

LITERATURĂ ȘI GASTRONOMIE

ÎN ACEST NUMĂR:

<i>Scrieri de poveste</i>	2
<i>De-ale sărbătorilor</i>	2
<i>Pupăza din brad</i>	3
<i>Turte în cui</i>	4
<i>Parfum de sărbători</i>	6
<i>Salata noastră cea de toate zilele... de naștere</i>	7
<i>Povestea "tortului" de pâinici</i>	11
<i>Brioșe umplute cu gem și nucă</i>	12
<i>Albă ca Zăpada - prăjitura copilăriei mele</i>	12

Din cuprins:

- Despre pâine și cuvinte meșteșugite
- Tradiții și obiceiuri ale românilor legate de pâine
- Pâinea în lume
- (Fals) Proces-Verbal
- Un proiect. Ce-a fost și ce n-a fost...
- Puțină apă și puțină pâine

ISSN: 2601-8764

EDITORIAL

DE LA MĂLAIE LA PÂINE. ELEMENTE DE PATRIMONIUL CULTURAL ȘI ALIMENTAR BĂCĂUAN

Dragi cititori,

Ne întâlnim în paginile acestei reviste sub semnul unității. Ce ne unește? Hrana, fie ea spirituală, fie materială.

Revista *Literatură și gastronomie* este rezultatul final al unui proiect care s-a derulat de-a lungul anului școlar 2017-2018 la Colegiul Economic „Ion Ghica” din Bacău. Proiectul s-a vrut a fi un răspuns, juvenil și entuziast, la atitudinea unei lumi care favorizează prea vizibil egocentrismul și-l prezintă ca o garanție a reușitei sociale. Intenția celor implicați în proiect a fost aceea de a redescoperi valori și tradiții care – convertite în atitudini și comportamente – ar putea deveni fundamente ale cooperării interumane.

În paginile revistei veți găsi, în primul rând, cele mai bune lucrări ale elevilor participanți (și premianți!) la concursul de eseuri intitulat „Bucate de poveste”. Pentru elevi a fost o ocazie de a înțelege că identitatea de sine se construiește, mai ales, prin conștientizarea apartenenței la o anumită cultură zonală/națională și prin valorificarea elementelor ei patrimoniale. În același timp, concursul a fost prilejul manifestării sensibilităților literar-artistice și a fanteziilor creatoare. Pentru organizatori, o încântare.

O altă secțiune a revistei a fost dedicată celor mai...tehnic dintre cititori. Cei cu talente în bucătărie și cei care au curiozități transfrontaliere vor găsi, sperăm, cu bucurie, rețete de pâine din diferite zone ale lumii. Rețetele au fost selectate și parțial testate de elevii clasei a XI-a L, pregătiți în domeniul „tehnician în gastronomie”.



Foto: Ana-Maria PAIU

Alegerea temei *pâinea* pentru primul număr al revistei nu s-a făcut întâmplător, pâinea fiind, în toate culturile lumii, alimentul care unește oameni și comunități. Valoarea ei simbolică și spirituală va fi, de altfel, prezentată explicit într-unul dintre articole. Colectivul de redacție a făcut și o selecție a „aparițiilor” livrești ale pâinii, menite să ipostatizeze convingeri personale și mentalități colective.

În final, adresăm mulțumiri tuturor celor care ne-au sprijinit și ne-au însoțit în demersul din acest an: domnului **Iulian Bucur**, muzeograf la Complexul Muzeal „Iulian Antonescu”, gazdă carismatică, al cărui discurs despre lumea satului „de ieri” ne-a făcut pe toți să regretăm că ne-am născut așa târziu; doamnei lector. univ.dr. **Petronela Savin** ale cărei preocupări pentru păstrarea tradițiilor în domeniul gastronomic este cel mai pertinent răspuns la acuzele celor care denunță lipsa de atractivitate, „a expunerii”

elementului cultural, afirmând necesitatea reformării acestui domeniu; doamnei **Tincuța Horonceanu-Bernevic**, scriitoare și muzeograf, pentru perspectiva obiectivă și competentă în jurizarea concursului de eseuri și pentru implicarea afectivă în premiarea propriu-zisă a elevilor. Mulțumiri speciale adresăm colaboratorilor noștri, agenți comerciali cu vechime și tradiție în producerea și comercializarea produselor de panificație: **HIPERMARKETUL AUCHAN Bacău**, S.C. **INAN IMPEX S.R.L.**, Societatea **EVRIKA Bacău**. Activitățile în care ne-au sprijinit au permis orientarea proiectului și spre aspecte pragmatice, cum ar fi orientarea profesională, găsirea unui loc de muncă, dezvoltarea capacității de comunicare.

Acestea fiind zise, comitetul de redacție vă urează lectură plăcută!

Autor: prof. Ionela ANDREI

BUCATE... DE POVESTE SCRIERI DE POVESTE

Jurizarea unui concurs de măiestrie literară în care concurenții sunt adolescenți poate fi un prilej de bucurie dar și o responsabilitate foarte mare. Am primit provocarea cu seriozitate. Cu gândul, evident, la sufletul tânăr care este deseori fragil și cu care trebuie

“Am primit provocarea cu seriozitate. Cu gândul, evident, la sufletul tânăr care este deseori fragil și cu care trebuie să umbli delicat, tratându-l ca pe o bijuterie de mare preț.”



Foto: Ana-Maria PAIU

să umbli delicat, tratându-l ca pe o bijuterie de mare preț. Lucrările au început să-mi parvină și să-mi ofere minute de lectură plăcută.

Tema concursului a fost *Bucate de poveste*. E o muncă grea lucrul cu elevii. Felicit profesorii care au inițiat concursul și care au lucrat cu tinerii scriitori! Cele șaisprezece lucrări înscrise în concurs, de la clasa a IX-a până la a XII-a, m-au surprins prin prospețimea și sinceritatea lor. Am descoperit condeie talentate, elevi care s-au pregătit cu seriozitate, eseuri scrise jucăuș, melancolic, note reflexive, amintiri legate de oamenii dragi din viața lor. Primul gând a fost că nu am cum să le departajez, fiind toate foarte bune. La următoarele citiri am încercat să fiu mai exigentă și să descopăr mici neajunsuri în texte, așa încât topul final al câștigătorilor să cuprindă: Premiul I, Premiul al II-lea, Premiul al III-lea și Mențiuni.

La festivitatea de premiere care a avut loc la Complexul Muzeal „Iulian Antonescu”, s-a văzut emoția din privirile elevilor câștigători, bucuria colegilor care i-au susținut, semn că întrecerea a fost bine primită de către tineri și că e loc și nevoie de repetarea experienței.

Cu bucuria celei care crede în noua generație de scriitori,

Autor: Tincuța Horonceanu Bernevic

DE-ALE SĂRBĂTORILOR...

PREMIUL I

Pentru străbunica mea sărbătoarea Crăciunului începea înainte cu o lună. Trebuiau primenite toate, de la casă, la acareturile dinprejur. Începea cu binișorul, tacticos, să spele, să șteargă, să curețe, să dreagă. Țoale și așternuturi erau scuturate și verificate de molii sau (câăâh!) rosături de șoarece. De, cu toată grija, tot se mai nimerea câte un nemernic din asta mic să-ți facă viața grea...

Paradoxal, tot în categoria pregătirilor de Crăciun intrau bucatele de post: zăcuști, sarmale cu păsat, fasole mestecată, cartofi copti cu sare, chisăliță. În săptămâna de dinaintea Nașterii Domnului străbunica începea să

pregătească o mâncare cu adevărat deosebită: turtele cu julfă. Spun că erau deosebite pentru că nu le făcea decât atunci și numai atunci. Și oricât am fi rugat-o noi, copiii, să repete rețeta și în alte ocazii, străbunica nu se lăsa înduplecată: erau Pelincile Domnului și doar de Ajun trebuiau mâncate. În mîntea mea de copil, refuzul neștrămutat al bunicii le dădea un caracter sacru. Mai târziu mama mi-a povestit rîzînd că nici măcar nu-mi prea plăceau și că le preferam pe cele cu nucă pe care le făcea ea, într-un mod oarecum similar. „Păi de ce nu-mi făceai TU turte cu julfă atunci când ceream insistent?” am întreat nedumerită. „Pentru că sunt Pelincile Domnului și nu se fac decât în Ajun!” mi-a răspuns mama brusc devenită serioasă.



Foto: Ana-Maria PAIU

Pregătirea turtelor lua o săptămână. Străbunica făcea seara un aluat simplu-simplu, cu făină, sare și apă. Frămînta liniștit, nu prea mult, ca în transă. Apoi întindea cu sucitorul foi subțiri pe un fund de lemn. Printr-o mișcare rapidă, exersată, le muta pe plita

încinsă și foile începeau să se umfle. Străbunica le întorcea cu mâna și imaginația mea o lua razna: străbunica e o zână pe care nimic n-o arde și care stăpânește focul cu puterea gândului. A doua seară la fel, a treia așijderea... Foile erau lăsate apoi la uscat într-un lighean mare până le venea rîndul la umplut. Și străbunica începea o altă magie: julfă.

Cam când începeau pregătirile pentru Sărbătoare străbunica începea să caute semințe de

căneapă. Câțiva ani a plantat-o singură într-un petic de grădină. Apoi, într-un an, cănepa n-a ieșit, străbunica a cumpărat și a renunțat la a o mai cultiva. Totuși, în familie circula o poveste despre unii săteni care s-au otrăvit cu semințe de căneapă tratată cu chimicale. Așa că străbunica insista să verifice ca ceea ce cumpără să fie, spunea ea, „curată”. Astăzi am putea-o numi „bio”?

Julfă era pregătită de femeile familiei: care se nimereau, întotdeauna cel puțin două. Se spălau și se uscau semințele de căneapă întreagă în cuptor într-o tavă mare. Apoi boabele se puneau într-o piua și se zdrobeau cu pisălogul.

Continuare la pagina 3.

“Străbunica le întorcea cu mâna și imaginația mea o lua razna: străbunica e o zână pe care nimic n-o arde și care stăpânește focul cu puterea gândului. A doua seară la fel, a treia așijderea...”

DE-ALE SĂRBĂTORILOR...

(continuare din pagina 2)

Cânepa zdrobită se pune într-un vas larg și se turna peste ea apă caldă.

Era important ca apa să nu fie fierbinte, doar caldă, la o temperatură pe care femeile învățau să o recunoască. Apa se făcea albă-albă când străbunica sau mama sau mătușile treceau cu linguroiul prin ea. Se schimba apa și iar se amesteca, până ce în vas rămânea lichid limpede. De la fiecare spălare apa se păstra și era turnată într-o pânză mare, deasă, păstrată anume. Atunci erau eliminate cojile și bucățile fine de sămânță, iar zeama era gata de fiert. Se așeza într-un vas cu gura largă, la foc mic. Abia acum femeile puteau să se odihnească nițel. Porneau discuții mărunte și povești de demult, în timp ce deasupra se aduna o spumă. O numeau „jântiță”. O culegeau cu grijă, cu o lingură și o puneau în alt vas unde adăugau zahăr. Când nu mai aveau ce culege, porneau la băutul jântiței cu un tel. Cu julfa ungeau rând pe rând foile uscate pe care le așezau unele peste altele. Și erau lăsate așa, în ligheanul care a înlocuit covata, cel puțin două zile.

În Ajun erau așezate frumos și tăiate felii înalte, cum tăiem torturile astăzi. În amintirea mea acele turte au rămas tot ce putea fi mai gustos pe lume. Astăzi



Foto: Ana-Maria PAIU

mama face turte cu nucă și pune fel de fel de mirodenii în umplutura care înlocuiește crema de julfă. Dar nimic nu e la fel de bun ca bunătățile din copilărie. Și acum când trec prin piață în săptămâna care precede Crăciunul obișnuiesc să întreb piețarii dacă nu vând cânepă pentru julfă. N-am găsit pe nimeni până acum. Și nici străbunica nu mai este...

Autor: Ioana MOISĂ, elev în clasa a XII-a I
Profesor coordonator: Ionela ANDREI

“Și acum când trec prin piață în săptămâna care precede Crăciunul obișnuiesc să întreb piețarii dacă nu vând cânepă pentru julfă.”

PUPĂZA DIN BRAD...

PREMIUL AL II-LEA

Este iarnă. Totul se vrea alb, pe câmp, în magazine, în zâmbetul nostru cel de toate zilele. Doar că zăpada se lasă așteptată. Zilele lui decembrie și-au scris o nouă poveste a trecerii pe la noi. Doar râsetele copiilor se mai aud în depărtare, confirmând parcă statornicia noastră printr-o ancoră auditivă. Sărbătoarea Crăciunului se apropie, casele, luminate artificial sau natural, cu prezența noastră, brazii, grei de beteală și împodobiiți cu trăiri, copiii și colindele lor, gutuia din fereastră. Mereu mi-a plăcut Crăciunul... momentele acelea frumoase când împodobeam bradul împreună cu familia, în clinchet de colinde, bucurându-ne de zâmbetele de pe fețele celor dragi, care, la sfârșit de an, erau un motiv de recunoștință colectivă.

Totuși magia acestei sărbători este dată de bunica mea, care a continuat o tradiție moștenită din părinți, prin a-și coace faimoasele ei Pupeze, atât pentru colindători, cât și pentru noi, ca element decorativ de sărbătoare, pentru brad, dar și pentru sufletele noastre. Rețeta nu este complicată, aluatul fiind asemănător cu cel al colăcelor, făcut din apă sau lapte, făină, puțină drojdie, un vârf de sare și... dospit în tihnă, la cald. Ceea ce le făcea atât de speciale era forma lor împletită, din două spirale inegale, una pentru corpul și cealaltă pentru aripile pupezelor. Capul, ochii și ciocul se modelează turtind cu degetele zona respectivă. Ingredientul lor secret erau



Foto: Ana-Maria PAIU

cuișoarele. Bunica le adăuga astfel acea notă de sărbătoare.

Obișnuia să le modeleze piciorușe, ba chiar și urechiușe. Partea uimitoare, care-mi aducea lacrimi de bucurie, era faptul că, pe lângă modelul ei unic, scria inițiala numelui fiecăruia din familie cu un cărbune. După ce erau gata coapte și răcite, le atârna în brad, lăsându-ne să ne căutăm fiecare Pupăza cu inițiala. Era o bucurie de nedescris.

De ce pupăza? Ce simboliza ea?... m-am întrebat mereu și iată că răspunsul l-am aflat acum, cu prilejul acestui concurs. Așadar, magica pasăre este o solie a lumii nevăzute, un semn de bun augur, care reprezintă inspirația și istețimea, iar prin coroana de pene de pe cap, adevărul. Poate, inconștient ea și-a dorit ca aceste calități să ne guverneze an de an.

Din cauza grijilor de zi cu zi, mama nu a continuat obiceiul magic, după ce bunica s-a stins. Tot ceea ce îmi rămâne acum este amintirea bunicii, cu mâinile pline de făină, cu zâmbetul pe buze și cântând colinde în timp ce modela aluatul.

Participarea la acest concurs, mi-a amintit de ea și mi-a aprins dorința de a duce mai departe o tradiție a familiei noastre. E un semn de continuitate, de prezență, o punte între trecut și viitor.

Autor: Diana-Faustina BULAI, elev în clasa a XII-a D
Profesor coordonator: Tania COȘERARU

“Ceea ce le făcea atât de speciale era forma lor împletită, din două spirale inegale, una pentru corpul și cealaltă pentru aripile pupezelor.”

TURTE ÎN CUI

Astăzi stau pe prisma cea veche a casei bunicii, unde mi-am petrecut cei mai frumoși ani ai copilăriei și povestesc cu bunica despre micile prostioare pe care le făceam când eram mai mică.

Parcă îmi aduc aminte, din ce îmi povestește, că eram o pretențioasă fără pereche iar ea și mătușa îmi făceau toate poftetele.

Țin minte că eram odată în postul Crăciunului, când trebuia să pregătească turtele cu nucă, care se numesc "Scutecele Mântuitorului", pentru că așa se obișnuiește: când vine preotul satului cu "Ajunul", pe masa îl întâmpina o farfurie cu acest fel tradițional, de post.

În bucătăria casei de la țară era o sobă veche cu plită, de o culoare ce nu o pot descrie, care afuma veșnic pereții, și pe lângă care mai erau și câțiva pisoiași cu care mă jucam.

În timp ce bunica frământa aluatul, eu trebuia să sparg și să aleg nucile care urmau să fie bătute într-o mașină specială de mărunțit.

Ea era atentă la aluat și eu mai furam miez de nucă pe sub nasul bunicii. Câteodată mă întreb, oare chiar nu observa?

După ce creștea aluatul, bunica îl întindea cu sucitorul. Priveam cu mare atenție cum le întinde și mai apoi le puneam pe plita sobei vechi, sa se coacă. Glumele și poveștile pe care mi le spunea bunica parcă prindeau viață pe pereții afumați, căldura dogoritoare îmi dădea o stare nostalgică, iar micile dulciuri pe care mi le dădea bunica din când în când, ca să nu mă plictisesc, mi-au



Foto: Ana-Maria PAIU

făcut copilăria extraordinară de frumoasă.

Ea îmi povestea adesea că prima turtă care se coace trebuie pusă într-un cui, în blidarul din bucătărie, unde trebuie să stea până în dimineața de Bobotează, când este dusă și împărțită animalelor pentru a le apăra de spiritele rele și pentru a fi sănătoase în anul ce abia începe.

Rar ajungea însă acea turtă până la Bobotează. Adesea, ori eu, ori tata, rupeam pe ascuns bucăți din turta agățată în cui, pe care apoi le mâncam.

După ce bunica termina de copt turtele, le puneam într-un vas cu apă și zahăr unde se înmuiau timp de 5-10 minute. Până se înmuiau turtele, bunica dădea la mașină miezul de nucă. Îmi amintesc că odată am rugat-o să mă lase să fac eu nuca, dar, din neatenție, mi-am prins degetele și am plâns ceva timp.

Cât se înmuiau „scutecele” de luat în sirop, bunica amesteca zahărul cu nuca și

făcea o cremă pe care o întindea pe fiecare dintre turte, apoi le puneam una peste alta; mă uitam uimită cum apăreau mici turnulețe pe care le modelam până ce semănau cu un fel de prăjituri.

Bunica le păzea cu strășnicie; nu aveam voie să iau până ce nu le sfințea preotul.

Aceasta este povestea „turtelor din cui”, și a unui timp magic, pe care îl simt cum se îndepărtează...

Autor: Cătălina APOSTU, elev în clasa a IX-a I
Profesor coordonator: Ana-Maria PAIU

“Aceasta este povestea ... unui timp magic, pe care îl simt cum se îndepărtează.”

CORNULEȚE CU UNTURĂ

Pentru mine tradiția înseamnă bucurie. Înseamnă să stau cu mama sau cu bunica de vorbă și să-mi povestească de vremurile bune, în care copiii erau fericiți din lucruri mărunte. Vremuri în care mâncarea nu era o artă, nu exista noțiunea de fine dining și nu era puțin conținut în farfurie care să ne păcălească că-i sănătos cu scopul de a nu ne strica silueta. Poveștile bunicii încep cu “Mănâncă tot din farfurie!” sau “Ce contează că-i ger afară iar zăpada e deasupra streșinii, du-te la joacă!”. Aceste povești îmi plac, mă fac să mă gândesc că bunica și mama mea au avut o copilărie mai frumoasă decât am avut-o eu.

În povestirile bunicii găsesc mereu un capitol despre tradiții, datini strămoșești, despre gustul mâncărilor găsite la plită. Sunt vorbe sincere ce te fac să zâmbești și să-ți aduci aminte de trecut. Pe mine aceste povești mă întorc în timp, mă fac să cred că-mi plac mai mult vremurile de atunci decât cele de acum. Deși credem că totul e mult mai bun și mai simplu, n-am făcut altceva decât să ne complicăm viața uitând ce înseamnă cu adevărat definiția cuvântului “bun”. Gustul acestor amintiri nu le cunosc, îmi sunt străine, dar

PREMIUL AL III-LEA

mamei îi sunt dragi. Gustul prapurului gatit iarna după tăierea porcului, a plăcintei cu cartofi, a juflei, o cremă făcută din semințele de cânepă sau turta coaptă pe



Foto: www.gustoase.net

plită și unsă cu magiun, aliveanca, scoverzile de mere coapte, perele culese toamna târziu și coapte-n fân și multe altele care nu fac altceva decât “să-ți lase gura apă”.

Continuare la pagina 5.

“Deși credem că totul e mult mai bun și mai simplu, n-am făcut altceva decât să ne complicăm viața uitând ce înseamnă cu adevărat definiția cuvântului bun.”

CORNULEȚE CU UNTURĂ

(continuare din pagina 4)

Un obicei al familiei mele, pastrat din străbuni este că începutul fiecărui an să-l marcăm cu minunatele cornulețe cu untură. Untura fiind ingredientul secret al familiei. Totul începe iarna după tăierea porcului. Cea mai mare întrebare o are untura. Anul nou se începe cu aceste cornulețe. Bunica le pregătește "din ochi" fără a folosi cantități exacte. Coca e făcută cu sare, drojdie, făină, boș acru, și bineînțeles ingredientul secret. Se frământă bine apoi se cheamă nepoții la testatul "plastilinei". Dacă aceasta are o structură mai tare și nu e bună de jucat atunci coca e gata. Următorul pas e cel în care ne murdărim cel mai mult: urmează umplutura care e făcută din nucă măcinată, lapte, zahăr, cacao.

Aici ne testăm abilitățile de master chef, iar degustatul e partea în care ne rasfățăm papilele gustative. După

toate acestea avem nevoie de o mașinărie specială, o mașinărie ce nu lipsește din casa fiecărei gospodine, mașina de tocat carne; prin aceasta se dă aluatul. După terminarea concursului dintre nepoți de făcut cornulețele și pus pe tavă urmează ca acestea să treacă, grăbite ca fetele la maritat, în cuptorul fierbinte. Iar din aluatul rămas bunica ne pregătește coceci.

De vreo doi-trei ani obișnuim și noi să facem acasă, din untura pe care ne-o trimit bunicii, minunatele cornulețe. Îmi iau angajamentul de a duce mai departe rețeta și de a o spune și nepoților, neuitând, bineînțeles, de ingredientul nostru secret, "osânza porcului".

Autor: Roxana Nicoleta APOSTOL, elev în cls. a XII-a
Profesor coordonator: Ionela ANDREI

"Îmi iau angajamentul de a duce mai departe rețeta și de a o spune și nepoților"

APERITIVUL ZEILOR ... DACI

PREMIUL AL III-LEA

Ceea ce vă voi spune este o bucată de poveste din copilăria mea, despre ceea ce înseamnă **acasă** și, mai mult, despre **împreună**...

Mi-am petrecut o bucată din copilăria mea în Grecia, mai exact în Loutraki, un oraș de poveste, pentru că are ieșire la mare, adică la nețărnuturi aventuri... Familia mea avea patru membri, părinții și două surori, eu fiind cea mare. Bucuria noastră cea de toate zilele era marea, la doar trei minute de casă. O vedeam și o simțeam cu fascinație, în fiecare dimineață, atunci când soarele o săruta timid și, de fiecare dată parcă părintește, pe frunte... Și asta a devenit o ancoră a copilăriei mele. Parcă o retrăiesc și acum. Loutraki e parte din mine, ca și marea... ca și tzatziki, un sos misterios, care ne aducea mereu împreună.

Pe perioada vacanței de vară, părinții mei lucrau foarte mult, ca ospătari, la cel mai cunoscut restaurant din zonă.

Asta ne aducea mulți bani, dar ne și răpea mult din timpul petrecut împreună. De aceea noi, copiii, aveam în această perioadă bonă.

Singurul moment care ne aducea alături era cina, care uneori se prelungea până la miezul nopții. Era o vreme de poveste, de împărtășire, pentru că fiecare, oricât de obosit, dorea să-și aducă minima contribuție la pregătirea mesei. Pe lângă bunătățile specifice Greciei, mama noastră nu uita niciodată să ne facă **tzatziki**, un sos specific anotimpului de vară, un fel de garnitură de-a noastră, de-a românilor. Este un sos foarte cremos, răcoritor și parfumat. Acest sos se prepară în maxim cincisprezece minute. E nevoie de 400 grame iaurt smântânos, de 10% grăsime, 3-4 castraveci, sare, piper, zeama de la o jumătate de lămâie, 5-6 căței de usturoi pișați, o lingură de ulei de măsline și o mână de mărar verde tocat. Toate ingredientele se mixează ușor, până ce sosul ia

formă... Era ca o sărbătoare în familie, care sfida trecerea timpului, așa credeam noi...

În prezent, părinții mei, poate din cauza muncii epuizante, și-au pierdut dorul unuia pentru celălalt, au rupt o bucată din această poveste, s-au despărțit, moment în care am revenit în România. Noi, fetele, și cu mama. Acum, în serile de vară, ne lipsește mult acest sos de pe masa familiei. Mama îl prepară din ce în ce mai rar, dar atunci când o face, parcă ne transportă în timp, cu gândul și cu emoție la copilărie, la Loutraki, la sentimentul de ACASĂ. E o senzație foarte ciudată, de regăsire... de pierdere și de îmbogățire, de maturizare totodată. La fel de ciudat este că și eu mă regăsesc în acest evantai de stări. Pentru mine este o experiență bogată deoarece, atunci când îl văd, îi simt parfumul și îl gust, sunt alături de cei dragi.

Acum sunt acasă la Bacău, și atunci când mi-e dor de tatăl meu, devin naratorul unei felii de poveste netrăite, dar mult dorite. E ca un amestec de

culturi culinare. Pentru sosul copilăriei mele am descoperit o întrebare autohtonă, ca un fel de turtă, diferită de cea dobrogeană, dar denumită la fel, ghismană. Se face dintr-un aluat asemănător pâinii de la țară, (drojdie, ou, făină, unt, mentă, semințe de bostan și sare) un pic mai fraged, subțire ca o lipie și obligatoriu copt la vatră între frunze de varză proaspătă. Sosul grecesc se întinde pe ghismanele proaspăt temperate. Este o combinație îndrăzneată între textura cremoasă și răcoarea sosului, pe de o parte, și gustul crocant, aromat al bucății de aluat copt pe vatră, pe de altă parte.

E ca o porție de poveste, în straturi de timp, care păstrează încă familia întregă... în inimile noastre!

Autor: Veronica KOUTA, elev în clasa a XII-a
Profesor coordonator: Tania COȘERARU

"Singurul moment care ne aducea alături era cina, care uneori se prelungea până la miezul nopții. Era o vreme de poveste, de împărtășire, pentru că fiecare, oricât de obosit, dorea să-și aducă minima contribuție la pregătirea mesei."

"E o senzație foarte ciudată, de regăsire... de pierdere și de îmbogățire, de maturizare totodată."



Foto: <http://ortodox.md>

PARFUM DE SĂRBĂTORI

MENȚIUNE

“Nimeni nu poate face turte, nuci umplute sau cozonaci mai buni ca ai bunicii mele.”

“De dimineață până seara stau și focăresc pentru a ieși cea mai bună mâncare pentru familia lor”

Cu toții știm că vin sărbătorile atunci când începe în toată casa să pătrundă în suflete parfumul de brăduț, când este tot ce ne înconjoară este învăluit de mii de luminițe care mai de care mai strălucitoare, mai colorate. Toate aceste lucruri îți dau fiori, dar când încep mama și bunica să gătească bunătățile lor, acei fiori devin cântece în sufletele noastre. Am o familie mare, nu ne înțelegem întotdeauna perfect, dar de sărbători toată lumea uită de durere, de suferință, de cuvintele rele, și ne adunăm împreună pentru a crea cele mai frumoase sărbători, cele mai frumoase amintiri. Pentru mine, sărbătoarea înseamnă momentul când până și cea mai îndepărtată rudă vine acasă și îi sari în brațe pentru că nu știai dacă o vei mai revedea. Tot anul aștepti aceste sărbători cu inima deschisă pentru a simți cum dispar gândurile neplăcute.

Mama și bunica mea se ocupă mereu de mâncarea ce are să vie pe masa noastră de sărbători, plină de bucate tradiționale, gustoase și arătoase, de nu te înduri să le mănânci. Mama nu se amesteca atunci când venea vorba de dulciuri, pe când bunica... are talentul ei. Nimeni nu poate face turte, nuci umplute sau cozonaci mai buni ca ai bunicii mele. Mama se ocupă de sărmăluțe în frunză de vie sau de varză, de răciturile de porc și de drob. Și încă ce mai drob! Să nu uit de salata de boeuf. Atunci când vin sărbătorile, ai mei nu pun limită la mâncare, când se apucă de făcut, fac cât mai multă, ca nu care cumva să rămână cineva fără mâncare. Ele merg pe ideea că mai bine „Fac și mai rămâne, decât să mă fac de rușine!”

Totul începe cam cu câteva zile înainte de sărbători, când mama nici nu trebuie să o mai sune pe bunica să vină la noi, pentru că ea e deja pe drum, gata să se apuce de treabă. Îi vin copiii și nepoții, nu-i așa? Prima dată, ele se ocupă cu răciturile de porc. Pun ciolanele de carne la fier, dar fără gelatină sau alte chimicale: „Cu cât mai natural, cu atât mai delicios!” așa spun mereu. Nimeni nu se zgârcește niciodată. Pe ciolane, trebuie să fie destul de multă carne, dar gustul final nu are egal. Cât timp fierbea carnea, al naibii de greu, mama se apucă de sărmăluțe, ajutată puțin și de bunica. Mamei nu prea îi place ca bunica „să se amestece în oalele ei”, dar bunica râde copios de ea de fiecare dată când o vede enervându-se.

De dimineață până seara stau și „focăresc” pentru a ieși cea mai bună mâncare pentru familia lor. Când sunt gata toate bucatelelor, salivezi doar la miros, dar... unde-i lege, nu-i tocmeală! Bunica mereu zice: „Nu mâncăm până de Ajun!” și toți ascultăm.

Următoarea zi, de obicei, se apucă de dulciurile bunicii, care au nevoie de multă migală. Ador când se apucă bunica de aluatul pentru turte! Ador acel parfum frumos și dulce!

Mama, între timp, sparge nucile pe care eu le dau prin

mașina de tocat. După ce sunt gata turtițele bunicii, le însiropează în apă fiartă cu rom și zahăr, mult zahăr. „Turtă, nucă, turtă, nucă”. Indicațiile bunicii sunt neîncetate și neprețuite. Mereu vrea ca totul să iasă perfect. Și chiar așa iese. Iată și rețeta!



Foto: Ana-Maria PAIU

TURTE MOLDOVENEȘTI

Ingrediente

Pentru turtițe aveți nevoie de:

- 700 gr făină
- 1/2 linguriță sare fină
- apă caldută, 300 ml

Pentru sirop aveți nevoie de:

- 250 gr zahăr
- 500 ml apă
- 20 ml esență rom sau vanilie

Pentru umplutură aveți nevoie de:

- 500 gr nucă macinată
- 200 gr zahăr
- esență de vanilie

Mod de preparare

Turtele se prepară din făină, apă și sare. Se face un aluat după care se întinde o foaie foarte subțire cu sucitorul, se taie în forme rotunde și se coc pe plită, astfel încât să fie foarte bine uscate.

Se adaugă nucă care se dau prin mașină și se amestecă cu zahărul.

Separat, se face un sirop de zahăr și apă, în care se toarnă, după preferință, esența de rom sau de vanilie. Se trece prima foaie prin siropul fierbinte, se lasă să se înmoaie, apoi se așează într-un bol puțin mai larg decât foile, se acoperă cu un strat din nucă amestecată cu zahăr și tot așa, până la ultima foaie. Turtele astfel pregătite pot sta mai multe zile. Nu trebuie să fie prea uscate, nici prea umede, iar când le sevim se mai poate adauga puțin sirop.

Vă doresc: POFTĂ BUNĂ!

Autor: Andreea-Ioana BĂRZU-LAZĂR,
elev în clasa a XI-a F

Profesor coordonator: Claudia BENCHEA

CREAȚIA IUBIRII

Se apropie sărbătorile și parcă simt cum mă îmbată mirosul tradițional al cozonacilor făcuți de mamele și bunicile noastre, miros ce deja s-a îmbibat în aerul rece.

Rețetele sunt păstrate din moși strămoși pentru a ne satisface papilele gustative. În general e o rețetă simplă, dar făcută cu toată iubirea posibilă. La noi în familie mama e cea care prepară cozonaci fantastici cu multă iubire.

Începe prin a dichisi ingredientele, având grijă să fie cele mai bune, iar apoi le frământă cu delicatețe, adăugând puțin din ingredientul ei secret care face bucată simplă de aluat simplă să arate ca un lingou de aur.

MENTIUNE

Pregătește tăvile pentru cuptor, așează aluatul frumos împletit, presoară puțină coajă de portocale, pentru un aspect deosebit și pune totul la cuptor.

În mai puțin de zece minute, toată casa este parfumată și plină de arome ca un copac de vanilie. Noi ne adunăm curioși în fața cuptorului încins, așteptând cu multă nerăbdare să gustăm din cozonacii aurii, crocanți pe care mama i-a creat din atât de multă iubire.

Autor: Ștefania Cecilia DOBOȘ, elev în clasa a IX-a B
Profesor coordonator: Nicoleta IFTIMIU

*“Rețetele sunt păstrate
din moși strămoși
pentru a ne satisface
papilele gustative.”*

FRIPTURA ROSANDA

Această rețetă a fost colecționată într-un vechi ceaslov cu rețete adunate de la diverse cunoștințe. A fost mai întâi probată și apoi copiata și păstrată. Friptura Rosanda este veche de cel puțin treizeci și patru de ani, poate fi cunoscută sub altă denumire și cu adaos de alte ingrediente.

Mama mi-a povestit că această rețetă e transmisă din mama în fiică și că a fost onorată să cunoască asemenea delicii, care în prezent nu sunt atât de cunoscute. Se spune că această rețetă a fost furată de la un mare bucătar, pe vremuri. Iar bucătarul, auzind cât de repede s-a aflat rețeta, s-a sinucis; în biletul lui de adio a dorit ca această delicatasă să aibă numele soției sale, Rosanda.

Modul de preparare este ușor, putând fi făcut și de un începător în ale bucătăriei. Friptura poate fi preparată din șapte sute cincizeci de grame pulpă vită, ce se

MENTIUNE

înăbușă cu cincizeci de grame de untură împreună cu ceapă mărunț tocată, se sarează și se adaugă treptat câte puțină apă. Când carnea este moale, se pun câteva roșii proaspete, frumoase dar curățate de coajă și mai apoi pisate. O căpățână mică de usturoi pisată pusă în compoziție, piperul, ienibaharul și suta de grame de ciuperci tocate. Se adaugă și un pahar de vin.

Se dă friptura la cuptor o oră și jumătate, la foc potrivit (circa 180 grade). Înainte de a se servi se adaugă smântână și pătrunjel tocat pe deasupra fripturii.

Acest preparat se servește preferabil cu mămăligă caldă și moale. Poftă bună!

Autor: Mariana ALĂZĂROAIE, elev în clasa a X-a F
Profesor coordonator: Miruna SOISUN

*“În biletul lui de adio a
dorit ca această
delicatasă să aibă
numele soției sale
Rosanda.”*

SALATA NOASTĂ CEA DE TOATE ZILELE... DE NAȘTERE

MENTIUNE

În familia mea, la fiecare zi de naștere, există o singură tradiție. Ea constă într-o salată din sfeclă roșie, morcov, ghimbir și țelină. Aceasta provine dintr-o veche rețetă grecească, care comferea fericire, sănătate și pace interioară, elimina durerile de spate și de articulații.

Mama mea mi-a povestit că acum 1000 de ani, oamenii care aveau ghinion pe toate planurile vieții, mâncau această salată și norocul le surâdea în zilele următoare. Bunica mea știe această rețeta de la mama sa, și mama sa de la bunica ei... este o tradiție transmisă din generație în generație. Se numește „Genessys”, care înseamnă izvor al tinereții veșnice. Orice om ce simțea că i se apropie sfârșitul, mânca o gură din această salată și trupul i se regenera, la exterior și interior. Mama mea împreună cu frații ei mâncau această salată în fiecare duminică pentru a reuși în zilele ce urmau. Eu și mama o mâncăm doar atunci când este ziua de naștere a uneia dintre noi, pentru a putea reuși încă un an în orice ne propunem. Rețeta se prepară foarte ușor. Cureți sfecla roșie,

morcovul și țelina foarte bine, le dai prin răzătoare, le pui puțină sare separat și apoi împreună, pentru a avea un gust mai bun și pentru a-și trage câtă sare este nevoie. Faci maioneza de casă, sau cumperi, dar cu cea de casa nu vei da greș. Maioneza de casa este pretențioasă: ai nevoie de ouă, ulei, muștar și de ceva răbdare. Amestecând aceste ingrediente îți iese o pastă și trebuie să ai grijă să nu ți se taie compoziția. Revenind la salată... torni maioneza peste legumele rase și o ții la rece pentru cel puțin o oră, dar e preferabil să stea două ore. După cele două ore, scoți salata, pui ghimbir peste ea și amesteci; culoarea ei trebuie să fie rozalie. Dacă această culoare ți-a ieșit, știi că mănânci o salată făcută corect.

Dar înainte de mâncat, trebuie să o ții două ore la rece! Este o gustare ușoară și delicioasă, bună pentru fiecare vârstă. Aceasta este tradiția mea, ce o împart cu familia.

Autor: Georgiana SOLOMON, elev în clasa a X-a L
Profesor coordonator: Ana-Maria PAIU

*“Bunica mea știe
această rețeta de la
mama sa, și mama sa
de la bunica ei...”*

“Suntem niște adevărați master-chefi, făcând ca totul să pară foarte ușor.”

SALATA DE BOEUF

Sărbătorile de iarna, nu se numesc sărbători fără salata de boeuf pe masă. În familia mea, salata este pregătită de mama împreună cu mine și fratele mai mic, fiecare având sarcinile sale. Mama pune la fiert încă de dimineață cartofii, restul legumelor și carnea; până când ne trezim, acestea să fie gata de prelucrare. Când mergem în bucătărie știm fiecare dintre noi ce avem de făcut. Suntem niște adevărați master-chefi, făcând ca totul să pară foarte ușor. Eu și mama tăiem legumele, iar fratele meu, carnea. Facem concursuri de genul „care termină primul”. Chiar dacă mai furăm din compoziție și ne mai amuzăm pe seama fratelui meu care crede că nu-l vedem atunci când mănâncă, salata ne iese din ce în ce mai bună. Gustăm după fiecare operație și ne dăm cu părerea despre gustul pe care am reușit să-l obținem. În timp ce fratele meu se mai joacă pe calculator, eu și



Foto: www.imperialtransilvania.com

mama pregătim maioneza. Când ajungem la partea de decor, vine și el să ne ajute, așezând toate în așa fel încât să iasă niște desene pe care doar el le poate face. De la fețele zâmbărețe până la soarele de pe cer, are îndemănare și se pricepe de minune la asta. Când tata și fratele mai mare ajung acasă de la muncă, îi punem să guste și să ne zică părerea lor despre cum ne-a ieșit salata; chiar dacă ei cred ca e mereu aceeași rețetă, ne mint frumos și ne fac să ne simțim minunat. La început încearcă să ne ofenseze spunând că nu e bună; până la urmă recunosc

însă că salata e grozavă.

Ador sărbătorile de iarnă petrecute în familie și toată veselia care e prezentă de fiecare dată alături de noi!

Autor: Raluca COȘA, elev în clasa a XI-a L
Profesor coordonator: Ionela ANDREI

MENTIUNE

REȚETA MEA DE SUFLET PLĂCINTĂ CU DOVLEAC

Am ajuns într-o vreme în care tot ce facem, facem pe fugă. Nu știm să ne bucurăm și să apreciem acele momente unice petrecute cu familia, care sunt foarte rare și care ar trebui prețuite enorm. Ne trezim că trece viața, trece perioada copilăriei fără a avea măcar un moment dedicat familie, o tradiție specifică pe care să o transmitem copiilor noștri. Toate acestea au drept cauză, problema zilelor noastre: „NU AM TIMP!”. Nu mai avem timp să zâmbim din suflet, să ne bucurăm de câteva momente alături de cei dragi, pe care, poate îi vedem atât de rar. Suntem mereu ocupați și prinși cu toate obiceiurile zilnice, cu toate grijile și gândurile că nu avem timp suficient să le facem pe toate.

Cu toate acestea, îmi aduc aminte cu multă bucurie în suflet de acele clipe petrecute cu bunica, de acele clipe în care nu știam și nu îmi dădeam seama cât de valoroasă poate fi o clipă petrecută cu cineva drag și poate că atunci mi se părea ceva firesc. Însă, acum...acele momente au rămas în trecut. În ziua de astăzi, din ce în ce mai puțini oameni se bucură de o masă luată în familie. O parte nu mai au timp, o altă parte preferă să stea cu prietenii decât cu familia. În aceste timpuri, comunicarea dintre membrii familiei a început să întâmpine dificultăți, iar mersul la fast-food a devenit o adevărată modă în familie. Pot spune că nici la mine în familie timpul nu este prea prietenos cu noi și în cursul zilei fiecare dintre



Foto: Mădălina IVANOVICI

noi este ocupat cu treburile de zi cu zi și, doar seara, reușim să ne strângem la masă cu toții, dar și atunci, fiecare fiind ocupat cu gândurile și grijile lui.

Când este zi de sărbătoare, împreună cu mama, încă mai reușim să ducem tradiția rețetei bunicii mai departe: plăcinta ei dobrogeană cu dovleac pe care nu o să o uit niciodată.

În copilărie, în Ajunul Crăciunului, ne strângeam toată familia în casa bunicii și o ajutam la pregătirea mâncărilor tradiționale, în special la plăcinta cu

dovleac pe care o iubeam atât de mult și care devenise pe atunci o tradiție în familia mea. Bunica ne-o pregătea de fiecare dată când mergeam la ea, asta fiind mai rar, deoarece stătea mult prea departe de noi, la Tulcea. Nu aveam bucurie mai mare în suflet, decât atunci când ne aștepta cu atâta dor la poartă și îmi spunea că mi-a pregătit „bunătatea mea”. Îmi plăcea să o văd cum frământa aluatul pentru foile de plăcintă, cu mâinile ei aspre de la atâta muncă, dar atât de fine atunci când mă mângâia pe frunte și îmi spunea povești.

Îmi plăcea să o ajut cu orice avea nevoie și să îi pot aduce zâmbetul pe buze măcar atunci când eram lângă ea și o puteam ajuta. Mirosul îmbietor de dovleac și scorțișoară nu putea fi înlocuit cu nimic mai bun, iar eu pe ascuns, nu mă puteam abține până nu gustam din delicioasa compoziție.

Continuare la pagina 9.

MENTIUNE

“Nu mai avem timp să zâmbim din suflet, să ne bucurăm de câteva momente alături de cei dragi, pe care, poate îi vedem atât de rar.”

PLĂCINTĂ CU DOVLEAC

(continuare din pagina 8)

Colindătorii ne înduioșau cu magicele lor colinde, în timp ce bunica își căuta bănuții strănși cu atâta atenție și chibzuială pentru a avea să dea colindătorilor și nepoților. Focul trosnea în sobă, cuptorul fiind pregătit pentru a pune plăcinta la foc. Era o atmosferă de sărbătoare, pe care aș vrea să o simt mereu în suflet și să îmi aduc aminte cu bucurie de acele momente minunate. Nimic nu este mai frumos decât momentele petrecute împreună cu cei dragi, momente care nu știm niciodată dacă se vor mai repeta.

Chiar și această rețetă a bunicii are o poveste: bunica învățase rețeta de la mama ei și îi promisese ca îi va învăța și pe copii, pe nepoți și strănepoți aceasta rețetă pentru a duce tradiția mai departe. Dar, din păcate, a reușit să o ducă doar până la nepoți, iar de acum a venit rândul meu să o duc mai departe și să vi-o împărtășesc și vouă.

Ingrediente:

- 1 cană apă minerală (opțional)
- 2 căni făină
- 3 linguri ulei
- 1 lingură oțet
- puțină sare (după gust)

Pentru umplură:

- 1 kg dovleac ras
- 3 pliculețe zahăr vanilat
- 3 lingurițe scortîșoară
- 300 gr zahar
- ulei

Se pregătește dovleacul...



Foto: Mădălina IVANOVICI

Într-un bol punem apa minerală, sarea, uleiul și oțetul. Adăugăm făina și frământăm până obținem un aluat elastic.

Aluatul se împarte în trei...



Foto: Mădălina IVANOVICI

Lucrăm în permanență pe masa unsă cu făină. Întindem fiecare foaie cât de subțire se poate. Pe foaia întinsă punem întâi puțin ulei și-l întindem să acopere toată foaia. Adăugăm dovleacul ras, peste dovleac presărăm 1/3 din zahăr, zahărul vanilat și scortîșoara.

Se rulează foaia din ambele părți, spre mijloc...



Foto: Mădălina IVANOVICI

Așezăm rulourile de placintă într-o tavă unsă cu ulei și tapetată cu hârtie de copt.

Ungem sulurile de plăcintă cu ulei și dăm la copt în cuptorul încălzit la 180 gr., aproximativ 40 min.

Lăsăm să se răcească apoi pudrăm cu zahăr și porționăm.



Foto: Mădălina IVANOVICI

Știu că bunica mea se va bucura că am avut ocazia să povestesc despre rețeta ei și sper să fie mândră de mine că încerc să duc această tradiție mai departe pe cât posibil, dar și faptul că datorită rețetei ei voi putea să îmi adun familia în jurul mesei.

Să apreciem orice moment petrecut cu cei dragi și să îi acordăm o valoare importantă, de care să ne amintim mereu, deoarece nu știm dacă vom mai avea ocazia să trăim acel moment.

P.S: Nu ratați să încercați rețeta, este foarte gustoasă!
☺

Autor: Mădălina IVANOVICI, elev în clasa a XI-a F
Profesor coordonator: Claudia BENCHEA

“Mirosul îmbietor de dovleac și scortîșoară nu putea fi înlocuit cu nimic mai bun, iar eu pe ascuns, nu mă puteam abține până nu gustam din delicioasa compoziție.”

“Focul trosnea în sobă, cuptorul fiind pregătit pentru a pune plăcinta”

MISIUNEA „MÂNCAREA ȘI IUBIREA REÎNTREGEȘTE FAMILIA”

MENȚIUNE

“Pe masă se succed în ordine aperitivul și felul principal, apoi felul doi și desertul. Nu vă mai spun ce conțin... să nu vi se facă poftă! Se vorbește despre lucrurile nou apărute în viața fiecăruia sau despre ce ar dori fiecare să facă pe viitor.”

Literă de lege în familia noastră: după ce ne întorcem de la biserică, cu lumina de Înviere, ne strângem toți la casa bunicilor.

Masa este întotdeauna plină de bunătați. Pornind de la ouăle frumos colorate până la celebra friptură de miel și pasca aromată de Paște, cele mai bune bucate sunt pe masă.

Dar să nu credeți că un asemenea meniu bogat este ușor de preparat...

Nu, nu! Chiar din contra! Bunica, mama și mătușa sunt bucătăresele șefe; ajutoarele care participă la pregătirea bucatelor suntem noi, copiii din familie.

Cu vreo trei zile înainte dăm drumul unei misiuni ce se numește: “Mâncarea și iubirea reîntregește familia”.

Totul poate fi luat ca un joc, ce conține etape, reguli și jucători.



Foto: www.csid.ro

Într-o primă etapă, bărbații familiei vin în ajutor, dând organele de miel la mașina de tocat. Între timp, noi copiii, vopsim ouăle. Facem circa 20 de ouă roșii și 10 ouă de diferite culori (albastre, galbene, verzi sau mov). Bunica preia controlul asupra organelor de miel.

Rețeta de drob a bunicii este simplă, dar farmecul și pasiunea pe care le pune când gătește, sunt ingredientele ei secrete.

Ingredientele sunt: carne de miel tocată, 6 ouă crude, 3

ouă fierte tare, 4 linguri ulei, 4 legături ceapă verde, 4 legături usturoi verde, 2 legături mărar și puțină sare.

Ce facem mai departe?!

Patru legături de ceapă verde și patru legături de usturoi se călesc bine cu puțin ulei și se adaugă peste organele de miel tocate. Se adaugă apoi 6 ouă crude, condimente, 2 legături de mărar și puțină sare.

Se coace amestecul într-o tavă cu hârtie de copt. Se pun ouăle fierte în interiorul drobului pentru un aspect mai plăcut.

Drobul se servește rece ca aperitiv, cu muștar și cu o salată delicioasă de primăvară.

Sunt melancolică...

lubeam și încă iubesc atmosfera de Paște. Îmi aduce aminte cum, copil fiind, așteptam cu nerăbdare ca drobul să se coacă. Îmi „ploua în gură” din cauza mirosului care împânzea casa.

Părinții ne trimiteau să cumpărăm lumânări, nu pentru că nu aveam, ci pentru că le era milă de noi că stăteam într-un asemenea miros...

Ultima etapă a misiunii noastre „Mâncarea și iubirea reîntregește familia” este aceea când ne strângem la masa mare, rezervată special pentru marile evenimente, și spunem rugăciunea înainte de a începe să mâncăm.

Pe masă se succed în ordine aperitivul și felul principal, apoi felul doi și desertul. Nu vă mai spun ce conțin... să nu vi se facă poftă! Se vorbește despre lucrurile nou apărute în viața fiecăruia sau despre ce ar dori fiecare să facă pe viitor.

Spre dimineață, când ajungem la cele trei feluri de pască, epuizăm și subiectele de discuție. Preferata adulților este pasca cu brânză, preferata copiilor, cea cu ciocolată și ultima, cea cu iaurt, e pe gustul tuturor.

Fiecare pleacă la casa lui cu promisiunea că ne vom vedea tot în casa bunicilor, la o masă de duminică în familie.

Autor: Victoria-Elena CREȚU, elev în clasa a IX-a I
Profesor coordonator: Ana-Maria PAIU

PELINCILE DOMNULUI CU NUCĂ

MENȚIUNE

“Tradiția spune că moldovencele au creat această rețetă cu gândul la Maica Domnului, care nu își găsea adăpost nicăieri pentru ea și pruncul ce urma să se nască și pentru care nu avea pelinci.”

Era o zi rece de iarnă. În aer circula entuziasmul bucătăreselor harnice care își pregăteau rețetele speciale pentru sărbătoarea mult așteptată de către creștini a anotimpului de iarnă, Crăciunul.

Datorită faptului că eu și familia mea locuim la țară, avem parte de trăirea tuturor tradițiilor și obiceiurilor care înconjoară lumea satului și veacurile care au trecut de când noi, românii, ținem la retrăirea lor, an de an. Printre aceste tradiții culinare se regăsesc celebrele „Pelinci ale Domnului”. Acesta este un desert tradițional moldovenesc cu care se întâmpină preotul și colindătorii în Ajun de Crăciun. Tradiția spune că moldovencele au creat această rețetă cu gândul la Maica Domnului, care nu își găsea adăpost nicăieri pentru ea și pruncul ce urma să se nască și pentru care nu avea pelinci. Tot tradiția spune că această prăjitură de post ar trebui să fie singurul aliment consumat în Ajunul Crăciunului. Rețeta clasică a fost cu julfă, care

se obține din semințele de cânepă, dar care aproape a dispărut de pe piață. Aceasta a fost înlocuită de nucă sau halva.

Ori de câte ori mă gândesc la acest desert, gândul meu zboară la bunica și la obiceiul ei de a mă invita în fiecare an la ea, pentru a o ajuta la prepararea acestor turte de-a dreptul delicioase. Când calc pragul casei bătrânești simt mirosul turtelor coapte pe plita încinsă. Prima dată când am ajutat-o pe bunica mi-a comunicat rețeta care trebuie urmată pentru prepararea corectă a turtelor. Rețeta este următoarea: pentru prepararea turtelor: (făină, sare fină, apă caldă); pentru siropul cu care se înmoaie turtelile: (zahăr, apă, esență de rom); pentru umplutură: (nucă măcinată, zahăr, coajă de lămâie, esență de rom).

Înainte de a intra pe poarta bunicii, treceam pe la magazinul din centru pentru a cumpăra esență de rom.

Continuare la pagina 11.

PELINCILE DOMNULUI CU NUCĂ

(continuare din pagina 10)

În rest, bunica pregătea celelalte ingrediente cum știa ea mai bine.

De fiecare dată pregătim foarte multe turte, pentru toată familia, preotul care va veni cu Ajunul Crăciunului și pentru colindători.



Foto: www.libertatea.ro

Acum câțiva ani, înainte de Crăciun, eu și familia mea așteptam nerăbdători apariția preotului, întotdeauna însoțit de dascălul cu barba cea sură. Ca în fiecare an, preotul sfințește turtele care stau liniștite pe masa plină cu fructe și ornamente de Crăciun. După acest pas parcurs cu grijă, urmează degustarea pelincilor. Mama îi servește mai întâi pe preot și pe dascăl.

După aceea pe mine, pe fratele meu și pe tata. De data aceasta, invitații noștri au apreciat și mai mult gustul pelincilor, așa încât ne-au întrebat dacă am vrea să le mai dăm câte o porție, pentru mai târziu. Am fost atât de încântată de vorbele lor, încât am fugit spre bucătărie pentru a căuta un recipient în care să pun porțiile de turte. După plecarea lor, părinții și fratele meu m-au lăudat pentru că am contribuit la realizarea turtelor. De atunci, încerc să le fac și mai bune. Acest fapt mă determină să nu renunț niciodată la această tradiție unică în lume. Mi-am promis că îmi voi învăța viitorii mei copii să prepare acest desert, exact cum m-a învățat bunica mea. Pentru mine nu există Crăciun fără renumitele turte nelipsite de pe mesele sătenilor, evidențiind faptul că oamenii din lumea satului păstrează tradițiile cu sfințenie. Atât de înrădăcinat este acest obicei în sufletul meu, încât îmi doresc cu ardoare să petrec astfel Crăciunul și în viitoarea mea familie.

Autor: Otilia BĂTLĂ, elev în clasa a X-a H
Profesor coordonator: Miruna SOISUN

*“Ca în fiecare an,
preotul sfințește turtele
care stau liniștite pe
masa plină cu fructe și
ornamente de Crăciun.”*

POVESTEA “TORTULUI” DE PÂINICI

MENTIUNE

O să vă povestesc despre tortul de clătite, care înainte să fie tort de clătite a fost tort de pâinici cu compot... Povestea acestui “tort” începe pe vremea comunismului când în magazine nu se găseau la fel de multe sortimente de dulciuri; erau doar eugenii, tablete de glucoză, halva, sticksuri, înghețată Polar și alte câteva feluri, așa cum am aflat de la părinți. Pe atunci oamenii foloseau în special ceea ce cultivau sau puneau la borcan.

Nu se întâmpla prea des, dar când mama, unchiul și mătușile mele, pe atunci aflați la vârsta copilăriei, cereau ceva dulce, bunica le făcea acest tort. Știa că este preferatul lor și că vor fi fericiți dacă îl va face.

Bunica mea are un fel aparte de a-l pregăti și întotdeauna îi iese foarte bun. Vă voi spune rețeta bunicii mele...

Într-un lighenaș pune două mâini de făină, sare pentru gust, apă și foarte puțin

zahăr. Începea să le frământa cu dragoste, fiind urmărită atent de cinci perechi de ochișori care erau nerăbdători să vadă “tortul” gata. După ce lăsa aluatul “să se odihnească” cum spunea ea, rupea câte o bucățică, o pune pe masa presărată cu puțină făină și începea să o întindă cu sucitorul; nu făcea pâinicile nici prea mari, nici prea mici. Le pune pe plită unde le lăsa doar câteva minute cât să se rumenească, dar să fie și pufoase. Mereu, primele șase-șapte



Imagine: <http://www.nou-nascuti.ro>

dispăreau din farfurie imediat cum le pune. Luau câte o pâinică și fugeau la joacă. După ce le făcea pe toate, le lăsa să se răcească și între timp făcea “crema” care era din brânză de vaci cu 2 sau 3 ouă pe care le amesteca bine. Pentru că nu aveau zahăr cu care să îndulcească brânza, folosea compot. Nu îl pune în cremă, dar lua cu lingura compotul și îl pune pe pâinici pentru ca tortul să fie dulce. Punea compot de cireșe care era preferatul lor, fiindcă era

foarte dulce. Pentru a nu irosi nimic, folosea cireșele din compot pentru ornare.

După ce era gata, mergea să îi cheme pe copii. Cum auzeau glasul bunicii mele, fugeau mâncând pământul. Se spălau pe mâini și fuguța -fuguța la masă. Luau fiecare o felie mare și o “băgau sub nas” – cum spunea bunicul meu – foarte repede.

Însă timpul a trecut, bunica are acum 12 nepoți pe care îi iubește foarte mult. Și lor le face acest tort, doar că blatul este din clătite acum. Aceeași rețetă, aceleași mâini muncite dar și altă generație, care atunci când mănâncă tortul făcut de bunica, se linge pe degete, cu aceeași expresie de mulțumire: “mmm... , cât de bun e!”.

Autor: Diana-Mihaela BALINT, elev în clasa a IX-a I
Profesor coordonator: Ana-Maria PAIU

*“Mereu, primele
șase-șapte dispăreau
din farfurie imediat
cum le puneau. Luau
câte o pâinică și fugeau
la joacă.”*

BRIOȘE UMLUTE CU GEM ȘI NUCĂ

MENȚIUNE

“Brioșele ei au gustul amintirilor mele...”

Cu câteva zile în urmă, după ce am ieșit cu câțiva preteni, imediat ce am pășit în casă m-a izbit un miros dulceag, dar în același timp și dur. Știam prea bine ce e mirosul acela. Este mirosul pe care eu îl ador! E un miros parfumat și îmbietor. Este miros de „papa bun”!

Mama a învățat această rețetă de la bunica mea. Aceasta făcea un fel de aluat pe care îl punea în oale de lut micuțe și pe care le punea în cuptorul de lut.

Pentru că anii au trecut, iar bunica a mai îmbătrânit, mama a preluat rolul bunicii. Brioșele ei au gustul amintirilor mele, doar forma e diferită.

Brioșe umplute cu gem și nucă
Ingrediente:

3 ouă, 10 linguri de zahăr, 10 linguri de ulei, 20 de linguri lapte, 1 linguriță praf de copt, 15 linguri de făină, 70g nucă, mărunțită (prăjită), 30g cacao

Mod de preparare:

Ouăle se bat spumă cu zahărul, folosind un tel sau mixerul. Se adaugă uleiul treptat, apoi laptele și se amestecă bine, până

se omogenizează. Apoi se adaugă cacao, amestecând bine. Urmează dulceața de nucă.

După ce se încorporează bine toate ingredientele, se adaugă și făina amestecată cu praful de copt. Compoziția trebuie să

nu fie prea moale, iar dacă este necesar, mai adăugăm 1 sau 2 linguri de făină.

Cu o lingură, se pune compoziția în formele de brioșe, iar apoi se introduc la cuptor la foc potrivit, pentru 25-30 minute.

Când sunt gata rumenite, se încearcă cu o scobitoare, apoi se lasă la răcit.

La final, sunt gata de „halit” ! ☺)

Așa arată brioșele mamei mele!

POFTĂ MARE!



Foto: Valentin-Vasile ROTARU

Autor: Valentin-Vasile ROTARU, elev în clasa a XI-a F
Profesor coordonator: Claudia BENCHEA

ALBĂ CA ZĂPADĂ - PRĂJITURA COPILĂRIEI MELE

MENȚIUNE

Îmi amintesc cu drag de această rețetă și de modul în care o ajut pe mama să facă această prăjitură.

“Albă ca Zăpada” este nelipsită din meniul de sărbători și zile onomastice.

Nu mai sunt multe zile până la Crăciun, afară a nins binișor și e un ger de crapă pietrele, iar eu abia aștept ca și anul acesta să pregătim împreună acest desert gustos și fraged.

Până acum nu s-a întâmplat să nu fie sărbătoare fără această prăjitură pe masă. Sper ca și după ce voi fi la casa mea să pregătesc desertul împreună cu mama mea dragă.

Să începem pregătirea desertului!

Ingrediente pentru foi: 8 linguri de ulei, 8 linguri de lapte, 8 linguri de zahăr, 2 ouă, o linguriță de amoniac, 300-400 g de făină.

Pentru cremă: 500 ml de lapte, 200 g de margarină/unt, o cană de zahăr, 4 gălbenușuri, un plic de zahăr vanilat, coajă de lămâie (opțional), alte arome (opțional).

Mod de preparare:

Singurul lucru care vă va deranja în prepararea acestei minunate prăjituri, este mirosul de amoniac. Până frământați aluatul și coaceți foile îl tot simțiți. Dar nu-i nimic, pentru că acesta dispare treptat și în momentul în care gustați din prăjitura aceasta delicioasă ați și uitat de “chinul” prin care ați trecut.

Adăugați într-un vas uleiul, zahărul, laptele, ouăle, amoniacul, zahărul vanilat și omogenizați. Adăugați apoi făina pe rând până rezultă un aluat omogen, nu prea moale, pe care să-l puteți întinde în foi ulterior.

Acești pași îi fac eu de fiecare dată deoarece sunt simpli și am început cu ce este mai ușor.

Aluatul nu trebuie să fie nici prea tare, nici prea moale, apoi îl împărțiți în 4 părți egale. Dacă aveți o tavă mai mare s-ar putea să coaceți doar 3 foi mai mari. Așadar, întindeți fiecare foaie de aluat pe o foaie de copt sau de aluminiu, unsă cu puțin ulei.



Foto: Georgiana SEMINARU

Desprindeți încet foile și așezați-le pe dosul tăvi folosite, unsă și aceasta cu puțin ulei. Coaceți foile pe rând în cuptor, la foc mediu, pentru puțin timp.

Ele nu trebuie să se rumenească prea tare ci doar să se coacă, să nu rămână crude. Foile nu se întorc de pe o parte pe cealaltă. În primă fază se vor umfla puțin datorită amoniacului și apoi se vor întări și se vor coace.

Desprindeți ușor foile de pe dosul tăvii și dați-le deoparte.

Continuare la pagina 13.

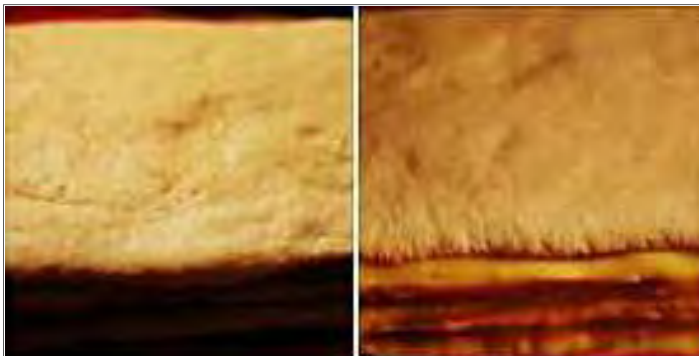
“Singurul lucru care vă va deranja în prepararea acestei minunate prăjituri, este mirosul de amoniac.”

ALBĂ CA ZĂPADA - PRĂJITURA COPILĂRIEI MELE

(continuare din pagina 12)

Apoi, pregătiți crema pentru a umple foile. Partea aceasta îmi place cel mai mult deoarece de fiecare

data mă îndulcesc puțin cu această cremă. Mixați gălbenușurile cu zahărul tos și cel vanilat și adăugați apoi laptele cald puțin câte puțin. Turnați compoziția într-o crăticioară și așezați-o pe foc mic. Lăsați compoziția să se încălzească și adăugați 3 linguri de amidon. Amestecați mereu cu un tel să nu se prindă crema de fundul vasului și să se ardă. Puteți adăuga și coajă de lămâie în compoziție sau orice fel de arome vă sunt pe plac. După ce s-a îngroșat crema, luați-



Aranjarea blaturilor

o de pe foc și adăugați untul moale în ea. Amestecați până se topește untul și umpleți foile de prăjitură cu



Aluatul pentru blat

crema rezultată. Crema trebuie să fie caldă atunci când o utilizați pentru că va ajuta la înmuierea foilor. Deja mirosul se extinde prin casă și nu mai

avem răbdare până la finalizarea ei. Până și tata este îndrăgostit de mirosul și gustul prăjiturii, el nu prea

este încântat de dulciuri însă această prăjitură i-a dat mințile peste cap.

Ultima foaie noi o lăsăm neunsă, dar dacă vreți o puteți unge și pe aceasta. Dați prăjitura la rece și lăsați-o peste noapte să se frăgezească bine de tot.

Pentru noi este cel mai greu pas de a aștepta până a doua zi să putem savura prăjitura. Presărați zahăr pudră deasupra atunci când o serviți. Asta e toată munca pe care o aveți de făcut dacă vreți să gustați din minunăția aceasta de prăjitură. Nu este ceva complicat de făcut și nici mult nu durează cu excepția că va fi servită a doua zi, iar noi o facem cu multă dragoste și plăcere.

Sper să vă bucurați de ea la fel de mult ca și noi! Să aveți poftă!

Autor: Georgiana SEMINARU, elev în clasa a XI-a F
Profesor coordonator: Claudia BENCHEA

“Pentru noi este cel mai greu pas de a aștepta până a doua zi să putem savura prăjitura.”

REGULAMENTUL CONCURSULUI

BUCATE... DE POVESTE,

EDIȚIA I, 2018

Colegiul Economic “Ion Ghica” Bacău, în colaborare cu I.S.J. Bacău și Complexul Muzeal “Iulian Antonescu” Bacău, organizează prima ediție a **Concursului de Creație Literară „Bucate... de poveste”**, adresat elevilor claselor a IX-a – a XII-a din cadrul colegiului. Prin intermediul acestui concurs se urmărește stimularea creației de valoare în domeniul prozei, al poeziei și al eseului. Lucrările vor fi trimise până la data de 15.01.2018 (data poștei), iar rezultatele concursului vor fi anunțate la data de 06.03.2018, în cadrul unei festivități care va avea loc în incinta Complexului Muzeal “Iulian Antonescu” Bacău.

Fiecare participant poate înscrie în concurs maximum trei lucrări de proză/eseu și între cinci și zece poezii, respectând tema propusă. Lucrările, vor fi tehnoredactate și depuse (inclusiv în format electronic) la catedra de limba și literatura română prin intermediul profesorului coordonator, care va completa o fișă de înscriere.

Textele vor fi redactate respectând următoarele condiții de formă: pagina A4 cu margini stânga 2,5 cm, sus, dreapta și jos 1 cm, font Times New Roman de 12 cu spațierea la 1,5 rânduri. Fiecare lucrare trebuie să cuprindă în antet numele candidatului, clasa și numele profesorului coordonator.

Tema concursului *Bucate... de poveste*, ediția I 2018, este “povești din bucătăria familiei”.

Activitatea presupune, pe de o parte, identificarea autorilor și textelor literare care evocă bucate românești de odinioară; pe de altă parte, prin intermediul concursului, elevii vor fi stimulați să scrie propriile povești despre bucate cu tradiție în propria familie.

Juriul concursului, alcătuit din personalități literare și reprezentanți ai organizatorilor, va acorda premii și diplome câștigătorilor, precum și adeverințe de participare profesorilor îndrumători. De asemenea, organizatorii își rezervă dreptul de a publica lucrările premiate în reviste de specialitate locale și naționale.

“Organizatorii își rezervă dreptul de a publica lucrările premiate în reviste de specialitate locale și naționale”

“Fata căreia îi place să mănânce pâine vârtoasă și coajă de pe ceaun, când se mărită, are bărbat sănătos și voinic, iar care mănâncă numai pâine proaspătă și moale are bărbat slab.”

“Cuvintele trebuie mestecate mai mult decât o bucată de pâine.”

“Mai bine o bucată de pâine cu fericire decât bogăție cu amărăciune.”

“Cine ține pâinea în sânul altuia, de multe ori rabdă de foame.”

TRADIȚII ȘI OBICEIURI ALE ROMÂNILOR LEGATE DE PÂINE

Pâinea blestemă pe acela ce nu știe s-o lucreze, poate e nehrământată, arsă sau crudă. Ea atunci zice: „Din toate relele am scăpat, dar de mâna cea rea n-am scăpat”. A scăpat de grindină, de secetă, în scurt de toate prin câte trece pâinea până ce e gata. Când lucrezi ceva și vine altul de te întrebă ce faci și nu voiești să-i spui ce anume, zici: „Boț m-a făcut mama, boț fac și eu!”

În Botoșani, când se naște copilul, îl bat cu o bucată de pâine peste gură, să fie bun. „Azima coaptă, buni oaspeți așteaptă”, se zice despre o fată stănută, care capătă un noroc bun. Când fata se mărită și nu se mai gândește la părinți, se zice: „Ți-i degeaba, odată ce s-a tăiat felia de la pâine sau de la mămăligă, mai poți s-o lipești la loc, să fie cum a fost?”

Se știe că pâinea pe care o uiți în cuptor sau mâncarea uitată în vatră să n-o mănânci, căci uită oamenii de tine. Astfel de pâine se strânge pentru fermece, se dă la fete, ca să le uite lumea și să nu se mărite, se dă la vite, când prea mult se alungă, se dă în băutura la bețivi, ca să uite de rachiu. În Mihalcea, se spune că cine uită pâinea în cuptor moare. Femeia îngreunată să nu mănânce de pe foc, căci îi iese copilul tâlhar. Fără să vrea, fură ce vede cu ochii.

În Mihalcea îndată ce scoți pâinea, să arunci lemne în cuptor, ca să ai pe ceea lume scară de suit la cer.



Foto: <http://transilvaniareporter.ro>

Oamenii pun lemnele ca să aibă punte peste o apă mare pe ceea lume; unii spun că peste iad, căci fiecare suflet trebuie să meargă să vadă cum e în rai și cum e în iad. În Siret, spun unii că pentru roada câmpului, cuptorul nu trebuie să rămână gol, să-i lași ceva.

În Camina, fata căreia îi place să mănânce pâine vârtoasă și coajă de pe ceaun, când se mărită, are bărbat sănătos și voinic, iar care mănâncă numai pâine proaspătă și moale are bărbat slab. Miresele ce nu se știe de treabă roagă pe druștele

ce au cusut cununa să înfigă acele cu care au cusut, cu urechea în jos și vârful în sus, în colacii de cununie dedesubt, pentru ca să n-aibă mirele nicio putere. Să nu uităm nici comportamentul de odinioară al românilor din comunitățile rurale în fața pâinii proaspete puse pe masă: cel mai în vârstă membru al familiei, sau în lipsa sa, mama copiilor face semnul crucii deasupra pâinii după care abia apoi o frânge și o împarte. În ceremonialurile românești, pâinea este asociată cu sarea. Ele se oferă și azi la vizita unor înalți conducători.

Căutate și prelucrate pentru cititori de prof. Miruna SOISUN

PROVERBE ȘI ZICĂTORI DESPRE PÂINE

Pâine cu sare e gata mâncare!
Îi dai pâine și el te blestemă.
Hoțul începe de la o pâine.
În cel care dă cu piatra în tine, tu dă cu pâine.
De rușine aș mai mânca o pâine.
Cine-i flămând pâinea-i în gând.
Bună și mămăliga, când ne lipsește pâinea.
Bună-i plăcinta, dar dacă nu-i, e bună și pita.
Dacă nu e colac, e bună și pâinea.
Fie pâinea cât de bună nu-i bună-n țară străină.
În pământul negru se face pâinea albă.
Speranța e pâinea săracului.
De vrei să mănânci pâine, nu-ți bate joc de tărâțe.
Mai bună e o bucată de pâine goală decât o mie de dulceturi cu ceartă.
Pâinea coaptă buni oaspeți așteaptă.
Pâinea cu sare e gata de mâncare.
Pâinea nu vine singură la tine, ci trebuie s-o cauți.
Mai bine mănânci numai pâine cu apă decât să trăiești cu o femeie rea.
Omul trebuie să aibă milă și de un câine, cu cât mai vartos cu cât câștigă pâine.
Pâinea tăiată nu se mai lipește.
Pâinea uscată satură casa.
Pâinea uscată zgârie gâtul.
Omul bun e ca pâinea cea de grâu!
Nici pâine fără muncă, nici muncă fără pâine!
Omul harnic, muncitor, de pâine nu duce dor!

Fie pâinea cât de rea, tot mai bună-n țara mea!
Decât mămăliga cu unt și să mă uit în pământ, mai bine pâine cu sare și să mă uit la soare!
De la o vreme numai miezul pâinii îți place!
Cel zgârcit moare cu pâinea-n traistă!
Baba bătrână nu se teme de pâinea moale!
Zahărul e dulce, dar nu ține loc de pâine.
Leneșul stă aproape de pâine și departe de muncă.
Unde nu-i bărbat în casă, nu e nici pâine pe masă.
Cine mănâncă pâine veche înoată mai ușor.
Când la strâns e vreme bună, pâine multă se adună.
Vai de acela ce are pâine și n-are dinți s-o mănânce.
Cine nu dă câinelui pâine, dă lupului oaia.
Mai multă pâine mănânci cu miere decât cu oțet.
O jumătate de pâine e mai bună decât niciuna.
Nu mânca pâine din mâna altuia.
Untul e bun, dar pe pâine, nu pe degete.
Cine ară noaptea, pierde o pâine pe fiecare brazdă.
Decât în țară străină, cu pită și cu slănină, mai bine în satul tău, cu mălaiul cât de rău.
Mai bine pâine neagră cu dragoste curată decât albă ca zăpada și plină de sudalmă.
Gura de om și de câine caută aceeași pâine.
Banii se socotesc, pâinea se cântărește.
Celui care nu muncește pâinea nu-i prisosește.
Pâine peste pâine nu strică.

Culese de prof. Miruna SOISUN

DESPRE PÂINE ȘI CUVINTE MEȘTEȘUGITE

Feuerbach susținea că "suntem ceea ce mâncăm", afirmând implicit că limbajul - și, deci, literatura, forma cea mai „lucrată” a limbajului – exploatează resursele gastronomiei pentru a-și defini, prin metaforism culinar, universul și trăirile. Ideea este întărită de Păstorel Teodoreanu a cărui parafrază („La început n-a fost cuvântul, ci foamea”) vine să sublinieze că literatura și enogastronomia sunt preocupări complementare ale ființei umane. Cuvântul compus „enogastronomie”, rezultat din unirea dintre „eno” <gr. „oinos”, „vin” și „gastronomie” <gr. „gastronomia”, este folosit de *Izabella Krizsanovszki*, autoare unui volum



Pictor: Yury Nikolaev

Sursa: <https://viatainpictura.files.wordpress.com>

cu o temă inedită și bine documentată. Aceasta menționează că termenul, intens folosit în spațiul cultural mediteranean, are „sensul de artă a buneii bucătării îmbinate cu vinurile potrivite”. Cercetarea realizată asupra literaturii române evidențiază prezența masivă a scenelor culinaro-bahice și susține ideea că, dincolo de frumusețea, pitorescul și savoarea lor artistică, asemenea scene exprimă o întregă metafizică.

Preocuparea noastră pentru relația dintre creație și gastronomie indică, de fapt, interesul pentru decriptarea semnificațiilor codului alimentar în scopul înțelegerii câmpului de semnificații al operei, pe de o parte, și autorului, pe de alta. În definitiv, spunea Eugen Simion, „alimentul este un agent mnemotehnic, declanșator al memoriei afective (...) și barometru sentimental”. În lucrarea de acum vom analiza, succint, imaginea **pâinii** în operele câtorva scriitori români.

La **Ion Creangă**, hrana este nu numai o grijă cotidiană, ci și un prilej de generozitate și de a intra în relație cu ceilalți. Smaranda, mama lui Nică din „Amintiri în copilărie”, „*strașnic se mai bucura când se întâmplau oaspeți*” și „*avea prilejul să-și împartă pâinea cu dâșii*”. Părintele Ioan îmblânzește școlarii împărțindu-le colaci și pitaci din biserică.

În povestirea „Moș Ion Roată și Vodă Cuza”, boierii de omenie, „*în zile mari, ca să le tihnească veselia, împărțeau bucățica de pâine cu orfanii, cu văduvele și cu alți nevoiași, cum apucase din pârîni*”. **Pâinea** semnifică pomana, iar asociată verbului a împărți indică responsabilitatea pe care omul o are față de cei care au dificultăți în a-și asigura resursele minime de existență.

În povestea „**Cinci pâini**”, trei oameni împart în tăcere **pâinea** care devine simbolul unei generozități gratuite, semn al umanității nealterate:

„*Doi oameni, cunoscuți unul cu altul, călătoreau odată, vara, pe un drum. Unul avea în traista sa trei pâni, și celălalt două pâni. De la o vreme, fiindu-le foame, poposesc la umbra unei răchiți pletoase, lângă o fântână cu ciutură, scoate fiecare pâinile ce avea și se pun să mănânce împreună, ca să aibă mai mare poftă de mâncare.*

Tocmai când scoaseră pâinile din traiste, iaca un al treilea drumeț, necunoscut, îi ajunge din urmă și se oprește lângă dâșii, dându-le ziua bună. Apoi se roagă să-i deie și lui ceva de mâncare, căci e tare flămând și n-are nimica merinde la dânsul, nici de unde cumpăra.

— *Poftim, om bun, de-i ospăta împreună cu noi, ziseră cei doi drumeți călătorului străin; căci mila Domnului! unde mănâncă doi mai poate mânca și al treilea.*

Călătorul străin, flămând cum era, nemaiășteptând multă poftire, se așază jos lângă cei doi, și încep a mânca cu toții pâne goală și a be apă rece din fântână, căci altă udătură nu aveau. Și mănâncă ei la un loc tustrei, și mănâncă, până ce gâtesc de mâncat toate cele cinci pâni, de parcă n-au mai fost.”

Recompensa în bani, oferită de cel de-al treilea călător, vine să tulbure echilibrul inițial creat prin împărțirea pâinii. Ideea implicită este că adevăratele valori ale societății trebuie să fie bunătatea, milostenia, empatia, generozitatea, iar acestea nu au preț.

Marin Preda deschide romanul **Viața ca o pradă** cu o scenă devenită antologică:

„*Aventura conștiinței mele a început într-o zi de iarnă când o anumită întâmplare m-a făcut să înțeleg deodată că exist. Era multă lume în casă, ființe mari, așezate în cerc pe scaune mici și care se uitau la mine cu priviri de recunoaștere, dar parcă îmi spuneau cu ostilitate, te vedem, ești de-al nostru, dar ce faci? Atunci am auzit o voce: „Lăsați-l în pace! Na, mă, și pe-asta!” Și cel ce rostise aceste cuvinte a luat de undeva de pe sobă o **pâine** mare și rotundă și mi-a întins-o. Atunci mi-am dat seama că țineam strâns ceva în brațe, tot o pâine, și că asta era cauza privirilor rele îndreptate asupra mea. Pusesem mâna pe pâinea de pe masă care era a tuturor și nu mai vroiam să dau la nimeni din ea. Iar acel om, de care ascultau toți, în loc să mi-o ia cu forța, cum furios se pare că vroiau ceilalți, făcându-mă să scot răcnete, îmi mai dăduse una: „Ia-o, mă, și pe-asta!” Parcă m-am trezit dintr-un somn. M-am uitat la toți liniștit și am pus cuminte pâinea din brațe pe masă. Nimeni nu mai m-a luat după aceea în seamă, au început să rupă din ea și să mănânce.*”

Scena este construită în jurul personajului copilului care pusese stăpânire pe pâine și refuza s-o împartă cu ceilalți. **Pâinea**, aici, este elementul declanșator al unui proces de conștientizare a sinelui.

“*În povestea „Cinci pâini”, trei oameni împart în tăcere pâinea care devine simbolul unei generozități gratuite, semn al umanității nealterate.*”

“*Recompensa în bani, oferită de cel de-al treilea călător, vine să tulbure echilibrul inițial creat prin împărțirea pâinii.*”

“*Pâinea, aici, este elementul declanșator al unui proces de conștientizare a sinelui.*”

DESPRE PÂINE ȘI CUVINTE MEȘTEȘUGITE

(continuare din pagina 15)

“Pâinea are conotații diverse, de la expresie a siguranței casei, a încrederii în sine și în reușită [...] la metaforă a eșecului existențial”

Pentru personajul colectiv, „ființe mari, așezate în cerc pe scaune mici”, pâinea este expresia unei condiții similare, de membri ai aceleiași familii sau, pur și simplu, de țărani care împărtășesc aceeași soartă. Pâinea cea „mare și rotundă” personifică coeziunea, înțelegerea și bunăstarea grupului, iar acapararea ei de către unul dintre membri, fie el și un copil, este percepută ca o amenințare. Detensionarea situației vine printr-un element similar celui care a declanșat-o: o altă pâine. Tatăl îi oferă copilului o a doua pâine. Gestul, surprinzător, produce o dez-vrăjire, o trezire dintr-o vreață inițială al cărei instrument fusese pâinea: „*Parcă m-am trezit dintr-un somn.*” Momentul a marcat punctul inițial al conștientizării sinelui și a dorințelor interioare, pentru copil, și impunerea sa ca personalitate, ca individualitate cu voință proprie, familiei din care făcea parte.

Un poet în opera căruia apare adesea simbolul **pâinii** este **Tudor Arghezi**. Pâinea are conotații diverse, de la expresie a siguranței casei, a încrederii în sine și în reușită (*Se-nnalță slabul, omul, pe aripi în Tării/ Și-aduce de acolo noi legi și mărturii/ (...) Și pâinea coaptă-acasă, într-un cuptor domol,/ I-o gustă pinguinii tot proaspătă, la Pol, Cel ce gândește singur*), a patriarhalului și eternității (În pâinea de astăzi e grâul de ieri./ În ziua de-acuma e ziua de-atunci. / Trecutul nu moare, se-njgheabă / Din ziua trăită cu grabă., **Inscripție în dosul unui portret**), la metaforă a eșecului existențial (Vă e foame, vă e sete,/N-aveți potcoave, nici ghetе./Dar pâinea s-a mâncat, apa s-a băut/Ați întârziat un minut., **Ora târzie**).

este necesar pentru întreținerea vieții trupesti și sufletești. Cererea în sine este liantul dintre cele trei cereri anterioare (*Sfințească-se numele Tău; Vie împărăția Ta; Facă-se voia Ta*), privitoare la mărirea, împărăția și voia Tatălui ceresc, de celelalte care urmează și care îi privesc pe credincioși (*Și ne iartă nouă greșelile noastre, Precum și noi iertăm greșiților noștri; Și nu ne duce pe noi în ispită, Ci ne izbăvește de cel rău*). Determinările asociate pâinii sunt sensibil diferite în funcție de traducerea acceptată, pâinea „cea spre ființă” sau „de toate zilele”, dar semnificația rămâne aceeași. Prin pâine se înțelege tot ce este necesar vieții, atât în sens material, cât și spiritual. Preotul Șerban Tarciziu-Hristofor, lector dr. la Facultatea de Teologie Romano-Catolică din cadrul **Universității București**, crede că sintagma folosită în text pentru a preciza ce fel de pâine este cerută rămâne enigmatică. “El se referă atât la pâinea de care avem nevoie în fiecare zi pentru a ne hrăni, dar poate acoperi și un sens spiritual cu referință la Cuvântul lui Dumnezeu și la sfânta Împărtășanie, cu care ne hrănim în timpul sfintei Liturghii”.

Concluzionăm cu o trimitere la o poezie subtilă, can „*Nu e nimic sacru?*” a lui **Salman Rushdie**, în care autorul „*Versetelor satanice*” mărturisește că a crescut „*sărutând cărți și pâine*”. *Ceea ce vă dorim și vouă.*

Autor: prof. Ionela ANDREI

“Pâinea noastră cea spre ființă dă-ne-o nouă, astăzi.”



Foto: <http://manastireasuruceni.md/>

Pâinea apare și ca expresie a destinului, a sorții făurite de omul însuși: „*Pâinea nu mi-o caut să te cânt pe tine Și nu-mi vreau cu stele blidu-nvăluit.*” (**Aș putea vecia cu tovărășie**).

Nu putem să nu amintim cel mai cunoscut text în care apare simbolul **pâinii**: rugăciunea creștină **Tatăl nostru**: „*Pâinea noastră cea spre ființă dă-ne-o nouă, astăzi*”. Teologii văd aici în simbolul pâinii tot ceea ce

Bibliografie:

Krizsanoszki, Izabella, *Fascinația enogastronomică în literatura română*, teză de doctorat, Baia-Mare, 2009.
Savin Petronela, *De gustibus disputandum...*, Editura Universității „Alexandru Ioan Cuza” Iași, 2011
Zaharia Cezar, Zaharia Daniela, *Literatura modernistă. Abordări sintetice pentru performanță școlară*, Adenium via PublishDrive, 2016

PÂINEA ÎN LUME

Rețete cătate, prelucrate și parțial testate de elevii clasei a XI-a L, profil tehnician în gastronomie:
Moisă Aretî, Merloiu Ioana, Chicuruș Bianca

Lipii libaneze

Ingrediente:

- 500 g făină
- 300 ml apă caldă
- 10 g drojdie uscată
- 4 lg ulei
- 1 lg zahăr
- 1 praf de sare

Etape:

Faina se amesteca cu sarea. Se adaugă ușor în apa caldă zaharul și drojdia uscata. Se amestecă și se lasa câteva minute până ce încep să apară bule la suprafața apei, semn că drojdia lucrează. Se incorporează treptat toată făina.

Se adaugă uleiul și se formează un aluat care se frământă bine pe masa de lucru înfăinată.

Dupa ce aluatul s-a legat trebuie lăsat la crescut aproximativ o oră sau până când își dublează volumul. Va fi pus într-un bol uns cu ulei de măsline. Se poate unge și aluatul cu un pic de ulei astfel încât să nu se usuce în timpul creșterii.

După ce este bine crescut, se rup din el bucăți de aluat și se modelează bile de dimensiunea unei portocale.

Se ia fiecare bilă de aluat și se întinde într-o foaie nu foarte subțire și, pe cât posibil, rotundă.

Lipia se așază întinsă într-o tavă de aragaz și se introduce în cuptorul bine încins pentru 5 minute. Ideea este să fie coapte în cuptorul foarte încins, pe o tava încinsă, pe nivelul cel mai de jos. Totuși, unii spun că ies destul de bine și dacă aluatul este pus într-o tigaie din fontă, la fel, bine încinsă.

Lipiile pot fi umplute cu legume trase în tigaie, cu carne de care vă place, cu sosuri sau salate.

Surse:

<https://jamilacuisine.ro/lipii-libaneze-reteta-video/#>
<http://www.gatesteusor.ro/lipii-libaneze/>

Pita sau lipia grecească

Ingrediente (pentru 8 lipii):

- 240ml apă caldă (nu fierbinte)
- 2 lingurițe drojdie uscată
- 300-370g făină
- 2 lingurițe sare
- 2 lingurițe ulei de măsline

Opțional se pot adăuga busuioc uscat, chimen, cimbru uscat sau alte ierburile aromatice direct în aluat. Amestecă apa caldută cu drojdia într-un bol mare și lasă-le să stea deoparte câteva minute până când drojdia se dizolvă.

Pune 300g făină într-un bol mare și păstrează restul pentru etapa în care vei frământa. Pune și sarea, ierburile aromatice uscate (daca folosesti); se adauga apa cu drojdie și uleiul de masline. Amestecă totul bine până când se formează un aluat lipicios.

Presară puțină făină pe blatul de lucru și scoate aluatul din bol. Frământă, adăugând treptat făina, până când acesta capătă consistență și nu se mai lipește. În 5-7 minute ar trebui să obții un aluat neted și elastic.

Lasă aluatul să dospească într-un bol uns cu puțin

ulei de măsline, timp de 1-2 ore, acoperit cu un prosop, până când își dublează volumul.

După ce aluatul a crescut, scoate-l din bol, aplatizează-l ușor și pune-l pe blatul tapetat cu făină. Imparte-l în 8 părți egale pe care să le întinzi cu sucitorul. Acoperă-le cu un prosop de bucătărie până când le vei pune în tigaie.

Ca să reușești să formezi discuri perfecte, rotește frecvent aluatul pe măsură ce îl întinzi cu sucitorul, presărând făină pe blat dacă aluatul începe să se lipească.

Încinge bine o tigaie de fonta, pe foc mediu spre mare. (E încinsa dacă o picătură de apă se va evapora imediat ce a ajuns pe suprafața ei) Unge tigaia cu puțin ulei de măsline. Pune un disc de aluat în tigaie și lasă-l până când observi că se formează la suprafața lui niște bule mai mici sau mai mari de aer. Intoarce-l și lasă-l 1-2 minute pe partea cealaltă. Între timp, bulele de aer se măresc. Mai intoarce o dată și lasă 1-2 minute pe foc.

Sursa: <http://foodstory.stirileprotv.ro/cum-sa-guides/lectia-de-gatit-lipii-grecesti-pita>

Tortilla (pâine mexicană)

Ingrediente:

- 450 g faina pentru paine
- 1 lingurita sare
- 1/2 lingurita praf de copt
- 5 linguri ulei de porumb
- 240 ml apa fierbinte



Foto: www.bucataras.ro

Etape:

Se amestecă ingredientele uscate, apoi se pune uleiul, se amestecă puțin și se adaugă 3/4 din apă. Se amestecă cu mâna până ce se formează coca. Dacă coca nu se formează, se mai adaugă apă.

Se frământă cam 3 minute. Va rezulta o coca elastică. Se pune în castron, se acoperă și se lasă 15 minute. Se împarte coca în 12 biluțe. Din fiecare se face câte o placințică rotundă. Se pun cu foi de aluminiu între ele ca să nu se lipească.

Se încălzește bine o tigaie plată. Se pune câte o tortilla. Când începe să se umfle, se întoarce pe cealaltă parte. Se continuă până ce se termină toate.

Sursa: <https://www.bucataras.ro/retete/tortilla-mexicana-7012.html>

“Lipiile pot fi umplute cu legume trase în tigaie, cu carne de care vă place, cu sosuri sau salate.”

“Ca să reușești să formezi discuri perfecte, rotește frecvent aluatul pe măsură ce îl întinzi cu sucitorul, presărând făină pe blat dacă aluatul începe să se lipească.”

“Se încălzește bine o tigaie plată. Se pune câte o tortilla...”

PÂINEA ÎN LUME

(continuare din pagina 17)

“Pâinea este considerată în China mâncarea de bază, alături de orez.”

“Maiaua (sourdough în engleză, levain în franceză) este un agent de fermentare și dospire...”

Mantou - pâine chinezească

Pâinea este considerată în China mâncarea de bază, alături de orez. De obicei se folosesc două metode pentru ca pâinea chinezească să capete formă, una este tăierea aluatului cu un cuțit, iar cealaltă este modelarea aluatului cu palmele.

Ingrediente:

- 280 gr. apă,
- 5 gr. drojdie,
- 500 gr. făină,
- 25 gr. zahăr,
- 5 gr. ulei



Etape:

Se amestecă drojdia cu apă. Nu este necesar ca drojdia să se dizolve complet în apă.

Se amestecă toate ingredientele cu bețișoare și se frământă un aluat cu mâinile.

Se mută apoi aluatul pe o planșetă de lemn și se frământă, în continuare, până când devine lucios.

Se taie aluatul în două bucăți egale și se lasă timp de cinci minute.

Se presară făină pe fundul de lemn. Se întinde un aluat în formă de dreptunghi, cu lungimea de aproximativ 60 cm și lățimea de 20 cm. Se îndoaie aluatul de la cele două margini, câte o treime din lungime și se lipește apoi cele trei felii.

Se întinde încă o dată aluatul în formă de dreptunghi, cu lungimea de circa 45 cm și lățimea de 25 cm. Se elimină făina de pe suprafața aluatului. Se întinde mai subțire o margine lungă și se stropește suprafața aluatului cu apă, pentru ca acesta să poată fi lipit cât mai strâns.

De la marginea neîntinsă se rulează strâns aluatul în formă de baghetă.

Se freacă ușor cu mâinile aluatul, pentru ca toate părțile să aibă aceeași grosime. Se taie bagheta în șase bucăți egale. Se pune apă într-o oală cu aburi. Se așterne pe plăcile perforate din oală câte un strat de tifon ud. Se pun cele șase bucăți de aluat pe tifon.

Se acoperă oala cu capacul și se face fermentarea de 25 de minute. După fermentare, bucățile de aluat cresc puțin.

După ce apa dă în clocot, reglăm focul la mijlociu spre mare și urmărim ceasul. După aproximativ 15 minute se poate închide focul. Fiți atenți, este bine să nu se ia imediat pâinile chinezești din oală. Mai întâi se ridică puțin capacul, lăsând o mică deschidere. După 3 - 5 minute se ridică de tot capacul și se scot chiflele în farfurii. Astfel poate fi evitată deformarea pâinilor chinezești din cauza schimbării bruște a temperaturii.

Sfaturi:

Trebuie să se elimine toate bulele de aer mari din aluat, altfel, suprafața pâinii chinezești nu va fi netedă.

Cantitatea apei folosite decide cât de moale este pâinea chinezească. De obicei, cantitatea apei este de circa 52% din cantitatea făinii și se poate regla în funcție de gustul nostru.

Mărimea pâinii chinezești se poate schimba, tot după gustul propriu. Când se prepară pâinile chinezești prin tăiere cu un cuțit, cu cât mai subțire este aluatul în formă de baghetă, cu atât mai mici se pot taie pâinile chinezești crude.

Sursa: http://romanian.cri.cn/301/2011/10/20/1s121556_14.htm

Ciabatta

Ingrediente:

- 100 grame de maia de grâu
- 500 grame făină 650 "7 spice"
- 350 grame apă plată
- 50 grame ulei de măsline extravirgin
- 8 grame de sare neiodată
- 50 grame măsline negre Iliada, tăiate mărunt
- un praf de legume uscate

Etape:

Se amestecă ingredientele într-un bol, pe rând, în ordinea lor: făina cu sarea și praful de legume, se adaugă apa și maiaua, uleiul și măslinele. Se frământă bine compoziția, care e neobișnuit de moale și totuși deloc lipicioasă.

După ce toate sunt bine încorporate, se introduce tot bolul într-o pungă și se lasă la fermentat la temperatura camerei. Aluatul ar trebui împăturit de mai multe ori în următoarele două ore maxim, dar lucrurile funcționează cumva și dacă nu ai acest timp. Așa că poate fi lăsat cuminte pe pervazul ferestrei, să se descurce singur. Când în sfârșit aveți timp de el, trebuie răsturnat ca o grămăjoară ovală pe blatul înfăinat super-bine. I se dă o formă.

Se taie întâi pe lungime în două sau trei părți, în funcție de cât de mari se vor făcute pâinicile. Apoi se taie fiecare lungime transversal. Cu mâinile înfăinate se desprind bucățile de pe blat și se pun cu grijă, îmbunătățind (dacă vreți) forma, pe tavă.

Apoi se bagă toată tava într-un sac mare de plastic și se pune în frigider. Se lasă la rece peste 10 ore.

După cele 10 ore, se încălzește bine cuptorul și se fac aburi înăuntru cu vasul cu apă. Se scot pâinicile din frigider și se pun direct pe piatră, una câte una. După 5 minute se scot aburii, se scade temperatura de la maxim la 220 de grade și se mai lasă 20 de minute. Nu împrăștie miros așa puternic în casă, ca o pâine cu secară de exemplu, doar mirosul de ulei de măsline se simte.

Observații:

Maiaua (sourdough în engleză, levain în franceză) este un agent de fermentare și dospire, care se folosește în alăturile cu făină (pâine, cozonac, biscuiți, etc). Maiaua necesară nu este maiaua dulce, clasică de cozonac, pe care o cunoaștem de la mamele noastre: un pic de lapte călduț, un pic de drojdie, un pic de făină. Este acrișoară și mai degrabă asemănătoare cu aluățica pe care o folosește bunica de la țară ca să facă pâine: o parte pusă deoparte din aluatul de la pâinea de azi, inițiatorul pâinii de mâine. Ceva asemănător cu huștile de la borș de exemplu.

Maiaua care se folosește la pâinea cu maia este crescută doar din făină și apă.

Sursa: <http://atelierdepaine.ro/index.php/retete/ciabatta>



PÂINEA ÎN LUME

(continuare din pagina 18)

Chapati (pâine indiană)

Ingrediente:

- 1 cană făină integrală de grâu (sau 6 linguri pline, cu vârf)
- 1/4 linguriță sare
- 1 ceașcă apă caldută (mai mult sau mai puțin, în funcție de calitatea făinii)
- 1 linguriță ulei



Foto: <https://bucatarieindiana.wordpress.com/>

Etape:

Într-un castron amestecați făina cu sarea. Turnați apa câte puțin, atât cât să iasă un aluat moale, dar ferm, nu foarte lipicios. Frământați și, eventual, mai adăugați puțină făină sau apă, în funcție de cum simțiți aluatul la mână. Trebuie să fie elastic și ferm, dar nu tare. Când deja aluatul are o formă, ungeți-vă mâna cu 1 linguriță de ulei și mai frământați 10-20 secunde. Toată operațiunea de frământare durează maxim 5 minute. Acoperiți-l și lăsați-l să se odihnească minimum 10 minute.

Între timp pregătiți "campul de luptă" pentru întins Chapati și coacerea lor, adică: puneți tigaia pe aragaz, aduceți spatula lângă tigaie, puneți cele 2 linguri de ulei într-o ceșcuță mică împreună cu pensula lângă aragaz, pregătiți vasul/platoul pentru

Chapati și puneți pe el o bucată de hârtie prosop, pregătiți tocatorul de lemn/suprafața pentru întins Chapati și găsiți sucitorul!

Dupa ce a stat suficient, luați aluatul la frământat încă câteva secunde după care îl împărțiți în 6 bile egale. Dacă vreți să obțineți Chapati mai mici, puteți împărți în 8.

Puneți tigaia de fontă pe foc mediu ca să se încălzească în timp ce întindeți prima Chapati. Luați o bilă de aluat, treceți-o bine prin făină, presărați și suprafața de lucru cu puțină făină și începeți să întindeți cu sucitorul. Nu folosiți prea multă făină pentru că Chapati, deși vor fi bune la gust, vor deveni prea uscate, mai ales dacă nu le mâncați proaspete. Întindeți aluatul sub forma unui disc cu diametrul de 12-15 cm. Chapati trebuie să fie întinse într-un strat uniform și subțire, cam cât o clatită, dar nu atât de subțire încât aluatul să se rupă când îl duceți spre tigaie la copt. Nu trebuie nici să aibă găuri.

Puneți primul disc de aluat în tigaie după ce ați verificat că tigaia este suficient de fierbinte (aruncați o picătură de apă în tigaie și dacă sfârâie și se evaporă, e timpul!). În această etapă nu folosiți ulei. (După ce ați pus Chapati în tigaie, pregătiți alta, întinzând a doua bilă de aluat!) Lăsați pâinița în tigaie cam 40 secunde sau mai mult, până vedeți că începe să se închidă la culoare și să aibă umflături.

Atunci e momentul să o întoarceți. După câteva secunde va începe să se umfle. Presați-o ușor cu spatula, fără să o spargeți, pe toată suprafața ei. Apoi ungeți-o cu foarte puțin ulei pe toată suprafața.

Întoarceți-o din nou și procedați în același fel: presărați peste tot cu spatula, pentru că va continua să se umfle, și ungeți cu ulei. Mai lăsați-o în tigaie preț de 15-20 secunde până se coace și partea cealaltă, apoi scoateți-o cu spatula pe platou și puneți altă Chapati la făcut. NU țineți prea mult pâinița în tigaie pentru că va deveni tare și uscată.

Sursa: <https://bucatarieindiana.wordpress.com/retete/paine/chapati-paine-indiana/>

“Nu folosiți prea multă făină pentru că Chapati, deși vor fi bune la gust, vor deveni prea uscate, mai ales dacă nu le mâncați proaspete.”

Poet iranian care a trăit între anii 1048 –1131.

S-a născut în nordul Persiei, la Nishapur.

Devine cunoscut în secolul al XIX-lea, când poetul englez Edward Fitzgerald îi traduce versurile și le reunește într-un volum numit

“Rubaiate”/”Catrene“

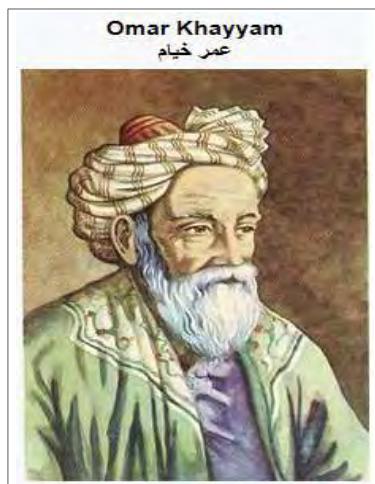
PUȚINĂ APĂ ȘI PUȚINĂ PÂINE

Catrene de Omar Khayyam

*“Puțină apă și puțină pâine,
Și ochii tăi în umbra parfumată.
N-a fost sultan mai fericit vreodată
Și nici un cerșetor mai trist ca mine.”*

*“Acela ce este zdravăn și are un colț de pâine
Și are unde să-și aștearnă căpătâiul până mîine,
Nu-i stăpânul nimănuia și nici rob la nimeni nu e -
Spune-i lui că pe deasupra lumii-n fericire suie.”*

Sursa: www.gabrielditu.com



<https://en.wikipedia.org>

(FALS) PROCES - VERBAL

consemnează, Denisa BALINT

*“Am simțit aroma
pâinii proaspăt coapte”*



*“Am auzit zgomotul
mașinărilor implicate
în procesul tehnologic.”*

*“Am adorat că ne-au
adus spre degustare tot
ce-am vrut și a fost
buuun.”*

Încheiat astăzi, 30 ianuarie 2018, în urma activității desfășurate la Hipermarketul Auchan, raionul de panificație.

Scopul vizitei a fost acela de a vedea care sunt etapele de realizare a pâinii și a produselor complementare într-o societate comercială de mărimea (și renumele!) Auchanului. Sintetizând, am putea spune următoarele:

Am văzut:

- Care sunt spațiile destinate depozitării, prelucrării, comercializării produselor;
- Cum se igienizează spațiile de lucru;
- Cum se face selecția ingredientelor unui produs final;
- Rețetarul.

Am auzit:

- Zgomotul mașinărilor implicate în procesul tehnologic;
- Zgomotul de fond al oamenilor prezenți în magazin. (Observație: senzația de a ne afla de „cealaltă” parte a vitrinelor a fost neașteptată pentru cei mai mulți dintre noi și a constituit un plus în sine al experienței)

Am simțit:

- Aroma pâinii proaspăt coapte;
- Aroma condimentelor folosite la prepararea produselor de panificație și patiserie;
- Friiig, când am vizitat camerele frigorifice și...bine, în spațiile unde se pregăteau produsele pentru vânzare;

Ne-a plăcut:

- Că ne-au primit ☺;
- Că au răspuns la toate întrebările noastre, fie ele serioase, fie, evident, impertinente (ce să facem, uneori adolescența dă în clocot!);
- Că n-am avut sentimentul că ni se vinde o minciună

ambalată în cuvinte comerciale;

- Că nu folosesc aditivi!
- Că îi promovează pe oamenii LOR valoroși: unul dintre torturile cel mai bine vândute este rețeta uneia dintre angajatele de la patiserie. Tortul îi poartă numele ☺; Alexandru, șeful raionului panificație, are puțin peste 25 de ani. A lucrat înainte la raionul de fructe. A fost serios, a convins. Acum e șef.
- Că au prezentat convingător avantajele lucrului în echipa Auchan. Au nevoie de oameni pregătiți și dedicați, sunt dispuși să ofere cursuri de pregătire specifică. O parte dintre noi se gândește serios să se angajeze acolo după finalizarea liceului. Pentru cei care vor fi studenți există posibilitatea de a lucra part-time.

Am adorat:

- Că ne-au adus spre degustare tot ce-am vrut și a fost buuun: pâine de secară, ciabatta, pâine cu cartofi, pâine cu semințe, pâine la metru, cozonac, prăjituri etc. Oficial, sunt gazde bune și care știu cum să-și atragă clienții!

Le suntem recunoscători:

- Că au venit la activitatea finală a proiectului desfășurat la Complexul Muzeal, Iulian Antonescu” ca să ne susțină pe noi ; n-au venit cu mâna goală, au venit cu tot felul de sortimente de pâine, spre deliciul publicului ☺;
- Că se implică, de altfel, în tot felul de proiecte locale și că nu ne-au refuzat nici atunci când le-am mai cerut o dată sprijinul la Târgul Firmelor de Exercițiu.

La activitate au participat elevii ai clasei a XI-a L, coordonați de prof. diriginte Ionela Andrei.

A consemnat pentru dumneavoastră impresiile și opiniile acestora, Denisa BALINT.

Drept care s-a încheiat prezentul proces-verbal.

UN PROIECT. CE-A FOST ȘI CE N-A FOST...



Afîșul proiectului

• În "Azima mergătoare", text cules de Ion Pop Reteganul (*auzită și scrisă în miliție de la un fecior din Bănat*), trei frați sunt miluiți de Dumnezeu cu ceea ce și-au dorit (primul o stână, al doilea pământuri și vite, al treilea o luntre), însă doar ultimul poate păstra ce a primit, datorită omeniei sale.

Vrând să îl ajute pe unul dintre frații mai mari, care a sărăcit, mezinul își pune soția să coacă o azimă, în care pune un pumn de galbeni. Dar fratele schimbă azima pe o bucată de mălai, de la un țaran, pentru că era prea grea și crede că este crudă. Țăranul o dădrecht plată unui țigan, din același motiv. Iar țiganul i-o întoarce drept plată luntrașului (fratele cel mic). Basmul se încheie cu morală: "P-atunci se vede că rămânea binele numai la cei vrednici de el; oare și azi este tot așa?"

În ciuda aparentei lor simplități, posibilitățile de interpretare a basmelor sunt inepuizabile. Ele prezintă un mod de viață frugal, felurile de mâncare țărănești evocate în basme sunt simple și curate: mălaiul, măămăliga, pâinea, plăcintele "poale-n brâu", fructele, legumele, laptele... un mod de a se hrăni care s-a transferat în modul de a gândi, în mentalitate. Literatura cultă va aduce o modificare a discursului referitor la alimentație, apărând primele descrieri ale unor mâncăruri elaborate, pretexte (la Nicolae Filimon) pentru a evidenția coruperea trupească și morală.

• Nu ne propunem aici o hermeneutică a basmului, iar textul evocat (*Azima mergătoare*) nu este decât un pretext pentru a prezenta un proiect care s-a desfășurat în cadrul Colegiului Economic "Ion Ghica" din Bacău, în perioada septembrie 2017 - iunie 2018: "Literatură și gastronomie. De la mălaie la pâine - elemente de patrimoniu cultural și alimentar băcăuan". Coordonat de catedra de limba și literatura română, în colaborare cu catedra de alimentație publică, proiectul a atras parteneriate importante cu agenți economici din județ, precum Hipermarketul Auchan Bacău, SC Inan Impex SRL, SC Evrika SRL

și colaborări cu instituții culturale: Universitatea "Vasile Alecsandri" din Bacău și Complexul Muzeal "Iulian Antonescu" din Bacău, care au permis desfășurarea activităților proiectului. Este vorba despre WorkShopuri cu tema "Sortimente de pâine" (în locațiile agenților economici menționați), concursul de eseuri "Bucate... de poveste" (acasă la noi!) și activitatea din luna martie, care s-a desfășurat la Complexul Muzeal "Iulian Antonescu" cu titlul "De la mălaie la pâine - elemente de patrimoniu cultural și alimentar băcăuan".

• Ideea proiectului "se pierde în negura timpului" - iar prima ediție trebuia să fie despre pâine, pentru că este "cea de toate zilele".

• Activitățile propuse au fost adaptate profilului colegiului și s-au finalizat cu activitatea din 6 martie. La muzeu a fost mai bine decât ne așteptam. Un discurs seducător al domnului muzeograf Iulian Bucur, care a pregătit și prezentat expoziția Muzeului de Etnografie, cu titlul "Instrumentarul bucătăriei tradiționale românești", prilej cu care ne-a purtat nițel prin lumea basmelor și a cinematografilei românești.



Foto: Ana-Maria PAIU

• A fost apoi discursul doamnei lector univ. dr. Petronela Savin, care coordonează, începând cu anul 2016, un proiect finanțat de Unitatea Executivă pentru Finanțarea Învățământului Superior, a Cercetării, Dezvoltării și Inovării; titlul proiectului este "Digitalizarea patrimoniului cultural alimentar. Regiunea Bacău - eCultFood". Doamna profesoară a ales o prezentare interactivă, în imagini, rezultat al cercetărilor "pe teren". Cum toate zonele din județ au fost reprezentate printr-un fel tradițional, elevii din zonele rurale și-au putut recunoaște cu surprindere și entuziasm tradițiile, prezentate în imagini.

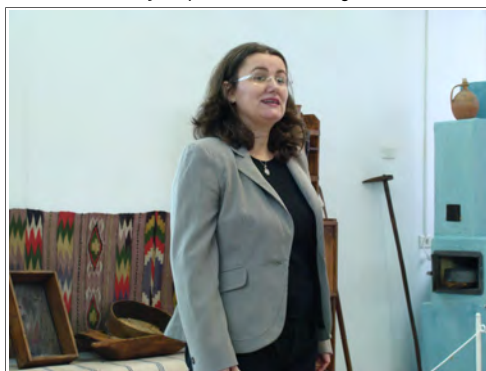


Foto: Ana-Maria PAIU

"P-atunci se vede că rămânea binele numai la cei vrednici de el; oare și azi este tot așa?"

"Un discurs seducător al domnului muzeograf Iulian Bucur, care a pregătit și prezentat expoziția Muzeului de Etnografie, cu titlul «Instrumentarul bucătăriei tradiționale românești», prilej cu care ne-a purtat nițel prin lumea basmelor și a cinematografilei românești."



Colegiul Economic "Ion Ghica", Bacău
Catedra de Limba și Literatura Română
Catedra de Alimentație Publică

Telefon: 0234-510-435
E-mail: colegiul_ec_bc@yahoo.com
Site WEB:
<http://colegiuleconomicbacau.ro>

În colaborare cu:

Complexul Muzeal "Iulian Antonescu"

Universitatea "Vasile Alecsandri" din Bacău



Hipermarket Auchan Bacău



SC INAN IMPEX SRL Bacău



SC Evrika SRL Bacău

Echipe de redacție:

prof. Ana-Maria PAIU
prof. Ionela ANDREI
prof. Miruna SOISUN

Tehnoredactare:

prof. Ana-Maria PAIU

UN PROIECT. CE-A FOST ȘI CE N-A FOST...

(continuare din pagina 21)

- Concursul "Bucate... de poveste", la care au participat elevii ai colegiului, a fost jurizat de scriitoarea Tincuța Horonceanu-Bernevici: au fost premii – în cărți – oferite cu generozitate de dumneaei.



Foto: Ana-Maria PAIU

- Totul s-a încheiat cu o prezentare cu degustare de produse de panificație, oferite de firmele partenere:

mucenici cu nucă (de sezon!), specialități de pâine cu ceapă, măsline sau cedar, cozonaci, colaci.

- Activitatea de la muzeu a fost anticipată de un Workshop care s-a desfășurat în cadrul colegiului pe 29 noiembrie 2017: "Odiseea pâinii". Domnul Cătălin POPOVICI, reprezentantul agentului economic SC Mercur & Service SRL Bacău a prezentat procesul tehnologic al pâinii, calitățile nutritive ale diferitelor sortimente și a vorbit despre cerințele angajatorilor din domeniul panificației și despre calitățile pe care trebuie să le demonstreze un viitor angajat pentru a practica meseria de brutar.

- Proiectul s-a bucurat de aprecieri în presa locală care l-a considerat: "o manifestare integrată, de calitate, care a adus în prim plan tradiții, obiceiuri, elemente de patrimoniu alimentar și cultural, din cele mai vechi timpuri și până astăzi" (sursa: Ziarul Deșteptarea din data de 7 martie 2018).

Autor: prof. Ana-Maria PAIU

HOINĂRIND PE NET

- Fragmente carbonizate dintr-o pâine coaptă acum 14.500 de ani într-un cuptor din piatră găsite într-un sit preistoric din nord-estul Iordaniei le oferă cercetătorilor o ipoteză surprinzătoare: oamenii făceau pâine, unul dintre alimentele de bază, cu mii de ani înainte de a se apuca de agricultură.

Descoperirea făcută publică luni demonstrează că populația de vânători din Mediterana de Est deținea tehnica fabricării pâinii mult mai devreme decât se crezuse până acum, cu 4.000 de ani înainte de a dezvolta obiceiul cultivării plantelor, potrivit Reuters.

Pâinea descoperită, cel mai probabil coaptă fără drojdie și asemănătoare unei lipii, era realizată din cereale sălbatice precum orzul, alacul (specie de grâu cultivat din timpuri preistorice- n.red.) sau ovăzul, precum și din tuberculi de la un strămoș al papirusului de apă, care au fost măcinate și transformate în făină.

Această tehnică a coacerii pâinii a fost dezvoltată de cultura Natufi, caracterizată printr-un stil de trai mai degrabă sedentar decât nomad, și a fost descoperită la situl arheologic din Deșertul Negru, Iordania.

Sursa: www.ziare.com

amic din Roșiorii de Vede. Au creat prima rețea socială pentru pariuri unde îi învață pe români să parieze inteligent.

George face țesturi din 2012, după ce acela din curtea bunicii se stricase. De anul acesta și-a mutat atelierul din satul bunicilor, Beuca, la Buftea unde locuiește.

Comenzile i le fac atât oamenii ce au trăit la țară, cât și românii plecați peste hotare. „Când erau tineri, bunica le gătea pâine pregătită în țest și acum își aduc aminte cu nostalgie de acea perioadă și doresc ca în timpul liber să-și prepare o astfel de pâine care este foarte sănătoasă”, spune tânărul.



Foto: <https://adevarul.ro>

El a vândut țesturi în Italia, Germania, Anglia, Spania, Republica Moldova, iar acum pregătește să trimită două în Danemarca și Elveția. Pentru George, confecționarea de țesturi e un hobby care-i aduce un venit suplimentar. Vinde maxim 5 pe lună.

Îndeletnicirea sa principală e cea de consultant pe fonduri europene pe care o găsește foarte interesantă.

Sursa: <https://adevarul.ro>