Libris.ro
Respect pentru oameni și cărți

REȚETE CULESE DE LA CINCI BRAȘOVENCE

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

MARIA BRANIȘTE
MARIOARA POPOVICI
VALERIA CĂLIMAN
SÂNZIANA MIGIA
MĂLINA DUMITRESCU

și publicate de bucureșteanca
GEORGETA FILITTI

MUZEUL JUDEȚEAN DE ISTORIE BRAȘOV
Libris EDITORIAL
Respect pentru oameni și cărți

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

E SIMPLU, E COMPLICAT SĂ PREGĂTEȘTI MASA?

România profundă se dezvăluie și prin bucătărie. Rețete venite de nici unde, adaosuri succesive de la rude, prietene, dădace, din lecturi întâmplătoare prin almanahuri ori foi de calendar au constituit în mai toate casele româncelor o zestre expresivă, variată și… mai totdeauna gustoasă.

Poți privi rețeta în sine ca bucătăreasă întrebându-te dacă ai ingredientele necesare s-o prepari. Dar dacă mergi mai departe și o pui într-un context, în speță într-un caiet cu rețete, o compari cu celelalte „surate", urmărești personajele de la care a fost culeasă – ai în față, pe nesimțite, o lume colorată, bine mirositoare care te transformă vremelnic într-un adevărat Gargantua contemporan.

Cele cinci brașovence adună rețete de la soții din protipendada orașului (doamnele Brediceanu, Ciortea, Simionescu), mătuși, prietene (Lelia, Mărioara, Virgini) ori guvernante nemțoaice sau unguroaice (Mette tante, Sofi neni).

Notația e riguroasă dar adesea pare făcută pentru cunoscătoare și atunci cantitățile sunt omise, înșirându-se doar ingredientele ca atare.

Unitățile de măsură te introduc într-o lume tainică, inaccesibilă profanilor: pe lângă grame (și decagrame), litri, kilograme apar deca (plural, deci), loți, salice, funți și altele sui generis: „zahăr cât șase ouă".

Și unele recipiente sau recomandări rămân puțin misterioase: „o lingură cu care se scoate laptele", „strecori prin moț", „formă de pepene".

Respectuoase față de condimente, gospodinele le tratează pe măsură pomenindu-le în latinește sau nemțește: *natrium bicarbon, cremor tartari, ausbruch*. Ba și în românește, transcrise fonetic, *epis*.

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

Nu putem spune că o limbă este privilegiată, se înțelege după cea maternă. Dar germana e mânuită cu plăcere. Așa sunt reținute tot felul de *Buttterteig* (aluaturi), *Schmerkrapfen* (jumări), *Rostbraten* (pârjoale). La fel franceza, cu transcrieri neinhibate: șodo, șodou, *potage*, cocă brezată sau barotată, *feuilletage,* feuitaj, *bouchée*, bușeu, blamanjele.

O listă bogată de sosuri lasă să se înțeleagă, o dată în plus, diversitatea bucătăriei practicate aici, dar, după intervenția dibace a gospodinelor în compoziția acestora ne-ar fi mai greu acum să știm exact ce cuprindeau, la 1900 sau 1936, sosurile: olandez, bearnez, românesc, franțuzesc, spaniol, venețian, bordelez, beșamel…

Cu ani în urmă mi-a căzut în mână o statistică din 1838 a orașului București: nume de oameni, nația lor, adresa, meseria, treapta socială, animalele deținute („de la bivoli la câini"). Pare greu de crezut și totuși am pus acelei catagrafii (după numele din epocă al unei asemenea evidențe) 144 de întrebări și încet, încet a prins viață, sub ochii mei, o societate vie, pestriță, plină de fapte, de relații limpezi sau subînțelese, de presupuneri, taine și lucruri sortite să rămână neștiute pentru totdeauna.

O senzație asemănătoare am încercat în fața caietelor cu rețete din sertarele celor cinci brașovence.

Bunica, Maria Branișteș, ține un adevărat registru, paginat, cu rețete rânduite pe genuri. Le-a luat din bucătăria tradițională românească, multe poate de la bunica ei, dar și de la alte gospodine din jur, nemțoaice, unguroaice, armence ori evreice – toată această populație feminină atât de diferită și atât de asemănătoare în același timp prin preocuparea de a-și ține casa îndestulată. Nu era vorba, pe la 1880-1890, când sunt consemnate rețetele, de a răspunde la întrebarea Sfinxului culinar: „Cum să ții un bărbat lângă tine?" prin formula devenită celebră mai ales peste Ocean: „Hrănește animalul!" Pur și simplu brașovencele priveau prepararea mâncării drept rațiunea lor de a fi; se mândreau cu reușitele din fața plitei, erau fericite de aprecierile musafirilor, de cererile copiilor („mamă, mai vreau!") și, desigur, de binevoitoarele și poate uneori condescendentele felicitări ale soților.

Corespondența Mariei Branișteș o arată implicată nu doar în conducerea gospodăriei și creșterea copiilor, ci și ca pe o perfectă colaboratoare a bărbatului ei, memorandistul Valeriu Branișteș, figură emblematică a Transilvaniei luptătoare pentru drepturile românilor, unul din artizanii Marii Uniri din 1918.

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

E greu de spus ce va fi fost în sufletul acestei femei puternice care înfruntase cerbicia administrației ungurești, grijile de tot felul din vreme de pace și de război – odată ajunsă la vârsta senectuții: fără resurse materiale, într-o societate socialistă unde valorile tradiționale erau răsturnate. Rafinamentul unei mese în familie fusese înlocuit cu mâncarea „la cazan" sau dintr-o chinuită combinație gastronomică acum realizată în bucătăria „la comun". Avea 87 de ani și recomandarea academicianului Cezar Petrescu dezvăluie drama Mariei Branișteare, din păcate, n-a rămas singulară:

„Referințe în sprijinul cererii înaintată de tovarășa Maria Branisce, văduva publicistului și luptătorului ardelean Dr. Valeriu Branisce.

Susțin această cerere în memoria simbolului pe care D-rul Valeriu Branisce îl reprezintă pentru generația noastră de dincoace de Carpați, încă de acum o jumătate de veac, când ne aflam pe băncile școlii. Anii de temniță pe care i-a îndurat la Vaț și la Seghedin, dovedesc prea îndestul fermitatea neînduplecată a activității sale de combatant. Platonic a fost recompensat cu titlul de membru onorariu al Academiei. După Unire nu și-a întinat numele în nici un fel de activitate politică să-și dezonoreze trecutul, ca atâția alții, prea îndestui. Și susțin că e nedrept pentru văduva lui în vârstă de 87 ani, hemiplegică, să-și prelungească bătrânețile cu o pensie de 125 lei – adică din umilință și mila publică – mai ales că nu s-a mulțumit să fie numai o soție după actele de stare civilă, ci a fost o tovarășă activă de luptă și a condus ea singură gazetele respective, în vremea când soțul său se afla închis în temniță".

Fiicele ei, Marioara Popovici și Valeria Căliman, se aseamănă prin interesul față de bucătărie și rămân deosebite în viața socială.

Cea dintâi, școlăriță fiind, are un caiet, *Arta bucătăriei*, cu rețete cosmopolite, purtând titluri în română, germană, franceză ori engleză, scrise cu o ortografie uneori șovăitoare. Undeva, la începutul caietului, în dreptul unei rețete de „potage" /supă/ apare o notație duioasă, cu valoare mnemotehnică pentru fetișcanele care se plecau atunci asupra artei gătitului: „Aduți /sic!/ aminte ziua de 22 aprilie când erai la bucătărie și eu în sufragerie, te-ai ars cu gălușca. De câte ori vei citi, adu-ți aminte și de aceia care ți-a fost nesuferită. X.Y.".

Sora ei, căsătorită cu dr. Nicolae Căliman, președinte ani de zile al despărțământului Astrei din Brașov, a moștenit forța morală a

Libris.ro
Respect pentru oameni și cărți

tatălui; indirect acest profil se regăsește și în redactarea rețetelor, aproape telegrafic, cu numeroase inserții impecabile în germană. Avertismente șăgalnice dovedesc abordarea detașată a bucătăriei; n-o absolutiza și părea să dea curs zicalei „oricare femeie deșteaptă știe să gătească!". Profesoară de franceză, redactor la „Gazeta Transilvaniei", intră, curând după invazia militară sovietică din 1944, în conflict cu noile autorități. E arestată și, în închisoarea brașoveană, are prilejul să „menească" tătucului popoarelor: dintr-un boț de mămăligă primit drept prânz îi face chipul, din pana căzută pe glaful ferestrei a unui porumbel rătăcit îi potrivește mustața, apoi rostește o incantație. Era la începutul lunii martie 1953 și se pare că mesajul a funcționat… La fel de uimitoare a fost când, cu infinite precauții, a trimis scrisori iscălite Maria Walewska postului de radio Europa liberă despre situația din România, țară care, după anii '50, se depărta tot mai mult de valorile europene.

Fiica Valeriei Căliman, dr. Sânziana Migia, e o mamă și o gospodină desăvârșită. Parcă trece printr-un filtru medical câte o rețetă, lăsându-și și soțul, dr, Mircea Migia, să precizeze undeva calitatea unei prăjituri pentru cei cu alergie la gluten. Doctorița îl antrenează și pe fiul ei, viitor inginer, în jocul „de-a bucătăria"; la rețeta de socată el notează realist că nu va rezista cine știe cât până să ajungă a fi consumată; în altă parte, conferă autenticitate, ca un notar conștiincios, cutărei mâncări.

Studentă la Cluj, dr. Sânziana Căliman e martoră implicată în rezistența tineretului care încerca cu disperare să mențină libertatea de exprimare. Atunci, în 1946, le scrie părinților o scrisoare ce rezumă admirabil mentalitatea studențimii române în acel moment de răscruce al istoriei noastre, când lumea tradițională începea să fie anihilată spre a face loc „omului nou". Iată un fragment:

„… Sunt în viață clipe unice, clipe ce trec și lasă în urma lor o dâră de lumină și amintire frumoasă. Cu amintirea lor în suflet ați luptat voi ani de-a rândul pentru un ideal, cu amintirea lor vom lupta noi mâine, când vremurile o vor cere. Simt cum cresc în mine speranțe și vise noi. Sunt mândră că ziua de 7 mai mi-a fost dat s-o petrec în Clujul nostru românesc și, mai mult, că am putut să iau și eu parte la grandioasa manifestație a studențimii, încadrându-mă și eu în iureșul acela nebun… sunt obosită moartă și totuși primul gând mi se îndreaptă spre voi. Vreau să vă mulțumesc întâi pentru felul în care ați știut să treziți în mine dragostea de țară și de

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

pământul nostru sfânt. M-am simțit azi o urmașă demnă a voastră și a bunicilor mei…”

Fiica doctoriței, Mălina Dumitrescu, licențiată în engleză și franceză, bună vorbitoare de germană și preocupată de japoneză, s-a implicat, de 20 de ani, într-o mișcare extrem de benefică în Occident și care acum funcționează și în România. I se datorează în mare măsură implementarea la noi a paleației, procedeu indispensabil de susținere medicală și morală a bolnavilor incurabili în fază terminală. Munca răbdurie la *Hospice* n-o împiedică să rămână curioasă într-ale bucătăriei și rețetele reținute de ea poartă în cea mai mare măsură precizarea de unde provin.

Discursul gastronomic ce răzbate din înșiruirea rețetelor este tulburător și în același timp mărturisește o evoluție influențată de progresul general al domeniului dar, vai, și de avatarurile prin care a trecut societatea românească, în materie de alimentație, după al doilea război mondial.

Dacă din 1880 până în 1945 ideea dominantă era de produs gustos și prezentabil, mai apoi a fost vorba doar de a-l face comestibil. Iaurtul, sardelele albaneze făcute pastă, supa din scurmușe de pui ajung succedanee, ca să folosim un termen farmaceutic, adică înlocuitori pentru untul, untura, osânza, slănina, apoi nisetrul, păstruga, morunul sau claponul din rețetele de odinioară.

Observatorul cumpătat de astăzi rămâne, e adevărat, puțin îngrijorat când constată bogăția de calorii a mâncărurilor de la 1900. Dar ce s-a întâmplat după 1945 n-a fost sugestia unei alimentații raționale ci o înfometare deliberată căreia gospodinele au trebuit să-i facă față zi de zi. Privind în urmă, trebuie să ne amintim și de experimentul dr. Mincu, încurajat de un academician la feminin rămas de pomină și suportat mai ales de femei, silite să se chinuiască permanent pentru încropirea mesei.

Prin rețetele create, preluate, modificate gospodinele române au făcut față admirabil, atât la vremuri de belșug cât și la cele de restrițe. Când se preluau rețete franțuzești, ca acel „turban al Sultanului” cu 12 limbi de vacă, ciuperci și felii de pâine – totul stropit generos cu unt, sau genunchii de porc pregătiți la cuptor 56 de ore la foc din lemn de fag, ori cozonac cu 100 de ouă la kilogramul de făină – mesenii rămâneau încântați și socoteau că atare ospăț e îngăduit, din când în când, aproape oricărei familii.

Dar gospodinele au avut de îndurat și vremea primului război mondial când Alexandru Ciurcu, în ziarul său „Agrarul”, recomanda

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

trifoiul în loc de spanac, ouăle de cioară pentru cele de găină și unt făcut din lapte uman („foarte gustos", recomanda netrebuitul ziarist, cum l-a caracterizat cineva). Raționalizărilor aberante din vremea primului război mondial le-a urmat, peste numai un sfert de veac, perioada de după 1945 când, o viață de om, până în 1989, lumea, și în primul rând femeile au trebuit să se descurce. Inventivitatea, adaptarea la un sistem restrictiv, irosirea timpului prețios spre a pune pe masa familiei o mâncare convenabilă au făcut, ani de zile, parte din cotidian.

Evident, se poate vorbi de legătura orășencelor cu satul, de „sursele" de lapte, smântână, carne (chiar de vițel), pește ș.a. apoi de „relațiile" pentru o cutie de cacao sau ness, lămâi sau un baton de vanilie – cu alte cuvinte, ceea ce până nu demult fusese o banalitate să te duci la piață să te aprovizionezi, acum ajunsese o adevărată corvoadă să-ți hrănești familia.

În această succesiune de relaxare și constrângere trebuie urmărite cele peste o sută de rețete venite de la patru generații de brașovence. Din ele se desprinde limpede acea calitate extraordinară a majorității femeilor de a fi „nervum rerum" în societate, de a ține familia unită atât în fața unui purcel la tavă cât și în fața unei duzini de „adidași".

Mica antologie gastronomică publicată în continuare mai dă la iveală un aspect caracteristic Brașovului: timp de sute de ani orașul a fost o adevărată placă turnantă pentru comerțul românesc dar și pentru cel sud est european. Această împrejurare a făcut posibilă comunicarea, imitarea, preluarea, împrumutul – într-un cuvânt atributele cosmopolitismului. Pentru că aici convieţuirea etnică și confesională au fost o realitate și una din fațetele ei o reprezintă chiar culegerea și folosirea atâtor rețete, indiferent dacă a fost vorba de familii românești – ca în cazul de față – sau de alte neamuri. Felul în care brașovenii au înțeles să preia sugestiile culinare rămâne pilduitor pentru deschidere, colaborare, înțelegere în spațiul național românesc.

Dincolo de vicisitudinile vremurilor, să-ți păstrezi elementele de forță ce caracterizează neamul tău și în același timp să arăți disponibilitate pentru ceilalți, în orice împrejurare, apare ca un mesaj cuceritor după lectura acestui rețetar de familie.

Georgeta Filitti

de la bunica

MARIA BRANIȘTE

BUDINCI, ASPIC, GOGOȘI

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

Gogoşi de şuncă

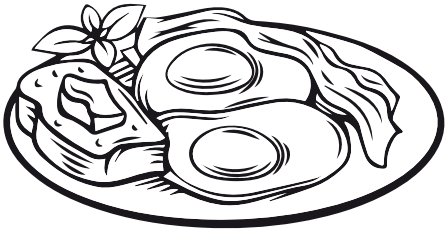
Se pun 1 ½ deca /10 gr./ drojdii în puţin lapte călduţ să creacă. 20 deca făină, 10 deca cartofi copţi și striviţi prin sită, un ou întreg, 2 gălbenușe, 4 deca unt topit se bat bine împreună cu drojdiile. După ce a crescut bine trebuie să fie ușor ca aluatul de gogoși. Tai gogoși, le umpli cu șuncă și le coci în untură fierbinte. Le servești fierbinţi presărate cu parmezan.

Rulouri cu carne

În ½ l. lapte fierbinte se amestecă 5 linguri făină. După ce s-a răcit, 5 gălbenușe pe rând, sare și spuma. În tavă unsă copt și umplut cu ¾ kgr. carne de viţel tocată, prăjită, cu smântână, piper etc.

Omletă cu şuncă

6 gălbenușe se freacă cu 6 linguriţe făină, adaugi 6 linguri smântână și spuma de la 6 ouă. Se coace în tavă unsă. 10 deca șuncă tocată se amestecă cu o lingură smântână, se prăjește puţin în unt și se umple omleta.



Budincă de macaroane

Se fierb 20 deca macaroane. Se freacă 5 gălbenușe cu 5 linguri smântână, 5 linguri parmezan ras, se adaugă macaroanele și spuma de la ouă. Se coace într-un vas de sticlă sau porcelană.

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

Iepure cu măsline

Se pune într-o cratiţă unt de lemn, când e fierbinte pui două cepe mărunt tăiate și le prăjești puţin, apoi pui spatele de iepure. După ce s-a prăjit, adaugi frunză de dafin, felii de lămâie, un pahar vin, boabe de piper și le fierbi până e carnea moale, apoi mai adaugi 2 cepe tăiate, apă și le lași să fiarbă până e carnea gata. Scoţi iepurele și dai sosul prin sită. Apoi pui din nou unt de lemn la înfierbântat, tai 2 cepe rotogoale fine, le prăjești puţin în unt de lemn, un pahar mic de vin, felii de lămâie, foi de dafin, capere desărate și fierte și măsline. Aceste toate, împreună cu sosul dat prin sită, le mai fierbi și când e gata le torni peste iepurele tranșat felii. Se servește rece.

Budincă de șuncă

10-12 deca unt frecat, 6 gălbenușe, 6 franzele miez muiat în lapte, 21 deca șuncă, spuma. Fiert în aburi. Se servește cu unt fierbinte.

Aluat cu unt

25 deca unt, 25 deca făină, 4 gălbenușe, 2 linguri smântână, 1 lingură rom. Lași să stea 24 ore. Umplut cu carne, brânză sau numai copt simplu și servit la vânat.

Rulou cu șuncă

8 gălbenușuri, 8 linguri smântână, 7 linguri făină. Umplut cu 25 deca șuncă tocată, amestecată cu 3 linguri smântână.

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

Polenta

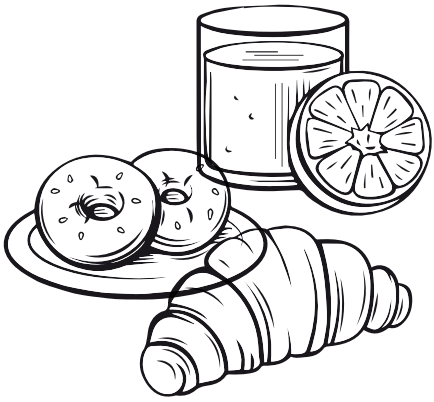
5 cartofi fierţi trecuţi prin sită, 1 lingură unt, 1 lingură făină, 5 linguri brânză de oaie și spuma. Fiert o oră în forma de budincă. Servit cu unt fierbinte și brânză.

Gogoşi de şuncă

Se coc 4 cartofi mari, se dau prin sită, aceiași cantitate făină, 3 gălbenușe, sare și cam 1/8 l. lapte. Se face un aluaţel din drojdii și puţin lapte călduţ, după ce a crescut se adaugă la aluat și se bate până se deslipește de lingură. Apoi lași să crească. Răsturnat pe scândură, îl întinzi, tai gogoși, le umpli cu șuncă tocată amestecată cu un sos beșamel, aduni marginile să se formeze o gogoașă și iar le lași să crească. Apoi le coci în multă untură fierbinte și le servești calde presărate cu parmezan.

Cornulețe de cartofi

Se fierb cartofi, se curăţă și se dau prin sită. Se lucrează pe scândură cu un ou, sare, o lingură unt și puţină făină. Se formează cornuleţe, se tăvălesc în făină și pesmet și se coc în untură fierbinte. Se pot forma și morcovi mărunţi și după ce sunt copţi înfipt la capăt cu pătrunjel verde. Se poate face aluatul acesta cu drojdii. E mai bun.



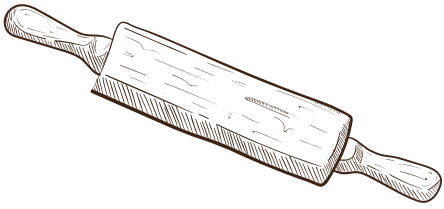
Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

Pogăcele de jumeri

Se face un aluat din 1 kgr. făină, ½ kgr. jumeri, 1 ou, puţin lapte, sare, dacă jumerile sunt tare stoarse, puţină untură și un păhărel vin. Se bate bine cu aluaţelu din drojdii. Lași să dospească. Apoi întinzi aluatu, tai pogăcele – nu prea subţiri – lași iară să crească și le coci în tavă.

Budincă de cartofi

1 kgr. cartofi fierţi, daţi prin mașina de carne, 5 deca untură, 1 gălbenuș, 3 linguri făină, sare și spuma dela ou. Se coace în formă unsă 1 oră. Servită imediat. (T. Valerica)



Sandwich tort

Se freacă 6 gălbenușe cu 4 linguri făină, 4 linguri smântână și spuma de la 6 ouă. Se coace în tavă unsă și se taie în două. Apoi iar în două. Se umple după dorinţă, șuncă amestecată cu smântână, brânză lica amestecată cu unt, sardele trecute prin sită, amestecate cu unt, sardine cu unt, anșovis etc. Se decorează cu icre negre sau de Manciuria, măsline, gogoșari, etc.

Găluşti de slănină

2 franzele se taie pătrăţele și se prăjesc în slănina topită din care ai scos jumerile. Înmoi 2 franzele în lapte, adaugi slănină tocată, 2 ouă, pătrăţele prăjite, jumerile și făină cât cere. Se formează găluști mai mari și se fierb în apă clocotindă. (Lângă vânat).

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

CUPRINS

E SIMPLU, E COMPLICAT SĂ PREGĂTEȘTI MASA?
de Georgeta Filitti 5

MARIA BRANIȘTE

Gogoși de șuncă 13
Rulouri cu carne 13
Omletă cu șuncă 13
Budincă de macaroane 13
Iepure cu măsline 14
Budincă de șuncă 14
Aluat cu unt 14
Rulou cu șuncă 14
Polenta 15
Gogoși de șuncă 15
Cornulețe de cartofi 15
Pogăcele de jumeri 16
Budincă de cartofi 16
Sandwich tort 16
Găluști de slănină 16
Chiftele de ouă 17
Budincă 17
Găluști de smântână 17
Jim(b)le umplute (Lelia) 17
Gogoși de șuncă (Sofi neni) 18
Budincă de iepure (Dna Pop) 18
Ficat culina 18
Budincă de conopidă (Lelia) 19
Beșamel 19

Sosuri

Sos rece de sardele 19
Sos cald de sardele 20
Sos de vânat 20
Sos de ceapă 20
Sos de hajmă (varietate de ceapă) 20
Sos de hrean 21
Sos rece de hrean 21
Maioneză (Dna Pop) 21
Sos tartar 21
Maioneză 22
Aluat de plăcintă (mama mare) 22
Sos Cumberland 22

Aluaturi, cozonaci, plăcinte

Spritzkrapfen (gogoși) 23
Aluat de plăcintă 23
Păcintă cu mere 23
Gogoși (Dna Bordog) 24
Cozonac (Protoane) 24
Găluști cu prune (Eva) 24
Cozonac 24
Aluat de plăcintă 25
Aluat de plăcintă (Virgini) 25
Prăjitură de cartofi 25
Plăcintă cu nuci (Terfaloga) 25
Prăjitură de morcovi 26
Blitzkuchen 26
Aluat pentru plăcintă cu drojdii 26
Aluat fraged 27
Prăjitură (Lelia) 27
Cozonac (Camilla) 27
Ibac 27
Milchbrot (Camilla) 28
Gogoși de smântână 28
Gugelhupf (Mela) 28
Cozonac (Tenzi) 29
Kugelhupf (Dna. Brediceanu) 29
Schmeerkipfel / cornuri cu untură (Timișoara) 29
Schmeerkrapfen (gogoși cu untură) 30
Butterteig /Aluat cu unt (Lelia) 30
Ștrudel fin dospit 30
Aluat dospit în apă rece (Delia) 31
Cu mere 32
Cu mac 32

Umpluturi

Cu nuci 32
Cu orez 33
Cu șocolată 33
Cu brânză de vacă 33
Dovlecei 34

Diferite mâncări

Iahnie cu vinete (Tassi) 34
Dovlecei 35
Roșii umplute (Dna Florescu) 35
Capama, rețeta inițială cuprinde adaos de stafide 35
Supă cremă de cartofi (Delia) 36
Sufle de caramel 36

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

Creme, budinci, sufleuri

Budincă de griș (Dna Tripon) 36
Budincă de pesmet 37
Budincă de cafea 37
Șodou de vin 37
Budincă de nuci 37
Cremă de portocale (pentru torte) 37
Cremă de alune 38
Budincă de clătite
(Jeni Brediceanu) 38
Sufle de spumă 38
Cremă de căpșuni sau fragi (Lelia) 38
Cremă rece 39
Budincă de jim(b)lă 39
Charlotte russe 39
Budincă de brânză de vacă 39
Șarlotă 40
Sufle de mere 40
Budincă de lămâie 40
Sufle de orez 40
Găluști de Salzburg 41
Budincă de lămâie 41
Cremă de zahăr ars (Marioara) 41
Cabinet Budinc 42
Spumă de ou 42
Kaiser-Schmarn 42
Gries-Schmarn (plăcintă de griș) 42
Cremă în pahare 42
Clătite cu cremă (Delia) 43
Tortă Napoleon 43

Torte

Tortă de mac 44
Tortă Doboș 44
Tortă de migdale 44
Tortă spate de căprioară 45
Tortă de cartofi 45
Tortă de rom 45
Tortă episcopească 45
Tortă biscuit (Dna Pop) 46
Linzertorte (Victoria) 46
Tortă de fasole 46
Tortă de alune 46
Tartă de portocale (Dna Văleanu) 47
Tortă de nuci (Ida) 47
Tortă de nuci (Virgini) 48
Tortă de cacao (Dna Pop) 48
Tortă de alune (Sofi neni) 48
Malacoff (Sofi neni) 49
Tortă de nuci (Dna Pop) 49
Tortă de portocale (Marioara) 49
Tortă de cafea (Protoanele) 50
Tortă biscuit (Dna Pop) 50
Tortă de alune (Risa) 51
Tortă de migdale (Dna Micula) 51
Tortă praliné 51

Gelatină, peltea

Peltea de mere 52
Gelatină de nuci 52
Gelatină de lămâie 52
Gelatină de vișine 52
Gelatină de ciocolată 53
Peltea de gutui 53
Mere înghețate 53
Gelatină de șocolată (Epe) 53
Non plus ultra (Dna Simionescu) 54
Bezele (Marie) 54

Prăjituri mărunte

Cakes 54
Cakes (Sofi neni) 54
Réjane 55
Cakes 55
Salam (Terfaloga) 55
Nuga 55
Bezele (Simonescu) 56
Cornulețe Ferdinand 56
Harlequin 56
Cornulețe de vanilie 56
Nuss Stangen /batoane cu nucă
(Terfaloga) 57
Bezele de migdale 57
Pernițe de unt (Lelia) 57
Prăjiturele (Protoanele) 57
Drugulețe cu sare și chimen
(Protoanele) 58
Bezele de miere (Tanti Victoria) 58
Prăjitură cu miere (Proatoanele) 58
Stangerl (Dna Terfaloga) 58
Dalauzi.
Prăjitură armenească (Mela) 59
Kepviselo (Sara) 59
Wespennester /
cuib de viespi (Dna Tripon) 59
Prăjitură (Cristina) 60

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

Pesmet de ceai 60
Spitzbuben (literar: pungași) 60
Cakes (Ita) 60
Bezele 60
Indiane 61
Turtă cu miere 61

Conserve

Fasole verde (Virgini) 62
Ciuperci-saramură (Virgini) 62
Ouă pe iarnă (Dna Tripon) 62
Saramură (Dna Pop) 63
Nuci 63

Dulcețuri siropuri

Saramură pentru porc (Virgini) 63
Cafea 63
Șerbet de trandafiri 64
Pepene galben (Cantalup) 64
Jam de portocale (Lizzie Vincze) 64
Șerbeturi. Zmeură (Lelia) 64
Sirop de zmeură 65
Zahăr ars 65
Dulceață de pepene verde
(Dna Vălean) 65

Liqueur

Liqueur de portocale
(Dna Ciortea) 66
Liqueur de cafea (Virgini) 66
Liqueur de ouă 66

Sandwich

Micado (Dna Ciortea) 67
Prepararea borșului (Marioara) 67

MARIOARA POPOVICI

Vânat rece 71
Conopidă au gratin 72
Maioneză 72
Mușchi cu sos 73
Salată rusească 74
Ciuperci cu smântână 74
Mâncare de mânătărci 74

Diferite potages - supe

Potage Ambassadeur 75
Potage Turin 76
Potage Normande 76
Potage Americaine 77
Potage Parmantier 77
Potage portughez 78
Supă cu pateuri din feuilletage 78
Potage Bisque (supă de raci) 79
Ouă umplute 80
Ouă în cuib 80
Ouă souflé 81
Ouă în cocotiere 81
Ouă pe crutoane 82
Omlette Gatelen 82
Ochiuri nemțești 82
Ochiuri în cartofi 83
Ochiuri în maioneză 83
Omlette bretonne 84
Oeufs à la kédive 84
Papanași 85
Cartofi à l'hongroise 85
Timbal (plăcintă) de macaroane 86
Pommes sauté 86
Crutoane de griș pe morcovi sauté 87
Pui cu castane 87
Budincă de ficat 88
Pilaf de raci 89
Scordolea de raci 89
Prepararea aspicului 90
Paté de foie gras 91
Limbă à la flamande 91
Galantină (gelatină) de găină 92
Saladă de raci 93
Șalău cu sos bechamel 93
Raci în aspic 94
Crap umplut 94
Pește cu sos hollandaise 94
Marinată de calcan 95
Pește în aspic 95
Blanquette de veau
(viţel cu sos alb) cu rizotto 96
Potroace de rață 96
Ciorbă țigănească 97
Viţel cu fasole verde 97
Pui à la maringotte (literar:
trăsurică cu bănci mobile) 97
Pilaf de pui 98
Veau à la maringotte 98
Papricaș de pui 99
Ciulama de pui 99

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

Mere umplute 100
Navarine de veau (viţel preparat
după o reţetă din Navarra) 100
Bitoc à la russe 101
Ţelină à la grecque 101
Pui cu smântână 102
Piept de viţel umplut 102
Scoici umplute 103
Saladă de icre negre 103
Sparanghel 103
Pui umplut 104
Friptură braiseé (friptură la tavă) 104
Pain de veau (literar:
pâine de viţel, dar nu merge aşa!) 105
Friptură de viţel 106
Irişte 106
Paté de epure 107
Alivenci 108
Gigot (ciozvârtă) de berbec 108
Cotlete de viţel 108
Tournedos
(fileuri de carne de vacă felii) 109
Ciorbă de miel 110
Supă julienne 110
Supă à la Conti 110
Supă de mazăre 111
Potage napolitaine 111
Supă cu parmezan 111
Potage flocons d'avoine
(fulgi de ovăz) 112
Potage savoyarde 112
Potage vert-près 113
Papară 113
Potage aux èpinards
(supă de spanac) 113
Supă de ceapă 114
Gogoşi de cartofi ca garnitură 114
Sparanghel cu sos holandaise
(olandez) 114
Gogoşi de carne 114
Mazăre bătută 115
Iofca cu brânză 115
Macaroane cu nuci 116
Spinare de iepure 116
Bouchée (îmbucătură)
à la Toulouse 116
Tocană de purcel 117
Creieri pe morcovi sauté 117
Varză umplută 118
Boucheuri cu mâncare de pui 118
Tocană de rinichi 118
Găluşti cu prune 119
Sos bernaise 119
Inimă umplută 119
Sos olandez 119
Ficat de viţel în prapure 120
Drob 120
Pâine de spanac 120
Deşert (spinare)
de viţel cu sos picant 121
Boucheuri á la printanière (literar:
îmbucături primăvăratice) 121
Boucheé á la jardinière
(îmbucătură de grădinărită) 122
Frigărui cu püre de cartofi 123
Savarină 123
Quenelles de veau (pate de viţel) 123
Tortă Doboş din 6 ouă 124
Tortă de chocolată 124
Trandafiri 125
Böhmische (reţetă din Boemia) 125
Salami 126
Plaisir de dames
(plăcerea doamnelor) 126
Damen Caprice
(moftul doamnelor) 127
Ţigarete cu cremă de alune 127
Indiene 128
Baclava 128
Trigoane 129
Rehrücken (spate de căprioară) 129
Bezele de nuci 130
Semilune 130
Corăbioare 130
Crème pralinée 131
Cremă de unt 131
Tortă marţipan 132
Ghizela Torte 132
Tortă cu cremă de griş 133
Roşele 134
Tortă de nuci 134
Şnituri (felii) de şocolată 135
Plăcintă cu carne 135
Uscături 135
Cremă de alune 136
Cornuri de cafea cu lapte 136

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

Souflé de lămâie....136
Cocă de drojdie....137
Umplutură cu migdale....137
Umplutură cu nuci....137
Umplutură cu mac....138
Bavaroise de alune....138
Covrigei de unt....138
Cornuri cu nuci....138
Pască cu brânză....139
Tortă cu mere....139
Le Zenzibar....140
Revannée....141
Crème nugat....141
Halva turcească....142
Aluat franțuzesc
cu cremă de migdale....142
Gateau (prăjitură) Saint-Honoré....143
Pentru funda de zahăr....144
Blanmanger (gelatină din smântână și
lapte de migdale)....144
Batoane de alune....145
Batons aux pistaches (fistic)....145
Orez împărătesc....146
Strudel cu mere....146
Clătite....147
Iles flottantes (insule plutitoare)....147
Tort Moka....148
Tartelete cu cremă de griș....149
Migdale în halat....149
Vieneze tort....149
Gateau Franelin....150
Lapte de pasăre....151
Orez cu lapte....151
Gateau Napoleon....152
Tort cu marmeladă....152
Cremă en petit pot (economică)....153
Bouché de Noel....153
Dora au chocolat....154
Cornuri cu magiun....154
Chifle....154
Marquise Alice....155
Crafle....156
Sfințișori....156
Gogoși fine....156
Cornuri fragede....157
Pogace cu jumări....157
Gogoși boemești....158
Strudel cu brânză....158
Strudel cu smântână....158
Bezele....159
Manșoane....159
Bezele de nuci....159
Linzerteig cu nuci....160
Pepenele de înghetată....160
Pommes en cage (mere în colivie)....160
Budincă de vișine....161
Oeufs en surprise á la vanilie
(ouă surpriză cu vanilie)....161
Crème Bibescu....161
Tort Princesse Marie....162
Cartofi de chocolată....162
Pommes de terre chocolate
(cartofi de șocolată)....163
Batons aux citrons
(batoane cu lămâie)....163
Baguettes....164
Four orange (pesmeți cu portocale)..164
Langue de chat
(literar: limbă de pisică)....165
Baguette aux citrons
(baghete cu lămâie)....165
Eizenblatt
(literar: aluat de fier)....166
Gelée de mandarine....166
Pesmeti de Turda....166
Tortă de migdale....167
Biscuiți de castane....167
Cremă de portocale....168
Gateau à la crème
(prăjitură cu cremă)....168
Tort genois (tort genevez)....169
Petit cogne....169
Țigarete....170
Bogneé de pomme....170
Indiene....171
Crème Sultan....171
Pommes à l'indienne
(mere indiențești)....172
Crème pralinée....172
Pommes aux herissons
(mere cu arici)....173
Crème dame blanche
(cremă doamna albă)....173
Gateau Saint Germain....174
Gateau Florica....175
Amandine....175

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

Punch Torte 176
Lintzer Torte 177
Cremă de chocolată 177

Șerbeturi

Șerbet de fisticuri 178
Șerbet de caramel 178
Șerbet de chocolată 178
Șerbet de ananas 179
Șerbet de lămâie 179
Șerbet de cafea 179
Șerbet de vanilie 179
Șerbet de portocale 179
Șerbet de trandafiri 180
Șerbet de vișine 180

Dulcețuri

Dulceață de caise verzi 181
Dulceață de zmeură 182
Dulceață de portocale (melcișori) 182
Dulceață de portocale 182
Dulceață de vișine 183
Dulceață de coacăze 183
Dulceață de cireși amare 184
Dulceață de fragi 184
Dulceață de piersici 184
Dulceață de prune 185
Dulceață de trandafiri 185
Dulceață de chitră 186

VALERIA CĂLIMAN

Găluști cu sos de vânat 189
Eierfisch 189
Ouă în formă 189
Sardelleneier (ouă cu sardele) 189
Hebendorfer Eier 190
Sos tartar 190
Croquettes 190
Linzerteig 190
Ouă Bismarck 191
Ouă cu cartofi 191
Tortă Iulchen (Dna Zoltner) 191
Prăjitură de rahat 191
Vaniliebrötchen 192
Frankfurter Torte 192
Mâncare de spanac 192
Prăjitură Toia 192

SÂNZIANA MIGIA

Budincă cu zarzavaturi 195
Ciuperci prăjite 195
Gogoși cu șuncă (Mioara Costea) 195
Gogoși mici cu cașcaval (Nuți) 195
Ciuperci gratinate 196
Gogoșari tăiați dulci
(de la Coca Frătilă) 196
Pâini cu bureți 196
Chifle cu ciuperci 197
Cremă pentru foi Lica 197
Prăjitură cu rubarbăr 198
Prăjitură cu fructe (Dna Burducea) 198
Prăjitură cu mere 198
Budincă de mere cu griș 199
Aluat de plăcintă cu mere 199

Prăjituri mărunte

Microporos 200
Prăjitură cu fragi (căpșuni) afine 200
Prăjitură cu vișine 201
Vișine pentru prăjitură 201
Juice de zmeură 201
Fursecuri Toia 201
Prăjitură Filipi 202
Harlechin 202
Non plus ultra 202
Tort Elvira (Dna Alexandrescu) 203
Saleuri 203
Șoricei albi 203
Cuib de viespe 204
Tort de nucă Valeriu Branișteș,
tort de familie 204

MĂLINA DUMITRESCU

Sos rece de sardele 207
Cornulețe de cartofi 207
Sos cald de sardele 207
Supă de bere 207
Plăcintă cu brânză 208
Budincă de franzelă cu ficat 208
Ruladă de spanac 208
Budincă de cartofi cu șuncă 209
Budincă de iaurt și legume 209
Prăjitură „Ligia sărată” 209