

RALUCA COSTAȘ¹, ROMÂNIA

Rețete culinare

Zamă de păstăi

Pă la noi, zama de păstăi nu-i lucru de șagă. Să face cu răbdare, cu păstăi fragede, pă care le speli ș'apoi le rumpi capetele, că nu-s bune așe, cu tăt cu ațale lor. Le tai bucăți potrivite, nici prea mici, da' nici cât coada de la lopată. Amu, pui ceapa la călit un pic, numa' cât să-și lese mirosu' cela bun. Apoi arunci morcovu' și țelina, tăiete mărunț, să se împrietenească în oală. Când tăt îi moale și frumos, pui păstăile și le lași să să-ncingă un pic. Torni apă cât să le acopere și le lași să hiarbă molcom, fără grabă, că zama bună nu se face cu ceasu'n mână. Când păstăile-s hiete, pui bulionu', sare, tiper și boia, după gust. De-o vrei s-o faci mai legată, amesteci o lingură de făină cu-n mniez de apă rece și o torni în oală, amestecând bine, să nu să facă cocoloașe. La urmă, pui groștior de-acela bun care-ț' unje grumazu'. Și numa' atunci, când stinji focu', arunci o mână de frunze de petrinjel or' leuștean, să minoasă a vară și a grădină. Mno, acuma vine partea ce' mai faină: o mâneci caldă, cu pită de casă sau rece cu polonicu' direct din oală, înainte să-ajungă-n blid.



Zamă de păstăi la lucrul câmpului; foto: Gabriel MOTICA

¹ Dr., Consilier superior, Consiliul Județean Maramureș.

Zamă de păsulă

Aiasta să face când îi miercurea ori vinerea și găzdoaia o zâs că tăta casa o să țăie post. Punct! Asta însamnă „fără comentarii”. Păsula să pune să să-nmoaie de cu seară, că altfel hierbe cât o poveste fără de sfârșit. Dimineața o clătești și o pui la hiert cu apă curată. Când dă în clocot, arunci apa și pui alta, că așe se face pă la noi, să nu fie grea la rânză. Când păsula începe să se înmoaie, pui ceapa, morcovu’, păstârnacu’ și țelina, tăiete mărunț. Tre să le leși să hiarbă-n leja lor. Crede-mă când îți’ spui! Amu-i momentu’ pântru sare, tiper și pastă de-acee ungurească de poprică. Când tăt îi hiert până la ultima boabă, pui bulionu’ și după primu’ clocot o acoperi ș-o leși la hodinit. Primu’ lucru după ce îi pune-o ‘n blid, a hi musai să-ncinji cu pita-n zama cee groasă. Și de ai și o ceapă roșie, apoi îi sărbătoare. Iară de n-ai ceapă roșie ... nu știu ce să zâc, că nu mi s-o întâmplat niciodată. Amu, de nu-i zî de post, ‘nainte să călești legumele, pui în tepșe niște afumătură tăietă mărunț. Asta de ai prunci mici, de nu, pui un ciolan mare, gras și bine afumat. Asta-i pentru zile reci, când omul vine de la pădure ori de la câmp și-i trebe ceva să-l pună pe picioare. Și groștioru’! Nu uita groștioru’!

Laște cu ptittoi

Asta-i mâncare de găzdoaie pricepută, de om care cunoaște pădurea că altfel îi bai mare. Laștele să fac în casă din ouă, sare și făină albă. Să frământă până iese un aluat tare, frumos. Griji să nu să liptească. Să-ntinde cu sucitoru’ cât să poate de subțire, ca foaia de ceapă. Îl leși un pic să se zvânte, apoi îl rulezi și-l tai subțire, ca firu’ de iară. Le scuturi bine, să nu se liptească, și le leși deoparte. Apoi, treci la ptittoi, pă care îi cureți de frunze și pământ, îi speli repede (nu mult, că trag apă) și-i tai bucăți potrivite. Într-o tigaie mare, pui untura or’ oloi, apoi ceapa tocată mărunț. Când începe să se rumenească, arunci ptittoi. Îi lași să-și lese apa și să scadă frumos. În timpu’ aiestă, pui sare, tiper și usturoiul pisat. Când tăt îi gata, torni laștele hierte peste ptittoi, direct în tigaie. Amesteci bine, să se îmbrace tăte în gust de ciuperci. De nu-i post, poți țâpa o lingură de groștior, să hie mâncarea mai bună. La urmă, presari pătrunjel verde. Să mănăcă numa’ cu oameni care știu să stea la masă și să povestească.

Popricaș de pui

Mno, dragă om bun, dacă îți-i poftă de popricaș de pui, păi stai să-ți spui numa’ drept cum se face pă la noi, prin Maramureș: cu sos gros, cu ceapă multă și cu pui de-acela de curte, nu de-ală crescut pe grabă. Asta-i mâncare de duminică, de pus pe masă când vine lumea de la biserică. Îi dulceag, îi aromat și-i numa’ bun de mâncat cu mămligă ori cu laște. Pui oloi or’ untura în cratiță. Când s-o încins, pui ceapa tăietă mărunț ș-o leși până să

face ca sticla, apoi arunci bucățile de pui și le rumenești frumos pe toate părțile. Nu le grăbi, că rumeneala dă gust. Amu presară tiperi, sare și boia. Amestecă bine, să nu să ardă, că boiaua arsă îi amară. Toarnă apă caldă cât să acopere puiul și dă-te, la o parte că de-acî să descurcă sângur. Cînd îi gata, leagă-l cu mnîez de făină și mult groșior. De-ți place, presară niște frunze proaspete de pătrunjel, tocate mărunt. Acoperă-l să să hodinească. Dacă-i post, în loc de pui punem hribe – ciuperci de pădure cîrnoase, care fac popricașul să iasă poate și mai bun ca cea de dulce. Iară iarna, după ce să taie porcu', popricașu' să face pă cîrnați. Indiferent de care îi, să mîncă cu poftă! Nu strică un blid de mămăligă sau de laște sau o bucată de pită.



Bunătați; foto: Felician SĂTEANU

Plăcintă cu brînză

Într-un vailing mare, pui brînză și o sfărâmi bine cu furculița. Adauji ouăle, zahărul de o vrei dulce, or un praf de sare dacă o faci sărată. Dacă ai smîntîna, pune o lingură, îi dă cremozitate. Dacă le faci în casă, întinzi aluatul subțire, cât foaia de ceapă. Dacă-s cumpărate, le ungi ușor cu untură ori ulei, să nu se usuce. Pui o foaie, o ungi, mai pui una, iar ungi, și tot așa vreo 3–4 foi. Apoi întinzi brînză peste ele. Le rulezi frumos ori le împătorești, după cum ți-i obiceiu'. Pui plăcinta în tavă, o ungi deasupra cu un pic de ou bătut ori ulei, și o bagi în cuptor la foc potrivit. O lași pînă-i rumenă și miroase a copilărie. Plăcinta asta faină să mai poate face și cu gem, ori de-o vrei sărată, cu brînză de oi, cu

cureți (varză) ori cu picioici (cartofi). Nu te arunca pe ea imediat, că te frigi. Las-o un pic să se liniștească, că plăcinta bună nu se mănâncă în fugă. Cu poftă, cu un pahar de lapte acru ori cu ceai fierbinte. Și dacă ai musafiri, să știi că nu rămâne nicio firimitură.



Plăcinte; foto: Gabriel MOTICA

Gomboți cu prune

Asta-i mâncare de sfârșit de vară, când prunele-s coapte și dulci, iar găzdoia știe că-i vremea să facă ceva bun pentru tăți ai casei. După ce hierbi cartofii în coajă, îi cureți și-i zdrobești bine, cât îs încă hierbinț'. Pui sarea, oul și făina, cât să iasă o plămădeală moale, da' nu lipticioasă. Să fie frumoasă, s-o poți lucra cu mâna. Prunele le tai în două, scoț' sâmburele și pui în loc o linguriță de zahăr. De-ți place, presari ș-un pic de scorțișoară. Amu, ascunzi prunele una câte una în aluat. Mno, aieștia-s gomboții cu prune. Da' încă nu-s gata de mâncat. Pune o oală mare cu apă și sare la hiert. Când clocotește, arunci gomboții. Hierb până se ridică singuri la suprafață să-ți deie "bună zâua", apoi îi mai leși 2-3 minute. Într-o tigaie, rumenești pesmetul în ulei or' în unt, până capătă culoare aurie. Adugi zahăr după gust. Scoți gomboții hierți, îi scurgi bine și-i tăvălești prin pesmetul dulce și rumen. Să pot mânca și calzi, da' de rămân până a doua zi (deși rar se-ntâmplă), îs și mai buni.²

² Performer (†) Maria Șimon, Ulmeni, 2000.