

## NICOLETA POP

### Rețete culinare din Lăpuș

#### Jandra

Îmi aduc aminte cu nostalgie de mâncarea mea preferată din copilărie pe care bunica mi-o pregătea ori de câte ori o ceream cu mare drag: „jandra”.

Pe fiteu punea bunica un ceaun cu apă și făină de mălai pentru mămăligă însă în apă nu pune sarea decât mai târziu. În timpul în care fierbeau acestea, pregătea slănină încrestată pentru prăjit, mai adăuga și cârnaț din oală și coaste afumate. Din ceaunul cu făina de mălai se lua un polonic sau două de „cir” după care se pune sarea și se freca mămăliga ca să nu aibă cocoloașe. Când era gata o răsturna pe un curpător pe care era pusă o bândură și o învelea ca să rămână caldă până era gata jandra. Mereu mă uitam câtă mămăligă rămânea pe pereții de la ceaun ca să văd „câte minciuni a spus bunica” în ziua respectivă. Peste slănină, cârnaț și coaste se pune cirul luat mai devreme și brânză aspră de oaie din bărbântă, o mai lăsa pe foc până se îngroșa puțin și astfel era gata jandra. Mămăliga o tăia bunica felii cu ața.

#### Plămădeala de livancă sau mălai dulce

Aici timpul curge altfel prin povești îngânate și șoptite, pentru a fi duse mai departe spre eternitate. Legende, descântece, mâncăruri vechi ce poartă cu ele semnificații și valențe ascunse.

Aici, în inima satului lăpușan, s-a născut și prăjitura bunicii – „Livanca”, dulce ca mierea, de culoarea soarelui și pufoasă ca spuma laptelui proaspăt muls de la văcuțele din curtea casei.

Plămădeala de livancă sau mălai dulce se face cam așa: „Se iau 3 ouă mari de casă, se adaugă o cană de zahăr, un strop de sare și un picuț de zahăr vanilat (dacă o vrei mai aromată) și se bat bine împreună. În spuma obținută punem pe rând câte o cană de lapte prins (bătut), untură de porc topită sau ulei, lapte dulce și făină de grâu. La final, peste acest amestec, punem făină de mălai astfel încât să avem o compoziție care curge ușor în tavă. O dăm la cuptor, și apoi o servim, după preferință, cu groștior delicios (smântână), cu silvoită (dulceață de prune făcută la căldare) sau cu zahăr pudră.”

### Spirt îndulcit cu tarhon

În preajma sărbătorilor de iarnă când se tăia porcul, fiind ger cumplit afară trebuia să ne încălzim cumva... Și cum altfel decât cu ceva tărie. Bărbații serveau normal horincă de poame în schimb pentru femei bunica pregătea spirt îndulcit cu tarhon, o băutură dulce și caldă. Pentru aceasta se pune o cană de zahăr (mniere, cum zicea bunica) la topit într-o olică pe fiteu împreună cu semințe de tarhon (chimen). Când zahărul era caramelizat se stingea cu o cană, două de apă și se lăsa să se dizolve caramelul pentru a obține mursa (siropul). Când mursa era gata se adăuga și spirtul (alcool de 90° grade), se lăsa să dea un clocot și apoi se lua de pe foc. Băutura era cam o parte alcool la trei părți de mursă. Se servea cât de fierbinte se putea pentru a te încălzi și pentru a nu te prinde răceala.

### Prepararea cașului

După ce oile sunt mulse, laptele se strecoară prin mai multe strecuri într-o puțină, iar apoi se măsoară. Se ia o cantitate de lapte care va fi folosită mai apoi pentru a se prepara urda. La 10 l de lapte se pune un litru pentru urdă. Spre exemplu dacă avem 120 l lapte luăm 12 l pe care mai apoi îi vom folosi pentru prepararea urdei. Într-o lingură mare numită “gâvan” se strecoară o cantitate de cheag (preparat din rânza de la mielul care încă bea lapte de la oaie, tăiată mărunt, împreună cu cașul din ea, peste care se pune sare și lapte și se lasă la preparat), după care se amestecă. Se lasă laptele la încheag, se verifică periodic și apoi se taie, iar când iese zer deasupra e semn că laptele poate fi bătut cu o unealtă numită “jintălău” până când pe marginea putinii iese untul care e semn că se poate strânge cașul. După ce e strâns se pune într-o strecură la scurs. Zerul rămas de la caș va fi folosit mai apoi pentru a obține urda împreună cu laptele luat mai devreme.



Prepararea cașului; foto: Gabriel MOTICA