



În urma rețetelor tradiționale



*Colecție de rețete vechi din teritoriul
GAL Homoród-Küküllő LEADER*



În urma rețetelor
tradiționale

În urma rețetelor tradiționale



*Colecție de rețete vechi
din teritoriul GAL Homoród-Küküllő LEADER*



În urma rețetelor tradiționale



Redactat de: Fülöp Lóránt și angajații Asociației GAL Homorod-Kukullo LEADER
Fotografiile au fost realizate de : Vetési Annamária și András Tamás
Print: DTP Studio

Proiect finanțat cu fonduri europene nerambursabile prin PROGRAMUL NAȚIONAL DE DEZVOLTARE RURALĂ (PNDR)
Programul Național de Dezvoltare Rurală este implementat de AGENȚIA PENTRU FINANȚAREA INVESTIȚIILOR RURALE, din subordinea MINISTERULUI AGRICULTURII ȘI DEZVOLTĂRII RURALE.
PNDR este finanțat de UNIUNEA EUROPEANĂ și GUVERNUL ROMÂNIEI prin FONDUL EUROPEAN AGRICOL PENTRU DEZVOLTARE RURALĂ.

Beneficiar: Asociația GAL Homorod-Kukullo LEADER
Titlul proiectului: sM 19.4 - ” Sprijin pentru cheltuieli de funcționare și animare”
Nr. contract subsecvent nr. 1: C19401178011672115725/12.01.2017





Homoród-Küküllő LEADER

Egyesület egy örökséget szeretne átadni önnek, mely őseink ízlésvilágába kalauzolja el a vállalkozó kedvű háziasszonyt, szakácsot és az elkészült étel elfogyasztóit. Ma, amikor majdnem minden félkész formában kapható a nagyáruházak polcain, mi, az egyesület munkaközössége e receptek révén egy olyan kulináris kalandra hívjuk, amely ma még nem megvásárolható, de elkészíthető, megszerezhető. Azért írjuk, hogy ma még nem megvásárolható, mert igazi nagy öröm lenne számunkra, ha a térség turizmussal foglalkozó szolgáltatóinak étlapján olvasható lenne a gölödör leves, az ispékes vagy más, még számunkra is ismeretlen ősi étel, mint tovább élő örökségünk. Köszönöm mindenkinek, aki hozzájárult ezen kis receptgyűjteménynek a megszületéséhez. Külön megköszönöm Török Imrének a kaland megírását és remélem, hogy a kedves olvasó megajándékoz minket még olyan fel nem fedezett étek ízeivel, ami indokolttá teszi majd e receptes gyűjtemény bővített kiadását.

Lázár László





Asociația GAL Homorod-Kukullo LEADER dorește să vă transmită o moștenire culturală, care să ghideze gospodinele cu spirit întreprinzător, bucătarii și însăși consumatorii acestor mâncăruri, în lumea gusturilor culinare ale strămoșilor.

Astăzi, când aproape totul se găsește în formă semipreparată pe rafturile magazinelor mari, noi, echipa GAL, vă invităm la o aventură culinară, pentru a cunoaște rețete care în ziua de azi nu se pot consuma în unitățile de alimentație publică, dar pot fi preparate și încercate acasă. Afirmăm cu regret, că aceste mâncăruri încă nu se pot procura, iar cea mai mare bucurie a noastră ar fi, dacă am regăsi supa „gölödör”, supă „ispékes”, sau alte mâncăruri străvechi - chiar necunoscute de noi -, pe meniurile furnizorilor de servicii turistice din teritoriul GAL, ca o dovadă a dăinuirii moștenirii de la străbuni.

Mulțumesc tuturor celor care au contribuit la această mică colecție de rețete. Mulțumesc în special lui Török Imre pentru prezentarea acestei aventuri. Invităm scumpii noștri cititori, să ne surprindă cu alte gusturi nedescoperite, să ne transmită alte rețete străvechi, care să provoace continuarea acestei colecții cu o nouă ediție.

Lázár László

Când am început să adunăm rețetele, nu ne-am gândit, că această activitate va avea și o importanță etnografică. Pe măsură ce am vizitat una după alta localitățile din teritoriu, am discutat cu localnicii, am simțit din ce în ce mai mult, că materialul adunat reprezintă mai mult decât simple informații sau instrucțiuni pentru pregătirea unor mâncăruri. Din aceste rețete, persoanele competente pot determina trecutul localităților, valorile morale ale locuitorilor săi, relația lor cu lumea înconjurătoare. Prin studierea rețetelor se observă de asemenea, că strămoșii noștri nu au aruncat nimic, și-au pregătit mâncărurile cu multă atenție și grijă. Fiecare parte din materia primă a fost valorificată într-un fel sau altul. Pentru orice se găsea loc pe masă.

Un bătrân din Lueta astfel își educa nepoții: „Dragii mei, irosirea înseamnă trădare de neam, economisirea înseamnă apărarea națiunii”.

Credem și suntem conștienți că, pe vremuri în interiorul fiecărei porți secuești se trăia după aceste principii, și nu au existat resturi menajere. Sperăm că acest mod de viață va fi din nou o realitate.

Am pornit din Lueta, într-o dimineată mohorâtă de mai. Am vizitat două localnice minunate: Lajos Juliánna și Lazar Gizella, despre care știam că sunt familiarizate cu specialitățile gastronomice de la Lueta. Ele și-au împărtășit cu entuziasm cunoștințele, rămânând totodată extrem de modeste. Și-au reamintit anii trecuți și ne-au povestit câteva întâmplări din trecut. Am notat rețetele pentru patru tipuri de ciorbe, două tipuri de plăcinte și o specialitate de pâine. Când am pus totul pe hârtie, am căzut de acord să ne ajute la prepararea acestor mâncăruri, pentru ca prezenta publicație să aibă și material fotografic.

Cu directoarea casei tradiționale din Lueta, doamna Ági, am consimțit să cerem ajutor de la Corul de femei din Lueta, și să pregătim mâncărurile în curtea casei tradiționale. Membrii corului au răspuns cu drag invitației, au participat cu bucurie la pregătiri. Femeile vesele au umplut într-o clipă curtea casei tradiționale, și au pregătit mâncăruri delicioase. Toată lumea aștepta cu nerăbdare ciorba gölödör. Mulți o știau, dar nu mâncaseră de multă vreme această ciorbă.

Ciorbă Gölödör



Se prepară din oaie sau vițel

PREPARAREA UMLUTURII:

Se fierbe în apă sărată ficatul, plămânii, rinichii și separat sângele, și se toacă. Se fierbe orezul pe jumătate. Se călește ceapa cu puțină boia (pentru culoare). Se toacă slănina și se pune potrivit, ca umplutura să nu fie nici prea grasă, nici prea seacă. Se adaugă ouăle crude, pentru a lega umplutura, în funcție de cantitate vor fi necesare 3-4 ouă. Se amestecă toate ingredientele și se condimentează cu cimbru, sare și piper.

CURĂȚIREA BURȚII:

Se taie burta în bucăți de două palme, în care se va putea pune umplutura. Se opărește în apă clocotită și se îndepărtează stratul superior prin frecare (nu trebuie ținut prea mult în apa fierbinte, pentru că la urmă nu se va putea cosi). După curățare se dă cu sare de lămâie, bicarbonat de sodiu și oțet. Se clătește de mai multe ori în apă abundentă și se lasă înmuiat în apă rece.

După curățire se pune umplutura, se coase, și se fierbe în apă. Se pun mere în oală, pentru a neutraliza mirosul și gustul neplăcut a burții.

INGREDIENTE PENTRU 4-6 PORȚII:



Umplutura:

ficat, plămâni, rinichi, orez, slănină (tocată, pentru a da grăsimea adecvată), ouă (pentru a lega umplutura, ca să nu se fărâme), cimbru, ceapă (călit cu puțină boia), sare, piper

Zeama:

rasol, cap, încheieturi - carne și oase, 3-4 mere decojite, tăiate bucăți, liezon: gălbenuș de ouă, amestecat cu lapte și puțină făină, orez

PREGĂTIREA ZEAMEI:

Se fierbe din rasol, cap și încheieturi o supă de bază. Când carnea s-a fiert, se dezoasează și se taie bucăți. Zeama se strecură, și se pune carnea la fiert cu orez. După ce s-a fiert orezul, se pun și merele tăiate bucăți, având grijă să nu se sfărâme. Se pune oțet după gust și liezonul, cu care nu se mai fierbe. Se condimentează cu sare și piper.

La servire se tai felii din burta umplută și se toarnă peste ciorbă.

*Surse: Sata Juliánna,
Lázár Gizi*





Se pregătește din părțile osoase de miel sau oaie



Ciorbă de tocană

INGREDIENTE PENTRU 4-6 PORȚII:

– o ceapă, ¼ de miel, 2-3 foi de dafin, 5-6
cartofi, o lingură de untură

Se călește ceapa tăiată mărunt în untură, se pune carnea de miel tăiată în bucăți, și se brezează cu foi de dafin. Când carnea este bine pătrunsă se adaugă puțină boia și după o foarte scurtă rumenire, se toarnă apă. Se adaugă cartofii curățați și tăiați cubulețe, se pune oțet după gust, și se fierbe. Se condimentează cu sare și piper. k.

Sursă: Lázár Gizella



*Ciorba de tocană
a fost mâncarea preferată
la evenimentele mari de
familie sau la clacă.*



Ciorbă din cap de miel



Ciorba pregătită din cap și măruntaie de miel era servită la masa de sărbători din Duminica Paștelui.



INGREDIENTE PENTRU 4-6 PORȚII

– cap de miel, inclusiv creierul și limba, rasolurile mielului, orez, tarhon, sare și oțet, ceapă

PREPARARE:

Capul, rasolurile și ceapa se fierb în apă sărată. Limba se opărește separat, pentru a se putea descoji, după aceea se pune la fiert împreună cu capul și rasoluri. Orezul se fierbe separat. După ce s-a fiert, carnea se dezosează, se taie bucăți, și se pune împreună la fiert cu orezul în zeama prealabil

strecurată. Se condimentează cu sare și oțet, se adaugă tarhonul și se fierbe scurt. Se drege cu liezon și se ia de pe foc.

LIEZON:

un gălbenuș de ouă, lapte, puțină făină și boia amestecate.

Sursă: Sata Juliánna



Mătușa Lázár Gizi prepară puțin altfel ciorba din cap de miel.

INGREDIENTE PENTRU 4-6 PORȚII

cap de miel, inclusiv creierul și limba, rasolurile mielului, tarhon, sare și oțet, ceapă, 3-4 cartofi potriviți

PREPARARE:

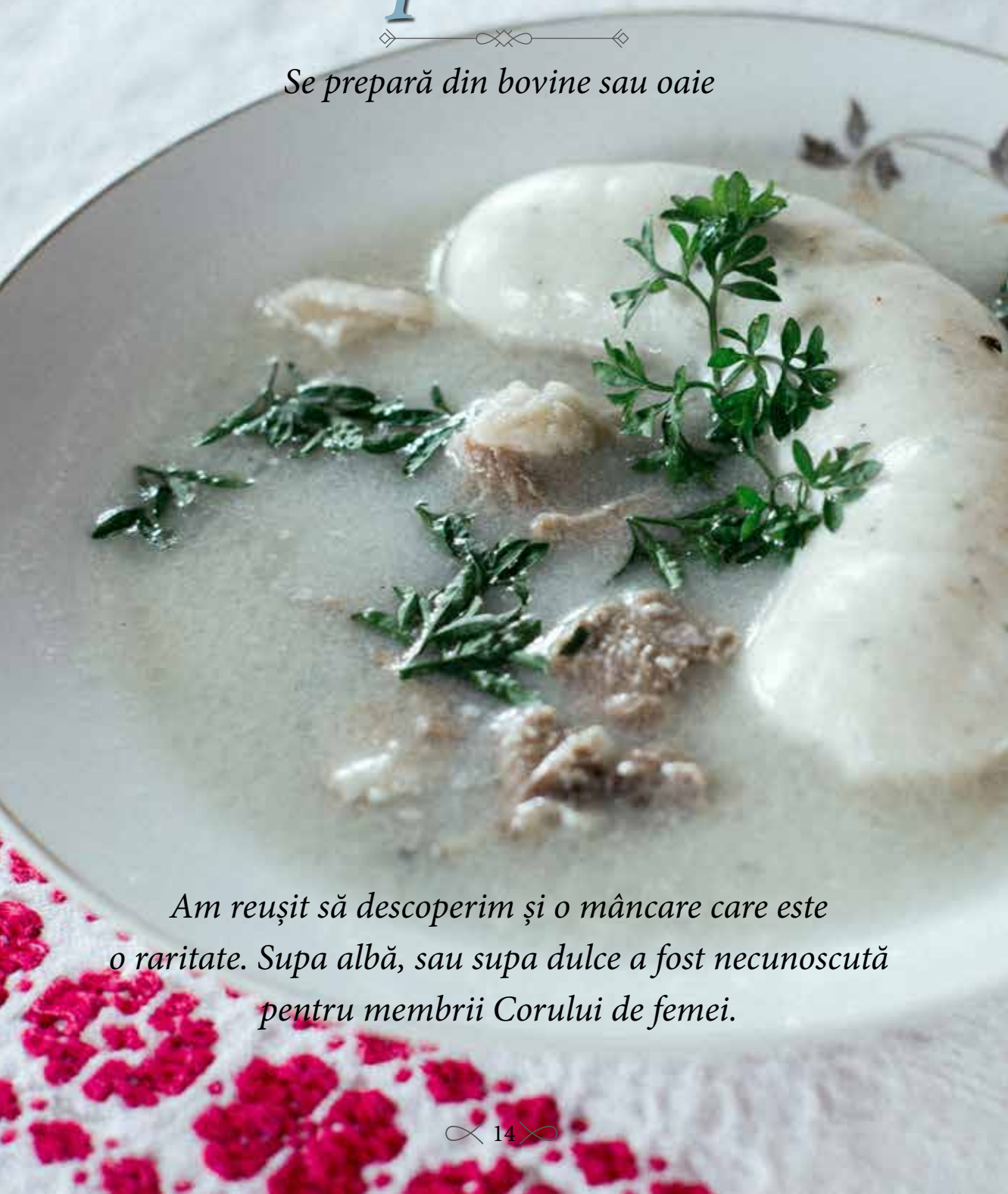
Capul, rasolurile și ceapa se fierb în apă sărată. Limba se opărește separat, pentru a se putea descoji, după aceea se pune la fiert împreună cu capul și rasoluri. După ce s-a fiert, carnea se deosează, se taie bucăți, și se pune împreună la fiert cu cartofii curățați

și tăiați cuburi în zeama prealabil strecurată. Când s-au copt cartofii se condimentează cu sare și oțet, se adaugă tarhonul și se fierbe scurt. Se drege cu liezon și se ia de pe foc.

Sursă: Lázár Gizella

Supă albă

Se prepară din bovine sau oaie



Am reușit să descoperim și o mâncare care este o raritate. Supa albă, sau supa dulce a fost necunoscută pentru membrii Corului de femei.

INGREDIENTE PENTRU

4-6 PORȚII:

capul de oaie și rasolurile, burta de oaie, o ceapă, 2-3 mere, sare și piper, o legătură de frunză de pătrunjel, 2 ouă, 200 g de smântâna dulce, 3-4 linguri de făină

PENTRU UMPLUTURĂ:

apendicele de pe cecumul de oaie, 1 l de lapte, 100g de griș, 100 g de orez, sare, piper, o legătură de frunză de pătrunjel



Capul și rasolurile se fierb în apă sărată. Burtă se taie fișii și se fierbe separat în apă sărată cu mere, pentru a neutraliza gustul și mirosul neplăcut a burții. Carnea fiartă se deosează și se taie bucăți. Se strecoară zeama și se pun în ea bucățile de carne și burtă fiarte. Se adaugă liezon (gălbenuș de ouă, lapte și puțină făină amestecate).

Aceasta este o supă, deci nu se acrește.

PREGĂTIREA UMPLUTURII:

Se fierbe în lapte orezul și grișul, având grijă să nu fie nici prea des, nici prea subțire. După fierbere se condimentează cu sare, piper și pătrunjelul verde tocat. Această umplutură se introduce în cecum și se opărește.

La servire se pune o bucată din umplătură și se toarnă peste ea supă.

Sursă: Török Zsófia



Pâine cozonac



Pentru a mări caracterul festiv, pâinea a fost pregătită din aluat pentru cozonac pentru masa de Paști.



INGREDIENTE PENTRU DOUĂ PÂINI MAI MICI:

- 3 kg făină
- 200 g drojdie
- 200 g zahăr
- 600 g unt
- sare după gust
- lapte, cât cuprinde aluatul
- coaja de la o lămâie



Se prepară aluat dospit: făină, unt, lapte, drojdie, zahăr, sare. Se dospeste, se frământă și se lasă și a doua oară să se dospescă. Se taie, se modelează și se coace. Se folosește un vas rotund sau se coace direct pe vatră. (Cea pe vatră e mai gustoasă.)

Surse: Lázár Gizella, György Margit



Plăcinta *necăjită*

*Cei care nu a primit din „plăcinta necăjită”
la nuntă, ulterior au fost foarte necăjiți.*

INGREDIENTE:

- 10 kg făină
- 1 kg zahăr
- 250 g margarină
- 4 ouă în aluat
- lapte (3 sau 4 litri, cât cuprinde aluatul)
- 2 pachete de drojdie (cu aceasta se prepară plămădeala)
- coaja a 3 lămâi
- 3 linguri de sare pentru fiecare kilogram de făină
- scortişoară măcinată (se presară cu ea aluatul după gust)
- urdă pentru umplutură: 0,5 kg urdă per tavă, frământat cu 2-3 gălbenuşuri de ouă, şi se adaugă după gust zahăr vaniliat şi zahăr





Se prepară un aluat dospit: făină, margarină, ouă, lapte, drojdie, zahăr, sare. Se frământă bine. După dospire se taie și se întinde la mărime dublă față de tavă. Tevile se vor unge cu ulei, aluatul se așează pe jumătate în tavă, se dă cu ulei la mijloc și se presară cu scorțișoară sau cu urda pregătită, după care se acoperă cu cealaltă jumătate. Partea superioară se unge cu ulei și se presară cu zahăr. Se lasă la dospit până se încinge cuptorul, și se coace.

Se întrebuița urdă sau scorțișoară în funcție de anotimp, iarna nu se găsea urdă și era substituit cu scorțișoară.

*Surse: Sata Juliánna, Lázár Gizella,
Corul de femei din Lueta*



Ciorbă de salată *cu mărar și oase afumate*



INGREDIENTE PENTRU 4-6 PORȚII:

- 250 -300 g de oase afumate de porc
- 3-4 capățâni de salată verde
- o legătură de mărar tăiat mărunt

Se fierb oasele afumate și se taie salata. Salata și mărarul se adaugă în zeamă, se dreagă cu oțet și se fierbe. După fierberea salatei se adaugă liezon și se ia de pe foc. Se condimentează cu sare.

Sursă:
Lázár Gizella

Ciorbă de salată *cu mărar*



Se rumenește slănina și se taie salata. Se adaugă lângă slănina rumenită bucățile de salată, se pune apă și se fierbe cu mărarul mărunțit. Se adaugă rân-
taș și liezon. Se prepară o omletă cu puțină boia, se taie pătrățele și se adaugă la ciorbă. Se condimen-
tează cu sare și oțet după gust.

*Sursă:
Sata Juliánna*

INGREDIENTE PENTRU 4-6 PORȚII:

- 3-4 căpățâni de salata verde
- 100 -150 g slănină tăiat cubulețe
- o legătură de mărar tăiat mărunț
- 4-5 ouă



Plăcintă „kókós”



Se prepară un aluat dospit: făină, margarina, ouă, lapte, drojdie, zahăr, sare.

Prepararea glazurei:

Se fierbe griș în lapte, având grijă să nu fie nici prea des, nici prea subțire. Se adaugă smântână, trei gălbenușuri de ouă, zahăr vaniliat și zahăr. Se taie din aluat bucăți care

întinse să aibă grosimea de un deget și de mărimea unei lopeți de copt pâine pe vatră. Aluatul întins se unge cu umplutura, se presărează cu zahăr și se coace în vatră.

Surse:

*Sata Juliánna, Lázár Gizella,
Corul de Femei din Lueta*

INGREDIENTE:

- 10 kg făină
- 1 kg zahăr
- 250 g margarină
- 4 ouă în aluat
- 2-300 ml de smântână de casă
- lapte (3 sau 4 litri, cât cuprinde aluatul)
- 2 pachete de drojdie (cu aceasta se prepară plămădeala)
- coaja a 3 lămâi
- 3 linguri de sare pentru fiecare kilogram de făină



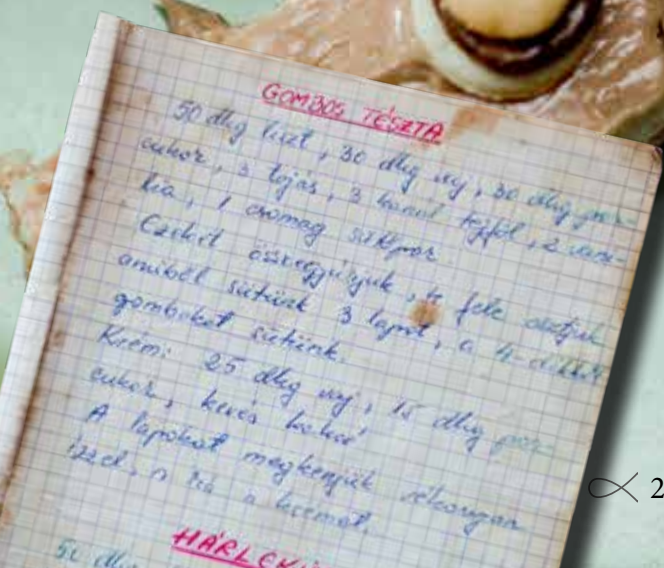
După ziua de gătit din Lueta ne-am continuat drumul, am urmărit să găsim rețeta unei prăjituri mai speciale. Într-o după amiază am descoperit un lucru interesant: la Eliseni nasturii se cos cu cremă. Cel puțin nasturii văzuți de noi, când ne-am dus să descoperim prăjitura cu nasturi de la Eliseni. Buzogány Erzsébet ne-a primit în casa ei, unde ne-a prezentat prepararea acestei specialități din Eliseni. Ne-a povestit, că această prăjitură nu poate lipsi de la nici o sărbătoare sau eveniment festiv. A fost prăjitura principală la nunți.

Prepararea prăjiturii învățate de la mama ei,

la prima vedere, s-a părut foarte meticuloasă, însă, urmărind procesul pas cu pas, a devenit tot mai evident, de ce este atât de apreciat acest deliciu - deși pregătirea ei necesită timp foarte îndelungat. De obicei nu se taie imediat după preparare, gazda noastră a făcut însă o excepție, și ne-a oferit o gustare. Astfel ne-am putut convinge de ce este atât de renumită și populară prăjitura cu nasturi din Eliseni. Crema dulce armonizează perfect cu gemul acrișor de coarne, și oferă prăjiturii un gust delicios. Am gustat astfel o prăjitură revigorantă într-o după amiază fierbinte de vară.

Prăjitura cu nasturi

din Eliseni, unde nasturii se cos cu cremă



Această prăjitură nu poate lipsi de la nici o sărbătoare sau eveniment festiv. A fost prăjitura principală la nunți.



Se frământă făina cu untul, se adaugă zahărul pudră, praful de copt, ouăle, smântâna și zahărul vaniliat. Aluatul se imparte în patru. Din trei se întind blaturi, din a patra se fac nasturii. Nasturii din aluat se fac cu degetarul, partea superioară a acestuia fiind tăiat. Cu partea îngustă a degetarului se fac nasturii mici, cu lățimea mai mare nasturii mari.

Până când se coc blaturile, se fierbe pe aburi crema de ouă:

- 3 ouă
- 150 g zahăr pudră

Se freacă ingredientele și se amestecă pe aburi până ce se îngroașă. Când s-a răcit se amestecă cu 300 g de unt, 150 g zahăr pudră și un pic de cacao.

Ungerea blaturilor:

Primul blat se unge un strat subțire de marmeladă (un strat foarte subțire), și peste ea un strat de cremă.

Se așează al doilea blat pe prima și se unge identic.

Al treilea blat se unge numai cu cremă, peste ea vin (se cos) nasturii mari.

INGREDIENTE:

- 500 g făină
- 300 g unt
- 300 g zahăr pudră
- 3 ouă
- 3 linguri de smântână
- 20 g zahăr vaniliat
- 10 g praf de copt
- 1 borcânaș de gem de coarne

Deasupra nasturilor mari se pune cremă, în care prealabil se mai pune puțin cacao în plus, ca să fie mai închisă decât cea de bază. Se așează pe nasturii mari unși astfel nasturii mici.

Nasturii trebuie proporționați în așa fel, ca fiecare felie de prajitură să aibă patru nasturi: două mari și două mici.

Sursă:

*Buzogány Erzsébet
La gătit a ajutat vecina,
Fodor Magdolna.*



Ciorbă cu tarhon și ciolan

a la Crișeni

După prăjitura cu nasturi ne-am deplasat la Crișeni, să facem cunoștință cu o nouă ciorbă.

Ajungând la Crișeni, omul are impresia că mai tot timpul se întâmplă ceva, este o efervescență permanentă. Vizitatorul întâlnește localnici voioși și turiști veseli. Gazda noastră, mătușa Magdi ne primește întotdeauna cu mare ospitalitate atât în casa, cât și în restaurantul ei. La sosirea noastră restaurantul era ocupat de un grup numeros de copii, care tocmai luau prânzul. Casa răsună de zumzetul copiilor.

Mătușa Magdi ne aștepta și pe noi, a pregătit totul, pentru a putea prezenta prepararea ciorbei cu tarhon și ciolan a la Crișeni.

INGREDIENTE PENTRU 4-6 PORȚII:

- jumătate de ciolan de porc afumat
- 3 ouă fierte
- 1 ceapă
- 2 morcovi potriviți
- tarhon după gust
- orez
- sare, piper, boia după gust
- bază pentru mâncăruri de casă



Se fierbe ciolanul, se căleşte ceapa, când este translucid se adaugă morcovii rași și se călesc mai de parte, până totul devine galben. Se scoate ciolanul fiert, iar în zeamă se adaugă trei linguri de bază pentru mancare, orezul, ceapa călită și tarhonul, și se condimentează. Se fierb, când orezul este fiert se adaugă oțet după gust și se mai lasă un clocot. Se adaugă liezon, se lasă un clocot și se introduc în ciorbă ciolanul tăiat cubulețe și ouăle fierte.

LIEZON:

2 linguri de făină, 1 ou, 100-150 g smântână, 100 g lapte.

Sursă:

Szócs Magdolna

Entuziasmul mătușii Magdi și dragostea sa pentru oaspeți se resimte și în mâncarea preparată. Povestește cu atâta dragoste despre impresiile din trecut, încât am putea-o asculta până deseară. După ce am mâncat din supa delicioasă, ne-am luat rămas bun de la gazda noastră grijulie, eram așteptați în altă parte. Am pornit spre satul Șiclod.

Drumul nostru ducea prin peisaje sălbatice într-un stil de nuvelă romantică. Ajungând în localitate, am fost surprinși de așezarea ei. După aspect era pe vremuri o localitate dens populată și înfloritoare. Am ajuns la gazda noastră, am

făcut cunoștință cu cele două gospodine harnice, care s-au apucat imediat de lucru. Au preparat două specialități din Șiclod: ciorbă cu usturoi și miel cu ouă. În timp ce femeile se învârtteau în bucătărie, gazda noastră ne-a povestit despre sat și ne-a invitat la o scurtă plimbare pentru a o cunoaște. Casele vechi renovate și portalurile bine îngrijite sugerează o speranță de reînflorire. Revenind din plimbarea noastră, am găsit bunătățile pregătite. Am aflat că ciorba de pui cu usturoi a fost mâncarea servită la praznic, în timp ce mielul cu ou se pune pe masă la micul dejun din Duminica Paștelui.



Ciorbă cu usturoi

*Ciorba de pui cu usturoi a fost
mâncarea servită la praznic*



INGREDIENTE:

- 1 găina
- 5 căpățîni de usturoi
- sare, piper, oțet după gust
- liezon

Găina tăiată bucăți se fierbe cu usturoiul și condimentele. După ce s-a fiert carnea se adaugă oțet după gust și se lasă să fierbe. La final se adaugă liezonul și se mai lasă să dea în clocot o dată.

Liezon: câți litri de ciorbă s-a gătit, atâtea ouă se folosesc, dar numai cu jumătate din albuș. Acestea se amestecă cu făină și lapte.

*Surse:
Bónis Edit,
Kelemen Piroska*





Miel cu ouă

INGREDIENTE PENTRU

4-6 PORȚII:

- ¼ de miel - părțile osoase - se taie bucăți mici
- 1 ceapă
- 2-3 căței de usturoi
- sare, piper, boia după gust
- 10 ouă
- frunză de pătrunjel
- ulei

Se căleşte ceapa în nițel ulei. Se adaugă boia, carnea de miel, sare, piper și se brezează. Când carnea este bine pătrunsă se bat zece ouă, se adaugă pătrunjelul mărunțit și



se toarnă peste carne. Când s-a fript oul, mâncarea este gata. Se servește cu mămăliga și salată de salată verde.

Surse: Bónis Edit, Kelemen Piroska

În lumina de după-amiază târzie am participat la o cină gustoasă oferită de gazdele noastre. Mâncarea a fost delicioasă, oferind un aspect estetic pentru ochi, și o senzație îmbietoare gurii. Pe înserate ne-am luat rămas bun, mulțumind pentru ospitalitate, pentru plimbarea în sat și pentru mâncarea delicioasă. În drum spre casă, la marginea satului Firtănuș, în lumina serii am zărit un urs, iar după scurt timp, un mistreț cu purceii dungați. Am avut o zi plină cu aventuri.

Călătoria noastră pentru rețete a continuat în Ulieș, unde o femeie minunată s-a oferit să gătească supa de bufniță. Derzsi Anna provine din satul Petecu, a ajuns la Ulieș prin căsătorie, în urmă cu 20 de ani. După cum a povestit, vecinul său a vorbit astfel despre această supă:

„Vecinul meu, Derzsi János, care era foarte bătrân la acea vreme, a spus că în tinerețea lui această supă a fost mâncarea principală la nuntă.”

Ne-a povestit și o întâmplare personală despre supă.

Într-o zi mătușa Anna a pregătit supa de bufniță. Copii, ajungând acasă de la școală, au gustat, iar fiica ei a întrebat-o: ”Mamă, unde ați învățat supa asta ratată?” Mătușa Anna a răspuns astfel ficei: „O mânânc eu mult timp, și uite ce mare am crescut”.



Supă cu bufniță



Prunele uscate se numeau ochi de bufniță.

Oasele afumate se fierb. Dacă este prea sărată zeama după prima fierbere se aruncă, ca să nu fie prea sărată supa. După ce s-au fiert oasele se adaugă și prunele și se fierb până la fragezirea lor. La sfârșit se adaugă liezonul și se mai lasă un clocot. Liezon: un ou, făină și lapte. Ouăle se amestecă cu făină și se diluează cu lapte.

Sursă: Derzsi Anna



*M*ătușa Anna ne-a mai spus și urări de nuntă, care în tinerețea ei erau „la modă”:

„Iată supa bună dată de carnea bună,
Cine o mănâncă, știu că nu va fi necăjită.
Fetelor, băieților, nu mai stați de vorbă,
Cine nu mănâncă, nu se va căsători niciodată.”

„Iată cocoșul cu creasta sa întreagă,
Cu găina vecinului nu se mai împerechează”.

„Iată carnea fiartă cu hrean servită
din doi boi stemați, spate-față împreună”.

Supa pentru nuntă s-a preparat foarte repede. Am așteptat curioși să aflăm ce gust are această mâncare necunoscută încă de noi. După ce am consumat un bol din supa de bufniță, am ajuns la concluzia că nu degeaba a fost pregătită pentru masa de nuntă. Diferitele arome s-au întregit reciproc, carnea afumată și prunele a format pereche perfectă, la fel ca tinerii de odinioară, care și-au legat viețile în compania acestei supe.

Ne-am luat rămas bun de la mătușa Anna, așteptându-ne alte specialități la Ocland.

La intrarea în strada pe care locuia gazda noastră în Ocland, ne-a întâmpinat un cârd format din opt-zece rațe. Mergând mai departe, am observat, că gazda noastră caută ceva cu mare grijă pe marginea pâ râului: rățuștele au fugit de acasă. Ea ne aștepta pe noi, dar era îngrijorată pentru rățuște. La sosirea noastră, a întrerupt căutarea și am intrat toți în curte. La prima vedere, Pensiunea Hanna emană pace și liniște. Straturile de zarzavat și de flori care înconjoară clădirea sugerează bunul gust și armonia interioară a gospodinei. După câteva cuvinte de bun venit, am început să preparăm ciorba de tobă.

INGREDIENTE PENTRU 4-6 PORȚII:

- 0,5 kg oase afumate
- 15-20 prune uscate fără sâmburi
- 1 ou
- 2 linguri de făină
- 0,2 l lapte
- sare după gust

Ciorbă de tobă *cu mămăligă*

INGREDIENTE PENTRU

4-6 PORȚII:

- stomac de porc
- 250-300 g carne (cartilaj, cotlet fără os, carne tocată)
- 150-200 g păsat de porumb
- sare, piper după gust
- 3-4 morcovi
- 3-4 bucăți de hrean
- 1 gălbenuș de ouă
- 1 lingură de făină
- 1 lingură de smântână
- 0,2 l lapte



PREPARAREA TOBEI:

Se curăță stomacul de porc. Carnea se amestecă cu păsatul de porumb, se condimentează cu sare, piper și se umple în stomacul curățat. Se fierbe pe jumătate, după care se pune la afumat o zi. Se fierbe complet numai după afumare.





PREPARAREA CIORBEI:

Se fierbe în apă sărată toba. Se adaugă morcovii rași mărunț și se fierb împreună până ce este fiert și morcovul. În final se adaugă hreanul ras, se fierbe scurt, se pune oțet și se lasă un clocot. Se adaugă liezonul și se ia de pe foc.

Liezon: un gălbenuș de ouă, o lingură de făină și de smântână, 0,2 l lapte amestecate.

Sursa:

Bartha Juliánna, Frunzea Annamária

În timp ce a fiert ciorba, gospodina noastră a început să pregătească "kisasi". Rețeta acestei mâncări, preparată din terci de ovăz, a fost colectată în satul Crăciunel de la Benedek Ilka, în vârstă de 95 de ani. Mătușa Ilka povestea, că a preparat de multe ori această mâncare, îndrăgit de întreaga familie. Se consuma, de obicei, cu zeamă de prune sau de mere uscate. Noi am gustat-o cu afine uscate. Gusturile terciului de ovăz și al fructului uscat se armonizau perfect. Am avut o gustare ușoară și revigorantă înainte de ciorbă.



Kiszi

O gustare ușoară și revigorantă

INGREDIENTE PENTRU O PORȚIE:

- 100 g făină de ovăz
- apă fierbinte, cât cuprinde făina
- zeamă de prune sau mere uscate (se fierb fructele uscate ca să se obțină zeama)

Se opărește făina de ovăz (dacă are prea multă tărâță, se poate cerne înainte de opărire). Se amestecă făina opărită până la întărire, după care se taie pătrățele și se servește cu zeama de fructe.

Sursă:
Benedek Ilka



În timp ce se fierbea ciorba, am discutat cu gazda noastră despre turismul din Ocland. Ne-a relatat atât despre frumuseți cât și despre greutăți. Ne-a spus, că există o mulțime de provocări, dar cu ajutorul aprecierilor primite de la oaspeți, reușește să depășească întotdeauna dificultățile. Este mulțumită și se simte recunoscătoare dacă reușește să ofere bucurie oaspeților. Între timp s-a fiert ciorba de tobă, și a ajuns mama gazdei noastre, mătușa Juliánna, care în prealabil a ajutat, de asemenea, la pregătirea ciorbei. Am discutat puțin cu mătușa în vârstă, care ne-a prezentat o rețetă pentru pregătirea osânzei.





Osânză

INGREDIENTE:

- osânză
- carne fragedă
- 15-20 cm intestin gros de porc
- sare, piper, cimbru după gust

Se curăță o bucată de 15-20 cm de intestin gros de porc și se umple cu bucăți de carne condimentate cu sare, piper și cimbru. Se fierbe la foc mic, după care se afumă blând.

Se consumă ca atare rece, sau adăugat la sarmale.

Surse:

*Bartha Juliánna,
Frunzea Annamária*



Foto: aledakonyhaja.blogspot.com/2015/01/hajszeles-es-parasztveres.html

*Se consumă ca atare rece,
sau adăugat la sarmale*

În timp ce notam rețeta, gospodina noastră ne-a semnalat că ciorba este gata. Am așteptat cu nerăbdare și această mâncare, deoarece pe timpul turului nostru de rețete tradiționale nu am gustat încă ciorbă cu hrean. Pentru noi a fost cu totul nou, la noi ciorba de tobă se prepară cu totul altfel. Mulțumită gazdei de la Pensiunea Hanna, am avut parte din nou de o delicată cu un gust picant.

Vom prezenta o supă specifică și de pe valea Homorodului Mare, despre care nu am auzit până acum. Pensiunea Nagy-Homoród de la Rareș s-a oferit să ne pregătească această supă cu iz familiar, dar totuși necunoscută, numită "ispékes".

Intrând în curtea pensiunii, ne-a întâmpinat o ambianță bine organizată și armonioasă. O domnișoară se îngrijea de florile care înconjoară curtea. Gazdele noastre ne-au întâmpinat cu multă dragoste, gospodina lucra deja în bucătărie, pregătind cu grijă ingredientele pentru ciorbă. Ispékes este o supă specifică localităților de-a lungul Homorodului Mare, care se prepară din carne de miel.

Ispékes



Supă de măruntaie din miel

INGREDIENTE PENTRU 4-6 PORȚII:

- 1 cap de miel și măruntaiele (plămîni, inima, ficat, rinichi)
- rîntaş (făină prăjită în ulei/grăsimi)
- 1 legătură de pătrunjel verde
- 4-6 ouă
- condimente: sare, piper

Se fierb în apă sărată capul și măruntaiele. Se strecură zeama după fierbere, se deosează capul, se scoate creierul, măruntaiele se tai bucățele.

Se prepară rîntaş (se prăjește făină în ulei) și se fierbe în zeamă împreună cu carnea și măruntaiele. Se adaugă pătrunjelul verde tăiat și se dă un clocot. Se condimentează cu sare și piper. Se servește cu ouă fiarte tăiate cubulețe peste care se toarnă supă în farfurie.

Sursa: Nagy Edit



❖ — ❖ — ❖ — ❖

*Ispékes este o supă care
merită să fie cunoscută...*

❖ — ❖ — ❖ — ❖

Până când se gătea supa, tânărul nostru gazdă ne-a prezentat pensiunea și gospodăria. Pe lângă pensiune, se ocupă în principal de creșterea animalelor. Precum în pensiune, și în grajduri era ordine și curățenie. La terminarea turului prin ogradă s-a făcut și supa, pe care am gustat-o cu mare

curiozitate și entuziasm. Aromele erau cunoscute asemănând cu ciorba de cap de miel din Lueta, dar prin consistența și modul de preparare era totuși total diferit. Am avut o masă deosebit de gustoasă și ușoară. Supa ispékes merită o mai mare popularitate, o recomandăm cu bună credință să o pregătiți.

Din valea Homorodului Mare ne-am continuat călătoria gastronomică la poalele munților Harghita, la Căpâlnița.

Aici am fost primiți în casa de oaspeți Melinda. Un tinerel, fiul gazdei ne-a întâmpinat în curte, și ne-a invitat imediat în bucătărie. Gazda noastră ne aștepta deja, s-a și apucat imediat de gătitul mămăligii cu cartof. Cât se fierbea cartoful, ne povestea despre tinerețea lui. Pe vremuri, fiind cioban, pregătea de multe ori mămăligă cu cartofi, la stâne e și astăzi mâncare zilnică mămăliga. Pe vremuri era des pregătit și în sat, azi mai rar se mănâncă. În regiune și în alte localități se gătește mămăligă, dar cu cartofi se pregătește numai la Căpâlnița.



Mămăligă cu cartofi

INGREDIENTE:

- 3 cartofi mijlocii
- 200 g păsat de porumb
- sare după gust

În aproximativ 1,2 litri de apă se răzuiesc (pe gaura mare) cartofii curățați și se pun la fiert. Când cartofii sunt pe jumătate fierți se adăugă păsat de porumb, se omogenizează și se fierbe în continuare. Când s-a fiert cartoful, se condensează cu păsat de porumb și se fierbe până ce ajunge la densitatea când se poate răsturna din ceaun. Se taie cu ață.

Sursă: Szász József



După ce s-a fiert mămăliga, urma degustarea. Gazda noastră a servit mămăliga cu tocană de miel. Niciodată nu am avut o pasiune pentru mămăligă, îmi provoca arsuri la stomac, dar eram curios, cum ar putea fi cea cu cartofi. Recunosc că a fost foarte gustos și nu am avut neplăceri stomacale după consum. Tuturor ne-a plăcut această mămăligă specială.

Ultima oprire din turul nostru pentru colectarea rețetelor a fost la Căpâlnița. Reflectând la întâlniri-le noastre cu oamenii cu care am comunicat și la mâncărurile pe care le-am pregătit, avem sentimentul că avem în posesie o comoară foarte valoroasă. Cu-noștințele, din care am reușit să reînviem o mică felie, ar merita popularitate mult mai mare.

Considerăm că merită să luăm în considerare modul de viață al bunicilor, atitudinea pe care bunicile noastre o manifestau față alimente și modul de preparare a lor. Cum privim noi azi mâncarea? Ca un combustibil fiziologic necesar pentru întreținerea corpului nostru? Sau poate ca element care dă viață, care ne completează și clădește întreaga noastră ființă, și nu numai contribuie doar la procesele biochimice?

Oare tratăm mâncarea cu prudență și economicos? Acordăm atenție ingredientelor din ce ne preparăm mâncarea, sau al locului de unde provin ele? Preferăm alimentele produse în mediul nostru sau preferăm cele care provin din alte părți ale lumii, doar pentru că sunt mai estetice și au denumiri mai deosebite?

Acestea sunt întrebări importante pentru noi și avem încredere, sunt importante și pentru cititor. Suntem convinși că sănătatea noastră fizică și mentală depinde foarte mult de ceea ce, când și cum consumăm.

Vă încurajăm, dragi cititori, să vă alegeți cu atenție alimentele și să vă acordați timp pentru a lua o masă de calitate.

Să ne fie de bine!

Vă invităm să conlucrați cu noi!

Dacă sunteți interesați de rețetele și mâncărurile tradiționale, sau aveți posibilitatea să notați rețete specifice zonei în care locuiți, o puteți face pe următoarele pagini rezervate pentru acest scop. De asemenea, vă încurajăm să le comunicați și nouă, pentru a le putea cuprinde într-o următoare ediție de rețete tradiționale.

Cu mulțumiri, redactorii!

În urma rețetelor
tradiționale



În urma rețetelor
tradiționale

