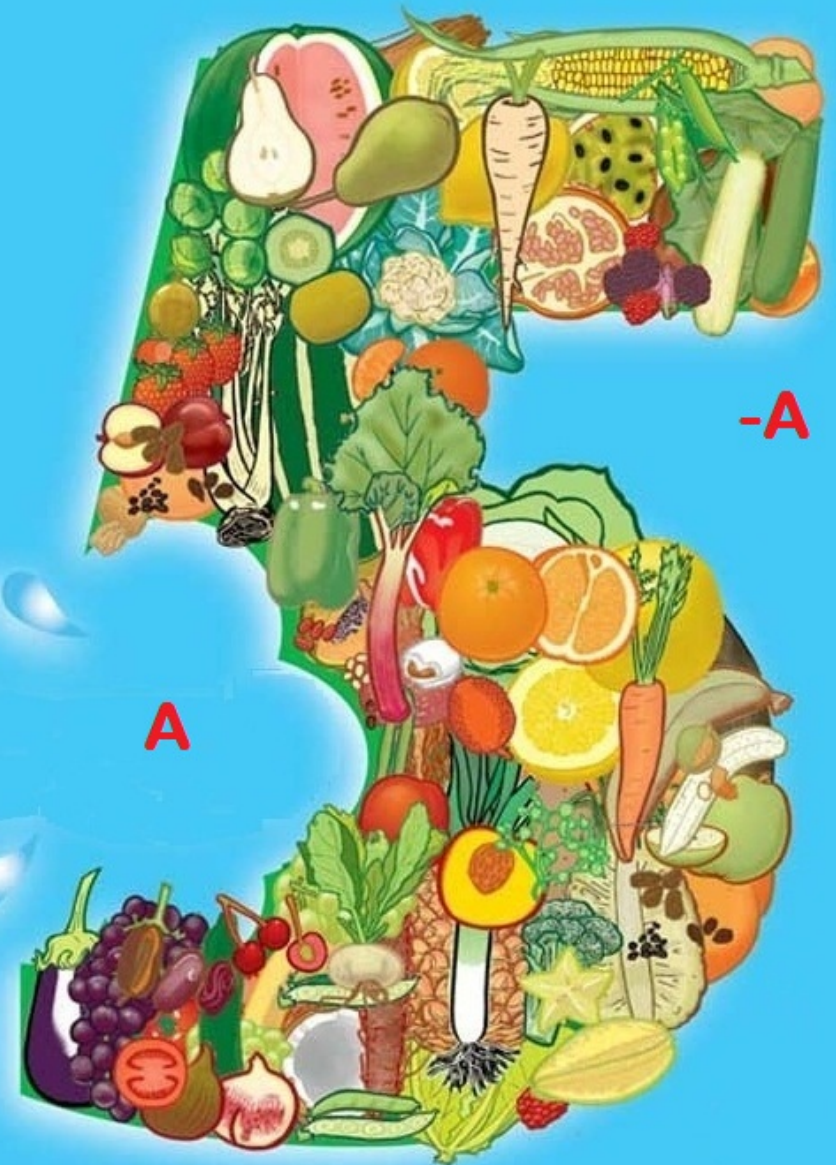


CARTEA DE BUCATE A CLASELOR



GASTRONOMIA EUROPEI

**”GASTRONOMIA
EUROPEI”**

**CARTEA DE BUCATE
A
CLASELOR A V-A**

**IASI
,
2019**



AUTORI:

**Copiii din clasele
a V-a**

A

B

C

**COORDONATOR VOLUM,
Prof. Băsu Mihaela**

*Modalitatea de exprimare aparține autorilor.
Rețetele au fost culese de copii din diferite surse.*

LA BÛCHE DE NOËL

Miron Raluca-Andreea - V B



Ingrediente:

- Ciocolata 150 grame
- Faina 250 grame
- Margarina 150 grame
- Margarina pentru creme 50 grame
- Oua 6
- Praf de copt 1/2 pachet
- Zahar tos 300 grame
- Zahar vanilat 50 grame

Pentru foaia de rulada se mai adauga:

- coaja de la 1 lamaie,
- coaja la 1 portocala,
- 30 gr pudra migdale,

Pentru crema de mai adauga:

- 350 ml frisca lichida,
- patratele de ciocolata,
- crema tartinabila tip Nutella

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 180 °C. Galbenusurile se separa de albusuri. Albusurile se bat spuma cu ½ din cantitatea de zahar și cu un praf de sare, iar separat se freaca cealalta jumătate din cantitatea de zahar cu margarina, iar galbenusurile se adauga treptat.

Albusurile se adauga peste galbenusuri. Separat, faina se amesteca bine cu praful de copt și se inglobeaza în compozitia obtinuta anterior. Se adauga apoi coaja de lamaie și portocala și pudra de migdale, amestecandu-se cu o lingura de lemn , foarte foarte usor, pana la omogenizare.

Compozitia obtinuta se toarna intr-o tava, 25 cm x 40 cm, pe hartie de copt intinzandu-se cat mai uniform, apoi se da la cuptor 10-12 min. Dupa ce s-a copt, se rastoarna pe un prosop umed și se ruleaza usor cu ajutorul prosopului.

Trecem la prepararea cremei. Intr-un vas se pune la fiert frisca lichida. Se retrage de pe foc și se adauga patratelele de ciocolata, amestecandu-se pana se topesc bine, apoi se incorporeaza margarina pentru crema și crema tartinabila (de tip Nutella) cu ciocolata și alune. Se lasa sa se raceasca bine, dupa care se spumeaza la mixer.

Foaia de rulada se desface și se intinde pe intreaga suprafata un strat subtire de dulceata de fructe de padure, iar deasupra se intinde jumătate din cantitatea de crema de ciocolata cat mai uniform. Se ruleaza prajitura cu grija, în timp ce se indeparteaza usor , cu mare grija, și hartia de copt. Se taie o bucata mica din ea, cu lungimea de 8cm care urmeaza sa fie atasata lateral pe

rulada mare, ca și cum ar fi un ciot de creangă. Se acopera toată prajitura cu restul de crema de ciocolată.

Cu o furculiță se trasează liniuțe prin crema, astfel încât să se asemene cu scoarța unui pom și se decorează după fantezia gospodinei, încercând să imită frunzulite și fructe de pădure. Se da la rece 2-3 ore, iar înainte de servire, se pudrează cu zahăr vanilat sau nuca de cocos.

PRAJITURA (TORT) "UNIUNEA EUROPEANA"

Marcu Ariana-Gabriela - V A



Ingrediente:

Pentru blat:

8 oua
13 linguri de zahăr tos pudră
12 linguri nuca macinată
8 linguri de făină albă
3 linguri de cacao
1 praf de copt
1 lingură rom
2 linguri apă rece
un praf de sare

Pentru crema tort

8 galbenusuri
200 g zahăr tos pudră
1 pachet unt 65% (200 g)
3 linguri lapte

Pentru sirop

500 ml apă
8 linguri zahăr tos
2 linguri rom
1 lingură cacao
coaja portocală (pentru aromă)

Mod de preparare:

Cum se face siropul:

Într-un ibric se vor pune ingredientele, amestecându-se până se va topi zahărul, cât să ajungă siropul la punctul de fierbere, apoi stins focul.

Siropul obținut se va folosi cald pentru isiroparea blatului (eventual se mai poate reîncălzi, dacă s-a răcit prea mult).

Blatul: Se vor separa albusurile de galbenusuri, folosindu-se pentru blat numai albusurile, galbenusurile pastrandu-se pentru crema de interior.

Albusurile, se vor pune în robotul de bucătărie, la mixat, împreună cu un praf de sare și 2 linguri apă rece, până ce vor deveni o spumă tare.

Zahărul tos pudră, se va adăuga peste spumă tare de albus, mixându-se în continuare (până se va topi bine), cât să capete spumă de albus o consistență sticloasă (ca de bezele).

Atenție!: pentru următorul pas, se va renunța la robotul de bucătărie, folosindu-se o spatulă.

Peste spumă tare de albus, va urma nuca macinată (lingură cu lingură), amestecându-se cu spatula de jos în sus, până la incorporare.

Făina, cernută și amestecată cu praful de copt și cacao, se va adăuga în bol, amestecându-se la fel ca și nuca macinată cu o spatulă de jos în sus, până la incorporare (să nu rămână cocloase de făină), să aibă aluatul consistența unui chec.

Intr-o forma de tort, tapetata cu hartie de copt, se va transfera aluatul și dat în cuptorul preincalzit la 180 grade, pentru cca 35-40 minute.

Dupa coacere, blatul de tort se va scoate din forma pe un gratar, lasat la racit în asteptare, pana va fi folosit.

Crema: Intre timp se va face o crema fiarta din galbenusurile ramase și anume:

Galbenusurile se vor mixa cu 250 g zahar pudra, 3 linguri de lapte, pana vor deveni o spuma albicioasa și vor creste în volum (iar zaharul sa fie bine topit).

crema obtinuta, se va fierbe la bain-marie, amestecandu-se continuu, pana se va ingrosa (sa capete consistenta unei smantani mai groase).

Dupa fierbere, crema se va da la o parte, lasa la racit (doar calduta), apoi incorporandu-se untul bucatele (la temperatura camerei), pana la topirea completa în crema.

Pentru un aspect cremos, crema se poate mixa pentru 1 minut, apoi poate fi folosita.

Blatul de tort racit, se va taia în 3 straturi care se vor insiropa usor, apoi pusa crema intr-un strat subtire intre feliile de blat (ultimul strat, imbracandu-se cu crema, care s-a oprit intr-un bol).

Tortul se poate imbraca cu aceeasi crema (intr-un strat subtire)și decorat cu nuca macinata, și cu ciocolata rasa (optional).

Prajitura (tortul) „Uniunea Europeana” se va da la racit în frigider, apoi servita la momentul potrivit.

TORT RED VELVET

Arnăutu Tudor-Mihăiță - V B



Ingrediente:

Pentru blat:

300g zahar tos
120g unt moale
3 oua
250ml lapte batut
1 Lingurita colorant rosu gel
2 linguri cacao
275g faina
1 pliculet praf de copt
1 lingurita otet alb
1 lingurita bicarbonat
miezul de la o pastaie de vanilie

Pentru crema tort:

500g mascarpone
300ml smantana dulce
100g zahar pudra vanilat

Mod de preparare:

Folosim unt de minim 82% grasime. Il lasam la temperatura camerei pana e moale, apoi il batem spuma impreuna cu zaharul tos, 7-8 minute cu mixerul la viteza mare, pana avem o spuma. Adaugam cele 3 oua pe rand. Batem fiecare ou separat pentru omleta inainte de a-l adauga si, o data cu fiecare ou, adaugam si o lingura de faina (pe care o scadem din cantitatea totala de 275g) ca sa nu se taie compozitia.

Dupa fiecare ou si lingura de faina, amestecam pana la omogenizare. Adaugam apoi jumătate din cantitatea de faina, cernuta cu jumătate din cantitatea de cacao si praful de copt. Amestecam bine. Urmeaza sa adaugam laptele batut si vanilia, amestecam din nou, apoi cernem deasupra restul de faina si cacao. La final adaugam si bicarbonatul stins cu otet si amestecam bine. Distribuim compozitia uniform in 3 tavi de 20 cm diametru si nivelam folosind spatula. Batem usor tava de masa pentru a se nivela bine. Coacem blatul in cuptorul incins la 180°C, pe gratarul pe treapta din mijloc al cuptorului. Coacem 22-28 minute sau pana trece testul scobitorii. Lasam blaturile sa se raceasca in tava, apoi pe un gratar pana sunt complet reci, inainte de a le nivela astfel incat sa fie egale toate trei. Este de preferat sa lasam blaturile la rece peste noapte inainte de a asambla tortul.

Pentru crema, amestecam 500g mascarpone la temperatura camerei cu 300ml smantana dulce pentru frisca pe care o batem pana e tare. Amestecam mascarpone cu zaharul pudra vanilat pana avem o spuma in care granulele de zahar nu sesim deloc. Adaugam frisca batuta si amestecam pana avem o crema omogena, pe care o dam la rece pana asamblam tortul. Pentru asamblare, punem o cantitate mica de crema in mijlocul platoului, astfel incat sa tina primul blat fixat la locul lui. Asezam primul blat, punem crema intr-un pos cu duzi rotund si umplem tortul facand o spirala generoasa de crema. Lasam spatiu la margine pentru a pune cercuri de crema. Asezam al doilea blat si continuam pana la ultimul. Pentru a decora tortul, punem cate un strat de cercuri de crema de jur imprejurul tortului si il intindem pe fiecare in parte, usor, cu o lingurita.

PRAJITURA "ALBA CA ZAPADA"

Potochină Andrada-Georgiana - V B



Ingrediente:

Pentru foi:

- 10 linguri lapte
- 10 linguri zahar
- 10 linguri ulei
- 1 lingurita amoniac stins in otet
- 2 oua
- un praf de sare
- faina cat cuprinde

Pentru cremă:

- 1 litru lapte
- 8 linguri rase faina
- 6 linguri rase zahar
- zeama si coaja de la o lamaie
- o esenta de vanilie sau rom
- 200 g unt

Mod de preparare blat:

Se dizolva zaharul în lapte, apoi se adauga ouale, sarea, uleiul, amoniacul și se amesteca. Se pune faina și se framanta un aluat potrivit de tare, atat cat sa se poata intinde 3-4 foi (depinde cat este tava de mare). Foile se coc pe dosul tavii, presarate cu faina.

Mod de preparare crema:

Se amesteca faina cu 10 linguri de lapte rece și se adauga zaharul. Restul de lapte se pune la fiert impreuna cu coaja de lamaie. Cand laptele da în fiert se adauga toata compozitia de lapte rece cu faina, amestecand continuu pana ce incepe din nou sa fiarba. Se lasa sa fiarba pana cand compozitia se dezlipeste usor de vas, dupa care se lasa la racit, amestecand din cand în cand.

Atunci cand se raceste, punem untul (la temperatura camerei) putin cate putin, amestecand energic . La urma se adauga și zeama de lamaie, esenta de vanilie sau de rom, dupa preferinta.

Prajitura se asambleaza astfel: se pune o foaie în tava și se repartizeaza crema uniform, pana se termina toate foile și crema. Se lasa apoi la rece, în frigider pana a doua zi cand o putem taia în romburi și pudra cu zahar pudra.

TARTĂ CU CĂPȘUNI

Andrei Ștefania - V B



Ingrediente:

Blat:

200g făină
100g unt
50 g zahăr
100 ml iaurt
1 ou

Umplură:

400g brânzică de vaci
500g căpșuni
100ml iaurt
2 linguri de miere
gelatină

Mod de preparare:

Se freacă unul moale cu zahărul . se adaugă oul și iaurtul și amestecă. Se presară făina și frământă ușor. Se păstrează acest aluat 30 minute la rece. Se întinde o foaie și pune-o într-o formă unsă cu unt. Se coace 30 minute la foc moderat. Se scoate din formă și se lasă să se răcească.

Se amestecă brânzica de vaci cu 2 linguri de miere și iaurtul. Se întinde acest amestec pe toată suprafața tartei, după care așază căpșunile tăiate pe jumătate. Se prepară gelatina conform instrucțiunilor de pe ambalaj și se pune peste fructe. Se păstrează tarta la frigider înainte de servire.

PASCĂ POLONEZĂ

Ungureanu Miruna-Ștefania - V A



Ingrediente:

Compozitia I:

4 ouă
2 pahare ulei
2 pahare lapte
2 pahare zahăr(1 pahar aprox.125g)
3-4 linguri cacao
1 praf de copt
1 linguriță amoniac
o jumătate linguriță sare
esență rom
vanilie
5-6 pahare făină

Compozitia II:

800 g brânză de vaci
400 g smântână
5 ouă
o cană și jumătate de zahăr
o jumătate de linguriță sare
esență rom
100g stafide
5 -6 linguri făină

Mod de preparare:

Această pască este puțin deosebită de pască cu aluatul de cozonac având baza un aluat de chec de ciocolată. Este foarte delicioasă și eu aș spune că este o alternativă destul de ușoară și bună. Întâi vom pregăti așa zisul blat pentru pască. Vom mixa ouăle cu zahărul bine, până când compoziția va deveni ca o crema apoi vom adăuga uleiul, esențele, sarea, laptele cald, făina amestecată cu cacaoa, praf de copt și amoniacul dizolvat într-o lingură de oțet sau zeamă de lamaie. Se amestecă totul bine, până se omogenizează, apoi se împarte compoziția în două. Căptusim o tavă dreptunghiulară suficient de mare, cu pereții mai înalți de preferat, cu hârtie de copt, apoi vom turna în ea jumătate din compoziția de chec.

Branza și smântâna se dau la blender până se obține o pastă, apoi vom adăuga zahărul, ouăle și vom amesteca bine, iar treptat vom adăuga și celelalte ingrediente amestecând în continuare bine până obținem o pastă cremoasă. La sfârșit vom adăuga stafidele, apoi vom turna compoziția toată peste prima jumătate din compoziția de chec din tava, dar vom încerca să întindem uniform pe toată suprafața, până vom acoperi perfect toate zonele, apoi întindem cealaltă jumătate de compoziție de chec peste umplutura de brânză. Vom da tava la cuptor la foc potrivit aproximativ o oră. După acest timp, se scoate de la cuptor și se lasă la răcit apoi se înlătură cu atenție hârtia de copt și o vom porționa după preferințe.

PAELLA

Ungureanu Miruna-Ștefania - V A



Ingrediente:

- 1 ardei roșu
- ceapă mare, tocată
- 2 căței de usturoi
- ceașcă de mazăre congelată
- 3 roșii proaspete sau o cutie de roșii la conservă
- 500 g midii congelate
- un piept de pui
- 1 kg de fructe de mare (caracatiță, calamar și file de pește)
- 3 cești de orez
- 500 g de creveți proaspeți (se pot pune și congelați)
- pătrunjel proaspăt
- sare și piper după gust
- șofran
- apășiulei

Mod de preparare:

Puneți la prăjit într-un wok pieptul de pui tocat cubulețe, condimentat cu sare și piper. Între timp, tocați ceapa, usturoiul și ardeiul roșu. După ce este gata puiul, rumeniți ușor fructele de mare, și acestea condimentate, și apoi puneți-le împreună cu puiul. Căliți ceapa, usturoiul și ardeiul, după care adăugați roșiile. După aceea puneți, puiul, fructele de mare și midiile. Adăugați mazărea, orezul, apoi 5 ceșcuțe de apă fierbinte. Pentru a căpăta culoarea specifică, puneți șofran. Lăsați-le să fiarbă până când apa a fost absorbită sau s-a evaporat și s-a format o crustă subțire la suprafața recipientului în care ați gătit. Puneți deasupra creveții și, pentru a fi siguri că se vor face bine, acoperiți tigaia. Între timp, tocați pătrunjelul pe care îl puneți deasupra când creveții sunt gata. Mai lăsați 3 minute și paella spaniolă e gata! Tips: Pentru un gust autentic puteți folosi în loc de carnea de pui, rață sau iepure, iar mazărea înlocuiți-o cu fasole boabe. Ca pește, folosiți somon sau cod.

PAELLA VEGETARIANĂ

Ungureanu Miruna-Ștefania - V A



Ingrediente:

125 g orez basmati un ardei gras roșu 2-3 fire ceapă verde 125 g ciuperci din conservă, feliate 50 g mazăre congelată, fiartă 50 g fasole verde congelată, fiartă 3 căței de usturoi 1/2 linguriță șofran o lămâie o lingură ulei de măsline câteva roșii cherry 75 ml supă de legume sare, piper după gust.

Mod de preparare:

Se spală ardeiul gras și se taie cuburi. Ceapa verde se spală și se taie rondele. Se înfierbântă supa, se adaugă usturoiul și șofranul dizolvat în apă fierbinte timp de 30 de minute. Se incinge un wok sau o tigaie specială pentru paella, se adaugă uleiul. Se pun ardeiul gras și ceapa și se amestecă sporadic până se înmoaie legumele. Se adaugă orezul, se lasă 1-2 minute pe foc, după care se adaugă supa de mai sus. Se pune capacul și se lasă la fiert încă 10-12 minute. Se adaugă roșiile cherry tăiate în jumătate, mazărea, fasolea verde, ciupercile, sare și piper. Se mai lasă 2-3 minute să se întrepătrundă aromele. Paella vegetariană se servește caldă, cu felii de lămâie.

FISH & CHIPS

Ungureanu Miruna-Ștefania - V A



Ingrediente:

- 2 file cod (merluciu/pangasius)
- 350 g făină
- 15 g praf de copt
- 1 linguriță miere
- 350-400 ml bere

- 700 g cartofi
- 750 ml ulei de prajit
- sare
- piper

Mod de preparare:

1. Se spală și se usucă peștele
2. Se taie în bucățele cam de 3 degete și se condimentează cu sare și piper
3. Se amestecă într-un bol 250 g faina cu praful de copt, berea, mierea, sare și piper și se introduce la frigider.
4. Se curăță și se spala cartofii și se taie în bucăți de 1 centimetru
5. Se pune un vas cu apă sărată la fiert și se fierb cartofii timp de 5 minute. Îi scoatem pe un prosop de bucătărie și îi lăsăm să se usuce.
6. Punem o tigaie cu ulei la încins la foc mediu
7. Punem faina rămasă într-un bol și trecem bucățile de peste prin faină (scuturăm excesul), trecem prin compoziția creată anterior astfel încat toata bucata de pește să fie bine cuprinăa de aluat iar apoi introducem peștele în uleiul încins timp de aproximativ 5 minute (sau până devine auriu)
8. Scoatem peștele pe un prosop de bucătărie
9. Punem cartofii în uleiul încins și îi prăjim până devin aurii.
10. li scoatem și pe aceștia pe un prosop de bucătărie

LAVACAKE (Marea Britanie)

Ene Andrei - V A



Ingrediente:

- 160 g de ciocolata
- 75 g de unt
- 30 de grame de făina
- o esența de vanile
- 70 g de zahăr pudra
- un vârf de cuțit desare
- 2 oua
- 2 galbenusuri

Mod de preparare:

Primadata topim ciocolata apoi o amestecam cu zaharul pudra. După vom adauga ouale și galbenusurile. Apoi adăugăm făina, sarea și vanilia. Acest amestec se pune în cupe speciale și le vom pune la cuptor timp de 10 minute la 200 grade C. Pentru un gust mai deosebit, se pune pe farfurie și înghetată.

PAELLA

Fetecău Ioana - V A



Ingrediente:

- 1 ardei roșu
- o ceapă mare, tocată
- 2 căței de usturoi
- o ceașcă de mazăre congelată
- 3 roșii proaspete sau o cutie de roșii la conservă
- 500 g midii congelate
- un piept de pui
- 1 kg de fructe de mare (caracatiță, calamar, scoici și file de pește)
- 3 cești de orez
- 500 g de creveți proaspeți (se pot pune și congelați)
- pătrunjel proaspăt
- sare și piper după gust,
- șofran,
- apă,
- ulei

Mod de preparare:

Puneți la prăjit într-un wok pieptul de pui tocat cubulețe, condimentat cu sare și piper. Între timp, tocați ceapa, usturoiul și ardeiul roșu. După ce este gata puiul, rumeniți ușor fructele de mare, și acestea condimentate, și apoi puneți-le împreună cu puiul. Căliți ceapa, usturoiul și ardeiul, după care adăugați roșiile. După aceea puneți, puiul, fructele de mare și midiile. Adăugați mazărea, orezul, apoi 5 ceșcuțe de apă fierbinte. Pentru a căpăta culoarea specifică, puneți șofran. Lăsați-le să fiarbă până când apa a fost absorbită sau s-a evaporat și s-a format o crustă subțire la suprafața recipientului în care ați gătit. Puneți deasupra creveții și, pentru a fi siguri că se vor face bine, acoperiți tigaia. Între timp, tocați pătrunjelul pe care îl puneți deasupra când creveții sunt gata. Mai lăsați 3 minute și paella spaniolă e gata!

Tips: Pentru un gust autentic puteți folosi în loc de carnea de pui, rață sau iepure, iar mazărea înlocuiți-o cu fasole boabe. Ca pește, folosiți somon sau cod.

TURRON

Grigore Teodora-Gabriela - V A



Ingrediente:

- 1 kg miere
- 500g zahar
- 2 albusuri
- 1,5 kg migdale incalzite în cuptor
- 1 lamaie

Mod de preparare:

Incalzeste lent mierea într-o tigaie pana ce apa continuta se evapora. Adauga aici zaharul și amesteca cu o spatula de lemn.

Bate albusurile pana se intaresc, apoi adauga-le în mixul de mai sus.

Amesteca repede cu spatula timp de 8-10 minute, apoi da focul la mic și amesteca la foc mic pana incepe sa se caramelizeze.

Adauga aici migdalele și coaja rasa de la lamaie. Amesteca bine și mai lasa cateva minute sa se gateasca lent, avand grija sa nu se lipeasca de fundul tigaii.

Amestecul se toarna apoi în forme de lemn sau de metal captusite cu hartie de orez.

Dupa 2 ore jumatate, turrón-ul se poate taia. Cand s-a racit complet, poate fi stocat într-un vas inchis ermetic.

TURRON DE JIJONA

Grigore Teodora-Gabriela - V A

Ingrediente:

- 1 lingura de scortisoara
- 250g zahar
- 250g miere alba
- 250g migdale coapte
- 250g alune de padure coapte
- 5 albusuri de oua

Mod de preparare:

Zdrobeste alunele și migdalele și piseaza-le într-un mojar pana devin o pasta omogena.

Bate albusurile bine și adauga-le în pasta.

Pune mierea și zaharul într-o tigaie și lasa-le sa se topeasca.

Pune pasta de mai sus în tigaie. Amesteca totul cu o lingura de lemn, timp de 10 minute.

Scoate-o de pe foc și pune-o în forme de lemn captusite cu hartie de orez.

Lasa turrónul sa se raceasca, apoi presara scortisoara deasupra.

TACO

Iftimoaia Delia - V A



Cel mai popular și mai consumat fel de mancare din Mexic a fost adoptat și în Europa. Se face rapid și e extrem de satios.

Ingrediente:

240 g malai fin 2 linguri ulei 160 g faina 200 ml apa

Ingrediente pentru umplutura:

300 g varza 2 morcovi 2-3 roșii 1 ardei gras verde 200 g carne tocată patrunjel sare piper sos de usturoi.

Mod de preparare:

1. Se amesteca faina cu malaiul și sarea, se adauga uleiul și se amesteca. Apoi se adauga apa progresiv și se amesteca intai cu furculita și apoi cu mana. 2. Se formeaza 1 bila de aluat, se inveleste în folie alimentara și se lasa 10 minute la temperatura camerei. 3. Se imparte aluatul în opt parti, se intinde fiecare parte și apoi se pune între doua foi de hartie de copt și se intinde cu sucitorul pana ce se obtine 1 foaie fina. 4. Se incalzeste tigaia fara grasime și se coace fiecare foaie cate 1 minut la foc mediu-mare. Se scot foile una peste alta. Se umplu cu rosii, ardei, morcovi și varza taiate marunt și cu carnea tocata și calita. Se condimenteaza cu sare, piper, patrunjel și sos de usturoi.

Sfaturi utile:

Adauga malai fin în aluat ca sa obtii foi de taco crocante.

Foloseste carne tocată de vita cu foarte putina grasime și caleste-o în puțin ulei de masline.

Condimenteaza carnea cu praf de usturoi, chili, oregano, sare, piper negru și boia dulce, ca sa aiba gustul autentic din Mexic.

Peste carne și legume adauga sos picant de rosii și branza Cheddar.

GAZPACHO

Rebegea Caterina-Maria - V A



Gazpacho e gătită de obicei într-un vas de lut și adus la masă alături de crutoane de pâine cu usturoi și mici castroane de legume crude. Este ideală pentru zilele toride de vară, dar cu toate acestea, supa gazpacho poate fi servită și fierbinte, iarna.

Ingrediente:

- 4 cești de suc de roșii,
- 3 roșii mari, decojite, curățate de semințe și tăiate bucăți,
- 1 castravete mare, decojit,
- 1 ardei gras verde, tăiat bucăți,
- o jumătate de ceapă tocată,
- un sfert de ceașcă de oțet din vin,
- 2 linguri de ulei de măsline,
- 3 căței de usturoi pisați,
- sare, piper, patrunjel.

Mod de preparare:

Sucul de roșii, jumătate din roșiile decojite, castraveții, ardeii grași și ceapa se iau și se pun în blender. Apoi, se adaugă oțetul, usturoiul, uleiul și un praf de sare și de piper. Se amestecă toate aceste ingrediente până se obține o compoziție uniformă. Tot conținutul obținut se va turna mai apoi într-un bol.

Apoi, se adaugă și restul de legume rămase. Se acoperă bolul cu un capac și bagă în congelator pentru cel puțin două ore. După ce timpul a expirat se scoate, se presară puțin pătrunjel și apoi se servește, rece-gheață.

CE ESTE GAZPACHO a fost unul din cei mai căutați termeni în 2013 pe Google în România, la categoria „Ce este...”.

GOLABKI - sarmale dulci acrișoare din bucătăria poloneză

Ilășoia Bogdan-Iulian - V B



Ingrediente:

- 1 ceașcă carne de porc tocată
- 3 cești suc de roșii
- 3 cești apă
- 3-5 lingurițe zahăr
- 1 linguriță sare
- Busuioc proaspăt
- nucșoară
- 1 varză
- 300 g carne de vită, tocată
- 3 cești orez fiert cu sare
- 1 ceapă
- piper

1 ceașcă sos Worcestershire
250 g unt

Mod de preparare:

Se opărește varza un sfert de ora, până se înmoaie frunzele, apoi se clătește cu apă rece și se scurge.

Se călește ceapa tocată în unt, iar când aceasta se rumenește se adaugă carnea tocată, combinată. Se condimentează cu sare și piper și se lasă la foc mic până când tot amestecul își schimbă culoarea. Din când în când, cu o lingură de lemn, se omogenizează.

Se adaugă busuiocul, nucșoara și sosul Worcestershire, o ceașcă de suc de roșii și orezul gata fiert. Se amestecă bine, apoi se pun câte 3 lingurițe din acest amestec pe fiecare frunză de varză. Se rulează (ca la sarmale), se închid la capete, presându-le în interior. Se face un alt amestec din sucul de roșii rămas, apă și zahăr, care apoi se toarnă peste rulourile de varza.

Se acoperă cu un capac și se coc 2-3 ore în cuptorul încins. După o vreme, se adauga apă sau supă, dacă lichidul scade. Când sunt gata, sarmalele se așează pe farfurii, iar deasupra se toarnă o parte din sos.

TORT BUTURUGĂ

Meriuță Mădălina - V B



Ingrediente:

Pentru foaie:

- 80 g zahăr pudră
- 5 ouă
- 100 g miez de nucă

Pentru umplutură:

- 150 g nucă măcinată
- 2 linguri rom
- 2 linguri zahăr
- Lapte

Pentru glazură:

- 120 g unt
- 2 linguri zahăr pudră

Mod de preparare:

Tort Buturugă, un desert tradițional franțuzesc, care se pregătește de Sărbători. Iată o rețetă simplă!

1. Se amestecă bine cinci gălbenușuri cu zahărul pudră, după care se adaugă nuca măcinată și albușurile bătute spumă. Se toarnă compoziția într-o tavă tapetată cu hârtie de copt care se dă la cuptor pentru aproximativ 25 de minute.

2. Între timp, se amestecă nuca măcinată cu romul, zahărul și câteva linguri de lapte. Cu crema rezultată se unge blatul proaspăt scos din cuptor și se rulează cu ajutorul unui prosop umed.
3. Până se răcește foaia de blat, se prepară glazura: se freacă bine untul cu zahărul și cacaoa.
4. Se acoperă rulada cu crema obținută și, cu ajutorul unei furculițe se ornează ca să capete aspectul de coajă de copac.

CREMĂ CATALANĂ

Mătrescu Matei - V B

Estecel mai popular dulce provenind din comunitatea autonomă Catalonia a Spaniei.



Ingrediente:

- coaja rasă de la o portocală
- 1 linguriță pudră scorțișoară
- 1 linguriță extract de vanilie
- 50 g zahăr
- 4 gălbenușuri
- 500 ml smântână
- 1 lingură vin dulce

Mod de preparare:

1. Pune la încălzit smântâna cu vanilia, scorțișoara și coaja de portocală. Gălbenușurile se freacă bine cu zahărul până se albesc, apoi se adaugă vinul.
2. Toarnă o treime din smântâna încălzită peste gălbenușuri, amestecând continuu cu un tel. Apoi se toarnă și cealaltă parte, amestecând încet pentru a omogeniza. Se strecoară compoziția, apoi se pune în forme.
3. Așază formele pe tava de la cuptor, se toarnă apa fierbinte printre ele pentru a se coace mai repede și se dau la cuptor.
4. Se coc 35 minute la 110°C, apoi se răcesc câteva ore. La servire se presară zahăr, apoi se flambează cu alcool pentru a crea o crustă de caramel deasupra cremei.

TURTĂ DULCE

Baltă Valentin - V A



Ingrediente aluat:

500 g făina
350 g miere
100 g zahar
100 g unt
1 ou
1 lingura cacao
10 g bicarbonat de sodiu
3 linguri lapte
40 g condimente pentru turta dulce (scortisoara, cardamom, nucsoara, cuisoare, anason, coriandru)

Ingrediente glazură:

350 g zahar pudra
1 albus mare proaspat
2-3 picaturi suc de lamaie

Mod de preparare:

Amestecam mierea cu untul și zaharul într-o craticioara cu fund gros și o punem pe foc foarte mic. Când zaharul este complet topit, stingem focul și lasăm amestecul să se răcească cca 3-4 minute. Adăugăm oul, 1 lingură de cacao, mixul de condimente și amestecăm bine.

Adăugăm făina dată prin sită în mixul de miere și framântăm sau mixăm până la înglobarea perfectă. Vom obține un aluat extrem de lipicios și neascultător deci dacă aveți un robot, folosiți-l cu încredere.

La sfârșit adăugăm bicarbonatul dizolvat în 3 linguri de lapte și framântăm bine până îl distribuim în aluat. Învălm aluatul în folie de plastic alimentară și îl bagăm la frigider pentru 24 de ore.

După timpul de repaus, împartim aluatul în două bucati și întindem fiecare bucată pe planul de lucru foarte bine infăinat într-o foaie subțire de 0,3 -0,5 cm grosime.

Decupăm aluatul cu forme și așezăm turta dulce în tava de cuptor tapetată cu hartie de copt. Preîncălzim cuptorul la 180°C și coacem turta dulce pentru 8 minute.

Dacă vrem ca turta dulce să fie fragedă și după ce se răcește, nu o coacem mai mult de 8 minute în cuptorul electric sau 10-12 minute circa în cuptorul pe gaz. Când biscuiții au crescut dar nu s-au colorat nici măcar pe margini, este timpul să îi scoatem.

Îi lasăm apoi să se răcească în tava (pentru că sunt foarte moi imediat scoși din cuptor) și apoi începem să îi decorăm după preferință.

Mod de preparare glazura pentru turta dulce:

Mixăm foarte bine un albus de ou amestecat cu un varf de cutit de sare și 2-3 picături de suc de

lamaie. Adaugam treptat zaharul pudra și mixam pana obtinem o glazura cremoasa care nu isi pierde forma în momentul în care decoram turta dulce.

Pentru glazura roz, am adaugat 1/4 lingurita de alchermes în glazura alba.

Pentru decor am folosit bombonele colorate, inimioara albe și roz și bilute argintii de zahar.

SALAM DE BISCUIȚI



Pristăviță Denisa-Paula - V B

Ingrediente:

500 g de biscuiți
300ml de lapte
150 g de unt
6 linguri de zahar
1fiolă esență de rom
4 linguri de cacao

Mod de preparare:

1. Jumătate de biscuiți se mărunțesc, iar jumătate se rup în două
2. Pe foc se pune o crăticioară în care adăugăm lapte, zahăr, unt și cacao
3. Nu după mult timp, se lasă la răcit și se pune esență de rom
4. Pe masă se pune o folie de plastic peste care se pune compoziția
5. Aceasta se rulează strâns și se pune la frigider cam 4-5 ore.

PRĂJITURĂ CU MERE ȘI MIRODENII



Machidon Teodora - V B

Timpi de preparare: 18-20 minute min

Ingrediente:

Blat

- Jumătate de cană de făină
- 1 linguriță praf de copt
- Praf de sare
- 2 linguri zahăr fin
- ¼ cană de unt

- 1 ou mare
- 1 linguriță extract de vanilie
- 3/8 cană de lapte
- coajă de portocală

Mere

- 4 mere mari
- ¼ cană unt
- 2 linguri de miere
- ½ cană curmale feliate
- 1 linguriță scorțișoară
- 1 lingură migdale feliate
- coajă de portocală

Servire

- 1 lingură de înghețată de vanilie
- Zahăr pudră

Mod de preparare:

Pentru început pregătește merele. Într-o tigaie încinsă pune untul. Când s-a topit, adaugă merele decojite și tăiate cubulețe și scorțișoara. Amestecă bine, după care pune mierea. Când încep să se caramelizeze, adaugă curmalele și coaja de portocală. Le lași pe foc până prind o culoare aurie.

După ce ai stins focul, muți compoziția într-o tavă de copt.

Pentru Blat:

Într-un bol de mixer pui făina, praful de sare, zahărul, praful de copt, untul și blenduiești până capătă o textură nisipoasă. După aceea adaugi coaja de portocală și un mix de lapte cu ou și extract de vanilie.

Compoziția obținută se toarnă peste mere. Se presară migdale pe deasupra și se bagă la cuptor pentru 18-20 de minute.

Când o scoți de la cuptor pune pe deasupra zahăr pudră și o cupă de înghețată de vanilie.

CHEC CU GLAZURĂ DE CIOCOLATĂ

Machidon Teodora - V B



Ingrediente

- 4 ouă
- 250 g făină
- 200 g zahăr
- 150 g unt
- 6 linguri lapte
- 2 linguri cacao
- 1/2 linguriță praf de copt

- 1/2 plic zahăr vanilat
- 1 vârf de sare
- 2 tablete de ciocolată

Mod de preparare:

1. Pregătește o tavă și dă drumul la cuptor la temperatura de 160°C. Unge tăvile cu unt.
2. Într-un castron se pun untul, zahărul, ouăle, sarea, laptele, praful de copt, vanilia, coaja de lămâie. Se amestecă bine cu mixerul sau o lingură de lemn până ce se topește zahărul (puteți să puneți zahăr pudră). La sfârșit se adaugă făina amestecându-se încet, în același sens, până obținem un aluat pufos.
3. Se toarnă jumătate din compoziție în tavă, iar în cealaltă jumătate se pune cacao și se completează tava astfel încât checul să fie în două culori.
4. Tava se introduce în cuptorul încins, iar când checul este gata, se scoate din cuptor și se lasă la răcit.
5. Între timp se prepară glazură de ciocolată, se topesc cele două tablete cu 2/3 linguri ulei în bainmarie. Glazura de ciocolată se pune pe chec și se lasă să se răcească complet.
 - Se mai pot adăuga și câțiva fulgi de ciocolată pentru decor.

IAHNIE DE FASOLE – DE POST

Machidon Teodora - V B



Ingrediente

- 400 g fasole
- 3 cepe roșii
- 3-4 căței usturoi
- boia dulce și iute
- cimbru
- 1 foaie dafin
- 4 linguri pastă de roșii
- 3-4 linguri ulei

Mod de preparare:

1. Fasolea se alege, se spală în câteva ape și apoi se lasă de seara până dimineața să se înmoaie. Dimineața se scoate și se pune să fiarbă în 2-3 ape, pentru a elimina toate toxinele.
2. După ce a fiert și bobul este moale, dar întreg, se pune să se scurgă în sită.
3. În acest timp, se taie ceapa solzișori, usturoiul se pisează și se pun să se călească într-o cratiță cu ulei. Când ceapa a devenit sticloasă, se adaugă fasolea și puțină apă.

4. Separat, se pregătește pasta de roșii cu sare, piper, cimbru și boia, iar dacă pasta este prea groasă, se adaugă puțină apă călduță și se toarnă peste fasole. Se adaugă și o foaie de dafin și se lasă să scadă, la foc potrivit, la cuptor. Se servește cu murături și se ornează cu pătrunjel verde.

TAVUK GÖĞSÜ (Turcia)

Sorocaniuc Ciprian-Luca - V B



Tavuk Göğsü (sau Piept de Pui) este un desert din Turcia tip budincă fiind una dintre mâncărurile favorite ale sultanilor turci.

Ingrediente:

- 1 piept de pui
- 60 ml apă
- 150 g orez
- 1 litru lapte
- 240 g zahăr
- 1 lingură făină
- 1 cub de unt
- 1 linguriță de scorțișoară
- 50 g migdale măcinate

Mod de preparare:

Pieptul de pui se fierbe în apă și se rupe apoi în fibre mici. Mai apoi acestea sunt fierte împreună cu laptele, zahărul, orezul, făina și untul. După ce se răcește se amestecă, se ornează cu scorțișoară și migdale.

SPAGHETE PUTTANESCA (Italia)

Machidon Teodora - V B



Ingrediente

- 350 g spaghetti
- 65 ml ulei măsline extravirgin
- 4 căței de usturoi mari, tocați fin
- 800 g roșii decojite
- 75 g măsline (fără sâmburi și tocate)
- 1 linguriță capere
- 3 fileuri de anșoa, tocate (opțional)
- 1 linguriță oregano uscat
- 1/2 linguriță piper
- 2 lingurițe pătrunjel proaspăt tocat
- sare după gust
- *Opțional, parmezan ras pentru decorat

Mod de preparare:

Fierbe pastele conform instrucțiunilor de pe pachet.

Încinge uleiul într-o tigaie, la foc mediu. Adaugă usturoiul tocat, sotează-l timp de 1 minut. Adaugă roșiile decojite și tocate (cât vrei tu de mare/mărunt), măslinele (tăiate la alegere sau lăsate întregi, fără sâmburi), fileurile de anșoa (dacă nu ții post), caperele, praful de oregano și piperul. Lasă sosul să de formeze și să se îngroașe la foc mediu spre mic (aproximativ 8 minute). Asezonează cu sare după gust.

Când pastele s-au făcut, scurge-le de apă, toarnă 1 lingură de ulei de măsline peste ele și învârte ușor oala pentru a le "îmbrăca" în ulei. Combină pastele cu sosul și pătrunjelul proaspăt tocat. Mai lasă-le pe foc, amestecând ușor, timp de 3 minute.

Dacă nu le servești de post, poți rade un pic de parmezan pe deasupra.

CREVEȚI SCAMPI (Italia)

Anton Sofia - V A

Ingrediente:

- 230 g paste
- 2 linguri unt
- 1/2 linguriță fulgi de ardei iute
- coaja de la o lămâie
- 50 ml zeamă de lămâie
- 455 g creveți curățați
- 3 căței de usturoi tocați
- 60 ml vin alb
- 1 legătură pătrunjel proaspăt tocat
- 200 g parmezan ras (opțional)
- sare și piper după gust

Mod de preparare:

Fierbe pastele (spaghete, penne, tagliatele – orice ai în casă e perfect, atâta timp cât respecti cantitățile). Scurge-le de apă când s-au fiert și amestecă-le cu 1 lingură de ulei de măsline.

Topește untul într-o tigaie mare care nu lipește, la foc mediu spre mare. Adaugă creveții, usturoiul mărunțit și fulgii de ardei iute. Lasă-i la făcut, amestecând ocazional, până când creveții devin rozalii – aproximativ 2-3 minute.

Toarnă peste vinul și zeama de lămâie. Asezonează cu sare și piper. Adu ușor la punctul de fierbere, dă de pe foc și adaugă pastele, coaja de lămâie și pătrunjelul tocat.

SUFLEU DE CIOCOLATA (Franta)

Asiei Bianca Maria - V A



Ingrediente:

90 de grame de ciocolata cu minimum 70% continut de cacao
125 de grame de lapte
25 de grame de faina
25 de grame de unt cu minimum 80% grasime
65 de grame de zahar tos
75 de grame albus crud (cam de la 3 oua)
45 de grame galbenus crud (~3 galbenusuri)
1 lingurita extract de vanilie
1 praf de sare de buna calitate
În plus: unt pentru uns formele, zahar tos pentru tapetat formele.

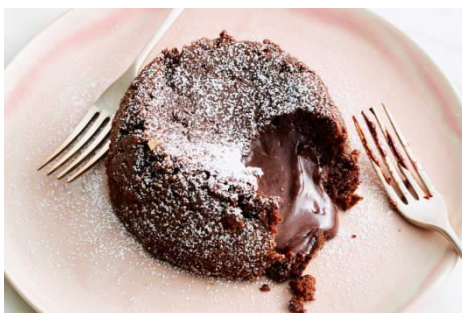
Mod de preparare:

1. Pregătești 3 ramequin-uri cu volumul de 175 ml, ungându-le cu unt într-un strat uniform și apoi tapetându-le cu zahar tos.
2. Porniți cuptorul și fixați-l la 190 de grade Celsius, apoi cântăriți cu grijă toate ingredientele. Atenție cu albușurile și gălbenușurile, întâmplător, s-a potrivit ca cele 3 gălbenușuri să cântărească exact 45 de grame, dar e foarte posibil să trebuiască să se scoată sau să se adauge puțin din cantitate pentru a avea gramajul exact.
3. La început cu vârful degetelor, apoi cu o spatulă flexibilă, amestecați untul moale cu faina și sarea, așa încât să nu se mai vadă urme de substanță uscată. Eu am folosit sare Maldon, o sare de o calitate foarte bună iar sufleul a fost perfect pentru gustul meu. Dacă nu apreciați contrastul de gust dulce/sarat reduceți sarea (puteți chiar să o eliminați).
4. Într-o craticioara se pun laptele și 50 de grame de zahar tos. Se înfierbantă laptele aproape până să dea în fiert, apoi se adaugă untul omogenizat cu faina și se amesteca energic pana se obtine o baza omogena, fara cocoloașe. Se opreste focul și se adauga ciocolata în bucatele cat mai uniforme, amestecand până se topește complet. Dupa ce ciocolata s-a topit, se adauga extractul de vanilie și gălbenușurile, amestecand bine pana cand se obține o cremă fină și omogenă. Așadar, albușurile se bat spumă cu cele 15 grame de zahăr ramase.
5. Se încorporează 3 linguri de spumă de albuș în compoziția de bază cu ciocolata, amestecand energic, apoi restul de spumă se va încorpora prin împăturiri succesive, ridicând compoziția de pe fundul vasului spre suprafața, așa încât să nu se piardă aerul acumulat în spuma de albusuri. Se umplu ramequin-urile dinainte pregatite cu compoziția pentru sufleu, pana la limita, apoi se trage muchia unui cutit pe marginea formei, creând o suprafață perfect plană. Se curăță cu grijă marginile de orice urmă de compoziție cu ciocolată înainte de a le da la copt.
6. Sufleurile se coc în cuptorul preincins la 190°C timp de 13 minute, pentru a obtine o crustă ușor

crocantă și un interior încă cremos și mătăsos. Pentru sufleuri complet coapte, timpul se poate prelungi până la 15-16 minute. Sufleurile se servesc fierbinți, presărate cu zahăr pudră. Trebuie să știți că, dacă nu le veți servi suficient de repede, ele se vor lăsa. E ceva normal. Dacă doriți, puteți sparge ușor crusta sufleurilor cu o linguriță, apoi turnați cu grijă sos de vanilie în locul creat.

LAVA CAKE

Stegaru Tudor-Andrei - V B



Ingrediente (8 forme muffins de unică folosință):

- 200 g ciocolată de bună calitate (60-70% conținut cacao)
- 200 g unt
- 160 g zahăr
- 40 g făină
- 4 ouă medii

Mod de preparare:

- Pentru început tapetăm bine bine formele cu unt și făină, apoi le punem în congelator.
- Punem într-o crăticioară untul la temperatura camerei, zahărul și ciocolata tăiată în bucățele mici și le topim la bain-marie.
- După ce untul și zahărul s-au topit complet, stingem focul, scoatem crăticioara din bain marie și adăugăm ouăle, unul câte unul. Amestecăm bine cu un tel după fiecare ou adăugat, îl adăugăm pe următorul numai după ce precedentul a fost perfect încorporat în compoziția de ciocolată.
- La sfârșit adăugăm treptat făina și amestecăm cu grijă, de jos în sus, până când o înglobăm perfect în aluatul delicioaselor lava cake.
- Scoatem formele din congelator și le umplem pe trei sferturi cu aluatul lava cake. Acoperim formele cu folie de aluminiu și le introducem din nou în congelator pentru o oră.
- În momentul în care dorim să le pregătim, scoatem formele din congelator, eliminăm folia de aluminiu și le coacem în cuptorul preîncălzit la 220°C pentru 12 minute, nu mai mult.
- La început se vor coace marginile și apoi, treptat, se va coace și centrul. Când toată suprafața vulcanului de ciocolată este lucioasă, atunci este gata.
- Scoatem formele din cuptor, le lăsăm cca 5 minute să se răcească în formă, apoi le răsturnăm pe farfurii individuale.
- Putem servi aceste minunate lava cake alături de înghețată, sosuri de fructe sau simple, pudrate cu zahăr vanilat.

BUDINCĂ ENGLEZESCĂ

Dăniloia Daria - V A



Ingrediente:

600 g de amestec de fructe de vară (zmeură, afine, coacăze roșii, capșuni feliate)
2 piersici coapte sau nectarine curățate de sâmburi și tăiate cubulețe
3 linguri de zahăr(după gust)
150 ml de suc de coacăze
8 felii subțiri de pâine albă, circa 200 g în total, preferabil veche de 1–2 zile

Mod de preparare:

Se zdrobesc individual diferitele tipuri de fructe. Se pun toate fructele într-un castron mare împreună cu zahărul și sucul de coacăze; se amestecă bine.

Se taie coaja feliilor de pâine, iar miezul se taie fâșii sau triunghiuri. Se aranjează bucățile de miez ca să acopere uniform fundul și marginile unei cratițe de 1 litru, păstrând deoparte o cantitate suficientă pentru topping. Se umplu cu grijă orice găuri, folosind bucățile de miez.

Se pun deoparte 3–4 linguri de suc de la amestecul de fructe, apoi se toarnă cu grijă amestecul în cratița căptușită cu miez de pâine. Se așază peste fructe feliile puse deoparte. Se acoperă cu o farfurie care se potrivește bine între marginile cratiței, așezând-o direct pe pâine, după care se plasează o greutate deasupra, cum ar fi o cutie de conserve. Se pune cratița în frigider și se racește 8 ore, sau peste noapte.

Pentru a servi budinca, se răstoarnă cu grijă pe un platou. Se folosește sucul de fructe pus deoparte ca să se toarne peste părțile de pâine care nu s-au colorat încă. Se servește cu smântână, opțional.

HUMMUS SIMPLU

Chirica Daria-Maria - V C



Ingrediente:

- 1 conservă de naut de 800g, scurs și clătit
- sucul de la jumătate de lămâie
- 3 Linguri tahini
- 3-4 căței de usturoi, pisați
- 2-3 Linguri ulei de măsline extravirgin
- sare, după gust

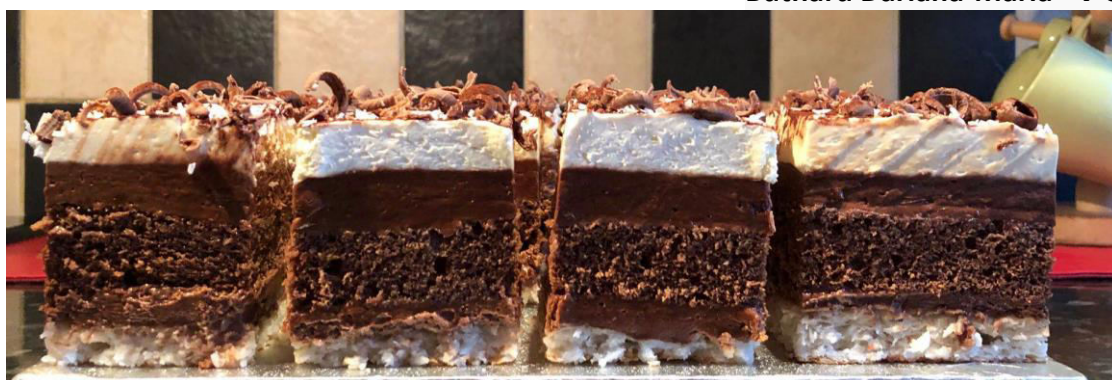
- opțional: semințe de susan, boia dulce, pătrunjel proaspăt tocat, 1-2 Linguri de ceapa roșie marunțită etc.

Mod de preparare:

1. Adaugă toate ingredientele în robotul de bucătărie. Lasă-l pe viteza maximă până se formează o pastă cremoasă. Reglează textura hummusului adăuga
2. ând puțină apă, dacă este cazul.
3. Decorează cu semințe de susan crude sau orice alte semințe/verdețuri.
4. Merge de minune servit cu lipie caldă!

PRAJITURĂ EXCELENTĂ

Butnaru Dariana-Maria - V C



Ingrediente:

Ciocolata rasa pentru ornat

Blatul:

5 oua
5 linguri zahar
3 linguri faina
2 linguri cacao
1/2 plic praf de copt

Bezeaua:

6 albusuri de oua
100 de grame zahar

Crema :

6 galbenusuri de ou
100 de grame zahar
250 de grame margarina

Mod de preparare:

Pentru blat:

Se separa albusurile de galbenururi

Albusurile se bat spuma, dupa care se adauga zaharul si se bat în continuare cu mixerul pana se obține o bezea.

Galbenusurile se adauga peste bezea, impreuna cu faina, cacaoa și praful de copt.

Compozitia se coace în tava tapetata cu hartie de copt, la 175 grade timp de 20 de minute

Pentru bezea:

Albusurile se bat spuma.

Se adauga zaharul și se bat în continuare pana se obtine bezeaua tare.

Pentru crema:

Galbenusurile se freaca cu zaharul pe baie de apa pana se obtine o crema groasa.

Se lasa sa se raceasca și se adauga margarina, la tempetatura camerei.

Se mixeaza foarte bine.

Peste blatul scos din cuptor se adauga bezeaua, se intinde uniform pe toata suprafata și secoace la 150 de grade timp de 20 de minute, pana sa intareste bezeaua

Se scoate din cuptor, se lasa sa se raceasca, dupa care se intinde crema peste bezea.

Deasupra se pune ciocolata rasa.

GATA !!!Prajitura este gata....

BRIOȘE

Cobjuc Ioana-Alexandra - V C



Ingrediente:

- 3 ouă
- 150gr zahăr
- 100gr unt (topit) 80-82% grăsime
- 80ml lapte
- 240gr făină
- 1 plic zahăr vanilat
- 1 plic esență lamâie
- 1 plic praf de copt
- 1 praf de sare

Mod de preparare:

Se bat ouăle cu zahărul, zahărul vanilat și esența pentru 4-5 min. (cu mixer-ul). Se adaugă untul topit și laptele, se mai bat 2-3 min. Până se omogenizează. Se adaugă făina și praful de copt și se bat la viteză mică. În compoziție se pot adăuga (la final) dupa preferințe.. bucățele de ciocolată/biscuiți (ex. Oreo), creme sau gemuri.

Când se folosesc creme sau gemuri, în formele de brioșe se adaugă o lingură de compoziție, după care gem/crema și o alta lingură de compoziție.

Se coace în cuptorul preîncălzit la 170 de grade celsius timp de aproximativ 15-20 de minute.

ENGLISH PUDDING

Murgu Daria-Denisa - V A



Ingrediente:

180 g curmale fara sâmburi
250 ml apa
1/2 lingurița bicarbonat
50 g unt
150 g faina
2 oua
70 g zahar pudra
o lingurița praf de copt

Pentru sos:

100 g unt
150 g zahar brun
200 ml smântâna
fructe după plac

Mod de preparare:

Curmalele se taie cât mai marunt, se presara cu bicarbonat și se toarna peste acestea apa fiarta. Se lasa sa se umfle.

Între timp, untul moale se freaca cu zaharul, se adauga ouale, pe rând, sarea, faina și praful de copt. După completa omogenizare se amesteca și curmalele. Se unge cu unt o forma mare sau mai multe individuale și se toarna amestecul. Se da la cuptor pentru 35 de minute.

Pentru sos, se pun la fiert untul, zaharul și smântâna și se lasă pe foc mic până ce amestecul se îngroașă și se caramelizează ușor.

SUFLEU DE BRÂNZĂ CU ALBUȘ

Murgu Daria-Denisa - V A



Ingrediente:

8 albușuri
8 linguri zahăr
o linguriță unt
o lingură marmeladă

Mod de preparare:

Se bat spumă albușurile. Se adaugă încet zahărul pisat și se bate până se întărește bine. Se unge o formă cu unt, se întinde pe fund marmeladă de caise sau dulceață, se toarnă deasupra albușul, se netezește cu lama cuțitului, apoi se crestează deasupra și se dă la cuptor trei sferturi până la o oră, la foc potrivit, ca să crească frumos. Se servește însă îndată ce s-a scos de la cuptor, altfel se lasă.

FRIKADELLER (DANEMARCA)

Cogianu Laurențiu - V A



Ingrediente:

Pentru chiftelute

- 1 felie de pâine
- 185 ml lapte
- 230 g carne de vită tocată
- 300 g carne de porc tocată
- 3 linguri de făină
- 2 ouă
- 1 și 1/2 linguriță de sare
- 1/4 linguriță piper
- 2-3 cepe verzi tocate
- 2-3 căței de usturoi tocați
- 1/4 linguriță nucșoară
- 1/2 linguriță de salvie
- ulei de măsline
- unt

Pentru sos

- 3 linguri de făină
- 180 g smântână pentru gătit
- sare și piper
- 1 lingură sos de roșii

Mod de preparare:

Înmoaie pâinea în puțin lapte. Combină într-un vas carnea de porc, cea de vită și ceapa tocată mărunt (dacă nu ai cepe verzi poți înlocui cu 1 mare galbenă). Adaugă pâinea, făina, ouăle bătute, condimentele și restul de lapte. Amestecă cu mâinile bine. Formează chiftelutele mici și rotunde.

Topește la foc mic un pic de unt într-o tigaie mare. Prăjește chiftelutele, în serii, până se pătrund, la foc mediu spre mare – circa 3-5 minute pe fiecare parte.

Între timp fă sosul.

Toarnă niște sos lăsat de chiftelutele din tigaie într-o crăticioară medie, adaugă-i făina și jumătate de linguriță de unt. Adaugă treptat smântâna pentru gătit (sau lapte), amestecând continuu. Când se omogenizează, adaugă sosul de roșii, sare și piper după gust. Dă de pe foc după 2-3 minute.

PASTE CU PIEPT DE PUI ȘI SOS ALB

Șoldan Daria-Mihaela - V C



Ingrediente:

- piept de pui 500g
- paste (penne) 500g
- smântână 500g
- ceapa 1 buc (marisoara)
- 2 gălbenușuri
- sare și piper după gust

Mod de preparare:

Se pun pastele la fiert pentru 10-15min.

Între timp se călește ceapa, se pune apoi pieptul de pui, se condimentează cu sare și piper și se lasă la foc mic până ce pieptul de pui se gătește.

Pregătim smântâna punând cele 3 gălbenușuri în ea, se amesteca bine până se omogenizează.

Când pieptul de pui s-a făcut se pune smântâna peste și se amestecă ușor. Toată compoziția rezultată se amestecă cu pastele. Radem puțin cașcaval peste preparat.

PAPANAȘI PRĂJIȚI, CU DULCEAȚĂ ȘI SMÂNTÂNĂ

Budeanu Rareș-Ioan - V C



Ingrediente:

- 250 g branza de vaci
- 3 linguri faina
- 1 ou
- 1 lingurita bicarbonat de sodiu
- 1 lingurita otet
- 1 ulei pentru prajit
- 300 ml smantana
- 1 ceasca gem dupa gust

Mod de preparare:

1. Oul se bate bine într-un castron. Adaugă peste bicarbonatul stins în prelabil cu o linguriță de oțet.
 2. Adaugă brânza de vaci și amestecă bine. Apoi adaugă făina treptat până se încorporează toată, amestecând cu mâna.
 3. Din aluatul rezultat modelează un fel de gogoșele cu gaură la mijloc și un număr egal de biluțe din aceeași cocă.
 4. Într-o tigaie adâncă și mare care nu lipește, pune ulei la încins. Pune la prăjit atât gogoșelele, cât și biluțele, până se rumenesc frumos pe fiecare parte.
- Se scot pe un șervet de hârtie să se scurgă, apoi se ornează cu smântână și gem.

CHIFTELUȚE DE LEGUME

Vultur Ilinca - V A



Ingrediente:

- 3 morcovi
- 2 radacini patrunjel
- ½ telina
- 2 cartofi
- 1 ou
- 2 linguri faina
- O mana de patrunjel verde tocat și una de menta proaspata
- Sare și piper, dupa gust

Mod de preparare:

1. Morcovii, patrunjelul și telina musai sa vina dintr-o oala de supa de pui ori gaina grasa de casa.
2. Cartofii, suparati, fierb separat, în coaja, apoi vin și ei curatati.
3. Verdeata o tocam marunt.
4. Dam pe razatoarea mare toate legumele, adaugam apoi restul de ingrediente și framantam frumos cu manuta.
5. Frigem în ulei chiftele formate cu doua linguri, pana devin rumene și frumoase, apoi le scurgem pe un prosop de hartie. Daca suntem binevoitori, adaugam și putin ulei de masline aromat cu rozmarin ori ardei iute în cel pentru prajitul chiftelutelor. Scoatem din frigider un sos bun de iaurt grecesc parfumat cu un catel de usturoi și dam gata o tura buna de chiftele de legume.

ASTARPUNGAR SAU LOVE BALLS DE ISLANDA

Butnariu Octavian - Gabriel - V C



Ingrediente:

- 2 cani faina
- ½ cana zahar alb
- 2 lingurite bune de praf de copt (secretul care le face sa sa umfle in pene in ceunul cu ulei)
- 1 lingurita esenta de vanilie
- 1 ou
- ¾ cana lapte
- Stafide (2 maini bune, daca vreti)
- Ulei pentru prajit in ceun

Mod de preparare:

1. Amestecam ingredientele uscate, apoi le adaugam pe restul: oul, vanilia si laptele.
2. La final adaugam stafidele.
3. Va fi un aluat gumat, lipicios si ciudat, dar asta e esenta lui.
4. Cand uleiul s-a incins, incepem sa adaugam gogosile, folosind 2 lingurite, trecand aluatul dintr-una intr-alta, ajutandu-ne sa formam bilute de aluat. Cand incepem sa adaugam gogosile, focul il lasam la minim. Prajim love balls de Islanda pana cand devin aramii, verificand cate una sa vedem daca s-au copt in interior. Daca vreti le puteti pudra cu zahar vanilat..

CHEESECAKE CU BANANE

Macovei Ana-Denisa - V C



Ingrediente:

1. 250g biscuiti
2. 100g unt
3. 450g crema de branza
4. 3-4 banane coapte
5. 250ml smantana pentru frisca

6. zeama de la o lamaie

7. 1-2 linguri zahar

Mod de preparare:

1. Se piseaza biscuitii marunt si se amesteca cu untul topit. Se preseaza compozitia obtinuta intr-o tava de tort cu peretii detasabili, care se pune la frigider pentru 30 de minute.

2. Se bate crema de branza cu bananele zdrobite, apoi se adauga smantana si zeama de lamaie.

3. Se pune compozitia obtinuta in tava si se pune la frigider, acoperita, pentru inca 3-4 ore.

-Serveste Cheesecake-ul ornat cu frisca si decoreaza-l cu banane,apoi pudreaza-l cu cacao

Sfat util: Pentru a prevenii oxidarea bananelor cu care se lucreaza, se pun felile in zeama de lamaie ramasa pentru 1 minut.

MANCARE CHINEZEASCA CU PUI SI LEGUME

Topoliceanu Ecaterina-Gabriela - V B



Ingrediente:

- 500 g piept de pui
- 1 lingurita otet de vin
- 4 linguri sos de soia
- putina sare
- 2 lingurite de amidon
- 2 morcovi
- 1 ardei gras galben
- 1 ardei gras rosu
- 1 ceapa rosie
- 2 catei de usturoi
- 2-3 linguri ulei pentru gatit

Mod de preparare:

Pieptul de pui l-am taiat fasi. Am pus fasiile intr-o caserola si am adaugat peste ele otetul de vin, 2 linguri sos de soia, sare si amidonul. Am amestecat si am lasat carnea la marinat, la rece, 20 de minute, timp in care m-am ocupat de legume.

Morcovii si ardeii se taie bastonase subtiri. Ca sunt mai scurte sau mai lungi, vedeti voi in functie de legume.

Ceapa am taiat-o solzisori, iar usturoiul l-am tocat marunt.

Într-un wok am incins cateva linguri de ulei si am prajit fasiile de pui pana s-au rumenit putin. Le-am scos pe o farfurie si am adaugat legumele in tigaie. Le-am calit 1-2 minute, cat sa se inmoaie putin, dar sa iti pastreze forma. Am adaugat puiul peste legume impreuna cu 4 linguri de apa si 2 linguri sos de soia.

Am lasat mancarea pe foc inca vreo 2 minute, apoi am oprit focul. Mancarea chinezeasca cu pui si legume este gata!

Merge perfect cu orez fiert simplu sau cu paste de orez.

CILBIR (Turcia)

Roșu David-Liviu- VC



Ingrediente:

- 4 ouă
- 2 căței de usturoi
- 350 g iaurt gras
- 4 linguri unt
- 1/2 linguriță paprika
- 1/8 linguriță turmeric
- 1/2 linguriță tahini
- puțin chili piper cayenne
- sare după gust
- 1 lingură oțet alb
- câteva fire de pătrunjel mărunțit fin (opțional)

Mod de preparare:

Pisează usturoiul și freacă-l un pic cu sare până devine păstos (ca pentru mujdei). Adaugă iaurt și tahini, amestecă și lasă deoparte, într-un bol mare și lat. Lasă mixtura să se "așeze".

Într-o crăticioară medie, topește la foc mic untul, adaugă paprika, turmeric, cayenne și un praf de sare. Amestecă ușor și, când untul începe să sfârâie, dă de pe foc. Toarnă untul aromatizat printr-o sită fină într-un bol mic și ține-l la cald. (Nu e obligatoriu să folosești sita, e o alegere pur estetică).

Să trecem la poșat ouăle. Umpleți o cratiță înaltă (de peste 2 L) cu apă, un praf de sare și oțetul menționat mai sus. Adu la fierbere. Între timp, sparge ouăle în boluri separate. Când apa începe să fiarbă, oprește focul. Toarnă ușor, pe rând, ouăle în apa fierbinte. Nu se lasă mai mult de 2-3 minute (cu capacul pus): doar albușul trebuie să se coaguleze, gălbenușul trebuie să rămână moale. Când se face un ou, se scoate cu spumiera pe un șervețel de hârtie ca să se scurgă de apă și se trece la următorul.

Se pun ouăle peste mixtura de iaurt, ușor să nu se spargă gălbenușurile. Toarnă pe deasupra untul topit aromatizat (pe care sper că l-ai ținut la cald până acum) și decorează cu pătrunjelul mărunțit. Poți presăra pe deasupra extra condimente, după bunul plac: fulgi de chilli, sare, usturoi, mentă și chiar și coriandru.

LINZER TORTE DE AUSTRIA

Buzdugan Mihnea-Andrei - V A



Ingrediente:

350-400 g faina

250 g zahar

250 g migdale macinate ori alune de padure

2 lingurite scortisoara

1 varf de cutit cuisoare macinate

Coaja rasa de la o lamaie

Zeama de lamaie, cam 2-3 linguri

Galbenusurile de la 6 oua fierte tari

1 ou crud

250 g unt

Gem de caise, cam un borcan, cat sa fie un strat potrivit uns pe blat

Fulgi de migdale

Zahar praf

Mod de preparare:

1. Macinam fin migdalele, apoi le amestecam cu faina si zaharul, plus scortisoara si cuisoarele macinate.

2. Fierbem bine 6 oua, apoi radem fin galbenusurile lor peste faina, la fel si coaja de lamaie.

3. Toate acestea fiind amestecate, incepem sa adaugam restul de ingrediente: un ou batut, untul moale bucatele si zeama de lamaie. Framantam un aluat care va fi destul de dificil de manevrat, caci va fi cam sfaramicios.

4. Intindem in tava tapetata cu ulei si faina o foaie cam de 1 deget grosime, apoi o ungem cu gem de caise, piersici ori coacaze rosii.

5. Din restul de aluat modelam un grilaj, care cat de priceput e. Unim bine capetele fasiilor de marginea discului din tava. Pe marginea asta presaram apoi fulgi de caise si dam tava la cuptorul preincalzit la 180-185 de grade Celsius cam 1 ora, pana e facut si aluatul de jos.

6. Cand prajitura e racita o pudram cu zahar si o servim frumos langa o ceasca de ciocolată ...

PRAJITURA CU BEZEA

Balașca Elena-Teodora - V B



Ingrediente:

- 250 gr. unt
- 600 gr. zahar
- 6 oua
- 1 ceasca lapte
- 1 lingurita amoniac
- esenta rom
- 2linguri cacao
- 300 gr faina
- 1 kg mere
- ciocolată (cu lapte sau amaruie)

Mod de preparare:

Se freaca untul cu 300 gr zahar, galbenusurile, laptele, amoniacul, esenta si faina. Se unge o tava cu unt si se tapeteaza cu faina si se pune coca. Cand se intareste putin se scoate din cuptor si se pun merele rase, peste mere punem albusurile batute spuma cu 300 gr zahar si se da la cuptor. Cand s-a intarit bezeaua se scoate si se rade ciocolata peste.

COTTAGE PIE

Scurtu Matei Cosmin - V C



Ingrediente pentru 6 portii:

- 250 g carne tocata de porc
- 250 g carne tocata de vita
- 1 ceapa mare alba
- 2 morcovi
- 1 pastarnac
- 1 cana mazare
- 1 cana bulion
- 1 lingura buna de faina

Piper si sare
1 foaie dafin
Un praf cimbru
2-3 linguri ulei
4 cartofi
½ pachet unt

Mod de preparare:

1. Pentru inceput, tocam marunt ceapa si dam pe razatoarea mare morcovii si pastarnacul. Punem toate astea la calit in putin ulei, cam 10 minute, pana se inmoaie bine toate legumele.
2. Adaugam carnea tocata cand legumele se inmoaie si o prajim cam 15 minute, pana isi schimba bine culoarea.
3. Pudram tocana cu faina, o prajim putin, apoi adaugam mazarea si bulionul, sare si piper plus o foaie de dafin si restul de mirodenii. Fierbem sosul cam 30 de minute pana e facuta carnea, amestecand des, sa nu se prinda, ca doar are faina si se va ingrosa.
4. Intre timp fierbem patru cartofi mari in apa cu sare, fara coaja, dupa care pregatim un piure cu unt, simplu si cremos, in sa ferm.
5. Incalzim cuptorul si montam tarta intr-un vas termorezistent: intindem sosul consistent in tava, apoi ii punem plapuma de piure de cartofi. Stropim cottage pie-ul cu putin unt topit si dam totul la cuptor cam 25-30 de minute, pana se rumeneste usor.

ŞTRUDEL CU MERE (Austria)

Paraschiv Carla-Maria - V B



Ingrediente:

- 300 gr făina
- 50 ml ulei
- 100 gr zahăr
- 50 gr unt
- 6 mere
- stafide
- scorţişoara
- zahăr farin
- apa

Mod de preparare:

Se pune făina intr-un vas. Se face o adancitura în mijloc și se toarna uleiul. Se incepe frământarea, adauganduse apa călduță, astfel incat sa se obțină o coca elastic ușor de intins.

Se curata merele și se taie cubulete. Se încinge untul, se pun merele, zahărul, stafidele și o lingurița de scorțișoara. Se lasă pe foc mic până scad.

Se întinde o foaie foarte subtire din aluat și se pune amestecul de mere. Se ruleaza cu grija și se pune în tava unsa cu unt. Se coace 30 minute la foc moderat.

Se taie și se pudrează cu zahăr farin.

FURSECURI CU FRUCTE DE PADURE

Paraschiv Carla-Maria - V B



Ingrediente:

- 350 grame de fructe de padure
- 2 oua
- 150 grame zahar alb
- 150 grame zahar brun
- 200 grame de unt
- 450 grame de faina
- 1 plic de praf de copt
- un praf de sare
- o fiola de esenta de vanilie

Mod de preparare:

1. mixam ouale
2. adaugam incet zaharul alb si brun,praful de sare si esenta de vanilie
3. amestecam incet
4. intr-un alt bol amestecam faina cu praful de copt
5. punem untul topit alaturi de cele doua compozitii
6. amestecam
7. punem la rece aproximativ o ora
8. dupa o ora o scoatem si ii facem forme jucause
9. la final o punem la cuptor pentru 20-25 minute

BAVAREZĂ DE CĂPȘUNE

Perju-Davidescu Theodor - V C



Ingrediente:

- 6 foi gelatină
- 500g căpșune,
- o lămâie
- 400 ml frișca lichidă
- 220 g zahăr

Mod de preparare:

1. Se pun foile de gelatină în apă rece să se inmoaie și, între timp, se spală și se curăța căpșunile de codițe.
2. Se mixează căpșunile tăiate cu sucul de lămâie și apoi se adaugă zahărul. Apoi, amestecul de căpșune se omogenizează cu gelatina scursă de apă în exces. Se pune pe foc și se amestecă pentru a topi gelatina. Se ține maximum 5 minute și apoi se lasă să se răcească.
3. Se bate frișca. Când compoziția de căpșune s-a răcit bine și chiar începe să se închege, se amestecă ușor cu frișcă.
4. Se repartizează în forme și se lasă la rece pentru 6 ore.

PRĂJITURĂ DE CASĂ BOEMA

Perju-Davidescu Theodor - V C



Ingrediente:

Pentru blat:

- 4 ouă
- 8 linguri făină
- 8 linguri zahăr
- sare
- 3 linguri apă

Pentru sirop:

- 3 linguri zahăr
- 200 ml apă

Pentru crema 1:

- 1 ou
- 5 linguri zahăr
- 3 linguri cappuccino
- 300 grame unt

Pentru crema 2:

- 200 ml frișcă

Pentru ornat:

- 100 grame ciocolată pentru ornat

Mod de preparare:

1. Pentru blat, batem albușurile cu ajutorul unui mixer. Adăugăm zahărul, gălbenușurile, făina, pudra de cacao și îl amestecăm foarte bine. Turnăm aluatul într-o tavă acoperită cu hârtie de copt. Coacem la temperatura de 175 de grade, timp de 30 de minute.

2. Pentru cremă, batem oul spumă. Adăugăm zahărul, nessler, cappuccino iar la final, untul. Amestecăm bine și punem compoziția la încălzit pe foc mic. După ce am obținut o cremă densă și omogenă, luăm vasul de pe foc.

3. După ce s-a răcit, însiropăm blatul pe urmări. Tapetăm cu crema pregătită anterior. Pe deasupra, adăugăm un strat de frișcă iar la final decorăm cu ciocolată de menaj. Punem prăjitura la frigider pentru câteva ore.

BACLAVA (Turcia)



Cogianu Laurențiu - V A

Ingrediente:

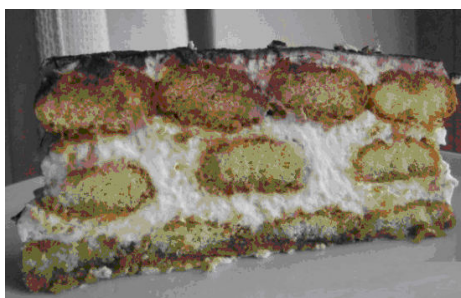
- foi de placinta
- nucă măcinată
- zahăr
- scorțișoară
- lămâie
- miere de albine
- esența de rom
- unt

Mod de preparare:

Se iau foile de placinta, se pun una cate una și se ung cu unt topit. Se pun două foi una peste alta, se presara nucă măcinată care în prealabil a fost amestecată cu zahăr și scorțișoara după care se ruleaza apoi se taie bastonase de 5, 6 cm. Se așează în tava unsa cu unt una după alta până când se umple tava. Apoi se unge cu untul topit ramas și se baga la cuptorul încins și se lasă circ a 25-30 de minute. Între timp se face sirop din apa, esența de rom, zeama de la o lămâie și zahăr. Când baclavaua este gata se pune siropul deasupra, se lasă o seara iar după se pune și mierea de albine.

TIRAMISU (Italia)

Pavel Yanis - Paraschiv - V A



Ingrediente:

Mascarpone 500 g
Frișcă lichidă 400 ml
Zahăr 150 g
Miere de albine 2 linguri
Esența de rom o lingură
Pișcoturi 1 pachet și jumate
Cacao 2 linguri pentru decor
Cafea decofeinizată 250 ml

Mod de preparare:

1. Se face o cafea tare și se lasă la răcit.
2. Mascarpone se bate bine cu zahărul și esența de rom.
3. Frișca se bate cu mierea de albine, apoi se adaugă crema mascarpone și se mixează.
4. Într-o tava așezăm un strat de pișcoturi înmuiate în cafea.
5. Adaugăm jumătate de cremă, apoi alt strat de pișcoturi însirocate și restul de cremă.
6. Ornăm cu cacao și dăm la rece pentru 1 oră.

LANGOȘI – REȚETA TRADIȚIONALĂ

Dascălu Alexandru Ionuț - V C



Ingrediente:

Pentru aluat:

- 250 g făina
- 150 ml apa calduta
- 1/2 bucata cub de drojdie proaspata
- 1 praf sare
- 2 linguri zahar
- 2 cani ulei

Pentru umplutura

- 200 g branza sarata sau alte umpluturi la alegere

Mod de preparare:

Dizolvă într-un castron drojdia și se amestecă cu apă călduță, sare și zahăr. Aducă făina și se frământă bine.

Pune aluatul frământat într-un vas uns cu ulei, acoperă cu o cârpă. Lasă la cald, ferit de curent, să crească, circa 30 de minute.

Pune ulei la încins într-o tigaie și desfă cu o lingură, sau cu mâna, bucăți de aluat crescut.

Se aplatizează (turtesc) bucățile de aluat și, dacă nu le vrei simple, pune umplutura (de brânză, brânză cu verdețuri, stafide, fructe, gem, etc.).

Lipește marginile, ca într-un plic și pune în uleiul încins, la prăjit, circa 2 minute pe fiecare parte, până devin aurii.

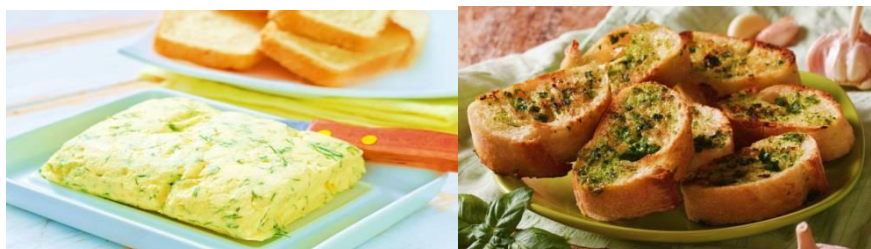
Se scot langoșile pe prosoape de hârtie și se lasă la scurs. Pudrează cu zahăr sau scorțișoară, după gust. Se servesc calde.

UNT DE USTUROI

Dascălu Alexandru Ionuț - V C

Ingrediente:

- 250 g unt
- 1 capățâna mare de usturoi
- 1 ceapa mica
- 1/2 lingurita ulei
- 1 legatura patrunjel
- piper



Metodă de preparare:

1. Se lasa untul sa se înmoaie la temperatura camerei, iar usturoiul se curăță, se taie pe din doua si se scoate germenul de la mijloc.
2. Apoi, usturoiul se pune într-o strecuratoare de metal care se asaza pe o oala cu apa pe aragaz. Se lasa 5 minute din momentul în care fierbe apa si apoi se dau deoparte.
3. În robotul mixerului se pune untul moale si taiat cubulețe, se adauga ceapa, usturoiul si piperul. Se mixeaza întâi o tura-doua si apoi se adauga uleiul care ajuta la mixare.
4. Se pune si patrunjelul si se mixeaza pentru a obține o pasta fina. Se pune în borcan si se pastreaza la frigider 24 de ore sau la congelator pentru mai mult timp.

CREMĂ CATALANĂ

Dascălu Alexandru Ionuț - V C



Ingrediente:

- coaja rasă de la o portocală
- 1 lingurita pudră scorțișoară
- 1 lingurita extract de vanilie
- 50 g zahăr
- 4 gălbenușuri
- 500 ml smântână
- 1 lingura vin dulce

Mod de preparare:

1. Pune la încălzit smântâna cu vanilia, scorțișoara și coaja de portocală. Gălbenușurile se freacă bine cu zahărul până se albesc, apoi se adaugă vinul.
2. Toarnă o treime din smântâna încălzită peste gălbenușuri, amestecând continuu cu un tel. Apoi se toarnă și cealaltă parte, amestecând încet pentru a omogeniza. Se strecoară compoziția, apoi se pune în forme.
3. Aază formele pe tava de la cuptor, se toarnă apa fierbinte printre ele pentru a se coace mai repede și se dau la cuptor.
4. Se coc 35 minute la 110°C, apoi se răcesc câteva ore. La servire se presară zahăr, apoi se flambează cu alcool pentru a crea o crustă de caramel deasupra cremei.

RULADĂ DE CURCAN

Mocanu Daria-Maria - V A



Ingrediente:

- 600 g piept de curcan
- 2-3 linguri ulei
- sare
- piper măcinat

cimbru
boia dulce și iute
Pentru umplutură
4 ouă
1 legatura mărar
1 legatura ceapă
100 g cașcaval
6 felii bacon
50 g unt
3-4 linguri pesmet
3-4 linguri parmezan

Mod de preparare:

1. Se taie pieptul de curcan în așa fel încât să se poată rula, apoi se bate cu ciocanul de șnițele pentru a se frăgezi, se unge cu ulei, se condimentează cu sare, piper, cimbru, boia dulce și iute, se rulează și se lasă la rece.
2. Separat, se taie ceapa rondele, se călește cu baconul și apoi se adaugă ouăle amestecate cu cașcavalul și mărarul tocat mărunt.
3. Omleta se prăjește ca o clătită. Se scoate pieptul de curcan de la rece se întinde, se pune omleta și se rulează.
4. Untul se freacă cu parmezanul și cu pesmetul și se întinde pe toată suprafața ruladei. Se bagă în cuptorul încins și se lasă să se rumenească. Se servește cu garnitură de acritură sau cu salate.

AMANDINA

Mocanu Daria-Maria - V A



Prăjitura are patru componente, care trebuie preparate separat: blatul, crema de cacao, siropul de trampat și glazura fondant de cacao.

Ingrediente și mod de preparare:

Pentru aluat, veți avea nevoie de 7 gălbenușuri și 7 albușuri, 170 g de zahăr tos, un praf de sare, 60 g de sirop de zahăr ars (păstrați o lingură pentru glazură), 260 g de făină albă, 60 g de apă rece, 10 g de ulei de floarea soarelui și 15 g de cacao (opțional).

Începeți cu siropul de zahăr ars, care se pune în aluat. Nu uitați să păstrați o lingură pentru glazură!

Apoi se separă gălbenușurile de albușuri și se pun în două boluri mari. Puneți 115 g de zahăr peste gălbenușuri și cealaltă 55 g peste albușuri. Se amestecă gălbenușurile cu zahărul, apoi se adaugă 60 g de apă rece și siropul. Se amestecă totul și se adaugă aproximativ 75 g de făină. (Acum puteți pune cacaoa dacă doriți.) Albușurile trebuie bătute și apoi adăugate la gălbenușuri. Apoi, se pune restul de făină, precum și uleiul. Se amestecă compoziția cu grijă pentru a rămâne pufoasă. Se coace blatul la 180 ° C timp de 30-40 de minute și când este rece, se taie în trei felii.

Acum, pentru **siropul de trampat**, aveți nevoie de 300 g de zahăr tos, 250 g de apă, coaja de la o lămâie și 30 g de esență de rom. Fierbeți apa cu zahărul timp de 10 minute și apoi adăugați coaja de lămâie. Atunci când este rece, puneți și esența de rom.

Pentru crema de cacao, veți avea nevoie de 250 g de fondant, 250 g de unt (80% grăsime), 50 g de unt topit, 30 g de cacao, un pliculeț de zahăr vanilat și câțiva stropi de esență de rom. Veți începe prin topirea fondantului într-o oală, după care îl lăsați să se răcească. Într-un alt vas, se topesc 50 g de unt și se presară cacao peste el cât este fierbinte. Când s-a răcit, se adaugă esența de rom și zahărul vanilat. Celelalte 250 g de unt trebuie mixate până se înmoaie și fondantul răcit încorporat treptat în el.

Acum, puteți începe să asamblați prăjitura. Luați prima felie de blat, o puneți pe un platou și o însiropați cu 1/3 din sirop. Apoi, întindeți ½ din crema de cacao. Repetați acțiunea până când toate straturile sunt la locul lor și apoi puneți prăjitura la frigider. Odată ce crema de cacao s-a întărit, puteți tăia prăjitura în 20 de pătrate de câte 5 cm.

Și, pentru nota finală: **glazură fondant de cacao**. Topiți 350 g de fondant și cerneți 15 g de cacao peste el cât este cald. Amestecați crema pe foc și dacă devine prea groasă, adăugați puțină apă. În sfârșit, puneți lingura de sirop pe care ați păstrat-o mai devreme și glazura este gata să fie turnată peste cele 20 de bucăți de prăjitură!

BACLAVA TURCEASCA

David Ilinca - V C



Ingrediente:

500gr. foi de placintă, 150gr. unt topit, 500gr. nuci curățite.

Siropul: două pahare cu apă, 500gr, zahăr și 4 zahăr vanilat.

Mod de preparare:

Se face un aluat de placintă și se întinde foaia foarte subțire. După ce s-a uscat, se taie în bucăți de mărimea tăvii în care le vom coace, se unge tava cu unt, se așează 3-4 foi stropite între ele cu unt, se presară un strat subțire de nuci tocate, se pune o foaie de aluat, se stropește cu unt și iarăși se presară nuci. Se repetă până am terminat toate foile, rezervând pentru a așeza apoi deasupra, 3-4 foi frumoase, pe care le ungem între ele cu unt. Se înmoaie un cuțit în unt fierbinte și se taie plăcinta în lung și în lat, formând dreptunghiuri de vreo 5/7 cm. Se toarnă în lungul tăieturilor, cât și pe margini, câteva linguri de unt topit care să pătrundă până la fund. Se dă la cuptor la foc foarte moale, ținându-se cam o oră, iar când începe să se rumenească, se toarnă deasupra un sirop făcut din zahăr, apă și vanilie. Se mai lasă la cuptor câteva minute, până ce a pătruns tot siropul. Se scot bclavalele pe o farfurie și se mai toarnă deasupra puțin sirop. Sunt mai gustoase când sunt pregătite cu o zi sau două înainte de a fi servite.

GULAŞ (Ungaria)

Țurcanu Diana-Elena - V A



Ingrediente:

1 kg carne de vita (manzat sau vitel)
50 g untura sau ulei
3 cepe rosii
5-6 cartofi de marime medie
4-5 morcovi
½ telina mare (optional)
1 rosie mare
1 ardei gras
frunze de telina
frunze de patrunjel
5-6 catei de usturoi
sare, piper, paprica, chimen

Mod de preparare:

Carnea de vita se portioneaza, se taie cubulete.

Intr-un vas mare (ceaun, oala) – eu am folosit un wok – se incinge untura sau uleiul, se adauga ceapa tocata marunt si se caleste usor, fara sa o prajim.

Se adauga carnea si se prajeste pe toate partile cate un pic, apoi se adauga condimentele. Nu trebuie sa faceti economie cu paprica, la 1 kg de carne eu am pus 3 linguri mari.

Se mai amesteca un pic si apoi se dilueaza cu un pic de apa. Mare atentie la paprica (boia) sa nu se arda pentru ca isi pierde culoarea frumoasa, se face maro si devine amara. Se lasa cub capac circa doua ore, adaugand cate o cana de apa de fiecare data cand se evapora. Cel mai bine sa inchodeti oala cu un capac si sa o gatiti la foc mediu spre mic.

Pana fierbe carnea pentru gulas se curata zarzaturile si cartofii. Ele se pun mai tarziu in oala pentru ca se gatesc mult mai repede decat carnea. Rosia se opareste 20 de secunde in apa fierbinte si apoi se decojeste, se taie cubulete si se adauga la gulas. Usturoiul se da prin presa sau se toaca marunt si se adauga si el. Toate zarzaturile se adauga la acest gulas unguresc si se completeaza cu apa pana sus, lasand la foc mic de tot inca circa 30-40 de minute.

Aceste galuscute de faina sunt foarte practice pentru ca se pot pastra in saculeti de panza sau in cutii de carton. Puteti face si un aluat mai moale (punand si cele 2 linguri de apa din reteta) si sa preparati niste galuste mai moi pe care sa le rupeti cu lingura.

Se adauga si galuscutele csipetke. Gulasul se mai fierbe cu csipetke circa 15 minute, dupa care se lasa capacul pe oala si se lasa la odihnit 20-30 de minute. Inainte de servire se mai presara niste patrunjel verde maruntit.

Ce minunatie, ce aroma, ce culoare. Acest gulas unguresc traditional este o mancare cu mult sos, ca o supa mai groasa. Carnea este frageda si succulenta iar sosul este picant si aromat. Se serveste presarat cu frunza de patrunjel verde si cu smantana.

CHEESECAKE CU JELEU DE CAISE/ FARA COACERE

Strîmbu Mark - V C

Ingrediente:

- 300 gr biscuiți
- 150 gr unt topit
- 500 gr mascarpone
- 20 ml frișcă lichidă
- 100 gr zahăr
- 10 gr gelatină
- 500 gr caise fara sâmburi

Mod de preparare:

Amestecăm biscuiții pisați cu untul topit. Se pune într-o formă de tort și se pune la frigider. Crema se face amestecând toate ingredientele, până când devine omogenă, apoi se adaugă gelatina. Se scoate tava din frigider și se așază un strat de caise, apoi se toarnă crema și se pune la frigider încă 2 ore.

Se face jeleul de caise se taie caisele ramase se adaugă zahăr după gust și jumătate de pahar cu apă.

Se pune la fiert până capătă o textură cremoasă.

Apoi se adaugă 5 gr gelatina și se toarnă deasupra prăjiturii, care se pune din nou la frigider, până se întărește. Se taie după gust în pătrate sau romburi.

BUDINCĂ CU BRÂNZĂ ȘI SMÂNTÂNĂ

Constantin Darius-Ștefan - V C



Ingrediente:

- 250 g macaroane
- 250 g brânza de vaci
- 250 g brânza telemea
- 250 g smântână
- 100 ml lapte
- 100g unt
- 5 ouă mari

Mod de preparare:

Macaroanele sau alte paste făinoase se fierb, se strecoară, se limpezesc, se scurg bine și se pun într-un lighenaș de 3l. Brânza, telemeaua rasa, brânza fermițată cu furculița, smântâna, gălbenușurile, untul topit și lăpele se amestecă ușor cu macaroanele.

Albușurile bătute spumă se amestecă ușor cu compoziția, cu lingura, prin răsturnare, dar nu prea mult și apoi se pune în cratiță sau în tavă. Se coace și se servește .

Se poate reîncălzi la cuptor sau pe un vas cu apa clocotită.

PRĂJITURĂ CU LĂMÂIE

Buzdugan Mihnea-Andrei - V A



Blat

6 ouă

9 linguri de zahăr

6 linguri cu vârful de făină

Mod de preparare:

Se separă albușurile de gălbenușuri. Albușurile se bat spumă tare, după care se adaugă zahărul și se continuă baterea albușului până la dizolvarea zahărului. Se adaugă gălbenușurile și apoi făina, lingură după lingură amestecându-se foarte ușor de jos în sus.

Compoziția rezultată se toarnă în tava unsă cu ulei și tapetată cu o foaie de copt. Se coace la foc potrivit până capătă o culoare aurie. Blatul se lasă la rece, iar apoi se taie în două sau trei foi.

Crema de lămâie

Mod de preparare:

Într-o cratită se pune la topit jumătate de pachet de unt, se adaugă patru linguri cu varful de făină, se amestecă ușor și apoi se incorporează jumătate litru de lapte fierbinte turnat puțin câte puțin. După incorporarea totală a laptelui se adaugă coaja și zeama de la o lămâie și 300g zahăr, continuându-se a se amesteca până la dizolvarea zahărului, cratita fiind pe foc. Se da la rece, iar după ce s-a răcorit se mai incorporează un sfert de pachet de unt.

Se împarte în două (daca am tăiat în trei blatul) și se pune între foile blatului.

Glazura

3 linguri zahăr

3 linguri cacao

o lingură cu varful de făină

o jumătate de pachet de unt

3 linguri de lapte sau sifon

Mod de preparare:

Se amestecă într-o cratită pe foc mic până când se obține consistența unei smântâni.

Se toarnă fierbinte peste foaia de deasupra după încorporarea prăjiturii, se lasă puțin la răcorit și se rade ciocolată albă sau se presară nuci de cocos.

Poftă bună!

CLĂTITE DIN CARTOFI

Leșe Cosmina - V B



Ingrediente

- 3 cartofi albi
- 150 ml lapte clocotit
- 250 g făină
- 3 ouă
- 1 pahar mic iaurt bine închegat
- sare
- ulei pentru prăjit

- Mod De Preparare

1. Pentru clătite, se pun la fiert în apă cu sare cartofii curățați și tăiați. Se lasă 10 minute.
2. Cartofii semifierți se pasează și li se adaugă laptele clocotit. Se amestecă și se lasă să se răcorească un pic.
3. Apoi, se adaugă făina, ouăle și iaurtul. Trebuie să iasă un aluat gros care să se poată lua cu polonicul. În foarte puțin ulei încins se pun cu polonicul mici cantități care se prăjesc pe ambele părți.

PIEPT DE PUI CU BABY MORCOV , BROCOLI SI SOS DE FASOLE NEGRE

Mironescu Eduard Sebastian - V C



Ingrediente: (4 portii)

- un piept de pui
- o punga de baby morcov congelat
- o punga de brocoli congelat
- sos de fasole negre

Mod de preparare:

Se ia pieptul de pui si se transeaza.Se cresteaza cam un centimetru , se pune intr-un wok si se gateste 3 minute pe fiecare parte.

Dupa aceea se pune punga de baby morcov si brocoli.Se adauga si doua linguri de sos de fasole negre si se amesteca . Pentru a se gati si legumele se acopera wok-ul cu un capac.

RULADA IN TREI CULORI

Vieru Ilinca–Ana–Maria – V B



Ingrediente:

Pentru aluatul verde :

- 3 oua
- 3 linguri de patrunjel verde (congelat)
- 3 linguri de ulei
- 3 linguri de faina
- 1 si 1/2 linguri smantana
- 1 lingurita praf de copt
- sare

Pentru aluatul portocaliu :

- 3 oua
- 3 linguri pasta de ardei (sau de rosii)
- 3 linguri de ulei
- 3 linguri de faina
- 1 lingurita praf de copt
- 1 si 1/2 linguri smantana
- sare

Pentru aluatul galben :

- 3 oua
- 3 linguri de ulei
- 3 linguri de faina
- 1 si 1/2 linguri smantana
- 1 lingurita praf de copt
- 4 linguri de branza telemea rasa

Pentru umplutura :

- 300 g branza telemea de oi (sau de vaca)
- 4 linguri de smantana
- 1 ardei gras rosu taiat cubulete
- piper

Mod de preparare:

1. Separăm cele două albusuri de galbenusuri și le batem spuma după ce am adăugat puțină sare.
2. Frecăm bine galbenusurile cu uleiul, smântâna, făina cernută împreună cu praful de copt și în fiecare bol, adăugăm separat ingredientul ce îi va da culoarea.
3. Amestecăm apoi cu albusurile bătute spuma.

Într-o tavă mare de aragaz, punem hartie de copt, o ungem cu puțin unt și întindem cele trei compoziții pe care le-am pus pe fiecare în câte o pungă de plastic careia i-am tăiat un colț. Compozițiile le întindem alternând culorile.

Daș tava la cuptorul dinainte încălzit la 180 de grade C pentru 20-30 de minute, având grijă să nu se ardă rulada.

Când rulada este coaptă o rasturnăm peste un prosop umed, o rulăm și o lășăm așa pînă se răcește.

4. Preparam umplutura omogenizând crema de brânză cu smântâna și o condimentăm, adăugând și mararul verde tocat.

Desfăcăm rulada, întindem crema pe toată suprafața și o rulăm din nou, lășând-o în prosop câteva ore sau pînă a două zi când o vom porționa.

PRĂJITURĂ DEȘTEAPTĂ CU CIOCOLATĂ

Tistu Alexandra-Elena – V C



Ingrediente:

4 ouă mari, separate

120 grame unt

600 ml lapte

110 g zahăr pudră

100 g zahăr tos

50 g cacao

110 g făină

1 praf de sare

1/2 linguriță de oțet

zahăr pudră pentru presărat

unt solid pentru und forma

Mod de preparare:

1. Se aprinde cuptorul și se setează la 180 de grade Celsius. Se topește untul fără a se infierfânta prea tare, laptele se încălzește ușor, făina se amestecă omogen cu cacaoa. Se unge bine cu unt

solid o formă de 20x28 cm.

2. Gălbenușurile se bat cu telul împreună cu zahărul pudră, până când se deschid la culoare. Se adaugă făina amestecată cu cacao, esența de vanilie și untul topit.

3. Se adaugă laptele și se omogenizează bine cu telul. Separat, albușurile se bat spumă tare cu sarea, se adaugă oțetul și zahărul tos. Se continuă să se bată până când se formează o beza fermă și lucioasă iar zahărul s-a dizolvat complet. Albușurile spumă se omogenizează ușor cu compoziția de lapte, cacao și gălbenușuri.

4. Se toarnă compoziția în forma dinainte unsă bine cu unt. Se coace în cuptorul preîncăzit la 180 de grade Celsius, la o înălțime medie, timp de 45 de minute. În acest timp, la suprafață se va forma o crustă spongioasă ca un blat de pandișpan cu ciocolată iar în interiorul prăjiturii se va întâmpla magia, separându-se de la sine în 3 straturi: o bază subțire și fermă, cremă asemănătoare cu o șarlotă de ciocolată și crusta de la suprafață.

5. Când se scoate prăjitura din cuptor, se va simți ușor tremurătoare, ca o cremă de zahăr ars. Se lasă prăjitura să se răcească complet înainte de a se scoate din formă, după care se taie în porții după plac și se pudrează cu zahăr.

PASTE CU SPANAC ȘI KAIZER

Chele Alexandra-Maria - V C



Ingrediente:

500 g paste

300 g spanac proaspăt, curățat

75 g kaizer împănat

1 ardei iute

3 caței de usturoi

1 ceapă mică

2-3 linguri ulei

Parmezan, caș sărat sau brânză telemea

Mod de preparare:

Se curăță și se spală bine spanacul. Dacă folosim spanac de la conservă se scurge și se toacă. Dacă folosim spanac tocat și congelat, se adaugă direct peste ingrediente. Se pun pastele la fiert în apa cu sare. Între timp, se pune uleiul într-o cratiță de 5 l, și se călește în el kaizerul tăiat felioare, ceapa, usturoiul și ardeiul iute curățat de sâmburi și tocat. Se poate folosi și ardei gras. După 2-3 minute se adaugă spanacul. Se ține pe foc până când frunzele se înmoaie (dacă folosim spanac proaspăt) sau, dacă folosim spanac congelat, 3- 5 minute după ce s-a dezghețat complet.

Se scurg pastele, păstrând câteva linguri din apa în care au fiert, pe care le vom adauga la paste dacă acestea ies prea uscate. Se pun pastele peste spanac, se adaugă branza și se amestecă

2-3 minute, pe foc. Dacă pastele au ieșit uscate, se adaugă un pic din apa în care au fiert. Se gustă de sare.

BACLAVA

Chele Alexandra-Maria - V C



Ingrediente:

200 g miez de nucă și 50 g migdale, date prin mașină
250 g foi baclava
150 g margarină
200 g zahăr
120 g miere
150 ml apa
1 linguriță apă de trandafiri (sau esența de vanilie)
1 linguriță scorțișoară

Mod de preparare:

Nucile se dau prin mașina de măcinat nuci, împreună cu migdalele. Se amestecă scorțișoara și se împart în 2 părți egale. Foile de baclava se pregătesc conform instrucțiunilor de pe ambalaj. Se împart foile de baclava în trei părți. Se ia primul teanc de foi, se alege fiecare foaie și se unge cu margarina încălzită sau cu ulei, apoi se pune în tavă. Se pune un strat de nuci măcinate. Se repetă așezarea foilor, a stratului de nuci și a ultimului strat de foi de baclava, având grijă să ungem cu atenție fiecare strat de foi cu ulei sau margarină și să păstrăm foile întregi pentru ultimul strat (care va fi deasupra, vizibil). Se acoperă tava și se dă la rece 1 oră. În acest interval foile de baclava se înmoaie și le putem porționa. Incingem cuptorul la 200°C și dăm tava cu baclava la cuptor timp de 30 minute, până când se rumenește.

Între timp pregătim siropul pentru baclava: fierbem apa cu zahărul, până se topește tot zahărul. Se adaugă mierea, se lasă să dea 2-3 clocote și se ia de pe foc. Se aromatizează cu 1 linguriță apă de trandafiri sau esența de vanilie. Se toarnă fierbinte peste baclava, uniform, imediat după ce aceasta este scoasă din cuptor.

TARTA CU VISINE

Rusu Teodor-Ioan - V C



Ingrediente:

- 4 oua
- 200 g. faina
- 200 g. zahar
- 4 linguri de apa clocotita
- 4 lingurite de zahar

Mod de preparare:

Se freaca cele 4 galbenusuri cu 200 g. zahar si 4 linguri de apa clocotita. Albusului i se adauga 200 g. faina, apoi se incorporeaza albusul facut spuma cu 4 lingurite de zahar.
Se pune in tava si se adauga visinile.
Se coace la foc potrivit 45-50 min.

CIFTELUȚE SUEDEZE

Vîntu Miruna - V C



Ingrediente:

Pentru chiftelute:

- 450 g carne tocată de porc
- 650 g carne tocată de vită
- 2 linguri unt
- 1 ceapă mare, dată pe răzătoare
- 200 ml lapte
- 4-5 felii de pâine fără coajă, tăiate în bucățele
- 2 ouă
- 2 lingurțe sare

- 1 linguriță nucsoară
- 1 linguriță cardamom
- 2 lingurițe piper negru

Pentru sos:

- 6 linguri unt
- 50 g făină
- 250 ml supă de vită
- 200 ml smântână de gătit
- sare
- *Optional: dulceață de merșoare

Mod de preparare:

Călește ceapa dată pe răzătoare (sau tăiată subțire) în unt, timp de 3-4 minute. Lasă la răcit. Într-un castron, se înmoaie pâinea (sau pesmet, dacăți-e mai ușor) în lapte, timp de 15-20 de minute. Când s-a înmuiat, pune-o într-un procesor de bucătărie și mărunțește-o bine.

Înapoi cu ea în castron. Amestecă ceapa călită în ea. Aducă ouăle, carnea, condimentele și amestecă-le ușor cu mâinile curate.

Formează chifteluțele rotunde – din cantitățile date ar trebui săiți iasă 40-50 de bucăți. Pune-le la prăjit în 6 linguri de unt topit. Când se rumenesc pe toate părțile scoate-le și pune un alt rând de chiftele. Nu trebuie să le faci până complet acum: se vor găti complet odată cu sosul.

Când termini cu chiftelulele, în tigaia folosită faci sosul. Dacă untul s-a ars, curăță tigaia și pune alte 6 linguri de unt la topit. Aducă, încet făina, amestecând constant până se omogenizează și se transformă într-un sos de nuanță cafelei cu lapte. Aducă încet, amestecând continuu, supă de vită, până începe să se omogenizeze și să se îngroașe, transformându-se într-un sos mătășos. Pune chiftelulele înapoi în tigaie și lasă-le să se pătrundă la foc mic, timp de 10 minute. (e posibil să fie nevoie să le faci în serii)

Servește-le imediat, adăugând smântână fiecărei porții în parte.

Se pot servi cu dulceața de merișoare sau piure de cartofi.

BISCUIȚI



Ciobotaru Maria - V C

Ingrediente:

- 8 linguri zahăr
- 8 linguri lapte
- 8 linguri ulei
- 3 ouă
- 1-2 linguriță bicarbonat de amoniu
- câteva picături de oțet sau zeamă de lămie
- esență de lămâie
- zahăr pudră

ulei pentru prăjit
un praf de sare

Mod de preparare:

Intr-o cana punem bicarbonatul si cateva picaturi de lamaie sau otet si amestecam bine pentru a se topi bicarbonatul. Separat, intr-un castron mai mare adaugam cele trei oua,laptele,uleiul,coaja rasa de lamaie,esenta,bicarbonatul stins,praful de sare si mixam bine toate ingredientele pana cand se topeste zaharul. Am folosit bicarbonat de amoniu deoarece biscuitii ies mai fragezi, pe cand daca folosim bicarbonat de sodiu acestia ies mai inecaciosi. Cand zaharul s-a topit,adaugam treptat faina si framantam un aluat potrivit de tare, nelipicios, cat sa mearga dat prin masina de tocat. Pentru modelarea biscuitilor fie atasam la masina de tocat dispozitivul pentru biscuiti, fie formam un snur lung de grosimea unui deget si taiem biscuitii de circa 10 cm lungime. Eu am atasat acel dispozitiv de modelat biscuitii la masina de tocat. Punem aluat in masina si modelam biscuitii.

Intr-o cratita sau in cazul meu un tuci mai mic de fonta punem o cantitate generoasa de ulei si punem la incalzit. Vom pune biscuitii la prajit doar in momentul in care uleiul este foarte bine incins. Nu vom pune foarte multi biscuiti la prajit, deoarece ei vor creste si se vor crapa. Lasam sa se rumeneasca frumos pe ambele parti, apoi scoatem pe servetele absorbante pentru a se scurge surplusul de ulei.Cat sunt inca calzi,biscuitii se pudreaza cu zahar pudra. Sigur cine doreste poate servi biscuitii simplii, nepudrati. Insa orice varianta am alege sunt o bunatate.

PRĂJITURĂ GRETA GARBO/ FLOARE DE TEI

Nistor Ioana-Antonia - V A



Greta Garbo , numita si floare de tei, este o prajitura provenita de la ardeleni. Este o prajitura faimoasa in ARDEAL care a ajuns celebra pana in cele mai rafinate patiserii din FRANȚA.

Ingrediente :

foi si hartie de copt ;
1/2 kg de faina;
200 g unt
2 oua intregi;
250 g smantana groasa;
100 g zahar pudra;
25 g drojdie proaspata;
un varf de cutie de sare;
coaja rasa de lamaie;

Umplutura:

500 g marmelada fina;
400 g nuci macinate;
200 g zahar;

Decor:

100 g de ciocolata cu lapte;
o lingura de unt;
o lingura de smantana lichida sau frisca lichida;

Mod de preparare:

Se freaca drojdia cu zaharul pana se lichefiaza. Se adauga untul la temperatura camerei,cele 2 oua,pe rand si se mixeaza bine. Se toarna smantana,coaja de lamaie si faina.Se amesteca usor si se lasa aluatul la crescut cam 40 de minute.

Aluatul pufos se imparte in 4 parti egale si se intind 4 foi cu grosimea de o jum. de cm, pe hartie de copt.Fiecare foaie se intinde pe hartie de copt de aceeasi marime cu tava. Se dezlipeste foaia de pe hartie,dupa ce se asaza in tava.

Nuca se amesteca cu zaharul vanilat si zaharul tos si se imparte in 3 parti egale.

Se unge tava cu unt, se pune prima foaie peste care se intinde o parte din marmelada,se presara din amestecul de nuca cu zahar si se continua cu cealalta foaie si tot asa pana la ultima care ramane curata.

Se lasa tava cu prajitura la cald timp de 30 de minute sa dospeasca si se da apoi la cuptorul preincalzit timp de o ora,la foc potrivit.

Glazura lucioasa se pregateste la cuptorul cu microunde punandu-se toate ingredientele intr-un castronel si amestecand in ea, din 30 de secunde in 30 de secunde,pana cand se formeaza un sos gros.

Dupa preparare,glazura se toarna peste prajitura si se intinde uniform,dupa care prajitura este gata de portrionare.

ȘNIȚEL RUMEN ȘI CROCANT

Enăchescu Matei-Florin - V C



Ingrediente:

1 felie de pâine cu măslina (50 g)
4 fire de oregano proaspăt
1 felie de 125 g de mușchi de porc
100 g de roșii cherry coapte, de culoridiferite
10 g de brânză feta

Mod de preparare:

Procesați într-un mixer felia de pâine, împreună cu jumătate din frunzele de oregano, astfel încât să obțineți niște firimituri mărunte. Așezați mușchiul între două foi de hârtie cerată și bateți-l cu un sucitor, pentru a-l aplatizași a ajunge la grosimea de 0,5 cm. Răsfirați firimiturile pe ambele părți ale acestuia, după care acoperiți-l din nou cu hârtia cerată și presați-l bine, ca firimiturile să adere ferm la carne. Așezați o tigaie mare, neaderentă, pe foc moderat spre iute și, de îndată ce s-a încins, turnați în ea 1 lingura de ulei de măsline. Prăjiți carnea îmbrăcată în firimituri timp de 3 minute pe fiecare parte sau până când devine extrem de rumenă la suprafață.

Între timp, tăiați roșiile în jumătăți și desprindeți de pe tulpini frunzele de oregano rămase. Scoateți șnițelul pe o farfurie. După ce ștergeți tigaia cu un șervețel de bucătărie mototolit, puneți în ea roșiile și frunzele de oregano, împreună cu o jumătate de lingură de ulei de măsline și 1 lingură de oțet din vin roșu. Amestecați pe flacără 1 minut, apoi asezonați cu sare de mare și piper negru până ce gustul vi se pare perfect. Aranjați roșiile deasupra șnițelului și mărunțiți peste ele brânza feta.

QUICHE LORRAINE (Franța)

Cruceanu Diana - V A



Ingrediente:

Crustă pentru Quiche Lorraine (aluat fraged):

- 165 g făină albă tip 000
- 80 g unt rece cu min. 80% grăsime
- un praf de sare
- 1 gălbenuș rece
- 1-2 lingurițe de apă rece
- *Umplutura pentru Quiche Lorraine
- 150 g bacon cubulețe (kaiser, costițță afumată)
- 3 ouă + 1 albuș (rămas de la aluat)
- 200 g smântână acrișoară cu min. 20% grăsime
- sare, piper negru măcinat
- opțional: nucșoară rasă, cepeșoară verde tocată
- 30 g unt rece

Mod de preparare:

Am scos ingredientele din frigider cu câteva clipe înainte de a mă apuca de treabă. Am pus făina în vasul robotului și am tăiat untul foarte rece în bucățele. Am adăugat un praf de sare și am procesat rapid totul cu robotul (cu cârligul pentru aluat). În câteva secunde am obținut o masă nisipoasă peste care am pus 1 gălbenuș crud (albușul l-am păstrat pentru umplutură) și 1 linguriță de apă rece. Am procesat din nou câteva secunde până ce aluatul s-a legat cumva. Dacă e nevoie se pun încă 1-2 lingurițe de apă rece. Acest aluat fraged NU se frământă pentru că nu dorim dezvoltarea rețelei elastice de gluten din făină!

Am înfoliat aluatul în plastic și l-am dat 30 de minute la frigider. Orice aluat fraged are nevoie de acest timp de repaos și răcire – vezi aici cum fac aluatul dulce pentru tarte. Un aluat fraged care nu beneficiază de relaxare și răcire se va întinde foarte greu, foaia va fi elastică și se va strânge etc. După 30 de minute am scos pachetul de aluat de la rece. Am pus bucata de aluat pe masa de lucru ușor înfăinată și, cu sucitorul înfăinat lejer, am întins o foaie rotundă cu diametrul de 33 cm.

Aceasta este dimensiunea discului de aluat care va îmbrăca atât fundul cât și pereții formei de copt. Nu întindem foaia mai mare și nu o ajustăm pentru că pierdem din grosime!

Cu ajutorul sucitorului am mutat aluatul în formă și l-am presat ușor ca să adere de fundul și pereții acesteia. A trebuit să ajustez foarte puțin la buza formei (câțiva mm) așa că nu am avut pierderi de aluat. Avem nevoie de înălțime pentru că altfel nu ne încapă umplutura.

Am preîncins cuptorul la 200 C (sus, jos, ventilație respectiv treapta înaltă la cele cu gaz). Am scos forma cu aluat din frigider și am băgat-o la copt goală pentru 15 minute la 200 C. Aluatul se va rumeni ușor și se va usca. Ne interesează acest aspect pentru că urmează să fi umplut cu ceva lichid care îl va înmuia.

Într-un bol am spart 3 ouă întregi la care am adăugat și albușul rămas de la aluat. Am pus ambele tipuri de smântână și o mână bună de ceapă tocată. Am asezonat cu sare (cu grijă pentru că și baconul este sărat!), piper negru proaspăt măcinat și puțină nucșoară rasă. Le-am bătut ușor cu telul și le-am lăsat deoparte.

Pe crusta răcorită am pus cubulețele mărunte de bacon și le-am apăsat ușor ca să se fixeze oarecum și să nu plutească când torn migaine (umplutura). Variante: Julia Child opărește aceste lardons și le scurge. Alții le prăjesc în tigaie. Eu le-am lăsat așa cum erau pentru că îmi place aroma de fum și nu au fost exagerat de sărate.

Apoi am pus umplutura fluidă folosindu-mă de un polonic, nu am turnat-o direct din castron.

Polonic după polonic... cu grijă. Am tăiat niște fulgi de unt rece (30 g) și i-am împrăștiat la suprafață. Bineînțeles că s-au dus la fund.

FASOLE VERDE CU SMANTANA (Romania)

Nistor Ioana-Antonia - V A



Ingrediente :

1. 1 kg fasole verde;
2. 2 linguri de unt;
3. 1 legatura de patrunjel;
4. sare
5. 1 ceasca mare de smantana;
6. 1 lingura de marar;
7. 1 lingura de faina;

Mod de preparare:

- se fierbe pe foc iute fasolea, in apa putina, 1 jumătate de ora, să scada cât se poate;
- se toaca verdeata, se freaca cu smantana și faina;
- se toarna smantana in cratita, se da sare, se acopera și se pune in cuptor incins, să mai scada;
- când a prins poajhita, se orneaza cu bucatele de unt și se mai lasa in cuptor, să se rumeneasca.

CALTABOSI/ CHISCA/ CALBAJ (Romania)



Ingrediente / de la porc:

- inima
- ficat
- splina
- rinichi
- ceapa
- carne

Alte ingrediente:

-sarea ; foile de dafin ; piper; orez ; untura; nucsoara; ienibaharul;

Mod de preparare :

1. Pentru inceput , trebuie spalate foarte bine toate maruntaiele , cu multa apa rece ;
2. Se pune la fiert o oala mare in care se adauga foile de dafin , 2/3 linguri de sare , catei de usturoi si o lingura de boabe de piper.Apoi se pun la fiert organele de porc si carnea , taiate toate in bucati mari. Trebuie fierte la foc mic;
3. Dupa ce au fiert pana cand s-au patruns bine , organele trebuie scoase din oala si lasate la racit. Zeama se pastreaza in sa la cald;
4. Orezul trebuie spalat in apa rece si rumenit in doua linguri de untura , pana devine sticlos. Apoi se stinge cu doua cani si jumătate din zeama in care a fiert carnea. Se da in clocot orezul, apoi se face focul mic si se mai lasa sa fiarba 10 minute ,acoperit cu un capac. La final se lasa sa se raceasca complet;
- 5.Ceapa se toaca marunt si se rumeneste in restul de untura;
- 6.Carnea si maruntaiele de porc fierte se dau prin masina de tocat;
- 7.Carnea astfel tocata se pune intr-un castron foarte adanc si se amesteca bine cu ceapa. Se adauga piperul macinat, ienibaharul si nucsoara Se framanta bine cu mana si se adauga orezul fiert,apoi se condimenteaza cu sare dupa gust;
8. Se umplu matele cu aceasta compozitie, se leaga la capat si se pun la fiert in apa in care au fiert organele,la foc foarte mic, timp de 10 minute;
- 9.Dupa ce au fiert, caltabosii se scot din apa si se las la scurs,apoi se pun la rece sau se afuma pentru a se pastra bine;

CARNE DE CURCAN CU PANCETTA

Cotea Ianna-Katerina - V C



Ingrediente:

- 1 coroana de curcan de 2 kilograme
- 10 felii de pancetta
- 1 ceapa
- rozmarin

Ingrediente pentru garnitura:

- 85 grame de Parmezan
- 50 grame seminte de pin
- 8 felii de pancetta sau kaizer
- 3 catei de usturoi
- 2 cepe
- 2 oua
- 4 linguri patrunjel
- ulei masline
- 1 ciabatta mica
- 1 lamaie rasa
- optional: felii de lamaie, pentru decor

Ingrediente pentru sos:

- 850 ml supa de curcan sau de pui
- 175 ml de vin Marsala demidulce
- 4 lingurite de faina

Mod de preparare pentru carne de curcan cu pancetta:

- Carnea de curcan cu pancetta se prepara intr-un interval mai mare de timp, insa merita efortul, fara doar si poate. Se va clati curcanul si se va usca folosind servetele de bucatarie. Se va cantari carnea de curcan, intrucat pentru fiecare kilogram va fi necesar un timp de coacere de 20 de minute.
- Se va unge carnea de curcan pe toate partile cu uleiul de masline si mirodenii. Feliile de pancetta se vor pune pe curcan, astfel incat sa il acopere. Se va infasura carnea de curcan in folie de aluminiu si se va da la cuptor atat cat e necesar (in acest caz, 40 de minute).
- Pentru prepararea garniturii se vor pune ceapa si usturoiul in tigaia in care se afla uleiul de masline incins si se vor praji vreme de zece minute, pana prind o culoare aurie. Dupa ce

se raceste usor continutul, se vor adauga parmezanul si restul ingredientelor necesare prepararii umpluturii. Se va condimenta cu mirodenii.

- Cu o jumatate de ora inainte de incheierea timpului de coacere, se va scoate curcanul din cuptor si se va creste putin temperatura. Dupa ce se scoate folia, se vor aseza jumatatile de usturoi si felii de lamaie in jurul curcanului, dupa care se vor stropi cu zeama din tava. Curcanul se pune din nou la cuptor pentru jumatate de ora.
- Se pune si umplutura la cuptor vreme de 20 de minute si se mai coace timp de cinci minute dupa ce a fost scoasa hartia.
- Pentru a prepara sosul, se vor turna zeama si ceapa din tava si se vor amesteca impreuna cu ce s-a lipit de tigaie. Peste acest amestec se vor adauga faina, vin si se vor fierbe pret de cateva minute.
- Se toarna ulterior supa si se fierbe pret de zece minute, pana la consistenta dorita...
- Serviti cu garnitura si sos; optional, decorati cu felii de lamaie.

CREMA DE ZAHAR ARS (FRANTA)

Țugui Paola Cezara - V A



Ingrediente:

- 1 litru de lapte
- 350 grame de zahar
- 8 oua
- o esenta de rom și una de vanilie

Preparare:

- Cele 150 de grame de zahar se ard și se învârt pe tot cuprinsul oalei de tuci, se lasă la răcit pana ce crapă zaharul.
- Se bat ouale (albuș+galbenus), se adaugă laptele în care s-a dizolvat zaharul(200 grame), esențele.
- Se toarnă compoziția în cratița răcită, apoi se baga la cuptor. Se lasă la foc pornit pana ce se incheaga compoziția.
- Se face un sirop din (zahar, apa și esente), apoi se toarnă peste compoziție. Se mai lasă 2-3 minute la cuptor, se servește calda sau rece.

PRAJITURA CU BRANZA DULCE

Cușnir Daria - Maria - V B



Aluat:

- 0,250g faina
- 1 pachet margarina (Rama Maestro)
- 2 galbenusuri
- 3 linguri smantana
- 3 plicuri zahar vanilat
- O lingurita de bicarbonat stins cu otet
- O lingura coaja de lamaie

Se face un aluat, iar tava o tapetam cu margarina si faina.
Se coace 20 de minute la foc potrivit.

Umplutura:

- 0,600g branza vaci
 - 4 galbenusuri
 - 0,150g zahar
 - 3 plicuri zahar vanilat
- Se amesteca toate ingredientele.

Bezeaua:

- 6 albusuri
- 0,200 g zahar

Se bat spuma, aproximativ 10 minute, pana devine spuma foarte tare. Cand e gata blatul se scoate tava si se pune umplutura, apoi bezeaua si se baga la cuptor 20 de minute la foc potrivit.

PRAJITURA CU MERE SI NUCI

Cușnir Daria - Maria - V B



Ingrediente:

- 4 oua
- 0,150g unt
- 0,225g zahar tos

- 0,100g nuci macinate
- 2 lingurite rase cu praf de cop
- Coaja de la o lamaie
- O lingurita de scortisoara
- Un praf de sare
- 4 mere mici (0,250g pulpa)

Preparare:

Mixam untul moale cu zaharul, adaugam ouale pe rand si mixam bine dupa fiecare ou.

Incorporam nucile macinate.

Faina amestecata inainte cu sarea, praful de copt, scortisoara si coaja de lamaie.

La final, merele curatate de coaja si cotor, tocate sau cubulete mici.

Punem compozitia intr-o tava (23x30cm).

Acoperim cu hartie de copt si coacem 30-35 de minute la 180 de grade Celsius.

RAGU DE MIEL

Mătrescu Matei-VB



Pentru a ne bucura cu adevarat de toate aromele acestui ragu, el trebuie sa fiarba minim 3-4 ore, la foc foarte foarte mic. De aceea, este o reteta care se preteaza excelent pentru slow-cooker.

Carnea de miel se poate trece prin masina, dar eu prefer sa o tai cubulete foarte foarte mici.

Astfel, fiind fierte indelungat, la final se topesc in gura si totusi isi pastreaza foarte bine textura.

Ragu de miel poate fi congelat in pungi cu fermoar, pana la 2 luni! Cand vrei sa incalzești sosul, trebuie doar sa adaugi un strop de apa pentru a-i readuce cremozitatea.

In loc de carnea de miel (daca nu iti place aroma ei) poti folosi carne de vita sau porc. Pentru reteta aceasta se potriveste pulpa sau cotletul, chiar daca este o carne slaba si in mod normal ar fi uscata sau "atoasa". In sosul ragu se inmoaie si este delicioasa!

Ingrediente pentru 6 portii:

50ml ulei de masline

o ceapa mare

2-3 tije de apoi (sau ½ dintr-o telina medie)

1 morcov mare

2 lingurite ierburi aromatice (busuioc, cimbru, oregano, rozmarin)

800g pulpa de miel

250ml vin alb

2 cutii rosii decojite

sare si piper dupa gust

o lingurita zahar

o legatura patrunjel verde

Mod de preparare:

Mai întâi taiem toate legumele și carnea de miel în cubulețe foarte mici. Într-o cratiță incapătoare, încălzim uleiul de măsline. Prăjim ceapa, țelina, morcovul până ceapa devine sticloasă. Punem carnea peste legume și o rumenim bine pe toate părțile, până nu mai lasă deloc apă și face crustă. Trebuie să avem puțină răbdare cu acest pas, va lua în jur de 10-15 minute, însă este esențial să sigilăm carnea pentru un gust și mai intens. Când carnea e rumenită, stingem totul cu vin. Amestecăm bine, lăsam 5 minute la foc moderat. Adăugăm apoi roșiile decojite, sare, piper, zahăr, ierburile aromatice. Amestecăm foarte bine. Acoperim cu un capac și fierbem sosul 2-3 ore la foc foarte mic. Din când în când amestecăm și mai completăm cu puțină apă dacă ni se pare că este prea uscat. De aceea e important să fierbem sosul acoperit cu un capac.

Copiii de la Liceul Teoretic „Vasile Alecsandri” Iași vă urează

POFTĂ BUNĂ!

