

Maria Cristea Șoimu

7 Menus

for

7 Personalities of our times

7 Meniuri

pentru

7 Personalități ale zilei

LETRAS

Scrie. Publică.

CUPRINS

Menu for Prince Charles 5

Meniu pentru Prințul Charles 9

Menu for Hillary Clinton 13

Meniu pentru Hillary Clinton 17

Menu for Oprah Winfrey 21

Meniu pentru Oprah Winfrey 25

Menu for Doctor OZ 29

Meniu pentru doctor OZ 33

Menu for Vladimir Putin 38

Meniu pentru Vladimir Putin 41

Menu for Angela Merkel 44

Meniu pentru Angela Merkel 47

Menu for Donald Trump 50

Meniu pentru Donald Trump 57

7 Meniuri cu Rețete Celebre 65

Știți cine au fost? 78

7 Meniuri cu Rețete Tradiționale 81

Menu for Prince Charles

Life is a duty, complete it!
Mother Teresa of Calcutta

Caught like any prince, between "to be or not to be", the charming character who strictly follows Royal Court etiquette finds tranquility in the world of Transylvania - a county which has retained its seniority, green grass, millenary traditions and faith. Several relatives of the Prince lived here and Romania wants him at her table as often as possible.

The author

Appetizer

Lichiu with smoked bacon (a local variety of pizza)

4-6 persons; preparation time: 3 hours; baking: 45 min

500 g flour, 30 g yeast, 1/2 teaspoon salt, 100 g (4 tablespoons) lard, 250 ml (1 cup) of raw milk - for dough;

300 g raw bacon or smoked, white 2 onions, 2 eggs, 1/2 teaspoon salt, 1/2 teaspoon ground pepper, 1 tablespoon tomato broth - for stuffing

Dough: Combine the fresh sifted flour, salt and yeast (moistened with warm milk) in a wide-mouth bowl. Mix the ingredients, pour a little warm milk and knead a quite firmly dough, roll it on a surface and lubricate it with grease. Fold the dough and roll it with a roller until the cream is incorporated. Keep the dough to cool

30 minutes, then roll it again and lubricate it with the remaining lard. It is preferable to work the dough this way 2-3 times. Put it to cool and leave it for another 30 minutes in the refrigerator.

Filling: Chop the bacon in 2-3 cm long strips and put it in the pan. Work with soft fire. Chop the onion in little slices and sauté it in the bacon's grease. After 15 minutes, pull the pan from the heat, cool the mixture for 15 minutes and mix with: tomato broth, raw eggs, salt, ground pepper (and other spices of your choice). Get the dough from the refrigerator, spread a large sheet, put it into an ungreased baking tray, spread over onions and bacon stuffing and bake the lichiu in oven for 40 minutes. When the dough has become crispy, remove it from the oven and let it cool for 2 hours. Serve it with beer or white wine. If you have a large brick oven, bake the lichiu on large leaves of beet or horseradish instead of a baking tray

Main course

Outlaws' lamb

6-8 persons; preparation time: 6 hours

One lamb with fur on, 4-6 peeled onions, 500 ml white wine, 3 tablespoons salt, 3 tablespoons thyme, 1 tablespoon ground pepper, 2-3 garlic bulbs

Use the lamb without removing the fur. Slice the lamb's belly, remove the entrails, which can be stored or cooked separately. Let the lamb with belly down for the blood to drain, then wipe it with paper towels and salt it throughout the cavity where the bowels were placed. Leave it for 15 min with salt on it, then wash it and drain it well. Chop the onions as finely as you like, add salt and pepper, then pour one glass of wine over the onions. Sew the belly, then place the (headless) lamb on a spit. Dig a hole, fill it with wood or vine tendrils. At two ends of the pit beat down two

Pieces of thick wood, on which you fix the spit with the lamb pierced from head to toe. Light the fire and turn the spit until the fur get burned. The skin becomes crisp as it browns. Sprinkle with wine occasionally. The stew is ready when it is well penetrated by heat all over. Keep the meat on the spit, and fellow guests can cut their matching portions directly from the lamb, which they eat with homemade bread and garlic. White wine fits perfectly.

Dessert

Poale-n brâu (cheese pie) fried in the pan

6-8 persons; preparation time: 90 min

For the dough: 1 kg flour 3 tablespoons (for working dough), 30 g yeast, 500 ml milk (or sparkling water), 2 tablespoons sugar, 1 teaspoon salt

Filling: 500g crumbled sheep cheese or goat cheese, 200 g cottage cheese, zest, 4-5 tablespoons sugar, 1 cup of oil

Sieve the flour into a bowl, make a hole in the middle, pour warm milk, add the yeast (liquefied with salt and sugar) and begin to knead the dough. When the dough is not sticky anymore leave it aside to rise for 30 min. Prepare the filling: Mix in a large bowl the goat cheese with the cottage cheese, add the zest and 4-5 tablespoons of sugar. Knead dough, allow 15 minutes to cool. Stretch 10-12 thin sheets of dough, cover the middle of the sheets with the cheese mix, gather the edges of the dough towards the middle until you cover the cheese with dough. Put the pies in the pan and fry them in oil, on low heat, with the pan covered with a lid. When they browned on one side, turn them carefully and brown them evenly. Remove the pies from the pan and put them on paper towels. Sprinkle powdered sugar on each pie. Place them on a plateau one over the other. Serve the pies hot, sliced in range. They are as good even if they are cold.

Cake Regina Maria (Queen Mary)

8-10 persons; preparation time: 20 min; baking: 30 min; cooling: 120 min

7 egg- whites, 10 tablespoons powder sugar, 200 g crushed walnuts kernels, 1 cup flour, 1/2 teaspoon salt, 1 teaspoon baking powder, vinegar or lemon juice - for the cake crust; 7 egg yolks, 200 g powder sugar, 200 g butter, 100 g chocolate

Beat 7 egg-whites (2 min with an electric mixer or 5-6 min with an whisk) with 10 tablespoons of powdered sugar. When the mixture becomes hardened place the crushed walnuts kernels in small portions and mix it slowly with a fork. Extinguish the baking soda with vinegar or lemon juice, add zest and then the flour. Pour this dough in a butter greased flour dusted baking tray, place the tray in the hot oven and bake **the crust** 25-30 min in medium heat. Remove the tray from the oven when the crust got brown and let it cool for 30 min.

Cream: Make a homogenous cream out of 7 egg yolks, 200 g powder sugar and a little salt, which you mix with small pieces of butter. Boil the cream on low heat, stirring continuously with an wooden spoon. When the cream is boiled pull the bowl from the heat, let it cool for 30 minutes, then spread the warm cream over the cake crust. Shave the chocolate over the cake using the sharp edge of a knife or a vegetable peeler. Put the cake to cool for 1-2 hours before you serve it.

Meniu pentru Prințul Charles

Viața este o îndatorire, împlinește-o!

Maica Tereza de Calcutta

Prins, ca orice prinț, între "a fi și a nu fi", încântătorul personaj care urmează cu strictețe eticheta Curții, își găsește liniștea în lumea Ardealului - ținut care și-a păstrat vechimea, iarba verde, tradițiile milenare și credința. Pe aici au trecut câteva rude ale prințului și România îl vrea cât mai des la masa ei.

Autoarea

Aperitiv

Lichiu cu slănină afumată (o varietate autohtonă de pizza)

4-6 pers; timp de pregătire: 3 ore; coacere: 45 min

500 g făină albă, 30 g drojdie de bere, 1/2 linguriță cu sare, 100 g (4 linguri) cu untură de porc, 250 ml (1 cană) cu lapte nefiert - pentru aluat;

300 g slănină crudă sau afumată, 2 cepe albe, 2 ouă, 1/2 linguriță cu sare, 1/2 linguriță cu piper măcinat, 1 lingură cu bulion de roșii - pentru umplutură

Aluatul: Faceți un aluat simplu din făină cernută proaspăt într-un vas cu gura largă, sare și drojdie de bere înmuiată cu lapte cald. După ce amestecați ingredientele turnați câte puțin lapte cald și frământați un aluat potrivit de tare, pe care îl întindeți pe planșeu

și-l ungeți cu untură. Împăturiți aluatul, treceți cu vergeaua peste aluat până când untura se încorporează. Țineți aluatul la rece 30 min, apoi întindeți din nou foaie și ungeți cu restul de untură. Este de preferat să lucrați aluatul de 2-3 ori. Puneți-l la rece după ce ați încorporat untura și lăsați-l 30 min în frigider.

Umplutura: Tocați slănina fâșii de 2-3 cm lungime și puneți-o în tigaie. Lucrați la foc moale. Tocați ceapa peștișori și o căliți până când se înmoaie în untura lăsată de slănină. După 15 min trageți tigaia de pe foc, răciți amestecul 15 min și amestecați cu: bulion de roșii, ouă crude, sare, piper măcinat (și alte condimente la alegere). Scoateți aluatul de la frigider, întindeți foaie mare, pe care o puneți în tavă neunsă, întindeți deasupra umplutura de ceapă și slănină și coaceți lichiul la cuptor 40 min. Când aluatul a devenit crocant, scoateți forma din cuptor și tăiați lichiul după 2 ore. Serviți cu bere sau cu vin alb. Dacă faceți pâine în cuptor mare de cărămidă, coaceți lichiul pe frunze mari de sfeclă sau de hrean.

Felul principal

Miel haiducesc

6-8 pers; timp de pregătire: 6 ore

1 miel cu blană, 4-6 cepe curățate, 500 ml vin alb, 3 linguri cu sare, 3 linguri cu cimbru, 1 lingură cu piper măcinat, 2-3 căpățâni de usturoi

Folosiți mielul fără a-l curăța de blană. După ce a fost tăiat, spintecați mielul pe burtă, scoateți măruntaiele, pe care le păstrați sau le gătiți separat. Lăsați mielul cu burta în jos ca să se scurgă sângele, după care îl ștergeți cu prosoape de hârtie și sărați toată cavitatea unde au stat măruntaiele. Îl lăsați 15 min cu sarea pe el, apoi îl spălați și-l scurgeți bine. Tocați cepele cât de mărunț vreți, sărați și piperati, apoi turnați 1 pahar cu vin peste ceapă.

Libris

Puneți ceapa în burta mielului. Coaseți burta, apoi puneți mielul (fără cap) în frigare. Faceți o groapă, o umpleți cu lemne sau curpeni de viță de vie. La capătul gropii bateți două lemne groase, pe care fixați frigarea cu care ați străpuns mielul de la cap la coadă. Aprindeți focul și învărtiți frigarea până când se arde blana. Pielea devine crocantă pe măsură ce se rumenește. Stropiți cu vin din când în când. Friptura este gata când este bine pătrunsă. Se ține mielul pe frigare, iar comesenii își taie porții potrivite, pe care le consumă cu pâine de casă și usturoi. Se potrivește vinul alb.

Desert

Poale-n brâu coapte în tigaie

6-8 pers; timp de pregătire: 90 min

Pentru aluat: 1 kg și 3 linguri făină (pentru lucrat aluatul), 30 g drojdie de bere, 500 ml lapte (sau apă minerală), 2 linguri cu zahăr, 1 linguriță cu sare

Umplutura: 500g brânză fărâmițată de oi sau de capră, 200 g brânză dulce de vaci, răzătură de lămâie, 4-5 linguri cu zahăr, 1 cană cu ulei

Cerneți făina într-un lighean mijlociu, faceți un gol în mijloc, turnați laptele cald, drojdia de bere lichefiată cu zahăr și sare și începeți să frământați **aluatul**. Când se desprinde de mână, lăsați la dospit 30 min. Pregătiți **umplutura**: amestecați într-un castron mare brânza frământată cu brânza dulce, adăugați răzătura de lămâie și 4-5 linguri cu zahăr. Omogenizați, lăsați 15 min la rece. Întindeți 10-12 foi subțiri de aluat, acoperiți mijlocul foilor cu umplutura de brânză, strângeți marginile aluatului ca poalele-n brâu. Prăjiți în ulei pus în tigaie. Prăjiți plăcintele la foc mic, cu tigaia acoperită cu capac. Când s-au rumenit pe o parte, le întoarceți cu atenție și le rumeniți uniform. Scoateți pe șervețele

de hârtie. Presărați zahăr tos pe fiecare plăcintă. Le așezați unele peste altele, le treceți pe platou. Plăcintele se servesc calde, tăiate felii în rază. Sunt la fel de bune și reci.

Prăjitură Regina Maria

8-10 pers; timp de pregătire: 20 min; coacere: 30 min; răcire: 120 min

7 albușuri, 10 linguri cu zahăr farin, 200 g nucă măcinată, 1 cană cu făină, 1/2 linguriță sare, 1 praf de copt, oțet sau zeamă de lămâie - pentru blat; 7 gălbenușuri, 200 g zahăr farin, 200 g unt, 100 g ciocolată

Faceți un aluat din 7 albușuri bătute spumă tare (2 min cu mixerul sau 5-6 min cu telul) cu 10 linguri de zahăr farin. Când amestecul se ține de furculiță puneți nuca măcinată în porții mici și amestecați încet cu furculița pentru omogenizare. Stingeți praful de copt cu zeamă de lămâie sau oțet, parfumați cu răzătură de lămâie și adăugați făina în ploaie. Turnați aluatul acesta în tavă unsă cu unt și tapetată cu făină, puneți tava în cuptorul fierbinte și coaceți **blatul** 25-30 min la foc potrivit. Îl scoateți din cuptor când s-a rumenit, îl lăsați să se răcească 30 min.

Crema: Din 7 gălbenușuri, 200 g zahăr farin și puțină sare faceți o cremă omogenă, pe care o amestecați cu untul tăiat bucăți mici. Fierbeți crema pe foc moale, amestecând fără întrerupere cu lingura de lemn. Când este fiartă, trageți vasul de pe foc, lăsați să se răcească 30 min, apoi întindeți crema peste blatul cald. Folosind lama ascuțită a unui cuțit radeți deasupra 100g de ciocolată. Obțineți fâșii late de 1 cm, pe care le împrăștiati peste prăjitură. Puneți forma în cămară și lăsați prăjitura să se răcească 1-2 ore, după care o tăiți romburi și o serviți rece.