

Ce gătesc vedetele

Rețetele preferate
ale vedetelor din România

Andreea Groza



House of Guides PG

CUPRINS

Introducere	5
Andra	8
Andra Negulescu	12
Andreea Răducan	14
Annes	18
Carmen Brumă	22
Claudiu Bleonț	26
Cori Grămescu	30
Corina Chiriac	34
Daniel Buzdugan	38
Dan Teodorescu	40
Delia Antal	44
Elena Gheorghe	48
Elisabeta Lipă	52
Florentina Opris	56
Gina Pistol	60
Leonard Doroftei	64
Romică Tociu	68
Rocsana Marcu	70
Silvia	74
Valentina Pelinel	78
Alte rețete ale vedetelor	83
Index	103

Andra

Esuplă, e mămică, cântă live și e foarte Tânără. Si se gândește realist la viitor. „Acum îmi permit să fac orice, să mănânc orice. Dar dacă mă gândesc la cât de repede trec anii, nu stiu cât îmi voi mai permite spre exemplu rețeta mea preferată – găluște cu prune”, povestește Andra. Zilele acestea o auzim întruna la radio cântând „K la Meteo”. E o poveste de dragoste complicată în piesă, în care

„Aşa cum mă răsfață mama cu găluște cu prune, la fel o să-i fac și eu copilului meu.“

cei doi se mint și au conflicte. Vorbim despre un scenariu. În viață reală, Andra e total opusă. Cu toate acestea, nu pledează pentru perfectiune, chiar dacă vorbim despre o vedetă cu o voce incredibilă care a reușit până acum tot ce și-a propus, atât personal cât și profesional. „Oamenii care își doresc să fie perfecti riscă contrariul”, crede

Andra. Artista mai spune că nu ar schimba nimic la propria persoană. Haideți să călătorim puțin, alături de ea, inclusiv culinar.

Cântecele, mai repede decât alfabetul

S-a născut la Câmpia Turzii, într-o familie care iubea muzica. De altfel, părinții ei spun că micuța, înainte de a vorbi, îngâna cântecele auzite în casă. A urcat prima oară pe scenă într-un costum național. Era mică și aplauzele i-au dat curaj. A început să învețe piese mai repede decât literele alfabetului. Si, după ce a mai crescut, a ajuns la București cu... trenul. A început să cânte dorindu-si ca spectatorii ei să simtă emoțiile pe care le avea și să se regăsească în piese. Anul 2011 a fost cel mai bun an din toată viața ei, crede Andra. A devenit mămica lui David, avea concerte în toată țara, piesele i se ascultau și în afara României și a fost un jurat

Respect pentru oameni și cărti
șăvûros la emisiunea „Românii au talent”. Are energie
pentru toate evenimentele din viața ei, aşadar nu
simte... oboseala. Secretul ei? E organizată și astfel
găsește timp pentru toate. Aviz amatorilor care se
plâng tot timpul de lipsă de timp. Aşadar, muncește și
se bucură de munca ei.

Mai vrea un bebe

De curând, ea și soțul ei, Cătălin Mărăță, au declarat că sunt pregătiți pentru încă un bebe. „Dacă nu te sperie primul copil, care îți schimbă viața radical, ceilalți nici atât nu te sperie. Lăsăm destinul să decidă, noi suntem pregătiți sufletește oricând”, a declarat Andra.

Apropo de copil, Andra e ajutată de mama ei în îngrijirea celui mic. „Când David rămâne cu mama, n-am nicio grijă. Îl adoră pe David. De altfel, părinții noștri își doresc cât mai mulți nepoți”, dezvăluie ea. Printre altele și ca să-i răsfete...

Mama Andrei o răsfăță și acum. „Mama mă răsfăță mereu cu o vorbă bună, cu prezența ei și cu nenumărate feluri de mâncare. De când mă știu, mama îmi pregătește o delicatesă – găluste cu prune. A rămas felul meu preferat de mâncare din copilărie și, până acum, nu mi-am schimbat opțiunile. Așa cum mă răsfățea cu găluste cu prune, la fel o să-i fac și eu copilului meu”, povestește vedeta.



GĂLUŞTE CU PRUNE

INGREDIENTE:

Aluat:

1 kg de cartofi albi,
300 g făină,

2 ouă, un praf de sare.

Umplutură:

prune proaspete sau uscate, scortisoară,
zahăr brun

Decor:

pesmet, unt, zahăr,
scortisoară

Mod de preparare:

Cartofii se fierb în coajă. După ce s-au răcit puțin, îi decojiti și îi pasăti cu furculiță într-un bol mare.

Adăugati ouăle și sareea. Aluatul rezultat se freacă cu făină. De fapt, făina se adaugă în ploaie în timp ce frământați.

Prunelor li se înlătură sâmburele.

Peste ele se presară puțin zahăr și scortisoară. Luați un bol cu apă și, cu mâinile ude, formați găluștile.

Introduceți în fiecare gălușcă câte o prună. În acest timp, puneți apa la fier. Iar când dă în clopot, aruncați

câte o gălușcă. Lăsați-le apoi să fierbă timp de 10 min. Scoateți-le cu o paletă de inox când se ridică la suprafața apei. De altfel, aşa vă dați seama că s-au fierit.

În acest timp, pregătiți „cuvertura”. Untul se tine pe calorifer ca să se topească, apoi se freacă cu zahăr, scortisoară și pesmet. Se amestecă până când pesmetul are consistența nisipului ud. Găluștile se rostogolesc în acest amestec și apoi se pun pe un platou. „Sunt savuroase!”, promite Andra.



**„... a rămas felul meu
preferat de mâncare din copilărie.“**

SFAT:

Prunele sunt de culoare albastră sau gălbui și au diverse întreburi în industria alimentară, fiind consumate atât în stare proaspătă cât și sub formă de gem sau compot; Prunele românești sunt printre cele mai bune sortimente din lume, din punct de vedere nutrițional.

Ele elimină toxinele și au un rol important în purificarea ficatului. Pe lângă aceste calități terapeutice prunele sunt un energizant natural ajutându-vă să scăpați de oboseală și să primiți un aport consistent de energie.

Un amănuț mai puțin știut despre prune este că ele par a avea un efect benefic în cazul problemelor de fertilitate fiind folosite ca un remediu natural nu numai pentru acestea cât și în timpul sarcinii unde au un rol tonifiant asupra organismului. Savurați-le atât în sezon cât și uscate, tot restul anului.

