

Alexandra Baltag

**100 și ceva de
Băuturi și
conserve măiestre
ale bunicului Costică**

Cum e, bunicule, să trăiești mai multe vieți într-una? Să îți vezi copiii, nepoții și strănepoții crescând, fiecare scriind propria poveste? Tu ești o adevărată carte pentru noi toți, o sursă de lecții de viață care, dacă fiecare dintre noi le-ar asculta, ar învăța să trăiască mai frumos.

Te-ai născut într-un sat uitat de lume, aproape de orașul Bicz – în Potoci, acum 100 de ani, într-o perioadă în care nu exista nimic din ce avem noi azi. Ai participat la o evoluție continuă și ai ajuns să vezi cu ochii tăi cum lumea devine tot mai puternică, mai tehnologizată, mai grăbită.

Când eram mică și mai făceam câte o boroboacă, te auzeam „înjurând”: „Buzăul, buzăului, buzăului mă-tii!” Era singura ta „înjurătură”, care m-a amuzat mereu teribil. Sunt multe amintiri pe care le am cu tine, bunicule, dar cea mai de preț este cea în care mă urcai călare pe calul nostru, Bizu, și îmi spuneai: „Di, di, mergi cu el la apă!”

Ești o binecuvântare pentru noi toți. Să trăiești 100 de ani înseamnă să îndeplinești înțelepciunea cu răbdarea, să cunoști lumea în cele mai adânci frământări ale ei, dar și în micile bucurii. Am învățat de la tine cea mai importantă lecție: să trăiesc așa cum vine viața.

Cum ai reușit, bunicule, să păstrezi atâta liniște în suflet? Să iubești viața și oamenii chiar și atunci când greutățile erau mai mari decât speranțele? Poate că răspunsul este ascuns în zâmbetul tău blând sau în privirea care parcă știe totul.

Sunt o norocoasă, poate chiar cel mai norocos copil de pe pământ, că te-am avut alături pe tine și pe bunica.

Vă mulțumesc, bunicule, de la voi am învățat ce înseamnă eternitatea!

A voastră,
Alexandra

Cuprins

Introducere	7
Rachiul lui badea Costică	8
Via	10
BĂUTURI	13
BĂUTURI ALCOOLICE	15
Vișinată – licori magice ale bunicului Costică	16
Vinul	19
Vinul de casă al bunicului Costică – poveste și tradiție	19
Procesul magic al vinului	19
Rețeta vinului de casă – exact ca la bunicul Costică	20
Vinul de coacăze negre – elixirul pădurilor	21
Vinul de corcodușe – surpriza verii	23
Vinul de măceșe – comoara toamnei	24
Vinul de afine – esența muntelui	25
Vinul de coarne – rubinul toamnei	27
Vinul de agrișe – prospețimea verii	28
Vin de Mied – Licoarea Zeilor	30
Curiozități despre Mied spuse de bunicul Costică	32
Tainele Bunicului Costică pentru un vin de casă veritabil	32
BĂUTURI NON-ALCOOLICE	34
Socată – băutura soarelui prinsă în ulcior	34
Poveștile bunicului Costică despre socată	35
CONSERVE DIN FRUCTE	37
SIROPURI	37
Siropul din coji de portocale – aur lichid prins în sticlă	38
Siropul de trandafiri – parfumul copilăriei	39
Siropul de zmeură – suc de copilărie	40
Sirop de pătlăgină – leacul blând al bunicii	42

Sirop de ceapă – doctorul din cămară.....	43
Siropul din muguri de brad – leacul bunicii.....	45
Siropul de flori de soc – mireasma primăverii prinsă în sticlă.....	46
Sirop de mure.....	48
Sirop de mentă – răcoarea verii.....	49
Sirop din zahăr ars – dulceața caramelului.....	51
Sirop de păpădie.....	52
COMPOTURILE – Licori cu gust de copilărie.....	54
Compot de prune – sucul mov al toamnei.....	55
Compot de vișine și cireșe – dulceața și acrișorul în aceeași sticlă.....	56
Compot de gutui – parfumul toamnei.....	57
Compot dietetic de afine – sănătatea pădurii în borcan.....	59
Compot de piersici, caise și pere – catifelarea verii în borcan.....	60
Compot de cireșe sau vișine nefierte.....	61
Compot dietetic de prune, coarne, cireșe sau vișine – fără prea mult zahăr, dar plin de gust.....	62
Conserve de prune, cireșe sau vișine pentru plăcinte – comoara cofetarilor.....	64
Compot de vișine sau prune nefiert – dulce, fără foc.....	65
Secretele bunicilor pentru un compot cu gust de copilărie.....	66
DULCEȚURILE, GEMURILE, MAGIUNUL ȘI MARMELEADELE BUNICII – aurul dulce în borcane.....	69
Dulceața – răsfățul fructelor întregi.....	69
Gemul – echilibrul perfect între fruct și sirop.....	70
Magiunul – răbdarea dulce a toamnei.....	70
Marmelada – joaca dulce a copilăriei.....	70
Borcanul cu amintiri.....	71
Dulceață de cireșe – rubinele verii.....	71
Dulceață de caise – razele soarelui închis în borcan.....	73
Dulceață de gutui – parfumul toamnei.....	74
Cireșe confiate – dulceața perfectă pentru prăjituri.....	75
Dulceață de prune brumării – parfumul toamnei închis în borcan.....	76

Dulceață de caise verzi – gustul copilăriei.....	77
Cojile de portocale confiate sau date prin răzătoare (randea) – aromă și culoare în bucătărie.....	79
Dulceață de mure – dulceața pădurii prinsă în borcan.....	80
Dulceață de zmeură – dulceața mea preferată.....	82
Dulceață de trandafiri – parfum prins în borcan.....	83
Dulceață de nuci verzi – un gust rar și prețios.....	85
Dulceață de vișine sau cireșe – rubine dulci în sirop.....	86
Dulceață de fragi sau căpșune – explozie de arome.....	87
Dulceață de struguri – dulceața toamnei.....	88
Dulceață de ardei iuți cu suc de roșii – foc dulce în borcan.....	89
GEMURI.....	92
Gem de vișine și cireșe – dulceața verii în borcan.....	92
Gem de caise – soarele prins în lingură.....	93
MARMELEADA – crema dulce a copilăriei.....	95
Marmeladă de mere, pere și prune – savoarea toamnei închisă în borcane.....	97
Marmeladă de caise.....	98
Marmeladă de piersici – catifelare dulce în linguriță.....	99
Marmeladă de vișine și cireșe – gust dulce-acrișor într-un borcan.....	100
Marmeladă de corcodușe sau prune – aroma copilăriei închisă în sticlă.....	101
Marmeladă amestecată – surpriza din cămară.....	103
Marmeladă de măceșe – comoara dulce a toamnei.....	104
Magiun de prune – renumit pentru aroma puternică.....	106
Secretele bunicii pentru o dulceață, un gem, o marmeladă și un magiun perfect.....	108
ȘERBETUL – dulceața fină a copilăriei.....	109
Șerbet de trandafiri – parfumul grădinii în borcan.....	110
Șerbet de zmeură sau frăguțe – prospețimea verii.....	111
Șerbet de lămâie sau portocală – răcoritor și aromat.....	112
Șerbet de ciocolată – un desert fin și elegant.....	113

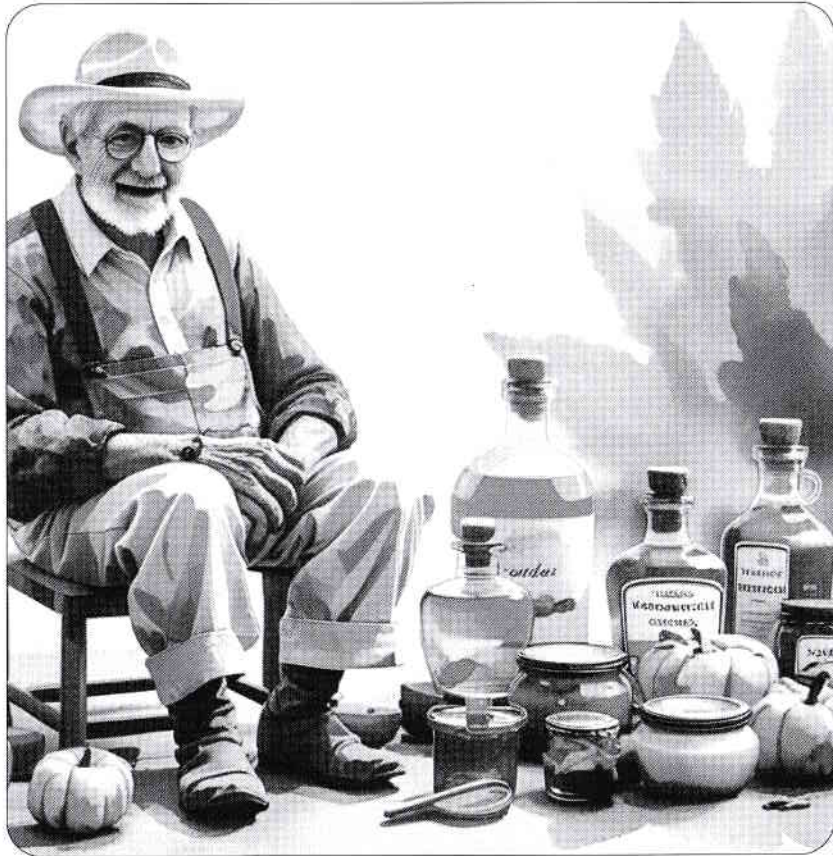
CONSERVE DIN LEGUME – BORCANE PLINE CU AMINTIRI 115

Ardei și roșii pentru ciorbe – gustul verii în lingură.....	116
Bulion de roșii – bunătatea bucătăriei	117
Ciuperci marinate – gustarea gata făcută	119
Fasole verde cu suc de roșii – gust de vară păstrat în borcane.....	120
Conopidă în suc de roșii – crocantă și parfumată	121
Zacuscă – Gustul copilăriei uitată în borcane	123
Zacusca bunicii – cu ghebe și cu pește, o comoară din cămară.....	124
Salată de vinete pentru iarnă	125
Tocană de gogoșari – un deliciu al toamnei	126
Conserve în oțet și murături	128
Gogoșari și ardei în oțet – rețeta bunicilor	128
Ardei grași sau gogoșari umpluți cu varză albă – rețeta copilăriei..	130
Castraveți în oțet – rețeta bunicilor	132
Castraveți în saramură – rețeta bunicii Ana.....	133
Gogonele murate	135
Pepenii verzi murați – rețeta bunicului Costică	137
Ciuperci murate – rețeta bunicii Ana	138
Ghebe murate – rețeta bunicului Costică.....	140
Bureți „păstrăvi de fag” murați – rețeta bunicului Costică.....	142
Varza murată – deliciul zilelor de iarnă.....	144
Moarea – leacul bunicii Ana	146
Merișoare murate – rețeta bunicii Ana.....	146
Prune murate – rețeta bunicului Costică	148
Conserve de legume cu oțet și sare – gustul toamnei în cămară.....	149
Ardei cu sare, pentru umplut.....	150
Ardei și roșii cu sare, pentru ciorbe.....	151
Ardei și roșii cu oțet, pentru ciorbe	152
Pastă de ardei și gogoșari roșii	153
Zarzavat cu sare pentru supe și ciorbe – munca unei familii, gustul unei ierni întregi	154
Hrean ras conservat – leac natural și condiment nelipsit din cămară.....	155

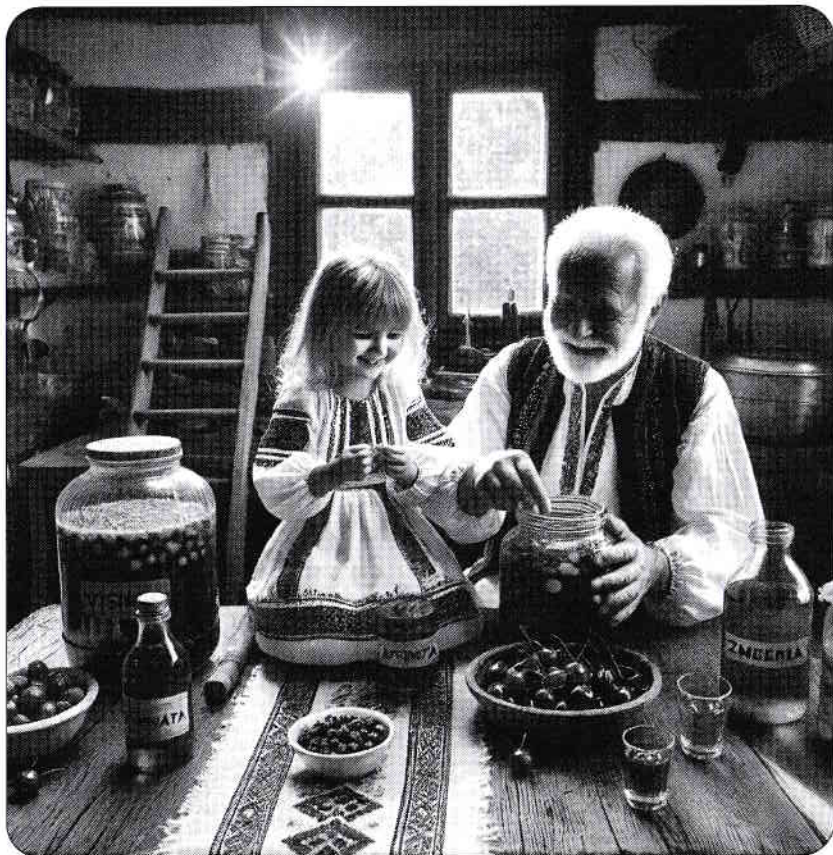
Dovlecei cu sare – comoara toamnei.....	157
Fasole verde cu sare – gustul verii peste iarnă	158
Frunze de viță de vie pentru sarmale – moștenirea bunicii.....	160
Conservarea plantelor aromatice – Comoara parfumată a cămării	162
Conservarea pătrunjelului	162
Mărar, țelină și leuștean – trio-ul perfect al ciorbelor delicioase	163
Tarhon în oțet – secretul bunicii pentru ciorbe acrișoare	163
Cimbrul – parfumul inconfundabil al toamnei	163
Cum păstrăm legumele și zarzavaturile pentru iarnă	165
Păstrarea legumelor proaspete	165
Uscarea zarzavaturilor – Comoara din săculeț	165
Pe prispă – vreme de sărbătoare și de dezvăluit secretele conservelor de odinioară	167
Încheiere	169

LBRIS

We know
books



BĂUTURI



Băuturi alcoolice

Nu era grabă în pregătirea acestor licori. Se lăsau la soare, se scuturau ușor, se legau la gură cu tifon să nu prindă muscă, iar apoi, după săptămâni de așteptare, se strecura dulceața lor și rămânea esența – parfumată, tare, bună de pus pe masă când se adunau ai casei.

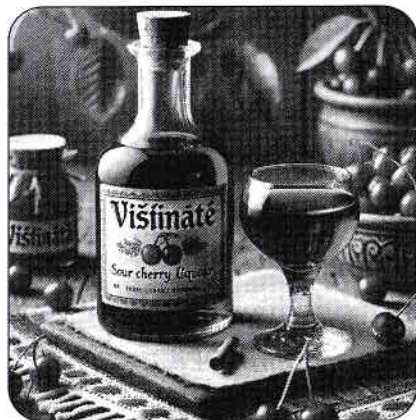
Azi, poate că mulți nu mai au răbdare să le pregătească așa cum se făcea odinioară. Dar pentru mine, nimic nu are gust mai bun decât o linguriță de vișinată furată din damigeana de sticlă, așa cum făceam împreună cu bunicii, copil fiind, când mă ascundeam de bunica și mă prefăceam că doar învârt lingura prin licoarea roșie, dar eu mă mai lingeam pe degete puțin.

Astea-s licorile copilăriei mele. De beci, de sărbătoare, de bucurie. Și cum zicea bunicul: „Să nu-ți lipsească niciodată din casă un strop de vișinată, că doar așa descoperi dulceața vieții!”

Vișinată – licori magice ale bunicului Costică

„Hai, bunicule, spune-mi cum se face vișinata aia bună, care parcă are soarele verii în fiecare picătură!” îi spuneam eu, în timp ce mă învârteam curioasă pe lângă el, în zilele de toamnă.

„Ei, vișinata, bunicule, e un dans între fructe, zahăr și rachiu, toate puse laolaltă să se bucure de soare și de timpul care trece. Hai să-ți spun cum o facem.”



Ingrediente

- ✓ 5 kg vișine coapte, din cele negre și lucioase
- ✓ 1/2 kg cireșe amare – dacă ai noroc să găsești
- ✓ 1/2 kg zmeură sau frăguțe – ca să-i dăm o aromă mai adâncă
 - ✓ 1,5 kg zahăr
- ✓ 100 ml rom – ca să-i dăm personalitate
 - ✓ 1 plic zahăr vanilat
- ✓ 1,5 l alcool de 70 de grade sau 1 l alcool de 87 de grade
 - ✓ 1 l rachiu alb, făcut de mine, desigur
 - ✓ 8-10 picături esență de migdale

Mod de preparare

„Mai întâi, speli fructele cu grijă, dar nu scoți sâmburii, că acolo stă esența gustului,” spunea bunicul, cu vocea lui calmă. „Le pui pe toate într-o damigeană de 10 litri, ce fructe dorești tu – vișinele, cireșele

amare, zmeura – și presari zahărul peste ele. Apoi, le scuturi bine, bine, până vezi că începe să se amestece zahărul cu fructele. Damigeana trebuie legată la gură cu tifon, să nu intre musculițele.”

„Și cât trebuie să stea la soare, bunicule?” întrebam eu, curioasă.

„Păi, le lași 5-6 zile, dacă ai soare, sau la căldură, în bucătărie, dacă vremea-i capricioasă. Dar ai grijă, agit-o în fiecare zi, să se topească bine zahărul și să lase fructele zeamă. După ce vezi că zahărul s-a topit și fructele înoată în suc, e timpul să pui alcoolul, romul și zahărul vanilat.”

„Și după ce pun alcoolul, mai trebuie să fac ceva?” îl întrebam curioasă.

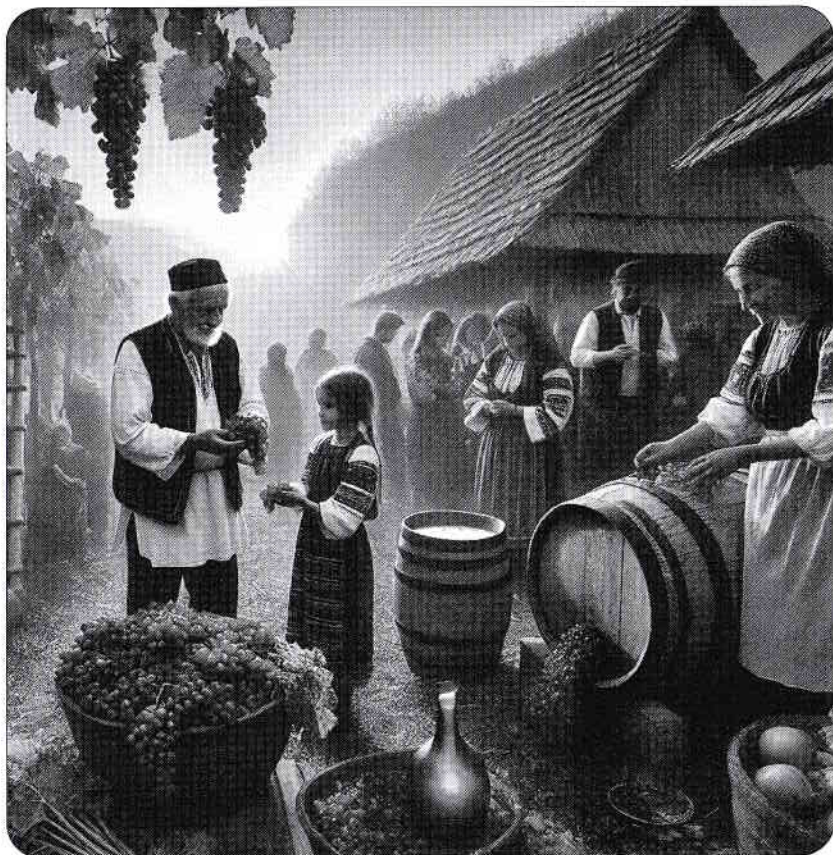
„Astupi damigeana cu un dop bun și o lași la rece încă două săptămâni. Dar să nu uiți să o agiți la fiecare 2-3 zile, ca să se amestece toate bine. După două săptămâni, vișinata-i gata. Poți să o bei așa, cu fructe, sau poți să o strecoari, după cum îți place.”

„Dar ce se întâmplă dacă nu pun destul alcool, bunicule?”

„Ei, aici vine partea serioasă. Dacă vișinata nu are peste 25 de grade alcoolice, fermentația nu se oprește. Și atunci, fermenții din fructe vor face treabă în continuare, eliberând bioxid de carbon. Dacă damigeana e închisă ermetic, bioxidul de carbon poate să o spargă. Așa că ai grijă să respecti rețeta.”

„Și fructele, bunicule? Ce faci cu ele după ce strecoari vișinata?”

„Ei, fructele i le dăm bunicii Ana să facem bomboane sau prăjituri. Are ea o rețetă bună. Le dă prin ciocolată, sau le pune în chec și uite-așa avem un desert tare bun pentru musafirii!” „Sau pentru mine, bunicule!”



Vinul

Vinul de casă al bunicului Costică – poveste și tradiție

Vinul, drăguța mea, e ca un legământ între noi și pământul care ne ține, un dar al viei care ne răsplătește pentru toată grija noastră. Și să știi de la mine: dacă îl faci cu suflet, vinul o să-ți iasă bun în fiecare toamnă,” îmi spunea bunicul, aranjând teascul mare din curte. Toată familia se aduna pentru această sărbătoare. Era o sărbătoare a muncii, a râsetelor și a poveștilor spuse printre boabele de struguri coapte. Bunicul, cu o privire atentă, alegea doar cei mai frumoși și mai dulci struguri, din cei care fuseseră atinși de soarele de vară și puțină brumă de toamnă. Bunica îi gusta mai întâi, strângând câte o boabă între degete, să vadă dacă sucul curgea dulce și auriu. „Sunt buni, Costică. Uite, dulci ca mierea. Îi putem da la teasc,” spunea ea, cu o sclipire de satisfacție în ochi.

Procesul magic al vinului

Strugurii ajungeau mai întâi la teasc, acel instrument vechi de lemn care părea să fi fost acolo dintotdeauna. Bunicul, cu mâinile lui noduroase, îi zdrobea cu grijă, iar noi, cei mici, ajutam la presat. Mustul începea să curgă, dulce și parfumat, și îl duceam într-un vas mare din lemn. „Hai, gustă!” îmi spunea bunicul, și fiecare înghițitură de must era o promisiune a vinului care avea să fie. „Dar ce faci cu tescovina, bunicule?” îl întrebam, privind la ciorchinii zdrobiți, care rămâneau în teasc. „Tescovina merge la țuică. Nimic nu se pierde! O punem într-un butoi mare, o lăsăm să fermenteze, și de acolo scoatem aurul alb – țuica,”