare și piper și se pun pe o farfurie, cu gura în jos, să se scurgă. Se umplu cu salată și se așază pe farfurie, pe un strat de salată verde, tăiată precum tăietei.

### VINEGRETĂ (Salată de boeuf)

*Aceleași cantități ca la „Salata rusească” și puțină carne și castraveți murați.*

Se face la fel ca salata rusească. Se adaugă carnea rasol sau friptă, tăiată în bucățele mici și de asemenea castraveți.

### ZACUSCĂ DE ARDEI ȘI GOGOȘARI

*1 kg roșii, 4 gogoșari, 4 ardei grași, 1 morcov mediu, 1 ceapă, 2-3 căței de usturoi, 50 g ulei, 1 lingură de zahăr, sare.*

Se fierb roșiile și se trec prin sită. Între timp se coc gogoșarii și ardeii. Se curăță, se îndepărtează cotorul și semințele, și se taie felii nu prea mărunte. Se curăță morcovul și se taie felii, de asemenea se taie ceapa peștișori. Morcovul și ceapa se prăjesc ușor în ulei și, când s-au înmuiat, se pun în sosul de roșii, împreună cu gogoșarii, ardeii și usturoiul. Se adaugă zahărul și se potrivește de sare.

Această zacuscă se poate păstra și peste iarnă. Pentru aceasta, când este gata, se pune în borcane, se acoperă cu hârtie pergament, se leagă și se fierbe jumătate de oră într-un vas cu apă.

### ZACUSCĂ DE VINETE ȘI GOGOȘARI

*500 g roșii, 2 vinete mijlocii, 4 gogoșari, 1 ceapă (după gust), 50 g ulei, 1 lingură de zahăr, sare.*

Se coc vinetele și gogoșarii. Se curăță și se toacă împreună pe fund (se pot toca numai vinetele, iar gogoșarii se taie felii).

Se opăresc roșiile, se curăță de pielețe și se taie în sferturi. Se pun vinețele, gogoșarii și roșiile într-o cratiță cu uleiul în care s-a călit ceapa (după gust). Se pune zahărul, se potrivește de sare și se lasă să fiarbă la foc mic, până mai scade zeama, încercând să nu se prindă de fund. Se poate păstra peste iarnă ca și zacusca de ardei.

### SALATĂ CU ASPIC

*100 g rasol de vacă, 50 g șuncă slabă, 2 castraveți în oțet, 2 ouă răscoapte, sare, piper, 250 g aspic. Pentru salată: 500 g cartofi, 2 linguri de ulei, 1 lingură de oțet, 1 linguriță de muștar, sare, piper, 2 linguri de maioneză.*

Se taie precum fideaua un rest de rasol de vacă sau de pasăre, puțină șuncă, castraveții în oțet și ouăle răscoapte. Se potrivește de sare și piper. Se amestecă cu aspicul, astfel încât să le cuprindă bine pe toate. Se așază într-o formă, cu gaură mare la mijloc, se dă la rece. După ce s-a prins bine, se răstoarnă, iar la mijloc se așază o salată de cartofi, sau altă salată după plac, amestecată cu puțină maioneză.

### MAIONEZĂ DE PASĂRE CU ANDIVE

*250 g piept de curcan (sau rasol de găină), 500 g andive, 3 linguri de ulei, 2 linguri de oțet, sare, piper, 2-3 linguri de maioneză, 2 ouă răscoapte.*

Pieptul de curcan rece, curățat de piele, este desfăcut în fâșii mici și este amestecat cu o cantitate dublă de andive spălate bine, tăiate în lungime, pregătite precum salata cu oțet și ulei. Se așază pe o farfurie, iar deasupra se toarnă un sos nu prea gros de maioneză cu muștar. Împrejur se pun felii de ouă răscoapte. Pieptul de curcan poate fi înlocuit cu rasol de găină.

### CAP DE VIȚEL ÎN ASPIC

*½ cap de vițel, 3 l apă, ½ lingură de sare, 1 ceapă mică, 8 boabe de piper, 1 frunză de dafin, 3 linguri de oțet, 1 albuș.*

Se curăță foarte bine capul de vițel și se lasă câteva ore în apă rece, schimbând apa dacă este nevoie, până nu mai rămâne nicio urmă de sânge. Capul trebuie să fie bine acoperit de apă, deoarece partea care stă la aer se înnegrește. Se fierbe apă într-o oală încăpătoare, adăugând o lingură de sare, ceapă, frunza de dafin și oțetul. Când apa clocotește, se pune capul și se lasă să fiarbă la foc mic, până când se desface carnea și pielea de pe oase. Se scoate, se taie în bucăți potrivite și se așază într-o formă sau într-un castron.

Între timp zeama se mai pune pe aragaz și se lasă să fiarbă până când, punând câteva picături pe o farfurioară, acestea se întăresc bine la rece. Se strecoară și se limpezește, bătând încet, un albuș de ou (vezi la aspic). Se strecoară încă o dată, se toarnă peste carne și se dă la rece să se întărească. Se răstoarnă, după ce se introduce forma o clipă în apă fierbinte.

### CAP DE VIȚEL CU MAIONEZĂ

*Aceleași cantități ca la rețeta anterioară, 3 linguri de maioneză, 2 ouă răscoapte.*

Se pregătește și se fierbe capul ca în rețeta anterioară. Se curăță carnea de pe oase și se așază pe o farfurie. Se pregătește o maioneză cu puțin muștar și se toarnă deasupra. Împrejur se fac mici movilițe alternând din aspic, albuș și gălbenuș de ou răscopt, toate tocate mărunt.

### PIFTII DE PORC ȘI VIȚEL (răcitur)

*1 kg de picioare de porc și/sau de vițel, 3 l apă, 1 căpățână mică de usturoi, sare.*

Piftiile se pot face din picioare și urechi de porc și din picioare de vițel. Amestecate sunt mai gustoase.

Se pun la fiert într-un vas cu apă rece 2 picioare de porc și 2 de vițel, bine spălate și curățate. Se lasă să fiarbă descoperite la foc mic și se spumează din când în când. Se sarează. Sunt gata atunci când carnea se desface ușor de pe os. Se scot oasele înainte de a se răci și se așază carnea în farfurii. Zeama se curăță de grăsime și se încearcă dacă este destul de legată, punând câteva picături pe o farfurioară. Dacă acestea se întăresc bine la rece, se dă la o parte oala cu zeamă și se lasă să se limpezească. Altfel se lasă pe foc, să mai dea câteva clocote. După gust, se pune puțin usturoi pisat în zeamă înainte de a fi strecurată. Se toarnă apoi zeama peste carnea din farfurii și se lasă să se prindă. Înainte de a fi servite, se pot răsturna, ștergând fundul farfuriei cu un șervet înmuiat în apă fierbinte.

### PIFTII DE PASĂRE (răcitur)

*O pasăre (aprox. 1 kg), 2-3 l de apă (după timpul cât trebuie să fiarbă pasărea), 2-3 căței de usturoi, sare.*

Se fac din curcan, găscă, găină (cocoș), pui. Se curăță pasărea, se taie, alegând bucățile potrivite pentru piftii. Se pune apă să fiarbă. Când dă în

clocot, se pun ghearele și capul, apoi bucățile pe rând, nu o dată, ca să nu iasă zeama tulbure. Se spumează, se adaugă puțină sare, lăsând să fiarbă la foc mic până sunt gata, fără să se sfărâme carnea. Se scot ghearele și capul, iar bucățile de pasăre se așază în farfurii. Se continuă la fel ca în rețeta anterioară.

### PATEU DE FICAT

*Un ficat (pasăre, porc, vițel aprox. 300 g), 1 ceașcă de lapte (opțional), 2 gălbenușuri, 100 g unt proaspăt, 1 lingură de unt topit, 100 g aspic.*

Se spală ficatul; se curăță cu grijă ca să nu rămână nicio urmă de fiere, care poate amărî pateul. Ca să fie alb, se ține ficatul câteva ore în lapte. Se pune la fiert într-o cratiță cu apă și sare. Când apa clocotește, se dă drumul ficatului și se lasă să fiarbă aproximativ zece minute. Se încearcă dacă este gata apăsând cu o furculiță în partea mai groasă a ficatului; dacă nu iese sânge sau apă înroșită, ficatul este suficient de fiert. Se dă cu cratiță cu tot la o parte, se acoperă și se lasă să se răcească în apă.

Când s-a răcit, se scurge bine de apă, se taie din mijloc 2-3 felii, frumoase, de ficat, care se vor lăsa întregi în pateu, iar restul se dă prin sită, împreună cu 2 gălbenușuri răscoapte.

Se pune pasta într-un castron și se freacă bine împreună cu o bucată de unt proaspăt, până capătă un aspect onctuos.

### SPUMĂ DE FICAT ÎN ASPIC

*Ficat (aprox. 300 g), 1 fir de cuișoare, 4 boabe de piper, 1/2 frunză de dafin, sare, 75 g frișcă bătută, 300 g aspic.*

Se fierbe ficatul ca în rețeta anterioară, punând la fiert un fir de cuișoare, piperul, frunza de dafin și sare. Îndată ce este gata, se trece printr-o sită fină, se freacă și se amestecă cu frișcă bine bătută, pusă câte puțin odată. Se îmbracă o formă cu aspic, se așază ficatul și deasupra se mai toarnă aspic. Se ține 2 ore pe gheață, se răstoarnă și se așază împrejur aspic tocat.

### FICAT ÎN ASPIC

*Aceleași cantități ca în rețeta anterioară (fără frișcă), 200 g aspic.*

Se fierbe ficatul ca în rețeta anterioară. După ce s-a răcit, se taie în felii de grosimea degetului. Se așază frumos pe farfurie, iar deasupra se toarnă

aspicul. Operația aceasta se face la rece și pe masa unde se va lăsa aspicul să se răcească. Farfuria nu mai trebuie mișcată, căci altfel se mișcă ficatul și se strică ordinea făcută la început.

### PATEU IMITAT

*2 cepe mijlocii, 1 lingură de untură, 2 linguri de pesmet, 50 g drojdie, 1 pahar de lapte, 2 ouă răscoapte, 1 praf de ienibahar, piper, sare.*

Se toacă ceapa foarte mărunț și se rumenește într-o cratiță cu o lingură de untură. Se adaugă pesmetul și laptele în care s-a înmuiat drojdia, sare, piper și un praf de ienibahar. Se amestecă totul bine pe foc, până se îngroașă.

Se pregătesc dinainte ouăle fierte, răscoapte. Se curăță, se scot gălbenușurile, se zdrobesc cu furculița și se amestecă cu compoziția de mai sus. Se așază pateul pe farfurie, iar împrejur se pun albușurile tocate mărunț.

### CIUPERCI UMPLUTE

*500 g ciuperci, 50 g ulei, 2 linguri de pătrunjel și mărar tocat, piper, sare.*

Se alege ciuperci albe, frumoase și potrivit de mari. Se spală și se așază într-o cratiță pe aragaz, punând în fiecare câte un praf de sare și puțin ulei. Se acoperă și se țin până când se înmoaie. Separat, se toacă mărunț cotoarele și se pun într-o cratiță mică să se înăbușe cu puțină sare și ulei. Când sunt înmuiate bine și scăzute, se dau la o parte să se răcorească, se amestecă cu foi de pătrunjel, mărar tocat mărunț și cu piper praf; cu această tocătură se umplu ciupercile, de asemenea răcorite. Se așază pe farfurie și se servesc reci.

### CIUPERCI UMPLUTE CU BRÂNZĂ

*500 g ciuperci, 50 g unt, 100 g brânză telemea, 1 lingură de mărar sau de pătrunjel verde tocat, sare, 1 linguriță de parmezan ras.*

Se pregătesc ciupercile ca în rețeta anterioară și se pun într-o cratiță la foc să se înmoaie pe jumătate, punând în fiecare câte un praf de sare și o bucățică de unt. Cotoarele se toacă și se înăbușă de asemenea în altă cratiță cu puțină sare și unt. Se trece prin mașină sau printr-o sită rară brânza. Se freacă bine până când devine ca o pastă, se amestecă cu cotoarele tocate și înăbușite și cu pătrunjel sau mărar verde, tocat mărunț. Cu această pastă se umplu ciupercile, se presară cu parmezan ras, iar deasupra fiecareia se pune o bucățică

mică de unt proaspăt. Se așază într-un vas termorezistent, se introduc la cuptor și se țin până când se rumenesc frumos deasupra. Se servesc fierbinți.

### PATEURI CU CIUPERCI ȘI OUĂ

*300 g aluat franțuzesc, 100 g șuncă sau limbă fiartă, 2 ouă răscoapte, 100 g ciuperci, 1 lingură de unt, 1 lingură de parmezan ras.*

*Pentru sos: ½ lingură de unt, ½ lingură de făină, 2 cești de zeamă de carne sau lapte, sare.*

Se fac forme mici din aluat franțuzesc, ceva mai joase, iar când sunt coapte, capacul se taie cât se poate de mare. (Capacele nu se vor întrebuița la pateuri, în schimb se pot lipi câte două împreună, cu puțină marmeladă, sau orice fel de cremă și se servesc ca prăjituri.)

Separat, se face un sos de făină. Când formele de aluat sunt coapte, fără să fie prea rumene, se taie capacele, iar înăuntru se pun bucățele de șuncă, limbă fiartă, felii de ou răscopt, ciuperci tăiate felii și înăbușite în unt sau bucățele mici de creier fiert, iar peste acestea se toarnă 1-2 lingurițe de sos de făină. Se presară parmezan ras, se dau câteva minute la cuptor să se rumenească deasupra și se servesc calde.

## SALATE

### SALATĂ VERDE

*1 căpățână mare de salată verde sau 2 mijlocii, 3 linguri de ulei, 1 lingură de oțet, sare, piper, muștar (opțional).*

Se spală salata în mai multe ape, se curăță de frunzele veștede și îngălbenite, se desprind frunzele unele de altele și se scurg bine de apă. Într-un castron se pregătește un sos din ulei cu lămâie sau oțet, sare și un praf de piper. După gust se poate adăuga și puțin muștar, acesta trebuie frecat la început cu uleiul, turnat picătură cu picătură, apoi subțiat cu lămâie sau oțet. Când sosul este gata, se pune salata, se amestecă cu furculița și lingura de salată. În același fel se pregătește salata de marole, păpădie, andive, salată creată etc.

Salata trebuie pregătită numai cu puțin timp înainte de a fi servită, căci dacă stă prea mult, se veștejește și își pierde din gust. O salată veștedă, nepregătită se înprospătează dacă se ține un timp în apă rece.