

ALEXANDRE DUMAS

AVETI COPII MOFTUROȘI ?

150 de preparate de să-și lingă degetele

Traducerea, selecția și redactarea textelor
DOINA BRINDU

Selecție de texte din:
ALEXANDRE DUMAS
GRAND DICTIONNAIRE DE CUISINE
Éditeur Alphonse Lemerre,
27-29, Passage Choiseul, Paris, France, 1876

© Editura VENUS, București, 2000

Toate drepturile asupra versiunii de față sunt rezervate Editurii
VENUS. Orice publicare, reproducere sau multiplicare, chiar și a unor
fragmente din acest text, fără autorizarea editurii, va fi urmărită
conform legii nr. 8/96.

EDITURA VENUS
BUCUREȘTI, 2000

SALATE

SALATĂ AIDA

500 g andive, 250 g roșii, 2 anghinare, 2 ardei, un gălbenuș, untdelemn, un albuș tocăt, maioneză, o linguriță muștar, sare, piper

Andivele, curățate, se spală, apoi se usucă într-un șerbet curat și, tăiate ca tăițeii, se pun într-un vas. După ce s-au scos semințele de la roșii, acestea se taie în cuburi mai mari. Anghinarea, după ce a fost fiartă, se taie în cuburi. Ardeii grași, proaspeți sau din conservă, se taie ca tăițeii. Toate legumele se pun în vasul cu andivele, se sărează, se piperează și se amestecă totul bine. Se prepară o maioneză dintr-un gălbenuș fier, cu untdelemn, muștar și albușul tocăt. Apoi se scurge apa lăsată de legumele din vas și se amestecă bine cu maioneza astfel preparată.

SALATĂ ALBĂ

Un piept de găină fierăt, 500 g andive albe, un ou mare, o lingură de smântână, sare, zemă de lămâie

Pieptul, tăiat fideluță și andivele albe, după ce au fost curățate și tăiate ca tăițeii, se pun într-o salatieră. Se face o maioneză dintr-un ou și se amestecă bine cu smântână, astfel ca sosul să fie alb. Se amestecă maioneza cu andivele și carne de găină, se sărează și se adaugă zemă de lămâie după gust, amestecând bine. Această salată poate fi servită la orice fel de friptură, rece sau caldă.

SALATĂ ALICE

5 mere, 250 g coacăze, 250 g migdale, 2-4 linguri de smântână bună, sare, piper, zemă de lămâie

Se curăță merele de coajă și se scobesc ca o ceașcă. Miezul scos de la mere, tăiat în bucățele mici, se amestecă bine cu coacăzele și cu migdalele, curățate și tăiate țepi. Peste toate se toarnă smântână, se sărează, se piperează și se adaugă zeama de lămâie, după gust. Compoziția se amestecă foarte bine și se umplu meroile cu ea. Se servește ca salată sau ca garnitură la friptură de porc.

SALATĂ DE CARTOFI CU SMÂNTÂNĂ ȘI MAIONEZĂ

5-6 cartofii, 6 ouă răscoapte, 300 g smântână, 2-3 linguri maioneză, sare, piper alb, păstrav verde tocat, sfeclă roșie și fiartă

Într-o salatieră se rad cartofii, fierți și răciți, pe răzătoarea mare, peste care se pun jumătăți de ouă fierte tari cu albușul în sus. Se face un sos din smântână, maioneză, se condimentează cu sare și piper alb și se toarnă peste cartofi. Se garnisește cu păstrav verde, tocat, și cu felioare de sfeclă roșie fiartă.

SALATĂ DE FASOLE BOABE

250 g fasole boabe (ouășoare), o ccapă mică, un morcov mic, un păstrav, o ccapă de apă, păstrav verde tocat, oțet sau zeamă de lămâie, untdelemn, sare

Fasolea, muiată decuseară cu apă, se pune la fieră cu apă caldă împreună cu zarzavatul (ccapă, morcov, păstrav). După ce zarzavatul a fieră se scoate și se continuă fierberea până când fasolea s-a înmuiat; acum se adaugă sare, se mai dau câteva clocote și se scurge fasolea de apă. Boabele se pun într-o salatieră și, după ce s-au răcorit, se amestecă bine cu sare, piperul și zeama de lămâie sau oțetul. Se servește presărată cu ccapă de apă proaspăt tocată și cu păstrav verde. Această salată este o garnitură excelentă mai ales la friptura de berbec.

SALATĂ DE NUCI CU MERE

250 g nuci, 4 mere, 2 țeline albe, 3 linguri untdelemn, 2 linguri oțet, sare, piper, 3 linguri maioneză, păstrav verde tocat

Se opăresc cu apă fierbințe nucile, li se coate pielea ca să rămână albe și se taie în lung ca tăișee (julienne). Se curăță meroile de coajă și se taie de asemenea julienne. La fel, se curăță țelinele și se taie ca tăișee, fin de tot. Peste toate acestea, puse într-o salatieră, se toarnă untdelemnul, oțetul, sare și piperul, și se amestecă bine. Apoi se amestecă totul și cu maioneză, se aranjează frumos și se presără păstravul tocat. Salata se lasă să stea cel puțin trei-patru ore, înainte de-a servi, devine mai gustoasă. Este o garnitură excelentă pentru dînerite fripturi.

SALATĂ DE VINEȚE (I)

2 vinețe, untdelemn, sare, zeamă de lămâie, felii de roșii și de ardei gras, măslini, ccapă tocată fin, ardei copți (facultativ)

Se aleg vinețe, de mărime potrivită, nu prea mari și nici rotunde, ca să nu aibă sămburi mari. Se coc pe foc iute ca să

rămâna cât mai albe. Se curăță de coajă, fără a atinge vânăta cu ceva metalic deoarece se înnegrește. Apoi se pun vinetele în apă rece, care se schimbă de două ori și se lasă la scurs într-o strecurătoare smălțuită. După ce s-au scurs, pot fi tocate pe un fund de lemn cu un satâr tot din lemn. Vinetele, tocate și puse într-un vas, se bat cu o lingură de lemn, turnând puțin câte puțin untdelemn, ca la icre, până devin spumoase și albe. Adăugăm câteva picături de zemă de lămâie, sare și ceapa fin tocată și se amestecă totul, bine. Salata de vinete se aranjează pe un platou cu felii de roșii și de ardei gras puse împrejur. Poate fi servită, după preferință, numai cu ardei copți puși în jurul ei.

SALATĂ DE VINETE (II)

3-4 vinete, untdelemn, zemă de lămâie, păstrav verde tocat, felii de roșii și ardei gras

Se iau vinete bine coapte, de culoare închisă, și se coc pe toate părțile, la foc iute sau pe cărbuni. Când sunt moi înseamnă că s-au copt. Se curăță de coajă imediat ce au fost coapte, luând miezul cu o lingură de lemn, pentru a nu se înnegri. După ce s-au scurs, se toacă bine cu un cuțit sau o lingură de lemn, se adaugă treptat untdelemnul cât se cere, sare și zemă de lămâie. Salata se aranjează pe o farfurie cu felii de roșii și ardei, puse împrejur și presărată cu păstrav verde tocat.

SALATĂ JAPONEZĂ

1 kg andive albe, 2 portocale, 3-4 felii ananas, maioneză din două gălbenușuri, untdelemn, sare, piper, zemă de lămâie, păstrav verde

Andivele, după ce au fost curățate de părțile galbene sau negre și de rădăcini, se taie julienne, se spală în trei-patru ape, se strecoară și se ţin într-un șerbet o jumătate de oră.

Portocalele se curăță de coajă, se scot feliile care se curăță de piele și de sâmburi, și se taie în jumătăți.

Feliile de ananas se taie în cuburi.

Se prepară sosul maioneză din cele două gălbenușuri cu untdelemnul necesar și, după gust, se adaugă sare, piperul și zeama de lămâie.

Se pun andivele, portocalele și ananasul într-un vas smălțuit, și se amestecă toate cu păstravul tocat și sare, după gust. Compoziția se scurge de zemă, se aranjează pe o salatieră și se acoperă cu maioneza preparată anterior, în care se amestecă o jumătate din zeama rămasă de la compozitia de legume și fructe. Se presără cu păstrav verde tocat și se lasă în frigider. Salata japoneză se servește la marile dineuri cu friptură de curcan, fazan, mușchi, roșbif etc.

SUPĂ CU TAPIOCA

5 polonice zemă de carne sau supă de zarzavat, 5 lingurițe tapioca

Când fierbe zeama de carne, turnăm tapioca în pulbere, amestecând cu telul, ca să nu se facă cocoloașe și să nu se prindă de fundul vasului. În 15 minute supa este gata. Se poate prepara și cu supă de zarzavat (julienne), când i se spune „supă igienică“ (Potage de santé).

SUPĂ DE ARPACAS

300 g arpacaș alb, 50 g unt, o linguriță făină, 5-6 polonice zemă de carne, 2-3 gălbenușuri, 2 linguri smântână

Arpacașul, după ce a fost spălat bine, se pune la fier, în apă cloicotindă, totul fiind acoperit cu un capac. Se fierbe la foc mic, amestecând din timp în timp, pentru a nu se prinde de fundul oalei, iar când este gata, se dă prin sită, fierbinte.

În vasul pentru supă se topește untul, se adaugă făină, fără a o prăji, și se stinge cu zemă de carne, concentrată, strecurată, amestecând mereu ca să nu se prindă. Se săreează după gust și se mai fierbe puțin: trebuie să fie de consistență unei supe, dacă nu, se mai lasă să scadă pe foc, încet, fără a o mai da în clocole. Se

servește cu crutoane de pâine prăjită în unt. Se drege cu gălbenușuri bătute și amestecate cu smântână proaspătă.

SUPĂ DE CARTOFI (SUPĂ PARMENTIER)

700-800 g cartofii, o ceapă, 50 g unt, o linguriță făină, o legătură zarzavat (morcov, păstrav, păstrăv, țelină), o legătură verdeață, sare și piper boabe, după gust

Cartofii, curățați de coajă, se spală bine și se taiă în bucăți. Se îngălbenește ceapa, tăiată mărunt, în unt fierbinte, presărăm făină, se adaugă cartofii și un litru de apă fierbinte. Apoi se pun câteva boabe de piper, legătura de zarzavat, care trebuie să fierbă împreună cu cartofii cam două ore, având grija să nu se prindă de fund. La sfârșit se pune și legătura de verdeață, legată ca și cea de zarzavat. Când cartofii au fier, se scot cele două legături: de zarzavat (se poate lăsa doar țelina) și de verdeață. Cartofii fierți se dau prin sită așa fierbinți, se subțiază cu supa, iar dacă zeama este prea groasă, se subțiază cu apă fierbinte sau cu lapte.

Supa se servește cu crutoane prăjite și o bucată de unt proaspăt, pus în supieră.

SUPĂ DE PORUMB

5 bucăți porumb, 5 polonice zemă de carne, sare și piper, după gust

Sos Béchamelle: 100 g unt, o lingură făină, lapte, zemă de carne

Pentru dres: 2-3 gălbenușuri, 2 linguri smântână

Se fierb boabele de porumb tânăr, proaspăt, în apă cloicotindă cu puțină sare. După ce au fier, se trec prin mașină, apoi prin sită, calde, fiind, adăugând puțină zemă de carne (sau lapte). Din unt, făină și lapte sau zemă de carne se face sosul