

Rozalia Crăciunescu

---

# PE GUSTUL ROZEI BUCOVINEANCA

Răsfățuri culinare



Rozalia Crăciunescu

---

# PE GUSTUL ROZEI BUCOVINEANCA

Răsfățuri culinare

ISBN 973-7967-71-2

## Perle culinare de Bucovina

*Dacă Bucovina este pe cât de frumoasă pe atât de primitoare, cartea de față își propune să vă convingă în legătură cu plăcerile culinare specifice zonei. Ca să ne priască o astfel de călătorie montană și să nu uităm a reveni, gazdele știu tare bine să se întreacă în pregătirea de bucate gustoase. Nu mai e nevoie să adaug cât de naturale sunt toate ingredientele și câtă potrivire cu momentul, oaspetele, anotimpul ori pretențiile sărbătorilor – au toate “minunile” cu care bucovinenii își încarcă masa. Mai greu e să te rezumi la a gusta din toate sau la a mânca doar din câteva...*

*Nici nu trebuie să fii un gurmand ca să îndrăgești bucatele proaspete, dulciurile, băuturile naturale și mai ales conservele puse din timp de gospodine la cămări. Mi-este greu să mă decid dacă aici mi-au plăcut mai mult hribii la borcan, salata de toamnă, zacusca de șapte feluri, afumăturile, salatele de iarnă și alte aperitive, pomana porcului, fripturile succulente, ori prăjiturile nenumărate... Cert este că în orice anotimp am nimerit, alte bunătăți m-au ispitit fără scăpare. De post sau de dulce, mâncărurile s-au dovedit delicioase. Inițial am crezut că ale mele gazde sunt “de vină”, însă următoarele vizite m-au convins că ospitalitatea și priceperea în prepararea și prezentarea hranei sunt o caracteristică a regiunii.*

*De aceea m-am bucurat mult să văd cum o maestră a bucătăriei bucovinene și internaționale, binecunoscută și în alte locuri decât în Câmpulungul natal, s-a gândit să ne lase și scris despre ceea ce este mai ales în tradiționala sa artă culinară. Rozalia Crăciunescu, autoarea cărții de față și un om deosebit, vă demonstrează cum și-a făurit cu pasiune o profesiune de credință din grija pentru ceea ce punem pe masă.*

*Nu-mi rămâne decât să vă invit, cu toată încrederea, să descoperiți rețete de o calitate excelentă, grupate după fel și momente festiv, însoțite de sfaturi practice și alte sugestii pentru mese de sărbători. Mai exact, alegeți-vă de aici după plac rețetele pentru gustări reci și calde, preparate din carne de porc și de pasăre, preparate din pește, salate cu diferite sosuri, zacuscă, murături și, neapărat, prăjituri a la Bucovina.*

*De ce? Pentru că merită!*

**Cipriana Mihăescu-Pinția**



# CUPRINS

<b>1. Aperitive</b>	<b>3</b>
1.1.Preparate reci	3
1.2.Preparate din ouă	6
1.3.Preparate din brânză	9
1.4.Preparate din ciuperci	12
1.5.Paste, sosuri, maioneze	15
<b>2. Salate</b>	<b>25</b>
<b>3. Supe, ciorbe</b>	<b>32</b>
<b>4. Preparate diverse</b>	<b>38</b>
<b>5. Preparate din pește</b>	<b>44</b>
<b>6. Preparate din carne</b>	<b>54</b>
6.1.Preparate din carne de pasăre	54
6.2.Preparate din carne de vită	62
6.3.Preparate din carne de porc	64
6.4.Alte preparate din carne	69
<b>7. Zacuscă</b>	<b>79</b>
<b>8. Conserve, murături</b>	<b>86</b>
<b>9. Dulciuri</b>	<b>96</b>
9.1. Budinci, rulade, rulouri	96
9.2. Checuri și cozonaci	100
9.3. Blaturi de tort și foi pentru prăjituri	104
9.4. Tarte, torturi	109
9.5. Prăjituri cu fructe	127
9.6. Prăjituri uscate	132
9.7. Prăjituri diverse	147
9.8. Pască și prăjituri cu brânză	156
9.9. Prăjituri cu cremă	160
9.10. Dulciuri diverse	188
9.11. Creme, dulcețuri, glazuri	192
9.12. Înghețate	196
9.13. Băuturi de casă	198
<b>10.Sfaturi practice</b>	<b>202</b>
10.1. Sfaturi practice pentru prăjituri	202
10.2. Sfaturi practice pentru diverse mâncăruri	204
<b>11. Index alfabetic</b>	<b>205</b>





# 1. APERITIVE

## I.I PREPARATE RECI

### ARDEI KAPIA UMPLUȚI CU BRÂNZĂ

**5-6 ardei capia, 500 g brânză, 250 g margarină, sare, piper, biovegetal, mărar și pătrunjel**

Se curăță ardeii de cotor, se umplu cu pastă din brânză, apoi se dau la rece timp de 2-3 ore, după care se taie felii și se ornează platoul cu salată verde.

### CHEC APERITIV (1)

**6 ouă, 2 linguri de făină, 4 linguri de griș, 4 cepe, șuncă sau pește din conservă, zarzavat și condimente**

Gălbenușurile se pun cu sare, iar albușurile se bat spumă. Gălbenușurile se bat spumă, apoi se pune ceapa călită, șunca tăiată cubulețe (sau peștele), făina, grișul și zarzavatul. Se adaugă albușurile spumă, după care se pune în tavă tapetată la foc potrivit.

### CHEC APERITIV (2)

**200 g smântână, 200 g șuncă, 200 g cașcaval, 4 ouă, sare, piper, delicat, 4 linguri de făină, 1 praf de copt, măsline și gogoșari după dorință, facultativ castravete murat**

Se bat gălbenușurile cu sare, se adaugă smântâna, praful de copt, făina, restul de ingrediente și la urmă albușurile bătute spumă. Apoi compoziția se pune la copt în tavă de chec tapetată cu hârtie sau făină albă.

### CORĂBIOARE DE OU PE SOS DE SMÂNTÂNĂ

**7 ouă fierte tari, 3 roșii mici tăiate în jumătăți, 3 măsline verzi, 3 măsline negre, 4 fire de busuioc, mărar, pătrunjel, ½ ardei roșu și ½ galben, sare, piper, 5 codițe de ceapă verde, 200 g smântână, 100 g iaurt, o lingură de ulei, o lingură de zeamă de lămâie**

Tocăm verdețurile, le condimentăm și le amestecăm cu smântâna, iaurtul, uleiul, oțetul și cu un ou strivit cu furculița. Turnăm acest sos pe un platou, peste care adăugăm ouăle tăiate în două cu gălbenușul în sus. Înfigem în fiecare ou câte o scobitoare cu măslină sau roșie și decorăm cu pătrunjel verde.

#### **PLATOU CU APERITIV**

Ficățel de pasăre prăjit și învelit în feliuțe de bacon, prune uscate înmuiate, cu sâmburii scoși și umplute cu miez de nucă. Se poate înveli în slănină.

Se adaugă trei roșii tăiate nufăr și umplute cu vinete coapte, tocate și frecate cu ulei și usturoi. Se fac bulete din cartofi și cașcaval, apoi un ou, făină, după care sunt făcute biluțe care se prăjesc în ulei încins. Se adaugă salată verde pentru decor, șuncă presată, mușchi filé și rondele din salam uscat și câteva triunghiuri de brânză telemea.

#### **RULADĂ APERITIV**

**500 ml lapte, 100 g unt sau margarină, o linguriță de sare, 150 g făină, 5 ouă**

Laptele, sarea și untul se pun la fiert iar atunci când clocotește se adaugă făina, apoi, pe rând, ouăle. Gălbenușurile se adaugă pe rând, iar albușurile se bat spumă.

Umplutura se face din ciuperci călite cu ceapă, usturoi și mirodenii, cașcaval ras pe răzătoare, morcov fiert tăiat fâșii, gogoșari tăiați fâșii, măsline jumătăți și castraveți tăiați fâșii, toate pregătite din timp. Până se coace blatul, pregătim ciupercile să fie calde. Răsturnăm blatul copt pe o hârtie pergament, punem peste blat ciupercile calde, peste ciuperci punem fâșii de morcov, castraveți, gogoșari, măsline, iar deasupra, cașcavalul ras și rulăm repede, învelim în hârtie, apoi în prosop și acoperim până a doua zi.

#### **RULADĂ CU PATÉ DE FICAT**

**250 ml lapte, o linguriță de sare, 60 g cașcaval, 60 g unt sau margarină, 60 g făină, 6 ouă**

Se fierbe laptele cu untul, cașcavalul și făina după care se ia de pe foc, se amestecă bine, adăugând câte un gălbenuș, apoi albușurile bătute spumă și se coace în tavă tapetată cu făină. După ce s-a copt, se răstoarnă pe un prosop ud și se rulează. După ce s-a răcorit, se desface și se umple cu una sau două cutii mici cu paté de ficat, două gălbenușuri tari, o linguriță de muștar, piper, albușul tocat mărunt, verdeață, un gogoșar murat sau crud și un castravete murat tocat mărunt. Se înfășoară rulada cu hârtie și se dă la frigider, timp de două ore, pusă în pungă de nylon.

## **RULADĂ CU PRUNE USCATE**

**1,5 kg mușchi filé de porc, 300 g prune uscate, 300 g costiță afumată, 500 g ciuperci tocate mărunt, sare, piper, cimbru, boia dulce, 100 ml țuică, 200 ml vin alb, 100 g untură**

Se ia carnea și se taie, în așa fel încât să se facă asemenea unei foi de ruladă sub formă dreptunghiulară, o întindem bine, se pune puțin delicat și se așează peste carne un rând de prune, un rând de fâșii de costiță și un rând de ciuperci tocate. Presărăm puțin piper, o rulăm strâns și o legăm cu ață strâns. Stropim cu țuică și vin și prăjim în untură pe ambele părți. Apoi se adaugă, într-un vas yena, felii de costiță peste care se așează rulada, iar deasupra, pe ruladă, se pun felii de costiță, se presară piper, cimbru, boia de ardei dulce, restul de țuică și vin și o dăm la cuptor. După ce se răcorește puțin, se taie felii.

## **RULADĂ CU ȘUNCĂ ȘI PARMEZAN**

**100 g unt, 80 g făină, 500 ml de lapte, 5 ouă, șuncă, 2 linguri smântână, parmezan**

Se pun la topit într-o cratiță 50 g unt cu făina, amestecând să nu se facă cocoloașe. Se adaugă laptele fierbinte și se face ca o mămăligă pripită, apoi se dă la răcit. După ce s-a răcit, adăugăm pe rând gălbenușurile, batem bine compoziția, după care adăugăm albușurile bătute spumă și sare după gust. Se coace în tavă tapetată timp de douăzeci de minute, iar după ce s-a copt, se răstoarnă pe un prosop ud. Se presară cu șunca tocată, smântână, parmezan sau telemea și se stropește cu unt fierbinte. Se rulează și se așează pe un platou, se presară șuncă și unt mai mult, iar parmezan și se dă la cuptor, timp de trei până la cinci minute. Se rulează repede, se învelește în folie, apoi în prosop și se lasă să se pătrundă. Se servește caldă sau se poate încălzi.

## **UNT CU PĂTRUNJEL ȘI LĂMÂIE**

**200 g unt, pătrunjel, zeamă de lămâie, piper, sare**

Se toacă mărunt pătrunjelul verde, se bate într-o piuliță și se amestecă cu unt spumos. Se adaugă sare, piper și zeamă de lămâie după gust. Se folosește la gustări pe pâine prăjită cu felii de roșii.

## I.2 PREPARATE DIN OUĂ

### OCHIURI *DOMINO* LA TAVĂ

**8 ouă, 4 cartofi mari, o ceapă, 200 g costiță, 1 pahar de lapte, 20 g unt, sare, piper și puțin din Secretul Gustului.**

Se curăță cartofii și se taie felii subțiri, ceapa se taie mărunt, iar costița se taie cubulețe. Se unge o tavă cu unt, se așează un strat de cartofi, ceapă, costiță, sare, piper și condimente, apoi se repetă operația până când se termină ingredientele. Se adaugă laptele, se acoperă și se pune cratița la foc moderat timp de treizeci până la treizeci și cinci de minute, după care se fac cu o lingură opt adâncituri și în fiecare se pune câte un ou. Se ține cratița la cuptor timp de șase până la opt minute până se prind ochiurile.

### OMLETĂ DULCE CU NECTARINE

**5 ouă, 4 nectarine, 6 linguri de zahăr, 2 linguri de făină, 100 ml smântână, 1 plic de praf de copt, 1 pahar de lapte, 120 g unt, coajă și suc de la o lămâie, sare.**

Rețeta este pentru 4 porții.

Se bat ouăle cu furculița împreună cu zahărul până se face o spumă, se toarnă făina, praful de copt și sarea în ouăle bătute, după care se încorporează bine. Se adaugă laptele și smântâna și se amestecă bine cu furculița, apoi se adaugă zeama și coaja de la lămâie. Se topesc 70 g unt și se adaugă în compoziția de ouă, iar restul de 50 g. De unt se pune la topit și căliți până se auresc nectarinele tăiate sferturi. Turnați peste nectarine ouăle bătute, se lasă până se încheagă puțin, se micșorează focul și cu ajutorul unei spatule întorcem încet omleta ca să fie prăjită uniform. Coacerea durează patru – cinci minute. Mutați omleta pe un platou și se servește caldă.

### OUĂ CU SOS DE MAIONEZĂ

**10 ouă fierte, o căpățână de salată verde, o cutie de ton, ulei, 2 gălbenușuri, sare, piper, hrean, lămâie se rad pe răzătoare, se adaugă un gălbenuș fiert, 400 g smântână, pătrunjel tocat și mășline pentru ornat.**

Se fierb ouăle, se taie în două și se așează pe un platou decorat cu salată verde. Hreanul se rade și se amestecă cu smântâna, sarea, piperul, zeama de lămâie, apoi se amestecă cu o maioneză făcută din două ouă crude și unul fiert. La urmă se pune peștele, se dă gust de sare și piper și se toarnă peste ouăle puse pe platou. Se decorează cu mășline și pătrunjel tocat.

## OUĂ CU SOS PICANT

**4 ouă fierte tari, 1 ardei iute, 4 roșii, 2 căței de usturoi, 50 ml ulei, o legătură de pătrunjel, o linguriță de oțet din vin alb, sare și piper.**

Se călește usturoiul și ardeiul, apoi adăugăm roșiile rase și pătrunjelul. Se așează sosul pe un platou, apoi ouăle fierte tăiate în două se decorează cu verdeață.

## OUĂ DE PREPELIȚĂ CU CASTRAVEȚI

**4-5 ouă de prepeliță, 2 gălbenușuri de găină, 2 gogoșari murați, 4 castraveți murați, 500 ml ulei, sare, piper și delicat. Rețeta este pentru zece porții.**

Punem ouăle de prepeliță la fiert, apoi le curățăm și le așezăm într-un castron. Din două gălbenușuri de găină crude și 5 gălbenușuri de prepeliță fierte facem o maioneză consistentă cu 500 ml ulei, adăugăm sare, piper, delicat, muștar, patru sau cinci castraveți murați și tocați cubulețe și doi gogoșari murați, tăiați cubulețe. Punem sosul de maioneză peste ouăle fierte, după care decorăm cu mășline și verdeață.

## OUĂ ÎN ASPIC CU ȘUNCĂ

Se fierb ouăle cleioase și se aranjează pe un platou rotund.

Pe un postament de șuncă tăiată, ouăle tăiate în jumătăți se aranjează în cercuri cu tăietura în sus, iar în centrul fiecărui gălbenuș se aplică pentru ornament o rondelă de șuncă. Se glasează cu aspic, iar în spațiul dintre ouă și în jurul lor se aranjează aspic tocat. Aspicul – se folosesc un litru de supă de oase, trei pachetele de gelatină Dr. Oetker, usturoi, sare, piper – după gust. Punem gelatina în supă rece, apoi o încălzim la Bai – Marie. La sfârșit, strecurăm prin tifon ca să rămână limpede, apoi folosim la ce ne trebuie.

## OUĂ UMLUTE CU CIUPERCI

**10 ouă fierte tari, tăiate în două și cu gălbenușul scos, 200 g ciuperci tocate mărunt și călite în puțin ulei, o ceapă tocată, sare, piper și o foaie de dafin.**

Din gălbenușul pasat, sare, piper și muștar, după gust, facem o maioneză din 700 ml de ulei și cinci linguri de apă, pe care o împărțim în două – o parte o punem pe platou, peste care așezăm ouăle cu scobitura în sus. După ce ciupercile s-au răcit, adăugăm doi căței de usturoi tocați mărunt și restul de maioneză. Cu ajutorul unui cornet umplem ouăle, apoi le decorăm cu mășline, verdeață și gogoșar roșu.

## **SALATĂ DIN OUĂ CU ȘUNCĂ**

**4 ouă fierte tari, 100 g șuncă, 100 g bacon, o legătură de ceapă verde, 100 g caș dulce, sare, piper, oțet după gust, 2 linguri de ulei de măsline.**

Se toacă cubulețe și se amestecă cu condimente. Se decorează cu mărar.

## **SANDVIȘURI CU OUĂ DE PREPELIȚĂ**

**16 ouă de prepeliță, 8 felii de pâine prăjită, o lingură de muștar, 100 g unt, sare, piper și zeamă de la ½ de lămâie.** Rețeta este pentru 4 porții.

Punem în tigaie la topit 50 g unt, adăugăm muștarul, sarea, piperul și zeama de lămâie. Ungem pâinea cu sosul rezultat și o așezăm pe un platou, apoi adăugăm restul de unt la topit, peste care punem ouăle și facem 16 ochiuri. După aceea, așezăm peste fiecare felie de pâine câte 2 ochiuri. Este un sandviș foarte gustos și aspectuos.

## **TORT DIN OMLETĂ**

**12 ouă, 3 linguri de făină albă, sare, piper, delicat, 1 pachet de margarină, 500 g brânză de vaci, o linguriță de paste de tomate, o lingură de spanac fiert și tocat, 2 linguri de paté de ficat și o lingură de mărar tocat fin.**

Se fac 6 foi de omletă pe care le ungem cu creme diferite – o cremă făcută din brânză de vaci cu margarină și mirodenii, o cremă făcută din brânză de vaci cu spanac, o cremă din brânză de vaci cu mărar, o cremă din paté cu margarină și o cremă din brânză de vaci și paste tomate. Punem câte o foaie de omletă și un rând de cremă, după care repetăm până terminăm. Se servește ca gustare, apoi se taie ca și tortul.

## **TUSLAMA DE OUĂ**

**4 cepe, 1 kg burtă fiartă, 6 ouă, 500 g smântână, 200 ml vin alb, sare, piper, mărar, usturoi, ulei sau unt.**

Se toacă ceapa și se călește în ulei, după care adăugăm burta fiartă fideluțe, sare, piper, vinul și o cană de apă, lăsăm să fiarbă puțin, apoi adăugăm smântâna, usturoiul tocat și ouăle fierte tăiate în două, iar la final decorăm cu verdeață.

## I.3 PREPARATE DIN BRÂNZĂ

### BRÂNZĂ TOPITĂ

**2 l de lapte, 2 kg brânză de vaci, 6 ouă, 400 g unt, 800 g smântână, sare, piper, delicat după gust, 3 lingurițe de bicarbonat.** Facultativ se pot adăuga **ciuperci, verdeață, șuncă sau măsline**

Se pune laptele la fiert, se adaugă brânza de vaci la scopt, o stoarcem în tifon, după care o dăm prin mașina de carne. Brânza măcinată o amestecăm cu untul, ouăle, sarea, piperul, delicatul, bicarbonatul și o lăsăm să stea timp de 10-12 ore la macerat. Punem apoi compoziția într-o cratiță cu fundul dublu la foc potrivit, mestecăm cu lingura de lemn, până devine o pastă fluidă fără boțuri, după care dăm cratița deoparte, adăugăm smântâna, o încorporăm bine, dăm gust de sare și piper, apoi o turnăm în forme diferite și dăm la rece. Acoperim vasele după ce s-a răcit compoziția.

### BUDINCĂ DIN PÂINE ȘI CAȘCAVAL

Ungem o tavă de teflon cu unt, apoi așezăm un rând de felii de franzelă, peste care punem **felii de cașcaval și ciuperci tocate mărunt**. Peste ciuperci adăugăm alt rând de felii de franzelă, apoi batem **4 ouă cu 400 g smântână, 2 legături de usturoi verde tocat mărunt, sare, piper și Secretul Gustului**. Amestecăm bine și punem peste franzelă, după care dăm la cuptor timp de 20 de minute. Se decorează cu hasmațuchi tocat fin.

### BULETE DIN CAȘCAVAL

**400 ml apă, 200 ml ulei, 400 g făină, 10 ouă, 200 g cașcaval, 200 g ulei pentru prăjit**

Se pune apa la fiert cu uleiul, iar la primele clocote, se adaugă făina în bloc și se amestecă până când devine compactă. Se răcește, apoi se adaugă ouăle treptat, amestecând până se obține o compoziție omogenă. Se adaugă cașcavalul ras, se pune uleiul la încins, se ia cu lingurița din compoziție, formând biluțe care se așează în cratița cu uleiul. Când se ridică deasupra și sunt rumenite, se scot într-o sită și se scurg, apoi se servesc calde.

## CAȘCAVAL

**2 l lapte dulce, 2 kg brânză de vaci, 400 g brânză de oi frământată, 2 ouă, 300 g unt sau margarină, o lingură de bicarbonat**

Se pune laptele în cratiță la fiert, apoi, când aproape dă să fiarbă, punem brânza în lapte ca să o mai scoacem o dată. După ce s-a ales brânza de zer, punem la scurs într-un tifon și lăsăm până se scurge bine. Brânza scursă o dăm prin mașina de carne, apoi o amestecăm cu ouăle, brânza de oi sau brânză de burduf din comerț, untul și bicarbonatul. Lăsăm compoziția să stea timp de șase până la șapte ore, apoi o punem într-un vas cu fundul dublu. Punem vasul pe plită la foc domol, învârtim cu lingura de lemn până compoziția devine fluidă și se leagă de lingură, atunci este gata și, caldă, o punem în forme de plastic, după care dăm la răcit.

## CAȘCAVAL DE CASĂ

**100 g unt, 500 g brânză de vaci, 1 l de lapte, un ou, o linguriță de sare, un vârf de cuțit de bicarbonat și, după preferință, secărică**

În laptele clocotit se adaugă brânza, amestecând până se lasă zerul, după care se pune la scurs. Oul, untul, bicarbonatul și sarea se omogenizează și se amestecă cu brânza scursă și dată prin mașina de tocat. Compoziția rezultată se așează în vas pe plită, mestecând mereu până devine o cremă fluidă, pe care o turnăm în forme diferite.

## CROCHETE DE CAȘCAVAL

**300 g cașcaval, 2 ouă, o linguriță rasă de bicarbonat, 1-2 lingurițe de făină albă** sau cât este nevoie pentru a fi ca o perișoară, se fac biluțe care se coc în ulei încins, apoi se servesc ca și garnitură la gustări.

## PASTĂ DIN URDĂ DULCE

**300 g urdă, 150 g unt, sare, piper, o legătură de mărar tocat mărunt**

Se amestecă bine și se bate cu mixerul timp de 5 minute. Cu această pastă, putem face tartine, umple roșii sau umplem bușeuri mici pentru gustări asortate.

## PATEURI CU BRÂNZĂ

**1,1 kg de foietaj crud, 300 g brânză, 2 ouă, 100 g făină**

Aluatul se întinde cu grosimea de jumătate de centimetru, apoi se taie în formă de rotondele cu diametrul de trei centimetri, după care pe fiecare se pune brânza amestecată cu puțină făină și un ou, sare și piper după gust. Se lipesc și se ung cu ou pe deasupra, apoi se coc la foc iute. Se servesc calde.



## **PATEURI CU BRÂNZĂ DE OI**

Se amestecă bine **400 g untură cu 300 g făină** până se face o pastă omogenă, pe care o împărțim în trei părți egale. Din **100 g untură, 1,5 l de vin alb, 2 lingurițe de sare, o linguriță de zahăr, 50 g drojdie, 6 ouă întregi și 1,5 – 2 kg făină** se formează un aluat elastic și bine frământat, apoi facem o foaie din tot aluatul, peste care punem o parte din aluatul cu untură. Împăturim în trei, apoi facem iar o foaie și punem iar o parte din untură; împăturim în trei, iar întindem o foaie și punem ultima untură. Împăturim în trei și lăsăm să stea la rece timp de o oră, apoi facem pateuri. Luăm câte o fâșie din aluat, întindem foaie potrivit de groasă, o tăiem pătrate și punem compoziția la marginea foi și rulăm, apoi tăiem segmente. Din **1,2 kg brânză sărată, 300 g brânză dulce, 0,5 g piper și 3 ouă** facem o compoziție păstoasă cu care umplem pateurile. Se pot umple cu carne, cabanos, mere sau ciuperci.

## **RULADĂ CU CAȘCAVAL (1)**

**500 ml de lapte, o linguriță de sare, 100 g margarină sau 100 ml ulei**

Se pune totul la fiert și, când clocotește, dăm deoparte și adăugăm o cană de făină, amestecăm bine, apoi o lăsăm la răcit, după care adăugăm cinci ouă, pe rând, și amestecăm bine. Se coace în tavă unsă bine cu ulei și tapetată cu făină, iar când este coaptă, o ungem cu unt, apoi presărăm **300 g cașcaval** ras pe răzătoare. Se rulează bine și se mai dă la cuptor timp de 10-15 minute. Se servește caldă, cu smântână.

## **RULADĂ CU CAȘCAVAL (2)**

**5 ouă, 5 linguri de făină, sare, piper, 200 g cașcaval**

Se bat ouăle spumă cu sare și piper, apoi se adaugă făina. Se așează în tavă tapetată cu ulei și făină, după care se pune în cuptorul încins. După ce s-a copt, se răstoarnă pe o tavă și se adaugă deasupra cașcavalul ras, apoi se rulează și se servește caldă.

## **SANDVIȘURI CU BRÂNZĂ DE VACI ȘI DE OI**

**10 felii de cruton, 50 g unt, 100 g brânză de vaci, 100 g brânză de oi, un ardei roșu**

Se amestecă brânza de oi și brânza de vaci cu untul și condimentele, după care se ung feliile de cruton. La sfârșit, sandvișurile se decorează cu ardei roșu.

## **SANDVIȘURI CU CAȘCAVAL**

**10 felii de cruton, 175 g cașcaval, 50 g unt, piper după gust**

Se bate untul spumă și se aplică pe cruton 0,5 g pe fiecare felie, apoi se adaugă cașcavalul tăiat felii.

### **SARMALE CU URDĂ**

**300 gr orez, 500 g urdă, 3 cepe, 1 morcov, 2 legături de mărar, sare, piper, delicat, frunze de sfeclă, 500 ml ulei**

Orezul se spală și se fierbe pe jumătate, apoi se pune peste orez ceapa tăiată mărunt și călită cu ulei și morcovul ras pe răzătoarea măruntă, se adaugă urda și condimentele, se dă gust, apoi se așează în frunze și le rulăm. Se dau la fiert cu apă și cu un pahar de suc de roșii. După ce au fiert, se servesc cu mămăliguță și smântână.

### **TORT DIN CAȘCAVAL**

**O bucată de cașcaval rotund** sau pătrat se taie pe lățime în 6 felii. Se freacă spumă **100 g unt cu puțină sare, piper și Secretul Gustului. 300 g șuncă presată** se taie în 4 felii, iar din feliile de cașcaval facem 2 tortulețe.

Luăm o felie de cașcaval, o ungem cu puțin unt condimentat, peste unt punem o felie de șuncă, apoi altă felie de cașcaval unsă cu unt, altă felie de șuncă și cașcaval pe deasupra. Presăm bine cu mâna, apoi ornăm pe deasupra cu unt frecat și măslina.

## **I.4 PREPARATE DIN CIUPERCI**

### **BUDINCĂ DE CIUPERCI**

**1 kg ciuperci curățate, 2 dovleci tăiați cubulețe și 2 legături de ceapă verde.**

Se toacă toate și se pun în cratiță cu ulei, sare, piper, delicat, se călesc până scade apa din ele, apoi se dau deoparte și se adaugă șase linguri de făină albă, șase gălbenușuri, trei linguri de smântână și la urmă șase albușuri bătute spumă. Se amestecă bine și se așează în tavă tapetată cu margarină și făină. Deasupra decorăm cu roșii tăiate felii, pătrunjel și cașcaval ras, apoi o dăm la cuptor, timp de aproximativ treizeci și cinci de minute, după care se scoate și se servește simplă sau cu diferite cărnuri.

## CHEC CU BUREȚI

**2 mâini de bureți** tăiați mărunt, **o ceapă** tocată și călită în **100 g unt sau margarină**, **100 g cașcaval sau brânză de oi**, **3 linguri de făină**, **4 gălbenușuri** și **100 g smântână**.

Se taie ceapa mărunt și se undește în unt sau margarină. Se adaugă bureții, brânza, făina, gălbenușurile și smântâna. Albușurile se bat spumă și se adaugă în compoziție. Se tapetează tava cu unt sau margarină și făină, apoi punem compoziția la copt la foc potrivit. Se servește rece.

## CIUPERCI REMULATE (1)

**1 kg ciuperci**, **3 cepe**, **100 ml ulei**, **2 morcovi**, **3 castraveți murați**, **3 linguri de smântână**, **3 linguri de făină**, **piper**, **delicat**, **sare**, **verdeață** și **măsline pentru decor**.

## CIUPERCI REMULATE (2)

**O farfurie de ciuperci tocate**, **4 cepe**, **100 ml de ulei**, **2 morcovi fierți și tocați cubulețe**, **4 castraveți murați și tocați cubulețe**, **2 linguri cu vârf de făină albă**, **100 ml suc de roșii**, **4 căței de usturoi**, **sare**, **piper** și **o linguriță de Secretul Gustului**.

Într-o cratiță, punem uleiul, ceapa tocată mărunt și ciupercile la călit, adăugăm apoi o cană de apă, lăsăm să dea câteva clocote, apoi adăugăm morcovul, castraveții, sucul de roșii în care am dizolvat făina, 100 ml de apă și mirodeniile. Lăsăm să mai dea câteva clocote, iar la urmă, adăugăm usturoiul tăiat și verdeața tocată mărunt.

## HRIBI CU SMÂNTÂNĂ

**1 kg hribi spălați**, **fierți și tocați precum și 4 cepe** curățate care sunt puse la călit în **100 g ulei**.

Adăugăm hribii tocați, peste ceapă, și lăsăm să fiarbă câteva clocote. Turnăm apoi 200 g de smântână bătută cu o lingură de făină de grâu, amestecăm și punem peste hribi. Lăsăm să dea două sau trei clocote, după care, la final, decorăm cu verdeață.

## HRIBI CU SOS TOMAT

**1 kg hribi**, **3 cepe**, **2 căței de usturoi**, **200 g unt**, **200 ml sos de roșii**, **sare**, **piper**, **Secretul Gustului** și **verdeață tocată mărunt**.

Topim untul, punem hribii tocați, adăugăm ceapa, lăsăm la călit, apoi turnăm jumătate de litru de supă în care am dizolvat două cuburi de concentrat de supă de

pui. Lăsăm să dea câteva clocote, după care punem sosul de roșii, mai fierbem puțin, apoi decorăm cu verdeață și usturoi tocat mărunt. Se servește garnitură la carne de pasăre sau rasol de vițel.

## **HRIBI CU USTUROI**

**1 kg hribi** curățați și bine spălați se taie fideluțe, se pun la călit în cratiță cu **3 cepe** curățate, tocate mărunt și **100 ml de ulei** timp de 5 minute, apoi stingem cu o cană de apă.

Lăsăm să fiarbă timp de 30 de minute, după care dăm gust de sare, piper, adăugăm o legătură de pătrunjel tocat fin și doi căței de usturoi tocați mărunt. Se servesc cu mămăligă caldă și usturoi cu smântână. Se zdrobesc 5 căței de usturoi cu puțină sare, după care adăugăm 4 linguri de smântână.

## **RÂȘCOVI MARINAȚI**

Râșcovii se fierb în apă cu sare, timp de 15-20 de minute, după care se clătesc în apă rece.

Se face un baiț dintr-o parte de oțet de 9 grade și trei părți de apă la care adăugăm sare, piper, dafin, zahăr, cuișoare și enibahar. Se fierbe timp de cinci minute, apoi adăugăm bureții să mai fiarbă timp de cinci până la zece minute, după care se scot bureții în borcan, apoi turnăm baițul fierbinte. Legăm borcanele și le acoperim cu pături, iar a doua zi, le dăm la beci.

## **RULADĂ CHEC CU CIUPERCI**

**2 mâini de bureți** tăiați mărunt cu cuțitul, **o ceapă mică, 50-60 g margarină, 100 g cașcaval sau brânză, 3 linguri de făină de grâu, 4 gălbenușuri și 100 g smântână.**

Se taie ceapa mărunt și se undește în margarină, se adaugă bureții, brânza, făina, gălbenușurile și smântâna. Albușurile se bat spumă și se amestecă cu compoziția. Se unge tava cu margarină și se tapetează cu făină, după care se toarnă compoziția și se coace la foc mic.

## **RULADĂ CU CIUPERCI**

**6 ouă întregi, patru linguri de făină, sare, delicat și piper.**

Se bat ouăle cu mirodenii spumă, apoi se adaugă făina, se coace la foc iute, se rulează și se dă la rece, după care se umple cu pastă din ciuperci amestecată cu paté de ficat.

## **SUFFLÉ DE CIUPERCI**

**600 g ciuperci desărate** date prin mașină și amestecate cu **3 ouă, sare, piper, o ceapă tăiată mărunt și 200 g telemea** tăiată cubulețe.

Se călește ceapa în puțin unt, apoi se adaugă ciupercile și mirodeniile. După ce s-a răcit, se pun ouăle și la urmă brânza. Toate se dau la copt împachetate într-o cocă făcută dintr-un ou, 150 g margarină sau unt și făină cât cuprinde. Se coace la foc iute și se servește cu smântână.

## **1.5 PASTE, SOSURI, MAIONEZE**

### **BAIȚ PENTRU CARNE DE IEPURE**

**2 l de apă, 200 ml oțet, o lingură de zahăr, o lingură de sare, 2 foi de dafin, 5-6 boabe de piper, 5-6 boabe de enibahar**

Toate se fierb, apoi se dau la rece. Carnea se ține în baiț 24 de ore.

### **BULION**

Roșiile se rup bucăți și se dau la fiert cu o linguriță de sare, se fierb până se înmoaie bine, apoi se dau la răcit. Se trece prin sită sucul, după care se fierbe din nou până la consistența dorită. După aceea, sucul se toarnă fierbinte în sticle, se adaugă deasupra puțin ulei și se sterilizează în pături.

### **KETCHUP (1)**

6 kg de roșii și 750 gr de ceapă se dau prin mașina de tocat, se pun la fiert până devin ca un bulion, se adaugă 25 g sare, 250 g zahăr, 100 ml de oțet, două linguri de muștar, o linguriță de piper, patru sau cinci boabe de enibahar, cimbru, 2-3 cuișoare și 2-3 foi de dafin. Se pune fierbinte în sticle, apoi se așează în pături și se lasă timp de patruzeci și opt de ore.

## **KETCHUP (2)**

5 kg de roșii mari se opăresc ca să le curățăm de pielețe, apoi le dăm prin mașina de stors. Între timp, se unge o cratiță cu ulei, punem sucul în cratiță, adăugăm șase aspirine, 2-3 frunze de țelină, cimbru, tarhon, patru sau cinci ardei iuți. Se fierbe compoziția timp de două până la trei ore până scade, apoi se adaugă 250 g zahăr, o lingură de sare, o lingură de piper și două linguri de muștar dizolvat în jumătate de cană de oțet. Se mai dau câteva clocote, apoi se toarnă în sticle largi la gură, punem câte o aspirină deasupra, legăm bine sticlele și le așezăm sub pături, timp de două până la trei zile.

## **KETCHUP PENTRU PIZZA**

**10 gogoșari, 2 țeline, 2 cepe, 3 ardei iuți, 500 g ulei, un pahar de oțet, un pahar de zahăr, sare, piper, foi de dafin**

Se toacă și se fierb timp de trei sferturi de oră din momentul fierberii. Fierbinte, se pune în borcane.

## **LUTENIȚA – SOS DE ROȘII APERITIV**

Se aleg roșii mari și bine coapte, se spală, se așează într-o tavă emailată și se dau la cuptor. Când a scăzut apa lăsată de roșii, atunci înseamnă că sunt gata; se curăță de pieleță, se pun într-un vas și se bat bine cu lingura de lemn. Se pun ulei, ceapă tocată mărunt, pătrunjel tocat și, după gust, ardei iute. Este un aperitiv foarte gustos. Cantitățile sunt după dorință și după gust.

## **MAIONEZĂ ANDALUZĂ**

**1 borcan de maioneză, 3 roșii mici, o ceapă, o lingură de ulei de măsline, 1/2 de gogoșar roșu**

Se curăță roșiile de pieleță și se toacă mărunt, apoi se călesc în ulei împreună cu ceapa tocată mărunt până scade apa, după care se adaugă gogoșarul copt tăiat cubulețe, apoi se mixează, se adaugă maioneza și se amestecă. La sfârșit, se decorează cu gogoșar.

## **PASTE PENTRU TARTINE**

**Pasta de unt** – 200 g unt, o ceapă tocată mărunt, două lingurițe de muștar, un gălbenuș fiert, 4-5 măsline tocate și puțină verdeață tocată; se freacă bine până devine o pastă.

**Pasta de ouă** – 5 cartofi fierți, 5 ouă fierte tari, 200 g de unt, o ceapă tocată fin, sare și piper; ouăle și cartofii se pasează și se amestecă cu restul, până se face o pastă cremoasă.

**Pasta franțuzească** – un ficat mare, fiert și măcinat se amestecă cu 4 linguri de unt, o lingură de muștar, o lingură de smântână, o ceapă tocată fin, 3-4 linguri de maioneză groasă, sare, piper și pătrunjel tocat fin.

**Pasta de fasole** – 1 kg de fasole fiartă, albă, 4 cepe mari tocate mărunt și călite în 300 g de margarină, adăugăm o lingură de paste de tomate și o linguriță de Secretul Gustului; dăm fasolea prin mașina de tocat, apoi facem sosul din ceapă cu bulion, adăugând sare și piper după gust; mixăm totul timp de cinci minute, după care punem pe platou și ornăm cu gogoșari, măsline, castraveți murați sau ceapă tăiată peștișori, dată prin făină de grâu și prăjită în ulei.

**Pasta de fasole albă** – 500 g de fasole fiartă, două cepe călite în 200 gr. De margarină, sare, delicat și piper, după gust; se adaugă doi sau trei căței de usturoi tocați mărunt, apoi se dau fasolea și ceapa prin mașina de tocat, după care amestecăm cu condimente și o linguriță de boia dulce; așezăm pe un platou și decorăm cu măsline.

**Pasta de vinete** – două vinete coapte, curățate și tocate, trei cepe curățate, tocate și călite în 100 gr. De ulei, două linguri de sos picant și sare după gust; călim ceapa cu sosul picant în ulei, adăugăm vinetele și lăsăm să mai dea câteva clocote, apoi așezăm pasta pe platou și decorăm cu verdeață.

**Pasta pentru tartine de post** – un pachet de margarină, o linguriță de boia dulce, 100 gr. De măsline fără sâmbure, o linguriță de Secretul Gustului, o ceapă tocată mărunt frecată cu sare, apoi clătită cu apă rece; se amestecă toate la un loc, rezultând o pastă foarte gustoasă, după care se unge pe pâine și se servește cu ceai.

**Pasta picantă Cristina** – 2,5 kg de roșii făcute bulion, cincisprezece gogoșari copti, dați prin mașină și două cepe călite într-un pahar de ulei. Toate se amestecă, se adaugă puțin oțet, sare, piper și două lingurițe de zahăr. Se fierb până la consistența dorită. Fierbinte, se pune în borcane sau sticle, se acoperă și se țin sub păături timp de 48 de ore.

## **SOS À LA CRÈME (1)**

Lăsăm la topit 50 gr. De unt, adăugăm o lingură de făină și amestecăm bine. Adăugăm un pahar de smântână, sare, piper, pătrunjel și o ceapă fin tăiată, după care amestecăm pe foc până se îngroașă suficient. Cu acest sos se servesc cartofi natur, ouă fierte tari, pește sau rasol.

## **SOS À LA CRÈME (2)**

Un pahar de lapte se fierbe cu sare, piper și delikat. Când clocotește, se adaugă o lingură de făină diluată cu puțin lapte rece și 50 g unt. Se fierbe până se îngroașă puțin, apoi putem pune 2 căței de usturoi tocați. Amestecat fin cu 200 g smântână și 500 g ciuperci, sosul devine foarte gustos.

## **SOS ALB CU CIUPERCI**

500 g ciuperci fierte se pun la fiert cu o cană de apă, până dau câteva clocote. Se adaugă o ceapă tocată, 3 linguri de ulei, 200 g smântână, piper și 3 căței de usturoi. Acest sos se servește la rasol de pui, cu cartofi natur.

## **SOS BÈCHAMEL**

Se amestecă cu telul 300 ml de lapte cu 4 linguri de făină albă, se pun pe plită la fiert timp de 20 de minute, se adaugă sare, piper, nucșoară rasă, puțin zahăr, pătrunjel tocat și 100 g unt. Se amestecă să se topească fără să mai fiarbă și, după dorință, se pot adăuga 2 gălbenușuri.

## **SOS BERNAlZE**

Punem într-o cratiță 3 gălbenușuri cu 100 g unt, adăugăm 300 ml apă și amestecăm până se îngroașă. Apoi adăugăm 300 ml de bulion și lăsăm să fiarbă încet, fără să clocotească, pentru că astfel sosul se taie. Înainte de a servi se adaugă zeama de la o jumătate de lămâie.

## **SOS BRUN GELATINOS**

**100 g unt, 100 g făină, 1 l supă de pasăre, 20 g gelatină, 100 g supă de oase, esență de ciuperci**

Într-o cratiță se pun la topit untul cu făina amestecând într-una, până se înfierbântă bine, se stinge apoi cu supa de pasăre sau de oase fără grăsime, în care s-au dizolvat foile de gelatină înmuiate în prealabil în apă rece. Se amestecă cu telul și se lasă să stea în fiert, apoi se adaugă sare, se aromează cu esență de ciuperci, iar la urmă, se adaugă supa de oase. După ce a fiert bine, se strecoară printr-un tifon. Cu acest sos se pot glasa orice fel de preparate care se servesc reci.



## **SOS CREMĂ**

**400 g maioneză, 100 g frișcă bătută, lămâie, sare, piper, delicat**

Peste maioneză se adaugă frișca bătută fără zahăr, apoi se dă gust din condimente. Acest sos se servește rece, la pește, rasol, sparanghel și la conopidă fiartă.

## **SOS CU BRÂNZĂ DE VACI ȘI VERDEAȚĂ**

**250 g brânză de vaci, o legătură de pătrunjel, 2 crenguțe de tarhon, 3-4 frunze de mentă, 2 codițe de ceapă verde, 2 roșii mici, zeama de la ½ de lămâie, sare și piper după gust**

Se opăresc roșiile, se curăță de coajă și se taie cubulețe, apoi se amestecă brânza cu sare, piper, zeama de lămâie, după care se adaugă zarzavatul tocat mărunt, iar la urmă, se pun roșiile tocate.

## **SOS CU MĂRAR**

**2 iaurturi, 2 lingurițe cu vârf de mărar tocat fin, 1 cățel de usturoi pisat, piper, sare, o linguriță de zeamă de lămâie**

Se amestecă iaurtul cu sare, piper, lămâie și la urmă mărarul tocat.

## **SOS DE ARDEI**

**100 g unt, 2 cepe, 2 ardei, o cană de supă de carne, 2 linguri de smântână, o lingură de făină, sare, piper, busuioc după gust**

Se toacă ceapa mărunt și se călește în unt, apoi adăugăm ardeii tăiați julien, sare, piper, busuioc, o cană de supă și lăsăm să fiarbă bine, după care adăugăm cele două linguri de smântână amestecată cu o lingură de făină. După ce dau un clocot, pasăm și strecurăm sosul. Se poate servi la diferite preparate din carne și ouă, dar mai ales se servește la clătite umplute cu carne.

## **SOS DE BRÂNZĂ PENTRU PASTE FĂINOASE**

2 cepe tocate se călesc în 3 linguri de ulei, se adaugă 4 roșii decojite și tocate, sare, piper și pătrunjel tocat, iar la urmă 200 g brânză topită. Turnăm sosul peste pastele fierte, iar la sfârșit, decorăm cu usturoi verde tocat mărunt.

### **SOS DE ROȘII (1)**

**6 kg roșii, 8 ardei roșii, 8 cepe, 2 rădăcini de țelină, 3 linguri de oțet, 4 linguri de muștar, 250 g zahăr, sare și piper după gust**

Se fierb și se pasează legumele, apoi adăugăm oțet, muștar, zahăr și condimente. Le dăm un clocot, apoi punem în sticle și sterilizăm la Bain-Marie.

### **SOS DE ROȘII (2)**

**4 kg roșii, 2 kg gogoșari, 3 linguri de zahăr, 3 linguri de sare, 3 linguri de Vegeta, aspirine**

Roșiile curățate de piele și rase pe răzătoare și apoi gogoșarii curățați de cotor și semințe, sunt dați prin mașină. Le punem toate în cratiță pe plită și lăsăm să fiarbă timp de 45-60 de minute ca să mai scadă puțin apa. La urmă adăugăm aspirinele pisate și punem sosul fierbinte în borcane.

### **SOS DE ROȘII (3)**

**1 kg roșii, ½ de linguriță de enibahar, 3 linguri de muștar, o linguriță de piper, 250 g zahăr, o lingură de sare, un sfert de oțet**

Se curăță roșiile, se toacă și se amestecă toate la un loc, apoi se fierb până se formează o pastă bine legată. La sfârșit, fierbinte se pune în borcane.

### **SOS DE ROȘII (4)**

**3 kg roșii, 1 kg ardei roșii, 2 ardei iuți, 4 cepe mari, 4-5 cuișoare, 4 linguri de zahăr, 2 ceșcuțe de oțet, boabe de enibahar pisat**

Se fierb roșiile și se pasează, se amestecă cu ardeii, ceapa și condimentele date prin mașina de tocat, apoi se fierb ca o marmeladă. Fierbinte, se pun în borcane și se lasă până a doua zi.

### **SOS DE SMÂNTÂNĂ**

**300 g smântână, 100 g muștar, sare**

Se amestecă bine smântâna cu muștar și sare după gust. Se servește la salată verde, andive și salată de țelină.

## **SOS DE USTUROI**

Folosim o legătură de usturoi verde, tocată mărunt, adăugăm sare, după care zdrobim cu făcălețul până devine o pastă. Adăugăm un pahar de smântână și amestecăm bine. Se servește cu ouă moi sau rasol de vită, vițel sau pasăre sau cu ficat prăjit.

## **SOS DE USTUROI ȘI CARTOF**

**5 căței de usturoi, 2 gălbenușuri, 100 ml ulei de măsline, ½ de lingură de zeamă de lămâie, 1 cartof fiert în coajă, sare, piper și verdeță pentru decor**

Se zdrobește usturoiul, apoi cartoful cald fără coajă, după care se adaugă gălbenușurile, sare, piper, zeamă de lămâie și uleiul ca la o maioneză până devine consistent. Se servește ca garnitură la friptură de miel, vițel sau pasăre și la carne rasol.

## **SOS GENOVEZ**

**O crenguță de tarhon, o crenguță de hasmațuchi, ½ de legătură de pătrunjel, 20 g fistic, 20 g migdale tocate, 2 gălbenușuri, o linguriță de lămâie, sare, piper, 300 ml ulei de măsline**

Verdețurile se pun în apă clocotită, se lasă până se răcesc, apoi se scurg și se toacă mărunt și se amestecă cu gălbenușurile. Se condimentează și se pune uleiul ca la o maioneză.

## **SOS ITALIAN**

1 pahar de vin alb se pune la fiert la foc domol, se adaugă pătrunjel, ceapă, usturoi și ciuperci tocate fin. După 20 de minute, se adaugă sare, piper și o lingură de ulei. Înainte de a fi servit, sosul se îngroașă cu 50 gr. De unt și cu o linguriță de făină.

## **SOS OLANDEZ**

Se pune un gălbenuș de ou într-un vas pe Bain-Marie cu 50 g unt și amestecăm până se topește untul, apoi mai adăugăm puțin unt. Când este gata punem piper, sare și zeamă de lămâie.

## **SOS PENTRU SALATĂ**

**3 linguri de ulei de măsline, o lingură de oțet din vin alb, puțină sare, piper, 2 lingurițe de muștar**

## Sos pentru vânat

**200 g costiță afumată, 3 cepe tocate fin, o țelină, 1 morcov, o legătură de pătrunjel, 100 ml ulei, 250 ml de vin roșu**

Se toacă toate *Julien* și se călesc în ulei. După ce s-au călit bine, se amestecă cu costița tăiată și călită separat, se adaugă o lingură de paste de tomate, vinul roșu și lăsăm să dea un clocot bun. Stingem cu baițul în care am ținut carnea (făcut din sos, ulei, muștar, vin, piper și foi de dafin), se ung bucățile de carne cu acest sos și lăsăm să stea timp de 6-7 ore. Apoi adăugăm apoi carnea și lăsăm să fiarbă bine. Scoatem carnea, sosul îl pasăm și îl turnăm peste carne. Se servește cu cartofi prăjiți, cu sos de roșii și boia. Pentru un grătar mai gustos, se ține carnea bătută, condimentată și dată cu un sos făcut din ulei, sare, muștar și foi de dafin timp de o oră, apoi se frige pe grătar și se servește cu murături asortate și cartofi piure.

## SOS PICANT CU USTUROI

**2 kg roșii, 200 g ardei iute, 200 g usturoi, 120 g sare**

Se dau toate prin mașină și se fierb, timp de douăzeci de minute, apoi se pune în borcanele mici și se sterilizează. Se păstrează la cămară.

## SOS PICANT DE IARNĂ

**5 kg roșii, 20 gogoșari roșii, 5 ardei kapia, 2 rădăcini de țelină, 2 cepe mari, 250 g oțet, 250 g ulei, 250 g zahăr, 2 lingurițe de chimion, 2 lingurițe de piper, 8 linguri de sare, 4 ardei iuți**

Gogoșarii și ardeii curățați se dau prin mașina de carne, după care se pun la fiert cu oțetul, uleiul, piperul, chimenul, sarea, ardeii iuți curățați de semințe, zahărul, țelina și ceapa. Așteptăm să dea un clocot, apoi se dau prin mașină și se adaugă peste ardei la fiert. Se toarnă și sucul din roșii și se lasă la fiert. După preferință, se sterilizează ca și sucul de roșii.

## SOS PICANT PENTRU GĂTIT

**5 kg roșii, 20 gogoșari, 10-12 ardei kapia, 2 rădăcini de țelină, 2 cepe mari, 250 ml ulei, 250 g oțet, 250 g zahăr, 2 lingurițe de chimion sau secărică, o linguriță de piper, 4 ardei iuți curățați de semințe, 8 linguri de sare, 1 pachet de delikat**

Se dau zarzavaturile prin mașină, apoi se pun la fiert cu restul de ingrediente. Se fierbe după preferință – cât de consistent ne place, după care punem în borcane și le sterilizăm la Bain-Marie.

## **SOS PICANT PENTRU PASTE SAU PIZZA**

10 gogoşari mari, 36 ardei roşii, 8 ardei iuţi şi două ţeline mari se curăţă şi se dau prin maşina de tocat, apoi se pun la fiert cu o cană de apă, o cană de zahăr, o cană de oţet şi sare după gust. De la primul clocot, se lasă să fiarbă trei sferturi de oră, apoi se dă la o parte şi se adaugă 10 aspirine pisate. Se amestecă bine şi se toarnă fierbinte în borcanele. Le punem celofan şi le lăsăm acoperite până a doua zi.

## **SOS *POULETTE***

Preparăm un sos à la crème, căruia, înainte de a fi servit, îi adăugăm puţin pătrunjel tocat, după care îl legăm cu două gălbenuşuri de ou. Se serveşte la rasol, pui sau viţel.

## **SOS *RAVIGOTTA***

Se pasează bine 4 sardele cu 2 gălbenuşuri fierte tari, se adaugă pătrunjel tocat, tarhon şi o ceapă mică. Se adăugă 4 linguri de ulei, o lingură de oţet, o lingură de muştar, sare, piper şi mărar tocat. Se serveşte în sosieră la diferite preparate din peşte – chifteluţe sau rasol de peşte.

## **SOS *REMULAT***

**700 g maioneză, 300 g castraveţi muraţi, 3 ouă fierte, 3 legături de pătrunjel, 300 g tarhon, 2 g piper, 100 g muştar, 25 ml oţet, sare după gust**

În maioneză se adaugă muştarul, castraveţii tăiaţi cubuleţe, pătrunjelul şi tarhonul tocate mărunt, piperul măcinat, ouăle tăiate cubuleţe şi oţetul şi sarea. Acest sos se serveşte la preparate din peşte, ouă şi legume.

## **SOS ROMÂNESC**

Se topeşte o lingură de untură, în care se pune un vârf de cuţit de făină şi ceapă tăiată mărunt.

Totul se subţiază cu apă sau supă. După ce fierbe, timp de o jumătate de oră, se strecoară prin sită, se condimentează şi se serveşte cu chiftele marinate, ardei umpluţi sau tocană.

### **SOS TARTAR CU MAIONEZĂ**

**400 g de maioneză, 2 ouă fierte tăiate mărunt, o ceapă albă tocată, ½ de legătură de ceapă verde, 2 castraveți murați, o crenguță de tarhon, sare, piper, pătrunjel verde**

Se amestecă toate tocate mărunt cu maioneză, se dă gust de sare și se ornează cu pătrunjel verde.

### **SOS VINEGRETĂ**

**6 linguri de ulei de măsline, 2 linguri de oțet din vin roșu (vinegretă), o legătură de pătrunjel, 50 g nuci tăiate, 100 g șuncă tăiată, 2 roșii tăiate cubulețe, 100 g parmezan ras**

Se amestecă toate la un loc, se pune peste macaroane și, deasupra, se pudrează cu parmezanul.

## 2. SALATE

### PREPARATE DIN CONOPIDĂ

**O conopidă** potrivită se spală bine, se opărește timp de 5 minute (să cadă eventualii viermișori), apoi se pune din nou la fiert timp de 10 minute cu apă sărată. După ce a fiert, se scurge și se așează pe un platou, iar după ce s-a răcit se pune peste ea puțin piper; separat, se face o maioneză din **2 ouă – un gălbenuș crud și unul fiert, sare, biovegetal și 100 g ulei**; după ce am terminat maioneza, adăugăm în ea două linguri de smântână, apoi o turnăm peste conopida fiartă și o decorăm cu puțin mărar tocat fin.

Peste conopida fiartă, se pot pune, după preferință, 100 g unt topit cu pesmet și puțin usturoi sau cașcaval ras, iar pentru decor punem felii de roșii.

Buchețelele de conopidă fiartă le dăm prin maia făcută din ou bătut cu făină albă, piper, sare și biovegetal, apoi le prăjim în ulei încins ca la gogoși; se așează pe platou, ca garnitură la friptură de pasăre, grătar de porc sau filé din pește pané.

Sau

**O conopidă, 5 ouă, 500 g smântână, sare, piper, 100 g unt, și verdeață tocată.**

Se fierbe conopida în apă cu sare, apoi o scoatem din apă, ungem o tavă cu unt și o tapetăm cu pesmet sau făină albă; punem apoi conopida, peste care adăugăm cinci ouă bătute bine cu sare, piper, puțin delicat și 500 g smântână; dăm vasul la cuptor pentru gratinare. La final, se servește cu verdeață tocată fin.

### SALATĂ ASORTATĂ

**1 kg cartofi, 4 cepe, 2 gogoșari roșii, 1 ardei verde, 2 căței de usturoi, o legătură de mărar, o legătură de ridichi, 100 g măsline, sare, delicat, piper - după gust, 2 ouă fierte, 2 linguri de oțet, două foi de dafin și 50 ml de apă.**

Ceapa se curăță și se taie peștișori, după care se pune la călit în ulei. Adăugăm apa, oțetul, foile de dafin și sarea, apoi se lasă să fiarbă timp de trei până la patru minute, se amestecă toate la un loc, se dă gust, după care se decorează cu măsline și ouă fierte.

### SALATĂ BERLINEZĂ

**500 g cartofi fierți, 2 bucăți de ardei verde, 2 bucăți de ardei roșu, 2 cepe, 200 g șuncă, 3 ouă fierte, 200 g cașcaval, 200 g măsline și verdeață pentru decor.**

Se toacă cartofii rondele, apoi ardeii, ceapa, șunca, după care se amestecă cu oțet, ulei, piper și delicat. La final, se așează pe farfurii și se decorează cu cașcaval ras, cu ouă tăiate și cu măsline.

### **SALATĂ CU BRÂNZĂ**

**250 g caș dulce, 200 g șuncă tocată, 2 castraveți murați, 2 legături de ceapă verde, o legătură de ridichi, 2 căței de usturoi, o roșie, sare, piper, zahăr, două linguri de maioneză, o lingură de muștar, 200 g smântână și oțet după gust.**

Se taie brânza sub formă de cubulețe, apoi se adaugă șunca, ridichile, castraveții, ceapa și usturoiul. Din smântână, maioneză, muștar, sare, piper, zahăr și oțet amestecăm un dressing, pe care îl turnăm peste legume și brânză, amestecăm ușor, apoi răsturnăm pe un platou ornat cu salată verde și decorăm cu felii de roșie.

### **SALATĂ CU BRÂNZĂ DE VACI**

**O legătură de ceapă verde, patru ouă fierte, o roșie, 200 gr. de brânză de vaci, 200 gr. de maioneză, un castravete, sare și piper după gust.**

Se toacă ceapa mărunt și punem în vas un strat de ceapă, un ou tăiat fideluțe, jumătate de roșie, un strat de brânză, maioneză, castravete și repetăm, până se termină, în straturi, iar la urmă, adăugăm maioneza.

### **SALATĂ DE ANDIVE CU MAIONEZĂ**

**2 andive tăiate mărunt, 2 gălbenușuri, 200 ml de ulei, o lingură de muștar, 2 linguri de smântână și 100 g brânză frământată.**

Facem o maioneză, adăugăm smântâna, brânza, după care, la final, o turnăm peste andivele tocate.

### **SALATĂ DE CASTRAVEȚI CU USTUROI**

**1 kg castraveți curățați și tăiați felii, 2 legături de mărar tăiat mărunt, 300 g smântână, o legătură de usturoi verde tocat mărunt, sare, piper și puțin delicat.**

Se amestecă toate la un loc și se servește ca garnitură la carne friptă.

### **SALATĂ DE CIUPERCI CU MAIONEZĂ**

**O cutie de ciuperci, 1 borcan de maioneză, 2 cepe tăiate mărunt, 2 castraveți tocați, un piept de pasăre tocat, sare, piper, o lingură de muștar și 100 g măsline.**

Se decorează cu gogoșari roșii. 500 g ciuperci fierte și tocate mărunt se amestecă cu



trei căței de usturoi tocat mărunt, sare, piper, albușul fiert de la patru ouă tocat și amestecat cu maioneza din trei ouă.

### **SALATĂ DE CIUPERCI CU CASTRAVEȚI MURAȚI**

O farfurie adâncă de **ciuperci desărate și tocate, 4-5 cepe tocate mărunt, 100 ml ulei, 2 foi de dafin, delicat, piper, 3 castraveți tocați cubulețe și 4-5 căței de usturoi tocat mărunt.**

Punem în cratiță uleiul, ceapa, apoi ciupercile și condimentele și le călim până scade apa, după care le lăsăm la răcit. După ce s-au răcit, adăugăm castraveții, usturoiul și maioneza făcută dintr-un gălbenuș crud și un gălbenuș fiert, o linguriță de muștar, puțină sare și 250 ml de ulei. După aceea, punem compoziția într-un vas și decorăm cu gogoșar murat, măsline și verdeață.

### **SALATĂ DE CRUDITĂȚI (1)**

Se aranjează pe un platou un rând de salată verde, un rând de gogoșari tăiați cubulețe, un rând de ceapă verde, un rând de ridichi roșii, un rând de varză tocată mărunt, un rând de morcov ras pe răzătoare, un rând de codițe de usturoi, un rând de roșii și câteva rondele de praz. La sfârșit se stropesc cu sare, oțet și piper, după care se decorează cu măsline și maioneză, după gust.

### **SALATĂ DE CRUDITĂȚI (2)**

Pe un pat de varză tocată fin se pun bastonașe din praz umplut cu feliuță de roșie. Printre bastonașe, se adaugă grămăjoare de salată din sfeclă roșie fiartă și rasă, amestecată cu maioneză. La final, se decorează cu maioneză.

### **SALATĂ DE CRUDITĂȚI (3)**

**O roșie, o pară, 3-4 ridichi roșii, o conservă mică de linte, un măr și o jumătate de țelină rasă.**

Se taie toate fideluțe - para și mărul cu țelina, apoi se țin în puțină apă cu sare de lămâie. Peste toate legumele, se pune un sos din ulei de măsline, oțet alb, două linguri de muștar, două lingurițe de busuioc, sare și piper.

## **SALATĂ DE CRUDITĂȚI CU SOS DE SMÂNTÂNĂ**

**Țelină, brocolli, morcov, roșii, castraveți, pătrunjel, smântână, miere după gust, sare, piper alb măcinat, hrean ras pe răzătoare, zeama de la 1/2 de lămâie, boabe de capere, brânză frământată și verdeață tocată mărunt.**

Pe un platou, așezăm cruditățile tăiate julien, după care, separat facem trei feluri de sos cu smântână – unul cu hrean, al doilea cu capere și cel de-al treilea cu brânză.

## **SALATĂ DE DOVLECEI CU SMÂNTÂNĂ**

**4 dovlecei, 2 linguri de zeamă de lămâie sau puțin oțet, pătrunjel, mărar verde, o lingură de ulei, o cană de smântână.**

Se curăță dovleceii de coajă, se scoate miezul cu semințe, se pun în apă fierbinte cu puțină sare să fiarbă, se scurg bine și se taie felii, apoi se prepară sosul din ulei, zeamă de lămâie sau oțet și sare. Se freacă bine și se toarnă peste dovlecei, după care se toacă verdeața mărunt și se amestecă cu cana de smântână, iar la final, turnăm peste dovlecei și se dă la rece până se servește.

## **SALATĂ DE FASOLE**

**500 g fasole fierte, o ceapă tăiată *Julien*, un gogoșar tăiat julien, sare, piper, ulei, oțet, după gust și 100 g măsline.** Se amestecă toate la un loc, după care se dă gust de sare, iar la sfârșit, se servește decorată cu maioneză.

## **SALATĂ DE LEGUME CRUDE**

**100 g morcov tăiat fideluță (*Julien*), 100 g țelină tăiată fideluță, 100 g varză albă, 100 g varză roșie (tocată mărunt), 50 g miez de nucă prăjită, o legătură de mărar tocat mărunt, un gogoșar roșu tăiat fideluță, 2 ouă fierte tari.**

Legumele tăiate le punem într-un vas unde le amestecăm cu sare și piper după gust. Din gălbenuș facem un dressing cu oțet din mere și 3 linguri de ulei de măsline pe care-l turnăm peste legume și decorăm cu mărar tocat.

## **SALATĂ DE LEGUME CU LIMBĂ**

**Limbă de vită fiartă, tocată cuburi, ardei gras alb, roșii tăiate felii, gogoșari roșii, o ceapă potrivită, ulei, sare, piper și suc de lămâie.**

Se taie toate cubulețe, se amestecă și se dă gust. La urmă, se ornează cu roșii.

## **SALATĂ DE PUI CU LEGUME**

**350 g salată verde, 2 morcovi, 2 fire de țelină, o ceapă, 400 g piept de pasăre, 6 linguri de ulei, 3 linguri de oțet, sare, pătrunjel tocat și 2 linguri de nucă măcinată.** Este o rețetă pentru 4 porții.

Salata, spălată și scursă de apă, se așează pe un platou, apoi morcovul, țelina și ceapa se toacă mărunt și se așează peste salată. Nuca se prăjește fără ulei și se adaugă peste zarzavat, după care fileurile de pui se prăjesc în trei linguri de ulei, se piperează și se dau deoparte. Zeama de la prăjit se stinge cu două linguri de apă, apoi adăugăm oțetul, sarea și piperul. Acest sos se toarnă peste salată, după care se taie carnea și se așează deasupra. La final, se ornează cu pătrunjel verde.

## **SALATĂ DE RIDICHI ȘI CASTRAVEȚI**

**500 g cartofi noi curățați și tăiați pe jumătate, 1/2 de castravete mare tăiat în felii subțiri, 2 lingurițe de sare și o legătură de ridichi tăiate felii subțiri.** Sosul se face dintr-o linguriță de muștar, 2 lingurițe de ulei de măsline, o linguriță de oțet din vin alb, 2 lingurițe de verdeață proaspătă tocată mărunt - mărar, pătrunjel și busuioc.

Se fierb cartofii, timp de 10-15 minute, apoi se lasă la răcit. Castraveții se taie felii, se presară cu sare și se lasă să stea timp de treizeci de minute, după care se clătesc cu apă rece și se storc într-un prosop. Așezăm castraveții pe un platou, peste care punem ridichile și la urmă, în mijloc, adăugăm cartofii și turnăm sosul pe deasupra. Lăsăm câteva minute la frigider, apoi putem servi salata. Castravetele dă o culoare plăcută și propețime.

## **SALATĂ DE ȚELINĂ**

**200 g țelină rasă, 200 g măr ionatan, 50 g maioneză, sare, piper după gust și zeamă de lămâie.**

Țelina rasă și mărul se țin câteva minute în apă cu sare de lămâie, ca să nu-și schimbe culoarea, apoi se scurg de zeamă și se amestecă cu maioneză. După ce s-a dat gustul, se așează pe mijlocul farfuriei peste două frunze de salată verde creață și două frunze de andive. Se decorează cu floricele din roșii mici, apoi se servește ca garnitură la fripturi, rulade și terină din ficat de gâscă.

## **SALATĂ DE ȚELINĂ ȘI MERE**

**O țelină, 2 mere, o lingură de ulei, sare, piper și zeamă de lămâie.**

Merele și țelina se dau pe răzătoarea mare, se stropesc cu zeamă de lămâie, ulei, sare și piper.

### **SALATĂ DE VARZĂ CU ȘUNCĂ**

**500 g varză, 200 g șuncă, un ardei, un gogoșar, 2 ouă, 100 g măsline, 3 roșii, 100 g brânză telemea, ulei, oțet, sare, piper și o linguriță de zahăr.**

Se toacă toate julien, se dă gust, iar la urmă, se rade brânza și se ornează cu rondele de roșii.

### **SALATĂ DE VARZĂ MURATĂ**

**O varză tocată mărunț, 2 cepe tocate și 50 ml lei.**

Se amestecă toate la un loc și la sfârșit se decorează cu verdeață.

### **SALATĂ DIN OUĂ DE PREPELIȚĂ CU CIUPERCI**

**24 ouă de prepeliță, fierte, un gălbenuș de găină crud, o linguriță de muștar, un gogoșar murat pentru decor, o cutie de ciuperci, 2 cepe tocate peștișori și fierte în 100 ml de vin alb, sare, piper, foi de dafin, 2 linguri de ulei și 100 ml de apă.** Este o rețetă pentru 6 porții.

Lăsăm să fiarbă la foc domol, timp de zece minute, iar la ultimul clocot, adăugăm ciupercile tocate, apoi dăm la răcit. După aceea, adăugăm muștarul, ouăle de prepeliță și maioneza făcută din două gălbenușuri fierte de ouă de prepeliță, un gălbenuș crud și 500 ml ulei. La final, amestecăm totul, dăm gust de sare și decorăm cu gogoșar murat și măsline.

### **SALATĂ NEMȚEASCĂ**

**500 g cartofi fierți tăiați rondele, 3 cepe tăiate peștișori, 2 legături de ridichi tăiate rondele, 5 cremvuști fierți tăiați rondele, 5 felii de șuncă tăiată fideluță și 200 g smântână.**

Se face o maioneză din trei gălbenușuri cu ulei Bunica, piper, delicat și sare. Se amestecă toate la un loc, iar la final, se ornează cu ridichi și verdeață.

### **SALATĂ ORIENTALĂ**

**1 kg cartofi, 4 cepe, 2 castraveți murați, 2 căței de usturoi, o lingură de oțet, ½ de linguriță de sare, ½ de linguriță de delicat, 1 morcov fiert, 100 g măsline, 100 ml ulei, piper, 2 foi de dafin.**

Se fierb cartofii, se curăță și se taie rondele, apoi castraveții și morcovul se taie rondele. Ceapa se taie peștișori și se călește în 100 ml de ulei, apoi se pune oțetul, foile de dafin, sarea și 50 ml de apă. Se lasă să fiarbă puțin, după care se amestecă toate la un loc. La urmă, se adaugă usturoiul tocat mărunț și măslinele.

## **SALATĂ RODICA**

**O legătură de ceapă verde, 4 ouă fierte, o roșie, 200 g brânză de vaci, un castravete, 200 g maioneză.**

Se așează în castron, în rânduri: ceapă, brânză, maioneză, castravete, brânză, maioneză, roșii, ouă, maioneză, brânză și maioneză, iar la sfârșit, se adaugă sare și piper.

## **SALATĂ TZATZIKI**

**3 castraveți tăiați rondele, 100 g smântână, o legătură de mărar, 2 căței de usturoi, sare și piper după gust.**

Se taie toate *Julien*, se amestecă cu sare, piper, delicat, smântână și se ornează cu mărar tocat mărunt.

## **SALATĂ VERDE CU JUMĂRI**

**O salată verde, 100 g costiță sau bacon și o legătură de mărar.**

Salata, spălată și tăiată, se pune pe platou stropită cu zeamă de lămâie, după care peste salată punem costița făcută jumări și scursă de untură. La final, peste jumări se adaugă mărarul tocat.

### 3. SUPE ȘI CIORBE

#### BORȘ RUSESC

**2 l de apă, 1 l de borș, 500 g carne cu os, 100 g slănină, 1 morcov mic, o țelină mică, pătrunjel, o ceapă, ¼ varză mică, o sfeclă mică, 3 cartofi, 10 păstăi de fasole, 1 ardei gras, 4-5 roșii, 150 g unt, 100 g smântână, 1 gălbenuș, sare, piper, leuștean, pătrunjel verde**

Carnea spălată se taie bucăți potrivite și se pune la fiert într-o oală cu apă rece. După ce a dat în clocot, se ia spuma, continuând fierberea la foc moale cu vasul acoperit, apoi separat se curăță și se spală zarzavaturile. Ceapa se taie mărunț și se adaugă la carnea care fierbe, după care se adaugă fasolea, morcovul, pătrunjelul, țelina și sfecla tăiate feliuțe sau date pe răzătoare. Când carnea și zarzavatul sunt aproape fierte, se adaugă varza tăiată felii și cartofii tăiați cubulețe. Separat, se fierb roșiile, se dau prin sită și se adaugă când zarzavaturile sunt fierte. Într-o tigaie, se prăjește puțin slăcina, apoi se toarnă în oală, se potrivește de sare și se mai dă un clocot, se trage oala deoparte și se presară leușteanul tocat. Din sfecla roșie, rasă se opărește puțin, se presară cu sare și se stropește cu oțet. Înainte de a se servi se strecoară sfecla și cu zeama obținută se colorează borșul, se bate gălbenușul cu smântâna, dregem borșul și presărăm pătrunjel tocat mărunț.

#### CIORBĂ DE BURTĂ

**2 kg burtă fiartă, 3 cepe, 2 morcovi, o căpățână de usturoi, 4 gălbenușuri, 800 g smântână, sare, piper, delicat, 200 g făină, 8 l de supă de oase**

În supa pusă la fiert, se pune burta tăiată fideluță, ceapa, morcovii rași pe răzătoarea mică, se călesc în ulei ca să facem culoare, apoi se adaugă în supă la fiert. După aceea, batem gălbenușurile cu făina și cu smântâna, punem în ciorbă, iar la urmă dăm gustul cu 50 gr. de oțet și usturoiul bătut bine. La final, se servește cu adaus de usturoi sau ardei iute.

#### CIORBĂ DE CONOPIDĂ CU AFUMĂTURĂ

**300 g costiță afumată, 2 cepe, un morcov, 1 ardei sau gogoșar, o lingură de bulion, 2 ouă bătute, 200 g smântână, leuștean, țelină tocată fin, 500 g conopidă**

Se taie costița *Julien*, o punem la călit puțin, apoi punem o cratiță cu apă la fiert, peste care punem costița. În grăsimă rămasă, adăugăm morcovul și ardeiul cu ceapa tocate fin să se călească puțin, după care le punem în cratiță cu costiță, la fiert, apoi adăugăm și conopida tăiată buchețele mici. După ce este aproape fiartă, adăugăm

lingura de pastă tomată și ouăle bătute bine cu furculița, lăsăm să dea câteva clocote, dăm deoparte, adăugăm smântâna bătută și verdeața tocată fin.

### **CIORBĂ DE FASOLE**

**500 g fasole fierte, 2 cepe tocate mărunt, o lingură de pastă de tomate, o legătură de mărar, 75 ml ulei, 2 legături de leuștean, 100 g tăitei fierți, o linguriță de cimbru mărunțit, 1 morcov ras, 2 ardei tăiați, o lingură de Borș Magic, o linguriță din Secretul Gustului**

Punem în cratiță uleiul, ceapa, morcovul și ardeii, lăsăm la călit, timp de cinci minute, apoi adăugăm pasta de tomate și stingem cu 3 l de apă. Când legumele sunt fierte, adăugăm fasolea, fierbem timp de zece minute, după care adăugăm tăiteii fierți, iar la urmă, punem verdeața tocată, borșul, sare și piper după gust.

### **CIORBĂ DE LOBODĂ ROȘIE**

**3 legături de lobodă, 2 ouă, o ceapă, 400 g smântână, 1 morcov, pătrunjel, 500 ml borș, 4-5 linguri de orez, 75 ml ulei sau unt, mărar, tarhon, leuștean**

Se călește puțin ceapa tocată mărunt și morcovul ras pe răzătoare. Stingem cu 2 l de apă fierbinte sau supă de oase, adăugăm orezul spălat și lăsăm la fiert timp de 30 de minute. Tocăm loboda mărunt și o adăugăm peste orez și zarzavat, lăsăm două minute și adăugăm 500 ml de borș de puțină fiert cu sare și leuștean. Dăm deoparte și dregem cu două gălbenușuri bătute cu 400 gr. de smântână, dăm gust cu sare și piper, o lingură de Secretul Gustului și la urmă adăugăm verdeața tocată mărunt. Borșul de puțină se poate înlocui cu o lingură de Borș Magic din comerț.

### **CIORBĂ DE PERIȘOARE**

Din **300 g carne de vită tocată, un ou, sare, piper, două linguri de orez spălat** se face o pastă bine amestecată, care se lasă să stea timp de jumătate de oră.

Punem o cratiță cu 3 l de apă să fiarbă, iar când clocotește apa, facem bile rotunde din compoziția de carne și le punem la fiert. După primul clocot, luăm spuma și adăugăm zarzavatul – **un morcov, un ardei, o țelină mică, un pătrunjel**, toate tăiate cubulețe mici, **o ceapă** tocată fin și **2-3 roșii** date pe răzătoare. Lăsăm la fiert 35-40 de minute, apoi adăugăm 1 l de borș de puțină fiert cu puțină sare și o crenguță de leuștean. Dăm gust de sare și piper. Închidem focul, adăugăm pătrunjel tocat fin și tarhon tocat. După dorință o putem drege cu smântână.

## **CIORBĂ DE PEȘTE**

**Un crap potrivit, 2 morcovi, o țelină, 1 păstârnac, o ceapă, 1 gogoșar roșu, 2 roșii, 3 linguri de orez, 1 kg borș de puțină, 2 l apă, 3 linguri de ulei, o legătură de leuștean**

Dacă suntem pe timp de iarnă, folosim zarzavat de la sare sau congelator.

Tocăm zarzavatul mărunț, îl punem la călit timp de cinci minute, adăugăm apă, sare și lăsăm să fiarbă bine. Punem orezul și lăsăm să fiarbă timp de zece minute, după care turnăm borșul și adăugăm pește dezosat, lăsăm să mai dea un clocot, după care punem leușteanul tocat fin. Borșul îl dăm la fiert cu sare, iar atunci când clocotește, se pune peștele să clocotească timp de zece minute, strecurăm borșul și peștele îl dezosăm.

## **CIORBĂ DE POTROACE**

Măruntaiele, aripile și labele de la pasăre se pun la fiert, în puțină apă, cu o ceapă, un morcov și un pătrunjel. Se spumuiască, apoi se adaugă moare de varză și se fierbe până se înmoaie carnea. Se servește pentru a ne „drege” după petreceri.

## **CIORBĂ DE PUI**

Un pui tăiat bucăți se pune la fiert cu cuburi din zarzavat – morcov, pătrunjel, țelină și gulioară, apoi se adaugă trei sau patru ciuperci în 2 l de apă.

Se fierb timp de aproximativ o oră, după care dacă mai trebuie, adăugăm apă, o lingură de Secretul Gustului, doi sau trei căței de usturoi tocați mărunț, o linguriță de zahăr, două linguri de oțet și două roșii fără piele. Dăm două - trei clocote, apoi adăugăm trei linguri de smântână și trei fire de leuștean.

## **CIORBĂ DE SALATĂ**

200 g slănină afumată, tăiată cubulețe, o punem în cratiță la topit, apoi când s-au format jumările, stingem cu o legătură de ceapă verde tocată, două legături de salată verde tocată, turnăm 2-3 l de zer (în lipsă putem pune apă); adăugăm sare, piper și 200 g cabanos sau cârnat de casă.

Lăsăm câteva clocote, apoi adăugăm o cană de smântână bătută cu două gălbenușuri și dăm deoparte. Adăugăm o legătură de mărar tocat și facem o omletă din cele două albușuri și un ou întreg, după care tocăm omleta fideluțe, apoi o punem în ciorbă.



## CIORBĂ DIN SFECLĂ ROȘIE CU RASOL AFUMAT

Punem la fiert în **4 l de apă un rasol afumat**. După ce a fiert, strecurăm supa, dezosăm carnea și o punem în supa strecurată. Tocăm un morcov, **o ceapă, un pătrunjel și le călim în 50 ml ulei** timp de 5-6 minute. Adăugăm apoi **o sfeclă roșie** curățată și dată prin răzătoarea mare, apoi stingem cu **1 l de borș** acru. Lăsăm să dea câteva clocote, apoi amestecăm cu supa și rasolul fiert. Dăm deoparte și decorăm cu cimbru și leuștean tocat mărunt. După preferință, se adaugă **250 g smântână**.

## CIORBĂ GRECEASCĂ

**2 l de apă, 600 g carne de vacă, o ceapă, 1 morcov, o țelină, 2 linguri de orez, 1 ou, zeama de la o lămâie, sare, pătrunjel verde tocat**

Carnea, tăiată în bucăți, se pune la fiert cu apă rece, iar după primele clocote se ia spuma și se adaugă zarzavaturile întregi curățate și spălate. După ce a fiert, zarzavatul se scoate și se adaugă orezul spălat. Când orezul este fiert, se potrivește de sare, apoi se dă deoparte, se drege cu gălbenuș bătut și zeama de lămâie. La sfârșit, se servește cu pătrunjel tocat fin.

## CIORBĂ RĂDĂUȚEANĂ

Punem la fiert o găină de casă sau un pui din comerț în apă cu puțină sare, o ceapă și un pătrunjel.

Separat radem doi morcovi pe răzătoarea mică, apoi călim morcovul în 50 ml de ulei. Strecurăm supa, adăugăm morcovul călit și carnea dezosată și tăiată fâșii subțiri, o dăm la foc să dea un clocot, apoi adăugăm 600 g smântână bătută cu trei gălbenușuri și 50 ml de oțet. Dăm deoparte, adăugăm usturoi zdrobit, sare și piper. Decorăm cu frunze de țelină sau pătrunjel, tocate fin.

## SUPĂ CHINEZEASCĂ

**O ceapă, 1 piept de pui, o lingură de făină, 2 linguri ulei de măsline, 2 linguri sos de soia, 50 g alune prăjite, 1 ardei gras și 1 iute, o legătură pătrunjel verde, 2 cuburi de concentrat de pui**

Se pune uleiul în cratiță, adăugăm ceapa tocată mărunt, călim puțin, apoi adăugăm făina și amestecăm să nu se formeze cocoloși. După ce se leagă, stingem cu supă sau cu apă caldă, apoi punem carnea de pui tăiată cuburi, ardei tocați, alunele, sosul de soia și lăsăm să fiarbă. Adăugăm sarea, după care, la sfârșit, decorăm cu pătrunjel tocat fin.

## **SUPĂ CREMĂ**

**1 morcov, o ceapă, un pătrunjel, ½ țelină, un gogoșar, 2 cartofi mari, 200 g smântână, o legătură de pătrunjel, sare, piper, o lingură de Secretul Gustului, 50 g unt, crutoane din pâine**

Cartofii se curăță și se fierb, separat cu apă și sare, apoi zarzavaturile le curățăm, le tocăm cubulețe și le punem la fiert în 3 l de apă cu sare. După ce au fiert cartofii, îi trecem prin sită, piureul rezultat îl punem peste zarzavaturile fierte, dăm gust de sare, piper și Secretul Gustului, apoi adăugăm untul, dăm deoparte și dregem cu smântâna bătută. Decorăm cu pătrunjel tocat fin și se servește cu crutoane din pâine, tăiate mărunt.

## **SUPĂ CREMĂ CU CRUTOANE**

Punem într-o cratiță la călit 75 ml de ulei, în care adăugăm un morcov ras pe răzătoarea mică.

După ce am călit morcovul, stingem cu 2 l de apă, apoi adăugăm 2-3 linguri de zarzavat din conserve pentru iarnă, patru cartofi tăiați cuburi, o ceapă tocată mărunt și lăsăm să fiarbă. După ce a fiert, strecurăm supa, pasăm zarzavatul, amestecăm supa cu zarzavatul pasat, punem o lingură de delicat, dăm gust de sare, mai dăm un clocot, apoi dăm deoparte și decorăm cu verdeață. Se servește cu crutoane din pâine, care se fac din felii de franzelă tăiată cuburi mici și pusă în tavă unsă cu ulei, după care dăm la cuptor pentru a se rumeni puțin. Este o rețetă de post.

## **SUPĂ CU GĂLUȘTE DE BRÂNZĂ**

Se toacă mărunt o ceapă și se călește în trei linguri de unt, după care, 500 g dovlecel se curăță de coajă și semințe, apoi se taie bucăți.

Se fierbe 1 l de supă de pui, se adaugă 250 ml de vin alb, 300 g dovlecei, sare și piper. Separat, se încălzesc 500 ml de lapte, o lingură de unt și sare, peste care se adaugă 130 g griș. Se lasă să fiarbă, apoi se adaugă 125 g brânză rasă și două gălbenușuri, după care se formează găluște care se fierb în apă cu sare. Separat, se fierb 500 g praz tăiat rondele și restul de dovlecel tăiat. Legumele fierte se pasează și se pun în supă, împreună cu găluștele și 200 g smântână. Este o rețetă pentru patru porții.

## **SUPĂ DE GĂINĂ CU GĂLUȘTE DE GRIȘ**

O găină potrivit de mare se pune la fiert în apă cu sare, după ce se spumează și carnea este aproape fiartă, adăugăm o ceapă, un morcov, un pătrunjel și doi căței de usturoi. Lăsăm să fiarbă, apoi strecurăm, supa o punem la fiert din nou și punem în ea găluște de griș. După ce a fiert, adăugăm fâșii de morcov și pătrunjel și decorăm cu pătrunjel

verde tocat fin. Găluștele de griș se fac din două ouă bătute spumă, adăugăm puțină sare, cinci linguri de griș și două linguri de ulei. Lăsăm compoziția să stea o jumătate de oră, apoi cu lingura punem în supă la fiert.

### **SUPĂ DE LEGUME**

O ceapă tocată, două roșii tocate, doi morcovi tăiați rondele, un praz tăiat rondele, un pahar de suc de roșii, un ardei galben și unul roșu tocați cuburi mici, sare, piper și o lingură de Secretul Gustului.

În 3 l de apă, punem zarzavatul la fiert, iar după fierbere adăugăm sucul de roșii și Secretul Gustului. Mai dăm un clocot, apoi dăm deoparte și adăugăm verdeța tocată fin și o lingură de unt.

### **SUPĂ DE PUI CU PASTE FĂINOASE**

**1,25 kg ciocănele de pui sau aripi, 3 l apă, o țelină, 1 morcov, o ceapă, 1 fir de praz, 2 căței de usturoi, piper, cuișoare, o foaie de dafin, pătrunjel**

Se curăță și se pun la fiert, cu aripile, apa și sarea. Se lasă până fierbe carnea, apoi se strecoară supa. Carnea se lasă la răcit, apoi o luăm de pe oase și o adăugăm în supa strecurată. După dorință, zarzavatul îl pasăm și îi dăm drumul în ciorbă, dăm gust de sare și punem piper, verdeță și o crenguță de cimbru verde tocat fin. Separat, fierbem în apă cu sare o ceașcă de paste făinoase cam nouă până la zece minute, apoi le strecurăm și le punem în supă. Se poate adăuga smântână deasupra.

### **SUPĂ DE ROȘII**

O ceapă tocată fin, un morcov ras pe răzătoarea mică, un ardei tocat cubulețe mici, patru – cinci roșii potrivit de mari rase pe răzătoare, sare, piper, Secretul Gustului, 3 linguri de ulei sau 50 g unt, o legătură de mărar, o legătură de pătrunjel, două fire mici de cimbru, toate tocate mărunt și trei linguri de orez spălat bine.

Punem în oală uleiul sau untul la topit, adăugăm ceapă și călim timp de două minute, apoi punem morcovul și ardeiul, lăsăm un minut, punem roșiile rase, sare, piper și o lingură de Secretul Gustului. Lăsăm să fiarbă câteva minute, apoi adăugăm orezul spălat și 3,5 l de apă. Lăsăm să fiarbă până înfloresce orezul, dăm deoparte, adăugăm verdețurile tocate, iar după dorință, se adaugă 250 ml de smântână.

## 4. PREPARATE DIVERSE

### ALUAT CU BERE

**2 ouă, 150 g făină, 150 g amidon, 250 ml bere neagră, o linguriță de boia, o linguriță de zahăr, sare, piper**

Se amestecă toate, iar la urmă punem cele două albușuri bătute spumă. Cu acest aluat, putem coace șnițel, mere, ceapă sau ouă.

### ALUAT DE FOIETAJ

**400 g făină, o cană de apă, sare, 350 g unt**

Se face un aluat din apă, făină și sare, se întinde pe masă, iar la mijloc, se pun 350 g unt. Se împăturește și se întinde, după care se repetă de trei ori și se lasă să stea timp de două ore. Acest aluat se folosește la mai multe rețete de foietaj – plăcintă cu brânză, carne, ciuperci sau pateuri.

### BUDINCĂ DE ȚELINĂ

**100 g unt, o țelină fiartă, 100 g pesmet, 200 g cașcaval, 200 g șuncă presată, 150 g smântână, 2 ouă, 100 g de cașcaval**

Se unge vasul cu unt și se presară cașcavalul ras. Peste cașcaval punem intercalat rondele de țelină fiartă, iar peste țelină punem șuncă tăiată cubulețe mici. Peste șuncă adăugăm pesmetul și deasupra punem smântâna bătută cu două ouă, sare, piper după gust. Dăm la cuptorul încins timp de 20 de minute.

### CARTOFI ȚĂRĂNEȘTI

1 kg cartofi fierți în coajă, curățați, tăiați felii, se călesc în unt. La sfârșit, se servesc ca garnitură la fripturi și rulade de carne, presărați cu verdeață pe deasupra.

### CARTOFI FRANȚUZEȘTI CU CÂRNĂCIORI

**6 cartofi mari, fierți în coajă, 4 cârnăciori, 2 cepe, sare, piper, delikat, 3 ouă, 300 g brânză telemea, 100 g unt**

Ungem o tavă cu 50 g unt, peste care punem cartofii curățați și tăiați rondele. În restul de 50 g unt punem la prăjit cârnatul tăiat bucățele și ceapa tocată mărunt. După ce s-a prăjit puțin, adăugăm peste cartofi. Batem ouăle cu telul, punem condimentele

și brânza rasă pe răzătoare, apoi turnăm totul peste cartofi și cârnați, după care dăm la cuptorul încins până se rumenește deasupra. La final, se servesc cu murături asortate sau lapte acru sau cu diferite salate.

## **CARTOFI GRATINAȚI**

Un castron de cartofi fierți curățați și tăiați jumătăți se pun într-o tavă unsă cu unt, după care turnăm deasupra un sos făcut din **300 g de brânză de vaci, două ouă, 200 g de smântână, 200 g de cașcaval ras și o lingură de Secretul Gustului**. Apoi dăm la cuptor să se gratineze.

## **CLĂTITE UMPLUTE, CU SOS DE ARDEI**

**2 ouă, 200 ml apă minerală, 4-5 linguri de făină, 150 ml ulei, 200 g carne de vită, 200 g carne de porc, 2 cepe, boia, cimbru, sare, piper, busuioc, 2 ouă și 100 ml vin roșu**

Amestecăm bine ouăle, apa și făina, după care facem clătitele. În restul de ulei, călim ceapa, adăugăm carnea tocată, mirodeniile, 100 ml de vin roșu și lăsăm la călit până scade apa. Dăm deoparte, adăugăm ouăle și umplem foile de clătite pe care le punem într-un vas uns cu unt și dăm la cuptor timp de treizeci de minute. Se servesc câte două la porție, cu sos de ardei pe deasupra și verdeață tocată fin.

## **CROCHETE DIN CARTOFI**

**500 g cartofi fierți, 500 g cașcaval ras, 4 ouă, sare, piper, 150 g făină albă, 500 ml ulei**

Cartofii pisați se amestecă cu toate ingredientele la un loc și se fac biluțe care se prăjesc în ulei încins, după care se așează pe un platou, alături de feliuțe de brânză.

## **CROCHETE DIN CARTOFI CU BRÂNZĂ DE VACI**

**200 g piure de cartofi, 500 g brânză de vaci, 2 ouă, o lingură de margarină și 300–350 g făină albă, un praf de copt, sare**

Se frământă toate la un loc, iar cu mâna unsă cu ulei modelăm crochetele și le prăjim în ulei pe ambele părți. Se servesc cu smântână și zahăr, cu lapte acru, la bere, ca și garnitură la tocănițe din carne cu sos, la gulaș.

## CRUTOANE DIN PÂINE

**500 g felii de franzelă** albă, tăiate cubulețe mărunte, le punem într-o tavă unsă cu unt sau ulei și le dăm la cuptorul cald să stea să se usuce încet, lăsându-le în cuptor până devin aurii. La sfârșit, se servesc la diferite specialități și la supa cremă.

## DOVLECEI PANÉ

**Un dovleac potrivit, 3 ouă, sare, piper, biovegetal, 200 g făină, 300 g ulei**

Dovleacul se curăță de coajă și se taie felii de jumătate de centimetru grosime, care se presară cu sare și se lasă să stea o jumătate de oră, apoi se ia fiecare felie și se dă prin făină de grâu, prin ou bătut cu piper, sare și biovegetal, apoi se prăjesc în ulei pe ambele părți. La fel se fac și buchețelele de conopidă fiartă în apă cu sare.

## DROB DE VINETE

**1 kg vinete, 4 linguri de pesmet sau griș, 4 cepe tocate mărunț, 2 legături de verdeață tocată, 2-3 roșii pentru decor, 5 ouă, 50 g unt de uns tava**

Vinetele se curăță și se taie cubulețe, apoi se opăresc cu apă și sare, după care se lasă la scurs. Se toacă ceapa mărunț, apoi se separă gălbenușul de albuș, după care amestecăm vinetele tocate, ceapa tocată, verdeața tocată, gălbenușurile bătute cu sare, piper, Secretul Gustului, pesmetul și albușul bătut spumă. Punem compoziția în tavă emailată sau yena, unsă cu unt, și dăm la cuptor timp de o oră. Scoatem din cuptor, ungem compoziția cu ou pentru a se rumeni, decorăm cu felii de roșii și telemea rasă pe deasupra.

## GULII UMPLUTE, CU SOS DE SMÂNTÂNĂ

**8 gulii, 250 g carne de porc tocată, 200 g carne de pui tocată, 3 linguri de orez, o ceapă călită, sare, piper, un cub Knor**

Se toacă ceapa și se călește într-o lingură de untură, apoi se adaugă orezul, carnea de porc și de pui, sare, piper și verdeață tocată. Guliile se curăță de coajă, după care se scobesc și se umplu cu pastă din carne și orez. Se așează în cratiță una lângă alta, peste gulii punem miezul de la scobit tocat mărunț. Adăugăm supă din Knorr și dăm la fiert timp de jumătate de oră. După fierbere, facem un sos din **200 g smântână, o lingură de făină, ½ de cană de lapte, o legătură de mărar tocat fin, sare și piper**. Acest sos se toarnă peste guliile umplute și dăm la cuptor timp de 30 de minute.

## MAZĂRE CU MAIONEZĂ

**1 kg mazăre, 3 gălbenușuri - unul crud și 2 fierte, 1/2 pahar de smântână, 1/2 pahar de ulei, delikatsare**

Se fierbe mazărea în apă cu puțină sare, apoi se stoarce și se așează într-un castron peste care punem maioneză amestecată cu smântână. Se decorează cu mărar verde tocat.

## MĂSLINE MARINATE

**1 kg măsline, 2 foi de dafin, piper, lămâie, oțet și ulei**

Măslinile se spală în apă caldă, se răcesc în apă, după care se așează într-un borcan. Se adaugă 2 foi de dafin, câteva boabe de piper și zece felii de lămâie, care se intercalează între măsline. Se umple borcanul cu o saramură de oțet îndoit cu apă și ulei în proporție de 1 / 10 față de cantitatea de oțet. La sfârșit, se păstrează la rece și se servesc ca aperitiv. Este o garnitură excelentă la pește marinat cu adaos de ceapă.

## MENIU AFRODISIAC

**100 g Campari sau Martini, 500 g spaghetti fierte în apă cu sare, 2 cepe tocate, călite în ulei, 500 g carne de mânzat tocată, sare, piper, scorțișoară, ketchup, 200 g lapte cu 3 linguri de făină, 5 ouă, cașcaval**

Se amestecă spaghetti scurse de apă, cu carnea călită împreună cu ceapa, mirodeniile, laptele cu făină și ouăle bătute spumă. Se unge un vas cu margarină și se tapetează cu pesmet sau făină, adăugăm compoziția, radem deasupra cașcaval și dăm la cuptor timp de treizeci de minute. Se servește cu salată de țelină, făcută dintr-o țelină rasă și ținută timp de zece minute în apă cu sare de lămâie. Se așează în salatișta stropită cu ulei și sare și se decorează cu maioneză.

## MUSACA DE SOIA CU VINETE

**250 g soia mărunțită, 2 vinete, 1 kg cartofi, 5 roșii, 500 g ciuperci, 2 legături de ceapă verde, 2 legături de verdeață, 200 ml ulei, 200 ml vin alb, 3 căței de usturoi, 500 ml apă, Secretul Gustului, sare, piper**

Punem la fiert un litru de apă și, când clocotește, dăm deoparte, adăugăm 100 ml de vin, apoi punem soia la înmuiat. Curățăm cartofii de coajă, îi spălăm, după care îi tăiem felii și îi prăjim puțin pe ambele părți. Vinetele le tăiem felii subțiri și le călim pe ambele părți. Într-o tavă tapetată cu ulei și pesmet, punem un pat din cartofi și vinete, peste care adăugăm soia scursă de apă și călită puțin în ulei cu trei căței de usturoi. Peste soia, punem iar cartofi, vinete, ciuperci tăiate felii, roșii felii și ceapă tăiată. Punem să stea timp de jumătate de oră, apoi punem deasupra verdeață și 100 ml de vin și dăm la cuptor.

## **PAPANAȘI DE MĂMĂLIGĂ**

**1,5 l lapte, 500 g mălai, o linguriță de sare, o lingură de unt, 400 g brânză de burduf sau cașcaval ras, 2ouă, pesmet, ulei pentru prăjit**

Se prepară o mămăligă din lapte, mălai și sare. După ce a fiert, se amestecă cu brânza, untul, ouăle, apoi luăm cu lingura, facem formă de papanas turtit, dăm prin pesmet și punem la prăjit în ulei. Se servesc cu smântână.

## **PILAF DE OREZ CU BOABE DE PORUMB**

**O cană de orez, 3căni de apă, 3 linguri de ulei, 500 g boabe de porumb**

Se spală orezul în zece ape, apoi se pune la fiert în cratița cu uleiul, apa, sare și o lingură de biovegetal. Se fierbe până se umflă și apa a scăzut; adăugăm porumbul și mai lăsăm timp de 10 minute la foc mic. Se servește simplu, de post, sau garnitură la carne sau ouă, decorat pe deasupra cu verdeață tocată.

## **ROȘII UMLUTE CU SALATĂ DE VINETE**

**10 roșii potrivite, 2 vinete, 2 cepe, 100 ml ulei, sare, biovegetal**

Roșiile se taie în formă de coșuleț, se scobesc înăuntru cu lingurița și se lasă la scurs timp de o jumătate de oră. Vinetele se coc, se curăță și se lasă la scurs, apoi se toacă și se amestecă bine cu ceapa tocată mărunt, sarea, biovegetal și ulei, după care se umplu roșiile și se decorează cu pătrunjel verde.

## **SPAGHETE CU SOS DE SMÂNTÂNĂ**

**2 ouă, 200 g smântână, 100 g cașcaval ras, 200 g șuncă, 500 g spaghetti, 50 g unt, 100 g iaurt**

Spaghetetele se fierb în apă cu sare timp de nouă minute. Punem untul la topit, adăugăm șunca tăiată cubulețe și smântâna amestecată cu ouăle bătute spumă. Adăugăm iaurtul, lăsăm să dea un clocot, apoi turnăm peste spaghetetele fierte și scurse de apă.

## **TARTĂ CU SPANAC**

**2 cepe tocate și călite în 70 g unt, 500 g spanac fiert în apă cu sare, apoi scurs și tocat**

Amestecăm ceapa călită cu spanacul și două ouă, 300 g cașcaval ras sau brânză de oi, un vârf de linguriță de nucșoară, sare, piper și o lingură de făină albă. Luăm un pachet de foi fragede, întindem cu vergeaua foaia, apoi punem în tavă de tartă,



tapetată cu făină, și peste foaie, punem compoziția de spanac, după care acoperim cu altă foaie, ungem cu ou bătut și dăm la cuptor.

### **TĂIȚEI DE CASĂ (1)**

**3 ouă, 2 linguri de ulei, 300–350 g făină, puțină sare**

Se frământă un aluat, care se lasă învelit în nylon să stea timp de o jumătate de oră, apoi se întinde cu sucitorul o foaie subțire, o lăsăm să stea la zvântat timp de douăzeci de minute, apoi o tăiem fâșii lungi și, cu un cuțit bine ascuțit, le tăiem foarte subțiri - pentru supă sau late – pentru garnituri. Dacă se folosește mașina, este mai bine deoarece tăiței sunt uniformi.

### **TĂIȚEI DE CASĂ (2)**

**3 ouă, o linguriță de sare, o lingură de ulei, 100 ml de apă minerală, 400–450 g făină albă**

Se frământă bine un aluat omogen, întindem cu sucitorul foi subțiri, lăsăm foile timp de o oră la zvântat, apoi tăiem fâșii late de patru până la șase centimetri, pe care le dăm prin mașina de tăiței. Pe o planșetă presărăm făină și punem tăiței la uscat. După ce s-au uscat, îi scuturăm de făină și îi păstrăm în săculeț de pânză.

### **TOCINEI CU BRÂNZĂ**

**1 kg cartofi, 2 ouă, 300 g telemea de oaie, 100 ml ulei, 200 ml smântână, 4 linguri de făină, 3 cepe, o lingură de sare**

Se rad cartofii, se amestecă cu ouăle și brânza rasă, făină, sare, după care se pun în tavă la copt. După ce s-a copt, se adaugă deasupra ceapa călită și smântâna.

### **TOCINEI CU ZAHĂR ȘI SMÂNTÂNĂ**

**Se rad 1 kg cartofi, adăugăm 3 ouă, 4-5 linguri de făină și puțină sare.**

Amestecăm totul, apoi luăm cu o lingură și punem în tigaie cu ulei încins, dând formă de pârhoală. Se prăjesc pe ambele părți, se servesc cu zahăr și smântână pe deasupra.

## 5. PREPARATE DIN PEȘTE

### CHIFTELUȚE DIN PEȘTE

**4 felii de pâine** se taie cubulețe și se stropesc cu **100 ml de vin alb**. Se curăță o **ceapă** și se toacă, apoi se taie mărunț **500 g filé de pește** și se amestecă cu ceapa și miezul de pâine stors. Se adaugă **1 ou, o lingură de muștar, o lingură de verdeață, sare, piper și zeama de la o lămâie**.

Din această compoziție se formează chiftele care se prăjesc în ulei, apoi se face un sos din **uleiul rămas de la prăjit care se stinge cu 200 ml de supă de legume și 100 ml de smântână**. Se fierbe puțin și se îngroașă cu făină după care se adaugă 150 g cașcaval și condimente după gust. Compoziția este pentru 4 porții.

### CRAP CU SUC DE ROȘII

**2 kg crap curățat fără cap, 600 ml suc de roșii, 2 lămâi, 2 cepe mari, un pahar de vin, piper, o lingură de sare, foi de dafin, făină și ulei pentru prăjit**.

Peștele se taie felii, se sarează și se piperează, apoi se dă prin făină de grâu, după care se prăjește în ulei încins și se dă deoparte. În tavă punem ceapa tăiată peștișori, o prăjim, apoi adăugăm vinul, lămâia curățată, sucul de roșii, sare, piper și foi de dafin. Lăsăm să dea câteva clocote, apoi punem în tavă peștele și turnăm sosul peste pește, după care dăm la cuptor timp de douăzeci de minute. Se poate servi imediat sau după 3-4 zile. La rece se poate păstra și 2-3 săptămâni.

### CRAP CU VIN NEGRU

**Un crap, o linguriță de sare, 75 ml ulei, 200 ml vin negru, 1 g piper, roșii sau 200 ml de bulion, 200 g arpagic înăbușit sau 200 g ciuperci umplute cu roșii**

Se curăță crapul, se spală și se taie în bucăți. Se sarează și se așează într-o tavă cu ulei, se ung cu ulei și bucățile de pește, apoi se dau la cuptor. Când peștele s-a rumenit, se adaugă vinul negru, piperul, zeama de roșii sau bulionul subțiat cu apă. Se lasă să dea bine în fiert, apoi se scoate din cuptor. Se lasă la răcit, după care se aranjează pe un platou garnisit cu arpagic înăbușit sau cu ciuperci umplute cu roșii.

### CRAP UMPLUT

**Un crap mare, 1 pahar de ulei, 2 cepe, 50 g stafide, piper, sare, un măr, 50 g nuci măcinate, icrele de la crap, o jumătate de franzelă, un pahar cu lapte, un castravete murat, 4-5 măslina și un pahar de vin**.

Se curăță peștele, se stropește cu zeamă de lămâie și puțină sare, după care se lasă să stea o jumătate de oră. Într-o cratiță se pun patru linguri de ulei și ceapă tocată mărunt la călit pe foc mic ca să se înmoaie bine, apoi se lasă la răcit. După ce s-a răcit, se amestecă cu stafidele, nucile, mărul ras pe răzătoare, icrele spălate, pâine înmuiată în lapte și stoarsă bine, sare și piper. Se amestecă toate la un loc, apoi umplem peștele, după care îl coasem la burtă și-l așezăm într-o tavă. Se face un sos din ulei, ceapă tăiată solzi, castravetele murat tăiat mărunt, patru sau cinci măslina fără sâmburi și un pahar de vin. Peste acest sos punem peștele și dăm la cuptor să se frigă la foc mic. Se servește decorat cu lămâie și țelină tocată mărunt.

## **CROCHETE DE PEȘTE**

**300 g pește, 30 g unt, 1 ou, 60 ml ulei, 1 g piper, 40 g pesmet, 50 g făină, 100 ml lapte, 50 g ceapă, 5 g sare.**

Se curăță peștele, se spală și se fierbe înăbușit cu sare și ceapa tocată mărunt. Se prepară sosul alb făcut din unt, lapte și sare. Se dezoasează peștele și se așează în sosul alb cu piperul pisat și jumătate de ou, amestecând până se face o pastă și se dă formă de crochete. Se dau prin făină, ou, pesmet și se prăjesc în ulei încins.

## **FILÉ DE COD CU CARTOFI ȘI ȚELINĂ**

**8 fileuri de cod, 4 cartofi fierți în coajă, o țelină rasă fin, 200 g smântână, 200 g maioneză, 100 g supă concentrată, o legătură de ceapă verde, o jumătate de lămâie, sare, piper, 2 lingurițe de muștar, 2 lingurițe de oțet, 2 linguri de ulei de măsline, 4 linguri pesmet, 2 ouă, 150 g unt.**

Fileul de cod se sarează, se stropește cu puțin oțet, apoi se dă prin ou bătut și pesmet, după care se prăjește în unt. Cartofii fierți se curăță, se taie rondele și se marinează timp de douăzeci de minute cu muștarul amestecat cu oțet, apoi turnăm supă concentrată. Amestecăm smântâna cu maioneză și țelina rasă, după care punem peste cartofi. Dăm gust de sare și piper și așezăm pe un platou cartofii la mijloc și pe margini fileurile prăjite. Peste cartofi, la mijloc punem ceapă verde tocată fin, iar peste fileuri stoarcem zeama de lămâie.

## **FILÉ DE PEȘTE**

**1 kg filé de pește (crap, macrou sau cod), ½ de ceașcă ulei, o lămâie, 2 căței de usturoi, sare, o linguriță de muștar, piper, oregano, 1 ½ cană de orez, o ceapă, o țelină, 100 ml smântână.**

Zeama de lămâie, uleiul, muștarul, usturoiul zdrobit, sarea, piperul și oregano se amestecă și se toarnă peste pește, se pun la frigider să se marineze timp de o oră, după care adăugăm 100 ml de vin alb. Se fierbe orezul în apă cu sare atât cât să rămână bobul întreg. Se călește ceapa în trei linguri de ulei, se adaugă țelina tocată

mărunt și orezul, se amestecă bine, apoi se adaugă smântâna și puțină boia dulce pentru culoare. Punem compoziția într-un vas termorezistent, după care se așează deasupra peștele, zeama de la marinat și dăm la cuptor timp de jumătate de oră.

### **FILÉ DE ȘALĂU CU PORTOCAL**

Se curăță peștele, se spală și se curăță de piele. Dăm peștele cu sare și piper, apoi îl dăm prin făină de grâu, după care îl prăjim în unt pe ambele părți. Spre finalul prăjirii, adăugăm în cratiță două felii de lămâie. Așezăm peștele pe farfurie, decorat cu crutoane mărunte peste pește și pe margini cu felii de portocală prăjite în ulei.

### **FILÉ DE ȘALĂU CU SOS DE CAPERE**

**6 bucăți de filé, 2 ouă, 2 linguri de făină de grâu, 200 g ulei, 2 lămâi și 500 g cartofi.**

Peștele se condimentează și se lasă să stea timp de o jumătate de oră, apoi se dă prin făină, prin ou bătut și se frige în ulei încins. După prăjire se așează pe un platou decorat cu salată verde, se ornează cu felii de lămâie și garnitura de cartofi natur. Se presară pe deasupra cu pătrunjel, iar peste pește se toarnă un sos făcut din trei linguri de ulei, zeama de la o lămâie, sare, trei linguri de capere și pătrunjel tocat. Se pun toate într-un castron și se bat bine cu telul, apoi se așează peștele prăjit și ornat cu lămâie.

### **GRĂTAR DE PEȘTE CU CARTOFI**

Peștele se viscerează, se spală, apoi se presară cu sare și se lasă să stea până pregătim sosul de ceapă făcut din trei cepe tocate mărunt, 30 g ulei, 3 roșii curățate de piele și de sâmburi și tocate mărunt, sare, piper, ghimbir și pătrunjel tocat. Peștele îl ungem cu ulei de măsline, după care îl punem pe grătar la prăjit, dar necurățat de solzi. Apoi îl așezăm pe platou, lângă el punem sosul din ceapă și cartofi care au fiert în apă clocotită timp de douăzeci de minute.

### **MACROU CU LĂMÂIE**

**4 bucăți de macrou, 4 linguri de ulei, 150 ml apă, sare, piper, delicat și zeama de la o lămâie.**

Macroul se curăță, se spală și se sarează, apoi se stropește cu oțet, după care se lasă să stea timp de două ore și se clătește la jet de apă. După aceea, se stoarce cu șervet de hârtie sau tifon curat. Turnăm în tigaia teflon uleiul, apa, sarea, delicatul, piperul și zeama de lămâie, iar atunci când clocotește, punem peștele și îl lăsăm să fiarbă pe

o parte, apoi întoarcem peștele și îl lăsăm să fiarbă până scade apa. La final, se servește cu cartofi natur și lămâie sau mămăliguță și usturoi.

### **MACROU PE PAT DIN LEGUME**

**1,2 kg macrou, un morcov, o țelină, un pătrunjel, o ceapă, 3 căței de usturoi, 1 ardei gras, 2 cartofi, 3 roșii, 100 ml ulei și 150 ml vin alb.**

Peștele se curăță, se spală, se stropește cu oțet și se sarează, apoi lăsăm să stea o jumătate de oră. În tavă punem ulei, peste care punem legumele curățate, spălate și tăiate julien. Clătim peștele de sare și oțet și îl punem peste zarzavat. Tăiem roșiile rondele, le punem deasupra, turnăm vinul și dăm la cuptor timp de o oră. Se decorează cu țelină tocată fin.

### **MARINATĂ DIN MACROU**

**1,5 kg macrou, 700 g ceapă, 150 g măsline, 100 g ulei, 150 ml oțet, sare, piper boabe, enibahar și foi de dafin, 300 ml de vin alb.**

Peștele curățat și tăiat felii, presărat cu sare și stropit cu oțet îl lăsăm să stea timp de o oră. Apoi clătim peștele la jet de apă și-l așezăm într-o cratiță cu partea tăiată în sus, după care turnăm peste el un baiț fierbinte făcut din apă, oțet, sare, foi de dafin, piper și enibahar, acoperim cu un capac și lăsăm la răcit câteva ore, apoi scoatem peștele și îl amestecăm cu ceapa. Ceapa curățată și tăiată peștișori o călim puțin în ulei timp de cinci minute, apoi stingem cu 100 ml de apă și oțet sau cu 300 ml de vin alb acru. Se adaugă sare, foi de dafin și lăsăm să fiarbă timp de 15 minute, după care lăsăm la răcit. După ce s-au răcit, adăugăm în borcane ceapă, pește și măsline.

### **MARINATĂ DIN PEȘTE**

**2 kg stavrid sau macrou, 500 g ceapă, ulei, oțet, măsline, piper, sare, foi de dafin și boabe de muștar.**

Peștele se curăță, se porționează, apoi se pune într-o cratiță peste care turnăm un baiț clocotit din apă, sare și oțet și lăsăm să stea câteva ore. Între timp curățăm ceapa și o tăiem peștișori, apoi într-o cratiță punem la fiert 100 g oțet, o lingură de zahăr, 300 g apă și sare după gust, iar când clocotește apa, adăugăm 50 ml de ulei, două foi de dafin, o linguriță de boabe de muștar, apoi dăm ceapa să clocotească timp de douăzeci de minute. După ce s-a răcit, punem într-un vas un rând de ceapă, un rând de pește până când se termină compoziția, iar printre ele adăugăm măsline. Se poate servi imediat, dar mai bine după 2-3 zile.

## **PAPARĂ DE PEȘTE**

Se pun în tigaie 200 g unt, iar când este fierbinte se pun peștișorii curățați, spălați și stropiți cu puțin oțet. După ce s-au prăjit pe ambele părți, batem 5 ouă ca la omletă și punem peste pește. După ce s-a copt, tocăm puțin usturoi verde și punem deasupra. Se servește cu mămăligă și un vin alb.

## **PASTĂ DE PEȘTE AFUMAT**

**250 g pește afumat, 250 g cartofi fierți pasați, 150 g smântână groasă, sare, piper, delicat și zeama de la o lămâie.**

Se amestecă toate la un loc, după care se așează într-o tavă de chec tapetată cu celofan. Aceasta se dă la frigider timp de trei până la patru ore, după care, la final, se servește cu decor de maioneză și lămâie cu măslina.

## **PASTĂ DE SARDELE**

**200 g pastă de sardele, 200 g unt, sare, piper și 30 ml de rom.**

Se amestecă bine toate la un loc până se formează o cremă omogenă. Se folosește la sandvișuri și la ouă umplute.

## **PĂSTRĂV UMPLUT**

**6 păstrăvi, 2 linguri de oțet, sare, piper, 2 căței de usturoi, 2 fire de usturoi verde, 2 fire de ceapă verde, 1 ou, 2 linguri de orez fiert, 4 linguri de ulei, 2 fire de pătrunjel, 2 fire de țelină, 50 g unt și 200 g hribi.**

Peștele se curăță, se spală și se stropește cu sare și oțet, apoi se lasă să stea timp de o jumătate de oră, se clătește la jet de apă și se usucă cu un prosop. Ciupercile se călesc în unt, după care se amestecă cu verdeța tocată, usturoiul zdrobit, oul, orezul, sarea, piperul și ceapa tocată fin. Cu acest amestec se umplu păstrăvii pe care îi prindem cu scobitori. Într-o tigaie de teflon punem ulei la încins și prăjim peștele pe ambele părți timp de 4-5 minute pe fiecare parte. Se servesc pe platou decorat cu usturoi verde tocat și frunze de țelină. Ca garnitură se pot servi cartofi natur, mămăliguță, maioneză din usturoi și smântână.

## **PERIȘOARE CU SOS DE ROȘII**

**1,2 kg macrou, 4 ouă, o lingură de pătrunjel verde, sare, piper, 200 g miez de pâine albă înmuiată.**

Se amestecă toate la un loc, se pun ouăle bătute ca la omletă, se frământă bine, după care se fac perișoare, se fierb în apa clocotită timp de zece până la 15 minute. La sfârșit, se servesc fierbinți cu suc de roșii picant, unt topit și verdeață.

### **PEȘTE CU CAPAC DE ZARZAVAT**

**200 g unt, 800 g filé de șalău, o ceapă roșie, 1 ardei, o lămâie, ½ de țelină rasă, ceapă verde, sare, delicat, piper, capere și o legătură de pătrunjel verde.** Rețeta este pentru 4 porții.

Se topesc 100 g unt și când este încins punem peștele și-l prăjim pe ambele părți, după care întoarcem peștele de mai multe ori ca să se pătrundă. Separat se topește restul de unt în care se pune ceapa, ardeiul, țelina, lămâia, sarea, piperul, delicatul, caperele și ceapa verde. Lăsăm să se călească bine, apoi sosul îl punem peste pește cu pătrunjel tocat deasupra. Zarzavatul trebuie tocat cubulețe, iar lămâia trebuie curățată de coaja galbenă. Peștele se pune pe un platou, iar peste pește se toarnă sosul cu zarzavat, iar ca decor se presară pătrunjel tocat.

### **PEȘTE CU SOS UNGURESC**

**4 bucăți de pește, 1 ardei verde, 2 roșii, 2 cartofi, 200 g arpagic, 200 g suc de roșii sau 2 linguri de bulion, o lingură de făină de grâu, sare, piper și boia dulce.** Se curăță toate, se călesc în ulei, apoi se adaugă puțină apă și se fierb bine. După ce a fiert, se toarnă peste peștele curățat și prăjit și se decorează cu verdeață tocată.

### **PEȘTE ÎN ULEI CU MAIONEZĂ**

**2 cutii de sardine, o lămâie, 500 g ceapă, 200 g măsline, oțet, sare, foi de dafin, o lingură de zahăr și maioneză.**

Peștele se scurge de lichidul din conservă și se pune pe platou. Se pune ceapa tăiată peștișori și fiartă cu sare, oțet, zahăr, foi de dafin, iar după ce s-a răcit se adaugă peste pește, apoi punem măsline și deasupra ornăm cu maioneză și felii de lămâie.

### **PLACHIE DE CRAP**

**1,5 kg crap, 1,5 kg ceapă, 150 g ulei, 75 g bulion, ½ de căpățână de usturoi, 50 ml de vin, 1 g piper, 1-2 fire de cimbru, 2 foi de dafin, zeamă de pește, sare, oțet și 3 roșii.**

Se taie peștele felii care se prăjesc pe jumătate în ulei, apoi se scoate peștele și în uleiul rămas se prăjește ceapa tăiată peștișori subțiri până devine aurie, după care punem peste ceapă usturoiul tocat și stingem cu vin, bulion și zeamă de pește. Adăugăm piperul, cimbrul și foile de dafin, după care turnăm sosul obținut într-o

tavă, iar peste sos așezăm bucățile de pește. Peste pește punem felii de roșii, după care dăm la cuptor până se rumenesc peștele cu roșiile.

### **PLACHIE DE PEȘTE - REȚETĂ SPECIFICĂ BUCOVINEI**

**6 bucăți de filé de șalău, 4 cartofi potriviți, 2 morcovi, 1 pătrunjel, o țelină, 2 cepe, o căciulie de usturoi, 4 ardei copti, 300 g popinci fierte, 3 roșii, 100 g făină de grâu, sare, piper, delicat, 400 g smântână bună, 300 g unt și un pahar de vin alb, pătrunjel ori frunze de țelină de decor**

Peștele se spală, se sarează, se stropește cu puțin oțet și se lasă să stea timp de o oră, după care se clătește, se scurge de apă și se dă prin făină de grâu, apoi se prăjește în unt pe ambele părți. Lăsăm peștele deoparte și pe rând călim în unt și zarzavaturile – cartofii, morcovul, pătrunjelul, țelina, ceapa, ardeii și popincile. Așezăm în tavă - unt, zarzavat, pește, zarzavat, popinci, usturoi, ardei, condimente, iar deasupra așezăm felii de roșii. Se dă la cuptorul încins timp de 30 de minute, apoi se scoate, după care adăugăm smântâna și mai dăm la cuptor timp de 10 minute. Se decorează cu verdeață.

### **RULADĂ DE PEȘTE**

Pe o foaie de clătita se unge un strat subțire de pastă din unt cu verdeață și condimente. Peste unt se pun felii subțiri din filé de pește marinat - somon sau din conservă - pe toată suprafața clătitei, apoi ungem iar un strat subțire de unt, rulăm clătita strâns și o dăm la rece timp de două până la trei ore, după care o putem tăia rondele. Se servește cu felii de lămâie și măslina. Se pot folosi și filé de păstrăv sau de macrou, marinate.

### **RULOURI CU FILÉ DE PĂSTRĂV**

**4 ouă, 200 g făină, 200 ml apă minerală, 100 ml apte, sare, piper, o legătură de ceapă verde, ½ de legătură de mărar, 2 linguri de unt topit, 125 ml smântână, 200 g brânză de vaci amestecată cu hrean, o lămâie și 300 g filé de păstrăv.**

Se prepară un aluat de clătite, se adaugă sare, piper și verdeață tocată mărunt. Într-o tigaie încinsă se pune puțin unt și se fac clătite mai mici și mai groșute. Pentru umplutură se amestecă brânza, smântâna și zeama de lămâie. Compoziția se întinde pe fiecare clătită, apoi se adaugă câte o bucată de filé de pește, se rulează, se taie bucăți, iar la final se ornează cu ceapă și mărar.



## **SALATĂ DE PEȘTE (TON)**

**O cutie de ton, 1 castravete murat, 1 gogoșar, 100 g măsline, 100 g paste făinoase fierte, 2 cepe, o lămâie, sare, piper și oțet după gust.**

Se toacă ceapa, ardeiul, castravetele și se amestecă cu ton, apoi pastele fierte și clătite cu apă rece. Se amestecă toate la un loc, se dă gust și se ornează cu lămâie, măsline și salată verde.

## **SALATĂ DE TON CU OREZ**

**100 g orez fiert, 200 g maioneză, 2 cepe tocate mărunt, sare, piper și o cutie de ton în ulei.**

Se amestecă toate la un loc, apoi se pun într-un vas și se lasă la frigider timp de jumătate de oră. La sfârșit, se ornează cu gogoșar roșu sau țelină.

## **SALATĂ DE TON CU OU**

**2 cutii de conservă de ton, 200 g smântână, 4 ouă, un ardei gras, 2 roșii, 100 g maioneză, 100 g paste făinoase fierte (melcișori), o lingură de suc de lămâie, sare, piper, verdeață tocată și o legătură de ceapă tocată fin.**

Peste pastele fierte clătite și scurse punem tonul, ardeiul tocat cuburi, ceapa tocată și verdeața. Amestecăm smântâna cu maioneza și zeama de lămâie, jumătate de sos punem peste paste și amestecăm, apoi punem ouăle tăiate, roșiile și deasupra restul de sos. Decorăm cu măsline negre.

## **SANDVIȘURI CU SALATĂ DE ICRE**

**10 felii de cruton, 50 g unt, 20 g salată de icre, măsline și ceapă verde.**

Se amestecă untul cu icrele până se obține o spumă, apoi se ung feliile de cruton care se ornează cu măsline și ceapă verde.

## **SANDVIȘURI CU SARDELE**

**10 felii de cruton, 100 g unt și 300 g sardele.**

Se aplică untul pe pâine, după care sardelele se așează în lungul feliei de pâine. La final, se ornează cu maioneză.

## **SARAMURĂ DE PEȘTE**

**2,5 kg pește, sare, boia, verdeață, piper și roșii.** Saramura se face din **apă, sare, ulei, boia, verdeață și ardei iute.**

Peștele trebuie porționat, apoi șters bine cu un prosop, după care îl punem pe plita bine încinsă și presărată cu sare mare pe ea. După ce s-a fript, îl clătim bine în apă fierbinte ca să se ducă sarea. După aceea, îi dăm drumul într-o oală cu apă fierbinte în care am pus roșii coapte, boia de ardei și sare, îl lăsăm să fiarbă timp de zece minute, apoi pregătim tava pentru servit. Pe un platou lunguiet punem la capete câte o frunză de salată peste care punem câte un trandafir făcut din roșie, la mijloc punem peștele și îl ornăm cu roșii, ardei iute, verdeață și suc din saramură. Se servește cu mămăligă caldă.

## **SARDELE CU CEAPĂ**

**1 kg sardele, 500 g ceapă, 3 linguri de oțet, făină de grâu, sare, piper și ulei.** Este o rețetă italiană.

Se dau sardelele prin făină și se prăjesc în ulei. Ceapa se taie peștișori și se călește puțin, apoi se stropește cu oțet, sare, piper și coriandru. Într-un vas se pune un rând de sardele, un rând de ceapă și se repetă, după care se lasă la macerat timp de 3 zile.

## **SARMALE DIN PEȘTE CU VARZĂ ACRĂ**

**1 kg pește - macrou, 100 g orez, 2 cepe potrivite, sare, piper, pătrunjel, 70 g bulion, 200 g roșii bulion, 250 ml ulei, o varză acră și 250 ml vin alb.**

Se amestecă totul, se rulează sarmalele și se așează în cratița tapetată cu ulei și varză tocată, apoi se pune cimbru, se toarnă apă, iar deasupra se adaugă roșii și varză tocată. Se fierb timp de o oră până la o oră și jumătate, după care se toarnă vinul și se dă la cuptor timp de trei sferturi de oră.

## **SOMON MARINAT**

**Filé de somon condimentat, 15-20 de porții; se face o marmeladă din 100 g ceapă albă tăiată peștișori, 100 g ceapă roșie și 100 g ceapă de apă.**

Se pun la fiert într-o cratiță 500 ml de apă cu 100 g oțet și 500 g zahăr, se lasă să se facă un sirop bine legat, apoi adăugăm ceapa și lăsăm să fiarbă până scade apa, așa rezultând marmelada de ceapă. Somonul se ține timp de trei ore într-un baiț făcut din 200 g whisky, 10 g piper, 20 g sare,

10 g boabe de muștar și 50 ml ulei de măsline, se pune pe un platou de cedru și se bagă la cuptor timp de 20 de minute. Se pune platoul pe o tavă și pe tavă tacâmul și sosiera cu marmeladă de ceapă.

## **SOMON SURPRIZĂ - PENTRU MESE FESTIVE**

**200 g orez, 1 pachet de filé de somon afumat, 1 castravete de seră ( mare ), 2 lămâi, o linguriță de zahăr, sare și piper după gust, o lingură de oțet din mere și susan prăjit.**

Se spală, apoi se fierbe orezul bine, după care se adaugă zahăr, sare, piper, o linguriță de oțet de mere și se lasă la răcit. Castravetele se spală bine, dar nu se curăță, se taie felii rotunde și se așează pe platou. Din orez, cu mâna umedă facem biluțe de forma unei nuci, pe care le punem peste feliile de castravete. Peste orez presărăm susan prăjit, iar deasupra punem somonul câte o felie rulată sau împăturită în patru. Peste somon stoarcem puțină zeamă de lămâie.

## **ȘALĂU RASOL**

**200 g șalău, 200 g cartofi natur, 5-10 de felii de morcov, ½ de lămâie, o felie de sfeclă roșie, 2 frunze de salată verde și pătrunjel verde tocat.**

Șalăul se curăță și se fierbe în apă cu sare, piper și foi de dafin timp de zece minute, apoi se scoate pe platou unde se adaugă cartofii, morcovul, sfecla și restul pentru decor.

## **ȘTIUCĂ CU SOS ALB**

**O știucă, 150 g unt, o lingură de făină, 1 pahar de lapte și țelină pentru decor.**

Se curăță știuca de solzi și de viscere, se spală și se stropește cu zeamă de lămâie și puțină sare. Apoi se pune la fiert într-o cratiță cu apă rece la foc foarte mic să fiarbă încet. Când este fiartă, se scoate din apă, se răcește, se curăță de piele și se așează pe un platou. Peste știucă se pune un sos alb care se face topind untul, iar când clocotește, turnăm laptele amestecat cu făina, mestecând bine ca să nu se formeze cocoloașe. După ce a fiert, turnăm peste pește și la sfârșit, decorăm cu țelină tocată mărunt.

## **ȘTIUCĂ UMPLUTĂ**

**800 g știucă, 2 legături de mărar, condimente, 2 ouă, 100 g bulion, 200 g vin, sare după gust, ½ de linguriță de cimbru, o linguriță de muștar și 2 bucăți de ceapă.**

Se descuamează pielea și se dă deoparte, apoi carnea de la pește se alege de oase și se dă prin mașina de tocat, după care se amestecă cu mirodeniile, ouăle și ceapa călită. Se dă gust și se umple știuca, apoi se coase și se dă la copt, după care în tavă se adaugă un sos făcut din bulion și vin. La sfârșit, după ce s-a copt, se servește cu garnitură de cartofi natur, rondele de roșii, ridichi și felii de lămâie.

## 6. PREPARATE DIN CARNE

### 6.1 PREPARATE DIN CARNE DE PASĂRE

#### CARNE DE PUI CU CIUPERCI

**1,5 kg pulpe de pui, 2 cepe, 1 morcov, 1 cub de supă instant, sare, piper, o cutie de ciuperci, o legătură de verdeață, 200 g smântână**

Carnea de pui se pune la fiert cu doi litri de apă, sare, ceapă și morcov. După ce a fiert carnea, o scurgem de supă și o așezăm într-un vas yena, uns cu unt. Punem peste carne, ciupercile tocate, iar peste ciuperci turnăm un sos făcut din trei căței de usturoi, o cană de supă, două gălbenușuri bătute cu 200 g smântână și o lingură cu vârf de făină albă, după care dăm vasul la cuptor, timp de douăzeci de minute, apoi servim cu piure de cartofi sau mămăligă.

#### CLĂTITE CU CARNE DE PASĂRE

**0,5 kg piept de pui, o ceapă călită și tocată, 1 ou, 2 linguri de smântână pentru ornat, sare, piper, Secretul Gustului, 2 căței de usturoi tocați mărunt**

Puiul fiert și dat prin mașină se amestecă și cu celelalte ingrediente până se face o pastă omogenă cu care umplem clătitele. Le împachetăm și le punem într-un vas yena pe care îl dăm la cuptor, timp de jumătate de oră. După ce s-au pătruns, le decorăm cu smântână și roșii cu verdeață.

#### COCOȘ CU SOS DE VIN

**Un cocoș, 2 cepe sau arpagic, 2 căței de usturoi, 5-6 ciuperci, un pahar de vin, o linguriță de făină, puțin unt**

Cocoșul se taie bucăți și se pune cu ceapa tăiată felii în unt să se rumenească, apoi se adaugă usturoiul tocat, ciupercile tăiate mărunt, sarea și piperul, după care se fierb. Când carnea este fiartă, se adaugă vinul și făina amestecată cu sos. Se dă la cuptor și se lasă până scade.

## **COȘULEȚ CU PIEPT DE PUI**

**200 g piept de pui, o legătură de ceapă, 200 g smântână, orez cu legume, 2 roșii, 200 g margarină, verdeață, un coșuleț făcut din albuș și făină**

Orezul se călește în margarină, apoi se adaugă la o cană de orez - două cani și jumătate de supă de carne, apoi sare, piper, delicat și legume. Se călesc morcovul, mazărea, ceapa, gogoșarii, după care se taie cuburi mici. Într-o cratiță, se călește o ceapă tăiată peștișori, apoi se adaugă pieptul tăiat julien, se călește timp de cinci minute, după care se pune smântâna și se adaugă sare, piper, delicat și usturoi.

Coșulețul se face din albuș bătut spumă, în care se adaugă sare și puțină făină, apoi se unge un polonic cu acest aluat care se introduce în ulei încins până se întărește și așa se obține coșul. Pe un platou se pune un pat de orez și se întinde, peste el se pune coșul și în coș se pune pieptul călit cu smântână și se decorează cu roșii. Este o surpriză pentru musafirii tăi preferați.

## **CREVEȚI CU FICAT DE GÂSCĂ**

**Un ficat de gâscă, fasole, puțină zeamă de pește, ulei de măsline, usturoi, dovlecel, creveți, unt și o roșie**

Punem ulei de măsline în tigaie, apoi adăugăm ficatul la prăjit. Punem creveți și un fir de rozmarin, sare și piper - ficatul se rumenește, iar creveții se înroșesc. Punem ciupercile – două bucăți și două linguri de fasole fierte - boboloane albe. După ce s-au călit, le stropim cu vin și trei linguri de zeamă de pește. Când este fiert, punem roșia și doi căței de usturoi. Se aranjează pe un platou lunguiet.

## **CROCHETE DE PASĂRE**

**Resturi de carne de pasăre, o felie de pâine înmuiată în lapte și stoarsă bine, 2 ouă, pătrunjel verde, sare și piper**

Se dau carnea și pâinea prin mașina de tocat, se amestecă cu piperul, sarea, pătrunjelul verde tocat și oul; se modelează crochete care se dau prin făină și ou, după care se prăjesc în ulei. Se servesc cu soté de mazăre sau morcov.

## **FICAT DE RAȚĂ CU MERE**

**4 mere ionatane, un ficat de rață, 100 g ulei, unt și crochete de cartofi**

Se scobesc merele de sâmburi, se taie rondele care se prăjesc în ulei, apoi punem ficatul la prăjit fără sare, tot în uleiul în care am prăjit merele. Se servește pe farfurie cu crochete de cartofi.

## **GĂINĂ UMPLUTĂ**

**O găină de 2-3 kg, 300 g carne de vițel, 300 g carne de porc, 2 cepe, 100 g orez, un morcov, 2 ouă, o legătură de mărar, cimbru, pătrunjel, sare și piper**

Găina se spală, apoi se unge cu ulei și se freacă cu puțină sare și piper. Într-o cratiță, punem la călit ceapa și morcovul tocate mărunt, apoi adăugăm carnea dată prin mașina de tocat, o călim până se schimbă la culoare, dăm deoparte, punem orezul bine spălat, ouăle, sarea, piperul, cimbrul și mărarul. Amestecăm bine și umplem găina, după care o coasem cu ață. Într-o oală mare, punem apă, morcov, cartofi, ceapă, pătrunjel și găina. Dăm la fiert, timp de una până la două ore, apoi punem găina în tavă cu ulei peste care turnăm un sos cu usturoi și roșii făcut din mujdei – usturoi, suc de roșii, sare, piper și un pahar de vin. Usturoiul se pisează și se amestecă cu sucul de roșii, sarea, piperul și vinul. Se pune găina la copt, și din când în când, o udăm cu acest sos.

## **GÂSCĂ UMPLUTĂ CU CASTANE**

**O gâscă, 10-15 castane, 100 g unt, o ceapă, o cutie de compot de ananas**

Se curăță pasărea și se spală, apoi se curăță castanele, se toacă ceapa și se pune cu castanele și untul într-o cratiță să se călească, până când se desfac castanele. Cu această compoziție, se umple gâsca, după care se toarnă un pahar cu apă și cu zeamă de compot într-o cratiță. Se dă la cuptor ca să se frigă, apoi se stropește gâsca cu sosul în care stă, după care se lasă la cuptor, până când carnea devine fragedă și frumos rumenită. Se scoate și se servește cu felii de ananas prăjite în unt. Găina se poate umple și cu pastă din ficat sau cu umplutură de sarmale.

## **GRĂȚAR DIN PIEPT DE RAȚĂ CU SIROP DE ARȚAR**

Pieptul de rață se dă cu sare și piper pe amândouă părțile, apoi se prăjește în ulei de măsline. După ce s-a prăjit, tăiem bucata de carne în două felii, între felii turnăm siropul de arțar, apoi adăugăm feliile una peste alta, turnăm puțin sos brun peste carne și dăm la cuptor pentru a se rumeni. Dacă nu avem sirop de arțar putem înlocui cu sirop de brad. Se taie felii și se pun la porție două felii de grătar, două linguri de orez fiert și apoi, călit în unt, ornat cu pătrunjel și cimbru verde. Ca murătură, punem gogoșari roșii sau pulpă de roșii murate.

## **OSTROPEL DIN RAȚĂ**

O rață curățată și porționată o călim în 2 linguri de untură. Adăugăm 2 cepe tocate și călite, 2 morcovi tăiați *Julien* și căliți, un pătrunjel tăiat rondele și călit, 4 roșii tocate mărunt, o măciulie de usturoi curățat și tocat mărunt, foi de dafin, sare, piper și un pahar de vin alb.

Zarzavatul îl călim separat, după care ungem tava cu ulei și punem un pat din zarzavat, adăugăm mirodeniile, punem bucățile de rață peste patul din zarzavat, acoperim tava cu folie de staniol și dăm la cuptor timp de 40 de minute. Dacă nu avem roșii, putem înlocui cu două linguri de pastă de tomate și o cană de apă.

#### **PATÉ DIN CARNE DE PASĂRE**

##### **Carne de pui, măruntaie de pui, legume pentru supă, morcovi, pătrunjel, țelină și o ceapă**

Toate se fierb în apă cu sare. Când sunt gata, se dau prin mașina de tocat și se amestecă cu condimente și puțin unt. Se face o pastă de uns pe pâine.

#### **PIEPT DE CURCAN CU ZARZAVAT ÎN ASPIC**

##### **Piept de curcan fiert, tăiat fâșii lunguiețe, morcov, țelină, pătrunjel și brocolli.**

Toate se fierb în apă cu puțină sare și delicat. Se adaugă fâșii de gogoșar murat, ouă de prepeliță și măslina. Se căptușește o tavă de chec cu folie de staniol, apoi se așează carnea de curcan, fâșiile de morcov și pătrunjel, gogoșari, jumătăți de ou, brocolli, țelină, măslina, doi căței de usturoi tăiați feliuțe, după care turnăm zeama în care a fiert zarzavatul, amestecată cu gelatină. Acoperim cu folie și dăm la rece timp de trei până la patru ore, după care se poate servi ca gustare la mese festive.

#### **PIEPT DE PUI - REȚETĂ MAROCANĂ**

##### **4 bucăți de piept fără os și fără piele, 200 g iaurt, 100 g pastă de ardei iute, 100 g ulei de măsline, 1 kg cartofi, 2 cepe roșii tăiate peștișori, sare, piper, 2 legături de pătrunjel**

Se amestecă iaurtul cu pasta iute, sarea și piperul, apoi se pune peste piept și se lasă la macerat timp de douăzeci de minute. Cartofii tăiați cubulețe se pun la fiert, apoi se așează într-o cratiță, după care urmează uleiul de măsline, ceapa tăiată peștișori, cartofii, iar peste cartofi se pune pătrunjelul tocat. În tavă, peste zarzavat, se pun bucățile de piept și se dă la cuptor timp de patruzeci și cinci de minute.

#### **PIEPT DE PUI CU SMÂNTÂNĂ ȘI CONOPIDĂ**

##### **1 kg piept de pui, 200 g unt, 200 g smântână, 200 g lapte, 4 linguri de făină, 2 cepe, 2 legături de mărar, o conopidă fiartă în apă cu sare**

Pieptul de pui se porționează și se prăjește în unt, împreună cu ceapa tăiată mărunt, după care conopida se rupe buchețele, se lasă să stea timp de zece minute presărată cu sare, apoi se fierbe timp de zece minute în apă cu sare, după care, 100 gr. de unt se topesc și se adaugă 100 ml de lapte, iar când clocotește, se adaugă restul de lapte

amestecat cu făină. Se adaugă smântâna și carnea de pui și se lasă să mai fiarbă timp de zece minute, apoi se adaugă mărar tocat, piper și delicat și se servește fierbinte, 2-3 bucăți de carne împreună cu 3 buchețele de conopidă cu sos pe deasupra și cu o crenguță de mărar ca decor.

### **PIEPT DE PUI CU SOS DE SMÂNTÂNĂ**

**2 bucăți de piept de pui, 2 cepe, 2 linguri de făină albă, 5 linguri de ulei, o cană de apă, 500 g smântână, pătrunjel tocat, sare și piper după gust**

Se pune uleiul la înfierbântat, apoi se adaugă pieptul tăiat fideluță, după care lăsăm să se călească bine. Se adaugă ceapa tocată mărunț; călim timp de 5 minute și turnăm o cană de apă. Lăsăm să fiarbă timp de douăzeci de minute, apoi adăugăm smântâna bătută cu două linguri de făină, fierbem două - trei clocote și dăm deoparte. Decorăm cu pătrunjel verde sau mărar. Se servește cu mămăliguță sau cu piure de cartofi.

### **PIEPT DE PUI ÎN VIN ROȘU**

2 bucăți de piept de pui se taie bucățele și se pun la fiert. În paralel într-o tigaie se pun 3 linguri de ulei, 3 căței de usturoi să se călească puțin, apoi adăugăm o căniță de vin roșu și carnea de pui tăiată fâșii; lăsăm până se rumenește. La sfârșit, adăugăm condimente după gust.

### **PUI PRĂJIT CU CIUPERCI**

**1,2 kg de pui, 4 linguri de unt, sare, piper, făină, 100 g costiță, 2 cepe, 250 g ciuperci, 250 ml vin alb, 125 ml apă, supă, 200 g măsline.** Rețeta este pentru 4 porții.

Se curăță, se spală și se taie carnea în opt bucăți, se condimentează cu sare, piper, apoi se dau prin făină și se prăjesc în unt, după care se dau deoparte. În untul care a rămas, se prăjește costița tăiată mărunț, se adaugă două cepe tocate fin și ciupercile, apoi se stinge cu vinul și supa de pui. Se adaugă carnea de pui și se mai fierbe timp de 20 de minute; adăugăm măslinele și dăm, timp de douăzeci de minute, la cuptor. La final, se servește cu pătrunjel tocat fin pe deasupra.

### **PUI UMPLUT**

**Un pui fiert în apă cu sare, sos din iaurt, boia de ardei, piper, delicat și sare**

Curățăm puiul de piele și-l ungem cu sosul preparat. Punem 100 g unt la topit și apoi prăjim puiul pe toate părțile. 100 g orez cu bobul lung, fiert, îl amestecăm cu un ou fiert moale, tăiat felii, o lingură de migdale tocate, o lingură de nuci tocate, o lingură de stafide, pătrunjel tocat fin, sare și piper. Aceasta este o rețetă indiană. Cu



acest amestec, umplem puiul și îl punem pe un platou. Turnăm peste pui un sos făcut din două linguri de ulei de măsline, 50 g unt, sare, piper, coriandru, o linguriță de zahăr, 100 ml de suc de roșii, 100 ml de sos de migdale, o lingură de smântână și un praf șofran. Toate la un loc le dăm două - trei clocote, apoi cu acest sos ungem puiul pe platou. Peste sos, facem două dungi albe cu smântână. La sfârșit, decorăm platoul cu felii de roșii, felii de lămâie și frunze de pătrunjel.

### **PULPE DE PASĂRE CU HRIBI ȘI SMÂNTÂNĂ**

**4 pulpe pasăre, 1 kg hribi, 4 cepe, 200 g unt, 2 linguri de făină, 300 g smântână, sare, piper, delicat, verdeață, o foaie de dafin**

Fierbem pulpele în apă cu sare, topim untul, punem bureții tăiați *julien*, ceapa tocată mărunt și lăsăm la călit până scade apa din bureți. Adăugăm două cani de supă de la pulpe, lăsăm să dea două - trei clocote, apoi batem smântâna cu făină și turnăm peste hribi, adăugând foaie de dafin, usturoi și verdeață. Într-un vas de copt tapetat cu unt, așezăm pulpele, peste care turnăm sosul cu hribi și dăm la cuptor încins timp de un sfert de oră. Se servește cu măămăliguță caldă sau piure de cartofi.

### **PULPE DE PUI**

6 bucăți de pulpe se pun la rumenit în unt cu 2 cepe tocate mărunt. Stingem cu 200 ml de vin, 200 ml de apă și o lingură de pastă de tomate. După câteva clocote adăugăm o lingură de Secretul Gustului, iar la ultimul clocot, adăugăm două linguri de smântână și decorăm cu frunze de țelină tocate mărunt.

### **RASOL DE PASĂRE CU HREAN ȘI SMÂNTÂNĂ**

**1,2 kg carne de pasăre, 1 kg de zarzavat (morcov, pătrunjel, ceapă), 1 kg smântână, 3 rădăcini de hrean**

Se fierbe carnea cu zarzavat și sare, apoi se scoate din supă. Carnea se porționează pe farfurii, iar deasupra se pune hreanul cu smântână și cu pătrunjel tocat. Hreanul se rade pe răzătoarea mică și se pune într-o cratiță, care se dă pe plită la încălzit, după care îl stropim cu puțin oțet, sare și puțin zahăr. După ce s-a răcit, îl amestecăm cu smântână, apoi decorăm cu pătrunjel tocat.

### **RAȚĂ LA PROȚAP**

O rață curățată, viscerată o ungem cu untură amestecată cu boia dulce, sare, piper, busuioc și delicat. Ungem rața și pe dinăuntru, apoi introducem în interior o ceapă, un cartof și o crenguță de busuioc, apoi o punem la proțap și dăm la foc. Stropim, din când, în când cu vin roșu.

## **RAȚĂ PE VARZĂ**

**Rața se unge cu ulei, sare, piper și boia dulce, apoi se pune în cratiță la prăjit în ulei, după care se tot învârte ca să se rumenească pe toate părțile.**

Se adaugă puțin bulion, foi de dafin și se lasă să mai fiarbă puțin. Varza se călește întâi cu zarzavat tăiat rondele, apoi se toarnă apă și se fierbe. Peste varză, se așează rața cu tot cu sos și se lasă să fiarbă până scade apa. Se servește pe farfurie varza cu carnea deasupra. Se poate servi cu mămăliguță și smântână.

## **RULADĂ DE PIEPT DE PASĂRE CU SPANAC**

**6 bucăți de piept, 6 fâșii de morcov fiert, spanac tocat și călit în unt, 100 g cașcaval ras, ulei, condimente, 200 g suc de roșii**

Se dezoasează carnea, se bate cu ciocanul, se condimentează și se pune peste carne pastă de spanac, apoi se presară cașcaval ras și, pe mijloc, fâșia de morcov. Se rulează bine, se bagă capetele înăuntru și se dau la copt într-o tavă unsă cu ulei, apoi se stropește pe deasupra cu puțin suc de roșii. După ce s-au răcit, se taie rondele și se servesc cu salată de țelină și măr.

## **RULOURI DIN PIEPT DE PASĂRE**

**2 bucăți de piept de pasăre, 150 g cașcaval, 1 gogoșar murat, 3 ouă, 100 ml lapte, sare, piper, 300 g făină, 300 ml ulei**

Se dezoasează carnea și se porționează - fiecare piept se împarte în 10 bucățele, se condimentează și se bate bine cu ciocanul, apoi pe fiecare bucățică de carne se pune câte o fâșie de cașcaval, o fâșie de gogoșar și se rulează strâns, după care se dau prin făină și prin ou bătut cu lapte, făină, sare, puțin delicat și piper. După ce s-au rulat toate, se pun în tigaie la prăjit în ulei încins. Rezultă 20 de rulouri, care se pot servi întregi sau tăiate rondele, cu diferite garnituri și salate.

## **SALATĂ DE PUI**

Se curăță puiul și se fierbe în apă cu sare și mirodenii, apoi dăm la răcit. Se dezoasează și se taie fideluță. O rădăcină de țelină se curăță și se rade pe răzătoare, apoi se clătește cu apă și zeamă de lămâie. Punem carnea tăiată într-un bol, adăugăm țelina scursă, un cățel de usturoi tocat fin și 200 gr. de maioneză. Dăm gust de sare și piper și decorăm cu măsline.

## **SOTÉ DIN MĂRUNTAIE DE PASĂRE**

**300 g pipotă, 300 g ficat, 300 g inimă, 300 g aripioare, 400 g din partea mică a pulpei, un pahar de vin alb, piper, sare, 2 linguri de bulion sau 200 ml suc de roșii, ulei, o lingură de făină albă, 2 cepe**

Într-o cratiță de trei sau patru litri, se pun uleiul și măruntaiele și se călesc timp de douăzeci de minute până la o jumătate de oră, până scade sângele, apoi se scot deoparte și în ulei se adaugă cepele tocate mărunț la călit. Se toarnă un pahar de apă să se călească înăbușit, apoi adăugăm bulion sau 200 g suc de roșii, făina dizolvată în vin, foi de dafin, carnea și mai lăsăm să fiarbă timp de treizeci de minute. Se servește cu piure de cartofi, soté de legume sau mămăliguță.

## **ȘNIȚEL CORDON BLEU**

**Piept de pui – 100 g pe porție, se bate bine, se condimentează, apoi se pun felii de cașcaval, șuncă și ciuperci.**

Se rulează bine, se introduc capetele înăuntru, se dă prin făină de grâu, apoi în besamel ( făcut din ou, făină și lapte ). Se dă apoi prin pesmet, iar prin besamel, iar prin pesmet și se frige în ulei încins.

## **ȘORICEL PE CARTOFI PRĂJIȚI**

**Un piept de pui, o lingură de sfeclă roșie, 2 linguri de cașcaval ras, o lingură de pesmet, o lingură de susan, 1 ou, piper, delicat, 200 g ulei, 400 g cartofi curățați, tăiați pentru prăjit, 1 cățel de usturoi**

Pieptul de pui se bate cu ciocanul, se condimentează și se umple cu sfeclă rasă, cașcaval, apoi se rulează și se dă forma unui șoricel, care se dă prin ou bătut cu sare, apoi prin pesmet și susan, după care se prăjește în ulei. La final, se servește cu cartofi prăjiți în ulei și usturoi tocat pe deasupra.

## **TORT DE PUI**

**O felie de piept de pui, o felie de șuncă, o felie de cașcaval, o felie de roșie**

Se condimentează și se așează pe o farfurie pieptul de pui, șunca, cașcavalul și roșia, apoi se dă la cuptor timp de zece minute. Se servește cu salată *tzatziki*. Ca desert, se servește decor din fructe exotice – portocale, grapefruit, banane sau ananas.

## 6.2 PREPARATE DIN CARNE DE VITĂ

### FICAT DE VITĂ CU MĂMĂLIGUȚĂ ȘI USTUROI

**1 kg ficat, 200 g mălai, 200 g smântână, 100 g usturoi, sare, piper și 300 ml de ulei.**

Ficatul se porționează și se bate cu ciocanul, apoi se dă prin mălai și se prăjește în ulei încins. După ce s-a prăjit, se așează pe platou ornat cu mentă și se servește cu mămăligă și usturoi bătut amestecat cu smântână. Mămăliga se face din 800 g făină, 1,5 l de apă și sare după gust. Usturoiul se curăță, se bate bine, apoi se adaugă smântână, sare și piper.

### FRIPTURĂ DE VĂCUȚĂ LA TAVĂ

**1 kg carne, 2 cepe, 1 morcov, 1 cățel de usturoi, sare, piper, cimbru, ulei, suc de roșii sau pastă tomată, foi de dafin, 100 g vin**

Carnea se spală, se taie zgârciurile și se pune în cratiță să fiarbă cu toate ingredientele amintite, se lasă să fiarbă bine, apoi se scoate din sos, se scurge și, când s-a răcit, se taie felii egale care se pun în tavă și după aceea se toarnă sosul strecurat peste carne și gustăm să vedem dacă lipsește ceva. La final, punem vinul și dăm la cuptor timp de jumătate de oră.

### INIMĂ DE VIȚEL UMPLUTĂ PE PAT DE VARZĂ

**La o inimă de vițel curățată, se adaugă umplutura făcută din 600 g carne tocată, 200 g orez, o ceapă tocată și călită într-o lingură de untură, sare, piper, delicat, 2 ouă, boia dulce, apoi o legătură de pătrunjel și 2 linguri de pastă de tomate.**

În ceapa călită în untură, adăugăm orezul spălat, carnea tocată, sare, piper, delicat, o linguriță de boia dulce, o legătură de pătrunjel tocat mărunt, 2 ouă, o lingură de pastă de tomate, amestecăm totul și dăm gust de sare. Inima se curăță de zgârciuri și se taie pe dinăuntru ca să putem introduce umplutura de mai sus. Separat, într-o cratiță, punem o ceapă tocată mărunt, un morcov tăiat rondele, 2-3 fire de cimbru tocat fin, o linguriță de boia, sare, piper și o lingură de untură. Călim puțin zarzavatul, apoi adăugăm o varză tocată și trei sau patru roșii tăiate felii. Peste varză, punem inima umplută și învelită în două sau trei frunze de varză, adăugăm două sau trei căni de apă sau supă de carne, după care dăm vasul pe plită la foc domol, timp de 3-4 ore. Se servește cu mămăligă caldă și usturoi.

## **MUȘCHIULEȚ DE VITĂ CU CIUPERCI ȘI ANDIVE**

**200 g mușchiuleț** prăjit bine pe ambele părți în **100 g ulei** se stinge cu **100 g vin roșu**. Separat, se călesc în **margarină 200 g ciuperci**, apoi se pun **100 g ceapă, 100 g vin alb, sare, piper și usturoi**. Andivele se călesc separat, apoi se adaugă o roșie coaptă, verdeață și **100 gr. de costiță prăjită**.

## **OREZ CU GHIVECI DE VIȚEL**

Se fierbe orezul în apă cu Secretul Gustului, se pregătește un ghiveci, călind pe rând **câteva bucăți de carne, fasole verde, vinete, morcov și țelină roșie**. Adăugăm o lingură de Secretul Gustului, piper și puțină boia. Lăsăm să dea 2-3 clocote, apoi așezăm orezul fiert, pe platou, iar pe mijloc aranjăm ghiveciul.

## **PIEPT DE VIȚEL UMPLUT CU GĂLBIORI**

**200 g bureți, 3 cepe, 3 linguri de unt, 150 g pâine, 2 cârnați de vițel, 200 g șuncă tăiată cubulețe, o legătură de pătrunjel, sare, piper, un ou, 1,5 kg piept de vițel fără os, 250 ml vin, 500 ml supă și 5 linguri de smântână**.

Bureții se curăță, se spală și se taie mărunt, apoi o ceapă fin tocată se călește într-o lingură de unt încins. Bureții se călesc împreună cu ceapa timp de cinci minute, pâinea se curăță de coajă și se taie cubulețe, după care se călește în unt. Se scoate umplutura de la cârnat, se amestecă cu smântână și ou, apoi se adaugă șunca, bureții, pâinea și pătrunjelul tocat. După ce se omogenizează, se dă gust de sare și piper. Pieptul se bate ușor, se condimentează, apoi se pune compoziția peste piept, rulăm și legăm cu ață. Se prăjește în restul de unt, după care se încinge cuptorul, iar cele două cepe se călesc puțin în unt și se sting cu vin și supa de carne. Punem în tavă ruloul cu ceapa călită, turnăm sosul și rozmarinul tocat și dăm la cuptor, circa o oră și jumătate la foc iute. Din când în când, o întoarcem și o stropim cu sosul din friptură.

## **RULOURI DIN CARNE DE VITĂ**

**1,2 kg carne, 300 g cabanos, 300 g cașcaval, 3 gogoșari murați, 3 morcovi fierți, sare, piper, usturoi, suc de roșii și ulei**.

Se porționează carnea, se bate cu ciocanul, se condimentează, apoi așezăm pe fiecare felie câte o fâșie de castravete, cașcaval, gogoșar, cabanos, apoi rulăm strâns și le punem în oala cu presiune, la fiert, cu usturoi, ceapă, morcov și suc de roșii. Le putem prinde cu scobitori sau le așezăm cu grijă una lângă alta. După ce au fiert, le așezăm pe un platou, una lângă alta, și decorăm cu măslină și verdeață.

## ȘNIȚEL CU BACON

**700 g mușchi de vită** tăiat felii, bătut cu ciocanul bine, condimentat, dat prin făină de grâu, apoi prin ou bătut și prin pesmet. Îl prăjim în margarină Rama sau ulei.

După ce l-am prăjit, îl aranjăm într-o tavă sau vas yena, felie lângă felie, peste care se pune câte o felie de bacon sau costiță afumată. În tavă, peste escalop turnăm un sos picant, făcut din **2 ardei grași roșii, un ardei iute, o legătură de ceapă, două roșii tocate, sare și 100 g ulei**. Se pune uleiul în cratiță, punem zarzavaturile tocate, lăsăm la călit câteva minute, apoi stingem cu roșiile tocate, lăsăm să fiarbă puțin, turnăm peste carne, radem deasupra 100 g cașcaval și dăm la cuptor pentru 20 de minute. Se servește cu un piure îmbunătățit făcut din cartofi fierți, 3 linguri de smântână, 100 ml de lapte, 3 căței de usturoi, brânză, verdețuri și sare, care se bat cu mixerul, apoi se dau la cuptor timp de 10 minute. Se pun în vas uns cu margarină Rama.

## TOCĂNIȚĂ DE VIȚEL CU CASTRAVEȚI

**1 kg carne de vițel tăiată cubulețe și 2 cepe tocate**, le călim într-o cratiță cu 50 ml de ulei, apoi stingem cu o cană de supă și lăsăm să fiarbă o jumătate de oră.

**1 kg castraveți murați** tăiați rondele îi clătim bine la jet de apă, îi scurgem și îi adăugăm peste carne la fiert. După o jumătate de oră, punem 500 g castraveți cruzi (noi) tăiați rondele, piper și un pahar de suc de roșii, iar la urmă, adăugăm pătrunjel tocat, cimbru și o lingură de bulion.

# 6.3 PREPARATE DIN CARNE DE PORC

## CARNE DE PORC CU ANANAS

**400 g carne de porc tăiată fâșii, o cutie de ananas bucăți, 5-6 linguri de sos de soia, 2 linguri de vin alb dulce, un vârf de cuțit de pastă de chili, 3 lingurițe de amidon, 2 gogoșari sau ardei roșii, 2 linguri de ulei, 2 linguri de ketchup, o lingură de oțet alb, zahăr și sare.**

Este o rețetă pentru 4 porții.

Se pun fâșiile de carne într-un castron, se scurge ananasul și din zeamă se iau două linguri și se amestecă cu două linguri de sos de soia, două linguri de vin, pasta de chili și două lingurițe de amidon. Se toarnă peste carne, se acoperă cu un capac și se lasă să se pătrundă timp de treizeci de minute. Se curăță gogoșarii și se taie felii subțiri, după care se scoate carnea din castron, se lasă să se scurgă, apoi se prăjește la

foc iute în uleiul încins. Se adaugă gogoșarii, se prăjesc puțin, apoi turnăm peste carne marinată din castron și lăsăm să fiarbă timp de zece minute. Zeama de ananas o amestecăm cu ketchup, oțetul și amidonul, turnăm peste carne și fierbem timp de 10 minute, iar la ultimul clocot, se adaugă ananasul. Ca garnitură, se poate servi cu orez fiert.

## **CÂRNAT DE CASĂ**

**850 g carne de porc, 150 g slănină, 4 căței de usturoi, ½ de linguriță de piper, ½ de linguriță de sare, condimente pentru cârnat și o linguriță de zahăr.**

Se toacă bine carnea și se amestecă toate la un loc, apoi se frământă bine cu salitră - apă sărată.

## **COTLET DE PURCEL CU PIURE DE ROȘII**

Se bat cu ciocanul **6 bucăți de cotlet**, apoi se pudrează cu Secretul Gustului și se lasă să stea timp de jumătate de oră, după care se frig pe grătar la foc domol. Se servesc cu salată de castraveți și ceapă, cu pulpă de roșii trecută prin sită, dăm gust cu Secretul Gustului și călim cu puțin ulei.

## **FRIPTURĂ DE PORC**

**1,6 kg pulpă de porc, 2 cepe tocate peștișori, 1 morcov tăiat rondele, 5 căței de usturoi, 2-3 foi de dafin, o linguriță de cimbru mărunțit, o lingură de pastă de tomate, o linguriță de boia dulce, 75 ml ulei, sare și piper.**

Punem în cratiță uleiul, zarzavatul tocat, peste zarzavat, punem carnea tăiată fâșii și tapetată cu sare, piper, boia, iar deasupra adăugăm usturoiul tocat mărunt. Punem un capac deasupra și lăsăm să fiarbă înăbușit, iar la nevoie, adăugăm puțină apă - nu multă, deoarece carnea lasă zeamă multă. Când considerăm că este fiartă, dăm deoparte, iar după ce s-a răcit, tăiem carnea felii, o aranjăm într-o tavă, peste carne turnăm sosul strecurat și dăm la cuptor timp de jumătate de oră.

## **JAMBON DE PORC ÎN FOIETAJ**

**1000-1200 g jambon afumat fără os, 300-400 g aluat de foietaj congelat, 1 ou, sare, piper, cimbru, usturoi și boia dulce.**

Se dezgheață aluatul, șunca se condimentează, se așează pe aluat și se învelește. Capetele de la aluat se ung cu albuș ca să nu se desfacă la copt, apoi punem ruloul în tavă, ungem pe deasupra cu gălbenuș de ou și dăm la copt în cuptorul încins, timp de treizeci până la 40 de minute. După ce s-a copt, se lasă la răcorit timp de 20 de

minute, apoi putem tăia felii. Se servește cu soté din legume sau sfeclă roșie cu hrean.

### **MUȘCHI DE PORC CU LĂMÂIE**

**600 g mușchiuleț de porc, 300 g șuncă, 1-2 lămâi, sare și piper.**

Mușchiulețul se taie felii și se bate cu ciocanul, apoi se sarează și se piperează. Peste feliile de mușchi, se pun câte două felii de șuncă, iar peste șuncă, se așează câte o felie de lămâie și se prinde cu o scobitoare. Se dă tigaia cu puțin ulei, pe flacără, și fiecare bucată de mușchiuleț se dă prin făină de grâu, apoi se prăjesc pe ambele părți. Separat, în cratiță, se pun 75 g unt, sare, piper și un pahar de vin, se adaugă bucățile de mușchi și se lasă să dea câteva clocote. Se servesc decorate cu pătrunjel tocat mărunț și piure de cartofi.

### **MUȘCHI DE PORC CU SOS DE HREAN**

Se porționează mușchiul, se bate cu ciocanul și se frige pe plită sau grătar. Se pun la topit 50 g unt în care prăjim pe ambele părți 10 felii de măr. În unt, adăugăm hreanul ras și călim timp de 2 minute, apoi dăm deoparte hreanul și călim o ceapă tocată fin, amestecăm ceapa călită cu hreanul și smântâna. Dăm la foc, timp de 2 minute, apoi adăugăm un măr curățat de coajă, tăiat cubulețe mici și 2 fire de mentă. Se servesc pe farfurie – 2 bucăți de grătar, piure de cartofi, 2 rondele de măr, sos de hrean și frunze de mentă la decor.

### **MUȘCHIULEȚ DE PORC UMPLUT CU BRÂNZĂ DE VACI**

Din **600 g mușchiuleț** se scot 4 fileuri, care se bat puțin cu ciocanul, se condimentează, apoi se umplu cu pastă făcută din **200 g brânză de vaci și frunze de busuioc**, după care se rulează și se prind cu scobitori. Punem în tigaie 50 g unt și prăjim rulourile pe ambele părți, adăugăm o ceapă tocată mărunț, călim puțin, apoi stingem cu o cană de supă și adăugăm brânza rămasă, amestecăm bine și punem o linguriță de coajă de lămâie. La sfârșit, se servește cu garnitură de chifteluțe din cartofi.

### **PURCEL DE LAPTE LA TAVĂ**

**Un purcel de lapte, 2 lămâi, sare și ulei.**

Purcelul se opărește cu apă clocotită și se curăță imediat după ce a fost curățat, se spintecă pe burtă, se scot măruntaiele, se spală bine cu apă rece, apoi se lasă atârnat cu capul în jos timp de douăzeci și patru de ore. Se șterge cu un prosop curat, apoi se unge pe dinafară și pe dinăuntru cu zeama de lămâie și sare. Turnăm puțin ulei într-o



tavă, peste ulei punem pe lăţimea tăvii cinci sau şase beţişoare şi peste beţe, punem purcelul - ca să nu se prindă de tavă. În interiorul purcelului, introducem o sticlă de şampanie ca să stea purcelul drept, apoi încingem cuptorul, ungem purcelul cu ulei şi dăm la copt, timp de două ore, până la două ore şi jumătate. Din când în când scoatem şi mai ungem cu ulei. Ca să nu se ardă codiţa şi urechile, le învelim cu hârtie sau cu folie de staniol unsă cu ulei. La final, se serveşte cald sau rece.

## **RULADĂ DE PORC**

**1,5 kg muşchi de porc, 3 morcovi, 200 g cabanos, 200 g slănină, 5 ouă, sare, piper, ulei, usturoi şi 1 kg cartofi.**

Muşchiul se desface într-o singură fâşie de carne ca un pat, care se bate bine cu ciocanul, apoi se condimentează şi, după dorinţă, se poate unge cu puţin muştar. Morcovul se taie fâşii lunguieţe, cabanosul se taie şi el lunguieţ, apoi slăcina se taie fâşii, după care ouăle fierte tari se taie în sferturi, apoi se aşează pe muşchi în rânduri separate şi se rulează strâns, se leagă cu aţă din capăt în capăt şi se pune în tavă cu ulei. Pe margine, se pun cartofi curăţaţi şi tăiaţi în două, apoi se dă la cuptor timp de 40 de minute. După ce s-a copt, se taie felii şi se servesc cu cartofi copti şi murături fine - mere, pere, conopidă, struguri, ceapă sau varză roşie.

## **RULADĂ DIN FILÉ DE PORC**

**1 kg muşchi filé de porc, 500 g cabanos, 2 gogoşari roşii sau 2 morcovi fierţi, 5 ouă, 500 g făină albă, 500 ml ulei şi 500 g caşcaval.**

Se porţionează carnea, se bate cu ciocanul, se condimentează cu sare, piper şi delicat, apoi se aşează pe fiecare foaie de carne – caşcaval, gogoşari, cabanos, după care se rulează strâns şi se dau prin făină de grâu, prin ou, iar prin făină şi ou şi se prăjesc în ulei încins. După ce s-au răcit, se taie felii şi se serveşte cu salată de sfeclă roşie, hrean şi pătrunjel verde.

## **RULADĂ DIN MUŞCHI DE PORC CU GOGOŞARI ROŞII**

**1,2 kg muşchi de porc, 1 gogoşar roşu, o ceapă călită, 2 căţei de usturoi, 2 ouă, ulei, sare, piper, 1 pahar de vin şi o linguriţă de boia dulce.**

Muşchiuleţul se fasonează, după care se desface cu cuţitul, până devine ca o foaie dreptunghiulară, apoi se bate cu ciocanul ca să devină uniformă. Carnea care pică de la fasonarea muşchiului o dăm prin maşina de tocat, o călim cu ceapa la un loc, apoi întindem peste foaia din carne, presărăm sare, piper şi căţei de usturoi tocaţi mărunt. Tăiem gogoşarul felii subţiri pe care le aşezăm rânduri peste carnea tocată, rulăm carnea, o legăm cu aţă, ungem cu boia, apoi punem ruloul într-o cratiţă şi-l prăjim puţin pe ambele părţi, după care turnăm un pahar de vin şi dăm timp de o oră la

cuptor. După ce s-a răcorit, dezlegăm ața și tăiem felii. Se servește cu soté din legume sau sosuri, roșii, hrean.

### **RULADĂ DIN MUȘCHULEȚ DE PORC FLAMBATĂ**

**600 g mușchiuleț de porc, 600 g ciuperci, 400 g cașcaval, 2 ouă, sare și piper.**

Se taie carnea porții și se bate bine, apoi pe fiecare bucată se pun ciuperci, ou fiert, cașcaval, sare și piper, după care se rulează și se dau prin ou bătut și făină de grâu. Se prăjesc în untură până se rumenesc ca gogoșile. Se ornează pe platou cu 2 fierte și tot felul de zarzavat și se servesc la masă flambate.

### **TOCĂNIȚĂ PICANTĂ**

**1 kg carne de porc, degresată și tăiată bucățele, 4-5 cepe tocate mărunt, 75 ml ulei, 2 linguri de sos picant, sare, piper și delicat.**

Punem în cratiță uleiul, ceapa și carnea, lăsăm la călit până scade sucul de la carne, apoi adăugăm sosul, sarea, piperul, delicatul și o cană de apă caldă și lăsăm să fiarbă acoperită cu capac la foc domol. Dacă fierbe mai greu, adăugăm apă caldă. Când este gata, decorăm cu verdeață. Se servește cu mămăliguță sau piure de cartofi, salată de varză călită, castraveți sau gogoșari murați.

### **PIFTIE DIN CARNE AFUMATĂ DE PORC**

**1 kg cap porc, 1 bucată rasol de porc, 2 picioare de porc, 2 morcovi, 2 cepe, 1 pătrunjel, 3 foi de dafin, sare, boabe piper, o căciulie de usturoi.** Se spală carnea și se opărește, apoi se pune la fiert. După ce curățăm spuma adăugăm zarzavatul, piperul boabe, sarea și foi de dafin după gust. Lăsăm să fiarbă la foc domol 2-3 ore. Strecurăm supa și adăugăm usturoiul zdrobit. Carnea o dezosăm și o punem în vasele dorite. Decorăm cu fâșii de morcov, apoi adăugăm supa strecurată peste carne și dăm la răcit. Se servește ca gustare rece cu 2-3 picături de oțet.

### **TOCHITURĂ ȚĂRĂNEASCĂ DIN PURCEL AFUMAT**

**300 g mușchiuleț, 300 g costiță, 300 g cârnat, 200 g slănină, 2 pahare apă.** Tocăm slăcina cubulețe și o punem la topit, adăugăm costița, cârnatul și mușchiulețul tăiate bucăți mai mari, prăjim 10 minute, apoi adăugăm 2 pahare de apă și lăsăm să fiarbă până scade apa. Se servește cu ochiuri, brânză frământată și mămăligă cu lapte acru (iaurt).

## 6.4 ALTE PREPARATE DIN CARNE

### CABANOS ÎN ALUAT

**Foietaj crud, 500 g cabanos, 1 ou, 50 g făină**

Se întinde aluatul în foaie groasă de jumătate de centimetru, se taie sub formă de dreptunghiuri egale și pe fiecare dreptunghi se pune câte o bucătică de cabanos de mărimea dreptunghiului. Se rulează, se unge cu ou bătut și se coace la foc iute. Preparatul se servește cald.

### CÂRNAT DE CASĂ

**1kg carne de porc, 1kg carne de vită, 400 g slănină, o linguriță de piper, o linguriță de sare, 2 căciulii de usturoi, o linguriță de boia dulce, cimbru și magheran**

Carnea tocată se frământă condimentată, adăugând 200 ml de apă sărată sau supă de oase. Se fac cârnații, se lasă la scurs pe o vergea până a doua zi, apoi se dau la fum sau se consumă așa.

### CHIFTELUȚE CU HREAN ȘI SMÂNTÂNĂ

**700 g carne tocată fin, 2 cepe, 200 g franzelă înmuiată în apă rece, 4 ouă, sare, piper, Secretul Gustului, o legătură de mărar, 500 g smântână**

Carnea se amestecă bine cu ceapa călită în 50 ml de ulei apoi tocată prin mașină, ouăle și piperul, apoi se fac chiftele mici pe care le prăjim. După ce s-au răcit, se amestecă cu un sos făcut din două rădăcini de hrean curățat și ras pe răzătoarea mică și bătută cu mixerul până devine spumoasă. Se amestecă, se dă gust de sare, se pune pe platou și la final se decorează cu pătrunjel verde.

### CHIFTELUȚE PRĂJITE

**300 g carne, 100 g franzelă, 50 g ceapă, 1 ou, 20 g sare, 25 g făină, 100 ml ulei, verdeață, piper**

Carnea se taie cubulețe, apoi, împreună cu ceapa călită în ulei și pâinea înmuiată și stoarsă, se trec prin mașina de tocat, după aceea, se adaugă sarea, piperul, verdeața, oul și se amestecă bine, după care se fac chiftele mici, care se prăjesc în ulei pe ambele părți. Se servesc calde.

## CLĂTITE CU CARNE

Din lapte, ou, făină și condimente se face un aluat de clătite, care se coc în tavă rotundă și se umplu cu o pastă din carne. Se dă carnea prin mașină, apoi se călește cu ceapă, iar după ce s-a răcit, se mai dă o dată prin mașină și se amestecă cu ouăle, smântâna și condimentele, după care se umplu clătitele și se dau la cuptor. Se servesc calde, cu ketchup sau cu smântână. Aluatul de clătite se face din **400 g făină, 500 ml apă minerală sau lapte, patru ouă, sare, piper, 4 linguri de ulei**, iar umplutura se face din **150 g bacon, o ceapă, 2 căței de usturoi, 250 g carne de vită tocată, sare, piper și un vârf de cuțit de Secretul Gustului**.

## CREIER PANÉ

**1kg creier, 5 ouă, 500 g făină, 300 g lapte, sare, 2 g piper, 2 g delicat, 600 g ulei**  
Creierul se spală, se porționează și se condimentează, apoi se dă prin făină, prin ou bătut cu lapte și făină, după care se prăjește în ulei încins. Se servește cu garnitură de orez, soté din legume, piure de cartofi și diferite salate.

## CROCHETE DE CREIER

**500 g creier, 50 g unt, 100 g făină, 200 ml lapte, 100 g cașcaval, 2 ouă, 50 g sare, 125 ml ulei, piper după gust, 80 g pesmet, 25 g verdeță**

Se curăță creierul de piele și se fierbe timp de cinci minute, apoi se face pastă sau se taie cubulețe. Se pune untul la topit, apoi făina; adăugăm laptele și lăsăm să fiarbă până se obține un sos consistent - mai gros. Se răcește, după care se adaugă creierul, sare, un ou, piperul, cașcavalul ras și verdeța. Se dau forme de crochete, se dau prin făină, ou, pesmet și se prăjesc în ulei încins. Se servesc la gustare cu feliuțe de lămâie.

## FRIPTURĂ DE CĂPRIOARĂ

Se face un baie din 1 litru de apă, 2 linguri de zahăr, o linguriță de sare, 10 boabe de coriandru, o ceapă, un vârf de cuțit de nucșoară, 2 foi de dafin și 50 ml de oțet, în care se pun **1,6 kg carne de căprioară** bine spălată și se ține câteva ore, apoi se ia, se taie felii care se bat cu ciocanul ca la șnițel, apoi se dau prin **3 linguri de făină de grâu și se prăjesc în 100 ml ulei** încins.

După aceea, se călește zarzavatul – **un morcov, o țelină, un ardei roșu și unul verde și o ceapă**. După ce s-a călit, se pune carnea prăjită și se stinge cu **bulion și zeama de la baie**. Se fierbe bine, apoi se scoate carnea pe o farfurie și, peste zarzavat, se pune **un pahar de vin alb**, apoi adăugăm câteva **măsline** desărate să dea un clocot. Se servește pe farfurie cu o garnitură făcută dintr-**un kg gălbiori**, prăjiți în

**50 g unt și o conopidă**, prăjită tot în unt, presărată cu **pătrunjel** tocat pe deasupra. Rețeta este pentru zece porții.

### **FRIPTURĂ NOVODNÂI**

**1 kg mușchi de vită** tăiat felii, bătut bine cu ciocanul, apoi presărăm peste mușchi: **sare afumată, nucușoară, piper, pudră de usturoi și usturoi zdrobit**.

Separat în tigaie, punem **250 g unt** la topit, iar când este încins, așezăm mușchiul și-l prăjim pe ambele părți. După ce s-a prăjit, turnăm peste mușchi **100 ml de coniac** și flambăm bucățile de mușchi prăjite. Se servesc cu garnitură de ciuperci cu sos de roșii – **1 kg ciuperci călite în 100 g unt**, adăugăm **3 roșii tocate, sare afumată, usturoi, piper**. Dăm la fiert timp de 20 de minute, apoi decorăm cu pătrunjel verde.

### **GRĂTAR DE VÂNAT CU GARNITURĂ DE RULOURI DIN ALUAT ȘI BROCOLLI**

Carnea de vânat se ține în baiț pentru a se frăgezi și după aceea, o putem prepara. Broccoli trebuie fiert în apă cu sare, apoi stropit cu unt fierbinte. Rulourile se fac din aluat așa cum se fac găluștele cu prune, dar se fac sub formă de bastonașe de opt până la 10 centimetri grosime, care se fierb în apă sărată, apoi se prăjesc în unt. La aceste preparate, se face un sos din fructe de pădure - mure și zmeură.

Sosul se face topind **50 g de unt**, adăugăm fructele, lăsăm câteva minute la călit, apoi adăugăm o lingură de făină albă dizolvată în **200 ml de apă**, fierbem până se îngroașă, dăm gust cu sare, piper, după preferință adăugăm **100 ml de vin roșu aromat**. Rulourile: se folosesc **2 cartofi fierți și pisați, 2 ouă, 5 linguri de făină, sare**; se amestecă bine, apoi se fac bastonașe care se fierb în apă sărată, apoi se prăjesc în unt.

### **MÂNCARE VÂNĂTOREASCĂ**

**1,5 kg carne de mânzat, fructe, zarzavat, prune uscate, o cană de miez de nucă, fâșii de slănină, un castron de usturoi, unt, ceapă, foi de viță murate și condimente**

Se taie carnea felii și se împănează cu usturoi și slănină, se condimentează și se învelește în frunze de viță de vie, murate și desărate. Se unge o tavă cu unt; adăugăm 2-3 cepe tăiate peștișori, un morcov tăiat rondele, iar peste zarzavat, punem carnea împănată cu usturoi, nucă și prună uscată fără sâmbure, piper, sare, nucușoară și fâșii de slănină, toate învelite în frunze de viță, ca sarmalele. Peste pachetele din frunze, punem un sos făcut dintr-o cană de supă, o cană de vin alb, o lingură de bulion, sare și piper. Acoperim vasul și-l dăm la cuptor. Înainte de servire se mai toarnă deasupra un sos făcut dintr-un păhărel de vin, un păhărel de țuică, o lingură de bulion și verdeață tocată fin pentru decor. Se servește cu piure de cartofi și un vin roșu dulce și aromat.

## MEDALION DE MISTREȚ

**1,6 kg carne de mistreț tocată, 600 g slănină, o căpățână de usturoi, o țelină, 2 morcovi, 2 fire de cimbru, un vârf de cuțit de busuioc, 1 kg ciuperci rumenite în unt, 200 g arpagic, 2 cepe tocate**

Carnea se taie fâșii mai groșute, care se umplu cu costiță și usturoi. Bucățile care pică se dau prin mașina de tocat, se adaugă costița de mistreț, se pun trei ouă, sare, piper, usturoi tocat, se face o pastă bine frământată, apoi se face un pat din tocătură, pe o coală de celofan. Pe marginea patului, se pun fâșiile de carne care au fost împănate cu usturoi și costiță, se rulează cu celofanul și se leagă cu ață. După aceea, se pune în tigaie la fiert în apă cu ulei și puțin bulion. Din când în când întoarcem și stropim cu sos până se termină de fiert. Călim 200 g costiță tăiată cubulețe peste care punem zarzavatul tăiat *Julien*, arpagic, țelină, morcov, ardei, un pahar de vin, busuioc și cimbru. Ciupercile tocate le călim în unt. După ce a fiert carnea, o desfacem de ață și celofan, o tăiem felii și servim cu zarzavat călit și ciuperci călite. Se servește cu murături fine - țelină, gogoșari, mere sau struguri. Friptura de vânat cu sos picant se servește cu cruton de pâine la mijloc.

## MUSACA DE CARTOFI CU CARNE TOCATĂ

**500 g carne de vită, 500 g carne de porc, 4 cepe, 4 cartofi mari, 200 g cașcaval ras, 2 ouă, 300 g smântână, 100 g unt, sare și piper**

Carnea o tocăm și o călim în ulei cu ceapă, cartofii se curăță, se spală, apoi se taie felii și se prăjesc în ulei încins. Ungem tava cu unt și punem un rând de cartofi, un rând de carne și repetăm, până se termină, apoi turnăm deasupra smântâna bătută cu ou, sare, piper și cașcavalul ras, după care dăm la cuptor, până se rumenește. Se servește deasupra cu un sos din 200 g suc de roșii, 100 g smântână, o lingură de miere, sare și piper.

## PASTE FĂINOASE CU CABANOS ȘI BRÂNZĂ DE OI

**½ de linguriță de oregon, 1 castron de paste (melcișori) fierte, 1 borcan de 500 g roșii în bulion, 150 g brânză de oaie, o ceapă potrivită, 200 g cabanos**

Ceapa se călește în ulei, apoi se pun cabanoșii, doi căței de usturoi și două roșii din bulion. Toate acestea se adaugă peste pastele făinoase, după care se iau trei ardei iuți din borcan cu oțet, se curăță de cotor și sâmburi, se taie mărunț, se pune brânza de oi fărâmițată și se adaugă restul din borcanul de suc de la roșiile în bulion. La final, se amestecă sau nu, după dorință.

## **PATEURI CU CABANOS**

Se face un aluat din **800 g smântână, 1 l de apă minerală, 100 g oțet, sare, 6 ouă, 20 g drojdie, o lingură de zahăr și făină cât cuprinde**. Se face apoi un alt aluat din **1 kg de unt, 200 g făină**, se amestecă bine și se împarte în trei bucăți. Se adaugă **2 kg cabanos**.

Se face un aluat frământat bine, până se dezlipește de pe degete, apoi se întinde o foaie, care se unge cu o parte din aluatul din unt, se împăturește în trei și se repetă de trei ori, apoi se pune la rece timp de 3-4 ore. Se taie fâșii de aluat, care se umplu cu cabanos, se rulează, ungem cu ou bătut și se coc la foc iute.

## **PÂRJOALE MOLDOVENEȘTI**

**500 g carne de porc tocată, 500 g carne de vită tocată, 2 cepe tocate și călite în unt, 4 ouă, 200 g franzelă înmuiată și scursă, sare, piper, pătrunjel, mărar, 3 căței de usturoi; suluri de brânză făcute din 200 g cașcaval, 100 g unt, sare, piper și boia**

Amestecăm toate ingredientele ca să iasă o pastă omogenă din care facem pârjoale ovale pe care le umplem cu bastonașe din cașcaval și unt, apoi le prăjim. Lângă bastonașul din brânză, se poate băga o fâșie de morcov fiert. Se servesc cu piure de cartofi și varză călită.

## **ALUAT PENTRU PIZZA**

**O cană de iaurt, ½ de cană de ulei, 2 ouă, sare, piper, 1 ½ cană de făină, ½ de pachet de praf de copt**. Punem compoziția în tavă tapetată cu ulei și făină, peste care putem pune orice fel de compoziție pentru pizza.

## **PIZZA (1)**

Aluatul este bun dacă este făcut din compoziție de aluat pentru pâine lucrat mai molicel. Îl așezăm în tavă unsă și tapetată cu făină, peste el punem o ceapă tocată și călită peste care adăugăm o mână de ciuperci tocate. Se mai pun 12 măsline tăiate fâșii, 3 bucăți de cabanos tăiat feliuțe, 300 g telemea rasă pe răzătoare, piper, delicat, 300 g smântână bătută cu 4 gălbenușuri, 4 albușuri bătute spumă și 2 linguri de făină, dăm la cuptor, iar după ce s-a copt, punem deasupra ketchup (bulion, apă, zahăr, sare, piper, delicat). Dacă nu avem aluat pentru pâine, putem pune felii de franzelă înmuiate în supă condimentată sau lapte.

## PIZZA (2)

Se face un aluat din **250 g margarină, 250 g brânză de vaci, 250 g făină, un vârf de cuțit de bicarbonat stins cu oțet**, care se întinde cu mâna în tava unsă și tapetată cu făină, după care se dă timp de cinci minute la cuptor, iar apoi se adaugă deasupra **300 g parizer, 200 g bureți, 5 ouă bătute, brânză de oi sau cașcaval și 250 g suc de roșii**.

## PLĂCINTĂ CU CARNE ȘI SOS DE MUȘTAR

O foaie de plăcintă din comerț o așezăm pe o tavă tapetată cu unt și făină, peste care așezăm o compoziție făcută din **2 cepe** tocate fin, pe care le punem la călit în puțin ulei, adăugăm **200 g carne de vită, 200 g carne de porc, sare, piper, 2 ouă** și piure de cartofi.

Învelim bine compoziția și dăm tava la cuptor timp de 40-45 de minute. După ce s-a copt, se servește cu sos de muștar. Sosul se face din **2 linguri de muștar, 2 linguri de miere de albine, o lingură de ulei de măsline, o lingură de verdeță tocată și 100 ml de vin alb**. Piureul se face din **3 cartofi** fierți, care se pasează bine și se amestecă cu **o linguriță de Knorr delicat, 150 ml de lapte dulce și 3 căței de usturoi** tocat fin.

## RULADĂ APERITIV

Aluatul: **2 căni de cafea cu borș, 2 căni de cafea cu ulei, drojdie cât o nucă, făină** cât cuprinde. Umplutura se face din **500 g parizer** dat prin mașină, **o cutie de paté de ficat mare, 4 ouă, 5-6 cepe** tocate și călite, **pătrunjel, mărar, piper și vegeta**. Se face un aluat moale care se întinde cu mâna. Aluatul se împarte în două foi care se ung cu cremă, se rulează și se coc în tavă de chec, se ung cu ou, iar pe deasupra se presară cu cașcaval ras. Se coace la foc potrivit timp de 35 de minute.

## RULADĂ DE CĂPRIOARĂ CU FRUCTE

**8 bucăți de cotlet de căprioară, 300 g carne de vițel tocată prin mașină, 300 g șuncă tăiată cubulețe, 100 g smântână dulce, 50 g coniac, 50 g vin roșu, sare, piper, delicat, nucșoară, 2-3 ouă**. Se adaugă caise, prune sau gogoșari murați. Cotletul se bate cu ciocanul, se condimentează, punem peste cotlet pasta obținută din carne, șuncă și restul de ingrediente, apoi, la mijloc, așezăm fâșii din fructe murate sau din compot. Rulăm și învelim în staniol, apoi legăm și dăm la cuptor. În tava în care coacem, adăugăm ulei și vin roșu. După ce s-a răcit o tăiem felii. Se servește cu garnitură de salată și piure de cartofi.



## RULOURI CU CARNE

**500 ml de lapte, 3 ouă, un pahar de apă minerală, sare, piper, delicat după gust și 400-500 g făină:** se face o compoziție pentru clătite pe care le coacem cât mai subțiri. Umplutura se face din **600 g carne tocată**, pusă la călit cu **2 cepe, mirodenii după gust și se adaugă fâșii de morcov fiert**. După ce s-a răcit, o dăm încă o dată prin mașina de tocat, apoi adăugăm ouăle și se face o pastă cu care ungem clătitele. După ce le-am umplut, le facem rulouri mici pe care le punem la copt în tavă tapetată cu margarină. Se servesc calde, cu ketchup pe deasupra.

## SARMALE CU VARZĂ DULCE

**2 verze** potrivite se opăresc cu **3 l de apă, 100 ml de oțet și 3 linguri de sare**. Se curăță frunzele de cotor și se lasă la răcit. Umplutura se face din **4 cepe curățate și tocate mărunt, o linguriță de boia dulce, un morcov** curățat și ras pe răzătoarea mică. Se pun în cratiță la călit cu **100 g ulei**, adăugăm **200 g costiță** tocată cubulețe mici, **o lingură de pastă de tomate sau 200 ml de suc de roșii, 200 g orez** spălat bine, apoi lăsăm la călit toate la un loc, timp de 10 minute, după care dăm deoparte. După ce s-a răcit, adăugăm **500 g carne de porc tocată, 500 g carne de vită tocată, sare, piper, Secretul Gustului, o legătură de mărar tocat, o legătură de pătrunjel, 2-3 fire de cimbru și tarhon**, tocate mărunt. Amestecăm totul la un loc și facem sarmale lunguițe, care se pun în oală de lut sau în oală cu fundul dublu, punem la fund puțin ulei, crenguțe de cimbru, cotoare de varză, apoi sarmalele în formă de cerc. Adăugăm apă cu două degete mai mult peste sarmale și le dăm la fiert. Pentru ca sarmalele să fie cât mai gustoase, se fierb la foc mic timp de 4-5 ore.

## SARMALE DE VARĂ

Aceste sarmale se fac vara, deoarece se învelesc în frunze diferite cum ar fi cele de ștevie, hrean, fasole, tei, zmeură sau de potbal. Se pune la fiert 1 l de borș cu sare și opărim pe rând frunzele. Umplutura se face din **300 g carne de vițel, 300 g carne de porc, 300 g carne de mânzat, 300 g costiță afumată, 300 g piept de pui**, care se toacă prin mașină.

**3 cepe tocate mărunt se călesc în 2 linguri de untură de pasăre;** adăugăm **2 ardei tocați, 2 linguri de pastă de tomate, sare, piper, 2 legături de mărar tocat, o cană de orez** spălat bine, **2 ouă și 2 felii de franzelă** înmuiată în apă. Pentru un gust mai aromat, putem pune o lingură de Secretul Gustului de zarzavat. Învelim sarmalele și le așezăm în vas de lut sau într-o cratiță unsă cu ulei și cu crenguțe de cimbru uscat, apoi așezăm sarmalele pe sortimente de frunze, iar deasupra punem felii de roșii și două cani de vin alb. Acoperim vasul cu frunze, apoi dăm la cuptor, timp de o oră. Se servesc cu mămăliguță și smântână.

## **SARMALE FIERTE ÎN VIN ALB**

**500 g carne de vită, 500 g carne de porc, 150 g orez, 500 g ceapă, sare, piper, cimbru, verdeață, varză dulce opărită în apă cu sare și puțin oțet, 300 g suc de roșii, 300 g ulei**

Se toacă bine carnea, se amestecă cu orezul spălat, ceapa tocată mărunt și călită, se adaugă mirodenii, verdeață, apoi se rulează sarmalele și se așează în oală în care se pun bețișoare unul lângă altul, apoi se așează frunze tocate mărunt, peste care punem sarmalele și în loc de apă, la fiert punem 2 l de vin alb.

## **SARMALELE BUNICII**

**500 g carne de porc, 500 g carne de mânzat, 200 g slănină afumată, 200 g costiță afumată, 1 kg ceapă, 2 morcovi, o cană de orez, o varză murată, sare, piper, cimbru, o lingură de boia dulce**

Se taie ceapa mărunt, morcovul se rade pe răzătoare, slăcina și costița se taie cubulețe, după care se amestecă și se călesc la foc domol, timp de 20 de minute, apoi adăugăm carnea tăiată cubulețe și orezul spălat bine, dăm gust de sare, piper și boia. Amestecăm bine și facem sarmale mari dintr-o singură frunză, le așezăm în cratița unsă cu ulei, punem crenguțe de cimbru și varză tocată, așezăm sarmalele în rând, apoi punem 4 căni de apă, 200 g suc de roșii și dăm cratița la cuptor.

## **SOTÉ DE FICAT**

**1 kg de ficat, 500 g ceapă, 200 ml ulei, sare, piper, delicat, foi de dafin**

Ficatul se spală, se porționează și se călește în ulei. Ceapa se curăță, se toacă mărunt și se călește în ulei, apoi se adaugă ficatul și se continuă fierberea. Se servește simplu cu piure de cartofi, mămliguță, usturoi și asortat cu cârnat de porc sau cabanos și salată de sfeclă cu hrean.

## **SPECIALITATE SUEDEZĂ:**

**FRIPTURĂ PRĂJITĂ CU SOS TOMAT, CROCHETĂ DE CARTOFI ȘI SALATĂ DE CRUDITĂȚI**

Friptura – **600 g mușchiuleț de porc** este porționat, bătut și prăjit pe jumătate în **75 ml de ulei**, iar apoi se continuă fierberea în sos de bulion. Se pun **o lingură de pastă de tomate, un pahar de vin, sare și piper** după gust.

Garnitura – **2 cartofi fierți și dați pe răzătoare, 20 g făină de grâu, 20 g cașcaval ras, 1 ou**; se amestecă toate la un loc și se prăjesc ca o clătită mai groasă.

Salata - un morcov ras, două ridichi, doi ardei, ulei și zeama de la jumătate de lămâie.

## **TOCANĂ DE BERBEC**

**1,5 kg carne de berbec, 2 morcovi rași, 2 cepe, 100 ml ulei, 1 ardei gras roșu, 1 pahar de vin, sare, piper, foi de dafin, boia dulce, cimbru, boia iute, rozmarin, mentă, 2 linguri de bulion**

Se pune ceapa cu ulei la călit, adăugăm morcovul și ardeiul, apoi carnea tăiată sub formă de pătrate, foi de dafin, sare, piper; călim puțin, apoi adăugăm apă și lăsăm să fiarbă timp de o oră și jumătate. După ce a fiert, adăugăm vinul, boiaua, menta, cimbrul și bulionul, după care lăsăm să mai dea câteva clocote, după care este gata.

## **TOCĂNIȚĂ DE MIEL CU CIULAMA LA CUPTOR**

**2 kg carne de miel, 2 cepe, 1 pahar de ulei, 50 g zahăr, 1 ou, 1 pahar de bulion, 100 g unt, 200 g lapte, piper, sare, mentă tocată fin, coriandru, 100 g cașcaval, 2 linguri de pesmet, 6 cartofi**

Carnea se călește și se stinge cu supă, se lasă să mai fiarbă cu bulion și ceapă, iar cartofii se pun la fiert. Când sunt aproape gata, se face un sos din zahăr, bulion, sare, piper și mentă tocată și se dă un clocot, apoi punem peste cartofi un sos din untul topit stins cu lapte amestecat cu oul și trei linguri de făină albă, sare și piper. Ungem o tavă cu unt și o tapetăm cu pesmet, amestecăm tocănița cu cartofi și cu doi căței de usturoi cu sosul alb, turnăm în tavă, presărăm cașcavalul deasupra și dăm la cuptor. După această mâncare gustoasă, se bea un vin negru și tămâios.

## **TUSLAMA REGALĂ (1)**

**2,5 kg de burtă, 2 morcovi, 2 cepe, o căpățână de usturoi, o rădăcină de hrean, boabe de piper, sare și delicat după gust**

Burta se spală bine, se taie bucăți și se pune la fiert cu apă, sare, boabe de piper, ceapă, morcov, după care se fierbe timp de patru până la șase ore. După ce a fiert, se taie fâșii mai mari decât tăietii de casă și se pune într-o cratiță la călit cu ulei și o ceapă. După ce s-au călit, se adaugă hreanul ras pe răzătoarea mică și usturoiul bătut și amestecat cu sare și ulei. Punem apoi peste burtă și lăsăm să dea un clocot, apoi se poate servi.

## **TUSLAMA REGALĂ (2)**

**Partea groasă de la 1 kg de burtă, rasol de vițel fiert, 100 ml țuică, 200 ml vin alb, piper, sare, păstârnac, morcov, ceapă, ardei gras, usturoi, mărar, 100 g smântână, 100 g iaurt, 100 g unt**

Se fierb burta și rasolul, timp de 4-5 ore cu apă, sare, piper și foi de dafin. După ce au fiert, tăiem carnea cubulețe mari, apoi ungem tava cu unt, în care punem ceapa, morcovul, păstârnacul și ardeiul, iar deasupra adăugăm carnea tăiată și țuica, după

care dăm la cuptor. Separat, batem smântâna, iaurtul, vinul alb, usturoiul, sarea, piperul, puțin din Secretul Gustului și mărar verde tocat. Când este gata la cuptor, scoatem tava, turnăm sosul și dăm la cuptor pentru 10 minute.

## **VARZĂ CU PASTE**

**2 verze mari, o lingură de Knorr delikat, 400 g paste făinoase**

Pastele se fierb în apă cu sare și puțin ulei. Varza se toacă și se călește în ulei până scade la jumătate, apoi se adaugă delicatul și pastele fierte și călite cu apă rece. Se condimentează cu sare și piper.

## **VARZĂ MURATĂ CU CARNE AFUMATĂ**

**O varză murată, 2 cepe, 500 g jambon afumat, 500 g costiță afumată, 500 g cârnat de casă afumat, 50 ml de ulei**

Se toacă ceapa și se călește în puțin ulei, apoi adăugăm varza tocată și un litru de apă, lăsăm să fiarbă o oră, apoi adăugăm carnea porționată și apă dacă mai trebuie, după care mai lăsăm să fiarbă circa o oră și jumătate. Se servește cu mămăligă coaptă, mămăligă din cartofi.

Mămăliga din cartofi se face dintr-un **kg cartofi** curățați și puși la fiert în apă cu sare. După ce au fiert, se pune **150 g mălai** și se lasă la fiert timp de 7-8 minute, apoi zdrobim cartofii și adăugăm **150 g făină** amestecând mereu ca să nu facă cocoloși, mai lăsăm să fiarbă timp de 10 minute, amestecând mereu.

## **WALDOSTANA**

**400 g ceafă, filé de porc sau piept de pui**

Aceasta este o gustare care poate fi servită caldă cu sos, sau rece, fără sos. Rețeta este pentru 4 porții.

Carnea este bătută, condimentată și prăjită pe plită. Pe fiecare felie de carne, se pune câte o felie de șuncă, o felie de cașcaval și o felie de roșie. Dacă dorim să o servim caldă, punem lângă gustare un sos cald. Se folosesc **200 g șuncă, 120 g cașcaval și 2 roșii** felii. Sosul mexican - ceapă, ulei, ardei gras roșu, ciuperci, sare, piper, usturoi, roșii decojite, apă, bulion, iar pentru decor, se folosește pătrunjel verde.

## 7. ZACUSCĂ

### ZACUSCĂ CU MUȘTAR

**7 kg ardei kapia**, copti, dați prin mașină; se adaugă **250 ml de ulei**, **2 linguri de miere** și **4 linguri de muștar**, din care se face o maioneză. Peste ea se pun ardeii kapia și se mai dă un clocot, apoi se pune în borcane și se fierbe la Bain-Marie timp de jumătate de oră.

### ZACUSCĂ DE ARDEI KAPIA

**5 kg ardei kapia**, copti și măcinați, **500 ml de ulei**, **3 linguri de miere**, **400 g muștar**, sare, piper și foi de dafin.

Totul se fierbe timp de 25 de minute, apoi se toarnă fierbinte în borcane și se pun la cuptor, pentru a face coajă (sterilizarea). Se închid borcanele, se învelesc în pături și se țin până se răcesc (a doua zi).

### ZACUSCĂ DE ARDEI KAPIA CU MUȘTAR

**7 kg ardei kapia**, copti, curățați și dați prin mașină, îi punem la fiert cu **300 ml de ulei**, **3 linguri de miere**, **5 linguri de muștar**, **10 boabe de enibahar** și **3 linguri de sare**.

Facem o maioneză pe care o amestecăm cu ardeii tocați și fierbem timp de 25 de minute. Punem în borcane mici și sterilizăm la Bain-Marie.

### ZACUSCĂ DE BUREȚI

**5 kg bureți – popinci**, **2 kg gogoșari**, **1 kg ceapă**, **1 l de ulei**, sare și piper.

Bureții se fierb timp de 3 ore, cu 2 linguri de sare, adăugând mereu apă caldă, să nu se prindă, apoi se lasă să se răcească, se dau prin mașina de carne, gogoșarii se coc și se dau prin mașină. Ceapa se înmoaie cu puțin ulei, apoi se dă prin mașină, se amestecă toate și se fierbe compoziția timp de 1,5 - 2 ore, mestecând mereu. La sfârșit, se toarnă în borcane, se leagă cu celofan și se sterilizează timp de 30 de minute.

## **ZACUSCĂ DE FASOLE (1)**

**5 kg gogoșari copti, 5 kg ardei kapia copti, 2 kg ceapă tăiată peștișori și călită într-un litru de ulei, 1 kg fasole boboloane fierte, 1,5 kg suc de roșii și 1,8 l de ulei.**

Ardeii, gogoșarii și ceapa se dau prin mașină, apoi se pun la fiert cu uleiul și sucul de roșii, sarea, piperul și foile de dafin. Când este aproape fiartă, se adaugă fasolea și se mai dă câteva clocote. Se pune în borcane, se leagă și se sterilizează la Bain-Marie sau la cuptor, timp de o oră.

## **ZACUSCĂ DE FASOLE (2)**

**1 kg fasole** boabe mari se fierb și se dau prin mașină. **6 kg ardei kapia** se coc și se toacă mărunț, apoi se călesc **2,5 kg ceapă în 250 ml ulei**, se adaugă zahăr și morcovi și se dau prin mașină. Se pun toate împreună cu 1 l de ulei, 2 borcane mici de bulion, sare, piper și foi de dafin, după care se fierb timp de o oră, mestecând mereu. La sfârșit, se sterilizează.

## **ZACUSCĂ DE FASOLE (BOBOLOANE)**

**2 kg fasole fierte, 2,5 kg morcov fiert, 2,5 kg ceapă călită, 3 kg gogoșari copti - sau cruzi, 1,5 kg suc de roșii, 2 l de ulei, sare, foi de dafin, piper și cimbru.**

Morcovul, ceapa și gogoșarii se toacă prin mașina de tocat carne, apoi se pun la fiert cu uleiul și mirodeniile. După câteva clocote, adăugăm sucul de roșii și fasolea nemăcinată, apoi lăsăm la fiert până se ridică uleiul deasupra. Fierbinte, punem în borcane și le sterilizăm timp de treizeci de minute.

## **ZACUSCĂ DE GOGOȘARI**

**2 kg ceapă, 4 kg roșii bine coapte, 50 de ardei grași sau 30 de gogoșari frumoși, 250 g măslina, 500 ml ulei, conservant, sare și aspirine.**

Ceapa se taie mărunț și se înăbușă în ulei până se înmoaie, roșiile se fierb și se strecoară, ardeii sau gogoșarii se coc și se curăță de cotor și semințe. Bulionul strecurat se toarnă peste ceapă și se lasă la fiert până devine consistent, apoi se adaugă ardeii sau gogoșarii întregi, măslinale spălate și sare, după gust, se mai lasă puțin la fiert și se scutură cratița, din când în când - nu se amestecă cu lingura, ca să nu se rupă ardeii. Se adaugă conservantul dizolvat și se amestecă ușor, se mai dă un clocot, apoi, fierbinte, se pune în borcane. Deasupra se adaugă 2 linguri de ulei încins, se leagă cu celofan dublu și se lasă la răcit – nu se sterilizează.

### **ZACUSCĂ DE GOGOȘARI CU CIUPERCI**

**3 kg ciuperci fierte, 2 kg ceapă călită, 3 kg gogoșari, 2 kg ardei kapia, 2 kg morcov fiert, 2 țeline mari fierte, 2 kg ardei gras roșii, 1,5 kg suc de roșii, sare, piper, coriandru, enibahar, foi de dafin și 1,8 l de ulei.**

Se dau toate prin mașina de tocat, se fierb bine, se pun în borcane închise și fierte la Bain – Marie timp de o oră.

### **ZACUSCĂ DE GOGOȘARI CU FASOLE BOBOLOANE**

**3 kg fasole fierte, 3 kg ceapă călită și tocată prin mașină, 3 kg morcovi fierți și tocați prin mașină, 5 kg gogoșari curățați și tocați prin mașină, 1,5 l suc de roșii, 1,5 l ulei, sare, piper și foi de dafin.**

Punem uleiul în cratiță, peste care punem gogoșarii tocați. Lăsăm să se călească timp de douăzeci de minute, apoi adăugăm ceapa tocată și morcovul. Lăsăm să dea câteva clocote, apoi adăugăm sucul de roșii, sarea, piperul și foile de dafin. Când sunt fierte, adăugăm fasolea și lăsăm să fiarbă până se ridică uleiul deasupra. Fierbinte, punem în borcane, le legăm bine, apoi le fierbem la Bain-Marie timp de 40 de minute.

### **ZACUSCĂ DE GOGOȘARI ȘI POPINCI**

**5 kg gogoșari curățați și dați prin mașină, 3 kg ceapă călită în ulei și dată prin mașină, 2 kg. de morcovi fierți și apoi tocați, 3 kg popinci fierte și apoi tocate, 1 l de suc de roșii, 3 linguri de pastă de tomate, 1,5 l de ulei, 2 linguri de zahăr, sare, piper după gust, 3 foi de dafin și câteva boabe de enibahar.**

Se pun toate la fiert și amestecăm ca să nu se prindă, apoi o fierbem până se ridică uleiul deasupra. Fierbinte o punem în borcane, pe care le legăm, apoi le punem la sterilizat și, de la primul clocot, le lăsăm să fiarbă timp de patruzeci de minute. Acoperim cu pături până se răcește, apoi le ducem la beci.

### **ZACUSCĂ DE MACROU**

**6 kg macrou curățat, 10 kg gogoșari copti, 3 kg morcovi fierți, 3 kg ceapă călită, 1,5 l ulei, foi de dafin, sare și piper.** Se dau prin mașina de tocat, apoi amestecăm cu peștele.

Peștele se pune la fiert, într-o cratiță, cu 1 l de apă, 200 ml de oțet, două linguri de zahăr, 200 ml de ulei, sare, boabe de muștar, foi de dafin și piper, apoi se fierbe la foc mic, până scade apa. Se scurge, după care se aleg oasele mari și se dă prin mașină de două ori. Punem toate ingredientele într-o cratiță mai mare și le fierbem până se ridică uleiul deasupra. Punem la borcane, le capsăm și le fierbem la Bain- Marie timp de o oră. Lăsăm la răcit acoperit, până a doua zi, apoi le dăm la beci.

## **ZACUSCĂ DE MORCOV**

**3 kg gogoșari, 2 kg ardei kapia, 2 kg morcov, 1,5 kg păstârnac, 2,5 kg ceapă, 1,5 – 2 l de ulei, 2 l de bulion, sare după gust, piper, foi de dafin și 2 linguri de oțet.**

Se coc, se curăță și se dau prin mașina de tocat, apoi se dau prin răzătoare și se călesc în ulei, după care se toacă prin mașină, se amestecă cu celelalte și se fierb până se ridică uleiul deasupra. Se pun în borcane, se sterilizează timp de treizeci de minute, apoi se țin în pături până a doua zi.

## **ZACUSCĂ DE PĂTLĂGELE VERZI**

**1 kg ceapă, 3 kg pătlăgele, 1,5 kg gogoșari, 500 ml ulei, sare, piper și puțin zahăr.**

Se taie ceapa mărunt și se fierbe într-un amestec făcut din 250 ml de ulei și 250 ml de apă. După ce s-a înmuiat bine, se adaugă pătlăgelele tăiate în rondele groase și gogoșarii tăiați în felii mari, apoi se adaugă restul de ulei, se sarează, se piperează după gust și se presară puțin zahăr. După ce se fierbe timp de treizeci de minute, se adaugă sucul de roșii fiert și strecurat, apoi se fierbe până ce este suficient de consistent – nu se învârte cu lingura, ci se scutură cratița ca să nu se sfărâme gogonelele și gogoșarii. Se pune în borcane mici, se leagă cu două rânduri de celofan și se sterilizează timp de douăzeci de minute.

## **ZACUSCĂ DE PEȘTE (CRAP)**

**6 kg pește (crap curățat și viscerat), 1,5 l ulei, 2,5 kg gogoșari copti, 2,5 kg morcov fiert, 2,5 kg ceapă călită, sare, piper, foi de dafin, boabe de muștar, cimbru și enibahar.**

Se pun la fiert 1 l de apă, 300 ml de oțet, 500 ml de ulei, două linguri de zahăr, sarea și mirodeniile. După primul clocot se pune peștele și se lasă la foc domol să fiarbă timp de trei până la patru ore, până scade apa. După ce s-a răcit, se dă prin mașina de tocat și tot prin mașină se toacă și morcovul, ceapa și ardeii, apoi se pun la fiert cu restul de ulei, după care se fierbe până se ridică uleiul deasupra. Se dă gust de sare și fierbinte se pune în borcane care se sterilizează timp de 30 de minute în prima zi și 30 de minute a doua zi.

## **ZACUSCĂ DE POPINCI (CIUPERCI)**

**5 kg gogoșari curățați și dați prin mașină, 3 kg ceapă călită și dată prin mașină, 2 kg morcov fiert și dat prin mașină, 3 kg popinci fierte și tocate, 2 l de suc de roșii, 1,5 – 2 l ulei, sare, piper, foi de dafin și 2 linguri de zahăr.**



Se pun toate la un loc să fiarbă pe plită, la foc domol, amestecăm ca să nu se prindă, până se ridică uleiul deasupra. Fierbinte, le punem în borcane, apoi sterilizăm timp de 30 de minute, după care le acoperim cu pături și le lăsăm până a doua zi.

### **ZACUSCĂ DE ȚELINĂ**

**500 g ceapă călită, 500 ml ulei, 1,5 kg gogoșari, 2 țeline mari fierte, piper, foi de dafin, sare, usturoi și 1 kg bureți fierți.**

Se dau toate prin mașina de tocat, apoi se fierb până se ridică uleiul. Se pun în borcane, pe care le sigilăm, apoi le sterilizăm timp de o oră.

### **ZACUSCĂ DE VINETE CU ARDEI**

**5 vinete, 5 cepe mari, 15 ardei grași, 10 gogoșari, 1 kg roșii, 1,5 l de ulei, conservant, sare**

Vinetele se coc, se curăță și se lasă să se scurgă de zeamă, ceapa se taie mărunț și se înăbușă în ulei, până se înmoaie bine, apoi se adaugă roșiile fierte și strecurate, ardeii și gogoșarii copti și tăiați mărunț cu cuțitul sau tocați prin mașina de carne. Când sosul este scăzut, se adaugă vinetele tocate ca pentru salată, se sarează după gust și se mai fierbe timp de 15 minute, se adaugă conservantul și se mai lasă timp de 5 minute la fiert. Dacă nu punem conservant, fierbem borcanele la Bain-Marie timp de 20 de minute.

### **ZACUSCĂ DE VINETE CU GOGOȘARI**

**500 g roșii, 2 vinete mijlocii, 4 gogoșari, o ceapă mare, 500 ml ulei, o lingură de zahăr, sare, piper și foi de dafin.**

Gogoșarii și vinetele se coc și se toacă mărunț, apoi roșiile se opăresc, se curăță de piele și se taie mărunț. Ceapa se înmoaie în ulei, după care se adaugă gogoșarii, vinetele, roșiile și celelalte componente. Când uleiul iese deasupra, zacusca este gata. Se toarnă fierbinte în borcane încălzite, iar acestea se dau la cuptor legate cu celofan timp de jumătate de oră. Se stinge focul și se lasă până a doua zi.

### **ZACUSCĂ DIETETICĂ**

**6 vinete lungi, 1,5 kg ceapă, 2 kg roșii, 2 kg ardei și gogoșari, 500 ml de ulei, 2 căpățâni de usturoi, o legătură de cimbru și o legătură de frunze de țelină.**

Se pun pe fundul cratiței roșiile tocate fără piele, ardeii, ceapa și usturoiul. Vinetele, curățate de coajă, tăiate cubulețe și opărite în apă cu sare, se scurg și se pun și ele peste roșii și ardei. Deasupra se adaugă uleiul, sare, piper, pătrunjel și cimbru. Se acoperă cu un capac și se pun la cuptor să fiarbă până se face ca o pastă, iar uleiul se

ridică deasupra. Se pune fierbinte în borcane și se capsează, apoi se acoperă și se lasă timp de 48 de ore.

### **ZACUSCĂ DOMNICA**

**1 kg morcovi, 4 cepe potrivite, 4 kg roșii făcute bulion, 30 de gogoșari și 500 ml de ulei.**

În 250 ml de ulei, se călește ceapa tăiată cubulețe și se adaugă morcovii dați pe răzătoare – este bine să fie puțin fierți, apoi se mai călește cu morcovii, se adaugă restul de ulei și gogoșarii rupți în patru. Se lasă să se înmoaie gogoșarii fără să se cojească, apoi se adaugă bulionul, sare, piper, dafin și 100 g zahăr. Se lasă să dea câteva clocote, după care se sterilizează.

### **ZACUSCĂ LEANA**

**25 de gogoșari, 500 ml ulei, 1 kg ceapă și 300 g bulion.**

Se dau gogoșarii prin mașină, se amestecă cu 250 ml de ulei și se călește timp de cincisprezece minute. Separat, se taie ceapa peștișori și se pune în restul de ulei la înmuiat, apoi se amestecă cu bulionul și gogoșarii, se dă la fiert, până iese uleiul deasupra, se pune în borcane și se sterilizează.

### **ZACUSCĂ TRADIȚIONALĂ**

**10 vinete, 15 gogoșari, 500 ml ulei, 15 ardei, 4 kg roșii, 1 kg ceapă, sare, foi de dafin și piper.**

### **ZARZAVAT CU PĂSTĂI**

**2 kg păstăi, 2 kg conopidă, 2 kg dovlecei, 2 legături de pătrunjel verde, o cană de zahăr, sare (mai multă decât obișnuit) și 6 aspirine.**

Se curăță toate și se taie cubulețe, se pun într-un vas, apoi se amestecă toate la un loc și se lasă de azi pe mâine ca să lase zeama, după care se pun în borcane, se leagă bine și se dau la beci.

### **ZARZAVAT DIN PĂSTĂI PENTRU CIORBĂ**

**7 kg păstăi, 2 kg gogoșari, 2 kg roșii, 1,5 kg ceapă, 2 legături de țelină, 2 legături de pătrunjel, 1 kg morcov ras, sare, zece aspirine, 100 g zahăr și 1 l de ulei.**

Punem uleiul în oală, iar peste el așezăm zarzavatul în straturi – păstăi tocate, morcov ras, roșii tocate sau rase, ceapa tocată fin, gogoșarii tăiați cuburi, țelina și pătrunjelul,

tocate mărunt. Peste fiecare strat presărăm puțină sare. Punem capac la oală și lăsăm să fiarbă la foc mic timp de o oră. Apoi adăugăm un pachetel de delicat, zahărul și aspirinele pisate. Amestecăm și punem în borcane pe care le legăm cu celofan și le fierbem la Bain-Marie timp de 30 de minute. După ce s-au răcit, le dăm la cămară.

## 8. CONSERVE ȘI MURĂȚURI

### ARDEI PENTRU UMPLUT

Ardeii curățați se pun unul în altul în borcane, dar în fiecare ardei și printre ardei, se adaugă bucățele de hrean. Se fierbe apa cu una sau două linguri de sare, apoi se lasă puțin, după care se toarnă peste ardei, se pune ulei deasupra și se sterilizează în pături.

### ARDEI GRAȘI LA BORCAN

Se coc ardeii, se curăță de pielițe și cotoare, se așează în borcane de 800 g, aproximativ trei sferturi de borcan, apoi se face baișul din oțet, apă, sare, foi de dafin, iar după ce s-au răcit, se toarnă peste ardei. Deasupra se pune un centimetru de ulei și se sterilizează timp de 20 de minute.

### ARDEI IUȚI PENTRU IARNĂ

Ardeii iuți se spală cu apă rece, apoi se așează în borcane mici de 400 g, după care se toarnă peste ei un sirop format dintr-o parte de oțet, o parte de apă, sare și boabe de piper. Se fierbe un clocot, apoi călduș se toarnă peste ardei. La sfârșit, legăm borcanele și le dăm la cămară.

### ARDEI KAPIA ÎN OȚET – *CRISTINA*

Ardeii kapia se coc pe foc iute și se pun cu sare într-o oală, apoi se fierb 2 l de apă, 1 l de oțet și două linguri de sare. Se lasă până devine călduș, apoi se pun ardeii în borcan, se toarnă baișul și se leagă.

### ARDEI KAPIA PENTRU IARNĂ

Ardeii kapia se spală cu apă rece, apoi se pun la borcan, intercalat cu mărar, tarhon, usturoi și cimbru. Soluția se face din 25 l de apă, 1 l de oțet din vin, 5 g piper boabe și frunze de dafin. Se pune la fiert timp de zece minute, apoi căldușă, se pune peste ardei și se leagă bine cu celofan. La fel se pun și ardeii grași.

## **Ardei umpluți cu varză**

4 kg de ardei grași se spală și se curăță de cotor și semințe. 5–6 kg de varză albă sau roșie tăiată și 200 g de sare grunjoasă se amestecă ușor și se lasă să stea timp de 2 ore. Se stoarce apoi varza bine, după care se umplu ardeii. Se fierb apoi 3 l de apă cu 1 l de oțet, piper boabe, foi de dafin, apoi, călduț, punem peste ardei. Legăm borcanele și le dăm la beci. Mirodeniile se pun după gust.

## **CASTRAVEȚI ÎN OȚET**

Spălăm castraveți sănătoși, care nu au pete, apoi se pun într-o oală mare peste care turnăm o soluție din apă și puțină sare, o fierbem timp de două minute și, fierbinte, o turnăm peste castraveți.

Îi lăsăm timp de o oră, apoi îi scoatem, aruncăm apa și punem castraveții în borcane, intercalat printre ei, adăugăm frunze de țelină, cimbru, tarhon, mărar, hrean, usturoi, ardei iute, frunze de vișin, câteva boabe de strugure și frunză de vie. După ce se așează în borcane, se pune deasupra o soluție făcută – 1 l de apă și o lingură de sare - după gust, o linguriță de oțet și, fierbinte, se pune peste castraveți, apoi se leagă borcanele cu celofan sau pergament. Se duc la beci după 2-3 zile.

## **CASTRAVEȚI MURAȚI**

**10 kg castraveți, 6 l de apă, 6 linguri de sare, o lingură de piper, 1 ardei iute, o țelină, 2 morcovi, 2 crenguțe de cimbru, o crenguță de tarhon, mărar, 2 crenguțe de vișin, 4 rădăcini de hrean, o căciulie de usturoi, 100 ml de oțet și o lingură de zahăr.**

Se pun castraveții într-o oală mare, se toarnă peste ei 7 l de apă fiartă cu șase linguri de sare, se acoperă cu un capac și se lasă până a doua zi. Se pregătesc borcanele cu mărar și cimbru peste care se pun castraveții în picioare unul lângă altul, iar printre ei se adaugă rozete de morcov, țelină, usturoi și fâșii de hrean. Se aranjează pe rânduri, până se umple borcanul. Prima apă din castraveți se aruncă, apoi 6 l de apă se pun la fiert cu sare, piper, cimbru, tarhon, oțet și o lingură de zahăr. Se adaugă deasupra usturoiul rămas, vișinul, frunze de țelină, ardei iute, mărar și hrean. Se toarnă apa fiartă peste castraveți, se leagă cu celofan și se duc la beci.

## **COMPOT DIN DOVLECEI**

**5 kg dovlecei, curățați de coajă și de sâmburi,** se taie cubulețe care se pun într-o cratiță, se stropesc cu **300 g zahăr, 30 g sare de lămâie** și se lasă să stea timp de 4-5 ore.

În borcanele de 1 l, curat spălate, se pun cubulețe scurse de zeamă, jumătate de borcan, apoi adăugăm o aspirină pisată, o felie de lămâie, un praf de vanilie; după

aceea, turnăm siropul, legăm borcanele și le fierbem pe Bain-Marie timp de 45 de minute. Acoperim până a doua zi. Siropul se face, după dorință, dintr-un litru de apă, 200 g zahăr, se fierbe separat, apoi se pune peste dovlecei.

### **GARNITURĂ DELICIOASĂ PENTRU FRIPTURĂ**

**1 kg morcovi, 1 kg gogoșari, 1 kg ardei gras, 1 kg ardei kapia, 1 kg țelină, 1 kg gogonele, 1 kg ceapă, o bucată de hrean**

Morcovul și țelina se dau pe răzătoare, apoi ardeii, gogonelele și ceapa se taie julien, după care toate se pun în cratiță. Peste ele, se toarnă o soluție făcută din 500 ml de oțet de 9 grade, 1 l de apă, 500 g zahăr și o lingură cu vârf de sare. Se pun la fiert și clocotit; se pune în vas peste zarzavat. Se acoperă vasul și se lasă timp de douăzeci și patru de ore. După aceea, se scurg de zeamă și se amestecă cu două borcane de muștar, 2 fire de hrean ras pe răzătoarea mică, 250 ml de ulei, iar la final, se pun în borcane de 400 grame. Se capsează și se dau la rece.

### **GOGOȘARI CU MUȘTAR**

**5 kg gogoșari tăiați, 500 ml de ulei, 250 ml de oțet, 600 ml de bulion, 6 linguri de muștar, 8 linguri de zahăr, sare după gust, mirodenii – boabe de muștar, piper și foi de dafin**

Se fierbe baițul cu mirodenii timp de zece minute, apoi se adaugă gogoșarii; se fierb timp de treizeci de minute, după care se pun fierbinți în borcane. Se leagă bine, apoi se acoperă cu pături până a doua zi.

### **GOGOȘARI CU SOS**

**4 kg. de gogoșari, 250 ml de ulei, 250 ml de oțet de 9 grade, 250 ml de apă, 250 g zahăr, 400 g pastă tomate, 4 linguri de muștar, sare, piper și foi de dafin**

Se face un sos, care se fierbe timp de 30 de minute, se adaugă gogoșarii tăiați fideluțe, se fierb, timp de cincisprezece minute, apoi fierbinți se pun la borcane, se leagă bine, apoi se sterilizează.

### **GOGOȘARI CU SOS BULION**

**3,5 kg gogoșari tăiați, 6 linguri de bulion, 3 linguri de zahăr, 2 linguri de sare, 300 g ulei, oțet, piper și foi de dafin după gust**

Se pune sosul la fiert și, atunci când clocotește, se opăresc gogoșarii pe rând, după care se pun în borcane de 800 g. Se pune peste ei o aspirină pisată, apoi sosul îl turnăm deasupra. Legăm borcanele și le acoperim până a doua zi, după care le dăm la cămară.

## GOGOȘARI ÎN OȚET

**10 kg gogoșari, 1 kg oțet, 1 kg zahăr, o lingură de piper, o linguriță de enibahar, 50 g boabe de muștar, 200 g sare mare, frunze de țelină, 4-5 fire de hrean, foi de dafin**

Sunt foarte gustoși și ușor de făcut pentru că nu trebuie opăriți. Siropul se pune crud. Se spală gogoșarii și se curăță de cotor, apoi se taie în 4-5 bucățele și se pun într-un vas mai mare, după care se stropesc cu sare și turnăm peste gogoșari siropul făcut din oțet, zahăr și sare. Învârtim cu lingura până se topește zahărul și sarea, lăsăm să stea timp de patru până la cinci ore, între timp, îi mai învărtim în vas ca să fie cuprinși toți în sirop. După ce au lăsat zeamă, punem gogoșarii în borcane, intercalăm printre ei frunze de țelină și rădăcini de hrean. Deasupra punem, în fiecare borcan, boabe de piper, enibahar, muștar și câte o foaie de dafin. Punem bețișoare și turnăm siropul, apoi legăm borcanele și le dăm la beci.

## GOGOȘARI MURAȚI

**10 kg gogoșari, 1 kg zahăr, 1 l de ulei, 1 l de oțet, 6 linguri de sare, piper, foi de dafin, boabe de muștar, frunze de țelină, 4 rădăcini de hrean**

Se fierb mirodeniile cu zahărul, uleiul și oțetul, apoi opărim gogoșarii, pe rând. După ce s-au răcit, îi punem în borcane cu frunze de țelină printre ei și fâșii de hrean, apoi turnăm baițul pe deasupra și adăugăm cinci aspirine pisate. Dacă punem în borcane mici, punem în fiecare borcan câte o aspirină.

## GOGOȘARI MURAȚI FELII

**4-5 kg de gogoșari** se spală, se curăță și se taie felii late de un centimetru. Se pun într-un lighean, se toarnă peste ele **450-500 ml de ulei** și se amestecă. Separat, se pun la fiert **500 ml de oțet, 1 l de apă, 2 linguri de miere, 4-5 linguri de zahăr (250 g), 20 boabe de piper, 2-3 foi de dafin, 1-2 linguri de sare, cuișoare și enibahar**. Se fierbe totul, apoi se opăresc gogoșarii, se acoperă și se amestecă din când în când, după care se lasă să se răcească. Se pun în borcane cu ulei deasupra și se leagă cu celofan.

## GOGOȘARI MURAȚI ÎNTREGI

**1 kg oțet, 2 kg apă, frunze de țelină, hrean, piper, foi de dafin, zahăr, miere, cuișoare, enibahar**

Gogoșarii, spălați, se șterg fiecare, se unge fiecare cu ulei și se înțepă de câteva ori. Se așează în borcan și se opăresc cu baițul de mai sus. Se acoperă borcanul cu tifon, iar a doua zi, se completează cu baiț și se toarnă ulei deasupra. Se leagă cu celofan.

## **GOGOȘARI UMPLUȚI CU CIUPERCI**

**5 kg gogoșari, 3 kg ciuperci, 2 kg ceapă, 100 g hrean, 100 g morcov, 300 g frunze de țelină, 1 l oțet (9 grade), 3 l apă, 200 ml ulei, 200 g sare, o căpățână de usturoi, zahăr, piper, foi de dafin**

Ciupercile, fierte cu apă, sare și zeama de la o lămâie, le scurgem și le tocăm, apoi le amestecăm cu țelina, ceapa tocate fin, morcovul și hreanul ras. Punem puțin baiț și umplem gogoșarii, apoi adăugăm usturoiul pisat și baițul. Legăm borcanele și le fierbem la Bain-Marie timp de 30 de minute.

## **GOGOȘARI UMPLUȚI CU CONOPIDĂ**

**20 gogoșari, 2 conopide, 2 legături de țelină, 4 foi de dafin, 10 boabe de enibahar, 50 g boabe de muștar, 4 rădăcini de hrean, boabe de piper, sare după gust**

Se face un baiț dintr-un litru de oțet, 2 l de apă și 500 g miere de albine. Gogoșarii de curăță de cotor, apoi se undesc în baiț timp de cinci minute, după care se scot și se lasă la răcit. Conopida se desface buchete mici și se opărește cu apă sărată, apoi se lasă la răcit. Umplem gogoșarii cu conopidă și îi așezăm în borcane cu hrean și frunze de țelină printre ei. Punem în fiecare borcan boabe de piper, enibahar, muștar și foi de dafin. Gustăm oțetul și dacă trebuie, adăugăm sare și turnăm peste gogoșari. Legăm borcanele cu celofan și le dăm la beci. Baițul se pune la fiert timp de cinci minute, apoi adăugăm gogoșarii să dea un clocot. După ce s-au răcit, îi umplem cu buchetele de conopidă.

## **GOGOȘARI UMPLUȚI CU CONOPIDĂ ȘI STRUGURI**

**4 kg gogoșari, 2 kg conopidă, 1,5 kg struguri, 1,5 l de oțet, 6 l apă, 600 g miere de albine, o lingură de piper, o linguriță de enibahar, foi de dafin, 50 g boabe de muștar, 200- 250 g sare, frunze de țelină, 8 bucăți de hrean**

Gogoșarii se curăță de cotor și semințe, conopida se spală, apoi se opărește cu apă sărată și se lasă la scurs, după care se spală strugurii și se lasă la scurs. Apa, oțetul, mierea, sarea, piperul, enibaharul și foile de dafin se pun la fiert, apoi, pe rând, opărim gogoșarii. Punem în borcane frunze de țelină și hrean, apoi gogoșarii umpluți cu buchetele de conopidă și, alternativ, gogoșarii umpluți cu struguri. Printre ei, punem iar frunze de țelină și rădăcini de hrean. Deasupra punem boabe de muștar, frunze de țelină, hrean, bețișoare, apoi turnăm baițul fierbinte. Legăm borcanele și le dăm la beci.



## MURĂTURI ASORTATE

9 l de apă se fierb cu 300 g sare mare, 100 g zahăr, foi de dafin, piper și boabe de muștar. În borcan, se pun, la fund, mărar, vișin, țelină, frunze de hrean, cimbru, tarhon, câteva căpățâni de usturoi și așezăm zarzavaturile spălate – pepeni verzi mici, gogonele, castraveți, morcovi, felii de țelină, mere, pere, buchețele de conopidă și varză roșie, tăiată sferturi. Se așează estetic, după care turnăm peste ele apa fiartă clocotită. Se leagă borcanul cu două rânduri de celofan și se ține la căldură până se limpezește zeama, după care îl ducem la rece.

## PĂTLĂGELE VERZI ÎN SARAMURĂ

Pe fundul unui borcan de 5 l, se așează o tulpină de mărar uscat, 2-3 frunze de țelină, 2-3 crenguțe de vișin, iar deasupra se așează pătlăgele șterse bine; printre ele se așează hrean, căței de usturoi și frunze de țelină. Deasupra se pun usturoi, hrean, mărar și cimbru. Peste ele se pune un lichid făcut din **5 l de apă, 5 linguri de sare, o lingură de piper, o lingură de boabe de muștar, 5 linguri de zahăr și 2 foi de dafin**. Se fierbe timp de douăzeci de minute, apoi se lasă la răcit, se toarnă peste pătlăgele și se leagă cu celofan.

## ROȘII PENTRU IARNĂ

În butoiul curat, printre roșii și frunze de viță de vie, se pun intercalat hrean, pătrunjel frunze și câțiva ardei coarnă. La un rând de roșii se pune o mână bună de sare și tot așa, până la cantitatea dorită. La sfârșit, turnăm deasupra apă fiartă, după ce s-a răcit.

## SALATĂ ARDELENEASCĂ

**4 kg varză, 2 kg gogoșari, 1 kg castraveți, 1 kg ceapă, 1 kg gogonele, 1 kg morcov, 1 l de oțet, 250 g zahăr, 100 g boabe de muștar, 10 g piper, 10 g coriandru, foi de dafin**

Se taie varza fideluță și celelalte, toate, se taie julien, se pun în vase separate, se presară peste ele sare grunjoasă, după gust, și se lasă până a doua zi. Se scurge o parte din zeamă și se amestecă cu oțet și condimentele menționate. Se pune în borcane, se leagă cu celofan și se consumă după 60 de zile.

## SALATĂ DE ARDEI KAPIA

**3 kg ardei kapia, 1 l de ulei, 500 ml oțet, 500 ml apă, 200 g miere, sare, piper, 2 rădăcini de hrean**

Coaceți bine ardeii și curățați-i fierbinți, fără să dați apă pe ei, apoi fierbeți oțetul, apa, mierea, sarea și piperul timp de cinci minute. Puneți ardeii în borcane de 500 g și câte o bucățică de hrean în fiecare borcan; turnați oțetul în borcane de 750 g și deasupra puneți ulei. Legați borcanele și dați-le, timp de jumătate de oră, la cuptor sau la Bain – Marie, apoi puneți-le în cămară.

### **SALATĂ DE GOGOȘARI**

**3 kg gogoșari curățați și tăiați ca pentru murat, 420 ml ulei, 420 ml oțet, 420 ml apă, 420 g miere, 420 g pastă de tomate, foi de dafin, piper, sare, enibahar, boabe de muștar**

Se pun toate la fiert și se face un sos, iar în acest sos adăugăm gogoșarii, pe rând, și îi opărim pe toți. Apoi așezăm gogoșarii în borcane de 1 kg și turnăm sosul fierbinte peste ei. Legăm borcanele și le acoperim cu pături până se răcesc. După aceea, reci le ducem la beci.

### **SALATĂ DE POPINCI (1)**

**30 gogoșari, o farfurie cu popinci fierte, 500 ml ulei, 1 kg ceapă, o căpățână de usturoi, 3 linguri de oțet**

Se taie toate peștișori. Ceapa se pune timp de aproximativ zece minute la fiert cu puțină apă, se stoarce de apă și se amestecă totul cu uleiul și usturoiul, după care se pune la foc circa un sfert de oră. Către sfârșit, se adaugă condimentele necesare – foi de dafin, enibahar și piper, apoi se pun în borcanele și se sterilizează.

### **SALATĂ DE POPINCI (2)**

**2 kg popinci fierte, 1 kg gogoșari curățați și tăiați fâșii, 4 morcovi fierți tăiați rondele, 500 g ceapă tăiată peștișori și călită în 100 ml de ulei**

Le amestecăm toate, le punem în borcane și turnăm peste ele un baiț făcut din 300 ml de oțet, 1 l de apă, 300 g zahăr, 6 linguri de sare, piper, foi de dafin și boabe de muștar. Punem baițul la fiert, timp de zece minute, apoi turnăm deasupra bureții, legăm borcanele și le fierbem timp de 30 de minute la Bain-Marie.

### **SALATĂ DE POPINCI (3)**

**5 kg popinci fierte în apă cu sare, clătite cu apă rece și scurse, 5 kg gogoșari curățați și tăiați Julien, 3 kg ceapă curățată și tăiată peștișori, 3 kg morcov curățat, fiert pe jumătate, tăiat rondele**

Se face un baiț din trei căni de oțet de 9 grade, 6 căni de apă, o cană de ulei, sare, piper și foi de dafin. Se fierbe baițul timp de 5 minute, peste el punem bureții,

gogoșarii, ceapa și morcovul, apoi lăsăm să fiarbă timp de cincisprezece până la 20 de minute, după care turnăm în borcane. Deasupra punem o maioneză făcută din șase linguri de muștar și 10 linguri de ulei. Legăm și punem sub pături, timp de 2 zile.

### **SALATĂ DE POPINCI ȘI GOGOȘARI**

**4 kg gogoșari, 3 kg popinci (ciuperci), 2 kg ceapă, 100 g oțet, 1 l de ulei**

Se taie totul peștișori, după care se pun pe rând într-o cratiță cu 1 l de ulei. Se unduiește timp de zece minute ceapa, după care se dă deoparte, apoi se pun gogoșarii, se scot, se pun popincile tot în aceeași cratiță, timp de 10 minute, se adaugă ceapa, apoi gogoșarii. În continuare, se toarnă oțetul și condimentele, după care se lasă timp de un sfert de oră la prăjit. La final se așează fierbinți în borcane.

### **SALATĂ DE SFECLĂ ROȘIE**

Sfecla fiartă sau coaptă și apoi răcită și tăiată felii, se așează în borcan, după care se toarnă peste ea un baiț rece făcut din 100 g oțet, 8 căței de usturoi, 10 boabe de piper, boabe de ghimbir și sare. La sfârșit, se pun capace ermetice și se dă la rece.

### **SALATĂ DE SFECLĂ ȘI CIUPERCI**

**3 kg bureți fierți, 2 kg sfeclă roșie fiartă și tocată fideluțe, 1 kg morcov fiert tăiat rondele, 1 kg ceapă tăiată peștișori, 1 kg gogoșari tăiați *Julien***

Se face un baiț din 300 ml de oțet, 500 ml de ulei, 1 l de apă, 500 g zahăr, 2 linguri de sare, după care se pun mirodenii – foi de dafin, enibahar, boabe de muștar și piper. Se fierbe baițul timp de 5 minute, apoi adăugăm ceapă, gogoșari, dăm un clocot, după care adăugăm bureții, sfecla și morcovul. Lăsăm la clocotit, timp de 10 minute, apoi fierbinte se pune la borcane, iar la sfârșit legăm și sterilizăm timp de jumătate de oră.

### **SALATĂ DE TOAMNĂ (1)**

**2 kg ceapă, 3 kg morcov, 1,5 kg gogonele, 2 kg varză, 20 gogoșari roșii, 20 gogoșari verzi, 1 l de ulei, 4 ceșcuțe de oțet.**

### **SALATĂ DE TOAMNĂ (2)**

**3 kg gogonele tăiate feliuțe, 20 gogoșari tăiați fideluțe, 10 ardei grași tăiați fideluțe, 1 kg ceapă tăiată peștișori, 1 kg morcovi tăiați rondele, 500 ml oțet, 500**

**ml ulei, 500 ml apă, 500 g zahăr, sare, foi de dafin, o ceașcă de boabe de muștar și piper**

Se pun în vase, separat și presărate cu sare, se lasă până a doua zi. Apoi se scurg de zeamă și se opăresc pe rând cu baișul făcut din oțet, ulei, apă, zahăr, sare, foi de dafin, boabe de muștar și piper. Se pun toate la fiert și se face un baiș în care opărim, pe rând, zarzavatul tăiat, apoi le amestecăm toate la un loc și le dăm un clocot, după care fierbinți le punem în borcane. Legăm vasele și le punem în pături până a doua zi.

### **SALATĂ DE TOAMNĂ (3)**

**1 kg gogonele, 1 kg gogoșari, 1 kg ardei kapia, 1 kg ardei, 1 kg morcov, 1 kg ceapă**

Ceapa se taie solzi și se înmoaie într-o cană de ulei. Morcovul se fierbe pe jumătate, după care se pun la fiert o cană de oțet, 2 căni de apă, 3 linguri de sare, 2 linguri de zahăr și condimente. După ce clocotește, se adaugă zarzavatul tocat fideluțe, apoi se fierbe timp de 20 de minute, se pune la borcane și se sterilizează timp de 20 minute la cuptor.

### **SALATĂ DE TOAMNĂ (4)**

**3 kg gogonele, 3 kg gogoșari sau ardei, 1 kg morcov, 1 kg ceapă, 750 ml ulei, 250 ml oțet, sare, piper, foi de dafin**

Se taie ceapa solzi și se călește până se înmoaie, apoi morcovul se dă pe răzătoare, iar celelalte se taie cubulețe și se pun peste ceapă rece, se adaugă condimentele și oțetul, apoi se pune în borcane, se leagă și se sterilizează timp de 20 de minute.

### **SALATĂ VINEGRETĂ**

**2 kg ardei, 2 kg gogoșari, 3 bucăți de țelină, 2 bucăți de conopidă, 2 kg morcovi**

Se taie ardeii și gogoșarii fideluțe, iar țelina și morcovul se rad pe răzătoare.

Conopida se rupe buchețele, apoi, separat, se fierb **1,5 l de oțet de 9 grade, 500 ml de ulei, 500 g zahăr, 150 g sare și piper boabe**. Se răcește, se toarnă peste legume și se lasă timp de 24 de ore într-un vas și se amestecă de 2-3 ori. Apoi se pune în borcane și se dă la rece.

### **TOCANĂ DE LEGUME**

**1 kg de ceapă** se taie peștișori și se călește într-un litru de ulei; se adaugă **500 g morcovi** tăiați rondele, **gogoșari, 3 kg ardei kapia, o țelină rasă, 2 l de suc de roșii, sare, piper, zahăr, 2 kg de vinete** curățate parțial și tăiate cuburi și **5-6 ardei grași** (nu mai mult pentru a nu deveni amară).

Se lasă tocana să fiarbă pe foc, amestecând mereu și după ce s-au pus vinetele care sunt ultimele, se dă la cuptor. Caldă, se toarnă în borcane și se sterilizează timp de douăzeci până la douăzeci și cinci de minute, după care se ține în pături până se răcește.

### **VARZĂ ROȘIE CU BAIȚ DE OȚET**

Punem într-un vas 10 kg de varză roșie tocată fin ca pentru salată, peste ea turnăm un baiț făcut dintr-un litru de oțet, 1 kg zahăr, 400 g sare, 50 g boabe de muștar, 4-5 foi de dafin și o lingură de boabe de piper. Amestecăm cu o lingură până se topește zahărul și sarea, apoi turnăm peste varză și lăsăm până a doua zi, căci varza mai lasă zeamă. A doua zi, amestecăm bine și punem la borcane, le legăm bine și le dăm la beci.

### **VEGETA LA BORCAN**

**1 kg morcovi, 1 kg păstârnac, 1 kg pătrunjel, 1 kg gogoșari, 1 kg conopidă, 1 kg ardei kapia, pătrunjel 2 legături, țelină 2 legături, 600 g sare**

Se dau toate prin mașina de tocat și se amestecă cu sare, apoi punem la borcane și adăugăm puțin ulei deasupra. la sfârșit, le legăm și le dăm la cămară.

### **VINETE CU GOGOȘARI**

**3 kg vinete, 2 kg gogoșari, 500 g ceapă, 500 ml ulei, oțet după gust și sare**

Se aleg vinetele frumoase, se spală și se taie felii rotunde de grosimea unui deget, se sarează și se lasă să stea timp de o oră, apoi se storc și se prăjesc pe ambele părți în ulei încins, după care se lasă să se răcească. Gogoșarii se coc și se curăță de piele și semințe, iar ceapa se taie solzișori. Se așează apoi în borcane de 1 litru straturi alternative de vinete, gogoșari și ceapă, până când se umplu borcanele pe trei sferturi. Se pune la fiert oțet diluat cu apă, la o parte de oțet de 9 grade se pun două părți de apă și sare - o linguriță la 1 l de lichid. După ce se răcește, se toarnă peste vinete în borcane de două degete mai jos decât gura, se leagă cu celofan dublu și se fierb la Bain – Marie timp de 35 de minute din momentul primului clocot. Se servește compoziția aranjată pe platou la mijloc, cu gogoșari de jur împrejur și pe margine petale din ceapă.

### **VINETE CU USTUROI**

Vinete curățate, tăiate felii, stropite cu sare, apoi prăjite pe ambele părți. Le ungem cu usturoi pisat și le punem în borcane mici, le legăm și le fierbem la Bain-Marie timp de o oră. Se servesc la fripturi sau la musaca.

## 9. DULCIURI

### 9.1 BUDINCI, RULADE, RULOURI

#### BUDINCĂ CU MERE SAU BRÂNZĂ

**150 g făină, 150 g zahăr, 150 g ulei, 500 g mere, 30 g griș, 5 ouă și arome**

Se bat albușurile spumă, se adaugă zahărul, apoi gălbenușurile, uleiul și făina. Merele se dau pe răzătoare și se amestecă cu grișul ca să nu lase zeama. Se pune jumătate din compoziție în tavă tapetată cu grăsime și făină, peste care adăugăm merele, apoi cealaltă jumătate de compoziție, deasupra. Se coace în cuptorul bine încălzit. La final, după ce s-a răcit, se răstoarnă pe un platou.

#### BUDINCĂ DE OREZ

**2 căni de orez, 6 căni de apă, 150 g zahăr, puțină sare, 1 kg mere rase, coajă de portocale, vanilie, 100 g margarină, 150 g zahăr.** Este o rețetă de post.

Se spală orezul foarte bine, se pune la fiert și când este aproape gata se adaugă zahărul. Separat, într-o cratiță, se topește margarina, se pun merele și zahărul, apoi se călesc până scade zeama și rămân ca o pastă, după care adăugăm vanilia și portocala. Într-o cratiță, punem o folie de plastic și un strat de orez, un strat de mere, iar orez, iar mere și dăm la răcit. După ce s-a răcit, răsturnăm pe un platou, luăm folia și deasupra ornăm cu fructe din dulceață.

#### RULADĂ

**6 albușuri** bătute bine, la care se adaugă **6 linguri de zahăr pe rând, apoi gălbenușurile, bătând conținutul bine.** Se adaugă **40 g cacao și 60 g făină** amestecând mereu foarte bine. Se pune la copt în tavă tapetată, la foc potrivit. După ce s-a copt, se rulează și se stropește cu rom.

Crema - **2 ouă întregi, 2 linguri de făină, 200 g zahăr și 150 g lapte.** Toate se bat bine și se pun pe baie de aburi până se îngroașă, apoi se adaugă **100 g unt și 200 g nucă măcinată.** La final, se întinde pe blat și se rulează pe un celofan.

## **RULADĂ ANDA**

**Un pachet de margarină, 300 g făină, 600 g apă, 5 ouă și sare**

Se pune apa la fiert cu margarina, apoi se adaugă făina și la urmă ouăle, pe rând, după care se pune la copt în tavă tapetată cu făină. După ce s-a copt, compoziția se rulează ca rulada. Se poate face aperitiv cu carne, paté, ciuperci sau gem. Din compoziție, se pot face și eclere.

## **RULADĂ CU CREMĂ DE VANILIE**

**Foile - 6 ouă mari, 200 g zahăr, 200 g făină, 50 ml ulei, 20 ml apă, coajă de lămâie, 1 pachet de vanilie.** Se separă albușul, se bate spumă, adăugăm zahărul, gălbenușurile, pe rând, uleiul și apa, iar la urmă, făina în ploaie. Se coace în tava unsă cu ulei și tapetată cu hârtie, se pune în strat subțire și se fac șase foi. Se lasă la răcit, apoi se desprind de pe hârtie și se umplu cu cremă de vanilie sau cu cremă din budinci de vanilie.

**Crema – 1 l de lapte, 300 g zahăr, 200 g făină, 4 ouă, 2 pachetele de zahăr vanilat, sare, esență de vanilie, 200 g unt frecat spumă cu 200 g zahăr pudră,** sau

**4 pachete budincă, 300 g zahăr, 1 l de lapte, vanilie, 100 g făină, 4 gălbenușuri, 200 g unt frecat spumă cu 200 g zahăr pudră.** Se pudrează pe deasupra cu nucă măcinată sau ciocolată rasă.

## **RULADĂ CU CIOCOLATĂ (1)**

**Foaia: 8 ouă, 150 g zahăr, apoi se adaugă 100 g ciocolată, 100 g făină**

Ouăle se bat spumă cu zahărul, apoi se adaugă ciocolata rasă și făina.

Se unge tava cu unt și se tapetează cu făină; punem compoziția și dăm la copt timp de douăzeci și cinci de minute. După ce s-a copt, se răstoarnă pe o hârtie și se unge cu crema.

**Crema: 3 ouă, 180 g zahăr pudră, 100 g ciocolată amăruie, 200 g unt, vanilie.**

Ouăle se bat cu zahărul și ciocolata amăruie, pe baia de aburi, până compoziția devine ca o smântână. Se lasă la răcit, apoi se amestecă cu untul bătut spumă și vanilia. Cu această cremă, ungem foaia și o rulăm, iar cu restul de cremă ungem rulada deasupra. O putem tapeta cu 50 g alune tăiate.

## **RULADĂ CU CIOCOLATĂ (2)**

**6 ouă, 200 g zahăr, 200 g făină, 100 ml apă, 50 ml ulei, mirodenii.**

Se bat albușurile spumă, se adaugă zahărul, apoi gălbenușurile, alternativ cu apa, apoi făină și mirodenii. Se coace la foc iute pe hârtie pergament în tavă potrivită - 3 bucăți. Se umplu și se decorează cu cremă de ciocolată făcută din: **2 pachete de**

**budincă de ciocolată, 500 ml de lapte, 300 g zahăr, 300 g unt frecat** spumă și amestecat cu budinca fiartă și răcită; sau:  
300 g ciocolată menaj topită pe baie de aburi, amestecată cu 300 g frișcă bătută cu 300 g zahăr.  
Se umple ruladele și se dau la rece.

### **RULADĂ CU NUCĂ DE COCOS**

**400 g biscuiți măcinați, 5 linguri de zahăr, 200 g lapte și 100 g cacao**

Se pun la fiert laptele, cacaoa și zahărul. După ce a clocotit, se dă la o parte, se adaugă biscuiți și se amestecă bine până devine ca o pastă, apoi se fac două foi pe două bucăți de nylon.

Crema - **5 linguri de zahăr pudră, 125 g nucă de cocos, 1 pachet de unt sau margarină și 2 pachetele de zahăr vanilat**. Se face o cremă cu care umplem foile și le rulăm.

### **RULADĂ DE POST**

**400 g biscuiți, 300 g apă, 200 g zahăr, 100 g cacao și 150 g margarină.**

Crema - **200 g zahăr, 200 g margarină, 100 g nucă de cocos și vanilie**. Se pune la fiert apa, zahărul, margarina și cacaoa. După ce a fiert, se dă la o parte și se pun biscuiții măcinați, se amestecă bine până devine ca o cocă vârtoasă, apoi se împarte în două și se întinde cu mâna pe două coli de celofan sau nylon. Separat facem crema din margarină, zahăr pudră, nucă de cocos și vanilie, după care o împărțim în două pentru a unge blaturile de pe celofan. La final, rulăm strâns și o punem la frigider pentru a se întări.

### **RULADĂ DIN BISCUIȚI**

Foaia - **300 g biscuiți, 150 g unt sau margarină, 150 g zahăr pudră, o lingură de cacao și 5 linguri de smântână**. Biscuiții dați prin mașină se freacă cu untul, zahărul, smântâna și cacaoa, după care pe un celofan umezit se întinde foaia groasă de un deget.

Crema - **4 gălbenușuri se fierb cu 150 g zahăr, 150 g unt, esență și coajă de lămâie**, până devine o pastă și se pune la rece, după care se întinde pe blatul de biscuiți și se rulează. La sfârșit, se servește cu frișcă sau spumă de fructe.



## **RULADĂ MARMORATĂ DE CIOCOLATĂ**

**4 ouă, 200 g zahăr, 3 pachetele de vanilie, 150 g făină, 50 g amidon sau zeamil, o linguriță rasă de praf de copt, 3 lingurițe de cacao, 1 l de frișcă nebătută, 10 foi de gelatină, esență de rom, 50 g ciocolată rasă**

Se încinge cuptorul la 200 de grade, se separă albușul de gălbenuș, se bat albușurile spumă cu patru linguri de apă rece, zahărul și o vanilie, se amestecă ușor gălbenușurile cu albușurile, apoi adăugăm făina și praful de copt. Două treimi din aluat se toarnă în tava tapetată cu făină, iar restul se amestecă cu o linguriță de cacao și se toarnă peste prima compoziție. Cu o furculiță, se amestecă ușor ca să devină o cremă marmorată, care se coace timp de douăzeci și cinci de minute, se răstoarnă pe un prosop umed cu ajutorul căruia se rulează mai ușor și se lasă la răcit. Se bate frișca la care se adaugă două pachetele de vanilie. Gelatina se dizolvă conform instrucțiunilor de pe pachet și se înglobează treptat în frișcă. Jumătate din frișcă se amestecă cu esența de rom, iar restul cu două lingurițe de cacao. Pe blatul derulat, se așează alternativ cele două straturi de frișcă. La sfârșit, se reface rulada și se ornează cu restul de frișcă și ciocolată rasă.

## **RULADE MICI**

**6 albușuri se bat spumă cu 7 linguri de zahăr, apoi se adaugă pe rând gălbenușurile și 6 linguri de făină, coajă de lămâie și puțină sare.** Se coace în tavă tapetată cu hârtie și unsă cu ulei. După ce s-a copt, se rulează cu tot cu hârtie până se răcește, apoi se dezlipește și, în final, se umple cu baghetă de cacao și cremă de lămâie.

## **RULOURI**

**300 g făină, 150 g unt sau margarină, 1 ou, o linguriță de oțet, 2 linguri de lapte, puțină sare**

Totul se amestecă până se obține o cocă, apoi se întinde pe planșetă cu sucitorul și se taie fâșii de 1 cm – 1,5 cm grosime, apoi se rulează pe cornet. După ce s-au rulat toate, se ung cu ou și se coc la cuptorul încins la temperatura de 240 de grade, apoi se coc timp de 20 de minute. La sfârșit, după ce s-au răcit, se umplu cu diverse creme.

**Crema fiartă - 1 pahar de lapte, 50 g făină, 100 g unt gras, 4 gălbenușuri, 100 g zahăr și vanilie**

Frișca - 1 pahar de smântână, 100 g zahăr pudră, o lingură de dulceață, vișine, vanilie, 2 grame de gelatină.

**Crema din albușuri - 3 albușuri, 150 g zahăr, 70 g apă și ½ de linguriță de oțet sau zeamă de lămâie.** Se pun apa cu zahărul la fiert, până se fac bășici, după care albușurile se bat spumă tare, iar peste ele se pune siropul fiert și lămâia.

**Crema - 100 g unt gras, 4 linguri de lapte condensat, o lingură de sirop și dulceață din caise.**

## RULOURI CU GEM

**150 g brânză de vaci, 150 g unt, 150 g făină, 250 g zahăr, un vârf de linguriță de bicarbonat și un praf de sare.** Se frământă toate la un loc, apoi se face o foaie, se taie pătrate care se umplu cu gem, se ung cu ou, după care se coc la foc potrivit.

## RULOURI CU MERE (1)

Se face un aluat din **180 g făină, 2-3 linguri de smântână și puțină sare.** După aceea, se face al doilea aluat din **180 g făină și 120 g margarină.**

Se face primul aluat, se întinde un strat subțire din el și se așează al doilea aluat peste el. Se rulează și se dă la rece timp de o jumătate de oră să se odihnească, apoi se taie în patru părți egale care se întind și se umplu cu mere sau brânză de vaci. Se coace la foc iute, apoi, la final, se pudrează cu zahăr.

## RULOURI CU MERE (2)

**O cană de ulei (250 ml), ¾ de cană cu borș, drojdie cât o nucă, sare și făină cât cuprinde.**

Aluatul se face ca să fie moale la mână, apoi se face foaie, se taie fâșii și se adaugă umplutură din mere. Se taie segmente groase de șase până la șapte centimetri, care se coc în tavă neunsă, iar apoi cât sunt calde, se dau prin pudră de zahăr și prin vanilie.

# 9.2 CHECURI ȘI COZONACI

## CHEC CU BRÂNZĂ DULCE

**3 ouă, 19 linguri de ulei, optsprezece linguri de lapte, 19 linguri de zahăr, o linguriță de bicarbonat stins cu lămâie**

Toate se amestecă bine, la urmă se pun 18 linguri de făină și 2 plicuri de vanilie, apoi se tapetează o tavă dreptunghiulară. Punem compoziția în tavă, apoi, cu lingura, adăugăm următoarea cremă: **300 g brânză, 2 linguri de griș, zahăr după gust, 2 ouă și un plic de vanilie.** Dăm la copt timp de 40-45 de minute. La sfârșit, după ce s-a copt, o pudrăm cu zahăr pudră.

## CHEC CU MERE ȘI NUCI

**500 g mere curățate și tăiate în felii, ½ de lămâie (suc și coajă rasă), 4 linguri de brandy, rom sau esență, 50 g stafide, 100 g nucă tăiată, un vârf de cuțit de ghimbir sau scorțișoară, 200 g unt moale, 150 g zahăr, 3 ouă, 300 g făină și 2 lingurițe de praf de copt Dr. Oetker. 75 g gem de caise, încălzit și trecut prin sită, nuci întregi pentru decorat și 2 linguri de zahăr pudră – pentru glazură.**

Se încinge cuptorul la temperatură bună (200 grade), se unge cu ulei o tavă de chec și se tapetează cu făină. Amestecați merele cu două linguri de suc de lămâie. Separat se pun brandy, stafidele, nucile și ghimbirul. În alt vas, amestecați untul, zahărul, coaja de lămâie cu mixerul timp de cinci minute, apoi adăugați ouăle și bateți bine până devine ca o pastă. Adăugați merele și cerneți deasupra făina și praful de copt.

Amestecați bine cu o lingură și adăugați stafidele cu nucile și ghimbirul. Puneți compoziția în tavă cu lingura și dați la foc tare timp de 30 de minute, apoi reduceți temperatura la 180 de grade și lăsați să stea până la o oră. După ce s-a copt, lăsați câteva minute, apoi răsturnați pe un grătar de sârmă.

## CHEC CU NUCĂ

**Un pachet de praf pentru chec, 2 ouă, 100 ml ulei, 100 ml lapte, 100 g nucă măcinată, vanilie**

Se bate cu mixerul timp de 5 minute, apoi se adaugă nuca și un plic de vanilie, după care se coace în tavă tapetată cu unt și făină. La sfârșit, după ce s-a copt, turnăm peste chec o glazură făcută din **150 g zahăr pudră, 3 linguri de apă și o linguriță de scorțișoară.**

## CHEC CU STAFIDE ȘI SOS DE LĂMÂIE

**6 ouă, 8 linguri de zahăr, 1 ½ cană de făină, un pachet de margarină Bunica, coajă de lămâie, 100 g stafide înmuiate în coniac, sare și vanilie.** Pentru sos se pun zeama de la **2 lămâi, 4 linguri de zahăr, 100 g rom, 50 g stafide și 50 g migdale sau fistic.**

Se amestecă toate la un loc și se fierbe compoziția timp de cinci minute. Când este sosul legat, turnăm peste checul copt și decorăm cu felii de lămâie. Se bat ouăle cu sare, apoi se pune zahărul și margarina tăiată cubulețe, mirodeniile și se bate compoziția cu mixerul până devine spumoasă, apoi se adaugă făina și un praf de copt. Se coace în tavă tapetată cu unt și făină, timp de patruzeci și cinci de minute. După ce s-a copt, îl punem pe un platou și la final îl decorăm cu lămâie și sirop.

## CHEC MARMORAT

**2 căni de apă, 2 căni de zahăr, 100 g cacao, 250 g margarină, o esență de rom, sare, 2 ouă, 300 g făină, o lingură de bicarbonat, 2 linguri de zeamă de lămâie**

Apa, zahărul, cacaoa, margarina și sarea se pun la fiert, apoi luăm o cană de sirop și o dăm deoparte. În restul de compoziție, punem două ouă, esența, bicarbonatul, lămâia și făina. Se dă prin mixer timp de cinci minute, apoi punem în tava tapetată cu ulei și hârtie. Se coace timp de patruzeci și cinci de minute. După ce s-a copt, turnăm pe deasupra siropul care l-am oprit în cană. Lăsăm la rece până a doua zi, ca să se întărească glazura.

## CHEC RAPID

**5 ouă, 6 linguri de ulei, 6 linguri de apă, 300 g făină, 300 g zahăr**

Se pun la fiert zahărul și apa, se amestecă bine cu albușurile bătute spumă, după care se adaugă gălbenușurile pe rând, apoi uleiul, ca la maioneză și, la urmă, făina. Se tapetează tava cu unt și făină și se coace la foc potrivit.

## COZONAC

**3 kg făină, 700 g zahăr, 300 g unt, 200 g margarină, 15 ouă, 200 g drojdie, lămâie, vanilie, rom, sare, 200 g smântână, 600 g apă** (sau cât cuprinde). La urmă se frământă cu ulei și se lasă la crescut. După ce își dublează volumul, se împarte în șase părți egale și se fac cozonaci. Se umplu cu nucă, mac, rahat sau cacao.

Umplutura cu nucă - **600 g nucă măcinată, 300 g zahăr, coaja de la o lămâie, 2 pachete de vanilie, 6 ouă** întregi bătute spumă.

Umplutura cu mac - **500 g zahăr se fierb cu 500 g apă, după care se pun 600 g mac măcinat** și se fierbe până se îngroașă. După ce s-a răcit, se adaugă mirodenii.

## COZONAC OPĂRIT

**1 kg făină, 12 gălbenușuri, 500 ml lapte, 50 g drojdie, 4 linguri de smântână, 250 ml ulei, coajă de lămâie, o vanilie, o lingură de untură**

Punem la fiert 200 ml de lapte și opărim făina. Lăsăm la răcit, apoi facem maiaua din drojdie, sare, zahăr și puțin lapte cald, după care lăsăm să crească. Separat, se bat gălbenușurile cu zahăr, puțină sare și smântână. Din restul de lapte și zahăr, se fierbe un sirop și când s-a răcit puțin și maiaua a crescut, le amestecăm pe toate și frământăm timp de o oră, adăugând câte puțin ulei. Lăsăm să crească până își dublează volumul. Din această compoziție se fac 2 cozonaci care se umplu cu orice fel de umplutură: nucă, mac, rahat, stafide, mere sau brânză.

## COZONAC BUCOVINESC

**1 kg făină extra, 6 ouă, 200 g zahăr, 60 g drojdie, 500 g nucă, 2-3 linguri de cacao, 200 g stafide, 2 fiole de esență de rom, coajă de lămâie, 2 g sare, 2-3 linguri de smântână, o ceașcă de ulei, 600 ml de lapte pentru frământat**

Nuca pentru umplut - 100 g apă se fierbe cu 250 g zahăr, apoi punem nuca să se umfle, după care adăugăm cacaoa cu coaja de lămâie și 6 albușuri bătute spumă.

Pentru aluatul *de babe* (de Paște), punem **8 gălbenușuri la 1 kg de făină, 5 linguri de smântână și 100 g unt**. Aluatul trebuie să fie mai gras și frământăm timp de o oră.

## COZONAC DE CIOCOLATĂ CU ALUNE

**150 g ciocolată amăruie, 6 ouă, 200 g unt, 150 g făină, 150 g zahăr, 2 pachete de vanilie, 200 g alune măcinate, o linguriță de praf de copt, un pachet de praf de budincă de ciocolată, 2 linguri de rom, zahăr pudră și sare**

Se rade ciocolata, apoi se bat albușurile spumă cu puțină sare. Se face o cremă spumoasă din unt, zahăr și vanilie, după care se încorporează gălbenușurile. Se amestecă alunele, ciocolata, praful de budincă și praful de copt, după care se încorporează câte puțin împreună cu romul în cremă. Se pune aluatul într-o formă de colac unsă cu unt și se lasă la cuptor circa o oră la foc potrivit. Se lasă la răcit cel puțin șase ore, iar la final, se pudrează cu zahăr sau se acoperă cu glazură de ciocolată.

## COZONAC MOLDOVENESC

**1 kg făină extra, 6 ouă, 250 g zahăr, 60 g drojdie, o fiolă de esență de rom, coajă de lămâie, o linguriță de sare, 2 linguri de smântână, 100 g unt, 600 ml lapte cald, 75 ml de ulei**

Punem făina în vasul în care frământăm, facem loc la mijloc unde punem drojdia înmuiată cu două linguri de zahăr și 100 ml din laptele cald, după care lăsăm o jumătate de oră la crescut. Adăugăm gălbenușurile frecate cu zahăr, aromele, smântâna și untul. Începem să frământăm, adăugând câte puțin lapte cald, până când se dezlipește aluatul de pe mână. La urmă, adăugăm câte puțin ulei și frământăm până când terminăm uleiul. Lăsăm la crescut acoperit cu un prosop, până când aluatul își dublează volumul. Împărțim aluatul în două părți și facem doi cozonaci umpluți cu nucă, mac, rahat, stafide, brânză sau mere, după preferință.

Nucă pentru 2 cozonaci – **400 g nucă măcinată, 300 g zahăr, coaja de la o lămâie, 4 albușuri bătute spumă și puțină sare**. Se bat albușurile spumă cu zahăr, apoi adăugăm nuca, lămâia și sarea. Amestecăm bine și cu această cremă umplem cozonacii; se așează în tavă, se lasă să crească, după care se ung cu ou pe deasupra și se dau la cuptor timp de o oră.

**Macul - 400 g mac măcinat, 300 g zahăr, 250 g apă, coajă de lămâie, 3 linguri de ulei, 2 ouă, 50 g stafide, puțină sare și esență de rom.** Se pune la fiert apa cu zahăr, din care se face un sirop legat, adăugăm macul, sarea și uleiul, după care lăsăm să dea câteva clocote, apoi dăm la răcit. După ce s-a răcit, adăugăm lămâia, stafidele, ouăle și esența de rom și amestecăm totul foarte bine.

## **PANDIȘPAN**

**7 ouă, 300 g zahăr, zeama și coaja de la o lămâie, o lingură de cacao, 4 linguri de ulei, 250 g făină**

Se bat albușurile spumă cu zahărul, după care adăugăm, pe rând, câte un gălbenuș, zeama și coaja de la lămâie, uleiul și la urmă făina. Coacem în tavă tapetată cu ulei și făină, punem compoziția și, la urmă, în puțină compoziție, adăugăm cacaoa. Lăsăm la copt timp de patruzeci și cinci de minute până la o oră.

## **9.3 BLATURI DE TORT ȘI FOI PENTRU PRĂJITURI**

### **BLAT *DELICIA***

**6 ouă, 100 g zahăr, 200 g nuci măcinate, 100 g unt, 2 linguri de cacao, 100 g făină și o linguriță de bicarbonat**

Se face un blat care se coace, apoi, când s-a răcit, se taie în două părți, după care se umple cu cremă, după dorință. Blatul se face într-o tavă pătrată.

### **BLAT DE TORT (1)**

**4 gălbenușuri, 100 g nuci măcinate, 300 g zahăr pudră, 200 ml apă clocotită, 1 plic de praf de copt, 4 linguri de făină, albușurile bătute spumă, mirodenii și 2 linguri de pesmet.**

## **BLAT DE TORT (2)**

**340 g zahăr, 100 ml lapte, 250 ml unt topit, 50 g cacao, 3 ouă, 300 g făină, ½ de linguriță de praf de copt și 1 plic de zahăr vanilat.**

În untul topit punem laptele, zahărul și cacaoa; se dau la clocotit timp de două minute, apoi se lasă la răcit și adăugăm făina cu praful de copt, gălbenușurile, pe rând, apoi albușurile bătute spumă. Punem la copt în tavă tapetată cu făină. Se ornează cu frișcă bătută, cu frunzulițe din ciocolată și ciocolată rasă - 300 g frișcă, 100 g ciocolată menaj, 16 frunze de trandafir și ciocolată rasă.

## **BLAT PENTRU TARTĂ CU ZMEURĂ**

**100 g unt, 4 linguri de lapte, 100 g zahăr, 200 g făină, 2 ouă, 1 plic praf de copt, 1 pachetel de zahăr vanilat și un borcan de zmeură.**

Se freacă untul cu zahărul, se adaugă vanilia și ouăle pe rând, apoi praful de copt amestecat cu făina și laptele. Se amestecă bine, apoi se pune compoziția în tava tapetată cu unt și făină, după care se pune deasupra un borcan din boabe de zmeură. După ce s-a copt, se pudrează cu zahăr pudră.

## **BLATURI CU MIERE**

**200 g zahăr, 1 ou, 2 linguri de miere, o linguriță de bicarbonat, 50 g unt, 4 linguri de lapte, 450 g făină**

Se fierb timp de 5 minute; se dă compoziția la o parte, apoi adăugăm făina; se frământă, după care se coc patru foi. Se pot umple cu orice fel de cremă. Blaturile se fac în tavă pătrată.

## **FOI CU AMONIAK**

**5 linguri de zahăr, 1 ou, 5 linguri de ulei, 5 linguri de lapte, 10 linguri de făină, o linguriță de amoniak stins cu lapte și mirodenii.**

Se bat ouăle cu zahăr timp de 15 minute, apoi se adaugă restul și se face o singură foaie. Dacă doriți mai multe, dublați compoziția. Umplutura se face cu orice fel de cremă.

## **FOI CU CACAO**

**250 g făină, 50 g untură, 50 g zahăr, o linguriță de bicarbonat, 2 linguri de cacao, 1 ou și smântână** pentru frământat un aluat fraged. Pentru a face patru foi, trebuie să frământăm o porție și jumătate din cantități.

Crema – se fierbe **o budincă de vanilie** cu **400 ml lapte, 4 linguri de zahăr și 1 plic de vanilie**. Rece, o amestecăm cu **200 g unt frecat cu 150 g zahăr pudră**.

#### **FOI CU CREMĂ DE LĂMÂIE**

**100 g zahăr, 1 ou, 5 linguri de untură, o linguriță de bicarbonat stins cu oțet, 7 linguri de lapte și 300 g făină**. Se fac trei foi.

Crema – **70 g făină, 200 g zahăr, 400 ml lapte și 3 pachetele de vanilie** se fierb, iar când crema s-a răcit, se amestecă cu **200 g unt și zeama de la o lămâie**.

#### **FOI CU MIERE DE ALBINE (1)**

**4 linguri de ulei, 5 ouă întregi, 250 g zahăr, 350 g miere de albine, 2 lingurițe de bicarbonat sau de amoniac și făină cât cuprinde**.

Se face un aluat din care se fac foi subțiri cât muchia de cuțit, care se coc în tavă tapetată cu făină și se înțeapă cu furculița.

Crema de lămâie - **400 g lapte se fierb cu 200 g zahăr, în care se pun 3 linguri de zeamă dizolvată în lapte** rece și se fierbe până se îngroașă. Separat, se freacă **250 g unt cu 2 pachete de zahăr vanilat**, până se face ca o spumă, apoi se amestecă cu crema din lapte rece și se adaugă **zeamă de lămâie**, după gust. După ce se umplu foile cu cremă, se pune deasupra o glazură făcută din 2 linguri de zahăr, 2 linguri de cacao, 2 linguri de apă și unt cât o nucă.

#### **FOI CU MIERE DE ALBINE (2)**

**4 linguri de lapte, 3 linguri de miere, 1 ou, 100 g unt, 1 și ½ pahar de zahăr, un vârf de cuțit de bicarbonat sau praf de copt, făină cât cuprinde**.

Toate se pun într-o cratiță la Bain-Marie. După ce s-a răcit compoziția, se adaugă bicarbonatul și făina și se fac patru foi pe dosul tăvii.

Crema - se pune la fiert **1 litru de lapte**; când clocotește se adaugă **un pahar de griș**. Se fierbe până se face ca o mămliguță, apoi se dă la rece; separat se freacă **200 g unt cu 300 g zahăr**. După gust, se pun **vanilie, coajă de lămâie** și se face o cremă care se freacă bine. Se umplu foile două câte două, iar la mijloc se pune **gem de caise**.

#### **FOI CU MIERE DE ALBINE (3)**

**250 g miere de albine, 250 g zahăr, trei ouă întregi, coajă de lămâie, 500 g făină, o lingură de bicarbonat și 50 g oțet**. La final, se face un aluat care se lasă de astăzi pe mâine.



#### **FOI CU MIERE DE ALBINE (4)**

**250 g miere de albine, 250 g zahăr, 250 g margarină, 5 linguri de smântână, o linguriță de amoniac, o linguriță de bicarbonat, sare, mirodenii și făină cât cuprinde.** Aluatul se lasă să stea o zi până la copt.

**Crema I - 400 g nucă măcinată, 400 g zahăr și 100 g apă, 250 g unt.** Din apă și zahăr se face un sirop, apoi se opărește nuca, după care se freacă untul spumă și se amestecă cu nuca înmuiată, iar la final, se umplu foile.

**Crema II – în 500 ml de lapte se fierb 2 pachete de budincă de fructe și se lasă la răcit. Separat, se freacă 250 g unt spumă și se amestecă cu budinca și cu esență. La sfârșit, se umplu foile.**

#### **FOI CU MIERE DE ALBINE (5)**

**500 g untură, 6 ouă, 400 g zahăr, 400 g miere, coaja și zeama de la o lămâie, o lingură de bicarbonat, o linguriță de amoniac stins cu 400 g lapte dulce sau iaurt, făină cât cuprinde.**

Se bat ouăle cu zahărul și mierea, după care se adaugă restul din compoziție. Se frământă bine și se lasă aluatul de azi pe mâine. Foile se coc în tavă unsă cu ulei.

#### **FOI CU MIERE DE ALBINE (6)**

**200 g zahăr, 100 g nuci măcinate, 2 ouă întregi, 250 g miere lichidă, o lingură rasă de bicarbonat și 500 g făină;** se frământă aluatul și se lasă de astăzi pe mâine la rece. La sfârșit, se coc trei foi în tavă pătrată sau rotundă.

#### **Foi cu miere de albine (7)**

**5 ouă, 4 linguri de zahăr, 4 linguri de miere de albine, o linguriță de bicarbonat stins cu oțet, 4 linguri de ulei, făină cât cuprinde și arome.** Se amestecă și se fac trei foi în tavă pătrată.

#### **FOI IOANA**

**3 căni de făină, o cană de smântână, 250 g margarină și sare,** după care se fac foi pe dosul tăvii.

**Crema – 400 ml lapte, 2 pahare de zahăr;** zahărul se arde și se stinge cu 200 ml de lapte, iar restul de lapte se amestecă cu **2 linguri de făină** și se pune peste siropul de zahăr, după care se pun **50 g unt** și se dă la o parte. La final, se adaugă **o cană de nuci măcinate** și se umplu foile.

## **FOI MANDICA**

**500 g făină, 100 g zahăr, 2 ouă întregi, un vârf de cuțit de bicarbonat, smântână cât să cuprindă făina și sare.** Rezultă 4 foi se coc pe dosul tăvii.

**Crema – 500 ml lapte, 150 g zahăr, 4 linguri de făină, 300 g unt și 500 g magiun.**

Se face o cremă fiartă care, după ce s-a răcit, se amestecă cu untul frecat spumă. Se umplu foile cu cremă și la mijloc se pune magiun. La sfârșit, deasupra se presară nucă măcinată.

## **FOI PENTRU CREMSCHNITT**

Primul aluat se face din **6 linguri de apă, 2 ouă, o linguriță de sare, 4 linguri de smântână, 4 linguri de ulei, 3 linguri de oțet și făină cât cuprinde.** După aceea se face al doilea aluat, din **500 g unt sau margarină și 150 g făină.**

Se face un aluat din prima compoziție și se întinde o foaie, peste care se întinde cu cuțitul aluatul al doilea, apoi se împăturește în trei. Operațiunea se repetă de 3 ori, după care se lasă la rece cel puțin două ore. Se pot face foi pe dosul tăvii, se taie fâșii late, care se umplu cu gem, rahat sau mere.

## **FOI RULADĂ**

**5 ouă, 5 linguri de zahăr, 5 linguri de făină și 2 linguri de ulei.**

Se bat albușurile spumă, se adaugă gălbenușurile, pe rând, apoi se pun făina și uleiul, după care se coace la foc iute. Pe o tavă se pune hârtie și apoi se toarnă compoziția, se coace, după care se dezlipește de pe hârtie și se taie bucăți la fel ca pentru o ruladă. La sfârșit, se umple cu orice fel de cremă.

## **FOI DE ȘTRUDEL UMPLUTE, GLASATE CU VIN ROȘU**

**200 g paste fierte, 500 g brânză de vaci, 100 g stafide, coajă de portocală, 200 g zahăr, 5 gălbenușuri, o lingură de scorțișoară, 2 pachete de vanilie și 5 albușuri bătute spumă.**

Se așează între foi de ștrudel, stropite cu ulei, compoziția din paste cu brânză, se dă la cuptor timp de patruzeci de minute, apoi, la final, se pudrează cu zahăr. Se porționează și se servește cu sos de vin roșu pe deasupra. Se pune în tigaie o lingură de făină albă și amestecăm până se usucă bine, după care stingem cu **300 g vin roșu și 150 g zahăr.** Amestecăm până obținem o cremă ca smântâna. Cu acest sos servim ștrudelul copt.

## FOI DE TORT

**400 g făină, 280 g unt, 120 g nuci, 120 g zahăr și zeama de la o lămâie.** Se frământă toate la un loc, după care se fac 3 foi.

Crema - **120 g gem, 120 g zahăr și 7 albușuri** bătute spumă timp de o oră. Se bat albușurile cu zahăr, se adaugă gemul, iar, la final, se umplu foile.

## 9.4 TARTE, TORTURI

### TARTĂ CU CIOCOLATĂ

**150 g ciocolată menaj, 3 linguri de cacao și o cană de cafea lichidă** se amestecă bine și se fierb timp de 2 minute. Se bat spumă **4 albușuri cu 100 g zahăr**. În ciocolata topită se adaugă **4 gălbenușuri** și amestecăm încet până se omogenizează, apoi adăugăm și albușurile bătute spumă și mestecăm încet. Se coace în forme mici tapetate cu hârtie. Punem compoziție de un centimetru și dăm la copt timp de 6 minute, apoi peste tarta coaptă, mai punem un strat de un centimetru grosime și lăsăm la copt timp de 8 minute. După aceea, o scoatem din formă și o punem pe o farfurie decorată cu un sos de vanilie, făcut din **200 ml de lapte, 100 g zahăr, 2 gălbenușuri, o lingură de făină, 1 plic de vanilie**. Se amestecă toate la un loc și se fierb la Bain-Marie până se îngroașă puțin.

### TARTĂ CU FRUCTE (1)

**3 ouă, 300 g zahăr, 300 g smântână, 300 g făină, 1 praf de copt, 1 pachetel de vanilie**

Batem ouăle cu zahărul, adăugăm smântâna, vanilia, praful de copt și făina. Tapetăm o tavă cu ulei și făină, apoi punem compoziția, peste care adăugăm **1 kg fructe** fără sâmburi. Dăm tava la copt timp de 30-40 de minute. După ce s-a copt, o pudrăm cu zahăr pudră.

### TARTĂ CU FRUCTE (2)

**1 kg fructe** fără sâmburi – **vișine, caise, prune și coacăze**, apoi **6 ouă** se bat spumă

cu **300 g zahăr, adăugăm 150 ml de ulei, 1 praf de copt stins cu oțet, 1 plic de vanilie și 300 g făină**

Punem compoziția în tavă tapetată cu ulei și făină, adăugăm deasupra fructele cu miezul în sus și dăm la copt timp de 25-35 de minute. Pudrăm cu zahăr, după coacere.

### **TARTĂ CU FRUCTE (3)**

**3 ouă, 400 g făină, 150 g unt, 100 g zahăr.** Pentru ornat, **100 g portocale, 100 g căpșuni, 100 g mere și 100 g banane**

Amestecați ouăle cu untul și zahărul spumă, apoi adăugați făina și întindeți compoziția într-o formă mare de tartă, pe care o coaceți la cuptor timp de 15-20 de minute. Amestecați, pe foc mic, **200 ml de lapte cu 2 plicuri de șarlotă de vanilie**, și după ce s-a îngroșat, dați gust de zahăr și mirodenii, apoi o puneți peste tarta coaptă. Lăsați să se răcească, după care o ornați cu fructe tăiate felii.

### **TARTĂ CU MERE**

**125 g margarină, 125 g zahăr, 3 ouă, 200 g făină, sare, 1 praf de copt și arome** 2/3 din aluat se pune în tavă, apoi 750 g mere tăiate sub formă de semilune se așează în cerc pe tot aluatul, după care, o treime din aluat și trei linguri de lapte se amestecă și se împarte peste mere. Se adaugă apoi 100 gr. de unt tăiat bucățele, iar deasupra se pun zahăr și scorțișoară. Prăjitura se face în tavă rotundă.

### **TARTĂ CU PRUNE**

Aluatul - **30 drojdie, 100 ml lapte cald, 50 g zahăr, 300 g făină, 1 praf de sare, 50 g unt moale, 1 ou.** Umplutura - **2,5 kg prune, 30 g zahăr, ½ linguriță scorțișoară, 2 linguri zahăr candel** - de presărat pe deasupra

Se dizolvă drojdia în lapte și se lasă la dospit timp de 20 de minute, după care, într-un castron, amestecăm zahărul, untul, făina și oul. Adăugăm laptele cu drojdia și facem aluatul, apoi lăsăm aluatul să crească timp de 30 de minute, acoperit cu un prosop. Prunele se spală și se scot sâmburii. Aluatul se frământă din nou, apoi îl întindem și-l așezăm în tava tapetată cu unt și făină. După aceea, punem prunele pe deasupra și presărăm peste ele zahărul și scorțișoara. Dăm tava la cuptor timp de 45 de minute, după care se lasă la răcit și apoi se presară deasupra zahăr candel sau pudră.

### **TARTE PENTRU UMPLUT**

**450 g făină, 300 g unt, 2 gălbenușuri, sare, 200 g apă rece**

Se frământă toate la un loc, după care se lasă aluatul timp de o oră la rece, apoi se pune în forme la copt, la foc moderat. La final, după ce s-au răcit, tartele se umplu cu spumă, șarlotă sau frișcă.

## **TIRAMISU - TORT FĂRĂ CUPTOR**

Pe un pat de **200 g biscuiți măcinați**, amestecați cu **200 g zahăr pudră**, **150 g unt topit**, **1 fiolă esență de rom**, **1 lingură de cacao**, se pune o cremă făcută din: **600 g brânză dulce de vaci**, pasată și amestecată cu **300 g frișcă bătută și gălbenuș frecat spumă cu zahăr și 150 g coniac**. După aceea, amestecăm cu **300 ml de cafea solubilă**, **300 g zahăr și 25 g gelatină topită**. După ce am pus inelul de carton la patul de biscuiți, punem crema de brânză amestecată cu gelatină, apoi lăsăm timp de o jumătate de oră la rece. La sfârșit, luăm inelul și ornăm cu frișcă și ciocolată.

## **TORT (1)**

**7 ouă bătute, o cană de zahăr, o cană făină și coajă de lămâie rasă**

Se face un pandișpan din ingredientele de mai sus, se coace și, după ce se răcește, se taie în 3 foi, care se umplu cu gem și felii de mandarine, peste care punem cu lingura gelatină topită în suc de fructe sau vin alb. La final, ornăm deasupra cu frișcă și fructe.

## **TORT (2)**

**60-70 nuci prăjite și măcinate apoi opărite, 250 g lapte fierbinte, 6 albușuri bătute spumă cu 6 linguri de zahăr**. Se adaugă **gălbenușurile, vanilia și coaja de lămâie**, după care se amestecă cu nucile răcite și se adaugă o lingură de făină. La sfârșit, se umplu cu frișcă sau cremă de ciocolată.

## **TORT – 3X3**

**Blatul I - 4 ouă, 4 linguri de zahăr, 4 linguri de făină, coajă de lămâie și vanilie.**

Se bat ouăle spumă cu zahărul, se pun mirodeniile, sarea și făina, se face un blat galben.

**Blatul II - 4 ouă, 4 linguri de zahăr, 2 linguri de cacao, 3 linguri de făină, esență de rom și coajă de lămâie.** Se bat ouăle spumă cu zahărul, se adaugă mirodenii, cacaoa și la urmă făina, după care se coace în tavă tapetată la foc potrivit.

**Blatul III - 4 ouă, 4 linguri de zahăr, coaja de la o lămâie, sare, 4 linguri de nucă măcinată și 2 linguri de făină.** Se bat ouăle spumă cu zahăr, se adaugă mirodeniile, nuca și făina, iar la sfârșit, se coace în tavă tapetată la foc potrivit.

Crema - se freacă spumă **300 g unt cu 400 g zahăr pudră și vanilie**. Separat, se fierb la foc mic **750 ml de lapte**, în care se pun, când clocotește, **6 gălbenușuri frecate cu 6 linguri de zahăr și 8 linguri de făină**. Se amestecă bine să nu facă cocoloși și se lasă să fiarbă câteva clocote. Apoi se dă deoparte, se amestecă până se răcește și adăugăm câte puțin din crema de unt. Când este gata, o împărțim în trei părți – o parte se lasă galbenă, în cea de-a doua se pun **2 linguri de cacao** sau 200 g ciocolată menaj topită, iar în cea de a treia se pun **2 linguri de ness**. Se așează pe platou blatul cu cacao, iar peste el, se pune crema de ness, după care foaia albă și crema de cacao, apoi foaia din nucă și crema de vanilie. Se îmbracă tortul în cremă, după care, la sfârșit, radem deasupra ciocolată.

## **TORT BEZEA**

**10 ouă, 1 kg zahăr, 450 g miez nucă, 2 linguri de făină, 400 g unt, 100 g cacao, 100 g coniac sau rom, 2 pachetele de vanilie, coaja de la o lămâie și esență de migdale**

Blatul - se bat spumă cele 10 albușuri cu 500 g zahăr, apoi se adaugă 200 g nucă tăiată mărunt cu cuțitul, 250 g nucă măcinată, coaja de la lămâie, două linguri de făină și sare. Compoziția se împarte în două sau trei părți, după dorință. Se coc în tavă tapetată cu ulei și hârtie, la foc potrivit, apoi se lasă la răcit.

Crema – cele 10 gălbenușuri se bat cu 300 g de zahăr pe baie de abur până se topește zahărul, adăugăm apoi 16 linguri de cafea lichidă și 100 g cacao, după care amestecăm până devine ca o smântână groasă și dăm la răcit. Separat, se bate untul spumă cu 200 g zahăr și adăugăm crema de cacao, câte puțin, până o încorporăm toată. Romul se amestecă cu vanilia și esența de migdale, apoi însiropăm foile și le umplem cu cremă. La final, se decorează cu frișcă sau ciocolată topită.

## **TORT BUTURUGĂ**

Blatul - se bat spumă **5 albușuri cu 5 linguri de zahăr, apoi se adaugă gălbenușurile, 100 g nucă măcinată și 2 linguri de pesmet**. După ce s-a copt, se rulează și se dă la răcit.

Crema - **200 g zahăr, 2 linguri de cacao, 2 ouă întregi și 3 linguri de lapte**. Se amestecă bine și se fierbe pe baie de aburi până se îngroașă, apoi se dă la rece. Separat se freacă **400 g unt** spumă, în care se adaugă crema fiartă, apoi se adaugă **o ciocolată menaj rasă**.

Desfacem rulada, o ungem cu cremă și rulăm iarăși, după care, cu restul de cremă, decorăm rulada. Deasupra putem pune nucă măcinată, cocos sau bomboane pentru decor.

## **TORT CREMOS CU CIOCOLATĂ (20 de porții)**

**175 g margarină, 150 g zahăr, 3 plicuri zahăr vanilat, 3 ouă, 300 g făină, 3 lingurițe praf de copt, 18 buc. batoane mici de ciocolată umplută cu nucă de cocos, 50 g cocos ras, 2-3 linguri gem de caise, 400 g frișcă, o lingură de cacao**

Se freacă margarina cu zahărul și un pachetel de vanilie, apoi se adaugă, pe rând, ouăle. După aceea, se amestecă cu făina și praful de copt și se încinge cuptorul.

Aluatul se toarnă în formă tapetată cu făină, apoi cincisprezece batoane de ciocolată se scufundă în aluat, după care se coace timp de patruzeci și cinci de minute. În continuare, miezul de cocos se rumenește puțin, gemul se încălzește până devine mai fluid, apoi se răstoarnă blatul. Toată suprafața se acoperă cu gem de caise, după care se presară nua de cocos și se lasă la răcit. Peste frișcă, se adaugă zahărul vanilat și se amestecă până se topește tot zahărul. Două treimi din frișcă se întind pe blat, iar restul se păstrează pentru ornat. La sfârșit, peste frișcă se presară cacao, după care se decorează cu restul de frișcă și trei batoane de ciocolată tăiate felii.

## **TORT CU ANANAS ȘI FRIȘCĂ**

**3 ouă, 200 g zahăr, 250 ml lapte, vanilie, rom, fructe din dulceață, 40 g gelatină, 800 g frișcă, o foaie din pandișpan, 1 cutie compot de ananas, 150 g sirop, dulceață și o lingură de amidon**

Se pune foaia de pandișpan pe o tavă, apoi se învelește cu o centură de hârtie care se prinde cu o clamă. Peste ea se pune compoziția făcută din trei ouă bătute cu zahăr și laptele fiert cu amidon. Când este rece, se pune jumătate din frișcă, gelatina înmuiată în sirop de ananas, vanilia și romul; se amestecă bine, după care se dă la frigider până se întărește. Apoi se pun deasupra fructele din compot peste care se toarnă siropul din dulceață și se mai lasă la rece timp de 20 de minute. După ce s-a întărit, se răstoarnă pe un platou, se scoate hârtia de pe margine și se ornează cu restul de frișcă și fructe din dulceață.

## **TORT CU BANANE**

**1 blat de tort, 5 banane, 1 plic gelatină, 100 ml vin, 150 ml suc de mere, 5 linguri zahăr, 4 foi de gelatină, 650 ml frișcă, 100 g ciocolată, 24 bețișoare de napolitane și ½ întăritor de frișcă**

Blatul se învelește cu un inel de tort sau cu un brâu de carton, apoi stropim blatul cu puțin lichior de banane sau coniac, după care îl acoperim cu jumătăți de banană.

Peste banane, punem vinul amestecat cu sucul de mere, zahărul și plicul de gelatină și lăsăm să se întărească. Înmuiem gelatina în puțină apă, apoi batem 400 ml de frișcă cu două linguri de zahăr, apoi adăugăm trei foi de gelatină dizolvate. Batem bine frișca și turnăm peste tort, se topește ciocolata în 125 ml de frișcă și adăugăm restul de gelatină topită. Turnăm ciocolata peste tort și punem la rece timp de trei ore.

Îndepărtăm inelul din jurul tortului, batem 125 ml de frișcă și adăugăm întăritorul.

Facem câteva floricele pe tort cu aparatul de şpriţat şi aşezăm beţişoare de napolitană pe tort.

### **TORT CU BRÂNZĂ DE VACI**

**1 kg brânză, 200 g smântână, 350 g zahăr, 1 plic zahăr vanilat, 200 g stafide stropite cu rom**

Se amestecă bine toate la un loc şi se lasă să stea timp de 20 de minute. După aceea, punem **200 ml de suc de fructe şi 30 g gelatină** la înmuiat, apoi o încălzim pe baie de abur până devine lichidă. Amestecăm lichidul de gelatină cu **150 ml de lichior de portocale**. Turnăm lichiorul în compoziţia de brânză şi dăm prin mixer timp de 5 minute, după care, facem un blat din **200 g biscuiţi, 75 g unt, 2 linguri de zahăr pudră, 3 linguri de nucă măcinată, 2 linguri de cacao, o fiolă de esenţă de rom şi 50 ml de lichior**. Amestecăm bine şi întindem pe un celofan forma unui blat, apoi punem un cerc din carton, după care, turnăm crema de brânză peste blat şi lăsăm 4-6 ore. La final, aşezăm tortul pe un platou şi-l decorăm cu frişcă şi fructe colorate - kiwi, portocale sau caise.

### **TORT CU CACAO**

**Blatul - 4 ouă, 10 linguri de apă, o cană de zahăr, 6 linguri de făină, 6 linguri de nucă măcinată şi o linguriţă de amoniac stins**

Se freacă gălbenuşurile cu zahăr, adăugând câte puţin, alternativ cu apa, apoi se bate bine până se topeşte zahărul, adăugând făina, nucile şi amoniacul. La urmă, punem albuşurile bătute spumă. Se coace în tavă tapetată cu ulei şi făină la foc potrivit.

**Crema - 400 g unt, 100 g cacao, 300 g zahăr, 6 linguri de apă.**

Se fierb apa, zahărul şi cacaoa până se îngroaşa şi se dau la răcit. Apoi se amestecă cu untul frecat spumă şi cu o esenţă de rom. La final, tăiem blatul în trei foi, ungem cu cremă şi pe margine îl barotăm cu nucă prăjită şi sfărâmată.

### **TORT CU CĂPŞUNI**

**Blatul - 80 g unt topit, 4 ouă, 120 g zahăr, 1 plic vanilie, 60 g făină, 60 g amidon şi 50 g mac măcinat.** Se face aluatul, se coace în formă rotundă şi, când este rece, se taie în două straturi.

**Crema - 800 g căpşuni, 1 kg brânză de vaci, 150 g zahăr, sucul şi coaja de la o lămâie, 6 foi de gelatină, 250 ml frişcă, 1 pachet praf gelatină albă, 250 ml suc de vişine şi 150 g marţipan**

Se amestecă brânza de vaci cu zahăr, sucul de lămâie şi gelatina înmuiată, apoi se amestecă cu frişca bătută. Pe prima foaie, se aşează un strat de căpşuni şi două treimi din brânză. Se pune a doua foaie, după care crema şi fructele. Gelatina se amestecă



cu zahăr și suc, apoi se toarnă peste fructe. Marțipanul se amestecă cu zahărul pudră și se întind fâșii late cu care se înconjoară blatul.

### **TORT CU CIOCOLATĂ (1)**

**9 ouă, 3 linguri făină, 8 linguri apă, 400 g zahăr, 400 g unt, 100 g cacao**

Se dau la fiert apa, zahărul, untul și cacaoa, apoi se face un sirop, după care se adaugă gălbenușurile, pe rând. Se face o cremă omogenă care se împarte în două, o parte se dă la rece, iar la cealaltă parte se adaugă făină și albușurile bătute spumă, după care se pune la copt, timp de patruzeci și cinci de minute. După ce s-a copt, se umple cu crema rămasă la frigider și la final se pudrează cu cacao.

**Crema - 250 g unt, 175 g miere, 250 g nuci pisate fin, 1 pachetel de zahăr vanilat, 6 ouă**

Bateți până la omogenizare untul și mierea, apoi adăugați nucile și vanilia. În alt vas, bateți bine gălbenușurile și le adăugați compoziției. Puneți totul într-o formă unsă cu unt și lăsați-o pentru a se întări. Se servește cu cremă de ciocolată, apoi se pot adăuga la cremă și albușurile bătute spumă.

### **TORT CU CIOCOLATĂ (2)**

**Blatul - 10 ouă, 12 linguri de zahăr, 2 linguri de pesmet, 2 linguri de făină și 20 linguri de nucă măcinată.** Frecăm gălbenușurile cu zahăr, adăugăm albușurile bătute spumă tare, apoi adăugăm pesmetul, nucile, făina și un vârf de cuțit de bicarbonat. Amestecăm bine, după care coacem la foc potrivit în tavă rotundă tapetată cu făină și ulei.

**Crema - 4 gălbenușuri, 300 g zahăr, un pachet de cacao și 2 ciocolate.** Se amestecă, pe baie de aburi, până devine ca o smântână groasă. Separat se bat spumă **400 g unt**, și când este crema rece, se amestecă bine. Se însiropează foile cu **250 g apă, 100 g zahăr și 100 g rom.**

La final, blatul se taie în 4 foi, se însiropează, se umple cu cremă, iar deasupra se pune ciocolată rasă. Această cremă se poate folosi și la tort din pișcoturi ornat cu frișcă și dulceață de căpșuni.

### **TORT CU FANTA**

În tavă dreptunghiulară se face un blat din **5 ouă, 5 linguri de zahăr și 5 linguri de făină.** Peste blat punem o cremă din **1 l de fanta, 3 budinci de vanilie, 150 g zahăr,** care se fierb la Bain-Marie. Peste cremă se pune **un rând de biscuiți fini înmuiți în lapte (Petit beurre),** iar deasupra glazură de ciocolată și frișcă.

## **TORT CU FRUCTE (1)**

**1 cutie compot de piersici, 1 cutie compot de caise, 6 ouă, o cană de zahăr , o cană de făină, un pachetel de vanilie și coajă de lămâie rasă**

Se bat ouăle spumă cu zahăr, apoi se adaugă vanilia, lămâia și făina. Se coace în tavă tapetată cu ulei și făină la foc potrivit. După ce s-a răcit, tăiem blatul în 3 felii. Prima foaie o însiropăm cu sirop de la piersici, după care punem un strat de piersici, peste care punem blatul al doilea. Pe acesta îl însiropăm cu compot de caise și adăugăm un strat de caise, apoi punem al treilea blat cu sirop din ambele feluri. Deasupra turnăm o cremă făcută din vanilie, ornăm cu fistic sau fructe din compot și puțină frișcă. Pe margine barotăm cu alune prăjite.

## **TORT CU FRUCTE (2). Rețetă de post pentru 30 de porții**

**2 kg frișcă Hulala, 500 g zahăr, 6 portocale, 4 mandarine, 4 banane, 200 g stafide, 125 g gelatină, 2 cutii compot de ananas, 3 fiole de esență de vanilie, 50 g coniac /vodcă, 500 ml suc de portocale**

Fructele curățate, tocate le amestecăm cu coniacul și o esență. Zeama de la compot și sucul de fructe le amestecăm cu gelatina, lăsăm la umflat, apoi o încălzim pe Bain-Marie. Frișca o batem spumă cu zahărul, o vanilie și 5-6 linguri de gelatină topită. Aceasta o amestecăm cu fructele, apoi punem frișca, amestecăm și o așezăm în forma tapetată cu nylon și felii de portocală. Apoi dăm la rece. După două ore, răsturnăm pe platou și la final ornăm cu frișcă.

## **TORT CU FRUCTE ȘI GELATINĂ**

Blatul - 6 ouă, o cană de zahăr, o cană de făină, coaja și zeama de la o lămâie. Se freacă gălbenușurile cu zahăr, se adaugă sare, coaja și zeama de lămâie, apoi albușurile bătute spumă, iar la urmă făina. Se coace în tavă tapetată cu ulei și făină la foc potrivit. După ce s-a răcit, se taie cu cuțitul și se fac 3 foi.

Crema - 200 g unt, 200 g zahăr, 200 g cremă de castane, 100 g alune sau nucă măcinată, 300 ml vin roșu. Se freacă toate spumă, apoi ungem foile însiropate cu suc de fructe aromat. se fierb cu zahăr, după care se pun 20 g gelatină. Amestecăm bine și punem în trei vase identice fructe diferite - vișine, căpșuni și portocale, deasupra turnăm 300 ml de vin cu gelatină și lăsăm să se întărească până a doua zi. A doua zi punem foaie, ungem cu cremă, punem un strat de fructe aspicate, iar foaie, iar cremă și fructe. Deasupra ornăm cu desen floral din fructe crude peste care punem un strat din suc aromat cu gelatină, care le păstrează culoarea intactă și un luciu elegant.

## **TORT CU GEM ȘI FRUCTE**

**7 ouă, 300 gr. de zahăr, o cană de făină, 400 gr gem, 2 portocale, 2 banane, 2 mandarine, 20 g gelatină, 300 g frișcă, sare, coajă de portocale**

Se freacă gălbenușurile cu zahărul spumă, se adaugă mirodeniile, făina și albușurile bătute spumă, apoi se coace la foc potrivit. După ce s-a răcit, se taie blatul în 3 foi. Fiecare foaie se stropește cu rom sau coniac, se unge cu gem de piersici și felii de portocală peste care punem cu lingura gelatină înmuiată în suc de fructe și repetăm până la ultima foaie. La final, deasupra punem frișcă.

## **TORT CU MANDARINE ȘI BOMBOANE**

**4 ouă, 200 g zahăr, 1 pachetel de zahăr vanilat, 200 g făină, o linguriță de praf de copt, 600 g mandarine, 9ă bomboane de ciocolată, 250 g brânză de vaci, 150 g smântână, o linguriță de zeamă de lămâi, 600 ml frișcă, 50 g migdale**

Se încinge cuptorul, în timp ce se bat spumă albușurile cu zahărul vanilat, zahărul și patru linguri de apă rece. Adăugăm ușor gălbenușurile, făina și praful de copt. Compoziția se pune în tavă tapetată la copt, timp de treizeci de minute, apoi se lasă blatul la răcit. Mandarinele din compot se lasă la scurs, câteva bucăți se păstrează pentru ornat, iar restul se taie mărunt. Bomboanele se sfărâmă și se amestecă cu brânza de vaci, smântâna și zeama de lămâie. Se adaugă mandarinele și 500 g frișcă amestecându-se ușor. Blatul se taie pe jumătate; punem o jumătate pe platou și însiropăm cu suc de la compot, apoi se acoperă cu jumătate de cremă, după care punem cealaltă jumătate și deasupra restul de cremă. Tortul se prinde cu un carton și se lasă la rece timp de patru ore. La sfârșit, se acoperă cu frișcă, se ornează cu mandarine, napolitane și migdale fin tăiate.

## **TORT CU MERE (1)**

**Blatul - 6 ouă, o cană de zahăr, o cană de făină, 2 linguri de ulei și coajă de lămâie**

**Crema - 250 ml vin alb, 370 g zahăr, 1 ½ baton scorțișoară, 4-6 cuișoare, 1 kg mere, 12 foi de gelatină albă, 400 g brânză de vaci, sucul și coaja de la o lămâie, 60 ml lichior de fructe, 750 g frișcă, 12 fructe de zmeură, 10 g ciocolată**

Se pune pe foc vinul, 250 g apă, 100 g zahăr, jumătate de bețișor de scorțișoară împreună cu două - trei cuișoare, timp de 10-15 minute. Se curăță 700 g mere, se taie în patru, se scot sâmburii și se taie cuburi mari, apoi se fierb în vin timp de 7-8 minute, după care se scot și se lasă la răcit. Se dă fiertura prin strecurătoare și se mai fierbe timp de cinci minute. Se înmoaie șase foi gelatina timp de o oră și se diluează în fiertură, apoi se amestecă cu bucățile de măr și se lasă la răcit. Se taie blatul în două și se unge cu dulceață primul blat, iar peste dulceață se pun merele. Brânza se amestecă cu 150 g zahăr, coaja și sucul de lămâie și 20 g lichior de fructe; apoi se bat 250 ml de frișcă și se adaugă la amestec. Se așează peste mere și

se pune alt blat și se apasă ușor. Se lasă la frigider timp de trei până la patru ore, apoi se îmbracă în frișca rămasă de la brânză. Se bate restul de frișcă cu 20 g zahăr, până se întărește. După ce îmbrăcăm tortul, pe margini și pe deasupra facem cu spritul o spirală la mijloc și dăm la rece. Se fierb 250 ml de apă cu restul de lichior și de zahăr, scorțișoara și cuișoarele. Se curăță restul de mere, se scoate mijlocul, se taie fructele în inele; 12 bucăți și se fierb în sirop timp de 5 minute. Restul de gelatină înmuiată se amestecă cu siropul de la fiertura merelor. Merele reci se ung cu siropul cald și se așează pe tort în formă de cerc. În fiecare inel de măr, se introduce câte o boabă de zmeură. Pe spirala din frișcă se presară ciocolată rasă.

## **TORT CU MERE (2)**

Într-o cratiță de 3 litri punem **100 g zahăr** și caramelizăm. Peste zahăr punem **50 g unt și o lingură de pesmet**, apoi tapetăm cratița. Curățăm merele cât încap în cratiță unul lângă altul, scobite la mijloc, iar în scobitură punem câte un miez de nucă sau fructe din dulceață.

Dăm cratița la cuptor ca să se coacă merele. Între timp facem un pandișpan din **6 ouă, o cană de zahăr, coaja și zeama de la o lămâie, 3 linguri de ulei, o cană de făină și un praf de copt**. Scoatem cratița cu merele coapte și turnăm compoziția de pandișpan peste mere, după care dăm iar la cuptor timp de trei sferturi de oră până la o oră. După ce s-a copt, batem **500 g frișcă cu 200 g zahăr și 1 plic de vanilie** cu care acoperim tortul. Blatul se răstoarnă pe un platou cu merele deasupra, iar peste mere punem frișca.

## **TORT CU NUCI (1)**

Blatul - **8 albușuri, 400 g zahăr pudră, 5 lingurițe cacao, 250 g nuci măcinate, 2 linguri pesmet**

Crema - **300 g unt, 100 g cacao, 200 g zahăr, vanilie, coajă rasă de portocală, 8 gălbenușuri** Pentru glazură se poate folosi frișcă sau șerbet.

Se face un sirop din câteva linguri de apă cu zahăr, se parfumează cu vanilie sau portocală, se dă la o parte și se acoperă cu un prosop ud. Se bat albușurile spumă și se amestecă cu compoziția răcorită, apoi se dă din nou la fiert pe marginea plitei, până când se îngroașă și se dă la rece. Separat, se bate untul spumă și se amestecă cu cacaoa și cu crema răcită, după care se umplu foile și se ornează cu frișcă.

## **TORT CU NUCI (2)**

**250 g nucă, 250 g zahăr, 500 g făină, 500 g unt, vanilie și puțină sare**

Se frământă un aluat din care se fac 4 foi care se umplu cu orice fel de cremă.

### **TORT CU NUCI (3)**

**8 gălbenușuri, 500 g zahăr, 500 g nucă măcinată, 3 linguri de pesmet, coaja și zeama de la o lămâie, o linguriță de scorțișoară**

Se bat gălbenușurile cu zahărul, se adaugă albușurile bătute spumă, apoi nuca, lămâia, pesmetul, scorțișoara, după care se pun la copt în tavă tapetată. După ce s-a răcit, se taie în trei părți, iar umplutura se face dintr-o cremă din lămâie, cacao sau ness. După aceea, deasupra turnăm o glazură făcută din **320 g zahăr, 3 linguri de apă și zeama de la o lămâie**.

### **TORT CU PORTOCALE**

**1 portocală mare sau 2 mici, 150 g nucă măcinată, 3 linguri de cacao, 200 g zahăr, 7 ouă**

Peste nuca măcinată amestecată cu cacao se adaugă portocala dată prin răzătoare, 7 gălbenușuri (pe rând), apoi albușurile bătute spumă. Se pune în tavă tapetată cu făină și se coace la foc potrivit. Se umple cu cremă Finetti sau cu frișcă.

### **TORT CU PRAF DE ÎNGHEȚATĂ**

**Blatul - 5 ouă, 5 linguri de apă, 5 linguri de zahăr, arome și o cană de făină**

**Siropul - 10 linguri de zahăr, apă și esență de vanilie**

**Glazura - 100 ml lapte cu 1 pachet de frișcă praf sau frișcă gata preparată**

Se bat albușurile spumă și se pune câte puțin zahăr, până rezultă o bezea. Separat, se amestecă gălbenușurile cu apa, apoi se pun puțin câte puțin peste albuș. Amestecând ușor, se adaugă făina, apoi punem în tavă tapetată cu făină și dăm la copt. După ce s-a răcit, se taie în trei felii care se însiropează cu siropul obținut la rece. Crema se face cu mixerul, bătând frișca cu laptele. Este foarte consistentă, în cremă putem pune fructe confiate sau jeleuri. La final, se ornează cu fructe, frișcă și ciocolată.

### **TORT CU SUC DE PORTOCALE (DE POST)**

**O cană de zahăr, o cană de ulei, o cană de suc de portocale, 3 căni de făină, un plic de zahăr vanilat, esență de vanilie, 5-6 picături de șofran, un vârf de cuțit de sare, o linguriță de bicarbonat stins cu lămâie**

Se bat cu mixerul timp de 5 minute, apoi se coace în tavă tapetată la foc potrivit timp de 30-35 de minute. După ce s-a răcit, se taie în trei foi, se umple cu cremă de cafea sau cacao. Se face o cremă din **3 plicuri de praf de cremă de vanilie Dr. Oetker, 10 linguri de zahăr pudră, 400 ml de suc de portocale**. Punem praful de cremă și zahărul, apoi sucul și mixăm 5-6 minute. Stropim foile cu puțin lichior de fructe, apoi ungem foile cu cremă. Îmbrăcăm tortul cu cremă, apoi decorăm cu frișcă Hulala sau cu puțină cremă amestecată cu cacao.

## **TORT DE NUCI LA RECE**

**Blatul - 200 ml apă sau lapte, 200 g zahăr, 50 g cacao, 500 g nuci prăjite și măcinate**

Nucile se pun la fiert cu apa, zahărul și cacaoa. Se amestecă bine și foarte repede până devine ca o mămăligă. Se ia de pe foc și se așează pe platou - prin răcire crema devine tare.

**Crema - 100 ml apă sau lapte, 15 linguri de zahăr, 100 g cacao, 2 linguri de zeamil sau făină, 500 g unt, 2 gălbenușuri**

Se fierbe laptele cu zahărul, cacaoa și zeamilul câteva minute, se ia de pe foc, apoi se încorporează încet untul; dacă se taie, se adaugă ouăle și se mai dă puțin pe foc până își revine.

Când se răcește, cu ajutorul unui cuțit, se ornează pe deasupra cu frișcă cu alune, migdale, portocale și banane. Ca să fie mai gustos, se face cu două zile înainte și se ține la frigider.

## **TORT DE POST (1)**

**1 kg frișcă Hulala, 2 căni de zahăr, 2 pachetele zahăr vanilat, 2 banane, 2 portocale, 2 mandarine, 100 g stafide, o cutie compot de ananas, o cană de suc de portocale, 5 plicuri de gelatină Dr. Oetker, 50 g coniac sau lichior de stropit fructele tocate, 2 kiwi pentru ornat.**

Frișca se bate la mixer, cu zahărul și vanilia, până se întărește, apoi luăm din frișca bătută o treime pentru ornat. Gelatina o punem la înmuiat în zeama de la compot și cu sucul. După ce s-a umflat, o încălzim pe Bain-Marie până devine lichidă. În frișca bătută, punem gelatina caldă câte puțin și amestecăm bine până se încorporează toată, apoi punem fructele stropite cu coniac. Pregătim forma tapetată cu nylon și portocale peste care punem compoziția la întărit. După două ore, o răsturnăm pe platou și ornăm cu frișca oprită și kiwi.

## **TORT DE POST (2)**

**O cană de ulei, 1 și ½ cană de Cola, o cană de zahăr pudră, 2 linguri de cacao, o linguriță de amoniac sau bicarbonat, drojdie cât jumătate de nucă, făină cât cuprinde**

Din aceste ingrediente (făină ca la un aluat de chec mai gros) se face o compoziție bine legată, care se coace la foc potrivit. După ce s-a răcit, se taie în două, se însiropează cu puțin lichior de cafea, apoi se umple cu cremă făcută din **4 linguri de margarină, 4 linguri de zahăr pudră și 2 linguri de ness**. Se face o cremă spumoasă care se așează între foi. Deasupra se pun trei linguri de gem de caise și se presară deasupra gem nucă de cocos sau nucă măcinată.

## **TORT DIPLOMAT**

**800 g smântână, 8 ouă, 400 g zahăr, 2 linguri de gelatină, pișcoturi, vanilie, stafide, ananas, portocale și banane**

Se bat gălbenușurile cu zahăr pe baie de aburi, până se face ca o smântână groasă, apoi separat se înmoaie gelatina în zeama de la compot. După ce se răcește crema de ouă, se adaugă gelatina, frișca, fructele tăiate cubulețe și albușurile bătute spumă. Se pune în tavă celofan sau nylon, se toarnă compoziția cu fructe cu tot și se lasă la rece. La sfârșit, se răstoarnă pe un platou și se ornează cu frișcă și ciocolată.

## **TORT DIPLOMAT CU JELEU**

**8 ouă, 200 ml lapte, 50 ml rom, 30 g gelatină, 800 g frișcă, 2 zahăr vanilat, 100 ml apă, 2 pachete de limbi de pisică**

Gelatina se înmoaie timp de treizeci de minute în apă rece, apoi se pune la fiert cu laptele și ouăle bătute cu zahăr și vanilie. Se amestecă până se îngroașă, apoi se dă la răcit. După ce s-a răcit, se amestecă cu frișca și se pun fructe, după dorință, apoi se pune în tavă tapetată cu celofan și se lasă la frigider timp de trei - patru ore. Se răstoarnă pe platou și se lipește un garduț din pișcoturi, care se leagă cu o fundiță colorată. Deasupra se pune un jeleu făcut din **250 ml apă, 250 g zahăr, 300 g fructe și 50 g gelatină**. După ce s-a întărit, se ornează cu trandafiri sau frișcă.

## **TORT DIPLOMAT CU LAPTE PRAF**

**500 g zahăr, o cană de apă, 250 g lapte praf, o cutie compot de ananas, 2 portocale, 150 g stafide, 4 plicuri gelatină, 2 plicuri zahăr vanilat, 1 k frișcă bătută**

Se fierbe zahărul cu apa până se face un sirop legat, se pune laptele praf și se amestecă bine. Adăugăm apoi gelatina dizolvată în zeama de la compot, stafidele, bucățile de ananas și jumătate din frișca bătută. Tapetăm o cratiță cu pungă de nylon, peste care punem rondele de portocală. Peste rondele, punem compoziția din lapte și dăm la rece timp de o oră. Scoatem tortul din cratiță și-l punem pe platou, apoi decorăm cu restul de frișcă și ciocolată rasă.

## **TORT DIPLOMAT DE POST**

**1 kg frișcă Hulala, o cutie de ananas, 2 portocale, 200 g stafide, 2 mandarine, 2 banane, 30 g gelatină, 300 g zahăr, esență de vanilie și 2 pachete de întăritor de frișcă**

Frișca se bate spumă cu zahăr, apoi se adaugă praful întăritor, vanilia, gelatina înmuiată în zeama de la ananas, după care încălzită, răcorită și amestecată cu frișcă. După aceea adăugăm o parte din fructe și o răsturnăm într-un vas tapetat cu celofan

până se întărește. La sfârșit, îl răsturnăm pe un platou, luăm celofanul și ornăm deasupra cu restul de fructe și puțină frișcă.

### **TORT DIPLOMAT *PUȘA***

**350 ml lapte, 250 g zahăr, 5 ouă, un praf de budincă, vanilie**

Se amestecă toate la un loc, după care se pun la fiert timp de 10 minute, apoi se lasă la răcit. Când compoziția este caldută, se adaugă gelatina înmuiată în puțină zeamă de compot și **300 g frișcă**. Amestecul se pune în formă tapetată cu pișcoturi, după care punem în formă tot felul de fructe și se lasă la întărit. La final se răstoarnă pe un platou și se ornează cu frișcă.

### **TORT *DOINA***

**2 pachete de pișcoturi, 300 g unt, 2 tablete de ciocolată, 5 ouă, 250 g zahăr pudră, 3 linguri de cacao, stafide, alune, un păhărel mic de apă, 1 plic de frișcă**

Crema: se scoate apa din unt și se freacă cu zahărul, adăugând pe rând câte un gălbenuș. Se pun apa, cacaoa și ciocolata la fiert. După ce s-a răcit, se adaugă alunele și stafidele. Albușurile se bat spumă și se amestecă ambele creme. Într-o cratiță de trei litri, se pune celofan și un rând de pișcoturi însirocate în puțin lapte pe toate părțile, apoi se pune cremă și pișcoturi până se termină compoziția. Se lasă la rece până a doua zi, iar la final se răstoarnă pe un platou și se ornează cu frișcă și felii de portocale sau alte fructe.

### **TORT ECLER**

**4 ouă, 100 g ulei, o cană de apă, 200 g făină**

Se face compoziția de ecler și cu poșul se pune în tava unsă cu ulei un colac rotund, iar din rest se fac gogoșele. După ce s-au copt, se așează pe platou colacul și gogoșile umplute cu cremă de vanilie și la final, se ornează cu frișcă.

Crema - **6 ouă, 300 g zahăr, 1 l lapte, 200 g făină, coajă de lămâie, 200 g unt, vanilie și albușurile** bătute spumă.

### **TORT ESPRESSO DE FRIȘCĂ**

Blatul de ciocolată - **3 ouă, 150 g zahăr, 60 g făină, 40 g amidon, un vârf de cuțit de praf de copt, 2 linguri de cacao**

Crema - **4 foi de gelatină, 2 cești espresso tare, 600 ml frișcă, 60 g zahăr, 4 linguri gem de prune, fulgi de ciocolată Mocca**

Se încălzește cuptorul la 175 de grade, se bat ouăle cu 3 linguri de apă rece, adăugând și zahărul în ploaie. Apoi se amestecă făina, amidonul, praful de copt și



cacaoa. Se așează hârtie cerată în formă, se toarnă coca și se coace timp de 20 de minute, după care se scoate din formă și se dă la răcit. Pentru umplutură, se înmoaie gelatina în apă rece și se topește în espresso fierbinte, amestecând continuu. Batem frișca cu zahărul, apoi se pun deoparte șase linguri de frișcă pentru ornat. Se amestecă gelatina espresso cu restul de frișcă. Blatul se taie în două, iar partea de jos se unge cu gem de prune. Se întinde jumătatea din cremă mocca pe blat, se pune deasupra cealaltă jumătate de blat și se decorează cu frișcă, folosind șprițul. Se lasă tortul să se răcească timp de două - trei ore. Înainte de a-l servi, se ornează cu fulgi de ciocolată mocca și cafea espresso.

## **TORT FĂRĂ OU**

**2 căni de griș, 2 căni de nucă măcinată, 2 căni de apă, 2 căni de zahăr**

Se amestecă toate la un loc și se lasă să stea timp de patru – cinci ore, apoi se adaugă două linguri de făină, două lingurițe de bicarbonat stins cu oțet și puțină sare. Se coace la foc potrivit un singur blat. Se poate umple cu orice fel de cremă. Pentru crema de unt, trebuie însiropate foile.

**Crema - 300 ml apă, 300 g zahăr, 1 pachetel budincă de vanilie, 300 g margarină**

Se pun la fiert apa cu zahărul și când clocotesc se adaugă budinca de vanilie dizolvată în 50 ml de apă și se amestecă până se îngroașă, apoi dăm la răcit.

Margarina frecată spumă o amestecăm cu crema fiartă, după care adăugăm o vanilie și umplem tortul.

## **TORT LA METRU**

**12 ouă, 600 g zahăr, 150 ml ulei, 2 căni de făină, 50 g cacao, coajă și zeamă de lămâie, 1 praf de copt**

Se bat albușurile spumă cu zahăr, apoi se adaugă pe rând gălbenușurile, uleiul, mirodeniile și la urmă făina. Se fac două checuri, unul cu cacao și unul fără cacao. După ce s-au răcit, se taie felii și se umplu cu cremă de vanilie, cacao sau cafea. Se unge fiecare felie cu cremă și se așează în rând, una galbenă, una cu cacao. Deasupra se face o glazură din altă cremă sau din ciocolată. La final, se taie în formă de V.

## **TORT LINTZER**

**250 g făină, 250 g unt, 8 ouă, 500 g zahăr, 250 g migdale, 20 g scorțișoară, lămâie rasă, 1 borcan de gem și 1 ou, pentru uns**

Se freacă untul spumă cu zahăr pudră, se adaugă gălbenușurile fierte tari și date prin sită, coajă de lămâie, migdale și scorțișoară, apoi se frământă repede cu făină, până se face o cocă. Din jumătate de aluat se face o foaie cât tava peste care punem gem sau dulceată, iar din restul de aluat facem fășii subțiri și dăm forma unui grătar peste

gem. După aceea, pe margine facem un rulu de jur - împrejur, apoi ungem cu ou bătut și dăm la cuptor. La final, se servește pudrat cu zahăr pudră.

### **TORT MASCOTĂ**

**300 g unt, 9 linguri de zahăr, 100 g cacao, 5 ouă, 100 g nuci, vișine din vișinată, stafide, portocale zaharisite**

Untul se amestecă cu 4 linguri zahăr și cacao, apoi ouăle se bat la baie de aburi cu 5 linguri de zahăr până se îngroașă ca o frișcă. Se ia cu lingura din a doua compoziție și se amestecă bine cu prima compoziție, alternând cu nucile măcinate sau pralinate și tăiate. Se adaugă vișinele, stafidele și coaja de portocale. Se tapează cu celofan o formă de chec sau de tort și se pune compoziția, apoi se dă la rece. La sfârșit, se ornează cu frișcă.

### **TORT PUȘA**

**4 ouă, 10 linguri de apă, o cană de zahăr, 6 linguri de făină, 6 linguri de nucă, o linguriță de amoniac stins**

Se freacă gălbenușurile cu zahăr, care se pune câte puțin, alternativ cu apa, până se dizolvă zahărul, după care se toarnă făina, nucile și amoniacul stins. Se adaugă albușurile bătute spumă, apoi se coace în tavă tapetată la foc potrivit, după care se taie în două părți. La mijloc se pune o foaie din pandișpan făcută din **3 ouă, 3 linguri de zahăr și 3 linguri de făină**.

Crema - **400 g unt, 100 g cacao, 300 g zahăr, 6 linguri de apă**. Se fierb apa cu zahărul și cacao. După ce s-a răcit, se amestecă cu untul frecat spumă.

### **TORT RECE**

**250 g unt, 250 g pișcoturi, 250 g zahăr pudră, 4 gălbenușuri fierte, 2 ouă crude, 150 g nuci măcinate, 4-5 linguri de cacao, 500 g frișcă, cicoare**

Se freacă untul cu zahărul și ouăle timp de un sfert de oră, apoi se adaugă nucile.

Separat, se fierb **5 linguri de cacao cu 4 linguri de zahăr și 4 linguri de cicoare**.

După ce s-a răcit, se amestecă cu compoziția de mai sus. Această cremă se pune între pișcoturi și se dă la rece.

### **TORT SPECIAL DE CIOCOLATĂ**

Blatul - **225 g ciocolată amăruie, patru ouă, două linguri de zahăr, 100 g unt, 100 g făină și o linguriță de praf de copt**

Se freacă ouăle cu zahărul, se adaugă făina, praful de copt, albușurile spumă și la urmă ciocolata topită. Se amestecă bine și se coace la foc potrivit. După ce s-a răcit, se taie în trei felii.

**Crema închisă la culoare: 350 g ciocolată, 50 g unt, 300 g frișcă, 2 linguri de coniac**

Se topește ciocolata pe baie de aburi, apoi se pune untul, coniacul și frișca bătută, se amestecă bine, după care se așează în primele două foi care se pun înapoi în forma în care s-au copt;

**Crema albă: 350 g ciocolată albă, 50 g unt, 300 g frișcă.** Se prepară ca și crema neagră, după care se așează în celelalte foi. Dați la frigider, timp de 4-5 ore. Pentru cârlionții de ciocolată, se folosesc **100 g ciocolată amăruie** și pudră de cacao pentru presărat.

## **TORT ȘAH**

**Blatul - 250 g margarină sau unt, 250 g zahăr pudră, 250 g făină, 6 ouă, 1 praf de copt stins cu zeamă de lămâie, sare, vanilie, coajă rasă de lămâie, 2 linguri de cacao**

Se freacă untul cu zahărul, după care adăugăm pe rând câte un gălbenuș, apoi mirodeniile, praful de copt și făina, iar la urmă, albușurile bătute spumă. Împărțim compoziția în două părți, care se pun în pungi de nylon, una o lăsăm galbenă, iar pe cealaltă o amestecăm cu două linguri de cacao. Se ia o tavă rotundă, se tapetează cu ulei și făină apoi cu punga punem compoziția în tavă, un rând galben, un rând cacao și facem foi pe rând. Dacă pe prima o începem cu galben, cacao, a doua foaie o începem cu cacao, galben. Așa facem trei foi pe care le însiropăm cu **cafea** amestecată cu **100 ml de lichior de cafea**. Foile se pot umple cu ce dorim - frișcă, ciocolată, cremă de ness, cremă de nucă, de preferat, se face o umplutură cu frișcă și cacao. Se glasează cu ciocolată topită.

## **TORT XENIA**

**450 g zahăr, 200 ml de apă, 12 ouă, 100 g cacao, 400 g nuci, puțină frișcă**

Se fierbe un sirop făcut din zahăr și apă, se lasă să clocotească bine. După ce se răcește adăugăm gălbenușurile, cacao, 200 g de nuci tăiate, 200 g de nuci măcinate și albușurile bătute spumă. Se coace în tavă tapetată cu făină timp de o oră, iar după ce s-a răcit se îmbracă totul în frișcă. La final, se decorează cu ciocolată rasă.

## **TORT ZIUA ȘI NOAPTEA**

**Ziua – 4 ouă, zahăr** cât greutatea ouălor, **o lingură de făină, un praf de copt și arome** – se face un pandișpan, care se taie în două după coacere.

Noaptea – **6 ouă, 250 g zahăr, 200 g nuci măcinate, 50 g pesmet, un praf de copt, o linguriță de cacao** – rezultă un blat maron, care se taie în două.

Crema – **150 g unt, 100 g zahăr, 2 ouă, 300 g ciocolată menaj rasă**.

La sfârșit, se așează în ordinea: noaptea – cremă – zi – cremă – noaptea.

### **TURTĂ DULCE (1)**

**6 linguri de zahăr** se pun la ars și se sting cu o cană de apă. Apoi se amestecă alte **6 linguri de zahăr cu 2 linguri de miere, 6 linguri de ulei, 50 g nucă, 10-15 cuișoare, o linguriță de bicarbonat, 100 ml de vin și un bob mic de drojdie**.

Peste compoziția amestecată, turnăm siropul de zahăr și făină cât cuprinde la fel ca la compoziția de chec. Se dă la copt, la foc potrivit, timp de 45 de minute, până la o oră. După ce s-a copt, se pudrează cu zahăr. Este o rețetă de post.

### **TURTĂ DULCE (2)**

**2 kg zahăr, 1 l de ulei, 1 l de vin, 100 ml de oțet, 50 g bicarbonat, 100 g drojdie, coaja de la două lămâi, sare, cuișoare, făină cât cuprinde și 800 gr. de miere**.

1 kg. de zahăr se pune la ars și se stinge cu 2 l de apă, după care lăsăm siropul la răcit. Este o rețetă de post, făcută pentru 4 porții.

Separat, se amestecă zahărul, mierea, uleiul, vinul, drojdia, bicarbonatul, lămâia, sarea, cuișoarele, oțetul și siropul răcit. Apoi adăugăm făina și turnăm în tăvi tapetate cu unt și făină, după care se coace la foc potrivit, timp de o oră. După dorință, la final, putem pune nuci sau bucățele de rahat.

### **TURTĂ DULCE (3)**

Se ard **250 g zahăr**, apoi se sting cu 500 ml apă, după care se adaugă încă **250 g zahăr** și se face un sirop. După ce s-a răcit se adaugă **3 gălbenușuri, 5 linguri de ulei, 3 lingurițe de amoniac și o linguriță de bicarbonat stins cu lapte** sau apă caldă. Se mai pun **cuișoare sau scorțișoară** măcinate. Se adaugă făină, cât cuprinde, pentru a obține un aluat potrivit. Se întinde o foaie nu prea subțire și se taie în forme diferite sau cu ajutorul unui pahar, după care se coc la foc potrivit. Din **3 albușuri și 250 g zahăr pudră** se face o bezea din care se ia cu lingura și se pune pe foaia fierbinte sau se fac forme, apoi se amestecă toate într-un lighean.

### **TURTĂ DULCE NATALIA**

**200 g zahăr, 1 ou, 3 linguri de miere, 3 linguri de ulei, ½ de pahar de apă, ½ de linguriță de bicarbonat, 350 g făină, sare, cuișoare, scorțișoară și lămâie rasă**. Se bat toate la un loc cu mixerul, iar la urmă, se pune făina și se coace la foc potrivit,

apoi se toarnă deasupra o glazură făcută din cacao, peste care se presară nucă de cocos sau nucă măcinată.

## 9.5 PRĂJITURI CU FRUCTE

### MERE UMLUTE CU GEM, BRÂNZĂ ȘI BEZEA

Umplutura se face din **12 mere potrivite, 12 bucăți de miez de nucă, 12 lingurițe de gem și 2 albușuri** bătute bezea cu **125 g zahăr tos**.

Se spală merele și se scobesc pe la codiță cu un vârf de cuțit, apoi, în fiecare măr scobit, se pune o bucată de miez de nucă și o linguriță de gem. Se pun în tavă tapetată cu zahăr ars caramel și se coc pe jumătate. Apoi se scot și se pune cu poșul pe fiecare măr câte o bezea și se dă la cuptor la foc mic. Se servesc stropite cu puțin lichior de fructe. Gemul și nuca se pot înlocui cu brânză de vaci, amestecată cu zahăr și mirodenii.

### PELTEA DE MERE

**3 kg mere acrișoare, 2 lămâi, 3 l apă și o cantitate egală din sucul** obținut după fierberea fructelor

Merele sănătoase se spală și se curăță de orice lovire și se taie felii subțiri. Se pun într-o cratiță la fiert, dar mai întâi, se stropesc cu sucul de la lămâie, apoi se pune apa peste ele, până trece de fruct, adică să fie acoperite cu apă. Se pun la flacără normală până încep să clocotească, apoi reducem focul și lăsăm să fiarbă timp de o oră, până se înmoaie fructele. Scurgem merele printr-o sită de inox, smălțuită sau din plastic. Legăm pe gura unui vas larg o pânză rară de tifon și punem merele să se scurgă lent. Lăsăm până a doua zi, apoi amestecăm sucul, măsurăm cantitatea și punem cantitate egală de zahăr. Lăsăm pe foc, amestecând din când în când, până se topește zahărul și dă în clocot. Lăsăm la foc mare, apoi controlăm să vedem dacă este gata. Punem în frigider la răcit și, dacă este tare și sticlos pe deasupra, înseamnă că este gata. Se pune în vase calde uscate și se acoperă cu celofan înmuiat în coniac. La final, se acoperă și se dau în cămară.

## **PLĂCINTĂ CU ALUNE ȘI MERE**

**300 g făină, 150 g untură, 200 g zahăr, 100 g alune măcinate, 2 ouă, praf de copt, 1 kg mere rase, zahăr vanilat, 100 g zahăr pudră, ½ linguriță de scorțișoară măcinată fin**

Amestecăm făina cu praful de copt, apoi adăugăm untura, zahărul, alunele, vanilia și ouăle, după care se face un aluat potrivit de tare. Un sfert din aluat îl dăm deoparte, restul se întinde uniform în tavă și se pun merele rase și stoarse de zeamă, amestecate cu zahărul pudră și scorțișoară. Din aluatul rămas, se fac forme de gratii care se pun pe stratul de mere. Se coace la foc iute și se pudrează cu zahăr pudră.

## **PRĂJITURĂ CU FRUCTE**

**10 ouă, 10 linguri de zahăr, 10 linguri de făină, 3 linguri de apă, 3 linguri de ulei, 1 kg fructe - caise, vișine, cireșe, prune, 1 plic vanilie sau coajă de lămâie**  
Se bat ouăle spumă cu zahăr, se adaugă apa și uleiul, alternativ, iar la urmă, făina. Compoziția se pune în tavă tapetată cu ulei și făină; așezăm fructele, apoi dăm la cuptor la foc potrivit. La sfârșit, pudrăm cu zahăr vanilat și o lingură de zahăr pudră. Când s-a răcit, o porționăm.

## **PRĂJITURĂ CU GEM ȘI MERE**

**400 g făină, 200 g cartofi fierți pisați, 170 g margarină, 150 g zahăr, o linguriță de amoniac stins, oțet, vanilie și sare**

Se face un aluat care se împarte în două, iar în a doua jumătate, se pune o lingură de cacao. Tava se unge cu margarină și se tapetează cu făină, după care se pune foaia cu cacao în tavă, peste ea turnăm gem, iar peste gem punem mere călite. În continuare, așezăm foaia albă și o înțepăm cu furculița. După ce s-a copt, turnăm deasupra o glazură de ciocolată. La final, se servește rece.

## **PRĂJITURĂ CU MERE**

**Aluatul 1 - 2 căni de făină, ¾ cană de apă, 2 linguri de ulei, o lingură de oțet**  
**Aluatul 2 - o cană de făină, 250 g unt, untură sau margarină.**

Primul aluat se întinde sub formă de foaie subțire, se așează cel de-al doilea și se rulează. Aluatul rulat se împarte în șase porții egale, care se lasă la rece de azi pe mâine. Se ia câte o porție și se întinde cu sucitorul în lung și în lat. Pe o margine, se pun merele și apoi se rulează, se taie după dorință și se coc la foc iute. După ce s-au copt, se dau prin zahăr pudră. În loc de mere, se poate pune brânză sau nuci.

## **PRĂJITURĂ CU MERE ȘI ZMEURĂ**

**6 linguri de unt, 2 cești de făină, o linguriță de praf de copt, 1/2 ceașcă de zahăr pudră, 4 cești de mere curățate, tăiate cubulețe, o ceașcă de stafide, o ceașcă de zmeură, 2 ouă bătute bine, o ceașcă de vin spumant alb**

Se unge o tavă cu puțin unt, peste care se pune pergament. Se amestecă într-un vas făina, praful de copt și untul până se face compoziția ca fărâmiturile de pâine, apoi se adaugă zahărul, merele și stafidele. Se toarnă ceașca de vin, ouăle bătute și la urmă zmeura, apoi se amestecă ușor, ca să nu se strivească zmeura. Se toarnă compoziția în tavă și se dă la copt, la temperatură de 190 de grade; se lasă până când prăjitura devine aurie. Se lasă la răcit, apoi se pudrează cu zahăr. Se servește dimineața la cafea sau ca desert.

## **PRĂJITURĂ CU NUCĂ (1)**

**140 g unt, 140 g făină, 2 linguri de apă, 1 gălbenuș și sare**

Se amestecă toate, după care se fac două foi. Una se pune în tavă, peste ea se pune crema.

Crema: **6 ouă 140 g zahăr, 140 g nucă.** Gălbenușurile se freacă cu zahărul, se adaugă albușurile spumă nua măcinată. Deasupra se pune cealaltă foaie și se dă la cuptor. Când este gata, se pudrează cu zahăr pudră și se taie cubulețe.

## **PRĂJITURĂ CU NUCĂ (2)**

**1 ou, 5 linguri 5 ulei, 5 linguri de lapte, o linguriță de amoniac stins cu lămâie, făină și sare**

Crema - o cană de 250 g smântână, o cană de zahăr și o cană de nuci măcinate. Se frământă toate ingredientele și se fac trei foi subțiri pe dosul tăvii, la foc potrivit. Smântâna se bate cu zahărul, apoi punem nua și umplem foile. Se lasă să stea două - trei zile ca să se înmoaie. La final, se pudrează cu zahăr pudră.

## **PRĂJITURĂ CU NUCĂ (2)**

**Foile - 150 g untură, 100 g zahăr, 400 g făină, 3 linguri de lapte sau smântână, 1 ou întreg, 1 praf de copt, facultativ 2 linguri de cacao**

Se face o cocă, după care se împarte în două. Se întinde prima foaie în tavă, peste ea punem un strat de gem din caise, peste care se pune o umplutură făcută din **250 g nucă măcinată, 250 g zahăr, 1 plic de vanilie și spuma de la 4 albușuri.** Se pune a doua foaie și se dă la copt. Când este coaptă, peste prăjitura fierbinte se pune o glazură făcută din **4 gălbenușuri frecate cu 200 g zahăr pudră,** peste care radem ciocolată. Prăjitura fiind fierbinte, se usucă glazura. În loc de nucă putem pune cocos,

dar neapărat în aluat trebuie pusă cacao pentru ca prăjitura să aibă un aspect foarte plăcut.

### **Prăjitură cu nuci și miere**

**3 linguri de făină, 6 linguri de nuci pisate, 3 linguri de miere, 5 g drojdie, 3 ouă**  
Frământați împreună făina, mierea și gălbenușurile de ou. Atunci când obțineți o cocă uniformă, adăugați albușurile, nucile și drojdia, apoi frământați totul bine, după care puneți la copt în tavă tapetată cu unt. Se coace la foc moderat, iar la final, se servește rece.

### **PRĂJITURĂ CU STRUGURI**

**250 g făină, 125 g unt, 2 ouă, 100 g zahăr, lămâie rasă**

Se frământă toate la un loc, se întinde o foaie de un centimetru grosime, care se coace numai pe jumătate. Se scoate și se presară o lingură de pesmet peste care adăugăm **700 g struguri boabe**, presărate cu 50 g zahăr. Deasupra punem o compoziție făcută din **3 ouă** bătute spumă cu **3 linguri de zahăr și 100 g făină**, după care compoziția se coace la foc potrivit.

### **PRĂJITURĂ CU VIȘINE**

**2 ouă, 300 g zahăr, 300 g făină, 100 ml ulei, 50 ml de apă, o lămâie, rom, vanilie, vișine sau cireșe.** Se face o cocă fluidă, care se coace în tavă tapetată cu făină, apoi se pun în cocă vișine sau cireșe. După ce s-a copt și răcit, la final, se poate pune frișcă deasupra.

### **PRĂJITURĂ ECLER CU FRIȘCĂ ȘI MURE**

**125 g unt înmuiat, 25 g zahăr, 100 g făină cernută, 25 g amidon cernut, ½ linguriță de praf de copt, ½ linguriță de vanilie, 150 ml frișcă, o linguriță de zahăr tos, 75 g mure.** Rețeta este făcută pentru 10 porții.

Frecați untul cu zahărul pudră, până se omogenizează, apoi încorporați făina, vanilia și praful de copt. Puneți compoziția într-un cornet și turnați în tavă cu hârtie 20 de bastonașe de 10 centimetri lungime. Între timp, încălziți cuptorul și coaceți timp de cincisprezece minute până se rumenesc, după care, lăsați la răcit în tavă. Bateți frișca cu ajutorul mixerului și când este aproape gata, încorporați zahărul, apoi puneți murele și umpleți eclerele. Se servesc cu mure și câteva fructe pentru decor.



## PRĂJITURĂ CU RABARBAR

Prima plantă din an folosită la prăjituri, dulceață, compot, ciorbă sau sarmale este **rabarbarul**. I se mai spune rubarba sau reventul.

Se freacă **6 gălbenușuri cu 300 g zahăr**, apoi adăugăm **4 linguri de smântână, 150 g iaurt, o cană de ulei, o vanilie, un pachet de amoniac pentru prăjituri (Dr. Oetker), 6 albușuri bătute spumă, puțină sare și 2 ½ căni de făină**. Aceasta este o rețetă nemțească.

Punem în tava tapetată cu ulei și făină compoziția peste care adăugăm segmente din codițe de rabarbar, apoi dăm la cuptor, timp de 45 de minute. După ce s-a copt, pudrăm cu zahăr și tăiem sub formă de pătrate sau romburi. Este o prăjitură gustoasă și aspectuoasă. După dorință, se poate orna cu frișcă. La această rețetă, se pot pune orice fel de fructe - căpșuni, cireșe, vișine, caise sau prune.

## RULOURI CU MERE SAU MAGIUN

Dintr-un pachet de margarină, o cană de făină, esență de rom și puțină sare se frământă un aluat potrivit. Din **2 căni de făină, 3 linguri de ulei, o lingură de oțet, sare și apă** cât cuprinde se face un alt aluat.

Se face un aluat ca pentru tăiței, întindem o foaie peste care punem primul aluat, rulăm și dăm la frigider timp de 3-4 ore, apoi luăm câte o bucată, întindem foaie și facem cornulețe sau bastonașe rulate. Se coc la foc potrivit, apoi se dau prin zahăr pudră. Merele se curăță, sunt rase pe răzătoare și apoi călite în unt și mirodenii: **1 kg. de mere, 200 g zahăr, 100 g unt sau margarină, un plic de zahăr vanilat**.

## SUFFLÉ CU MERE

**150 g unt, 7 linguri de zahăr, 150 g migdale, coajă de la ½ de lămâie, 4 franzeluțe mici, 1 baton de vanilie, marmeladă, 6 mere, 10 ouă**

Frecăm untul spumă cu zahărul, vanilia și gălbenușurile, pe rând, apoi punem franzeluțele înmuiate în lapte; putem adăuga pesmet. Frecăm totul timp de o jumătate de oră, apoi adăugăm albușurile bătute spumă și coaja de lămâie, după care punem această compoziție peste merele curățate, scobite și umplute cu gem, așezate în tavă tapetată cu unt și făină. Se coace timp de o oră la foc potrivit.

## ȘERBET DE CĂPȘUNI

Se fierb **1 kg zahăr cu 1 ½ pahar de zeamă de căpșuni** limpezită și stoarsă prin tifon. Dacă nu avem zeamă suficientă, putem completa cu apă. După câteva clocote, se adaugă zeama de la **o jumătate de lămâie**. După aceeași rețetă, se face și șerbetul de fragi, zmeură, mure sau coacăze.

## TERINĂ DE FRUCTE CU SOS DE VANILIE

**1 l vin roșu, 50 g gelatină, 1 kg pepene galben, 1 kg pere, scorțișoară, vanilie, zahăr, portocale sau fructe din gem, sos de vanilie pentru ornat**

Se pun la fiert vinul cu mirodeniile, apoi se adaugă pepenele sau perele tăiate în patru sau șase felii lunguiețe, se dă un clocot bun, apoi se scot și se adaugă gelatina. Într-un vas dreptunghiular sau într-o tavă de chec, se pune folie de nylon, se așează pepenele sau perele în rând, apoi se pune puțin vin, iar pere și vin, până se termină. Se dau la frigider timp de o jumătate de oră. După ce s-a întărit, se răstoarnă pe o tavă, se taie felii, se așează pe farfurii și se ornează cu felii de portocală și căpșuni din dulceață sau afine puse pe sosul de vanilie. Sosul se face din **500 ml lapte**, care se fierb cu **150 g zahăr**, iar când clocotește se adaugă **3 gălbenușuri** frecate cu **o lingură de zahăr**. Amestecăm continuu până se îngroașă, dăm deoparte și adăugăm **2 plicuri de vanilie**.

## 9.6 PRĂJITURI USCATE

### BASTONAȘE

**1 ou, 2 linguri de miere, 200 g zahăr, 250 g făină, bicarbonat, amoniac**

Se frământă un aluat din care se coc două foi. După ce s-au răcit, se umplu cu gem de caise și se lasă de azi pe mâine. Apoi se taie bastonașe, care se glazurează cu cacao și se dau prin nucă de cocos. Glazura se face din **250 ml apă**, care se fierbe cu **200 g zahăr, 100 g cacao și 50 g unt**. După ce s-a răcit, glazurăm bastonașele și le dăm prin **100 g nucă de cocos**.

### BATOANE FONDANTE

Se face un sirop bine legat din o **cană mare de apă, 1 kg zahăr și 2 linguri de oțet**, peste care se adaugă **½ de pachet de margarină**. După ce s-a răcorit siropul, se adaugă **300 g făină prăjită - îngălbenită, 300 g nucă măcinată sau alune și biscuiți** până se îngroașă. Se fac biluțe sau batoane și se lasă la întărit timp de 2 ore, apoi se dau prin **500 g ciocolată menaj**, topită cu **50 ml ulei** pe baie de aburi. Se lasă la uscat pe o planșetă tapetată cu folie de plastic.

## **BETIȘOARE**

Din **500 g făină, 250 g unt, 1 ou, vin cât cuprinde, 20 g drojdie** se frământă un aluat, din care se fac bețișoare pe care le presărăm cu sare și secărică. Se coc la foc iute, se servesc la bere rece.

## **BETIȘOARE CU NUCĂ**

**280 g nucă măcinată, 280 g zahăr pudră, 1 ou și 1 gălbenuș**

Pentru aluat se frământă bine și se întinde o foaie subțire: se bat albușurile bine și se amestecă pe rând cu zahărul vanilat și coaja de lămâie. Pentru glazură se amestecă: 1 albuș, 140 g zahăr vanilat și coajă rasă de lămâie. Glazura trebuie bătută până ce devine albă și se întărește. Se întinde peste foaia de aluat, se taie bețișoare mici și lunguiețe, se așează pe o tavă unsă și se coc la foc moderat.

## **BEZELE CU CAFEA**

**4 albușuri, un pahar de cafea, 300 g zahăr**

Se pune la fiert zahărul cu cafeaua pe marginea plitei, până se îngroașă, apoi batem albușurile spumă și turnăm siropul îngroșat peste ele, după care facem figurine cu un cornet, figurine pe care le punem în tava tapetată cu hârtie, la uscat. Astfel se servesc la masă.

## **BILE CU NUCĂ**

**200 g nucă măcinată, 200 g zahăr, 2 linguri de cacao, 2 albușuri bătute spumă, 2 linguri de esență de rom.** Se amestecă toate la un loc și se fac bile care se dau prin zahăr tos.

## **BISCUȚI**

**250 g grăsime, 250 g unt, 250 g zahăr, 4 gălbenușuri, 1 ou întreg, ½ linguriță de amoniac, lămâie rasă, făină cât cuprinde.** Se face o cocă pe care o tăiem cu forma și coacem la cuptor.

## **BOMBOANE DE CIOCOLATĂ**

**300 g ciocolată menaj, 2 gălbenușuri, 12 linguri de zahăr pudră, 10 linguri de alune măcinate, 150 g margarină, vanilie**

Se pune ciocolata la topit și se adaugă margarina, gălbenușurile, zahărul și alunele pe rând, după care se dă la rece. După ce s-a răcit, se fac biluțe, care se dau prin cacao, cocos sau bombonele colorate.

### **CARTOFI BISCUȚI**

**20 biscuiți *Mirela*, 1 pahar de lapte îndulcit, 1 pahar de nucă măcinată, o lingură de cacao, rom și vanilie**

Se înmoaie biscuiții în lapte îndulcit, se adaugă nuca, apoi cacaoa, romul și vanilia. Se lasă să stea timp de trei ore și se fac biluțe, care se dau prin cacao, nucă de cocos și ciocolată. La final, se pun în coșulețe mici de hârtie.

### **CARTOFI DE CIOCOLATĂ**

**1 pahar de zahăr pudră, 1 pahar de nucă măcinată, 1 pahar de ciocolată rasă, 10 gălbenușuri răskoapte și date prin sită, 3 linguri de rom**

Se amestecă toate ingredientele și compoziția obținută se modelează cu mâna sub formă de cartofi care se dau prin ciocolată rasă.

### **CORNETE (1)**

**3 ouă întregi, 7 linguri de ulei, 6 linguri de zahăr, o linguriță de amoniac stins cu lămâie, 100 g lapte, sare și făină cât cuprinde (aluat ușor moale)**

Se întinde o foaie, apoi se taie bastonașe, care se rulează pe forma de con și se coc la foc potrivit. La final, se umplu cu orice fel de cremă.

### **CORNETE (2)**

**6 linguri de zahăr pudră, 7 linguri de ulei, 2 ouă, 100 g lapte, 2 lingurițe de amoniac, făină cât cuprinde, mirodenii**

Se face un aluat potrivit de tare, se frământă bine, apoi se întinde o foaie subțire, după care se taie fâșii de 1 cm lățime și se rulează pe forma de con. După ce s-au răcit, se umplu cu cremă după dorință – de cafea, de nuci, de lămâie, de cacao, de frișcă sau cremă fiartă.

### **CORNULEȚE**

**1 kg untură, 2 cani de lapte dulce, 3 gălbenușuri, un vârf de cuțit de sare, drojdie cât 2 nuci, făină cât cuprinde, esență de rom, coajă de lămâie**

Se frământă un aluat potrivit și se taie cu un pahar sau cu cuțitul sub formă de dreptunghiuri, apoi se umple cu gem sau rahat. După ce s-au copt, se pudrează cu zahăr pudră sau zahăr vanilat.

### **CORNULEȚE CU CACAO**

**2 ouă, un praf de copt, drojdie cât o nucă, 200 g ulei, 300 g lapte, 2 linguri de zahăr, mirodenii, 3 linguri de cacao**

Se frământă un aluat cu făină cât cuprinde, apoi se împarte în două părți egale. O parte se lasă albă, iar în cealaltă parte se adaugă cacaoa dizolvată în trei linguri de apă, după care, fiecare parte de aluat se împarte în opt părți egale. După această operație, fiecare bucată de aluat se întinde cu sucitorul - una albă, una cu cacao. Se pune una peste alta și se taie în opt părți egale, din care se fac cornulețe umplute cu rahat sau gem, după care se așează în tavă la copt. După ce s-au răcit, se dau prin sirop de zahăr și se presară cu nucă de cocos sau cu zahăr pudră.

### **CORNULEȚE CU UNTURĂ**

**1 ou, sare, 100 ml de lapte, drojdie cât o nucă, 250 g untură, 600 g făină**

Laptele cald cu drojdia și o lingură de zahăr se freacă cu oul, untura și făina și se lasă să stea timp de o jumătate de oră, apoi se fac cornulețe umplute cu gem, mere sau rahat.

### **CORNULEȚE CU VIN**

**2 căni de untură, o cană de vin, 1 ou, un bob de drojdie și făină cât cuprinde; se face un aluat care se întinde cu sucitorul. Se fac cornulețe, care se umple cu magiun, nucă sau rahat, apoi se coc la foc iute și la sfârșit, se pudrează cu zahăr.**

### **CORNULEȚE DE POST**

**500 ml apă minerală, 300 ml ulei, 200 g zahăr, coaja de la o lămâie, sare, o vanilie, drojdie cât o nucă, un vârf de linguriță bicarbonat, aprox. 1 kg făină, 2 linguri de cacao, 60 g cocos**

Se frământă un aluat molicele, care se împarte în două - o parte se termină de frământat și se lasă să stea timp de zece minute, iar la a doua parte se adaugă două linguri de cacao și se frământă până la capăt. După ce s-a frământat, se împarte fiecare parte în opt părți egale, se întinde cu mâna unsă cu ulei sau cu sucitorul, fiecare parte de aluat, apoi se pune una peste alta și se taie în opt părți. Pe fiecare bucățiță, se pune rahat sau magiun și se rulează. După aceea, se pun în tăvi, se lasă o jumătate de oră să crească, apoi se dau la copt. După ce s-au copt, se însiropează;

siropul se face din 200 g zahăr și o cană de apă, care se fierb timp de 5 minute. Se adaugă o vanilie sau esență de rom. După ce însiropăm cornulețele, le dăm prin nucă de cocos.

### **COVRIGEI (1)**

**250 g margarină, 2 ouă, două linguri de ulei, 3-4 linguri de smântână, 1 kg făină, sare, drojdie cât o nucă, brânză frământată**

Se frământă toate la un loc, se face un aluat potrivit, apoi se fac covrigei, care se ung cu ou și peste care se presară mac și secărică într-o cantitate de aproximativ 100g.

### **COVRIGEI (2)**

**250 g margarină topită, 100 g ulei, 500 ml lapte cald, 30 g drojdie, 1 kg făină, o lingură sare**

Se face un aluat care se lasă la crescut timp de două ore, apoi se fac covrigei, care se ung cu ou și peste care se presară mac, secărică sau cașcaval ras.

### **COVRIGEI (3)**

Primul aluat se face din **300 g făină, 3 gălbenușuri, 30 g drojdie, o cană cu lapte și sare**. Cel de-al doilea aluat se face din **150 g făină, 250 g unt și coajă de lămâie**. La drojdie se pun **50 g zahăr și ½ de cană de lapte** pentru dospit; se frământă separat, apoi se fac foi, care se pun una peste alta și se împăturesc. Se lasă la odihnit, apoi se fac covrigeii. La final, se pudrează cu zahăr pudră.

### **COVRIGEI CU SMÂNTÂNĂ**

**500 g făină, 500 g amidon, 250 g untură, 750 g smântână, făină pentru întins aluatul, 1 gălbenuș, o lingură de frișcă, 120 g zahăr**

Se amestecă toate la un loc și se lasă la frigider timp de o oră. Apoi se întinde aluatul la grosimea de trei milimetri, după care se fac inelușe cu gaură la mijloc și se așează în tăvi. Se amestecă gălbenușul cu lingura de frișcă și se ung cornulețele. Se coc la foc iute timp de 15 minute, apoi se dau prin zahăr pudră.

### **COVRIGEI DE CIOCOLATĂ**

**300 g făină, 100 g zahăr, 100 g marțipan, un praf de sare, ½ linguriță de scorțișoară praf, un pachet de praf de budincă de ciocolată, 150 g unt, 2 ouă.**

Făina se pune, împreună cu zahărul, într-un castron, marțipanul se taie bucățele și se pune peste făină, sare, scorțișoară și praful de budincă de ciocolată. Se răzuiește untul solzișori și se adaugă ouăle, apoi se frământă totul până la obținerea unui aluat omogen. Învelim aluatul într-o folie și îl lăsăm timp de două ore la frigider. Încingem cuptorul la 175 de grade, presărăm făină pe planșetă și din aluat luăm bucățele de dimensiunea unei nuci și, cu vârful degetelor, facem un sul subțire ca un cârnăcior. Din acest cârnăcior, facem covrigei care se coc în tavă tapetată cu hârtie de copt și dăm la cuptor timp de cincisprezece până la douăzeci de minute. După aceea, glazura de ciocolată se lasă să se topească pe baie de aburi. După ce s-a topit, ungem covrigeii și îi stropim cu bombonele colorate, apoi, la sfârșit, se lasă la răcit pe un grătar. Pentru decor se adaugă bombonele colorate.

## **CUIBURI**

**350 g făină, 20 g drojdie, 2 gălbenușuri, 100 g unt, 100 g grăsime, o lingură de smântână**

Se frământă toate la un loc, se împarte aluatul în cinci părți egale și se fac cinci foi, care se umplu cu **250 g nuci măcinate, 3-4 albușuri și 250 g zahăr pudră**. După ce s-au umplut foile, se rulează suluri subțirele care se taie în bucăți groase de un centimetru, apoi se pun în tavă la copt cu partea tăiată în sus. După ce s-au copt, la sfârșit, se dau prin zahăr pudră.

## **FLORI DE GHEAȚĂ CU PERLE DE ZAHĂR**

**250 g făină, 2 linguri de zahăr pudră, ½ pachet de praf de copt, 150 g unt, puțină smântână**

Se face o cocă și se dă la rece. Apoi se întinde o foaie de trei până la cinci milimetri și se fac flori cu forma și cu un degetar, după care se face gaură la mijloc și se coc fursecuri. După ce s-au răcit, se pune o glazură făcută din **150 g zahăr pudră și zeamă de lămâie**. Peste glazură, se pun perle de zahăr colorate - bomboane.

## **FONDANTE**

**1 kg zahăr, 200 g apă, 250-300 g nucă sau alune prăjite și măcinate, 300 g făină prăjită – îngălbenită, esențe, coaja de la o lămâie**

Se fierbe un sirop ca pentru ciocolată, care se lasă la răcorit. Când este cald, se adaugă făina, nucile, mirodeniile și puțină sare, după care se fac biluțe și se lasă pe un celofan timp de două ore ca să se întărească. Separat, se topesc la Bain-Marie **600–700 g ciocolată**, se adaugă **6 linguri de ulei și 200 g unt**. Se ia fiecare biluță și se dă prin ciocolată, apoi se pune un celofan și se lasă la uscat. Se așează distanțate, ca să nu se lipească între ele.

## **FURSECURI (1)**

**4 ouă, 3 cești de ulei, 3 cești de zahăr, 2 ½ lingurițe de amoniac stins, făină cât cuprinde**

Se amestecă cu zahăr pudră ouăle, apoi pe rând, uleiul, amoniacul și făina. Rezultă un aluat potrivit de tare, se lasă la rece timp de câteva ore, apoi se coace la foc iute. Se întinde o foaie de 3 mm, care se taie cu paharul rondele și se coc la foc potrivit, iar după ce s-au copt, se lipesc câte două cu cremă Finetti.

## **Fursecuri (2)**

**250 g unt, 100 g zahăr, 350 g făină, coaja de la o lămâie**

Se freacă untul spumă cu zahărul, apoi se pune făina și mirodeniile. Se frământă bine, apoi se fac bastonașe scurte, care se turtesc cu furculița. După ce s-au copt, se umplu cu cremă câte 2 și deasupra se pune o glazură din ciocolată topită. Crema se face din **200 g unt** frecat spumă cu **200 g zahăr pudră, 2 linguri de rom, un gălbenuș și o lingură cu vârf de ness.**

## **Fursecuri (3)**

**250 g unt, 250 g zahăr, 250 g făină, 5 ouă, sare, mirodenii, 150 g stafide**

Se frământă untul cu zahărul spumă, se adaugă ouăle pe rând, apoi stafidele, făina și mirodeniile. Se pun cu cornetul în forme diferite, apoi se coc la foc iute. La final, se servesc la ceai.

## **Fursecuri (4)**

**400 g zahăr pudră, 5 g gelatină, 40 g apă, mirodenii, colorant**

Se pune apa peste gelatină și se lasă timp de o oră, apoi se încălzește ușor până se topește gelatina. Se pune totul peste zahăr și se amestecă energic până se face un aluat în care se pun arome și diferiți coloranți. Când totul s-a mai răcit, se pune aluatul în pungă de nylon. Pe planșeta de lucru, se pudrează cu zahăr pudră. Se ia câte puțin aluat din săculeț și se întinde pe masă o foaie de un centimetru până la un centimetru și jumătate, apoi se taie cu formele dorite. Fiecare figură se pune la uscat pe zahăr pudră și se lasă la uscat. Petalele de crin și frunzele se dau prin zahăr și se usucă pe sticlă goală, pentru a lua forma ușor ovală. Când totul se pregătește, se poate împodobi tortul.

## **Fursecuri (5) – rețetă de post**

**350 g făină, 300 g margarină, 200 g zahăr pudră, coaja de la o portocală rasă,**



### **puțină sare**

Se freacă zahărul cu margarina, se adaugă sare, coaja de portocală și făina. Se frământă bine, se fac biluțe cu mâna, se pun în tavă și se turtesc cu furculița, după care se dau la cuptor. După ce s-a răcit, se lipesc câte două cu crema din rahat dat prin mașină cu lămâie și margarină. După ce se umplu, se dau cu marginea prin nucă măcinată.

### **FURSECURI BUCUREȘTI**

#### **500 g unt sau margarină, 300 g zahăr tos, 10 ouă, 750 g făină**

Se freacă untul cu zahărul spumă, se adaugă ouăle unul câte unul, apoi romul, vanilia, coaja de lămâie, făina și puțină sare. Se lasă la rece timp de un sfert de oră, apoi se pun cu poșul bastonașe pe hârtie, după care se presară nucă prăjită și măcinată pe deasupra și se coc la foc potrivit. După ce s-au copt, se dau prin glazură de ciocolată cu partea care a fost dedesubt. Glazura se face din **200 g ciocolată și 30 ml ulei**.

### **FURSECURI CU AMIDON**

**300 g făină, 300 g amidon, 300 g unt sau margarină, 2 ouă, mirodenii, 200 g zahăr pudră, o lingură rasă de amoniac stins cu lămâie.** Se frământă toate la un loc, apoi se fac forme diferite și la final, se coc la foc moderat.

### **FURSECURI CU BEZEA**

**350 g unt sau margarină, 300 g făină, 3 gălbenușuri, vanilie, 5 linguri de zahăr pudră.**

Se face un aluat bine frământat, apoi se întinde cu sucitorul o foaie subțire și se taie rondele cu păhărelul. Bezeaua se face din **3 albușuri bătute spumă cu 300 g zahăr**. Peste rondele, punem cu poșul bezea, apoi se dau la copt timp de 15-20 de minute. După ce s-au răcit, se umplu cu orice fel de cremă - cu gem, rahat sau lămâie, cremă de unt sau de ciocolată.

### **FURSECURI CU ȘPRIT**

**350 g făină, 150 g zahăr, 250 g unt, 2 ouă, sare, arome**

Se freacă untul cu zahărul și apoi adăugăm ouăle și făina. Se pune aluatul în poș și se fac diferite forme în tavă. Se pune hârtie cerată și se coace la foc potrivit, timp de 20-25 de minute.

## **FURSECURI GLASATE CU CIOCOLATĂ**

**10 gălbenușuri, 500 g zahăr, 2 pachete de margarină, 100 g apă rece, 2 lingurițe de scortişoară, o linguriță de bicarbonat nestins, 1 kg făină**

Se face un aluat care se lasă până a doua zi, când se întinde o foaie subțire din care se fac fursecuri rotunde cu un pahar mic, care se coc și se umplu cu cremă, iar la sfârșit se glasează cu ciocolată.

## **FURSECURI GURA MĂICUȚEI**

**60 g untură, 60 g zahăr, 125 g unt sau margarină, 250 g făină, mirodenii**

Se frământă toate la un loc, apoi se fac biluțe în palmă, se rotunjesc și se ung cu lapte, apoi se dau prin nucă măcinată, amestecată cu zahăr. Se pun în tavă, iar deasupra se pune o stafidă și se apasă puțin. La final, se coc la foc potrivit.

## **FURSECURI SCOICI**

**4 gălbenușuri, 600 g făină, 200 g smântână, 50 g apă, o lingură untură, sare, coajă de lămâie**

Se face un aluat care se împarte în 5 părți egale, apoi fiecare parte se întinde cu sucitorul și se unge cu **50 g margarină** topită, după care se lasă la rece timp de două ore sau de seara până dimineața. Se face o cremă din **4 albușuri, 300 g zahăr, zeama de la o lămâie** și se bat beza. Se întinde foaia și se taie sub formă de pătrate, ca la colțunași, după care se pune câte o linguriță de beza și o bucățică de nucă tăiată sau rahat tăiat cubulețe și se coc la foc potrivit.

## **GOGOȘELE CU PORTOCAL**

**1 kg portocale, 6 ouă, 350 g făină, 300 ml lapte, 100 g zahăr tos, 100 g zahăr pudră, 250 g sirop de fructe, zahăr vanilat, puțină sare, 200 ml ulei**

Ouăle se bat cu 300 g lapte, făină, 100 g zahăr tos, vanilia și coajă de portocală, rezultând o compoziție. Portocalele curățate de coajă se despică în felii și fiecare felie se dă prin compoziție, apoi se pun la prăjit în ulei încins și se rumenesc pe amândouă părțile. La sfârșit, se servesc reci și pudrate cu zahăr și sirop de fructe.

## **GOGOȘELE CU ZMEURĂ**

**4 albușuri bătute beza, 4 gălbenușuri bătute cu 3 linguri de zahăr, 4 linguri de lapte, 5 linguri de făină, puțină sare, peste care punem albușurile bătute și un pahar de zmeură.**

Luăm cu lingura din compoziție și prăjim compoziția în ulei încins pe ambele părți. Se servesc pe farfurie câte 4 gogoșele cu zmeură lângă ele și stropite cu peltea sau sirop de fructe și frunze de mentă.

## **GOGOȘI (1)**

**3 kg făină, 700 g zahăr, sare, coajă de portocală, vanilie, 400 g margarină, 1,5 l de lapte, 4 ouă, 100 g drojdie, 100 ml ulei, la frământat**

Se face maiaua din drojdie, apoi se frământă bine și se lasă la crescut. După ce aluatul și-a dublat volumul, îl răsturnăm pe masă și îl tăiem porțioane cu cuțitul, după care, cu mâna modelăm gogoșa și o coacem în ulei încins. La final, se pudrează cu zahăr.

## **GOGOȘI (2)**

**1 kg făină, 500 ml lapte, 4 ouă, 100 g zahăr, 100 ml ulei, sare, esență de rom, coajă de lămâie, 60 g drojdie**

Cernem făina și facem o gropiță la mijloc unde pregătim maiaua din drojdie, lăsăm la crescut, apoi adăugăm restul și frământăm, după care lăsăm până aluatul își dublează volumul. Întindem o foaie cu vergeaua pe care o tăiem cu paharul. Lăsăm gogoșile întinse puțin pe masă ca să mai crească, apoi le prăjim în ulei și untură, iar după ce s-au răcit, la sfârșit, le pudrăm cu zahăr.

## **GOGOȘI PRIPITE**

**4 ouă frecate cu o cană de zahăr, o cană de iaurt, sare, o linguriță de bicarbonat stins cu puțin oțet și făină cât cuprinde, ca la compoziția de chec.** Se ia din compoziție cu lingurița și se coc în ulei ca la gogoși.

## **INELUȘE**

**1 pachet unt / margarină, 3 linguri de smântână, 20 g drojdie, 1 gălbenuș, făină cât cuprinde**

Albușul bătut se unge pe deasupra și se presară zahăr tos. Aluatul se întinde pe planșetă și cu pahărelul tăiem rondele și cu un dop de la șampanie facem gaură la mijloc. Fiecare cerculeț îl ungem cu albuș, dăm prin zahăr tos, apoi coacem la foc potrivit.

## **INELUȘE SPANIOLE**

**250 g făină, 140 g unt, 100 g zahăr, un praf de sare, un vârf de cuțit de scorțișoară, 2 gălbenușuri, zeama și coaja de la o lămâie**

Se freacă untul spumă, se amestecă cu zahărul și sarea, după care se adaugă celelalte ingrediente și se amestecă bine într-un castron. Se pune treptat făina, până când compoziția nu se mai poate învârti cu lingura. Se frământă repede pe planșetă și se întinde o foaie de mărimea unei muchii de cuțit. Se taie cu paharul înmuiat în făină forme rotunde, cărora li se scoate mijlocul cu un degetar. Inelele se ung cu albuș, se presară cu zahăr și se coc pe o tavă unsă cu unt și tapetată cu făină.

### ***OCHELARI***

**100 g unt, 50 g smântână, 70 g zahăr, 2 gălbenușuri, făină cât cuprinde**

Se freacă untul cu zahărul, ouăle, smântâna, apoi se adaugă făina și frământăm - cu mâna, punem făină cât trebuie. Se întinde o foaie și se taie cu paharul rondele, care se lipesc cu cremă din: un borcan de **320 g gem și 4 linguri de nucă măcinată**. Apoi se coc la foc moderat.

### ***OCHI DE ELEFANT***

**350 g biscuiți dați prin mașină, 125 ml apă, 150 g zahăr;** se face un sirop și se toarnă peste biscuiți. După ce s-a răcit, se adaugă **100 g unt, 3 linguri de nucă de cocos, 2 linguri de cacao** și esență de rom, apoi se face o foaie. După aceea, se freacă **100 g unt cu 2 linguri de nucă de cocos și 150 g zahăr pudră**, se așează peste prima foaie, după care se curăță 3 banane și se așează cap la cap, apoi se rulează. Compoziția se ține la rece timp de 24 de ore.

### **PESMEȚI CU NUCI**

**250 g făină, 250 g nuci, 250 g zahăr, 2 ouă întregi, 1 gălbenuș, ½ de linguriță vanilie, ½ de linguriță de bicarbonat, sare**

Se frământă un aluat care se lasă să stea o jumătate de oră, apoi se fac diferite figurine sau cornulețe, se coc la foc potrivit, apoi se dau prin zahăr pudră.

### **PESMEȚI CU SCORTIȘOARĂ**

**O ceașcă de caimac, 2 ouă, 3 linguri de unt topit, 3 linguri de zahăr, vanilie, scortişoară, ½ de linguriță de bicarbonat, făină cât cuprinde – aprox. ½ de kg**

Se frământă un aluat omogen, se lasă să stea o jumătate de oră, după care se fac cornulețe sau rondele. Se coc la foc moderat, apoi se dau prin zahăr pudră.

## **PESMEȚI DE NÜRRENBURG**

**250 g zahăr, 250 g miere, 500 g făină, 2 ouă, 100 g nuci măcinate, o lingură de cuișoare, o linguriță rasă de scorțișoară, 2 lingurițe de bicarbonat**

Se opărește zahărul pudră cu 250 gr. de miere clocotită, se amestecă, iar după ce s-a mai răcit, se adaugă ouăle, nuca, bicarbonatul, mirodeniile și făina. După aceea, se frământă un aluat care se lasă la odihnit timp de două ore, apoi se taie diferite forme care se coc.

## **PESMEȚI DE TURTĂ**

**160 g unt, 210 g făină, 100 g migdale, 280 g zahăr, 4 ouă, vanilie**

Se freacă untul bine până devine spumos. Se adaugă zahărul, vanilia și ouăle întregi unul câte unul, după care se freacă bine timp de 25 de minute, se adaugă făină și se amestecă ușor. Formele se ung cu unt, apoi se presară deasupra migdale și se coc la foc potrivit. Se întinde o foaie care se taie cu forma sau cu un păhărel.

## **PIȘCOTURI**

**380 g făină, 130 g zahăr, o lingură de unt, vanilie, 10 g bicarbonat, 3 ouă întregi**

Se face un aluat, care, după 24 de ore, se taie cu forma de pișcoturi. Tava se unge cu unt și se presară cu făină, după care se coc la foc potrivit, apoi se deschide cuptorul după 10 minute.

## **PIȘCOTURI DE ȘAMPANIE (1)**

**500 g făină, 100 g unt, 200 g zahăr, 3 ouă, ½ de ceșcuță de lapte, 10 g amoniac, 1 plic zahăr vanilat**

Se amestecă toate ingredientele în făină, se frământă bine, se întinde o foaie, se taie pișcoturi cu forma și se coc în tavă unsă cu ulei la foc potrivit. După ce s-au copt, se dau prin zahăr farin. La final, se servesc cu șampanie, la ocazii speciale.

## **PIȘCOTURI DE ȘAMPANIE (2)**

**5 ouă se bat spumă cu 300 g zahăr, adăugăm 11 linguri de ulei, zeama și coaja de la o lămâie, 25 g amoniac și 800-1000 g făină (depinde de mărimea ouălor).**

Se frământă un aluat nu prea tare și se lasă acoperit cu o pungă de nylon, de azi pe mâine. Întindem foaie de 2-3 mm pe care o tăiem cu forma de pișcot. Se coc în tava unsă cu ulei la foc potrivit. După ce s-au copt, se pudrează cu zahăr și vanilie (pudră).

### **PRĂJITURĂ *RAFAELLO* (1)**

Se amestecă **200 g unt, 200 g lapte praf, 150 g zahăr pudră, 1 pachet de vanilie, 150 g nucă de cocos**; se fac biluțe, care se dau prin altă nucă de cocos (150 g), iar la mijloc se pune câte o alună prăjită (100 g).

### **PRĂJITURĂ *RAFAELLO* (2)**

**50 g apă se fierb cu o cană de zahăr**, iar când se îngroașă puțin se adaugă **300 g lapte praf, 100 g nucă de cocos, 250 g unt și vanilie**. După ce s-a răcit, se fac biluțe care se dau prin nucă de cocos. La mijloc se adaugă alune, stafide sau nuci.

### **PRICOMIGDALE (1)**

**200 g nucă măcinată, 6 albușuri, 300 g zahăr, 30 g făină, 10 picături de esență de migdale, 1 pachet de vanilie, 20 g zahăr pudră**

Se amestecă nuca cu zahărul și albușurile, după care se pune cratița pe plită la încălzit și se amestecă mereu, apoi se dă la o parte, se pune făina, esența și vanilia, se pune hârtia unsă cu ulei peste care punem pricomigdalele cu lingurița, apoi le pudrăm cu zahăr pudră și le punem la copt. Se coc la foc potrivit. După ce s-au copt, se umplu câte două cu cremă de ness sau cu gem de caise.

### **PRICOMIGDALE (2)**

**4 albușuri, 250 g zahăr tos, 300 g nucă, zeamă și coajă de lămâie**

Se bat albușurile spumă cu zahăr și un strop de sare și când este ca o bezea se ia într-o cană și se dă deoparte. În rest se pun nucile măcinate și lămâia. Cu ajutorul unui cornet punem în tavă tapetată cu hârtie. Peste compoziția de nucă punem câte un vârful de bezea albă, iar în vârful punem câte un miez de nucă sau o bobită de stafidă.

### **PRICOMIGDALE CU ALUNE**

**300 g alune măcinate și întregi, 250 g zahăr pudră, 2 linguri de pesmet fin, 3 albușuri, zahăr vanilat, coajă de lămâie**

Se amestecă alunele măcinate cu zahărul, pesmetul, vanilia și lămâia. Separat, se bat albușurile spumă, apoi se toarnă în compoziție treptat și se amestecă ușor. Se așează pe tavă tapetată cu hârtie și unsă cu unt, apoi se pun grămăjoare mici distanțate între ele, după care pe fiecare se pune câte o alună. Se coc la foc slab circa 20-30 de minute, deoarece trebuie mai degrabă să se usuce, decât să crească.

## **PRICOMIGDALE CU COCOS**

**200 g zahăr, 3 albușuri, 100 g nucă de cocos, 125 g dulceată**

Se bat albușurile spumă cu 25 g zahăr. Se adaugă nuca de cocos și restul de zahăr. Din această compoziție, se fac turtițe mici și plate care se așează în tavă pe o hârtie unsă cu unt și se coc la foc potrivit, circa 12-15 minute. Dulceața se încălzește și se pasează, după care se umplu două câte două.

## **PRICOMIGDALE MOCCA**

**150 g unt, 60 g zahăr pudră, 1 gălbenuș, o linguriță de ness, 130 g făină, 20 g cacao. Pentru umplutură: 3 linguri frișcă nebătută, 2 linguri de ness, 90 g ciocolată rasă, 3 linguri de coniac**

Se amestecă untul cu zahărul, gălbenușul și nessul, apoi se adaugă făina amestecată, în prealabil, cu praful de cacao. Se obține un aluat care se lasă să stea timp de o oră, după care se întinde o foaie de un centimetru grosime, din care se fac rondelile. Se coc în cuptor circa cincisprezece minute, apoi frișca lichidă se fierbe împreună cu nessul și ciocolata. Se adaugă coniacul, se lasă la răcit, după care se bate bine până devine o cremă spumoasă cu care se lipesc fursecurile două câte două. Deasupra se ornează cu ciocolată topită sub formă de boabe de cafea.

## **PUSSELE**

**250 g nuci măcinate, 250 g zahăr, 4 albușuri, coaja și zeama de la o lămâie**

Se bat albușurile spumă cu zahăr, până se topește zahărul. După aceea, se adaugă lămâia și nuca, se așează în tavă tapetată cu hârtie, apoi se coc la foc moderat. Se pun cu un cornet de hârtie și, în fiecare, se pune câte o migdală deasupra.

## **ROZETE**

**150 g unt, 1 ou, 150 g zahăr pudră, 100 g smântână, 1 praf de copt, 1 plic zahăr vanilat**

Se frământă un aluat potrivit din care se întinde foaie de 2 mm și se fac rozete cu paharul. Se umplu câte două cu cremă de lămâie sau șerbet frecat cu unt.

## **SALEURI (1)**

**250 g untură, 400 g făină, 6 linguri de smântână, 2 ouă întregi, drojdie cât o nucă, sare după gust, 200 ml apă minerală, 3 linguri de oțet**

Se face un aluat din untură și 200 g făină, apoi, din celelalte ingrediente se face alt aluat cu făină cât cuprinde. După aceea, se întinde o foaie care se unge cu o treime

din primul aluat, se împăturește în trei, după care se întinde și se repetă operația de trei ori. După aceea, se lasă la rece cel puțin 3 ore, apoi se întinde câte o foaie și se taie cu cuțitul fundițe. Se ung cu ou și se presară cu mac și sare.

## **SALEURI (2)**

**300 g făină, 300 g margarină, 2 linguri de oțet, 3 linguri de apă, 200 g cașcaval ras.** Se face un aluat bine frământat, după care se lasă să stea timp de două ore, apoi se coace în forme diferite.

## **SALEURI (3)**

**500 g făină, 150 g margarină, 3 linguri de smântână, 2 linguri de ulei, ½ de linguriță de sare, drojdie cât o nucă, 100 ml lapte.** Se frământă un aluat care se taie sub formă de bastonașe, acestea se dau cu ou și cu cașcaval, apoi se coc la foc iute.

## **SCOARȚĂ DE COPAC**

**1 ou, 1 pahar cu lapte, 1 pachet de unt, 1 praf de copt stins cu lămâie / oțet, făină cât cuprinde**

Se face un aluat potrivit de tare, care se lasă la frigider timp de o oră, apoi se întinde o foaie potrivit de groasă și se taie fâșii lunguțe care se dau prin 150 g nuci măcinate amestecate cu zahăr tos. Fâșiile se dau prin ou bătut și apoi prin nucă și se coc pe tăvi speciale, încălzite. După ce s-au copt, la sfârșit, se dau prin zahăr pudră.

## **STELUȚE CU NUCĂ**

**2 ouă, 150 g nucă măcinată, 150 g unt, 150 g zahăr pudră, 150 g zahăr tos, 1 praf de copt, 200 g făină, coajă de lămâie**

Se frământă la mixer timp de cinci minute, apoi se întinde o foaie care se taie cu forma și se coc în tavă tapetată timp de opt minute, apoi rece se umplu cu ciocolată.

## **TURTIȚE**

**500 g untură, 500 g zahăr pudră, 6 linguri de smântână, 8 gălbenușuri, o lingură de bicarbonat, 1,5 kg făină, lămâie, esență și drojdie cât o nucă.** Se freacă zahărul spumă cu untura, apoi se adaugă restul de compoziție. Se lasă la rece timp de o oră.



## URSULEȚI PRIN NUCĂ DE COCOS

**200 g zahăr pudră, 250 g făină, 1 ou, 50 g unt sau margarină, 2 linguri de miere, 100 ml de lapte, un vârf de linguriță de amoniac, facultativ vișine.** Se coace și se taie sub formă de cuburi.

**Glazura – o cană de zahăr, 2 linguri de cacao, o cană de lapte, 100 g unt.**

Cuburile se dau prin glazură sau glazura se toarnă în tavă peste cuburile tăiate, apoi se dau prin nucă sau cocos. Prăjitura se face în tavă pătrată.

## VANILICI

**300 g făină, 1 praf de copt, 250 g unt sau margarină (sau 125 g margarină și 125 g untură), 100 g nuci măcinate, 100 g zahăr, 2 pachetele de vanilie, sare, 1 ou**

Se frământă bine și se lasă la rece timp de o jumătate de oră, apoi se coc și, calde, se dau prin zahăr pudră. Prăjiturilor li se dau forme de potcoavă.

# 9.7 PRĂJITURI DIVERSE

## BACLAVA

**500 g făină - cât cuprinde, 500 g zahăr, 500 g unt, 8 gălbenușuri fierte și date prin sită, 2 ouă întregi, coajă de la o lămâie, sare**

Se frământă un aluat și se dă la rece timp de o oră, apoi se face o turtă cam de 2-3 muchii de cuțit de groasă, după care se taie în felurite forme care se ung cu ou și se presară cu zahăr amestecat cu nucă măcinată. Se coc în tavă tapetată cu făină, la foc mic, timp de 15 minute.

## COLIVĂ

**10 căni de arpacaș, 30 căni de apă, zahăr după gust, mirodenii, nucă**

Arpacașul se curăță și se spală bine, după care se pune la fiert. Se lasă să dea câteva clocote, se acoperă cu un capac, după care se învelește într-o pătură și se lasă la umflat până a doua zi. După aceea, se pune zahăr după gust, puțină sare, cât de multă nucă și mirodenii. La sfârșit, se ornează cu zahăr tos, cacao și biscuiți măcinați.

## **HAIOSURI**

**1 pahar de apă minerală, 5 linguri de smântână, 100 g vin natural, 2 ouă, 700 g făină**

Se face primul aluat, apoi se face cel de-al doilea, din **400 g făină și 700 g grăsime bună**. Primul aluat se întinde pe planșetă, în timp ce al doilea aluat se împarte în trei părți, după ochi. O parte o întindem peste primul aluat, apoi împăturim în trei și se lasă să stea timp de 20 de minute; întindem și repetăm încă de două ori, după care îl lăsăm să stea timp de o oră. Îl putem prepara cu gem, nucă, mere, mac sau putem face saieuri sau pateuri. Când se pun la copt, ungem cu ou și presărăm pe deasupra mac, sare, delicat sau susan.

## **MARGARETE**

**2 ouă întregi, 300 g zahăr pudră, 250 g untură, 1 pachet de margarină, făină cât cuprinde, o linguriță de amoniac stins.** Ouăle cu zahărul se freacă spumă, după care se pun restul de ingrediente. Se face un aluat potrivit de tare, care se coace la foc potrivit.

## **MĂLAI (1)**

**1 kg iaurt, o cană de zahăr, o cană de făină mălai, o cană de griș, o lingură de bicarbonat, vanilie, portocale, o cană de ulei, 3 ouă și sare.** Se amestecă toate, se dau la cuptor, apoi se pune smântână și zahăr.

## **MĂLAI (2)**

Compoziția se face din **2 mere rase, 250 ml vin alb, 150 ml ulei, o cană de făină de mălai, o cană de griș, 2 linguri de făină, o linguriță de bicarbonat sau praf de copt, coajă de portocală rasă, o cană de zahăr, sare.** Aceasta este o rețetă de post. Se amestecă toate la un loc, după care compoziția se așează în tavă tapetată cu ulei și făină și se dă la cuptor timp de patruzeci până la patruzeci și cinci de minute. La sfârșit, când este gata, se pudrează cu zahăr sau se poate așeza deasupra un strat de dulceață de fructe.

## **PÂINE BOIEREASCĂ**

**400 g făină, 200 g unt sau 180 g untură, 100 g zahăr, 1 ou, 1 praf de copt, esențe** Se frământă aluatul, se ia deoparte o buchiță mai mică de aluat, se unge tava cu unt și se tapetează cu făină. Aluatul mai mare se întinde și se pune în tavă, iar deasupra se adaugă magiun. Separat se freacă **3-4 gălbenușuri cu 150 g zahăr, 150 g nucă**

**măcinată și albușurile bătute** spumă, apoi se pune peste magiun. Din restul de aluat, se fac bastonașe, care se așează sub formă de gratii peste nucă. După ce s-a răcit, la final, se pudrează cu zahăr și se taie sub formă de pătrățele.

## **CORĂBII**

**300 g unt, 2 ouă, 3 pahare de zahăr tos, 1 plic de zahăr vanilat, făină cât primește aluatul** (potrivit de moale), **o cană de zahăr pudră, o cană de nuci întregi**

Se întinde o foaie groasă cât un degetel și se taie forme rotunde cu paharul. Se pune nucă peste fiecare, apoi se coc, iar după ce s-au copt, se pudrează cu zahăr pudră. Tava se unge cu unt.

## **PRĂJITURĂ CU CACAO**

**7 linguri de smântână, 7 linguri de zahăr, 2-3 linguri de untură, 2 linguri de cacao, 3-4 linguri de lapte, 1 praf de copt sau bicarbonat, făină cât cuprinde**

Se face un aluat moale, două treimi din aluat se pune în tavă; dăm la copt pe jumătate, scoatem și punem brânza peste care punem restul de aluat și dăm la copt. Se pudrează cu zahăr. Se face o cremă din **1 kg brânză de vaci, 200 g zahăr, 100 g stafide, 3 ouă, 1 plic de vanilie, 2 linguri de griș**. Se amestecă toate la un loc. Albușurile se bat spumă.

## **PRĂJITURĂ CU CAFEĂ**

**250 g margarină, 4 ouă, 300 g zahăr, un praf de copt, 250 g făină, 3 linguri de cacao, o ceașcă de cafea tare**. Coacem blatul, iar peste el punem **frișcă bătută, presărată cu alune prăjite și tăiate mărunt**. Prăjitura se face în tavă pătrată.

## **PRĂJITURĂ CU CARTOFI**

**400 g făină, 200 g cartofi fierți, 200 g zahăr, 170 g untură, unt sau margarină, o linguriță de bicarbonat, 2 linguri de cacao, coaja de la o lămâie, puțină sare**

Se face un aluat care se împarte în două, o parte se lasă albă, iar pe cealaltă parte se pune cacaoa. Partea cu cacao se așează în tavă, peste foaie se pune o pastă din mere sau magiun, iar deasupra se pune foaia albă și se dă la cuptor. După ce s-a copt, punem deasupra o glazură din **5 linguri de zahăr, 2 linguri de cacao, 2 linguri de apă, unt cât o nucă**. Se fierbe până se îngroașă, apoi se toarnă peste blatul cald și se taie.

### **PRĂJITURĂ CU GEM**

**3 ouă, 3 linguri de zahăr, 3 linguri de miere, 3 linguri de unt sau ulei, un praf de copt, sare, o lingură de rom, un borcan de gem.**

Se amestecă bine; jumătate din compoziție se pune în tavă tapetată cu unt și făină cât cuprinde compoziția ( un aluat potrivit ) peste care punem gemul sau dulceața, apoi cealaltă jumătate de aluat și dăm la copt. La final, se pudrează cu zahăr.

### **PRĂJITURĂ CU GRIȘ**

**200 g ciocolată sau 100 g cacao, 1 pahar de griș, 1 pahar de zahăr, 4 ouă, coajă de lămâie**

Se bat spumă ouăle cu zahăr, se adaugă ciocolata rasă, apoi grișul și mirodeniile. Punem la copt în tavă tapetată cu unt și făină. După ce s-a copt, turnăm lapte îndulcit cât este nevoie. Glazura se face bătând patru albușuri cu un pahar de zahăr, adăugând gem și servind la masă.

### **PRĂJITURĂ CU MORCOV**

**300 g morcov ras mărunt, o cană de zahăr, ½ de cană de ulei, o cană de borș, o esență de rom, o linguriță de bicarbonat stins, 2 căni de făină**

Se amestecă toate la un loc, se pune în tavă tapetată la copt. După ce s-a copt, se unge cu jumătate de borcan de dulceață și se presară pe deasupra cu 100 g nucă tăiată.

### **PRĂJITURĂ CU NUCĂ DE COCOS (1)**

Foaia - **5 albușuri bătute spumă cu 200 g zahăr tos, 200 g nucă de cocos, ½ pachet de praf de copt, 5 linguri de făină.** Se coace la foc potrivit timp de 20-25 de minute într-o tavă tapetată cu făină și margarină, după care foaia fierbinte se însiropează cu **o cană de lapte rece.**

Crema - se pun la fiert **500 ml lapte cu 100 g zahăr frecat cu 5 gălbenușuri și 2 plicuri de vanilie,** apoi se amestecă bine până se topește zahărul. Adăugăm **7 linguri de făină și o lingură de amidon sau un pachet de budincă de vanilie.** Când fierbe laptele, adăugăm totul bine amestecat și lăsăm să fiarbă un clocot bun, apoi dăm la răcit. Separat, se freacă **200 g unt** și se încorporează câte o lingură de cremă în unt, până iese ca o maioneză, se întinde crema peste foaia coaptă, iar deasupra tapetăm cu nucă de cocos.

### **PRĂJITURĂ CU NUCĂ DE COCOS (2)**

**8 ouă, 600 g zahăr, 200 g nucă de cocos, o esență de migdale, 300 g făină, coaja**

### **de la o lămâie**

Albușurile se bat spumă cu 300 g zahăr, se adaugă 150 g nucă de cocos, o cană de făină, puțină sare și se coace la foc potrivit timp de 20 de minute. Se scoate, se lasă la răcit și se pune deasupra o cremă făcută din cele 8 gălbenușuri frecate cu 300 g zahăr pe baie de aburi. După ce a fiert se amestecă cu 200 g unt și se așează peste blatul copt, se ornează cu nucă, ciocolată rasă, frișcă sau ness.

### **PRĂJITURĂ CU NUCĂ DE COCOS (3)**

**Foaia - 150 g margarină, 1 gălbenuș, 150 g zahăr, 1 plic praf de copt, 3-4 linguri de smântână, 250 g făină.**

Se face un aluat obișnuit, apoi se fac două foi. Se întinde o foaie peste care se pune compoziția în tavă, tapetată cu făină, la copt, după care se adaugă o cremă făcută din șase albușuri și unul rămas de la foaie, care se bat spumă cu **250 g zahăr și se adaugă 200 g nucă de cocos**. Se așează cea de-a doua foaie deasupra și se dă la cuptor. După ce s-a copt, se lasă la răcit, apoi se adaugă deasupra o cremă făcută astfel: se bat pe aburi șase gălbenușuri cu șase linguri de zahăr, iar după ce s-a răcit, se adaugă 200 g unt frecat spumă. Se unge prăjitura deasupra cu crema de ou, apoi se glazurează cu glazură de ciocolată caldă. Se taie după 3-4 ore.

### **PRĂJITURĂ CU SIFON**

**400 g dulceață de trandafiri, o cană de zahăr, 200 ml ulei, 1 ½ de cană de sifon, sare, 4 linguri de cacao, o esență de rom, o linguriță de bicarbonat, făină cât cuprinde (ca la chec)**

Se coace în tavă tapetată cu ulei și făină. După ce s-a copt, se pudrează cu zahăr.

### **PRĂJITURĂ CU VANILIE ȘI JELEU**

**200 g unt, 250 g zahăr, 1 plic de vanilie, 4 ouă, 250 g făină, ½ de plic de praf de copt, 8 linguri de suc de lămâie, 1 plic de praf de budincă de vanilie, 400 ml lapte, 400 ml frișcă, 30 de biscuiți, 200 g zahăr pudră, 30 de jeleuri ursuleți**  
Frecați spumă untul cu 200 g zahăr și vanilie, adăugați ouăle unul câte unul, apoi treptat făina și praful de copt. Amestecați cu 6 linguri de suc de lămâie, astfel încât să obțineți o cocă mai groasă. Turnați coca într-o tavă (38x28cm) unsă cu margarină, coaceți timp de 30 de minute, la temperatura de 200 grade, apoi preparați budinca după indicațiile de pe pachet, adăugând 40 g zahăr. Turnați budinca fierbinte peste blat și lăsați-o să se răcească. Bateți frișca și o adăugați peste budincă, apoi așezați deasupra biscuiții. Frecați zahărul pudră cu restul de suc de lămâie și turnați peste biscuiți. Așezați deasupra ursuleții din jeleu și puneți la rece timp de 5 ore.

## **PRĂJITURĂ DE ARMINDENI**

**Aluatul - 1 kg făină, 8 gălbenușuri, o lingură de coajă de lămâie rasă, o ceașcă de lapte cald, 200 g zahăr pudră, o linguriță de drojdie, zahăr vanilat, 150 g unt, unt pentru uns tava.**

**Umplutura - 500 g miez de nucă măcinat, 200 g stafide, 500 g zahăr pudră, 1 plic de zahăr vanilat, o lingură de zeamă de lămâie, 2 ouă pentru uns**

Se freacă făina cu unt până se face ca nisipul, apoi se desface drojdia cu lapte cald. După aceea, se frământă făina cu restul de lapte, timp de o jumătate de oră, după care se adaugă drojdia și se lasă la cald să dospească. Se bat gălbenușurile cu zahăr pudră și vanilie până se face o spumă, se amestecă împreună cu aluatul și coaja de lămâie, iar dacă este prea vârtos se mai adaugă lapte ca să fie potrivit și se mai lasă să dospească. Nucile se freacă cu zahăr, vanilie, zeama de la o lămâie și stafide, apoi se unge o tavă mare cu unt din belșug, se formează turte cât palma, subțiri cât o muchie de cuțit, care se pun în tavă și se ung cu ou. Se toarnă umplutura pe turte și se ung iar cu ou. Se dau la cuptor ca să se rumenească, iar la final, se pudrează cu zahăr.

## **PRĂJITURĂ DELICIOASĂ**

Se ard auriu **10 linguri de zahăr**, apoi se sting cu **100 g apă** și se face un sirop. Se ia o pâine proaspătă, se taie felii, care se însiropează, apoi se așează într-o cratiță peste care se pune o budincă de vanilie făcută dintr-un **litru de lapte, 3 prafuri de budincă și 100 g unt**. La sfârșit când este rece, se ornează cu frișcă și se așează fructe pe ea.

## **PRĂJITURĂ EXCELENT**

**10 ouă, 500 g zahăr, 2 căni de făină, 2 linguri de cacao, mirodenii și sare**

Se bat, pe rând, două foi de ruladă, de preferință cu cacao. Se adaugă o linguriță de bicarbonat stins cu zeamă de lămâie. Frișca se face din **800 g smântână, 200 g zahăr și vanilie**. Timp de o oră, 30 g gelatină se dizolvă în 100 g apă. Sosul se face din **7 linguri de zahăr tos frecat cu 5 linguri de apă clocotită la care se adaugă 50 g cacao și esență de rom**. Se amestecă sosul, gelatina și frișca, după care se toarnă între cele două foi care se însiropează înainte cu puțin lichior de cafea. Pe deasupra se ornează cu ciocolată și frișcă. În tava în care am copt blaturile, punem folie sau hârtie, apoi punem un blat peste care turnăm crema. Peste cremă, așezăm al doilea blat, peste blat, ornăm cu 200 g frișcă și ciocolată rasă. Dăm la frigider timp de patru până la cinci ore, apoi se servește.

## **PRĂJITURĂ FRAGEDĂ**

**10 linguri de ulei, 10 linguri de lapte, 1 ou, 200 g brânză de vaci, 1 praf de copt,**

### **coaja de la o lămâie, 450 g făină, un borcan de gem**

Se amestecă toate la un loc și facem un aluat fraged din care facem două foi între care punem un borcan de gem. Dăm la copt, iar după ce s-a răcit, pudrăm cu zahăr și vanilie.

### **PRĂJITURĂ FRANȚUZEASCĂ**

#### **150 g miere, 50 g migdale pisate, 100 g făină, 100 g unt, 75 g cacao, 1 ou, 4 gălbenușuri**

Bateți bine gălbenușurile și oul întreg, adăugați mierea și untul topit, apoi cacaoa și făina. Când este bine amestecat, se pune în tavă tapetată cu unt și se dă la cuptor la foc moderat.

### **PRĂJITURĂ ILEANA**

#### **450 g zahăr, 6 ouă, 200 g făină, 200 g unt, vanilie, o lingură de cacao, coajă de lămâie**

Se freacă untul cu zahărul, apoi se adaugă gălbenușurile, albușurile bătute spumă și făina. Compoziția se împarte în 3 părți. Pe prima se pune cacao, pe a doua se încorporează lămâia, iar în a treia se pune vanilia, după care se fac 3 foi care se umplu, la final, cu nucă și smântână. Se face o cremă din **800 g smântână** bătută cu **300 g zahăr, 1 plic de zahăr vanilat și 300 g nucă** măcinată.

### **PRĂJITURĂ INDIANĂ**

#### **12 ouă, 250 g făină și alte 50 g pentru pudrat, 150 g zahăr**

Se bat albușurile spumă cu zahăr, apoi se adaugă gălbenușurile pe rând, iar la urmă, făina sub formă de ploaie. Se amestecă încet și se așează într-un poș cu dui, după care se coc pe o tavă tapetată cu hârtie albă, la distanță de doi centimetri, la foc moderat. După ce s-au răcit, se taie capacul, apoi se umplu cu frișcă, iar la final, capacul se dă printr-o glazură de ciocolată sau prin fondant. Se face o cremă din **800 g frișcă bătută cu 300 g zahăr, 1 plic de zahăr vanilat și 150 g ciocolată topită**.

### **PRĂJITURĂ INTELIGENTĂ**

#### **7 gălbenușuri, 150 g zahăr, 125 g margarină, 4 pachetele zahăr vanilat, 1 l de lapte, 9 linguri de făină se bat bine cu mixerul, alternativ.**

Se amestecă laptele cu 9 linguri de făină, după care se adaugă albușurile bătute spumă cu 150 g zahăr. Se pune compoziția în tavă mare de teflon și se dă la cuptor, timp de o oră. După ce s-a răcit, se taie porții. În tavă, la final, se pudrează cu zahăr pe deasupra.

### **PRĂJITURĂ KANDIA**

**200 g margarină, 175 g zahăr, 5 ouă, arome, 375 g făină, 1 praf de copt, sare, 250 g smântână**

Se freacă zahărul cu ouăle, adăugăm margarina, smântâna, praful de copt, făina și la urmă, încorporăm un compot de ananas și două mandarine. Se coace într-o tavă tapetată, iar când o scoatem, o ungem cu gem de caise, căpșuni sau figurine colorate. Prăjitura se face în tavă pătrată.

### **PRĂJITURĂ KRISTA**

**250 g margarină Rama, 3 ouă, 200 g zahăr, 500 g făină, 1 praf de copt, 4 linguri de gem, 150 g nucă, mirodenii**

Se freacă margarina cu zahăr, adăugăm gălbenușurile și praful de copt stins. În tavă tapetată cu unt și făină, radem două treimi din aluat, deasupra punem albușurile bătute spumă și amestecate cu gemul și nuca. Peste albuș radem restul de aluat, apoi dăm la copt. Se poate pudra cu zahăr.

### **NEGRESĂ**

**1 ½ cană de zahăr, 3 linguri de cacao, ½ de cană de lapte, 1 pachet de unt sau margarină.** Se pun toate într-o cratiță la topit, iar după ce s-au topit, se iau **10 linguri** pentru glazură în care se rade o ciocolată menaj.

Blatul - în cantitatea rămasă, se adaugă **2 ouă întregi, o linguriță de praf de copt stins** și se dă la cuptor timp de 35-40 de minute. După ce s-a copt, punem glazura deasupra, apoi presăram cu nucă de cocos, nucă măcinată sau ciocolată rasă.

### **NEGRESĂ ÎN PIJAMA**

**1 pachet de unt, 4 ouă, 3 linguri de cacao, 2 căni de zahăr, o cană de făină, ½ de cană de lapte, o linguriță de bicarbonat și arome**

Se pun la fiert laptele, zahărul și cacao. După ce a clocotit, o cană se dă la rece și în rest se adaugă untul, bicarbonatul, făina, gălbenușurile, apoi albușurile bătute spumă. Se coace la foc potrivit, în tavă unsă cu unt și tapetată cu făină. După ce s-a copt și s-a răcorit, se toarnă deasupra siropul lăsat și se dă la rece.

### **PRĂJITURĂ NOAPTE ȘI ZI**

**5 ouă, 200 g zahăr, 200 g făină, 100 ml ulei, vanilie, sare, cacao, un praf de copt (Dr. Oetker) și 200 ml de lapte**



Se bat gălbenușurile cu puțin zahăr, apoi adăugăm uleiul și laptele, alternativ cu făina, după care se pun cacaoa, două linguri de zahăr vanilat și praful de copt nestins. Se amestecă bine, apoi se coace în tavă tapetată cu făină. După ce s-a copt pe trei sferturi, o scoatem, o ungem cu gem, apoi adăugăm deasupra albușurile bătute, după care o dăm iar la copt până se întărește albușul.

### **PRĂJITURĂ RAPIDĂ TUȚI**

#### **3 ouă întregi, o cană de zahăr, vanilie, sare și esență de migdale**

Se freacă cu mixerul timp de cinci minute, după care se adaugă două căni de mere rase, o linguriță de bicarbonat nestins și 2 căni de făină. Totul se coace în tava unsă cu ulei și tapetată cu făină, apoi se taie fierbinte. Din douăsprezece linguri de zahăr, trei linguri de apă, trei linguri de cacao, un pachet de margarină se face un sirop care se toarnă fierbinte peste prăjitura tăiată, iar după aceea se acoperă cu nucă măcinată și se întoarce prăjitura cu nuca în jos. La final, pe deasupra se presară foarte bine nucă de cocos.

### **PRĂJITURĂ ROZA**

Blat crocant – **100 g unt, 2 linguri de smântână, 2 linguri de zahăr, 150 g cereale Musli.** Se topește untul, apoi adăugăm zahărul, smântâna și cerealele.

Aluatul - **250 g făină, 1 praf de copt, o vanilie, 2 ouă, 2 linguri de zahăr, 125 g brânză de vaci, 75 ml de ulei, 2 linguri de smântână.** Se amestecă cu mixerul.

Umplutura – **150 g smântână, 3 linguri de zahăr, o lingură de amidon, o lingură de coajă de portocale.** Se bate cu mixerul.

În tavă tapetată punem aluatul, iar peste el punem umplutura. Adăugăm câteva bucăți de piersică, iar peste acestea punem blatul crocant, apoi dăm la cuptorul încins timp de 35 – 40 de minute.

### **PRĂJITURA ROZI (DE POST)**

#### **4 foi napolitană mari, 500 g ciocolată menaj albă, 500 g ciocolată menaj cu cacao, 400 g margarină frecată spumă cu 100 g zahăr pudră, o esență de vanilie, 300 g dulceață de fructe**

Topim ciocolata albă pe baie de aburi, iar după ce s-a răcit adăugăm 200 g margarină frecată spumă, adăugăm dulceața și 100 g nuci sau alune zdrobite. Amestecăm repede și punem compoziția între patru foi, adică între câte două. Topim ciocolata cu cacao și o amestecăm cu restul de margarină frecată, adăugăm alune zdrobite și punem între cele patru foi umplute cu ciocolată albă. Dăm la rece timp de 3-4 ore, apoi se taie.

## SAVARINĂ DIN PESMET

**8 ouă, 8 linguri de zahăr, 6 linguri de pesmet, 2 linguri de făină**

Se desfac albușurile de gălbenușuri, care se bat separat cu zahăr pudră până se înălbește și se îngroașă compoziția, apoi se amestecă cu făină și pesmet. După aceea, punem albușurile bătute spumă, ungem tava cu unt și tapetăm cu făină, punem compoziția și o dăm la copt, la foc potrivit. În timpul când se coace, facem un sirop din **770 g zahăr și 2 pahare de apă**, se leagă puțin și se aromează (cu arome), după care se pune fierbinte peste savarina coaptă. Se mai stropește cu cinci - șase lingurițe de rom, apoi o îmbrăcăm cu gem de caise sau dulceață de trandafiri. La final, punem deasupra frișcă și o ornăm cu fructe zaharisite.

## TRIGOANE

**Aluatul I - 500 g untură și 200 g făină**

**Aluatul II - drojdie cât o nucă, 500 g smântână, 3 ouă întregi, 200 g apă minerală, 200 g vin alb, sare, făină cât cuprinde**

Se frământă toate la un loc, apoi se întinde pe masă o foaie peste care se așează primul aluat și împăturim în trei, de trei ori, îl lăsăm la rece timp de două ore. După aceea, întindem o foaie groasă de jumătate de centimetru pe care o tăiem romburi și facem trigoane umplute cu **200 g nucă, 2 ouă și coajă de lămâie**.

# 9.8 PASCĂ ȘI PRĂJITURI CU BRÂNZĂ

## PASCĂ CU BRÂNZĂ (1)

**Aluatul – 250 g făină, 125 g unt, 120 g zahăr, 3-4 gălbenușuri, praf de copt și sare.**

**Umplutura - 600 g brânză, 2 pahare de zahăr pudră, 1 pachet de margarină topită, 1 pahar de făină, 15 albușuri bătute spumă, 6 gălbenușuri, stafide, vanilie, sare și coajă de portocală.**

Se coace în tavă tapetată. Se așează aluatul ca suport, iar deasupra punem compoziția din brânză. După aceea, se dă la cuptor timp de o oră. La final, din puțin aluat facem biluțe pentru decor.

## **PASCĂ CU BRÂNZĂ (2)**

**Aluatul – 300 g făină, 150 g zahăr, 3 gălbenușuri, 100 g unt, o lingură de smântână, o lingură de ulei, 100 g nucă măcinată și ½ de praf de copt.**

**Umplutura – 500 g brânză de vaci, 250 g zahăr pudră, 3 linguri de griș (pesmet), 3 albușuri bătute spumă, 200 g stafide, coajă de lămâie și un pachetel de vanilie.**

**Glazura – 3 gălbenușuri, 3 linguri de zahăr pudră, 3 linguri de făină, 3 albușuri bătute spumă.**

Punem în tavă rotundă aluatul peste care punem brânza și dăm la cuptor timp de 20 de minute, apoi scoatem și punem compoziția de glazură și dăm iar la cuptor timp de 35 – 40 de minute.

## **PASCĂ CU BRÂNZĂ DE VACI**

**1 kg brânză, 400 g zahăr, 6 gălbenușuri, 2 lingurițe de praf de copt, 10 linguri de griș, 240 g unt topit și albușurile.**

Se freacă brânza cu zahărul și gălbenușurile, se adaugă praful, grișul, untul, 100 g stafide și albușul spumă. Se coace la foc potrivit.

## **PASCĂ CU SMÂNTÂNĂ**

**500 g smântână, lăsată în tifon pe făină, 2 linguri de făină, 6 albușuri bătute spumă, 3 linguri de zahăr, vanilie, stafide și arome.**

Se amestecă toate la un loc și se pun în tavă. Dedesubt se așează foaie de cozonac, apoi crema de smântână, iar deasupra se unge cu ou bătut. Se coace la foc potrivit și la sfârșit, se pudrează cu zahăr pudră.

## **PASCĂ NEMȚEASCĂ**

**Blatul - 200 g făină, 150 g zahăr, 100 g nuci măcinate, 2 linguri de cacao, 100 g unt sau margarină, 3 gălbenușuri, un praf de copt, o lingură de smântână și o lingură de ulei; se amestecă până când aluatul devine moale.**

**Umplutura – 1 kg brânză, 350 g zahăr, vanilie, stafide, arome, 3 linguri de pesmet sau griș și 3 albușuri spumă.**

Punem aluatul în tavă tapetată cu făină, peste el adăugăm brânza, iar deasupra ungem cu un gălbenuș bătut, după care dăm la cuptor timp de o oră.

## **ALUATUL SĂRACULUI**

**Se frământă un aluat omogen și moliceț din 250 ml de iaurt, o linguriță de bicarbonat, 10 linguri de ulei, 100 g zahăr, sare, mirodenii și făină cât cuprinde,**

apoi se lasă să stea o jumătate de oră. Cu acest aluat, se poate face prăjitură cu brânză de vaci, cu mere și, dacă nu se folosește zahăr, se poate face pizza.

Prăjitura cu brânză se face din jumătate din aluatul de mai sus, **500 g brânză de vaci, 150 g zahăr, 1 pachetel de zahăr vanilat, 100 g stafide, 2 gălbenușuri și 3 linguri de griș**. Se amestecă toate la un loc și se întind peste foaia pusă în tavă; presărăm puțin griș, apoi se pune brânza, presărăm din nou deasupra griș și dăm la cuptor. După 25-30 de minute, o scoatem, punem 2 albușuri cu 8 linguri de zahăr și lăsăm până se usucă puțin albușul.

Prăjitura cu mere - merele se dau pe răzătoare cu coajă cu tot. În tava unsă și pudrată cu făină se pune foaie din jumătate de aluat peste care presărăm puțin griș sau pesmet, apoi punem un strat cât mai gros de mere peste care presărăm **griș sau pesmet, praf de scorțișoară și aprox. 150 g zahăr**, după preferință. Se pune cealaltă foaie de aluat și o înțepăm cu furculița ca să crească uniform. Se coace până devine galben - aurie, apoi se presară cu zahăr pudră și se taie rece.

### **PRĂJITURĂ CU AFINE ȘI BRÂNZĂ DE VACI**

**175 g biscuiți** fărâmițați, **75 g unt topit, 100 g fulgi de nucă de cocos, o lingură de gelatină, 12 linguri de apă clocotită, 450 g brânză de vaci** proaspătă, **300 g frișcă, 4 linguri de zahăr tos, 125 g de afine sau mure și ½ de lingură de zahăr pudră**. Ungeți și tapetați cu hârtie o tavă rotundă cu baza detașabilă, amestecați biscuiții cu untul și cu 50 gr. de fulgi de cocos și puneți un strat uniform. Puneți gelatina și 4 linguri de apă clocotită într-un vas la Bain-Marie și amestecați bine restul de nucă de cocos cu restul de apă clocotită, apoi bateți frișca, amestecați cu brânza de vaci și încorporați amestecul din nucă de cocos, gelatină și zahăr. Turnați în formă peste baza de biscuiți, dați la rece timp de trei - patru ore, apoi așezați pe un platou și ornați cu afine și zahăr pudră.

### **PRĂJITURĂ CU BRÂNZĂ**

Blatul - **6 ouă, 6 linguri de zahăr pudră, 6 linguri de făină și 1 plic de praf de copt**.

Umplutura - **700 g brânză, 1 pachet de unt, vanilie, lămâie și 300 g zahăr pudră**.

Glazura - se face jeleu dintr-un **pachet de budincă de zmeură și 400 g Fanta**.

Amestecăm 100 ml de suc cu praful de budincă, restul de suc se fierbe și, când clocotește, se pune budinca dizolvată, amestecăm bine până se îngroașă și coacem blatul. După ce se răcește, îl tăiem în două foi și punem: blat – un strat de gem – brânză – gem – blat, iar deasupra glazura colorată.

### **PRĂJITURĂ CU BRÂNZĂ DE VACI (1)**

**5 ouă bătute cu o cană de zahăr, coaja de la o lămâie, 200 g apă minerală, 150 g**

**ulei, un praf de copt, sare și făină** cât cuprinde aluatul, ca la chec.

În tavă tapetată cu ulei și făină, punem coca iar peste cocă punem, cu mâna, grămăjoare din **500 g brânză de vaci, 150 g zahăr, 2 linguri de griș, 2 ouă și portocală rasă sau stafide**, apoi o dăm la cuptor, la foc moderat. După ce s-a copt, radem puțină ciocolată deasupra și punem zahăr pudră.

## **PRĂJITURĂ CU BRÂNZĂ DE VACI (2)**

**7 ouă, 300 g zahăr, 5 linguri de smântână, 7 linguri de iaurt, coajă de lămâie, sare, 200 ml ulei, o linguriță de amoniac și 2 ½ căni de făină.**

Se bat spumă albușurile cu zahăr, adăugăm apoi gălbenușurile, smântâna, iaurtul, uleiul, lămâia, praful de amoniac și făina. Punem compoziția în tavă tapetată cu margarină și făină. Peste compoziție, punem cu lingura pasta din brânză, făcută din **700 g brânză** amestecată cu **200 g zahăr, 3 ouă întregi, un plic de vanilie și 4 linguri de griș**, după care dăm la cuptorul încălzit, timp de 45 de minute. După ce s-a copt o pudrăm cu zahăr pudră și o porționăm după dorință.

## **PRĂJITURĂ CU BRÂNZĂ DULCE**

Coca - **80 g unt (sau o lingură de untură), 80 g zahăr, 200 g făină, 1 ou întreg și puțin bicarbonat.**

Crema - **200 g zahăr, 1 ou întreg, 3 gălbenușuri, o ceșcuță de ulei, 500 g brânză dulce, o budincă de vanilie și 300 ml de lapte.**

Toate ingredientele se amestecă și se pun în tavă, apoi peste coca întinsă, se pune crema din brânză și se dă la copt. Când este gata, se scoate și punem deasupra cele trei albușuri bătute spumă cu trei linguri de zahăr și coajă de lămâie. Dăm tava pentru câteva minute la cuptor să se coacă și albușurile.

## **PRĂJITURĂ CU BRÂNZĂ ȘI FANTA**

Blatul - **6 ouă, 6 linguri de zahăr pudră, 6 linguri de făină, 1 praf de copt, sare și coajă de lămâie.** Se bat spumă ouăle cu zahăr, adăugăm făina, mirodeniile și praful de copt.

Dăm la copt, timp de 25 de minute; după ce s-a răcit, ungem blatul cu gem, peste gem punem compoziția de brânză, formată din **700 g brânză de vaci, 300 g zahăr pudră, 200 g unt și 1 plic de vanilie.** Peste brânză, punem un jeleu făcut dintr-un **pachet de budincă de vanilie și 400 ml de Fanta.** 100 ml de suc de Fanta se amestecă cu budinca, iar restul de 300 ml de suc se pune la fiert și, când clocotește, adăugăm budinca dizolvată și **10 g gelatină** înmuiată. Amestecăm până se îngroașă, dăm la răcorit, apoi punem peste stratul de brânză și lăsăm timp de două ore, până se întărește. Se decorează cu fructe sau frișcă.

## PRĂJITURĂ CU BRÂNZĂ ȘI SMÂNTÂNĂ

**2 ouă, sare și făină cât cuprinde**, se frământă un aluat potrivit de tare, se taie în două, după care se întind 2 foi subțiri. Se pune prima foaie în tavă, tapetată cu ulei și făină, iar peste ea, se așează un strat făcut din: **1 kg brânză de vaci, 250 g zahăr, 100 g stafide, 2 pachetele de vanilie, 4 ouă și 4 linguri de griș**.

Se amestecă toate bine și se pun între foi, apoi se pune cealaltă foaie deasupra și se apasă bine. În continuare, se înțeapă cu furculița și se dă la cuptor. După ce s-a copt, o tăiem porții, iar la final turnăm deasupra **500 g smântână bătută cu 200 g zahăr**.

## 9.9 PRĂJITURI CU CREMĂ

### CAPRENE

**250 g untură, 150 g margarină, 150 g nucă măcinată, 200 g zahăr pudră, 1 ou, esență de rom, 2 linguri de cacao**

Se pune făină cât cuprinde pentru un aluat potrivit de moale din care se fac biluțe și se turtesc cu furculița. Se coc la foc iute, apoi se umplu cu cremă.

Crema – **1 pachet de unt frecat cu zahăr pudră, 1 gălbenuș, 3 linguri de lapte praf, 3 linguri de alcool de 96 de grade și esență de vanilie**.

### CREMSCHNITT

**250 gr unt sau margarină, 350 g făină, 70 g apă, 30 g zeamă de lămâie, o linguriță de sare**

Se amestecă toate la un loc, apoi se fac două foi și se coc la foc iute.

Crema - **1 l de lapte, 300 g zahăr, 200 g făină, rom și vanilie**, iar la urmă, se folosește zahăr pudră pentru ornat.

### CREMSCHNITT NEMȚESC

**300 g unt, 300 g făină tip A, 2 gălbenușuri, 1 ou întreg, 3 linguri de oțet**

Compoziția se împarte în două: 150 gr. de unt și 150 gr. de făină;

150 gr. de unt , 150 gr. de făină, două gălbenușuri, un ou întreg, trei linguri de oțet și sare.

Se frământă bine până se fac bule de aer, apoi se întinde și se unge cu crema de unt de trei ori.

**Crema - 8 ouă (3 întregi și 5 gălbenușuri), 1 l de lapte, 300 g zahăr, 6 linguri de făină, 2 pachetele de budincă de vanilie, 250 g unt, 5 albușuri bătute spumă și vanilie.** Se pune laptele la fiert cu zahăr, iar atunci când clocotește, se adaugă budinca, făina, gălbenușurile și trei ouă întregi amestecate foarte bine, după care se lasă la foc mic, până se leagă bine. După ce am dat deoparte, adăugăm untul și cele cinci albușuri bătute spumă. După ce s-a răcit, se toarnă crema între cele două foi, iar la sfârșit, presărăm deasupra cu zahăr pudră.

### ***ISCHLER***

**300 g margarină, 200 g zahăr, 500 g făină, 150 g nucă măcinată, vanilie, esență de rom, 1 praf de copt, nucă de cocos**

Se frământă un aluat potrivit din care se fac rondele care se coc în tavă tapetată, apoi se umplu câte două cu cremă de ciocolată și pe deasupra se glasează cu ciocolată topită. Din acest aluat se pot face și cornulețe care se dau și ele prin ciocolată topită. Cornulețele cu două culori se pot face, fără umplutură, mai mari. După ce le scoatem din cuptor și sunt calde, turnăm peste ele un sirop de zahăr, le așezăm pe un platou și presărăm deasupra nucă de cocos.

### ***JAPONEZĂ***

**200 g unt, 200 g zahăr, 6 albușuri, 1 praf de copt, 200 g nucă măcinată, 150 g făină**

Se freacă untul cu zahăr, se adaugă nucile, apoi făină, praful de copt și albușurile bătute spumă. Punem la copt în tavă tapetată cu unt și făină. Dăm la copt pe jumătate, apoi scoatem și punem deasupra o compoziție făcută din 200 gr. de zahăr pudră care se bate cu șase gălbenușuri, adăugăm un albuș bătut spumă, o lingură de făină, ungem blatul din tavă și dăm la cuptor până se întărește. După ce s-a răcit, se unge cu o cremă de cacao.

**Crema – 200 g unt, 150 g zahăr, 150 g nucă prăjită, 3 linguri de cacao, esență de rom.**

### **MARȚIPAN**

**Rețeta 1: 300 g zahăr, 300 g migdale, zeama de la ½ de lămâie, 2 lingurițe de cafea solubilă, 2 linguri de lichior, coaja rasă de la 3 portocale, 30 g fistic mărunțit**

La final, rezultă douăzeci și patru de flori de marțipan.

Prăjiți migdalele în cuptor câteva minute, fără a le lăsa să se rumenească. Lăsați-le la răcit, apoi le tăiați mărunț sau le dați prin mașina de nuci. Puneți zahărul într-o cratiță și turnați apă cât să-l acopere, apoi lăsați-l să se topească la foc mic. Adăugați migdalele, mestecând continuu, adăugați câteva picături de suc de lămâie și amestecați până obțineți o pastă omogenă, consistentă. Împărțiți marțipanul obținut în patru părți egale, pe care le colorați diferit: o parte o amestecați cu două lingurițe de cafea, o parte cu lichior aromat, o parte cu coajă și esență de portocale și ultima parte cu 30 gr. de fistic mărunțit. Din fiecare parte de aluat, modelați trei sfere, după care tăiați fiecare sferă în două bucăți. Acoperiți cu folie transparentă și lăsați-le să stea la frigider, timp de douăzeci și patru de ore, apoi modelați flori sau modele diferite din marțipan.

**Rețeta 2: 100 g nucă sau migdale măcinate, 100 g zahăr pudră, coaja de la o lămâie, 1 pachetel de vanilie, 1-2 linguri de apă de trandafiri.** Se frământă toate la un loc până se obține o pastă uniformă, se pune în folie și se dă la rece, timp de douăsprezece ore.

**Rețeta 3: se fierb 150 g de migdale, se curăță de coajă, apoi se macină cât se poate de fin. Se amestecă migdalele măcinate cu 150 g zahăr pudră, coaja de la o lămâie rasă, 1-2 linguri de apă de trandafiri și 2 picături de esență de migdale.** Se frământă foarte bine o cocă omogenă care se lasă la rece timp de 12 ore.

**Rețeta 4: 2 albușuri** se bat, peste care se adaugă treptat **250 g zahăr pudră și 3 linguri de cacao, apoi 250 g nuci prăjite și măcinate** și se amestecă bine. Compoziția care rezultă se întinde cu mâna pe o foaie de nylon sau celofan.

**Crema - 2 gălbenușuri frecate cu 7 linguri de zahăr pudră, o lingură de cacao, 3-4 linguri de lapte și o lingură de făină.** Se amestecă până se îngroașă, pe marginea plitei. Se adaugă **250 g unt** frecat spumă, care se amestecă mereu până se formează o cremă albicioasă. După ce s-a răcit, se întinde pe foaia cu nylon, se rulează și se dă la rece.

## NAPOLITANĂ

O cană de zahăr, 1 pachet de margarină, o căniță de lapte dulce, 2 linguri de cacao, 200 g nucă măcinată, 3 linguri de miere, 1 pachet de foi napolitană. Se topesc mierea și zahărul, apoi se adaugă margarina, laptele, cacaoa și nuca măcinată. Lichidul astfel obținut se fierbe până scade la jumătate. Se ung foile cu cremă caldă.

## NUGA (1)

**6 albușuri, 350 g zahăr, 350 g miere, o vanilie, zeama de la ½ de lămâie, 350 g nuci, 2 foi Lica**



Se freacă albușurile, mierea și zahărul până cresc spumă, timp de o jumătate de oră. Se adaugă lămâia și se pune pe Bain-Marie, după care se mai bate până când se desprinde compoziția de pe vas, apoi se adaugă nucile, vanilia și se toarnă compoziția între foi. Se taie a doua zi.

## **NUGA (2)**

**1 pachet de unt sau margarină, 200 g nuci măcinate, 4 gălbenușuri, 500 g zahăr, vanilie și rom**

Se freacă untul cu zahărul, gălbenușurile și vanilia. Separat, într-o cratiță, se caramelizează 250 gr. de zahăr, peste care se pune compoziția făcută din ouă și se amestecă bine până se topește zahărul, apoi se adaugă nucile măcinate și esența de rom. Compoziția s-a făcut pentru cinci foi de napolitană.

## **NUGA (3)**

**600 g zahăr, 10 gălbenușuri, 450 g nucă prăjită și tăiată, 200 g unt sau margarină, 2 foi de napolitană**

300 g zahăr se caramelizează, apoi se freacă restul de zahăr cu ouăle și untul, se pune peste caramel și se lasă să fiarbă încet, până se dizolvă zahărul. După aceea, se pune nua, se amestecă bine, iar atunci când compoziția este caldă, se toarnă între cele 2 foi. Se împachetează bine și se dă la rece.

## **NUGA (4)**

**4 gălbenușuri și un ou întreg** se bat cu **200 g zahăr și 150 g unt**. Separat, într-un vas se pun **200 g de zahăr** la ars. Rețeta este pentru 2 foi. După ce s-a caramelizat, se adaugă crema din ouă și se lasă la foc până se topește zahărul, apoi dăm vasul deoparte și punem **300 g nucă** prăjită și tocată cu cuțitul. Amestecăm bine și o punem între foi, după care o împachetăm bine și o dăm la rece, până se întărește.

## **NUGA DE POST**

**500 g zahăr** se pun la topit, după aceea se sting cu un **pachet de margarină, 3 linguri de apă și 3 linguri de făină**. Se amestecă bine un minut pe foc și 5 minute fără foc pe masă, apoi adăugăm 2 căni de nucă tăiată mărunt, după care se așează compoziția între 2 foi de napolitană. Dăm la rece, timp de 2-3 ore.

## NUGAT (1)

**7 albușuri** se bat spumă cu telul, apoi se pun **250 g zahăr pudră și vanilie** și se freacă bine timp de o jumătate de oră. Se adaugă **250 g miere** de albine aproape fierbinte, se așează pe marginea plitei și se amestecă bine, până când se taie cu lingurița și rămâne gol la mijloc; se pun apoi **450 g nucă** prăjită sau alune și se amestecă bine. Compoziția se așează între **2 foi de napolitană** cu o greutate deasupra și se dă la rece până a doua zi, când se taie porții.

## NUGAT (2)

**500 g zahăr, 300 g nuci, vanilie, o lămâie, 3 ouă, 3 linguri de miere, 4 foi de napolitană**

Se pune la fiert în cratiță zahărul cu două pahare de apă și trei linguri de zeamă de lămâie. Amestecăm până se face un sirop tare, apoi batem albușurile spumă și le punem în sirop, după care amestecăm continuu. Se adaugă trei linguri de miere subțiată și frecăm totul pe Bain-Marie până se îngroașă. Când este gata, se pun deasupra nucile fin tăiate și se amestecă bine până se leagă, după care turnăm compoziția între patru foi lica, le împachetăm și le lăsăm până a doua zi.

## PARIZIANA

Blatul I – **6 ouă, 6 linguri de zahăr, 6-7 linguri de făină, o lingură de cacao, ½ pachet praf de copt**

După ce s-a răcit, tăiem blatul în două foi.

Blatul II – **6 albușuri bătute spumă, 7 linguri de zahăr, o cană de nuci prăjite tăiate, o cană de rahat tăiat, o cană de vișine, 4-5 linguri de făină și praf de copt.**

Se coace în tava unsă și tapetată.

Crema galbenă – **6 gălbenușuri se bat cu 2-3 pachetele de vanilie** până se îngroașă, apoi se fierb **160 g zahăr cu 100 ml de apă**, rezultând un sirop gros care se toarnă fierbinte peste ouăle frecate. Această cremă se amestecă cu **250 g unt** frecat spumă.

Glazura:

Se așează în ordinea: glazură rece – blatul I – cremă – blatul II – cremă – blatul I.

Prăjitura se face în tavă pătrată.

## PELINCUȚELE LUI ISUS (SAU POALELE MAICII DOMNULUI)

Din cocă de cozonac sau pâine se fac pogăcele subțirele, care se coc în ulei puțin, la fel cum se fac clătitele. După aceea, se însiropează cu un sirop parfumat cu mirodenii, apoi le ungem cu o cremă din nucă opărită cu sirop de zahăr și coajă de lămâie rasă. Punem o foaie, nucă, foaie, nucă, foaie și deasupra adăugăm nucă

măcinată, cu zahăr pudră. **100 ml de apă și 250 g zahăr** se fierb timp de 5 minute, apoi adăugăm **300 g nucă măcinată, coaja de la o lămâie și un pachet de vanilie.**

### ***PRĂJITURA DE ARGINT***

Foile - **6 gălbenușuri, 160 g zahăr pudră, 3 linguri de lapte sau smântână subțire, 2 linguri de cacao, o linguriță de bicarbonat stins cu zeamă de lămâie, 150 g făină.** Din toate ingredientele se face o cocă moale ca de clătite, se coace pe dosul tăvii, după care se întinde cu cuțitul umed. Când este coaptă, tot cu cuțitul se desprinde caldă. La final, se fac două foi.

Crema - **400 ml de lapte sau apă, 4 linguri de făină sau 3 linguri de făină și o lingură de amidon sau budincă, vanilie, 150 g zahăr;** se fierbe până se îngroașă, apoi se lasă la răcit. După ce s-a răcit, se amestecă cu un pachet de unt. Albușurile se bat spumă cu 10 linguri de zahăr pe aburi. Se adaugă o linguriță de oțet.

Crema se aranjează între foi. Deasupra se pune albușul și în albuș se pun vișine din vișinată sau stafide înmuiate în rom. La sfârșit, radem ciocolată deasupra.

### ***PRĂJITURA ALBĂ***

Blatul - **7 albușuri, 300 g zahăr, 3 linguri de făină, sare, 200 g nucă de cocos, ½ de pachet de praf de copt.** Se bat albușurile spumă cu zahăr, se adaugă făină, sare, praful de copt și nuca. Se amestecă bine și se coace în tavă tapetată cu hârtie.

Scoatem blatul pe o tavă și peste blat punem o cremă făcută din **7 gălbenușuri frecate cu 200 g zahăr și 2 linguri de făină, le dăm la fiert în 200 ml de lapte** fierbinte, amestecăm până se îngroașă, dăm la răcit, apoi amestecăm crema fiartă cu **200 g unt** freat spumă, după care o turnăm peste blatul alb. Putem decora cu nucă de cocos sau ciocolată topită.

### ***PRĂJITURĂ ALBĂ CA ZĂPADA (1)***

Se face un aluat din **250 g făină, 80 g unt, 1 ou, 2 linguri de zahăr și o lingură de amoniac dizolvat în 2 linguri de lapte,** aluat care se împarte în trei foi care se coc pe dosul tăvii.

Crema - **1 pahar de lapte cu un praf de vanilie** se pun la fiert. Din **3 linguri de făină și alt pahar de lapte** se face o cremă, care se toarnă peste laptele fiert, apoi mestecăm până se îngroașă, după care dăm la rece. Separat, batem **200 g unt cu 200 g zahăr spumă,** după care amestecăm amândouă cremele și umplem foile care se lasă până a doua zi. Se presară pe deasupra zahăr pudră.

## **PRĂJITURĂ ALBĂ CA ZĂPADĂ (2)**

**70 g unt, 1 ou, o lingură de amoniac, 300 g zahăr pudră, 7 linguri de lapte și făină cât cuprinde** Din aceste ingrediente, se frământă un aluat din care se fac 3 foi și se coc pe dosul tăvii.

Crema - **500 ml lapte, 4 linguri de zahăr și 4 linguri de făină** se fierb până se îngroașă, iar compoziția făcută se dă la rece. Separat, se freacă **300 g unt, 300 g zahăr pudră, coaja și zeama de la o lămâie**, se amestecă cu crema fiartă și se umplu foile. Se taie a doua zi și se pudrează cu zahăr și nucă de cocos.

## **PRĂJITURĂ ANA (1)**

Foaia neagră - **200 g făină, 150 g unt sau 75 g untură, ½ de pachet de praf de copt, 1 ou, o lingură de cacao dizolvată în 4-5 linguri de lapte**. Se obține o cocă moale din care se fac 2 foi pe dosul tăvii.

Foaia albă – se bat **6 albușuri spumă cu 200 g zahăr**, apoi se adaugă **200 g nucă de cocos**. Se pune la copt în tavă tapetată cu hârtie.

Crema - **6 gălbenușuri** se freacă cu **150 g zahăr, o budincă de vanilie, o lingură de făină, 400 ml de lapte și un pachetel de zahăr vanilat**. Toate se fierb pe baie de aburi. După ce s-a răcit, se amestecă cu **200 g unt** frecat spumă.

Așezarea se face: foaie de cacao - cremă - foaie albă - cremă - foaie de cacao.

Deasupra turnăm ciocolată topită.

## **PRĂJITURĂ ANA (2)**

Se bat **10 albușuri spumă cu 7 linguri de zahăr**, adăugăm **2 linguri de făină și 150 g nucă de cocos**. Compoziția se coace pe foaie de napolitană, până devine maronie.

Crema – **10 gălbenușuri și 250 g zahăr** se freacă pe baie de aburi, până devine ca o smântână groasă. Când este caldută, se adaugă **2 lingurițe de ness** frecate cu **puțin zahăr și 2 lingurițe de apă caldă**. Crema rece se încorporează în **250 g unt**. Se pune crema peste blat, iar deasupra decorăm cu ciocolată rasă și nucă de cocos.

## **PRĂJITURĂ ANA CU ANANAS**

Blatul – se bat **6 ouă cu 6 linguri de zahăr**, se adaugă **o lingură de cacao, 5 linguri de făină, sare și mirodenii**, apoi se pune compoziția la copt, în tavă tapetată. **4 albușuri și 150 g zahăr** se bat spumă, apoi adăugăm **100 g nucă de cocos**, luăm cu lingura găluște din cocos și le punem în blatul cu cacao, după care dăm la copt.

Crema – **2 plicuri budincă de vanilie, 500 ml de lapte, 4 gălbenușuri și 200 g zahăr** se fierb, apoi adăugăm **1 pachet de margarină Rama și o cană de ananas**.

Însiropăm blatul cu 10 linguri din sucul de la compot, apoi turnăm crema, peste care radem ciocolată. Prăjitura se face în tavă pătrată.

## **PRĂJITURĂ ANDA**

Se face un blat din **10 ouă, un praf de copt, 300 g zahăr, 300 g făină, 50 ml de ulei, 100 g nucă măcinată, sare și coajă de lămâie**. Se bat albușurile spumă cu zahărul, se adaugă gălbenușurile, uleiul, apoi, încet, făina și praful de copt. Se amestecă bine și se coace totul la foc iute timp de 15 minute, în tavă tapetată cu pergament. Se coc două foi, blaturi galbene.

Separat facem o compoziție din **150 g cacao, 200 g lapte, 200 g margarină, 150 g miere de albine, 150 g zahăr și o lingură de bicarbonat**. Se amestecă toate la un loc și se fierb timp de 5 minute, apoi se pune **făină cât cuprinde**, pentru ca să se facă două foi subțiri.

Se face o cremă de lămâie din **500 ml de lapte care se fierb cu 400 g zahăr, 4 gălbenușuri și 2 pachete de budincă de vanilie**. După ce s-a răcit, se amestecă cu **300 g unt sau margarină Rama** frecată spumă și **zeama de la o lămâie**, până se face ca o spumă. Adăugăm **500 g vișine congelate, 2 borcane de gem de piersici** și umplem astfel: o foaie de cacao, un strat de gem, un strat subțire de cremă, un strat de vișine, o foaie galbenă unsă cu cremă, apoi pusă unsă peste vișine. Se adaugă iar un strat de gem, iar cremă, foaie neagră, cremă, foaie galbenă, cremă. Peste cremă, se presară **100 g nucă** prăjită și măcinată. După aceea, se lasă la rece timp de 2-3 ore, apoi se taie sub formă de dreptunghiuri.

## **PRĂJITURĂ AURORA**

Se prepară un aluat bine frământat, din care se fac 4 foi, din: **500 g făină, 150 g margarină sau unt, 4 linguri de smântână, 3 gălbenușuri, 200 g zahăr, un vârf de cuțit de amoniac**.

Crema - **200 g unt, frecat cu 250 g zahăr, adăugăm 3 linguri de cacao, 3 linguri de gem, o esență de rom și o foaie** (din cele 4 preparate) înmuiată în **200 ml lapte dulce**. Cu această cremă umplem cele trei foi rămase. Deasupra putem pune o glazură făcută din cele **3 albușuri** bătute cu **250 g zahăr și câteva picături de zeamă de lămâie**. Peste glazură putem face și un decor din ciocolată topită.

## **PRĂJITURĂ BAVAREZĂ DE CIOCOLATĂ**

**5 ouă, 250 g zahăr, 300 g ciocolată, vanilie, 15 g gelatină, 250 ml de lapte, 750 ml de frișcă**

Se pun la foc într-o cratiță zahărul, ouăle, ciocolata rasă, gelatina înmuiată, laptele, vanilia, iar compoziția rezultată se fierbe mestecând mereu, până când se îngroașă. După aceea o răsturnăm în alt vas, lăsăm la răcit amestecând mereu, apoi punem frișca și dăm la rece să se întărească.

## **PRĂJITURĂ BUDAPEST**

**300 g făină, 150 g margarină, 100 g zahăr, 1 ou, 2 linguri de cacao, 2 linguri de lapte și un praf de copt stins.** Se fac două foi pe dosul tăvii. Se bat spumă cu 4 ouă, făină și zahăr atât cât cântăresc 4 ouă, se adaugă 4u linguri de apă clocotită, alternată cu făina. Se unge tava cu unt, se dă cu făină și se coace o foaie. Se așează o foaie maron peste care se pune **gem de caise, căpșuni sau trandafiri**. Apoi se așează o foaie albă peste care se pune crema.

Crema - **400 g lapte** amestecat cu **100 g zahăr și 4 linguri de griș**, fiert ca o mămăligă; când s-a răcit, se freacă **200 g unt cu 200 g zahăr** și se adaugă grișul câte puțin, apoi se adaugă zeamă de lămâie. La final, se pune foaia neagră peste care se presară zahăr pudră.

## **BUȘEURI (GOGOȘELE)**

**½ de cană de apă, 100 g ulei, 100 g făină, 4 ouă și puțină sare**

Apa, uleiul și sarea se pun la fiert. După ce dă în clocot, se adaugă făina, apoi se dă la o parte, se amestecă bine și se adaugă ouăle, pe rând, câte unul, după care se pun în tavă cu lingurița. Tava trebuie unsă puțin cu ulei. Se coc la foc iute. După ce s-au răcit, se pot umple cu diferite creme – frișcă, șarlotă, cacao, vanilie.

## **PRĂJITURĂ BUTURUGĂ**

**8 albușuri se bat spumă cu 15 linguri de zahăr, 8 linguri de nucă măcinată și o lingură de făină.** Se coace un blat din albușuri și zahăr, care apoi se rulează pe un prosop umed.

Crema: **200 g unt, 200 g zahăr pudră și 2 linguri de cacao** le frecăm spumă și adăugăm, pe rând, **4 gălbenușuri**. Desfacem blatul, îl ungem cu cremă, apoi rulăm și ungem și pe deasupra, iar la sfârșit, dăm ruloul prin nucă măcinată.

## **PRĂJITURĂ BUTURUGI**

**Bănușii - 200 g unt sau margarină, 200 g făină și 3 gălbenușuri.** Se frământă un aluat, din care se întinde o foaie subțire, din care se fac bănuși mici cu un păhărel mic și se pun în tavă la copt. Peste bănuși, punem cu poșul bezea și coacem la foc mic.

**Bezelele - 250 g zahăr bătut cu 3 albușuri.**

Crema - **4 ouă bătute cu 150 g zahăr**; compoziția se fierbe la Bain-Marie, după care se dă la rece.

Separat, se face un sirop gros din **2 linguri de cacao, 150 g zahăr și puțină apă**, apoi se dă la rece. Untul se freacă spumă și se adaugă alternativ o lingură de cremă

de cacao și o lingură de cremă de ou. După aceea, lipim bănuții cu bezeaua la interior, umplem cu cremă și dăm buturugile prin nucă măcinată.

### **PRĂJITURĂ *BUTURUGI CU MIGDALE***

Amestecăm **2 căni de făină, 3 ouă** bătute ca la omletă, **o cană de miere, 2 căni cu migdale** pisate și la urmă, **coajă de lămâie** rasă. Amestecați bine totul, puneți aluatul într-o formă rotundă și dați la cuptor. După ce s-a copt, tăiați blatul în două pentru a-l umple cu cremă de migdale, pe care o preparați din: **250 ml de lapte, 50 g făină, 100 g amidon, 1 ou bătut și 50 g migdale prăjite**. Ungeți partea de deasupra prăjiturii cu un strat subțire de cremă, apoi acoperiți totul cu migdale prăjite și pisate.

### **PRĂJITURĂ CAFEINĂ**

Blatul - **6 albușuri** se bat spumă cu **140 g zahăr**, apoi cu **6 gălbenușuri, 140 g nuci măcinate și 1 ½ lingură de făină și un praf de copt stins**. Tava se unge și se tapetează.

Crema - **150 g zahăr** se freacă cu **2 gălbenușuri și 2 linguri de ness**, pe marginea plitei, apoi se adaugă **1 pachet de unt și 100 g nucă măcinată**.

Glazura - se amestecă **200 gr. de zahăr pudră** cu **2 linguri de cacao**, apoi se toarnă **2-3 linguri de lapte fierbinte și 50 g unt topit**.

### **PRĂJITURĂ CATERINCA**

Se fac **4 foi din 500-650 g făină, 250 g unt, 200 g zahăr, o linguriță de amoniac stins cu lapte cald, 4 gălbenușuri**. O foaie se sfărâmițează și se stropește cu **100 ml de lapte**.

Crema – se freacă **200 g zahăr** cu **200 g unt, o lingură de cacao, 2 linguri de dulceață, 2 linguri de rom și foaia înmuiată în lapte**.

Glazura – se bat spumă **4 albușuri** cu **200 g zahăr**.

### **PRĂJITURĂ CĂBĂNUȚA**

**250 g făină, un praf de copt, 2 linguri de cacao, 80 g untură, 1 ou, 150 g zahăr, sare, mirodenii, 1 pachet de foi de napolitană**. Se frământă toate la un loc cu puțin lapte, la temperatura camerei. Aluatul, care trebuie să fie molicele, se împarte în 12 de bucăți. Acestea se întind sub formă de bețișoare cât lungimea tăvii de la aragaz, pe al cărei dos se va coace compoziția.

Crema - **o budincă de vanilie, 6 linguri de zahăr, 2 gălbenușuri, 1 plic de zahăr vanilat, 600 g lapte** se fierb pe baia de aburi. După ce se răcește, se amestecă cu **200 g unt frecat spumă cu 200 gr. de zahăr pudră**.

Glazura - **150 g zahăr, 3 linguri de lapte, 30 g cacao, 150 g unt** se fierb până se îngroașă.

Dacă vreți să iasă două căbănuțe mici, tăiați foaia de napolitană în 3 fâșii pe lung. Peste o foaie de napolitană, puneți cremă, apoi patru bețișoare din cele coapte pe dosul tăvii, cremă și 3 bețișoare, cremă și două bețișoare, iar cremă, un băț, peste care se pune cremă și acoperiș din foaie de napolitană, după care turnați deasupra glazura de cacao și, la final, ornați cu frișcă. Dacă vreți o cabană mai mare, lăsați foaia de dedesubt din napolitană întreagă și începeți cu cremă și șase bețișoare, apoi cinci, patru, trei, două, un bețișor, apoi acoperiș și glazură.

### **PRĂJITURĂ CAMEL (1)**

Se frământă un aluat din **3 pahare de făină, 4 linguri de smântână, 1 pachet de margarină, 1 gălbenuș și puțină sare**, din care se formează foi subțiri.

Crema - **1 pahar de zahăr ars, stins cu 1 pahar de lapte, 1 pahar de zahăr, 50 g unt și 2 linguri de făină**. Se fierb toate și, cât e caldută, crema se întinde peste foi; se glasează totul cu cremă, iar deasupra se pun toate resturile fărâmițate.

### **PRĂJITURĂ CAMEL (2)**

**200 g unt, 3 ouă, 400 g zahăr, 200 g nucă măcinată**

Se freacă untul cu 200 gr. de zahăr, apoi se adaugă ouăle și nuca. Separat se caramelizează 200 g zahăr, iar deasupra se pun untul frecat cu ou și nucă. Se lasă să fiarbă până se dizolvă zahărul, apoi se dă deoparte. După ce s-a răcorit, compoziția se așează în foi de un centimetru grosime, se lasă la presat cel puțin o oră, apoi se taie sub formă de romburi. Se folosesc foi de napolitană.

### **PRĂJITURĂ CHINEZOaică**

**200 g zahăr se freacă cu 200 g unt sau margarină, se adaugă 140 g nuci măcinate, 50 g cacao**, după care se adaugă **6 linguri de făină, un praf de copt și 6 albușuri** bătute spumă. Se pune la copt timp de 10-15 minute, în tavă tapetată cu unt și făină. Separat, se bat **6 gălbenușuri cu 200 g zahăr**, care se așează peste foaie și se lasă la copt 10-15 minute. Înainte de a o întoarce, radem deasupra puțină ciocolată menaj. După ce s-a răcit, la sfârșit, se taie sub formă de pătrate sau romburi.

### **PRĂJITURĂ COȘĂRCUȚE**

**250 g untură, ½ de pahar de ulei, 250 g zahăr, 4 gălbenușuri, 4 linguri de smântână, 1 praf de copt stins, un vârf de cuțit de amoniac, făină** cât cuprinde. Se coace în forme de coșulețe și se umplu cu crema de mai jos.



Crema - se bat spumă **4 albușuri cu 250 g zahăr**, apoi **o vanilie, esență de migdale, o lingură de cacao și 1 pahar de nucă măcinată**. Se umplu coșulețele și se presară cu zahăr vanilat.

### **PRĂJITURA COȘULEȚE**

Aluatul din **300 g făină, 200 g unt, 100 g zahăr, 2 ouă, coajă de lămâie, bicarbonate**, se pune în forme speciale de coșuleț. În paralel se face crema, din **4 albușuri bătute spumă, 150 g nucă măcinată, 180 g zahăr și vanilie**. Umplem coșulețele cu cremă, apoi dăm la copt. Când sunt gata, le pudrăm cu zahăr.

### **COȘULEȚE CU PUIȘORI**

Se face un aluat din **300 g unt, 450 g făină, 2 gălbenușuri și 100 g zahăr**, care se coace sub formă de tarte mici. După ce s-au copt, se umplu cu cremă de ciocolată galbenă și se fac cu mâna forme de puișori, iar la final, se adaugă bombonele mici.

### **PRĂJITURA CRAI NOU**

Se frământă rapid un aluat fraged din **5 gălbenușuri, 60 g zahăr, 100 g unt și 250 g făină**, apoi se face o bilă care se ține la frigider timp de o oră. Se tapetează tava mare de aragaz și se întinde aluatul într-o foaie, după care se dă la cuptor timp de 15-20 de minute. Se scoate tava și ungem blatul cu **gem de zmeură sau căpșuni**. Peste gem adăugăm cele **5 albușuri bătute spumă cu 160 g zahăr, 120 gr. de alune măcinate, 30 g unt topit, 60 g făină și o lingură de lapte**, după care se dă tava din nou la cuptor. După ce s-a copt, se taie cu un pahar în formă de semilună, apoi se pun pe tavă una lângă alta ca să se usuce albușul.

### **KRANTZ**

**4 linguri de zahăr ars se sting cu 5 linguri de apă clocotită**. După ce s-a topit zahărul, se adaugă **200 g miere, 150 g nuci măcinate, 50 g cacao, 250 g unt sau margarină, 200 g zahăr și un plic de zahăr vanilat**. Le fierbem până se leagă, apoi, călduță, o așezăm între foi. Se presează puțin.

### **PRĂJITURA CREAMA COCOȘULUI**

Din **300 g făină, 250 g unt sau margarină, 2 gălbenușuri, 30 g drojdie dizolvată în o lingură de apă, 3 linguri de smântână și sare**, se face un aluat care se lasă să stea timp de 2 ore, apoi se porționează și se umple cu gem. La final, se unge cu albuș

și se dă prin zahăr tos. Se întinde cu vergeaua o foaie subțire care se taie dreptunghiuri. Acestea se ung cu gem, punem parte peste parte, creștăm cu cuțitul, ungem cu albuș și presărăm cu zahăr tos deasupra.

### **PRĂJITURĂ CU ALBUȘ**

Se face un blat din **10 albușuri, 300 g zahăr pudră, 300 g nucă măcinată și 2 linguri de făină**. Din acesta se formează 3 blaturi, care se coc pe dosul tăvii.

Prăjitura se face în tavă pătrată.

Crema – **10 gălbenușuri, 5 linguri de lapte, 5 linguri de zahăr și 2 linguri de cacao**. Compoziția se fierbe pe baie de aburi până se îngroașă, iar după ce s-a răcit o amestecăm cu **250 g unt și 100 g zahăr**.

### **PRĂJITURĂ CU ALUNE ȘI CIOCOLATĂ**

**100 g unt moale și 20 g pentru formă, apoi se pun 100 g zahăr, 4 ouă, 100 g iaurt, 100 g alune pisate sau tăiate, 5 linguri de dulceață de caise, 50 g ciocolată rasă și coaja de la o lămâie.**

Se freacă untul cu 50 g zahăr tos, până se face o spumă. Se adaugă, pe rând, gălbenușurile unul câte unul, pe urmă iaurtul, alunele și coaja de lămâie. Se bat albușurile spumă, adăugând restul de zahăr tos și se încorporează în crema de unt. Se amestecă bine, apoi se coace în tavă tapetată cu unt și făină la foc iute timp de treizeci și cinci de minute. Se scoate, se răcește, apoi se răstoarnă pe un platou. Se unge cu dulceață pe deasupra și se rade ciocolată.

### **PRĂJITURĂ CU CACAO**

Aluatul: **6 ouă, o cană de zahăr, o lingură de coajă de portocală rasă, 150 ml ulei, 200 ml iaurt, sare, vanilie, 2 căni cu vârf de făină și un praf de amoniac**. Se bat ouăle cu zahărul, timp de cinci minute, cu mixerul, se adaugă uleiul, iaurtul, mirodeniile, amoniacul și, la urmă, făina. Se coace în tavă tapetată cu ulei și făină. După ce s-a răcit, se taie în două, se însiropează cu **coniac sau cu rom** și se adaugă o cremă de cacao făcută din: **300 g unt, 350 g zahăr, 4 linguri de cacao și 100 ml de cafea lichidă**. Cafeaua se pune la fiert cu zahărul, până se leagă bine. O luăm de pe foc, adăugăm cacao și la urmă untul, frecând bine până ce crema devine pufoasă. Apoi umplem blatul și deasupra tapetăm bine cu nucă măcinată.

### **PRĂJITURĂ CU CACAO ȘI ALUNE**

**6 ouă, 300 g zahăr, 150 g ulei, o cană de lapte, un praf de copt sau amoniu, 2 linguri de cacao, o cană de nucă tăiată sau alune, 2 ½ căni de făină, sare și rom**

**sau coajă de lămâie**; se bat ouăle spumă cu zahăr. Adăugăm uleiul și laptele, mirodeniile, cacaoa, praful de copt, făina și nuca la urmă. Turnăm în tavă tapetată cu ulei și făină, dăm la copt timp de 30 de minute. După ce s-a răcit, se taie în două și se umple cu cremă de ou.

Crema - **4 gălbenușuri bătute** spumă cu **300 g zahăr pe baie de aburi**; după ce s-a răcit, se amestecă cu **250 g unt bătut spumă**.

Crema de lămâie - **6 albușuri bătute** spumă tare, după care turnăm puțin câte puțin sirop de zahăr (**1 kg zahăr și 300 g apă** se fierb până se leagă, apoi siropul se dă la răcit; crema este foarte bună cu zeamă de lămâie, dacă adăugăm zeama de lămâie în siropul cald.). Batem până se încorporează tot siropul, apoi amestecăm cu **600 g unt bătut spumă**. Crema se poate face și cu ness, cafea sau cacao.

## **PRĂJITURĂ CU COCOS**

**250 g făină, 2 linguri de cacao, 150 g zahăr, 150 g unt, 1 ou și praf de copt.**

Prăjitura se face în tavă pătrată. Totul se frământă cu puțină smântână sau lapte, apoi se împarte aluatul în două. Se așează primul blat în tavă, peste care se pun **6 albușuri bătute spumă, 250 g zahăr și 200 g cocos**. Se pune a doua foaie, se coace, iar peste ele, coapte și reci se toarnă crema și glazura.

Crema - se fierb **3 linguri de făină, 6 gălbenușuri și 300 ml lapte**; se face o cremă groasă fiartă în care, după ce se răcește, se adaugă **250 g unt frecat spumă cu 250 g zahăr**. Crema se așează peste blat, iar deasupra se toarnă glazura rece.

Glazura – **3 linguri de apă fierbinte, 8 linguri de zahăr pudră, 2 linguri de ulei, 2 linguri de cacao**.

## **PRĂJITURĂ CU CREMĂ DE CACAO**

Blatul - **250 g nucă măcinată, 300 g zahăr, 2 linguri de făină și 7 albușuri bătute spumă**.

Crema - **7 gălbenușuri, 300 g zahăr, 100 g cacao, 250 g unt și esență de rom**.

Se bat albușurile spumă cu zahăr, după care se adaugă nucă, făină și lămâie. Se coace în tavă mare, apoi blatul, fierbinte, se taie în două și se lasă la răcit. După aceea se umple cu crema, fiartă în prealabil pe baie de aburi. La final, se ornează cu frișcă și ciocolată.

## **PRĂJITURĂ CU CREMĂ DE CAFEA**

Aluatul - **500 g făină, 150 g zahăr pudră, 150 g unt, 2 linguri de smântână, 2 ouă întregi și o linguriță de praf de copt diluat în puțin lapte**.

Crema - **5 ouă întregi, 280 g zahăr pudră, 100 g cafea naturală concentrată, 2 pachete de zahăr vanilat, o linguriță de ness, o linguriță de făină, 300 g unt și**

**100 g lapte.** Pentru presărat deasupra, se pune **o lingură de nucă măcinată** sau o lingură de ciocolată rasă.

Mai întâi se prepară crema. Se freacă bine 5 ouă întregi cu 280 g zahăr pudră, după care se adaugă cafeaua caldă, laptele fierbinte, zahărul vanilat, nessul și făina. Se pune vasul pe foc mic și se lasă să fiarbă încet, până se îngroașă, se amestecă mereu, până ce se răcește și se încropește în ouăle frecate cu zahăr. Ingredientele pentru aluat se frământă bine, apoi se coc pe rând 6 foi foarte subțiri, tava trebuind să fie unsă bine în prealabil. Foile coapte se desprind de tavă cu un cuțit - se unge fiecare foaie cu cremă imediat pentru că altfel se răsucesc, inclusiv ultima de sus, după care se presară nuca măcinată sau ciocolata rasă.

### **PRĂJITURĂ CU CREMĂ DE CIOCOLATĂ**

Se frământă un aluat din care se fac două foi, din: **2 ouă, 3 linguri de smântână, 50 g unt, 100 g miere, 100 g zahăr, o linguriță de bicarbonat, coajă de lămâie, sare și făină cât cuprinde.** Blatul 2: **5 ouă, 5 linguri de zahăr, 5 linguri de făină, sare și coajă de lămâie.**

Crema - se pun la fiert **500 ml lapte cu 200 g zahăr.** Când fierbe, se pun **2 plicuri de budincă de ciocolată, o ciocolată rasă și 2 linguri de cacao.** După ce s-a răcit, se amestecă cu **300 g unt frecat cu 300 g zahăr pudră** și se umplu foile, puțin stropite cu rom. Foaia galbenă se pune la mijloc.

### **PRĂJITURĂ CU CREMĂ DE NESS**

Foile - **6 albușuri se bat spumă cu 300 g zahăr tos.** Se continuă pe baie de aburi până se topește zahărul, apoi se ia de pe foc și se bate până se răcește puțin, după care se adaugă **350 g nuci prăjite și sfărâmate cu sucitorul.** Se adaugă un praf de **vanilie și 3 linguri de făină,** apoi compoziția se împarte în două și se coc două foi pe dosul tăvii, care trebuie să fie bine unsă și tapetată cu hârtie.

Crema - se bat pe baie de aburi **6 gălbenușuri cu 100 g zahăr pudră, apoi și cu 2-3 linguri de cafea, ness sau cacao,** după care se lasă totul la rece. Separat, se freacă **200 g unt cu 100 g zahăr pudră,** se amestecă cu crema răcită și se umplu foile.

### **PRĂJITURĂ CU GELATINĂ**

Se pun **30 g gelatină și 100 g lapte sau apă rece** la înmuiat. Sosul de cacao: **7 linguri de cacao, 5 linguri de apă, 7 linguri de zahăr și esența de rom,** se fierb până se îngroașă, dăm deoparte și adăugăm gelatina înmuiată. Separat se amestecă **800 g frișcă cu 200 g de zahăr** și se pune peste sosul de cacao, după ce s-a răcit. Blatul - **6 ouă bătute spumă cu 250 g zahăr,** se adaugă **2 linguri de cacao, 5 linguri de făină, 100 g ulei, o linguriță de bicarbonat stins și 50 g rom.** Se coace totul la foc iute și, după ce s-a răcit, se taie în două, se însiropează cu **puțin lichior de cafea**

**amestecat cu 100 g cafea fiartă**, apoi, tava în care am copt o tapetăm cu folie, peste folie punem o parte din blat, peste blat punem crema (în frișca bătută cu zahăr, sosul de cacao și gelatină). Punem deasupra al doilea blat, la final decorăm cu frișcă și ciocolată rasă. Deasupra se adaugă glazură, după dorință.

### **PRĂJITURĂ CU GLAZURĂ DE GĂLBENUȘURI**

**400 g făină, 1 ou, 200 g untură, 100 g zahăr, 1 praf de copt și coajă de lămâie.** Se face un aluat fraged care se împarte în două, apoi se pune primul blat în tavă, peste care se toarnă o cremă făcută din: **4 albușuri bătute spumă cu 200 g zahăr, 200 g nuci măcinate și coajă de lămâie.** Deasupra se așează al doilea blat, după care îl dăm la copt. Peste prăjitura caldă se adaugă glazura, făcută din **200 g zahăr și 4 gălbenușuri** bătute spumă, apoi radem ciocolată.

### **PRĂJITURĂ CU GRIȘ**

**2 ouă întregi, 4 linguri de ulei, 4 linguri de lapte, 200 g zahăr, o linguriță de bicarbonat, coaja de la o lămâie, 400 g gem și făină cât cuprinde.** Din aceste ingrediente se frământă un aluat din care se coc 4 foi în tava unsă cu ulei. Înainte de a se coace se înțeapă cu furculița.

Crema – **se fierb 500 ml lapte cu 4 linguri de griș** și se dă la rece. După ce s-a răcit, se amestecă cu **250 g unt** frecat cu **300 g zahăr pudră și vanilie.** Aranjarea se face astfel: foaie, cremă, foaie, gem, foaie, cremă, foaie. Deasupra se pudrează cu zahăr pudră.

### **PRĂJITURĂ *CULMEA PLĂCERII***

Se fac 3 foi din: **8 albușuri, 300 g nucă măcinată, 300 g zahăr, 5 linguri de făină, 1 praf de copt.**

Crema – se fierb **8 albușuri, 2 budinci de ciocolată, 300 ml lapte și 300 g zahăr.** După ce s-a răcit, se amestecă cu **250 g margarină Rama, 100 g stafide și esență rom.** Deasupra se toarnă glazură rece.

### **PRĂJITURĂ CU NESS (1)**

Blatul se face din **150 g nucă, 150 g zahăr, 6 ouă** care se bat separat, apoi se adaugă **1 praf de copt, 3 linguri de apă, 3 linguri de făină, puțină sare și zeamă de lămâie.** Se freacă gălbenușurile cu zahăr, se adaugă, pe rând, câte o lingură de apă, apoi praful de copt stins, făina, nucile, lămâia, sarea, iar la urmă, albușul bătut spumă. Se coace compoziția în tavă tapetată cu ulei și hârtie.

După ce s-a copt și s-a răcit, se pune deasupra o cremă făcută din **2 gălbenușuri, 250 g unt, 300 g zahăr pudră și 2 linguri de ness**. Se freacă untul spumă cu zahărul, se adaugă gălbenușurile și nessul. Se întinde crema peste blatul stropit cu puțin lichior de cafea. Peste cremă se pune o glazură din ciocolată.

### **PRĂJITURĂ CU NESS (2)**

Din **10 albușuri, 300 g zahăr pudră, 300 g nuci măcinate și 2 linguri de făină** se coc pe dosul tăvii 3 blaturi.

Crema – **10 gălbenușuri, un ou întreg, o linguriță de ness, 300 g zahăr și o vanilie** se bat pe baie de aburi. Rece, se amestecă cu **200 g unt**. Se poate pune (după preferință) nucă prăjită și tăiată. Peste blaturi se pune nuca prăjită și măcinată. Prăjitura se face în tavă pătrată.

### **PRĂJITURĂ CU NESS (3)**

Blatul – **5 ouă, o cană mare de zahăr, o vanilie, 1 ½ cană de făină și 5 linguri de ulei**. Se bat albușurile spumă și se amestecă cu zahărul, gălbenușurile, uleiul și făina. Se taie în două părți.

Crema – **o cană de nucă prăjită și tăiată, 2 ouă, 200 g zahăr, 200 g unt**. Se freacă spumă, apoi se dă pe foc mic, mestecând până dă în clocot, după care se adaugă nuca, stafidele și două linguri de ness. Se lasă până devine caldă, apoi se adaugă untul și un gălbenuș spumă. La final, se așează în ordinea următoare: glazura – blatul – crema – blatul.

### **PRĂJITURĂ CU STAFIDE**

Blatul – **4 ouă, 100 g nucă măcinată, 10 linguri de apă, 15 linguri de zahăr pudră, un praf de copt, 150 g făină**. Albușurile se bat spumă, adăugăm zahărul pudră și gălbenușurile pe rând, lingurile de apă pe rând, nuca, praful de copt și la urmă făina. Se coace în tavă unsă cu unt și tapetată cu făină. Blatul rece se taie în două.

Crema – se fierb **400 ml de lapte și punem în el o budincă de vanilie, 3 ouă, 5 linguri de zahăr și o vanilie**. Se fierbe pe baie de aburi. După ce s-a răcit, o amestecăm cu **250 g unt frecat spumă cu 10 linguri de zahăr**. În această cremă se adaugă **200 g stafide** înmuiate în **200 ml de rom**.

### **PRĂJITURĂ DE POST**

**O cană de ulei, 1 și ½ cană de Coca Cola, o cană de zahăr pudră, 2 linguri de cacao, o linguriță de amoniac sau bicarbonat, drojdie cât ½ de nucă și făină de**

**grâu cât cuprinde**, ca la un chec mai gros. După ce s-a răcit, se taie în două părți, apoi se umple cu o cremă făcută din **4 linguri de margarină, 4 linguri de zahăr pudră și 2 linguri de ness**. Deasupra, compoziția se unge cu **3 linguri de gem de caise** și, după dorință, presărăm cu **nucă măcinată**.

#### **PRĂJITURĂ DE ZAHĂR ARS**

Crema - se pune la ars până se rumenește **zahăr 250 g**, apoi se adaugă **150 g unt** și se mestecă mereu pe foc. Când s-a topit, se pune treptat untul și **2 linguri de făină, se adaugă 250 ml lapte și treptat, 2 linguri de cacao**. Se amestecă până se îngroașă, apoi se dă la rece.

Foile - **3 ouă întregi, o linguriță de oțet, un vârf de cuțit de bicarbonat și 10 linguri de zahăr**. Separat se freacă spumă **250 g unt**, apoi, pe rând, se adaugă restul, iar la urmă **făină cât cuprinde**. Se face un aluat potrivit, apoi se formează trei foi pe dosul tăvii. Se umplu cu crema răcită, iar la urmă, pe deasupra se adaugă tot cremă și se presară **nuci măcinate și pralinate**.

#### **PRĂJITURĂ DOBOȘ (1)**

Blatul - **200 g făină, 180 g zahăr și 6 ouă**. Albușurile se separă, iar gălbenușurile se freacă cu jumătate din cantitatea de zahăr. Se adaugă albușurile bătute spumă și restul de zahăr, după care se bate până se topește tot zahărul. Se adaugă făina, se fac 5 foi egale și se coc în tavă tapetată cu făină.

Crema - **500 ml de lapte, 150 g zahăr, 1 ou, 50 g amidon și 350 g unt** bătut spumă. Laptele se pune la fiert cu zahărul, apoi adăugăm amidonul, oul dizolvat și se lasă la fiert câteva clocote, apoi se răcește și se amestecă cu untul frecat spumă. Se umplu foile cu cremă, iar deasupra, se pune glazura de ciocolată, făcută din **200 g ciocolată topită cu 30 g ulei**.

#### **PRĂJITURĂ DOBOȘ (2)**

**150 g zahăr frecat cu 2 ouă întregi, apoi cu 4 linguri de ulei, 4 linguri de lapte, 4 linguri de miere, sare, o lingură de bicarbonat stins și făină cât cuprinde**. Se coc 4 foi pe dosul tăvii.

Crema – **500 ml de lapte se pune la fiert cu 2 linguri de făină, o vanilie și o budincă de vanilie**. Separat se freacă **250 g unt cu 300 g zahăr**. După ce s-a răcit, laptele se amestecă cu untul spumă și se umplu foile. Deasupra punem o glazură făcută din **50 g unt, 2 linguri de zahăr, o lingură de cacao, 2 linguri de apă fierbinte**. Se fierbe până se îngroașă, apoi ungem blatul.

## **PRĂJITURĂ *FELIA PREFERATĂ***

**400 g făină, 120 g untură, 120 g zahăr, 1 ou întreg, 1praf de copt și 3-4 linguri de smântână.** Se frământă un aluat din care se fac trei foi.

Crema – se fierb **500 ml de lapte cu 4 linguri de făină.** Separat, frecăm spumă **250 g unt și 250 g zahăr**, apoi încorporăm laptele și făina în unt și zahăr, după care împărțim în două părți. Într-una adăugăm **vanilie și lămâie**, iar în cealaltă jumătate punem **rom și cacao**. La sfârșit, deasupra se toarnă ciocolată topită.

## ***FELIOARA MINUNATĂ***

Blatul - se freacă **5 gălbenușuri cu 200 g zahăr pudră, apoi se adaugă treptat 10 linguri de apă fiartă.** După ce s-a pus toată apa, batem cu telul timp de 20 de minute, după care adăugăm **200 g făină și ½ de plic de praf de copt.** Se coace în tavă tapetată cu ulei și făină.

Crema – se fierbe **o cană de lapte cu 2 linguri de făină și 200 g zahăr.** Crema fiartă o încorporăm încet în **200 g unt** frecat în prealabil, apoi adăugăm **100 g nucă măcinată și un plic de zahăr vanilat.**

Glazura - **5 albușuri se bat pe aburi cu 250 g zahăr pudră.**

Aranjarea se face astfel: blatul, crema, albușul, iar deasupra radem ciocolată.

## **PRĂJITURĂ *FLORICA***

Blatul I – 6 ouă se bat cu 6 linguri de zahăr, 5-6 linguri de făină, coaja și zeama de la o lămâie. Se coace un blat care se taie în două.

Blatul II – se bat **6 albușuri cu 6 linguri de zahăr**, se adaugă **250 g nucă prăjită și tăiată, 50 g stafide și câteva bucăți de ciocolată.** Se coace în tavă tapetată.

Crema – se fierb pe baie de aburi **6 gălbenușuri cu 200 g zahăr și o lingură de cacao sau ness.** Când s-a răcit se amestecă și cu **200 g de unt.**

Se ung blaturile, iar deasupra se toarnă o glazură rece. Prăjitura se face într-o tavă pătrată.

## **PRĂJITURĂ *FOI DE NAPOLITANĂ***

**4 foi de napolitană, 3 foi cu nucă - 6 ouă, o cană de zahăr, 4 linguri de miere, o cană de nucă măcinată, ½ de cană de făină și o linguriță de bicarbonat stins**

Pentru a obține cele 3 foi, se bat albușurile spumă, se adaugă zahărul, gălbenușurile, mierea încălzită, nuca măcinată, făina și bicarbonatul stins.

Crema: **3 albușuri, 300 g zahăr și 150 ml de apă.** Se fierbe apa cu zahărul timp de 10 minute (sirop), după care se pune peste albușurile bătute spumă separat și se continuă baterea până se întărește; adăugăm mirodenii, vanilie, lămâie și migdale, după dorință. Se lasă la răcit timp de 15-20 de minute. După aceea, se bat spumă



**200 g unt**, peste care punem crema. La sfârșit, se umplu foile începând cu napolitana – cremă, foaie cu nucă, cremă, până se termină.

### **PRĂJITURĂ IULIAN**

**7 ouă, 2 căni de zahăr, o cană de făină, o cană de nuci tăiate și prăjite, o cană de rahat tăiat, 1 pachet de unt, mirodenii, 2 foi de napolitană**

Blatul se face bătând albușurile spumă cu o cană de zahăr. Se adaugă rahatul, nuca, făina, sarea și bicarbonat stins, după care se coace.

Crema - pe baie de aburi se freacă **7 gălbenușuri cu o cană de zahăr, vanilie și apoi cu untul**. La final, se așează napolitană – cremă – blat – cremă – napolitană - cremă, iar deasupra se adaugă ciocolată rasă, nucă sau alune.

### **PRĂJITURĂ LA METRU**

Se bat spumă **4 ouă cu 300 g zahăr**, se adaugă **100 ml de ulei, 1 praf de copt și 300 g făină**. Se împarte compoziția în două: una se lasă galbenă, iar în cealaltă se pun **2 linguri cacao**; se coc 40 minute.

Crema - se caramelizează **10 linguri de zahăr**, se adaugă **400 g lapte cu 5 linguri de făină** și se fierbe, până se leagă. Se adaugă **200 g margarină, o lingură de bulion** și se dă la rece. Apoi se umplu feliile de *chec* - una galbenă, una neagră și deasupra se pune o glazură făcută din **200 g margarină, 200 g zahăr, 2 linguri de cacao și o linguriță de oțet**.

### **PRĂJITURĂ MASCOTĂ**

**6 ouă, 200 g zahăr și 6 linguri de făină**. Se bat spumă gălbenușurile cu zahărul, se adaugă sare și mirodenii, apoi albușurile bătute spumă, iar la urmă făina. Se coace la foc iute. După ce s-a copt, se răstoarnă și se rulează. După ce s-a răcit, se umple cu cremă făcută din **500 g ciocolată** topită cu frișcă amestecată cu **500 g frișcă** bătută și esență de rom. Se pune la fiert timp de 10 minute, iar după ce s-a răcorit, se bate spumă și se lasă la răcit. Apoi se umple foaia cu cremă și se rulează. După aceea, se taie transversal și se lipește în formă de triunghi. Se omogenizează cu cremă, după care se glasează cu ciocolată și se taie sub formă de triunghiuri mici.

### **MELCI**

Se face un aluat din **1 kg făină, o lămâie, 200 g ulei, 2 ouă, o cană de lapte, 200 zahăr și 50 g drojdie**; se lasă la dospit până-și dublează volumul.

Crema - se amestecă **3 linguri de nucă măcinată, 200 g zahăr, 2 linguri de cacao și 100 g lapte**.

Se unge aluatul cu această cremă, după care se rulează și se taie felii cu cuțitul. Se coc în tavă tapetată cu margarină, iar, la final, se ung cu ou pe deasupra. După ce s-au copt, se ung pe deasupra cu sirop din zahăr cu apă și 2 linguri de ulei.

### **PRĂJITURĂ MIMOZA (1)**

Se bat **2 ouă, 250 g zahăr, 250 g smântână, 1 praf de copt, 250 g făină și coaja de la lămâie sau portocală**, se coace o foaie groasă și, atunci când este rece, se taie în două. După aceasta, se pun **2 ouă, 9 linguri de zahăr, 9 linguri de lapte, 9 linguri de ulei, 2 linguri de cacao, o linguriță de bicarbonat și 300 g făină**; se bat toate la un loc, se coace o foaie groasă, care se taie în două.

Crema – se face o ciulama din **500 ml lapte cu 3 linguri de făină** fierte, apoi se dă la rece. Se amestecă **250 g unt cu 250 g zahăr**, se freacă cu **5 gălbenușuri** și se adaugă **ciulama rece**, apoi se adaugă **o cană de nucă măcinată**. Se pun: o foaie albă, cremă, foaie neagră, cremă, foaie albă, cremă și deasupra se așează foaia neagră rasă pe răzătoare și amestecată cu zahăr pudră.

### **MIMOZA (2)**

**500 g făină, 3 gălbenușuri, 200 g unt, 200 g zahăr, 200 g smântână, 1 pachet și jumătate de praf de copt, diluat într-o lingură de oțet**

Crema - **1 l de lapte, 6 linguri de făină, 200 g zahăr, 200 g unt, coajă rasă, de lămâie și 2 pachete de zahăr vanilat**. Pentru uns, se folosește marmeladă acrișoară.

Se frământă un aluat din care se fac patru foi care se coc la foc potrivit. Din lapte, zahăr și făină se formează o cremă care apoi se amestecă cu crema de unt și lămâie și se umplu foile - un rând cu cremă de lămâie și unul cu gem, iar cremă și iar gem. La urmă, deasupra se adaugă cremă de lămâie.

### **PRĂJITURĂ NEGRI ÎN PIJAMA**

**4 ouă întregi, 4 linguri de zahăr, 2 linguri de făină și 2 linguri de cacao**. Se freacă ouăle cu zahăr, apoi cu făină, cacao și se amestecă. Se dă la cuptor timp de 20-25 de minute, într-o tavă întinsă.

Crema – se face beza din **300 g zahăr și 4 albușuri**, care se bat pe baie de aburi, apoi se toarnă fierbinte peste blat, iar după ce s-a răcit îndeajuns, se dă la rece.

Glazura - **1 pachet de unt, 150 g zahăr, 2 gălbenușuri și o lingură de cacao**. Se freacă untul cu zahărul pudră, până se înmoaie, se adaugă cacaoa și gălbenușurile, apoi se toarnă peste beza.

## **PRĂJITURĂ *NON PLUS ULTRA***

**500 g făină, 2 linguri de zahăr pudră, 1 praf de copt, 250 g unt, 2 linguri de smântână, sare și coajă de lămâie**

Se frământă un aluat potrivit de tare, apoi se întinde o foaie subțire și cu un pahar mic se taie cerculețe. Din trei gălbenușuri frecate cu **250 g zahăr**, se face o cremă cu care ungem cerculețele, care se coc în tava neunsă la cuptor. După ce s-au răcit, se ung cu gem de caise cu partea cu gălbenușuri pe exterior.

## **PRĂJITURA *PARISUL ÎN FLĂCĂRI***

**Blatul I - 5 ouă, 5 linguri de zahăr, 3 linguri de făină, 1 praf de copt și 2 linguri de cacao.** Se coace în tavă tapetată cu ulei și făină, iar când este rece, se taie în două.  
**Blatul II – 6 albușuri bătute spumă cu 10 linguri de zahăr, 2 linguri de făină, 150 g nucă măcinată și o linguriță de bicarbonat;** în loc de făină și nucă se pot adăuga **150 g nucă de cocos.**

**Crema – se bat spumă 6 gălbenușuri cu o cană de zahăr și 50 ml de lapte;** se fierbe pe baie de aburi până se îngroașă. Rece, se încorporează în **250 g unt**, apoi se adaugă **o banană pasată sau o cană de vișine.**

Aranjarea se face - blatul I - cremă - blatul II - cremă - blatul I - cremă - blatul II, iar deasupra se toarnă o glazură făcută din **¾ de cană de zahăr, o lingură de cacao, 3 linguri de apă care se fierb până se îngroașă și se adaugă 50 g unt.** Se toarnă fierbinte peste blatul umplut. Prăjitura se face în tavă pătrată.

## **PRĂJITURĂ *PETRE ROMAN***

**Blatul - 10 ouă, 10 linguri de zahăr, 10 linguri de nucă și 10 linguri de făină cu vârf.** Se coc trei foi, pe dosul tăvii. Separat se topesc 12 linguri de zahăr și se întind pe fiecare foaie.

**Crema - 4 gălbenușuri, o cană de zahăr, 4 linguri de făină și o cană de lapte.** Se fierbe încet, iar după ce s-a răcit, se adaugă **1 și ½ pachet de unt.**

**Glazura - 4 albușuri se bat cu 7 linguri de zahăr** pe baie de aburi până se îngroașă, apoi se pun peste ultima foaie și, la final, se rade ciocolată.

## **PRĂJITURĂ *RAFAELLO***

**Foaia - 5 albușuri, 200 g zahăr tos, 200 g nucă de cocos, ½ de plic de praf de copt și 5 linguri de făină.** Albușurile se bat spumă, se adaugă o pungă și jumătate de nucă de cocos, făină și praful de copt. Se tapetează tava cu margarină și făină și se pune compoziția de mai sus la copt, timp de 20-25 de minute. Foaia fierbinte se însiropează cu **o cană de lapte rece.**

Crema - se pun la fiert **500 ml de lapte cu 100 g zahăr** frecat cu **5 gălbenușuri și 2 pachete de vanilie**, apoi se amestecă bine până se topește zahărul, după care se adaugă **7 linguri de făină și o lingură de amidon sau budincă de vanilie**.

Când fierbe laptele, adăugăm totul bine amestecat și lăsăm să fiarbă un clocot bun, apoi se dă la rece. Separat, se freacă **200 g unt**, în care și se încorporează câte o lingură de cremă în unt, până iese ca o maioneză. Se întinde crema peste foaia coaptă, iar deasupra se pune nucă de cocos.

### **PRĂJITURĂ RECE**

Se face un blat rece din **600 g biscuiți pisați, 600 g nucă măcinată, 600 g zahăr pudră, o lingură de cacao și 6 albușuri** bătute spumă. Totul se amestecă cu zeamă de compot, iar amestecul se pune, cu mâna, între 2 foi de napolitană și se presează timp de 30 de minute.

Crema – **6 gălbenușuri se bat spumă cu 600 g zahăr, o vanilie și 3 linguri de ness**. Totul se bate pe baie de aburi, iar când este rece, se amestecă cu **300 g unt și 5 bucăți de rahat** tăiat mărunt. Peste napolitana presată, se toarnă crema cu rahat, iar deasupra se așează o glazură rece.

### **PRĂJITURĂ REGINA MARIA**

Blatul I - **4 gălbenușuri, o lingură de apă, 5 linguri de zahăr, un praf de copt, 5 linguri de cacao și 4 albușuri** bătute spumă.

Blatul II - se bat spumă **6 albușuri cu 250 g zahăr, 250 g nucă prăjită, măcinată sau tăiată**, se adaugă **2 linguri de făină** și se coace în tavă dreptunghiulară.

Crema - **100 g zahăr, 4 linguri de apă și 50 g cacao**. Se face un sirop și se dă la rece. Separat se freacă **200 g unt cu 50 g zahăr și 6 gălbenușuri**, se adaugă siropul rece și se umplu blaturile.

Se așează cremă – blatul II – cremă – blatul I. Prăjitura se face în tavă pătrată.

### **PRĂJITURĂ RIȚA**

Se bat spumă **6 albușuri cu 250 g zahăr pudră**, după care se adaugă **100 g nucă măcinată, arome și 4 linguri de făină**.

Crema - se freacă **6 gălbenușuri cu 250 g zahăr** pe baie de aburi, apoi se adaugă **4 linguri de cacao**. După ce s-a îngroșat, se răcește și se amestecă cu **250 g unt** frecat spumă, după care se întinde pe blatul copt. Deasupra se pune o glazură făcută din trei linguri de cacao, cinci linguri de zahăr și trei linguri de apă. Se fierbe până se leagă, iar după ce s-a răcit, se adaugă peste compoziție crema de unt.

## **PRĂJITURĂ ROZA**

**5 ouă, 300 g zahăr, 200 ml ulei, o linguriță de amoniac, coajă și zeama de la o lămâie, 800-1000 g făină și o vanilie.** Se bat ouăle spumă cu zahăr, adăugăm uleiul, vanilia, lămâia, amoniacul și la urmă, făina pentru ca aluatul să fie mai molicele. Se fac 5 foi, care se coc în tavă tapetată cu ulei și făină.

**Crema - 400 g unt, 400 g zahăr, 4 linguri de ness, 2 gălbenușuri, 50 ml coniac sau rom și 1 borcan de dulceață de trandafiri.** Zahărul se fierbe cu 100 ml de apă până face bășici, lăsăm timp de 15 minute la răcorit, apoi îl punem peste unt și batem bine până crește crema în volum. Adăugăm ouăle, nessul și coniacul. Foile le însiropăm cu cafea și vanilie, apoi punem în ordine: foaie, cremă, foaie, cremă, foaie, gem sau dulceață, foaie, cremă și pe ultima foaie adăugăm puțină cremă și nuca măcinată.

## **PRĂJITURĂ ROZA – ÎN 3 CULORI**

**Aluatul - 400 g făină, 1 praf de copt, 120 g untură, 120 g zahăr, 1 ou și smântână** cât se cere pentru a se lucra ușor. Se împarte în trei și se fac 3 foi pe dosul tăvii.

**Crema – 250 g unt, 250 g zahăr pudră, 500 ml lapte, 4 linguri de făină, 2 linguri de zahăr, 2 linguri de cacao, o lingură de rom și o vanilie.** Untul se freacă spumă cu zahărul, laptele se fierbe, apoi se face un sos din făină și zahăr. După ce s-a răcit, se amestecă cu untul frecat spumă și se împarte în două părți egale, în una se pune rom și vanilie, iar în cealaltă două linguri de cacao, apoi se umple foile. Se lasă să se pătrundă, iar pe ultima foaie, se pune o glazură de ciocolată.

## **PRĂJITURA SAINT - HONORÉ (SAU ARICIUL)**

**Foile - 350 g alune, 350 g zahăr pudră, 10 albușuri, 2 lingurițe de amidon, alune și 2 lingurițe de rom.** Se bat albușurile spumă, se adaugă zahăr, amidon și esență. Se coace în tavă dreptunghiulară tapetată cu hârtie timp de 20 de minute, apoi se scoate și se taie în 4 foi egale, după care se lasă la răcit.

**Crema – ½ de pahar cu apă și 150 g zahăr; se fierbe cu vanilie și se leagă cu un borcan de șerbet.**

După ce s-a răcit, turnăm peste gălbenușuri, amestecând încet. Această compoziție o fierbem pe Bain-Marie mestecând mereu. O lăsăm să se răcească, apoi, caldută, se toarnă peste untul frecat și se adaugă și nugaua de alune măcinată (nuga se face curățind alunele de coajă, apoi se așează pe o farfurie de tablă care a fost mai întâi unsă cu grăsime; peste ele, se toarnă zahărul ars, iar după ce s-a răcit, o măcinăm ca să o amestecăm în cremă). Formăm prăjitura cu cremă, în așa fel încât să rămână pentru ultima foaie de deasupra mai multă cremă în care să înfigem felii de migdală tăiată și îi dăm forma unui arici cu țepi. La colțuri, lăsăm fără țepi și facem câte o fundă din zahăr ars. Într-un vas de aramă, uns cu ulei, punem zahăr și lăsăm la topit până se face maron, apoi, pe o tavă rece unsă, punem fâșii din zahărul topit și

modelăm câte o fundă pe care o lățim cu două degete unse cu ulei. Se cere a se lucra iute, pentru că se răcește repede.

### **PRĂJITURA SANDOCAN**

**O cană de nucă prăjită și tăiată, 6 ouă, o cană de zahăr, 4 linguri de făină, 2 linguri de griș și 2 linguri de cacao.**

Se bat ouăle cu zahăr spumă, se adaugă făina, restul din compoziție și un praf de copt, apoi se tapetează o tavă cu margarină. Se presară o cană de nucă tăiată și peste nucă se pune compoziția cu cacao la copt. După ce s-a copt, se răstoarnă pe un suport, apoi peste blatul cu nucă, se pune deasupra o cremă din Finetti, unt sau frișcă sau orice fel de cremă. Peste cremă, se pune o foaie lica, napolitană sau altfel de foaie, după care, la urmă, se pune deasupra o glazură făcută din ciocolată și cocos.

### **SCOICI**

**4 gălbenușuri, 200 g smântână, 50 ml de apă, o lingură de untură, 500-600 g făină, sare și 1 pachet de margarină,** pentru uns. Se face un aluat potrivit, care se împarte în cinci părți egale. Fiecare parte se întinde cu sucitorul și se stropește cu câte 50 g margarină topită, după care se lasă timp de 2 ore la rece sau de seara până dimineața.

Crema - **4 albușuri și 300 g zahăr se bat bezea,** împreună cu **zeama de la o lămâie.** Se întinde foaie și se taie sub formă de pătrate, ca la colțunași. Pe mijlocul pătratului, se pune câte o linguriță de bezea și o bucățică de nucă sau un cubuleț de rahat. Se unesc colțurile laterale și se dă forma unei bărcuțe sau scoici.

### **PRĂJITURĂ SFĂRÂMICIOASĂ**

Foaia – **250 g zahăr, 150 g nucă măcinată și 5 albușuri.** Albușurile se bat spumă, se adaugă zahărul, iar la urmă, nucile măcinate, coaja de lămâie, o lingură de pesmet și o lingură de făină albă. Se unge tava cu jumătate de pachet de margarină și se coace în tavă mare de aragaz. După ce s-a copt, se taie în două părți și se umple cu cremă.

Crema - **5 gălbenușuri, 1 pachet de margarină, 2 și ½ linguri de făină, 200 ml lapte, 2 pachete de zahăr vanilat, 150 g zahăr.** Gălbenușurile, făina, laptele și zahărul se pun la fiert până devin ca o smântână groasă. După ce s-a răcit, se amestecă cu margarina frecată și se pune între foi. La final, se taie sub formă de pătrate sau dreptunghiuri.

### **PRĂJITURĂ SIGHIȘOARA**

**5 ouă, 5 linguri de zahăr, 5 linguri de făină și mirodenii.** Se bat ouăle spumă, se adaugă făina și se dă la copt, la foc iute. După ce s-a copt, se răcește și se pune deasupra gem de caise, peste care se așează o cremă făcută din **200 g nuci măcinate, 150 g biscuiți, 200 g unt, 200 g zahăr, 6 linguri de lapte, 2 linguri de cacao și mirodenii.**

Se amestecă toate la un loc și se face ca o pastă maron, pe care o turnăm deasupra peste rulada coaptă. După ce punem crema maron, turnăm peste ea o glazură din ciocolată albă.

### **PRĂJITURA SILVIA**

Se bat **6 albușuri cu 10 linguri de zahăr**, se adaugă treptat **4 linguri de apă, 1 praf de copt, 2 linguri de cacao, 6 gălbenușuri și 8 linguri de făină.** Se coace un blat care rece se taie în două.

Crema – se amestecă **4 gălbenușuri cu 10 linguri de zahăr, 5 linguri de lapte, 3 pachetele de vanilie**, apoi se fierb pe baie de aburi, până se îngroașă. Rece, se încorporează în **250 g unt** frecat spumă.

### **PRĂJITURĂ SPANIOLĂ**

Foaia – **½ de pahar de lapte, 50 g margarină, 2 ouă, 300 g zahăr pudră, 2 linguri de miere de albine, 1 praf de copt, 1 pachetel de zahăr vanilat și 300 g făină.**

Glazura - **250 g zahăr, 12 linguri de lapte, 4 linguri de cacao, esență de rom și 300 g margarină sau unt.**

### **PRĂJITURĂ TOBIȚE**

**Coaja de la o lămâie** se bate bine cu **6 albușuri**, apoi se adaugă treptat **250 g zahăr pudră și 150 g nuci măcinate** și se bate în continuare. Când compoziția este tare, se ia cu lingurița, se pune în cantități egale în tavă unsă cu ulei și tapetată cu făină, apoi se lasă distanță între ele, după care se dau la cuptor timp de 15-20 de minute.

Crema - se freacă **6 gălbenușuri cu 250 gr. de zahăr, 2 lingurițe de făină și 2 lingurițe de cacao.** Se freacă pe un vas la Bain-Marie sau pe marginea plitei, până când se leagă crema, se dă la o parte și când este caldută, se pune **un pachet de unt** și se amestecă bine. Se umplu bezelele cu partea din exterior. Întindem puțină cremă deasupra ca să se prindă crema, apoi se dau prin nucă măcinată.

## **PRĂJITURA TOSCANA**

**Blatul – 6 ouă, 200 g zahăr, 200 g făină, o lingură de cacao, 50 ml ulei, 2 linguri de apă, 1 plic praf de copt.** După ce se răcește, se taie în două.

**Siropul – 300 g zahăr, 4 linguri de apă și cacao se fierb timp de 10 minute, iar după ce s-a răcit, adăugăm rom, vanilie și lămâie.**

**Crema – 200 g zahăr, 50 ml lapte, 30 g cacao, 2 ouă întregi și coaja de la 2 lămâi se amestecă la foc mic. După ce s-a răcit, adăugăm 200 g unt.**

## **PRĂJITURĂ TRABUC**

**4 gălbenușuri, 400 g smântână, 200 g unt, 1 praf de sare, făină cât cuprinde.** Se face un aluat, care se împarte în 8 părți, fiecare parte se întinde foarte subțire, se unge cu unt fierbinte și se rulează, apoi se dă la rece timp de două ore. După aceea, se ia fiecare sul și se taie în 10 părți. Se întind foi mici care se umplu cu cremă de nucă făcută din **200 g nucă, 200 g zahăr pudră și 4 albușuri** bătute spumă. Se coc la foc iute și se pudrează cu zahăr pudră.

## **PRĂJITURA TV**

**250 g făină, 50 g unt sau margarină, 100 g zahăr, o lingură de cacao, o linguriță de amoniac dizolvat în 100 g lapte,** apoi se fac 2 foi. Se bat spumă **4 ouă, 4 linguri de zahăr și 4 linguri de făină** și din compoziție se face un blat galben.

**Crema - 500 ml de lapte, 4 linguri de făină, 200 gr. de zahăr, 200 gr. de unt și vanilie.** Se aranjează – foaie neagră, cremă, blat galben, cremă, foaie neagră, glazură.

**Glazura - 150 g zahăr pudră, 30 g unt, o lingură de lapte și 3 linguri de cacao.**

## **PRĂJITURĂ UNGUREASCĂ**

Se pun 2 foi din aluat de foietaj, **1 kg brânză de vaci, 200 g tăitei fierți și scurși, 5 gălbenușuri, 300 g zahăr, stafide, vanilie și albușurile** bătute spumă. Se amestecă toate la un loc și se așează între două foi, după care se dau la cuptor. Se taie înainte de a se coace, apoi, după ce s-a copt, se pudrează cu zahăr pudră și se servește cu frișcă și ciocolată rasă pe deasupra.

## **PRĂJITURA VIȘINICA**

Se face un blat din **200 g zahăr pudră, 6 gălbenușuri, 5 linguri de ulei, 3 linguri de lapte, 2 linguri de cacao, 150 g făină și o linguriță de bicarbonat.** Se coc două foi în tavă tapetată cu ulei și făină – aluat de chec.



Crema – **o budincă de vanilie, 400 ml lapte, 4 linguri de zahăr** care se fierb, iar când este rece se amestecă cu **200 g unt și 200 g zahăr**. Așezarea se face: blat – cremă – blat – cremă – vișine – glazură I – glazură II. Glazura I se face din șase albușuri bătute spumă pe baie de aburi și douăsprezece linguri de zahăr. Glazura II, rece, constă în **3 linguri de apă fierbinte, 8 linguri de zahăr pudră, 2 linguri de ulei și 2 linguri de cacao**.

## **PRĂJITURI *HUNEDOARA***

Se pune o foaie din pișcot cu amoniac, apoi cremă din unt și gălbenușuri frecate pe Bain- Marie, după care o foaie din albuș bătut cu zahăr, la care se adaugă nucă și făină, apoi cremă din unt și ou, iar la urmă, o foaie din pișcot. Deasupra se pune ciocolată topită și se presară nucă de cocos.

Se pune o foaie de doboș din patru bucăți de ouă de casă, apoi cremă din unt frecat cu zahăr și cacao, iar la urmă, deasupra se pune ciocolată topită.

Se pune o foaie de pandișpan cu puțină cacao, cremă din nucă opărită cu unt frecat spumă, vanilie, coajă de lămâie, apoi o foaie din miere foarte subțire peste care se pune cremă din unt frecat cu gălbenuș, după care, la urmă, peste cremă, se pune o glazură din nucă de cocos.

Se pune o foaie din albuș bătut spumă cu zahăr, după care se adaugă nucă, făină și cacao. Apoi se pune crema din unt frecat spumă cu zahăr și cacao, peste care se pune o foaie galbenă din ruladă cu cacao. Deasupra se adaugă cremă din unt frecat spumă cu bezea. Peste bezea, se face o glazură model din ciocolată topită.

Se pune o foaie din miere cu nucă, apoi cremă făcută din cranț ( zahăr topit caramel răcit pe marmură, pisat și apoi amestecat cu unt frecat spumă și cu nucă măcinată ). Apoi se pune o foaie din miere și nucă, după care urmează o cremă albă din unt, iar o foaie din miere și nucă. Deasupra se pune bezea și se stropește cu ciocolată topită.

## **RONDELE**

**2 linguri de smântână, 250 g unt sau grăsime, 1 ou întreg și un gălbenuș, ½ de pachet de margarină, un pachet de praf de copt sau puțină drojdie.** Se face un aluat potrivit și se întinde cu sucitorul, după care se fac rondele care se umplu cu cremă. Partea de sus se lasă cu gaură.

**Crema - 200 g unt, 200 g zahăr și 100 g nuci măcinate.** După ce se umplu fursecurile, se dau prin zahăr pudră.

## **TRANDAFIRI DIN NUCĂ PENTRU DECOR**

Punem la topit zahăr pudră, iar peste el punem nucă măcinată, amestecată cu culoare roșie. Răsturnăm apoi pe o placă de marmură unsă cu ulei, amestecăm repede și îl

împărțim pentru a lucra trandafiri pentru tort. Trandafirul se pune pe tort într-o parte și pe lângă el se pune cu poșul subțire cremă vernil în formă de ramură.

## 9.10 DULCIURI DIVERSE

### **BANANE ÎN VIN FIERT**

**500 ml de vin roșu, scorțișoară, zahăr și 5 banane.**

Se pune vinul la fiert cu zahăr și scorțișoară, după care se adaugă bananele curățate și tăiate felii, se lasă timp de două – trei minute la fiert, apoi se dau deoparte. La final, se servesc calde sau reci, după preferință.

### **CIOCOLATĂ *GETA***

**2 ouă, 2 căni de zahăr, ½ de pachet de lapte praf, cacao și un pachet de unt.**

Se amestecă ouăle cu zahărul pe Bain – Marie, până când se topește zahărul, apoi se adaugă untul, cacaoa și laptele, după care se întinde compoziția pe celofan sau nylon pe o tavă.

### **CIOCOLATĂ ALBĂ DE CASĂ**

**1 kg lapte praf, 1 kg zahăr, 300 ml apă, 400 g unt, 2 fiole esență de vanilie, 100 g stafide, 100 g alune prăjite.** Se pune zahărul și apa la fier până se leagă siropul (15 minute). Dăm deoparte și adăugăm untul, lăsăm la răcit. Laptele praf îl trecem prin sită, apoi turnăm siropul peste lapte, amestecăm până se omogenizează. Adăugăm vanilia, alunele și stafidele, le încorporăm bine apoi turnăm compoziția pe o tavă mare de la aragaz tapetată cu folie de plastic. Lăsăm până a doua zi pentru a se întări.

### **CIOCOLATĂ DE CASĂ CU CACAO**

**1 kg lapte praf, 1 kg zahăr, 300 ml apă, 400 g unt, 100 g stafide, 100 g nucă prăjită, 100 g cacao, 2 fiole esență de rom.** Cernem laptele praf într-un vas de plastic, adăugăm cacaoa cernută și esența. Fierbem apa plus zahărul 15 minute, dăm

deoparte, adăugăm untul peste sirop. După ce s-a topit turnăm peste lapte, omogenizăm compoziția, adăugăm alunele și nuca apoi turnăm compoziția pe o tavă mare tapetată cu folie de plastic.

### **CLĂTITE CU FLOARE DE SALCÂM**

Perioada salcâmului înflorit este destul de scurtă. Vă prezint o rețetă apetisantă pentru acest timp:

**1 l de lapte, 3 ouă, 3 linguri de ulei, 3 linguri de zahăr și 250 g făină.**

Se pun toate ingredientele într-un vas de plastic și se amestecă bine cu telul sau cu mixerul. După ce le-am bătut, adăugăm florile de la șapte sau opt inflorescențe, iar după ce le-am copt, le ungem cu un gem acrișor, după care le așezăm pe un platou, apoi, la final, le ornăm cu puțină frișcă.

### **COMPOT DE RABARBAR**

Se pun la fiert **3 litri de apă cu 600 g zahăr și ½ de lămâie**. Când clocotește apa, se adaugă o farfurie mare plină cu segmente din codițe de rabarbar. Se lasă timp de 2 minute să clocotească, apoi se adaugă o vanilie și se dă deoparte. Acest compot se servește rece, fiind foarte gustos și răcoritor.

### **HALVA TURCEASCĂ**

**4 linguri mari de făină, 100 g unt proaspăt și un sirop alcătuit din 500 ml de apă, 100 g zahăr și vanilie.**

Se pune untul la încălzit, iar când este fierbinte, se adaugă făina și mestecăm până devine maronie, între timp fierbându-se siropul. După ce s-a legat, fierbinte îl turnăm peste făina prăjită, mestecăm mereu să nu se facă cocoloașe și îl fierbem până devine ca o alifie. Se pune în forma de servit, presărată cu zahăr pudră deasupra.

### **JELEU DE ZMEURĂ**

Se face un sirop dintr-un **litru de apă și 400 g zahăr**, apoi se aleg **400 g zmeură**. Zmeura o punem într-o sită, o spălăm, apoi o punem într-un castron peste care turnăm siropul fierbinte și lăsăm să stea timp de o oră. În alt vas, dizolvăm **15 g gelatină în 30 ml de apă caldă și zeama de la o lămâie**, după care strecurăm prin tifon zmeura, o amestecăm cu gelatina dizolvată și o lăsăm să se întărească. În final, compoziția o putem folosi la torturi, creme sau tarte.

## PAPANAȘI CU BRÂNZĂ DE VACI

**400 g brânză de vaci, 500 g făină albă, 250 g zahăr, 3 ouă, zeama și coaja rasă de la o lămâie, o lingură de zahăr pudră, 4 linguri de dulceată, 200 g smântână și esență de rom.**

Din brânză de vaci, făină, zahăr, ouă, zeama și coaja de lămâie facem o pastă, căreia îi dăm forma unor chifteluțe rotunde cu gaură la mijloc și le prăjim în ulei, după care le așezăm pe un platou. În gaură, punem dulceata și decorăm cu frișcă bătută cu zahăr pudră și esență de rom.

## PAPANAȘI CU MAC

Se dizolvă **40 g drojdie și o linguriță de zahăr în 125 ml lapte cald**, se lasă timp de un sfert de oră, se amestecă apoi cu **250 g făină, 50 g unt topit și 1 ou.**

Aluatul se lasă la dospit timp de 35 de minute, după care, se amestecă 80 g mac, o lingură de zahăr, 20 g unt și 1 gălbenuș. Din aluat, se întinde o foaie, din care se taie forme rotunde. Compoziția cu mac se pune între două bucăți de aluat, având grijă ca marginile să fie bine lipite. Se lasă iar la dospit timp de 20 de minute, iar într-un vas se clocotește **apa cu sare, 30 g unt și o linguriță de zahăr.** Se fierb pe rând la foc potrivit.

## SALATĂ DE FRUCTE (1)

**Un ananas** curățat și tocat cubulețe, **4 bucăți de kiwi** curățate și tocate, **1 pepene galben** tocat cubulețe, **100 g mure, 250 g căpșuni** tăiate în două **și 100 g zmeură.** Se servește cu diferite sosuri din fructe - portocale, zmeură, etc.

## SALATĂ DE FRUCTE (2)

**Un kiwi, o portocală, o banană, un ananas, mandarine și cireșe.**

Se spală, se curăță, se toacă și se amestecă, apoi se stropesc cu **lichior.** După aceea, punem în cupe și decorăm cu cireșe și frișcă.

## SOSURI DE FRUCTE PENTRU DESERT

Sosurile de fructe de servesc peste salată de fructe, cu decor de frișcă.

*Sos de ciocolată* - puneți la foc **75 ml lapte cu 150 ml frișcă lichidă** și aduceți la punctul de fierbere. Luați de pe foc și lăsați să se răcească puțin. Adăugați **250 g ciocolată menaj**, ruptă bucăți mici și amestecată până se topește și se omogenizează.

*Sos de kiwi și mentă* - într-o cratiță puneți **150 ml apă, 75 g zahăr tos și câteva rămurele de mentă**. Dați la foc mic, amestecați din când în când și fierbeți timp de patru minute, răciți și strecurați pentru a îndepărta menta, apoi faceți un piure din trei bucăți de kiwi, amestecați siropul și mărunțiți fin, într-un mixer, timp de câteva secunde, după care îl serviți rece.

*Sos de portocale* - **250 ml suc de portocale, 2 cuișoare, 75 g zahăr** se încălzesc la foc mic, apoi adăugăm o linguriță de amidon amestecat cu o lingură de lichior de portocale. Se fierbe timp de 3 minute, apoi se strecoară și se dă la rece.

*Sos de zmeură (1)* – se bat cu mixerul **250 g zmeură**, apoi se pasează printr-o strecurătoare pentru a îndepărta sâmburii. La final, adăugați **o lingură de zahăr pudră**.

*Sos de zmeură (2)* - **300 g zmeură, 3 linguri de apă și 3 linguri de zahăr** se amestecă, se pasează și se strecoară prin sită. La sirop se adaugă **o lingură de suc de lămâie și 50 g lichior de fructe**.

## **SPUMĂ DE ZMEURĂ**

**5 linguri de gelatină, 450 g zmeură, 4 linguri de suc de lămâie, 2 ouă separate, 450 ml de frișcă, o lingură de esență de vanilie, 50 g zahăr tos, zmeură**, pentru ornat **25 g ciocolată albă și 25 g ciocolată de lapte topită**.

Puneți gelatina cu 5 linguri de apă clocotită într-un vas la Bain-Marie și amestecați până se topește. Striviți zmeura, apoi adăugați sucul de lămâie, gălbenușurile și albușurile bătute spumă, bateți frișca, apoi adăugați esența de vanilie și zahărul. Amestecați cele 3 compoziții și apoi încorporați gelatina. Puneți într-un vas și răciți timp de 4 ore. Înmuiați vârful boabelor de zmeură pentru ornat în ciocolată albă, topită, lăsați să se răcească, apoi înmuiați-le în ciocolata cu lapte și lăsați să se întărească.

## **ȘERBET DE LĂMÂIE**

**2 pahare de apă, 1 kg zahăr, coaja și zeama de la o lămâie**

Se fierbe zahărul cu apa, iar după ce s-a legat siropul, se ia de pe foc și se lasă la răcit. Se freacă cu un făcăleț și când își schimbă culoarea, adăugăm câte puțină zeamă și coajă de lămâie. Se freacă până devine o pastă catifelată. Se pune la borcane și se leagă cu celofan.

## **ȘERBET DE ZAHĂR ARS**

Într-o cratiță punem **300 g zahăr** la ars, după care se stinge cu **2 pahare de apă**. După ce s-a topit acest sirop, se pune peste el **1 kg zahăr**, apoi se topește la foc moale, după care se dă la foc iute și se adaugă **o lingură de zeamă de lămâie**.

## **TRANDAFIRI DIN ZAHĂR**

**800 g zahăr, 300 g apă și 30 g oțet.**

Se face un sirop fiert până face bășici. Se dă deoparte, se pune culoare, apoi se răstoarnă pe placa de marmură, după care se lucrează până devine lucioasă. Cât este încă fierbinte, se ia câte puțin și se modelează petale mici pentru mijloc și petale mai mari pentru margini. La sfârșit se fac și frunze.

## **9.II CREME, DULCEȚURI, GLAZURI**

### **CREMĂ CARAMEL CU NUCĂ**

**150 g nuci tăiate, 150 g zahăr, 2 ouă întregi și 200 g unt.**

Compoziția se fierbe la foc încet până se leagă. Separat, se caramelizează 150 g zahăr și se adaugă peste cremă, până dă în clocot.

### **CREMĂ DE BRÂNZĂ DE VACI DULCE**

**250 g ciocolată albă, 500 g brânză de vaci dulce, 200 g zahăr pudră vanilat, 100 g dulceață de vișine și 2 linguri de coniac**

Se amestecă brânza cu zahărul, dulceața, coniacul și la urmă se adaugă ciocolata topită și 25 g gelatină topită în zeamă de fructe. Se lasă la răcorit, apoi se umplu foile de tort.

### **CREMĂ DE CACAO**

**200 g zahăr, 2 ouă întregi, 200 g unt și 50 g cacao;** se bat ouăle cu zahărul, se adaugă untul și cacaoa. Toate se fierb pe baie de aburi, până se îngroașă.

### **CREMĂ DE CIOCOLATĂ (1)**

**150 g zahăr, 80 g unt, 4 gălbenușuri, 100 g ciocolată, 3 lingurițe de ness, 300 g frișcă și 2 lingurițe de esență de vanilie sau de rom.**

Se dizolvă nessul în 3 linguri de apă, se adaugă ciocolata rasă și se pune la fiert până se topește ciocolata. Se ia compoziția de pe foc, se adaugă gălbenușurile unul câte unul și se lasă la răcit. După ce s-a răcit, se adaugă frișca și esența. Se pune în cupe și se servește decorată cu fructe și frișcă.

### **CREMĂ DE CIOCOLATĂ (2)**

**4 gălbenușuri, 400 g unt, 400 g zahăr și o ciocolată menaj.** Se freacă gălbenușurile cu zahărul pe baie de aburi, se adaugă ciocolata rasă și apoi untul frecat spumă.

### **CREMĂ DE CIOCOLATĂ (3)**

**3 ouă, 30 g făină, 500 ml lapte, 150 g ciocolată și 150 g zahăr;** se bat într-un căzânel la Bain- Marie până se îngroașă, iar la final se servește la pahar, cu frișcă pe deasupra sau se poate folosi ca umplutură pentru eclere.

### **CREMĂ DE COCOS**

Se topesc **250 g unt sau margarină cu 200 g zahăr**, apoi se adaugă **100 g ciocolată și 100 g fulgi de nucă de cocos**. Se ia de pe plită și se pun **3 ouă întregi**, unul câte unul. La final, după ce se răcește, se poate pune pe foi.

### **CREMĂ DE ZAHĂR ARS CU CACAO**

Punem într-o cratiță **200 g zahăr** la ars; separat batem spumă **10 ouă cu 300 g zahăr**, apoi adăugăm **un plic de zahăr vanilat și o tablă de ciocolată** topită. Punem compoziția peste zahărul ars și dăm la cuptorul încins timp de 20 de minute. Se servește rece, odată cu frișca.

### **CREMĂ DIN LAPTE PRAF**

Se fierb **200 g zahăr cu un pahar de apă și 3 linguri de cacao** până se face o cremă ca o smântână. Se răcorește puțin și se adaugă **10 linguri de lapte praf, apoi 100 g unt** și se umple 4 foi de napolitan.

### **CREMĂ MAIA**

Se pun la topit **250 g zahăr**, apoi separat, se bat **5 ouă cu 200 g zahăr**, după care se adaugă peste zahărul topit. Se mai pun **250 g margarină** și se fierbe încet, până se îngroașă. La sfârșit, se adaugă **250 g biscuiți măcinați, 200 g nucă măcinată și 100 g stafide**. Se răcește puțin și se toarnă între 2 foi.

### CREMĂ PENTRU FOI DE NAPOLITANĂ (1)

**150 ml de lapte, 400 g zahăr, 2 linguri de cacao și 100 g nucă prăjită și măcinată.** Compoziția se fierbe timp de 5 minute, apoi imediat se umplu foile.

### CREMĂ PENTRU FOI DE NAPOLITANĂ (2)

**250 g zahăr, 250 g miere, 250 g nucă, 250 g unt sau margarină și 2 linguri de cacao;** se arde zahărul și se amestecă cu celelalte ingrediente. La final, compoziția se pune caldă pe fiecare foaie, după care se lasă la presat.

### CREMĂ PENTRU FOI NAPOLITANĂ (3)

**400 g zahăr, 400 g unt, 200 g nucă măcinată și 4 ouă.** 200 g zahăr se pun la ars caramel, peste el se pune untul și se amestecă, apoi se pune zahărul, nuca și ouăle, pe rând, câte unul și se amestecă bine în clocot. După preferință, se poate pune nucă măcinată și rahat.

### CREMĂ PENTRU FOI NAPOLITANĂ (4)

**1 kg rahat** se dă prin mașina de tocat carne, alternativ cu **2 lămâi** tăiate felii, apoi amestecăm cu **500 g margarină**. Se umplu foile, după care se presează bine, iar la final se dau la rece.

### CREMĂ PENTRU FOI DE NAPOLITANĂ (5)

**O cană de zahăr** ars caramel se răstoarnă pe marmură și se răcește. După aceea, se pisează și se amestecă cu **300 g unt** frecat spumă, iar la final, se umplu foile.

### CREME PENTRU PRĂJITURI

Crema pariziană – **5 ouă** se bat spumă, apoi, separat, se face un sirop dintr-o **cană de zahăr și jumătate de cană de apă**, care se fierb până se fac bășici galbene, apoi amestecăm cu ouăle bătute.

Crema albă – se fierb **150 ml apă și 300 g zahăr** până se face un sirop gros. Separat, se bat spumă **3 albușuri**, se opăresc albușurile cu siropul, bătând mereu, până când se face o cremă omogenă. Se bat **200 g unt** spumă și albușurile reci până crește, apoi se adaugă **aromă de lămâie**.

Crema albă cu cocos – din **250 g zahăr și 100 ml de apă** se fierbe un sirop, care, fierbinte se toarnă peste **5 ouă bătute spumă cu 100 g zahăr pudră**. Adăugăm **100**



**g nucă de cocos și la urmă, adăugăm 250 g unt** frecat spumă **plus un pachet de vanilie**. Se folosește la orice fel de blat.

#### **CREMĂ PENTRU TORT**

**150 g ciocolată albă, 8 foi de gelatină, 2 ouă, 2 linguri de zahăr, 500 g iaurt cremă, vanilie, 200 g frișcă, 5 plicuri de ness și 350 - 400 g apă.**

Se bat ouăle cu zahărul spumă, apoi se adaugă iaurtul, ciocolata topită, smântâna și vanilia, după care se lasă la rece. Gelatina și apa se pun la topit, apoi se așează pe baie de aburi. După aceea, se adaugă nessul, până când se topește, apoi se lasă la cald. Peste gelatina topită, se pune crema anterioară câte puțin până se face un amestec gros, după care, la sfârșit, se dă la rece.

#### **CREMĂ PENTRU TORT CARAMEL**

Se caramelizează **1 pahar de zahăr și se stinge cu  $\frac{3}{4}$  de pahar de apă**.

Se fierbe până se face ca o miere. Când este caldă bine, se picură puțin câte puțin, ca la maioneză, într-un castron în care avem frecate spumă **300 g unt cu un gălbenuș și 3 linguri de zahăr pudră**. Când crema este gata, punem într-un colț 2 lingurițe de ness pe care-l stingem cu puțin rom sau coniac, amestecăm, iar la final ungem foile.

#### **DULCEAȚĂ DE FRAGI, ZMEURĂ SAU MURE**

**1 kg fructe, 1 kg zahăr, o lămâie și o lingură de rom.**

Fructele proaspete se curăță de frunze și se clătesc la jet de apă rece. După aceea, le punem în cratiță, alternativ cu zahărul și zeama de lămâie, ca să stea timp de trei până la patru ore să-și lase zeama. Se fierbe compoziția la foc tare pentru ca să se lege siropul repede și ca să-și păstreze culoarea. Când dulceața este gata, culegem spuma cu lingura, apoi acoperim cratița cu un șervet umed. După ce s-a răcit, o punem în borcane, pe care le legăm cu celofan, le etichetăm și le dăm la câmară.

#### **DULCEAȚĂ DE NUCI VERZI**

**110 bucăți de nuci verzi, 1 kg zahăr, 3 pahare de apă,  $\frac{1}{2}$  de linguriță de vanilie și  $\frac{1}{2}$  linguriță de lămâie.**

Se aleg nucile cu mijlocul gelatinos, se înlătură coaja verde, apoi se opăresc, ținându-le timp de zece minute, după care se clătesc în apă rece și se repetă operația de 4-5 ori. Se așează vasul cu apă și zahăr la foc încet, până se topește zahărul, apoi se dă la foc iute. Când siropul este legat, se adaugă vanilia, se dă la o parte, se pun nucile curățate, se lasă să stea timp de zece minute, apoi se pune iar la foc și se adaugă lămâia. Se spumuieste, iar atunci când siropul este legat, se dă deoparte.

## **DULCEAȚA MEA DE CĂPȘUNI**

**1 kg căpșuni, 1 kg zahăr, o cană de apă, zeama de la 2 lămâi, vanilie și o lingură de rom sau alcool rafinat.**

Căpșunile curățate se lasă în strecurătoare și se înmoaie în vas cu apă de var timp de cincisprezece până la douăzeci de minute, apoi se limpezesc la jet de apă rece.

Zahărul, apa și zeama de lămâie se pun la fiert până se leagă, apoi se pun căpșunile și fierbem până când căpșunile plutesc prin lichid. Se adaugă zahăr vanilat și o lingură de rom. Luăm proba să vedem dacă este gata, culegem spuma, apoi acoperim cu prosopul umed și lăsăm la răcit. La final, punem dulceața în borcane, le legăm cu celofan, le etichetăm și le dăm la cămară.

## **GLAZURI**

*Glazura albă* - 2 albuș, 150 g zahăr pudră și 15 ml de zeamă de lămâie.

*Glazura de cacao* - 100 g zahăr, 50 ml apă, 30 g unt, 1/2 de linguriță de zeamă de lămâie și 50 g cacao. Se pot pune și câteva picături de oțet.

*Glazura galbenă* - 4 gălbenușuri, 100 g zahăr pudră, 15 ml zeamă de lămâie sau rom și 1 plic de zahăr vanilat.

*Glazura rece* - 3 linguri de apă fierbinte, 8 linguri de zahăr pudră, 2 linguri de ulei și 2 linguri de cacao.

## **9.12 ÎNGHEȚATE**

### **ÎNGHEȚATĂ CU NUCĂ ȘI ALUNE**

**1 kg frișcă, 10 ouă, 350 g zahăr, 100 g nucă prăjită, o fiolă de esență de vanilie, 100 g alune prăjite, 100 g suc de fructe sau 3 linguri de ness și puțină sare.**

Se bat albușurile spumă și se amestecă cu gălbenușurile frecate cu zahărul și vanilia. Adăugăm frișca, după care împărțim compoziția în trei vase: într-unul punem nuca, într-unul punem alunele, iar în cel de-al treilea punem ness sau suc de fructe. Dăm vasele la înghețat timp de o oră, apoi servim pe farfurie câte o lingură de fiecare culoare. La final, decorăm cu frunzulițe de mentă.

## ÎNGHEȚATĂ DE CĂPȘUNI

**1 kg frișcă, 500 g zahăr, 10 ouă, 500 g căpșuni și 2 plicuri de zahăr vanilat.**

Batem albușurile spumă, frecăm gălbenușurile cu zahăr, zdrobim căpșunile, apoi le amestecăm toate la un loc și le punem la înghețat timp de o oră. Se servește decorată cu căpșuni puse deasupra.

## ÎNGHEȚATĂ DE PORTOCAL

Se dă pe răzătoare cu tot cu coajă **o portocală** și se freacă cu **10 linguri de zahăr pudră**, până se topește, apoi se adaugă **4-5 linguri de smântână și 250 g frișcă**, apoi se dă la înghețat.

## ÎNGHEȚATĂ DE VANILIE (1)

**1 l de lapte, ½ de baton de vanilie sau zahăr vanilat, 200 g zahăr, 50 g zeamil sau budincă și 3ouă.**

Se pune laptele la fiert cu vanilia, după care se adaugă zeamilul dizolvat la rece. Între timp, se freacă ouăle cu zahărul și se pun peste lapte la fiert, amestecând mereu timp de 5 minute, la foc mic. La final, se trece totul prin sită și se pune la înghețat.

## ÎNGHEȚATĂ DE VANILIE (2)

**1 kg frișcă, 100 g lapte praf, 10 ouă, 400 g zahăr și o fiolă de esență de vanilie.**

Batem frișca cu puțină sare, până se întărește smântâna, apoi frecăm gălbenușurile cu zahăr, vanilie și lapte, batem albușurile spumă tare, după care amestecăm cele trei creme. Punem în cremă câteva fructe confiate și dăm la congelator timp de o oră. Se servește decorată cu frișcă pe deasupra.

## ÎNGHEȚATĂ PENTRU DIABETICI

**250 g lapte degresat, 4 linguri de înlocuitor de zahăr (pudră), o fiolă de esență de vanilie și 100 g căpșuni pasate.**

Se amestecă toate într-un bol de plastic și se pun la congelator până se întărește compoziția, apoi o răsturnați într-un bol de mixer și mixați până când devine cremoasă. Căpșunile se pot înlocui cu 100 g piersici decojite, 125 ml de suc de portocală, o banană sau trei felii de ananas proaspăt.

## ÎNGHEȚATĂ–TORT DE ZMEURĂ

Blatul –**100 g unt și 150 g pișcoturi.**

Crema – **300 g zmeură, o lămâie, 750 g brânză de vaci dulce, 100 g zahăr și 200 g frișcă.** Pentru ornat, se pun 100 g zmeură și câteva frunze de mentă.

Se topește untul la foc moale, se zdrobesc pișcoturile, se pun într-un castron și se toarnă peste ele untul topit, apoi se amestecă; se așterne o folie de plastic într-o tavă de chec, se pune compoziția de pișcoturi și se nivelează. Se dă la frigider timp de o oră, să se întărească; între timp, se curăță zmeura, se spală lămâia cu apă fierbinte și se șterge. Se rade coaja și se stoarce sucul, se freacă brânza de vaci cu zahăr, suc și coaja de lămâie, se bate frișca și se adaugă în brânză, iar la urmă, punem zmeura. Crema se așează în formă peste blatul de pișcoturi, se nivelează și se dă la congelator timp de șase ore. Înainte de servire, se scoate din formă, se îndepărtează folia și se ornează cu zmeură și frunze de mentă.

## 9.13 BĂUTURI DE CASĂ

### AFINATĂ

În sticle de 1 l punem **250 g boabe de afine** și un sirop fiert, făcut din: **300 g zahăr, 350 ml de apă și 350 ml de alcool de 90,5 grade.**

Capsăm sticlele, le lăsăm la macerat timp de 3 săptămâni, apoi se poate servi. Această băutură se servește cu tot cu fructe.

### BERE DE CASĂ

**30-35 l de apă, 200 g cafea, 2 bucăți de porumb, 1 kg orz ars, 2 kg zahăr, puțin hamei**

Se fierb în clocot timp de trei ore. După ce s-a răcit, se adaugă zahărul și drojdie cât o nucă, se amestecă bine, se pune în butoi, se fixează capacul și se dă la rece.

### LICHIOR DE CAFEA

**500 g zahăr, 1 ½ pahar de apă, 2 plicuri de vanilie,** care se amestecă cu **un pahar de cafea** concentrată și strecurată. Siropul, când este rece, se amestecă cu **250 ml de alcool.**

## **LICHIOR DE OUĂ**

**250 g alcool, 4 gălbenușuri, 500 g zahăr, 500 ml lapte și un baton de vanilie.**

Laptele se pune la fiert cu zahărul și vanilia timp de zece minute, la foc moale. Între timp, se freacă gălbenușurile crude până devin albicioase. După ce s-a răcit laptele, îl punem peste ouă câte puțin, ca la maioneză, frecând continuu. La urmă, se pune spirtul, învârtim puțin, apoi turnăm în sticlă și dăm la rece. Se poate păstra un an fără degradare. Dacă dorim să facem cocktail de ciocolată, punem la fiert în lapte 2 linguri de cacao, în rest, este aceeași compoziție.

## **SIROP DE AFINE**

**4 kg afine și 5 kg zahăr, alcool**

Se pun afinele curățate de codițe și frunzulițe în borcane sub formă de straturi – un strat de afine, un strat de zahăr și tot așa, până se termină, ultimul strat trebuind să fie de zahăr. Se acoperă borcanele cu un tifon și le dăm la soare, până lasă zeamă și se topește zahărul. Scurgem siropul și îl punem în sticle - ca să nu fermenteze, adăugăm în fiecare sticlă câte 100 ml de alcool. Acest sirop se folosește la prepararea afinatei. 2 l din sucul rezultat se amestecă cu 1 l de alcool, apoi lăsăm la macerat timp de 3-4 zile, după care se servește o afinată pură.

## **SIROP DE BRAD MACERAT**

**5 kg muguri de brad și 5 kg zahăr**

Se spală mugurii, apoi se scurg și se pun în borcane mari; un rând de mugur și 1 kg zahăr, până avem 5 rânduri de muguri de brad și 5 rânduri de zahăr. Legăm borcanele și lăsăm la macerat timp de 40 de zile. La sfârșit, stoarcem siropul care este bine legat.

## **SIROP DE ZMEURĂ (FĂRĂ ZAHĂR)**

Se face **1 l de sirop natural de zmeură** din **3 kg zmeură** frământată cu mâna și stoarsă prin tifon. Siropul obținut se pune la fiert timp de 5 minute, apoi se răcește. Adăugăm o tabletă și jumătate de aspirină pisată, punem în sticlă, după care sigilăm și dăm la câmară.

## **SIROP DE ZMEURĂ FIERT**

**1 l de suc de zmeură, 1 kg zahăr**

Sucul de zmeură se pune la fiert cu zahărul. Lăsăm să fiarbă la foc iute timp de

douăzeci de minute, după care adăugăm zeama de la o jumătate de lămâie. Dăm vasul la răcorit, apoi turnăm siropul în sticle, le legăm bine și le dăm la cămară.

### **SIROP DE ZMEURĂ NEFIERT (CU ZAHĂR)**

#### **1 l de sirop, 1 kg zahăr**

Siropul se amestecă împreună cu 1 kg zahăr, până se topește zahărul. Lăsăm să stea timp de 2-3 ore, maximum de timp este de 8 ore. Se formează deasupra o spumă pe care o dăm deoparte, apoi lichidul se toarnă în sticle. Pentru fiecare litru de sirop, adăugăm o tabletă și jumătate de aspirină.

### **SIROP DE MUGURI DE BRAD (1)**

#### **2,5 kg muguri de brad, 4 l de apă, 1 kg zahăr**

Mugurii de brad se fierb în apă timp de o oră. După ce s-a răcit, stoarcem prin tifon, iar sucul rezultat se fierbe cu zahăr. 500 ml de sirop se pune la fiert cu zahărul, apoi adăugăm 2 linguri de zeamă de lămâie și lăsăm la fiert timp de 20 de minute. La sfârșit, turnăm siropul în sticle, le sigilăm și le dăm la cămară.

### **SIROP DE MUGURI DE BRAD (2)**

**3 kg muguri de brad se pun la fiert cu 6 l de apă**, apoi lăsăm să fiarbă timp de jumătate de oră. Lăsăm la răcit, după care scurgem siropul bine, prin tifon.

Îl punem în sticle închise bine și când avem zahăr la îndemână, îl fierbem, se păstrează foarte bine crud, fără zahăr. Dar, rețeta mea este așa: se fierb **1,100 kg zahăr cu 600 ml de sirop crud**. Punem vasul la foc și fierbem timp de 15 minute, luăm spuma albă care se formează deasupra, picurăm puțină zeamă de lămâie, mai lăsăm câteva clocote și dăm la răcit. Punem în sticle bine închise și punem data, apoi le depozităm în cămară.

### **SOCATĂ**

**14 flori de soc, 10 l de apă rece, o lămâie - coajă și zeamă, o linguriță de sare de lămâie, o linguriță de oțet, 100 g zahăr ars și 1 kg zahăr**

Se amestecă timp de 2 zile. Se filtrează și se pune în sticle de 2 l, în care se adaugă câte 2-3 stafide.

### **VIN FIERT**

Se pun la fiert **1 l de vin natural, 300 ml apă, 150 g zahăr, 1 măr tăiat felii, 4-5**

**cuișoare, scorțișoară**, apoi se lasă să dea 2-3 clocote, se acoperă și se lasă să stea timp de 10 minute, după care se servește.

### **VIȘINATĂ**

**400 ml de alcool rafinat** se pun peste **300 g vișine** curățate de codiță, iar din **400 g zahăr și 300 ml apă** se face un sirop, care se fierbe timp de 10 minute. După ce s-a răcit siropul, adăugăm în sirop alcoolul cu vișinele. Lăsăm la macerat timp de 5-6 săptămâni.

### **ZMEURATĂ (LICHIOR DE ZMEURĂ)**

Punem în sticlă **300 g boabe de zmeură**, turnăm deasupra **400 ml de alcool** amestecat cu un sirop fiert, făcut din **300 g zahăr și 300 ml apă**, apoi capsăm sticla și lăsăm la macerat timp de 3 săptămâni. Această băutură se servește cu tot cu fructe. Același procedeu se folosește și cu alte fructe – fragi, mure sau căpșuni.

# 10. SFATURI PRACTICE

## 10.1 SFATURI PRACTICE PENTRU DULCIURI

- § un pachet de 250 g margarină se poate înlocui cu 250 g ulei;
- § în loc de 250 g lapte se pot pune 50 g lapte condensat și 200 ml de apă;
- § 200 g lapte condensat ținut la rece și bătut cu zahăr (cu mixerul), pot înlocui frișca;
- § un pachet de praf de copt se poate înlocui cu o linguriță de bicarbonat stins cu 100 g iaurt;
- § la prăjitură, un ou se poate înlocui cu 100 g smântână;
- § ciocolata menaj poate fi înlocuită cu un amestec dintr-o lingură de margarină și 3 linguri de cacao;
- § pentru salatele de fructe se alege o aromă potrivită;
- § fructele roșii se stropesc cu apă de roze și zahăr;
- § fructele galbene (pepene, banană, mango) se stropesc cu rom și vanilie;
- § pentru mere și pere se folosesc rom și scorțișoară;
- § dacă doriți să folosiți caise proaspete, trebuie să le opăriți puțin cu apă fierbinte și apoi le decojiți;
- § căpșunile nu se spală sub jet puternic de apă rece, ele se pun într-o strecurătoare și se trec încet sub jet de apă caldă, apoi se lasă la scurs și li se scot codițele; astfel, fructele nu se impregnează cu apă și gustul lor rămâne neschimbat;
- § pentru prăjituri, cele mai indicate sunt prunele brumării (alungite, cu aspect brumat);
- § ca să nu-și schimbe culoarea, fructele pentru salată se stropesc cu coniac și zeamă de lămâie (pe măsură ce le tăiem în salata);
- § torturile sunt mai gustoase și mai aromate dacă în siropul dulce pentru însiropat adăugăm coniac sau rom;
- § torturile de înghețată își vor păstra cel mai bine forma dacă tava este tapetată cu folie;
- § gelatina folosită la orice fel de preparat trebuie mai întâi înmuiată în suc sau zeamă rece timp de o jumătate de oră până la o oră, apoi încălzită pe baie de aburi și după aceea o folosim unde ne trebuie;
- § crema de unt va fi mai fină și pufoasă dacă frecăm untul cu sirop de zahăr;
- § torturile cu foietaj din blat și umplute cu cremă sunt mai gustoase dacă le lăsăm să stea zece până la douăsprezece ore să se pătrundă;
- § nucile și alunele sunt mai gustoase dacă înainte de folosire le prăjim la cuptor;



- § cozonacul se poate păstra la congelator dacă avem un surplus pe care nu-l putem consuma pe moment;
- § torturile și prăjiturile care trebuie însiropate sunt mai gustoase și pufoase dacă, în siropul dulce pregătit, adăugăm 100 ml de rom sau lichior aromat;
- § Folosirea untului pentru ornare: se confecționează un mic cornet din celofan cu vârful foarte ascuțit. Se umple cornetul cu unt moale și se strânge de sus, forțând în felul acesta untul să iasă prin vârful cornetului, sub forma unei șuvițe subțiri, cu care se fac ornamentele dorite. Dacă strângând cornetul, untul nu iese din el, atunci se taie foarte puțin la vârf. În cazul când șuvița de unt nu este suficient de subțire, atunci se face un alt cornet de celofan, în care se introduce primul. Se strânge cu mâna cornetul de sus, iar cu cealaltă se conduce vârful, formând orice fel de ornamente sau litere.

## IO.2 ȘEFATURI PRACTICE PENTRU DIVERSE MÂNCĂRURI

- § gelatina care se folosește pentru torturi, terină de fructe, piftie, aspic sau orice fel de preparat, trebuie mai întâi înmuiată în apă sau suc rece, apoi încălzită pe baie de aburi și apoi o întrebuițăm unde ne trebuie;
- § ca să fie mai fragedă, carnea de vită sau de vânat se ține înmuiată în ulei de floarea soarelui timp de 3-12 ore;
- § pentru prepararea cărnii de vânat, se folosește vinul roșu;
- § legumele se spală cu apă rece, dar nu se țin în apă, deoarece își pierd din vitamine;
- § când se fierb cartofii pentru piure, se adaugă și doi căței de usturoi ca să iasă piureul mai gustos;
- § pentru a avea la supa de pui o culoare mai frumoasă și gust mai plăcut, se adaugă un morcov ras mărunț și călit în ulei;
- § la supele de vită și pasăre, ca să nu se acrească, se aruncă apa după primul clocot, se clătește carnea și se pune din nou la fiert, supa rămânând astfel mai limpede și degresată;
- § supele și sosurile devin mai gustoase dacă adăugăm 25 g unt, după ce sunt gata;
- § peștele se curăță mai ușor dacă, îl trecem prin apă clocotită, în prealabil, apoi prin apă rece;
- § peștele iese mai gustos dacă, după ce l-am curățat, îl stropim cu sare și oțet, îl lăsăm să stea o jumătate de oră până la o oră, apoi îl clătim la jet de apă rece;
- § dacă șnițelele prăjite sunt prea grase, se lasă la scurs pe prosop de hârtie sau șervețele;
- § zeama pentru piftie rămâne limpede dacă apa după primul clocot se aruncă, se clătește carnea la jet de apă, după care se pune altă apă și zarzavatul și se lasă la fiert, la foc domol și fără capac;
- § friptura este mai gustoasă dacă stă 3-4 ore condimentată și unsă cu ulei;
- § sarmalele cu varză dulce sunt mai gustoase dacă apa pentru fiert o îndoiim cu vin alb;
- § salatele sunt mai gustoase dacă le adăugăm un dressing din condimente, oțet și ulei;
- § sosurile cu făină prăjită se diluează cu zeamă sau apă fierbinte, ca să nu se formeze cocoloși;
- § nucile folosite la prepararea mâncărurilor sunt mai gustoase dacă le prăjim.