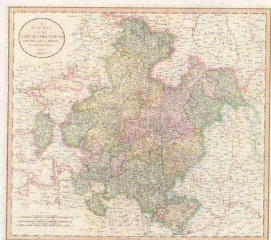


Libris .RO

Respect pentru oameni și cărți



Bucătărie
Medievală
Germană
Franconia
(secol XIV)



Libris

Respect pentru oamenii și cărți

© 2012 Editura Paideia
Str. Tudor Arghezi, nr. 15, sector 2

București, România

tel.: 021.316.82.08; 021.316.82.10

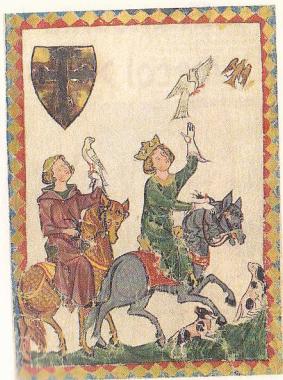
fax: 021.316.82.21

e-mail: difuzare@paideia.ro

www.paideia.ro

www.cadourialese.ro

ISBN 978-973-596-776-5



Mâncăruri de vită, de porc și de vânat

Ficat de vită

Pregătirea ficatului

Târquii un ficat de vită, însă să nu fie pietros; odată ajunși acasă, tăiați-l în patru (sau cinci bucăți). Așezați bucățile pe un grătar și frigeți-le. Așadar ficatul a fost "trecut prin foc și pară", curățându-se de "păcate" (fiere). "Spălați" apoi bucățile de ficat în apă caldă sau în lășion l...; puneți-le pe foc și lăsați-le să fiarbă.

Odată gătite bine, scoateți-le și lăsați-le să se răcească.

Pregătirea "piftiei" (?)

Odată răciți, îmbucățiți "ficații". Luați o parte din "ficaței" și sfărâmați-i într-un mojar în tovărășia unei coaje de pâine prăjită. Presărați pe amestecătura de ficat și pâine, piper și ghimbir, astfel încât să devină iute. Adăugați puțin anason și îmbalsămați cu oțet

și cu miere "curgătoare". Și se pune amestecul pe foc și se fierbe până la îngrășare. Apoi lăsați-l să stea la rece. Si așezați înlăuntrul "piftiei" (?) astfel căpătate ficatul îm-bucătăjit (restul de "ficăței"?).

Notă: pare să fie vorba de o piftie de ficat de vită.

Ficat vânătoresc pe vreme de odihnă

Iar pe vreme de odihnă (vacanță), gătiți ficat vânătoresc (ficat de căprioară sau de porc mistreț).

"Măncare înțeleaptă" de creier...

Aceasta este o mâncare înțeleaptă (*kluge speise*) care se cheamă... creier fript.

Pentru a pregăti cu istețime o mâncare înțeleaptă, vă trebuie un creier (preferabil de vită), niscaiva făină, niște mere tăiate mărunt și câteva ouă. Amestecați-le cu grișă și presărați mirodenii alese.

Răspândiți amestecul pe o frigare (germ.med. *spiz* / germ. mod. *spies*) (!?); frigeți-l cu gîngășie și puneți-l pe masă.

Se poate urma aceeași cărare bătută cu un plămân (preferabil tot de vită), de data asta însă fiert.

Purceluș de lapte umplut, la grătar

Iată cum se face un purceluș de lapte umplut, la grătar.

Pregătirea purcelușului

Înjunghiați sau târquțiți un purceluș de lapte, "bătrân" de numai trei săptămâni; scufundați-l în apă fierbinte și îndepărtați-i părul cu oarece unealtă.

Trebuie apoi să-i jupuți pielea pe mijlocul burții și să-i faceți o tăietură, pentru a-i "libera" atât oasele, cât și "carnea" (!!) și tot ce se află înlăuntrul pântecului (adică măruntaiele!). Și trebuie smulse și "ghearele" de la copite.

Pregătirea umpluturii

Luați "carnea" trasă în afara pântecului (adică măruntaiele!) și fierbeți-o atâta vreme cât e nevoie; după care tocați-o, în tovarășia a ceva slănină. Apoi, amestecați "carnea" cu câteva ouă proaspete, o bucată de pâine, o "mustața" de pătrunjel, niscaiva ierburi și sare cât se

cere. Umpleți purcelușul cu această amestecătură, însă să nu fie prea "ghiftuit"; nu-i uitați rătul.

Țăntușul purcelușului

Așezați cu grija purcelușul într-un cazan. Lăsați-l să fiarbă la foc mic, ca să nu se rupă carnea. Scoateți-l apoi și așezați-l pe un grătar de lemn și frigeți-l cu blândețe. Iar atunci când purcelușul este bine fript, luați o scândură, îmbrăcați-o cu un "frunziș" de ouă și așezați dobitoaca friptă cu îndemănare l.l.l. Purtați scândura susținută de patru bețe cu mânere, așezați-o pe masă și cinstiți-vă oaspeții.

Măncare de burtă și mațe de porc

Târquii mațe fierte de porc și stomac de porc. Tăiați mațele (mațul gros și cel subțire) în patru, și apoi așa de subțire precum chinga. Și tăiați mărunt și stomacul. Altfel spus, tăiați atât de mărunt cât doriți. (De fapt, tăiați în cuburi stomacul și mațele.)

Vă trebuie și ceva ierburi, precum pătrunjel, busuiocul cerbilor, mentă și salvie, de

asemenea ouă fierte vartos și pâine aleasă cu chimen, precum și puțin piper și un ou pentru țănt (adică nefiert). Amestecați dresurile și "îmbălsamați"-le cu oțet ales și bulion din cel bun, băgând însă de seamă să nu se facă prea acre.

Presărați mirodeniile peste "măruntaiele" porcului și adăugați grăsime. Puneți totul într-o oală și lăsați pe foc până ce amestecătura se îngroașă. Scoateți "măncarea de burtă" și nu sărați peste măsură.

Ficat de căprioară cu miere

Dacă poftiți ficat de căprioară la grătar, aveți nevoie de un grătar bine încins. Dar mai înainte îndepărtați fierea cu cuțitul.

Luiați apoi miere "curgătoare" curată și fierbeți-o. Și luați și niște dresuri, precum ghimbir, țălanțal și cuișoare; măcinați-le într-un pisălog și aruncați-le în "zeama" de miere. Spălați îndată un ciubăraș, acolo unde vreți să puneți măncarea; și spălați-l cu strășnicie, așa încât să sclipească de curat ce e'. Scurgeți înăuntrul ciubărașului miera isprăvită (adică fiartă și înmiresmată) și așezați ficatul isprăvit (adică fript) așa cum



Cuprins

Mancaruri de vita, de porc și de vanat

Ficat de vita	3
"Mancare ințeleapta" de creier...	4
Purceluș de lapte umplut, la gratar	5
Mancare de burta și mafe de porc	6
Ficat de caprioara cu miere	7

Oratani și vanat pasaresc

Gasca fripta cu condiment	9
Gasca fiarta cu condiment	10
"Găinile regelui"	11
Blanc-manger de piept de găina	12
Pui de găina cu sos de gutui	13
Găinușă-de-alun	14

Mancaruri de pește

Știucă umplută la cuptor	17
Știucă: piele de știucă cu umplutura de știucă...	18
Krapfen (mafe de știucă umplute cu pește)	18
Anghilă la gratar	18
Țipar la gratar cu sos	19
Purée de pește	20

Sosuri și condimente

"Sos" întemeiat pe ficat	21
"Sos" pentru carne de pasăre	21
Sos: <i>swallenberg</i>	
pentru vreme rece	22
Sos acru din struguri	22
Agraz (sos acru din mere și struguri acri)	23
<i>Condiment</i>	
(sos din carne de vită)	23
<i>Condiment</i>	
(sos din hașmă)	24
<i>Condiment</i> pentru murat sau marinat	24

Mâncăruri de legume și zarzavaturi

Bucăți de terci de mazăre la frigare	25
Mazăre pe gustul păgănilor	25
Fasole (ciorbă de fasole?)	26
<i>Purée</i> de praz	27
<i>Purée</i> de morcovi	27

Bucate de plăcintărie

Pateuri cu somon	29
Pateuri cu pește	30
Pateuri mici cu brânză	31
Tartă cu carne pe gustul păgănilor	31
Tartă cu mișdale	32
Tartă umplută cu <i>dobriz</i> (cu <i>condiment</i> din mere)	32
<i>Fladen</i> (plăcintă cu carne)	33

<i>Fladen</i> (plăcintă cu ficat de vițel)	34
<i>Fladen</i> (plăcintă cu pește)	34
"Budincă" de pere și mere	34
"Brânză" și "uni" de mișdale	35

Purée-uri ca desert

<i>Purée</i> de cireșe	37
<i>Purée</i> de gutui	37
<i>Purée</i> de mere	38
<i>Purée</i> de mișdale	38
<i>Purée</i> de nuci	38
<i>Purée</i> de orez	39
<i>Purée</i> de pere	39
<i>Purée</i> de prune ("măncare înțeleaptă de prune")	40
<i>Purée</i> de violete	40

Bauturi și compoturi

Mied Imbietor	43
Compot de vișine	45

Argument



Libris .RO

Respect pentru oameni și cărți

Campulung

NR.

SERIA

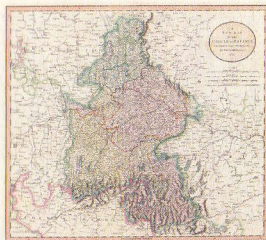
500552

EDIȚIE SPECIALĂ

SS.



Bucătărie Medievală Germană Bavaria (secol XV)



 paideia

Cuprins

Rețete

Mâncăruri de vițel, de pasăre și de vânat

Ficat de vițel la grătar	5
Gâscă	6
Cârnați vânătoarești la grătar	7
Plămâni de cerb fierți în bulion	7
Supă (?) de carne de vânat	8
Supă (?) de coarne de cerb tânăr	8
"Găluști" vânătoarești	8
Carne de stârc cu sos	9

Pește și fructe de mare

"Friptura" împănată de pește	11
Bafoq	12
Cârnați de pește la frigare	13
Pește în aspic	13
"Găluști" lunți de pește	14
Terci/purée de raci	14

Mâncăruri de legume și de fructe

Mazăre la frigare	15
Pere la frigare	15
Pere la frigare	16
Pere precum rămele... cu sos din muștar	16

Sosuri

Sos de vișine	17
Sos de Păresimi	17
Sos pentru pește	18

Respect pentru oameni și câini

Lapte și "lactate"

Lapte gros cu ouă	19
Çespoft ("sufleu" de brânză cu ouă)	19
"Brânză" de lapte de miqdale	20
Tercl/purée de lapte de miqdale cu orez	20

Clătite, Țoțoși, tarte

"Clătite"	21
"Clătita" simplă din aluat de orez	21
Țoțoși "îndoite" precum potcoavele de cal	22
"Țoțoși" fierți în vin și drese cu miere și mirodenii	22
Tartă cu ouă și stafide	23
Tartă cu vișine	23
Tartă păgână	24

Știri privind regimul de sănătate

Carnea de vită, de porc, de miel, de capră și de arici

Despre carne	29
Carnea de vită	30
Carnea de porc	30

Carnea de miel, de capră, de vițel, de pasare și de pește	31
Carnea de arici	31

Carnea de pasare

Găinile tinere	33
Găinușa-de-alun/terunca	33
Potârnichea	34
Turturelele	35
Vănatul păsăresc	36

Carnea de pește

Peștele	37
Peștele și alte carnuri	38

Cerealele, zarzavaturile și legumele

Fasolea	39
Ceapa și usturoiul	40
Năutul	40
Orzul	41
Lintea	42
Salata verde	42
Varza	43

Ouale, lactatele, pâinea

Ouale	45
Lapte	45
Brânza	47
Pâinea	48

Uleiurile

Uleiuri de natură rece (a) ulei de limba-mielului	51
---	----

<i>(b) ulei de măsline</i>	51
<i>cu petale de trandafir</i>	51
Uleiuri de natură fierbinte	52
<i>(a) uleiul de castoreum</i>	52
<i>(b) uleiul de dafin</i>	53
<i>(c) uleiul de mărar</i>	53
<i>(d) ulei de nard</i>	53
<i>(e) uleiul de soc</i>	54
<i>(f) uleiul de virnanț</i>	54

Fruitele; strugurii și vinul

Çuturile	57
Merele	58
Migdalele	58
Nucile	60
Piersicile	60
Rodilele	61
Smochinele	62
Strugurii	63
Vinul	64

Diferite sfaturi dietetice

Diferite sfaturi dietetice	65
----------------------------	----

Anotimpurile

Măncarea pe vreme de primăvară	67
Măncarea pe vreme de vară	67
Măncarea pe vreme de toamnă	68
Măncarea pe vreme de iarnă	68

Argument