

ANGELICA HERAC

Rețete pemești

Supă de lapte pemească (Pemische Milch Suppe)

Se pune la fiert 1/2 parte lapte și 1/2 parte apă. Într-o cană se pun 2 linguri de făină, se dizolvă în apă și se toarnă în laptele care fierbe, după care se lasă pe foc 10 minute. Se ia de pe foc preparatul și se adaugă la el lapte acru, până devine acrișor. Laptele acru se mai poate înlocui cu brânză de vacă adăugată cu lingura, sub formă de găluște. Se consumă cu cartofi fierți în coajă.

Supă de lapte cu tarhană (Peiczl sau Ribedl Supn)

Se prepară un aluat tare, dintr-un ou și făină, la care se adaugă sare după gust. Se rade pe răzătoarea mărunță și se pune la fiert, în lapte și apă în cantități egale. La supă astfel preparată se adaugă după gust sare sau zahăr.

Varză acră ca la pemi (Pemische Kraut)

Se pune la fiert varză acră tăiată mărunț, iar după ce a dat în clocot se toarnă de pe ea prima apă. Se pune din nou la fiert cu altă apă și se adaugă în ea costiță afumată. Când carnea este moale, se iau 2 cartofi cruzi care se rad pe răzătoarea mărunță, se amestecă cu 1-1 1/2 lingură de făină și se adaugă în varză în loc de rântaș. Se căleşte apoi puțină ceapă, se adaugă la ea boia și se pune peste varză când se servește la masă. Se consumă cu găluște de cartofi.

Edel

Cartofii curățați și tăiați se fierb în apă sărată, iar după înmuierea lor și scurgerea apei în care au fiert se păstrează și se prepară din ei un piure, în care se adaugă un ou și lapte. Când totul a fost bine amestecat, din piureul rezultat se modelează mici găluște, care se dau prin pesmet și se coc.

Dopuri de aluat cu cartofi (Stopl Ludl)

Dintr-un aluat obișnuit de cartofi se fac suluri de grosimea degetului mare, din care se taie bucățele lungi de 2-3 cm (cât un dop). Se așază într-o tavă și se dau la cuptor până se rumenesc. Se bat 2-3 ouă cu lapte și se toarnă peste dopuri, după care se mai dau o dată la cuptor, până se întărește oul din amestec. Se consumă cu lapte acru.

Mâncare de brozbe (Stock Ruhm)

Se curăță brozbele de coajă și se rad pe răzătoarea de mere. Se dinstuie cu puțină ceapă. Peste brozbele rase se pune apoi un ciolan crud sau carne de porc și se dinstuie împreună până se înmoaie carnea. Se presară cu făină ca la ciușpais, adăugându-se în mâncare după gust puțin piper măcinat și se mai lasă pe foc aproximativ 10 minute. În mâncarea gata preparată, când este servită se mai poate adăuga smântână.

Ciulama (Heina Prii)

Se pune la fiert o găină sau un pui mai mare tranșat, în apă cu sare, boabe de piper, foi de dafin, rădăcină și frunză de pătrunjel și 2-3 cartofi. Când carnea s-a înmuiat se face un rântaș cu ulei, ceapă și făină, care se stinge cu puțină apă și se toarnă peste carnea fiartă, după care pentru gust se pune puțin oțet și smântână. În cazul în care ciulamaua este prea moale, se mai poate adăuga în ea puțină făină amestecată cu lapte. Se consumă cu găluște de cartofi.

Maultaschn Ludl

Se pregătește un aluat de cartofi ca pentru găluște cu prune. Din el se face apoi un sul gros cam cât o sticlă de bere, se taie în felii care se întind astfel încât să aibă mărimea unei farfurioare de cafea și să fie suficient de subțiri. Acestea se umplu cu jumări de porc măcinate, amestecate cu puțină sare, se rulează, se așază în tavă și se coc în cuptor.