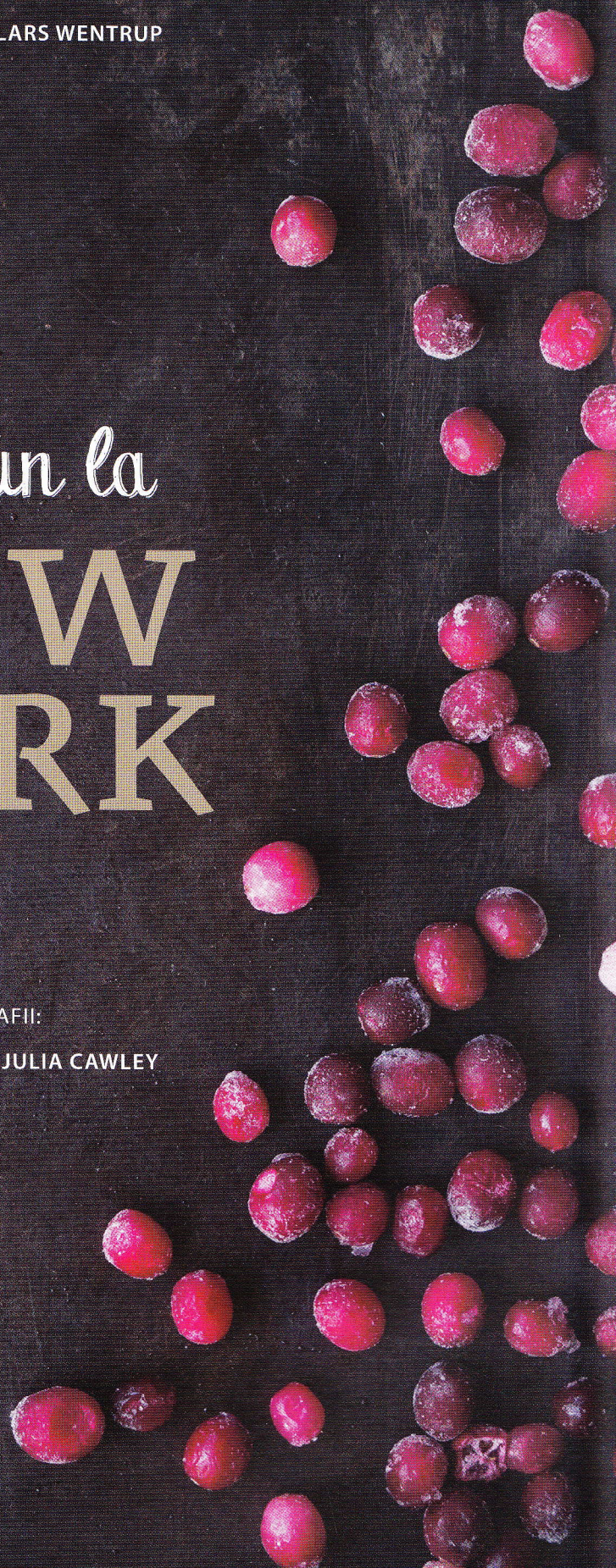


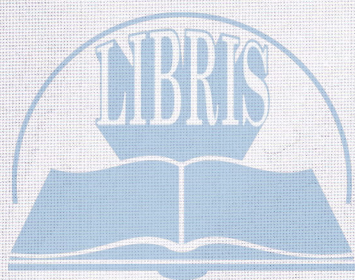
LISA NIESCHLAG ★ LARS WENTRUP

Crăciun la
**NEW
YORK**

FOTOGRAFII:

LISA NIESCHLAG ȘI JULIA CAWLEY





CUPRINS



PATISERIE

Fursecuri, dulciuri și negrese

- 22 Fursecuri de Crăciun cu nuci de Macadamia
- 25 Negrese cu afine
- 27 Fursecuri sărate cu unt de arahide
- 30 Brioșe cu acadele
- 32 Prăjiturele Whoopie
- 34 Fursecuri „Fulg de nea“
- 38 Biscuiți cu fulgi de ovăz, merișoare și migdale
- 40 Tarte de lămâie cu beza și fistic
- 42 Gogoși cu glazură de portocale și vanilie

O GUSTARE DE IARNĂ

Clătite, pâine și chifle

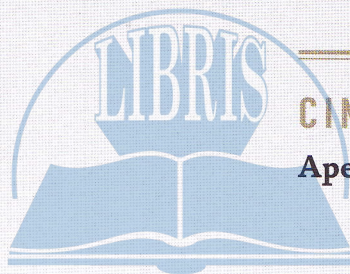
- 48 Clătite cu unt cu sirop de arțar și scorțișoară
- 50 Ouă cu bacon
- 52 Pâine dulce cu coajă de portocală
- 57 Monkey Bread cu ierburi aromatate
- 59 Brioșe din făină de porumb cu parmezan și susan
- 62 Chifle
- 64 Trei tipuri de umpluturi pentru chifle
- 67 Babka cu ciocolată
- 70 Minirulouri cu scorțișoară
- 73 Blintzes umplute cu brânză de vaci
- 74 Smoothie cu portocală și cocos

SĂRBĂTORI FERICITE

Burger, mâncare tradițională și prăjituri

- 81 Sandvici Reuben
- 82 Spaghete și chifteluțe din carne
- 85 Mac & Cheese
- 88 Burger de miel cu boabe de rodie
- 90 Plăcintă de mere cu nuci și merișoare
- 93 Turtă dulce cu glazură
- 96 Tartă de dovleac
- 98 Cheesecake
- 100 Prăjitură cu morcov și glazură din cocos





CINA DE CRĂCIUN

Aperitive, feluri principale și deserturi

- 112 Supă de sfeclă roșie
- 115 Supă iute de dovleac cu cremă de ghimbir
- 116 Salată de fenicul și portocale cu stafide
- 120 Salată Waldorf cu nuci caramelizate
- 123 Păstârnac cu unt brun, alune de pădure și cimbru
- 124 Mușchi de vită cu morcovi înăbușiți
- 127 Piure de cartofi cu rozmarin
- 130 Sufleu din cartofi dulci, cu ciuperci și praz
- 133 Friptură glazurată de porc
- 136 Cobbler cu roșii
- 138 Crumble de Crăciun
- 141 Prăjitură cu ciocolată caldă și înghețată de vanilie

AJUNUL ANULUI NOU

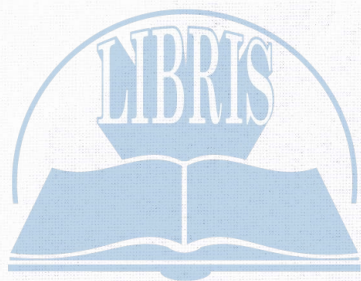
Aperitive, popcorn și băuturi

- 149 Grisine cu cimbru și sare
- 150 Guacamole cu sos de vinete
- 155 Unt de merișoare și salată de dovleac
- 156 Chipsuri din cartofi dulci
- 160 Covrigei cu ciocolată
- 163 Popcorn cu caramel
- 164 Lichior de ouă
- 166 Bloody Mary & Manhattan
- 169 Cranberry Gin Fizz & Sidecar

- 173 Index

Povești

- 10 Povestea de Crăciun a lui Auggie Wren *Paul Auster*
- 102 Darul magilor *O. Henry*
- 142 Există Moș Crăciun? *Virginia O'Hanlon*



EMOȚIA PLUTEȘTE ÎN AER...

Când, în primele zile de decembrie, bate vântul rece printre case și aburi albi se ridică din canalizare, nu mai rămâne adesea mult până când aerul rece și umed al Marilor Lacuri aduce prima ninsoare peste New York. Fulgii de nea încep să danseze pe străzi și, pe neașteptate, transformă metropola într-un decor alb. Timpul pare să se oprească pentru un moment, iar forfota newyorkeză își încetinește ritmul. Emoția se răspândește pe chipuri. Orașul dispare sub o glazură strălucitoare de zahăr pudră – la fel ca într-un glob newyorkez cu zăpadă, de altfel unul dintre cele mai îndrăgite suvenire de către numeroșii turiști.

Oameni din toate părțile lumii vin an de an în oraș – pentru renumitele cumpărături de Crăciun sau pentru a patina în Central Park. Lamele patinelor se leagănă în mijlocul unui peisaj fabulos, însoțite de o senzație de imponderabilitate și de visul nemărginitelor posibilități. Orașul și-a îmbrăcat haina specială pentru sărbătoarea Crăciunului.

New York sclipește mai mult ca oricând și îmbată localnicii și oaspeții cu mii de luminițe colorate și pomi de Crăciun iluminați.

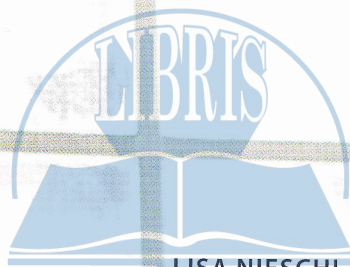
Amestecul dintre energia pulsantă a marelui oraș și magia sărbătorilor de Crăciun fascinează și entuziasmează, în aceeași măsură. Și nu numai pe Broadway, ci și pe străzile periferice, liniștite, în cafenele mici, confortabile, decorate atrăgător, sau pe băncile vrăjite din Central Park, pe care Julia Cawley stă cu plăcere; timpul se scurge, iar clipa este savurată. Fotografia trăiește și lucrează în New York și surprinde mereu în fotografiile sale agitația metropolei – ca un omagiu pentru orașul care îi arată zilnic o nouă față.

Această versatilitate se reflectă și în mâncare, deoarece, firește, orașul, ca și țara, are de oferit și delicii culinare specifice celei mai frumoase perioade a anului. Cu siguranță am găsit rețetele adecvate, care adaptează cantitățile de zahăr și unt la gustul european, și care pun în scenă cu drag și fotografiază delicatesele – de la cele dulci la cele consistente și crocante.

Porniți acum, împreună cu noi, într-o călătorie, pentru a pătrunde în poveștile unui oraș fascinant și pentru a gusta esența incomparabilă a New Yorkului.

Crăciun fericit!

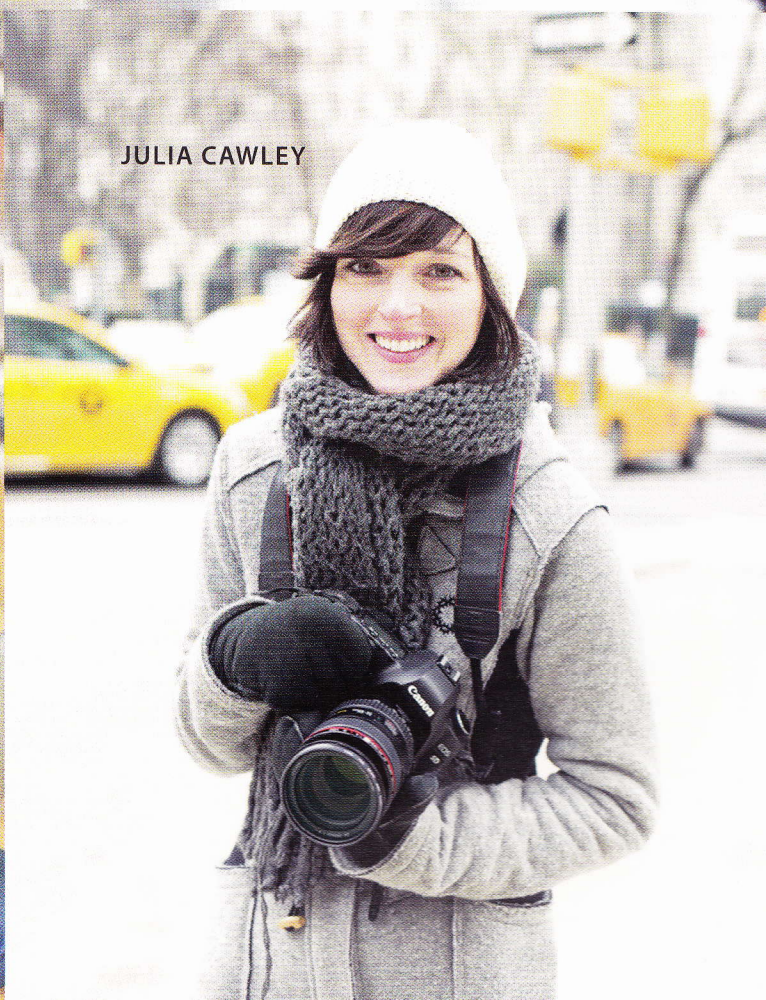
Lisa Nieschlag și Lars Wentrup



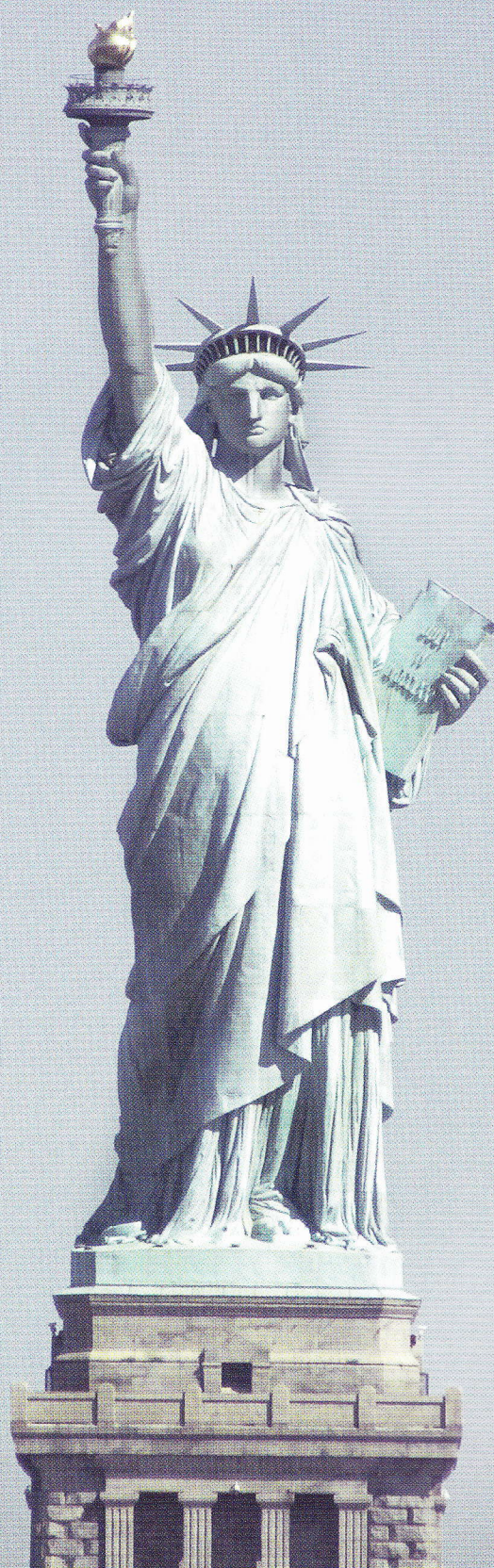
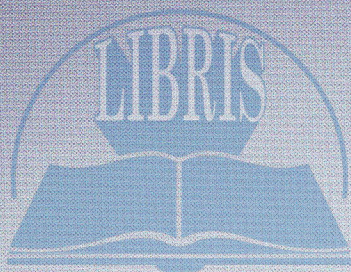
LISA NIESCHLAG



LARS WENTRUP



JULIA CAWLEY





Povestea de Crăciun A LUI AUGGIE WREN

Paul Auster

Am auzit această poveste de la Auggie Wren. Din moment ce Auggie nu iese prea bine din cele povestite, sau, cel puțin, nu atât de bine pe cât și-ar dori, m-a rugat să nu îi dezvălui adevărata identitate. În rest, povestea este așa cum mi-a spus-o el: portofelul pierdut, femeia oarbă și cina de Crăciun.

Auggie și cu mine ne cunoaștem de aproape unsprezece ani. Lucrează ca vânzător într-o tutungerie de pe Court Street, din Brooklyn, și, de vreme ce este singurul magazin care comercializează țigările olandeze care îmi plac atât de mult, merg acolo destul de des. Mult

timp, nu m-am gândit prea mult la Auggie Wren. Mi se părea a fi doar un omuleț bizar, care purta un hanorac albastru și care îmi vindea țigarete și reviste. Un personaj plin de umor, mititel, care avea întotdeauna ceva amuzant de spus despre vreme, echipa de baseball Mets și despre politicienii de la Washington, și cam asta era tot.

Apoi, într-o bună zi, acum câțiva ani, răsfoia o revistă și a dat peste o recenzie a uneia dintre cărțile mele. A înțeles că era vorba despre mine deoarece articolul era însoțit de poza mea, iar de atunci lucrurile s-au schimbat între noi. Pentru Auggie, nu am mai fost un simplu client, ci am devenit o persoană importantă. Cei mai mulți



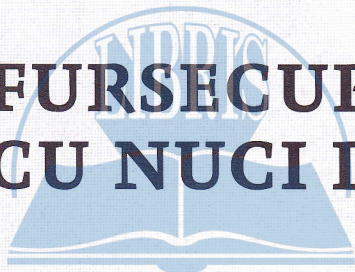
oameni nu sunt interesați de scriitori sau de cărți, dar am aflat cu acea ocazie că Auggie se credea un artist. Acum, că aflase cine eram, m-a privit ca pe un aliat, un confident, un camarad. Ca să fiu sincer, am găsit întreaga situație destul de stânjenitoare. Apoi, aproape inevitabil, a venit momentul în care m-a întrebat dacă vreau să arunc o privire asupra fotografiilor sale. Având în vedere entuziasmul și bunăvoința sa, nu am avut cum să refuz.

Dumnezeu știe la ce mă așteptasem. În niciun caz la ce mi-a arătat Auggie a doua zi. Într-o cămăruță din spatele magazinului, mică și fără ferestre, a deschis o cutie din carton și a scos douăsprezece albume foto negre, identice. Era munca sa de-o viață, a spus, pentru care nu îi fuseseră necesare mai mult de cinci minute pe

zi. În ultimii doisprezece ani, stătuse în fiecare dimineață, la ora 7 fix, în intersecția dintre Atlantic Avenue și Clinton Street, și făcuse, de fiecare dată, exact din același unghi, o fotografie color. Acum, proiectul era compus din mai bine de patru mii de fotografii. Fiecare album reprezenta un alt an, imaginile fuseseră așezate în ordine, de la 1 ianuarie până la 31 decembrie, iar sub fiecare era însemnată cu grijă data.

Pe măsură ce răsfoiam albumele și începeam să studiez opera lui Auggie, nu mai știam ce ar trebui să cred. Prima impresie era că mă aflu în fața celui mai ciudat și uimitor lucru pe care îl văzusem vreodată. Toate fotografiile erau identice. Întregul proiect forma o imagine năucitoare, repetitivă. Aceeași stradă, aceleași clădiri, iar și iar, un delir nesfârșit de imagini

PATISERIE



FURSECURI DE CRĂCIUN CU NUCI DE MACADAMIA

Nucile de Macadamia nu plac neapărat tuturor. Una dintre cauze poate fi și faptul că se râncesc repede, căpătând apoi un gust învechit. Pe de altă parte, sămburii proaspeți ai nucilor de Macadamia au o aromă minunată și dau fursecurilor noastre o savoare inedită. Originare din pădurile tropicale australiene, nucile indigene au fost considerate de către aborigeni o bogată sursă de hrană. Astăzi sunt atât de îndrăgite, încât uneori se găsesc destul de greu, deoarece cultivarea și prelucrarea lor sunt complicate – nu degeaba nucile de Macadamia sunt denumite „reginele nucilor”.

★ INGREDIENTE

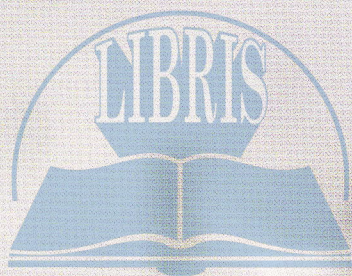
Pentru cca 16 bucăți

40 g nuci de Macadamia
40 g migdale decojite
1-2 linguri miere
100 g ciocolată albă de calitate
190 g făină
1 linguriță praf de copt
¼ linguriță scorțișoară
1 praf de sare
130 g unt moale
60 g zahăr brun
1 ou

Nucile de Macadamia se sfărâmă în bucăți mari și se rumenesc într-o tigaie. Se adaugă mierea și se lasă nucile și migdalele să se caramelizeze ușor. Tigaia se lasă apoi deoparte, să se răcească.

Se mărunțește ciocolata. Într-un bol se amestecă făina, praful de copt, scorțișoara și sarea. Într-un alt bol se amestecă untul cu zahărul, până când acesta devine cremos. Se adaugă apoi oul și se înglobează în compoziție. Treptat, se adaugă și compoziția cu făină și se amestecă. În cele din urmă, se încorporează nucile de Macadamia, migdalele și ciocolata mărunțită. Bolul se acoperă și se lasă la rece 30 minute.

Cuptorul se preîncălzește din timp la 180°C. Tapetați o tavă cu hârtie de copt. Din aluat se formează sfere de aproximativ 3 cm, se așază la o distanță de 3 cm între ele pe tavă și se presează ușor. Fursecurile se coc în cuptor pentru aproximativ 15-17 minute. (Dacă devin prea rumenite pe partea inferioară, se mută tava timp de 10 minute pe cea mai înaltă șină.) În final, fursecurile se lasă la răcit pe un grătar.



LIBRIS





FURSECURI SĂRATE CU UNT DE ARAHIDE

Fursecurile cu unt de arahide sunt îndrăgite în SUA, savurându-se după-amiaza împreună cu un pahar de lapte. În plus, sunt potrivite pentru cadouri. Pentru asta, am luat o cutie veche din metal, am tapetat-o cu hârtie rezistentă la grăsimi, apoi am împachetat fursecurile cu unt de arahide în hârtie de ambalaj cu motive de Crăciun. Într-un mediu uscat și ferit de lumină, prăjiturelele pot fi păstrate cel puțin două săptămâni.

Într-un bol se amestecă untul, untul de arahide și ambele tipuri de zahăr până devin cremă. Apoi se înglobează oul. Se adaugă făina și praful de copt și se amestecă până când se obține un aluat maleabil.

Se preîncălzește cuptorul la 180°C, iar tava se îmbracă în hârtie de copt. Arahidele se mărunțesc și se așază pe o farfurie întinsă. Aluatul se împarte în sfere de dimensiunea unei nuci, care se dau pe o parte prin arahide, apoi se așază în tavă. Fursecurile se coc, în funcție de mărime, timp de 14-18 minute.

★ INGREDIENTE

Pentru 16-18 bucăți

100 g unt moale
120 g unt de arahide
100 g zahăr brun
1 pliculeț zahăr vanilinat
1 ou
220 g făină
2 lingurițe praf de copt

De asemenea:
100 g arahide prăjite și sărate



JINGLE BELLS



Dashing through the snow in a one-horse open sleigh,
Over the fields we go, laughing all the way.
Bells on bobtail ring, making spirits bright,
What fun it is to ride and sing a sleighing song tonight.

Refrain:

Jingle, bells! Jingle, bells! Jingle all the way!
O what fun it is to ride in a one-horse open sleigh!
Jingle, bells! Jingle, bells! Jingle all the way!
O what fun it is to ride in a one-horse open sleigh.

A day or two ago I thought I'd take a ride,
And soon Miss Fannie Bright was seated by my side.
The horse was lean and lank, misfortune seemed his lot,
He got into a drifted bank and we, we got upsot.

Jingle, bells! Jingle, bells! ...

A day or two ago, the story I must tell
I went out on the snow, and on my back I fell;
A gent was riding by in a one-horse open sleigh,
He laughed as there I sprawling lie, but quickly drove away.

Jingle, bells! Jingle, bells! ...

Now the ground is white, go it while you're young,
Take the girls tonight and sing this sleighing song.
Just get a bobtailed bay, two-forty for his speed,
Then hitch him to an open sleigh, and crack! You'll take the lead.

LIBRIS
AJUNUL

ANULUI NOU

APERITIVE, POPCORN ȘI BĂUTURI

