

CELEBRATING FOOD
around
THE WORLD

SĂRBĂTORIND MÂNCAREA ÎN JURUL LUMII

Spouses of Heads of Mission of Bucharest

| | |
|--|----|
| Foreword by Her Majesty Margareta, Custodian of the Romanian Crown | |
| Cuvânt înainte al Majestății Sale Margareta, Custodele Coroanei române | 6 |
| Introduction Introducere | 8 |
| Acknowledgements Mulțumiri | 10 |
| Biography and review by Adi Hădean Biografie și prefață de Adi Hădean | 12 |
| Biography of photographer Alina Miron Biografia fotografei Alina Miron | 14 |
| Biography of photographer Bogdan Popescu Biografia fotografului Bogdan Popescu | 16 |
| Key to the recipes Cheia rețetelor | 18 |
| Special contribution HM Margareta Participare specială MS Margareta | |
| Supă de usturoi Garlic soup | 20 |
| Albania | |
| Tavë Elbasani Baked lamb with rice and yoghurt Miel la cuptor cu orez și iaurt | 26 |
| Argentina | |
| Empanadas Plăcințele | 32 |
| Armenia | |
| Ghapama Stuffed pumpkin Dovleac umplut | 38 |
| Belgium Belgia | |
| Chicons au gratin Endives <i>au gratin</i> Andive belgiene gratinate | 44 |

Brazil | Brazilia

Mousse de coko | Coconut mousse | Mousse de cocos
50

Chile

Chupe de mariscos | Seafood casserole | Budincă
de fructe de mare
56

Croatia | Croația

Brudet od bakalara | Dalmatian bacalar | Brodetto de bacala
62

Egypt | Egipt

Koshari | Linte cu paste și orez
68

Estonia

Odrakarask | Barley soda bread | Pâine de orz
74

Georgia

Satsivi | Turkey in walnut sauce | Curcan în sos de nuci
80

Germany | Germania

Kartoffelsuppe | Potato soup | Supă de cartofi
86

India

Paal payasam | Rice pudding | Budincă de orez
92

Italy | Italia

Vitel tonn  (Vitello tonnato)
98

Japan | Japonia

Bara chirashi sushi
104

Kingdom of Saudi Arabia | Regatul Arabiei Saudite

Kabsa | Rice and meat platter | Platou de orez cu carne
110

Lithuania | Lituania

Kučiukai | Poppy seed crackers | Biscuiți cu mac
116

Palestine | Palestina

Salatet qarnabeet ma tahineh | Cauliflower-tahini salad | Salată de conopidă cu tahini
122

Poland | Polonia

Zupa grzybowa | Porcini soup | Supă de hribi
128

Portugal | Portugalia

Toucinho do céu | Almond cake | Tort de migdale
134

Republic of Korea | Republica Coreea

Sogogi-sanjeok | Marinated beef skewers | Frigărui de vită marinată
140

Russia | Rusia

Piroghi
146

South Africa | Africa de Sud

Isonka samanzi | Steamed dumpling bread | Găluște din pâine
152

Switzerland | Elveția

Älplermaggronen | Mountain herders' macaroni | Macaroanele păstorilor din Alpi
158

Ukraine | Ucraina

Borshch | Borscht | Borș
164

United Kingdom | Marea Britanie

Beef Wellington
170

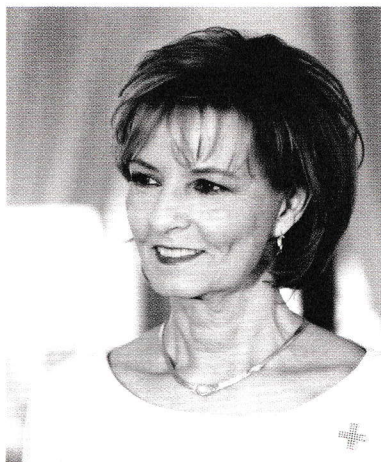
United States of America | Statele Unite ale Americii

Pear pecan custard pie | Plăcintă cu pere, nuci pecan și cremă de vanilie
176

Credits | Contributori
182

Beneficiary charities | Organizații de caritate beneficiare
186

Sponsors & Partners | Sponsori & Parteneri
188



Her Majesty Margareta

Custodian of the Romanian Crown

Majestatea Sa Margareta

Custodele Coroanei române

It was with great joy that I accepted the invitation to contribute to this very original and ambitious cookbook project, which is an initiative of the group of Spouses of Heads of Mission in Romania (SPOHOM).

This book has a very special “flavour” and each recipe will inspire you. More importantly, they will teach you that whatever you do in the kitchen, always cook with confidence and don't be afraid to try new things.

Each delightful recipe shares a story from a different journey. I am sure it will be a great pleasure to cook for your friends and family exploring the cultural flavours from around the world.

Am acceptat cu bucurie să contribui cu o rețetă la această carte de bucate, un proiect original și ambițios al Comunității Soțiilor Șefilor de Misiune acreditați în România (SPOHOM).

Cartea are o „aromă” specială, fiecare rețetă vă va inspira și vă va învăța că, orice ați găti în bucătărie, trebuie să aveți întotdeauna încredere și să nu vă temeți să încercați lucruri noi.

Fiecare rețetă delicioasă împărtășește o poveste dintr-o călătorie diferită. Sunt sigură că va fi o plăcere să gătiți pentru prietenii și familia voastră explorând arome culturale din întreaga lume.

Introduction

The Spouses of Heads of Mission (SPOHOM) of Bucharest is an informal group of spouses of ambassadors and chargés d'affaires accredited to Romania. Created over nine years ago, it provides a social network fostering friendship, exchange of experiences and mutual support. There are currently 35 members from six continents.

Acting on a suggestion made by Her Majesty Margareta, Custodian of the Romanian Crown, a small working group began brainstorming on an international cookbook project in the summer of 2017. Conceived as a cultural diplomacy cum fundraising initiative, the aim was to provide accessibility to the cultures of our diverse membership through the universal language of food, while raising money to benefit disadvantaged Romanians.

The result is this bilingual book, showcasing the cuisine of 26 members and featuring a special contribution by Her Majesty. Each recipe is preceded by a short historical or personal

introduction and accompanied by a variety of photos, including some of ambassadorial dining settings.

The recipes are presented in alphabetical order, according to country name. Ranging from appetizers, to main courses, side dishes and desserts, each recipe makes use of locally available ingredients, and has been painstakingly tested to ensure reproducibility. We recommended that you read through each recipe completely before attempting to prepare it. Assistance with measurement conversions, abbreviations and certain terms used is provided in a key to the recipes.

We hope this book brings you as much joy as we had producing it. Due to the extraordinary generosity of volunteers and sponsors, the entire purchase price of the book will be donated to carefully vetted non-governmental organisations. Food has not only brought us together, but also empowered us to contribute towards a better and brighter future for those in need.

The Cookbook Team

Adriana Ivama Brummell (United Kingdom)

Gladys Abankwa-Meier-Klodt (Germany)

Ilse Baekelandt (Belgium)

Kathyayini Chandra (India)

Mari Kano Klemm (United States)

Maris Frosch (Estonia)

Marsela Tepelena (Albania)

Merica Vidiš (Croatia)

Introducere

Comunitatea Soțiilor Șefilor de Misiune (SPOHOM) din București este un grup informal al soțiilor ambasadurilor și însărcinaților cu afaceri din România. Creat în urmă cu nouă ani, pune la dispoziție o rețea de comunicare socială pentru schimb de experiențe și sprijin reciproc. În prezent, cuprinde 35 de membre din șase continente.

La sugestia Majestății Sale Margareta, Custodele Coroanei române, un grup restrâns a început să se gândească la o carte de bucate internaționale în vara anului 2017. Conceput ca un proiect de diplomație culturală combinat cu o strângere de fonduri, scopul a fost să facă accesibile culturile din care provin membrele noastre prin intermediul limbajului universal al gastronomiei, precum și strângerea de bani de care să beneficieze românii aflați în dificultate.

Rezultatul este o carte bilingvă, cuprinzând 26 de rețete ale membrilor noastre, dar și o contribuție specială a Majestății Sale. Fiecare rețetă este precedată de o scurtă introducere istorică sau

personală și însoțită de o varietate de fotografii, incluzând și câteva cu locurile de luat masa din reședințele ambasadurilor.

Rețetele sunt prezentate în ordinea alfabetică a țărilor din care provin. Cuprinzând aperitive, feluri principale, garnituri și deserturi, fiecare rețetă se bazează pe ingrediente locale disponibile și a fost încercată cu atenție pentru a putea fi reprodusă. Recomandăm să citiți integral rețetele înainte de a le pregăti. Găsiți și o compilație a abrevierilor, a măsurilor și conversiilor și a unui glosar bilingv mic, cu anumiți termeni selectați folosiți în rețete.

Sperăm că această carte vă va aduce aceeași bucurie pe care am avut-o noi pe parcursul realizării ei. Datorită generozității extraordinare a voluntarilor și sponsorilor, întreaga sumă obținută din vânzarea ei va fi donată unor organizații non-guvernamentale atent selectate. Mâncarea nu doar că ne-a adus împreună, dar ne-a dat și forța să contribuim la un viitor mai bun și mai luminos pentru cei aflați în nevoie.

Echipa

Adriana Ivama Brummell (United Kingdom)

Gladys Abankwa-Meier-Klodt (Germania)

Ilse Baekelandt (Belgia)

Kathyayini Chandra (India)

Mari Kano Klemm (Statele Unite)

Maris Frosch (Estonia)

Marsela Tepelena (Albania)

Merica Vidiš (Croatia)

Libris.RO

Respect pentru oameni și cărți





Supă de usturoi

Garlic soup

I have been cooking this recipe since I was at university, inspired by a wonderful book written by Colin Spencer, entitled “Gourmet Cooking for Vegetarians”, from his chapter about garlic which he calls “The Sacred Herb”.

Gătesc această rețetă de când eram la universitate, inspirată de o carte minunată scrisă de Colin Spencer, intitulată “Gourmet Cooking for Vegetarians” (Gătitul gourmet pentru vegetarieni). În această carte, există un capitol despre usturoi, pe care autorul îl numește “Planta sacră”.

*Her Majesty Margareta, Custodian of the Romanian Crown
Majestatea Sa Margareta, Custodele Coroanei române*





Garlic soup

STARTER - SERVES 4

INGREDIENTS

150 peeled cloves of garlic*
1.5-2L boiling/warm water
2 tbsp olive oil
2-3 egg yolks
salt and freshly ground black pepper,
to taste
croutons
parsley (optional)

DIRECTIONS

1. Break up the heads of garlic into separate cloves, pour 0.5L of boiling water over them and leave to soak for a minute. Pour off the water and peel the skin from the garlic.
2. In a saucepan, sauté the garlic cloves in olive oil for 10 to 15 minutes, until they are slightly golden. It is important not to let them burn.
3. Add the seasoning, the warm water, and simmer for 1 hour, but do not boil. Leave to cool, then put the mixture into a food processor and blend it until smooth.
4. Put the beaten egg yolks into a mixing bowl, reheat the blended soup, ladle some of the soup over the eggs and stir well to obtain a homogeneous mixture.
5. Pour the egg and soup mixture back into the saucepan with the remaining soup and heat thoroughly, but do not let it boil.
6. Taste the soup and add more salt and pepper, if necessary.

Divide into four bowls, top with croutons, garnish with parsley (optional), serve and enjoy!

**It does not alter the final taste if you use 100 or 200 cloves of garlic.*



PALAIS ELISABETA

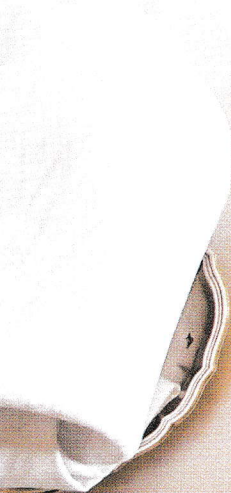
TOMATES FARCIÉS AU THON ET AU PARMESAN
SUPRÊME DE VOLAÏLLE EN CROUTE D'HERBES
FRAÎCHES
CHOUX FLEUR ET POIS CHICHE
TORTA CAPRESE

LOUIS BOVARD 2015
RAI DE MURFATLAR SPECIAL RESERVE 2001

DÉJEÛNER DU 2 FÉVRIER 2018



La Maison Marguier
Restaurant de la Cathédrale roumaine





Supă de usturoi

ANTREU - 4 PORȚII

INGREDIENTE

150 căței de usturoi*

1.5-2L apă fierbinte/caldă

2 linguri de ulei de măsline

2-3 gălbenușuri de ou

Sare și piper negru măcinat proaspăt,
după gust

crutoane

pătrunjel (opțional)

MOD DE PREPARARE

1. Curățați usturoiul, separând căpățânile în căței. Turnați 0.5L apă fierbinte peste ei și lăsați-i la înmuiat timp de un minut. Scurgeți apa și decojiți căței de usturoi.
2. Într-o cratiță, încălziți uleiul de măsline și căliți usturoiul timp de 10-15 minute până când acesta capătă o culoare aurie. Este foarte important să nu-l lăsați să se ardă.
3. Adăugați condimentele și apa caldă. Încălziți, la foc mic, timp de 1 oră, dar nu dați în clocot. Lăsați compoziția să se răcească, apoi puneți-o într-un robot de bucătărie și amestecați până când aceasta devine omogenă.
4. Puneți gălbenușurile de ou bătute într-un castron. Reîncălziți supa, turnați o parte din ea peste gălbenușuri și amestecați bine până se obține o compoziție omogenă.
5. Amestecul obținut se toarnă în cratiță peste supă. Încălziți supa, dar nu o dați în clocot.
6. Gustați supa și adăugați sare și piper după gust.

Împărțiți în patru boluri, puneți crutoane și se ornează cu pătrunjel (opțional).
Serviți și poftă bună!

**Aroma supei nu se modifică dacă folosiți 150 sau 200 căței de usturoi.*