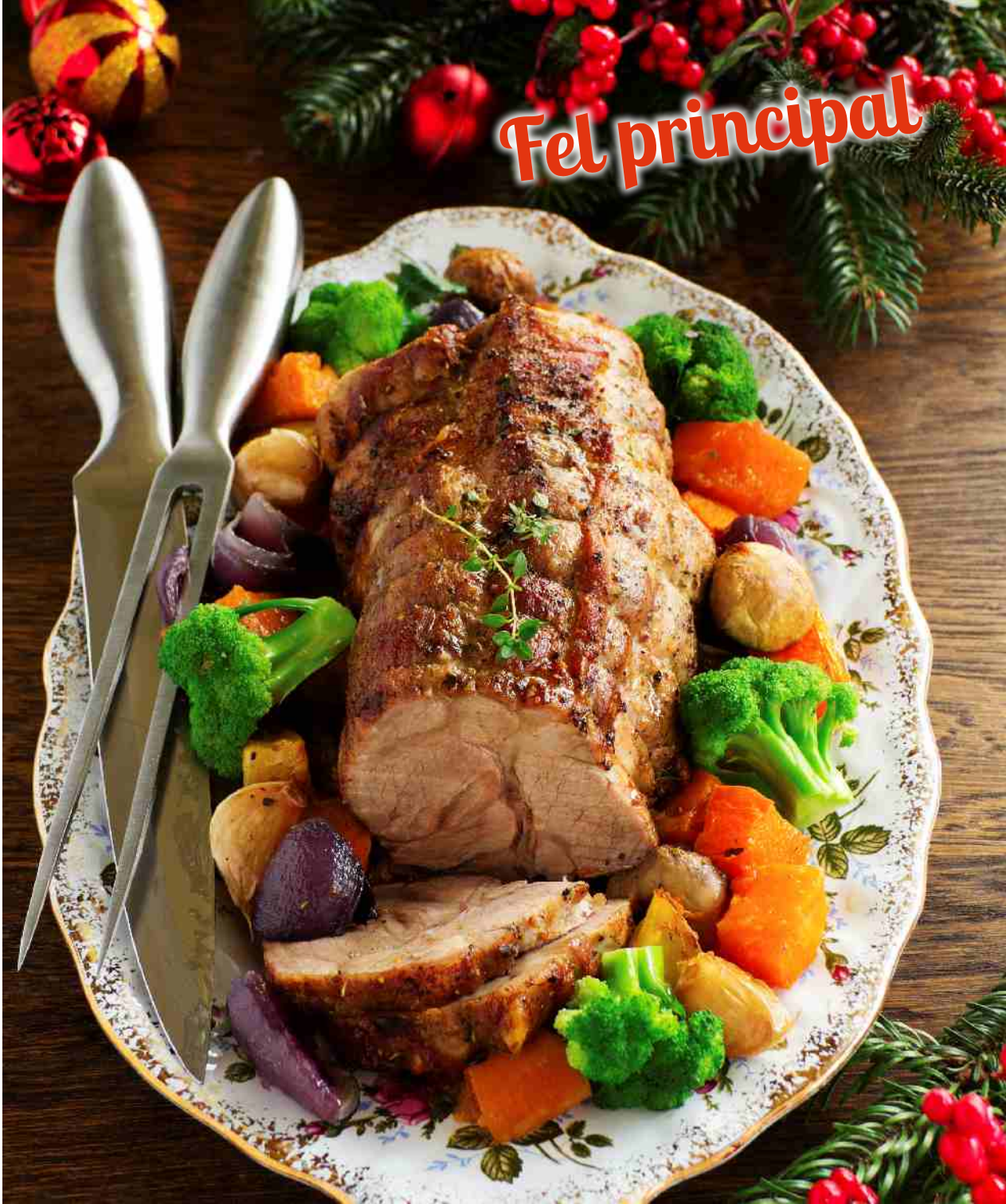
Capitolul 3

Fel principal



Poveștile sarmalelor

Sărmăluțe în frunze de hrean

Autor: Mândrilă Elena

Povestea rețetei:

Sărmăluțele sunt aici, în Bucovina, „ca la ele acasă". Ele se pot înveli în frunze de hrean, de viță de vie sau varză murată. Rețeta e veche, moștenită de la bunica, delicioasă și prezentată sub forma unui brăduț împodobit, introducându-ne astfel subtil în atmosfera sărbătorilor de iarnă, într-o combinație plină de culoare și savoare, o simfonie de arome îmbrățișate suav de mantaua frunzelor de hrean. Noi acrim întotdeauna sărmăluțele cu borș acru, care nu lipsește din nici o gospodărie bucovineană.

Ingrediente:

500 g carne tocată de curcan
20 frunze de hrean
50 g orez
1 morcov
1 ceapă
2 linguri pastă de roșii sau 200 ml bulion
100 ml ulei
200 ml borș acru
Sare, piper, cimbru, dafin, mărar

Mod de preparare:

Se opăresc frunzele de hrean cu borșul care a dat în clocot. Ceapa curățată și spălată se toacă mărunt, morcovul se dă prin răzătoare și se călește în ulei încins. Se adaugă orezul și se mai călește 1 minut. Carnea se amestecă împreună cu orezul, ceapa, morcovul, apa fiartă, mărarul tocat, cimbru, paprica, restul de condimente și aproximativ 1 lingură de bulion.Se taie nervura groasă a frunzei de hrean, se pune carne pe marginea frunzei și se înfășoară sarmalele. Se pun crenguțe de cimbru pe fundul oalei. Se așază sarmalele peste cimbru și se pun între ele foi de dafin și boabe de piper. Se adaugă apă fiartă cât să le acopere cu două degete. Se pun frunze de hrean deasupra sarmalelor.După ce au fiert, se adaugă vreo 3-4 linguri de bulion desfăcute cu apă fierbinte și pastă de roșii. Se dă la foc să mai scadă. Spre sfârșit se adaugă puțin borș și mărar. Se potrivește de sare și se închide focul. Timp de gătire: 1 oră.
Poftă bună!

Sarmale coapte în bostan

Autor: Lazăr Ștefan

Povestea rețetei:

Una dintre rețetele mele preferate încă din copilărie este aceea de sarmale coapte în bostan. Parcă Crăciunul nu mai e Crăciun fără ele. Această rețetă este în familia mea de generații și are cel puțin 50 de ani vechime. Deși nu îmi ies la fel de bune ca bunicii, eu am dorit să păstrez această rețetă în familie și mi-am învățat și soția, și pe viitor copiii să o facă.

Ingrediente:

1,5 kg ciuperci gata fierte (de preferință opintici sau, și mai bine, hribi); 1 ceapă mare, tocată mărunt ; 1 morcov mare, ras pe răzătoare mare; 1 cană de orez ; 1 mână bună de nuci, măcinate
1 mână de stafide pentru compoziție și încă una pusă deoparte pentru așezatul sarmalelor în bostan
1 lingură de pastă de tomate; 1 legătură de pătrunjel
½ cană de ulei ; 1 cană de vin; Sare și piper
2 bostani de 2,5 kg fiecare sau, după ceva experiență acumulată la coptul în bostan, unul de 5 kg
1 varză murată cu frunzele cât mai subțiri

Mod de preparare:

1. Se taie capacul bostanului, lăsând o deschidere suficient de mică astfel încât pereții să susțină umplutura în timpul coacerii, suficient de mare pentru ca lichidul din sarmale să se evapore cu ușurință. Se scobește bostanul cât să fie peste tot aceeași grosime și se scot semințele. Din pulpa înlăturată se adaugă la compoziția de sarmale o cantitate cât un pumn.
2. Ciupercile (dacă sunt hribi uscați se pun la înmuiat în mai multe ape, apoi se fierb, iar dacă sunt opintici la sare se desărează în câteva rânduri de ape) se storc bine și se călesc până când scade apa pe care o lasă. Cana de orez se înmoaie în puțină apă, iar ceapa se toacă mărunt și se călește cu morcovul și bostanul până ce devin aurii. Se toacă ciupercile și se adaugă compoziția trasă în tigaie, precum și nuca, stafidele, pătrunjelul, uleiul și pasta de tomate. Se amestecă, se sărează și se piperează. Se împăturesc sarmalele și se așază într-o oală cu tot dichisul, împreună cu varza rămasă și tocată mărunt. Se dau în clocot cât să se înfoaie orezul și să scadă, căci bostanul îngăduie doar sarmalele deja potolite.
3. Se scot sarmalele și se așază în bostan pe varza luată din oală și se împrăștie printre sarmale cealaltă mână de stafide. Se adaugă cana de vin. Se dă la foc domol, așezat într-o tavă mare pe hârtie de copt dată cu ulei (pentru plăcintari mai mici, înjumătățiți cana de vin). Sarmalele sunt gata când orezul e fiert și bostanul devine stacojiu și caramelizat pe margini. Nu mai rămâne decât să vă urez poftă bună!

Sarmale

Autor: Brânduşa Aluculesei

Povestea rețetei:

Rețeta mea de sarmale este veche de când lumea și pământul și am moștenit-o de la bunica – sărmăluțe în foi de viță de vie și varză murată în oală de lut date la cuptor. Pentru a fierbe sărmăluțele am folosit oala de lut primită în dar de la mama mea acum foarte mulți ani; această oală este cam de vârsta mea. Dacă am moștenit rețeta de la bunica, aceasta are cel puțin 100 de ani, însă eu o știu de cel puțin 45 de ani.

Ingrediente:

1 kg orez; 500 g pastă de tomate dulce
1,5 kg ceapă uscată
4 ouă ; 400 ml ulei
1 linguriță de piper măcinat
1 linguriță condimente de sarmale
1 linguriță ierburi aromate (tarhon)
Sare după gust
1 kg carne tocată de vită
2 kg carne tocată de porc
1 linguriță de boia de ardei iute
1 varză murată, ținută la apă și pusă la congelator măcar 2-3 zile, așa varza devine fragedă și ușor de pregătit. Foi de viță opărite și puse din primăvară la congelator

Mod de preparare:

Am spălat și am pregătit oala de lut a mamei, am lăsat la scurs și m-am apucat de bucătărit! Se curăță ceapa, se toacă mărunt și se pune la prăjit, lăsăm doar să se călească puțin și oprim focul. Punem într-o oală orezul, îl spălăm bine, adăugăm apă cam de un deget deasupra și îl punem pe foc câteva minute până ce absoarbe apa, oprim focul și turnăm orezul peste ceapa prăjită, adăugăm pasta de tomate, ouăle, carnea tocată, condimente, sare, ierburi aromate, piper măcinat și amestecăm totul foarte bine. Tăiem frunzele de varză în foi cam cât o palmă de mari și punem peste ele o lingură de compoziție, apoi rulăm, facem dopuri la capete și așezăm frumos în oala de fiert; tot așa facem și cu foile de viță, până când se termină compoziția, apoi adăugăm apă cât cuprinde și dăm oala la cuptor la foc potrivit până când sărmăluțele vor fi fierte. Se servesc simple sau cu smântână. Poftă bună!

Sarmale cu păsat

Autor: Crețu Veronica

Povestea rețetei:

Ce este păsatul? Nimic mai simplu – un substitut al orezului obținut din boabe de porumb măcinate grosier, cernute apoi pentru a îndepărta făina. Mie îmi plac foarte mult, mai ales pentru că în compoziție eu nu pun carne tocată, ci tăiată în cubulețe foarte mici cu cuțitul, și adaug jumări și slăninuță afumată.

Ingrediente:

700-800 g carne de porc tăiată cubulețe foarte mici
200 g slăninuță afumată tăiată cubulețe
1 cană jumări tăiate și ele cubulețe
500 g păsat
2-3 cepe mari
1 lingură untură
Piper, boia, condimente pentru sarmale
Sare după gust
2 linguri pastă de tomate
1 os afumat
Varză acră

Mod de preparare:

Păsatul se lasă la înmuiat în apă caldă 2-3 ore. Ceapa se călește în untură (dacă nu vrem untură folosim ulei), se adaugă păsatul scurs bine de apă, adăugăm carnea, jumările și slăninuța. Condimentele se adaugă și ele, apoi pasta de tomate, și se mai lasă 2-3 minute pe foc, amestecând pentru a nu se prinde. Curățăm frunzele de varză de cotor și le pregătim ca de obicei pentru sarmale. Împachetăm sarmalele, pe care le așezăm în oală. Între ele vom așeza și osul afumat. Se fierb la foc mic până când este fiartă umplutura. Se servesc cu sau fără smântână. Eventual cu un boț de mămăligă.

Sarmale

Autor: Cornelia Becheru

Povestea rețetei:

Pentru săptămâna aceasta de concurs mi-am propus să vă divulg și vouă rețeta mea de sarmale. Această rețetă o știu de mai bine de 25 de ani de la soacra mea.

Ingrediente:

700 g carne amestec de porc și vită
200 g ciuperci
1 ceapă mai mare
1 lingură de bulion
1 ou
50 ml ulei
Sare, piper, boia dulce, mărar, 2 crenguțe de cimbru
2 verze acre
1 conservă de roșii în bulion
1 felie de pâine
1 pahar de vin alb

Mod de preparare:

Se curăță ceapa și se taie julien, se călește cu ciupercile în uleiul bine încins, după ce s-a călit se dă deoparte și se amestecă împreună cu carnea și se trece prin mașina de tocat. Se adaugă oul, bulionul și mărarul. Se condimentează după gust cu sare, piper și boia dulce. Se mai adaugă și o felie de pâine înmuiată în lapte, se frământă 5-6 minute, apoi se lasă să se odihnească o oră. Între timp desfacem foile de varză și le trecem printr-un jet de apă rece, apoi se fac sarmalele. Restul de varză se toacă mărunt, se adaugă primul strat de varză, apoi sărmăluțe, pe care le aranjăm „pe rotund”. În mijloc punem restul de varză tocată, cimbru, se poate adăuga și puțină afumătură tocată mărunt, se adaugă apă până la nivelul sărmăluțelor și se dă la cuptor la foc mic. Când sunt aproape gata se adaugă vinul și câteva roșii întregi din conservă, se mai dă puțin la cuptor. Când sunt gata se pot servi cu mămăliguță și smântână... după gust!

Sarmale

Autor: Ilie Șandru

Povestea rețetei:

Vin cu această rețetă de sarmale la tuci cu ciuperci și carne, mămăligă și smântână care mie îmi plac foarte mult; dacă sunt fierte în tuci au un gust nemaipomenit. Pe deasupra parcă ne și încălzim puțin acum iarna la cuptor. De la bunicii mei dragi am învățat rețeta, la țară mămăliga-i o plăcere! Poftă bună!

Ingrediente:

1 borcan de ciuperci, 500 g carne tocată de vită/porc
2 linguriță de boia dulce, 2 cepe roșii ; 2 cepe albe
100 ml ulei de floarea-soarelui, Sare după gust
2 verze murate, 100 g orez, 3 linguri de bulion
Mărar verde, Mălai;
4-5 linguriță de condimente pentru sarmale, după gust

Mod de preparare:

Varza se scoate de la butoi și o lăsăm în apă rece, pentru a ieși din ea sarea și acreala. Ceapa se taie și o călim în uleiul încins, adăugând orezul, carnea, piperul măcinat, cimbru, sare și condimente după gust. Se mai pune și boiaua și se amestecă toate. Ciupercile tăiate în 4 se pun în compoziția obținută și le amestecăm toate. Luăm tigaia de pe foc și lăsăm să se răcească. Pregătim frunzele de varză. Într-un tuci se pun un rând de varză tocată și 2 frunze de dafin. Acum începem să facem sarmalele: se ia câte o frunză de varză, punem o lingură din compoziția obținută și împachetăm sarmalele. Fiecare sărmăluță se așază peste varză în tuci. Când suntem gata cu făcutul și aranjatul sarmalelor, acoperim cu foi de varză și varză tocată, adăugăm bulionul și puțină apă și le punem în cuptor să fiarbă la foc potrivit. Când încep să fie făcute se presară mărar pe deasupra. Mai fierb apoi câteva minute și scoatem tuciul din cuptor. Pregătim mămăliga: într-un alt tuci se pun 2-3 litri de apă, sare și lăsăm să dea în clocot, apoi punem mălai amestecând încontinuu pentru a nu se forma cocoloașe. Se lasă să fiarbă până începe să se îngroașe, cam 20-30 de minute la foc potrivit. Când este gata mămăliga o punem în 2 castroane de mărime diferită și o lăsăm să se răcească. Odată răcită, răsturnăm partea cea mai mare pe un tocător, apoi partea cea mică deasupra, facem lăcașul pentru lemne iar de jur împrejur punem sărmăluțe. În vârful celei de-a doua mămăliguțe punem smântână și presărăm puțină boia, aranjăm măslinele și gogoșarul. Frumos și gustos, puteți servi.

Sarmale

Autor: Hossu Claudia

Povestea rețetei:

Este o rețetă delicioasă pe care o făcea bunica în copilăria mea, o rețetă plină de tradiții.

Ingrediente:

Varză acră
2 verze mari
2 cepe uscate
8 linguri de bulion
2 morcovi
2 ardei roșii
1 legătură de mărar
300 g orez
500 g carne de vită
500 g carne de porc
4 linguri de ulei, 2 cârnați
Cimbru, busuioc, chimen, condimente pentru sarmale, 2 foi de dafin, piper

Mod de preparare:

Se spală bine varza, se ține în apă dacă este prea acră sau prea sărată. Se ia fiecare foaie, se taie cotoarele, se pun foile deoparte într-o oală. Se alege orezul, se spală bine și se lasă în apă. Se curăță ceapa, se spală bine un morcov, o ceapă și un ardei și se taie mărunt. Se taie câteva frunze de varză, se pun 2 linguri de ulei în oala cu sarmale, apoi se pun varza tăiată, ceapa, morcovul și ardeiul.

Apoi carnea se spală, se taie bucățele, se toacă în mixer, apoi se pun în carne orezul scurs bine, o ceapă tăiată mărunt, un morcov și ardei. Se pun cimbru, busuioc, chimen și condimente pentru sarmale, se pun 2 linguri de bulion, se amestecă bine. Se pune piper după gust. Se înfășoară fiecare foaie de varză cu o linguriță din compoziția de carne, se pune fiecare sarma una lângă alta, se pune varză tocată între fiecare rând de sarmale. Se taie și bucăți de cârnați. Ultimul strat este de varză. Se face un sos din bulion și apă, condimente de sarmale, busuioc, cimbru și piper; se mai adaugă apă și bulion dacă este necesar, se ornează cu verdeață. Sarmalele se fierb la cuptor 2 ore și jumătate. Poftă bună!

Sărmăluțe în varză acră

Autor: Berzantu Alina

Povestea retetei:

O altă rețetă învățată de la bunica sunt sărmăluțele în varză acră făcute la cuptor și în oala de lut.

Ingrediente:

1 kg carne tocată, amestec de pulpe de pui cu vită
1 ceapă
1 morcov
300 g orez
Sare, ulei
1 varză acră (circa 30 de frunze)
1 ceașcă de zarzavat
3 linguri de bulion

Mod de preparare:

Peste ceapa călită se adaugă morcovul ras, zarzavatul și bulionul și se lasă la călit încă 10 minute. Orezul se pune la umflat. Peste carnea tocată se pun orezul, sosul de ceapă, sare și se amestecă bine. Se împachetează carnea în foile de varză. Într-o oală se pune restul de varză acră tăiat mărunt, peste care se adaugă rând pe rând sarmalele. Se introduc la cuptor la foc mic timp de 2 ore. Se servesc cu mămăliguță caldă, smântână și ardei iute.

Sarmale cu varză acră și carne de porc

Autor: Silviu Apostoiu

Ingrediente:

2 verze
1 kg carne tocată
3 cepe
100 g bulion
1 ceșcuță mică de orez
3-4 bucățele de slănină sau costiță afumată
1 ceșcuță de ulei
1 lingură de sare
1 vârf de lingură de piper

Mod de preparare:

Într-o crăticioară se pune puțin ulei și se călește ceapa, se adaugă orezul și pasta de tomate și se țin aproximativ 5-7 minute. După aceea se amestecă bine cu carnea tocată. Se adaugă sare și piper și alte condimente după gust. Se spală varza cu apă rece, dacă este prea sărată se mai lasă la desărat în apă rece. Se taie foile pentru sarmale. Carnea se pune pe foile de varză și se înfășoară formându-se sarmale. În cratița în care urmează să se pună sarmalele se pun câteva bucățele de slănină și bețe de mărar, se pune varza tocată mărunt, apoi se așază și sarmalele în cratiță. Pentru ca varza să fiarbă foarte bine, sarmalele se fierb 60 de minute (primele 40 de minute după ce au dat în clocot se lasă la foc mediu, iar următoarele 20 de minute la foc mic). După cele 60 de minute de fierbere, se recomandă ca sarmalele să fie introduse și în cuptorul încins, pentru a căpăta un aspect rumen.

Sarmale în foi de varză cu suc de roșii

Autor: Smarandache Delia

Ingrediente:

Pentru varza opărită:
2 verze mai mici / una mai mare
100 ml oțet
1 lingură de sare
Cimbru, mărar, apă

Umplutura:

1 kg carne tocată de porc / amestec cu vită
1 ceapă
150 g orez
Sare, piper, boia de ardei, cimbru, mărar
50 ml suc de roșii / bulion
Coaste afumate / altă afumătură
150-200 ml suc de roșii / bulion

Mod de preparare:

În primul rând opărim varza: punem apă până la jumătatea oalei, adăugăm oțetul, sarea și cimbrul, mărarul. Scoatem cotorul verzei cu ajutorul unui cuțit ca să putem lua frunzele mai bine și o punem în oala cu apă clocotită. Lăsăm la opărit până ce se desprind frunzele și se înmoaie puțin, apoi tăiem frunzele cu cuțitul; așa procedăm până ce tăiem toate frunzele.
Pentru umplutură, condimentăm carnea tocată, adăugăm orezul și ceapa tocată, turnăm sucul de roșii și amestecăm. Cu această umplutură umplem fiecare foaie de varză; dacă frunza este mare o tăiem pe diagonală în două. Eu fac sarmalele într-o oală sub presiune, sunt mai bune și își păstrează aromele și fierb mult mai repede. Așezăm pe fund 1-2 frunze de varză, apoi cimbrul și mărarul, apoi așezăm sărmăluțele și printre ele așezăm câte o bucată de costiță afumată. Deasupra tocăm mărunt varză și turnăm apă aproape cât să acopere sarmalele, apoi turnăm sucul de roșii deasupra, punem capacul și fierbem 40-50 de minute. Dacă nu sunteți siguri că a fiert desfaceți o sarma și verificați. Serviți cu smântână și mămăliguță! Poftă bună!

Sarmale cu varză acră

Povestea retetei:

Autor: Suzana Marc

Așa le pregătea mama mea de Crăciun, în oala de lut!

Ingrediente:

(pentru aproximativ 60 de sarmale)
500 g carne tocată de porc
500 g carne tocată de vită
3 cepe
1/2 cană de orez
Bulion sau suc de roșii
Sare, piper, cimbru, boia
Piper boabe
2 verze murate

Mod de preparare:

Ceapa se toacă mărunt. Orezul se spală bine și se lasă în apă timp de 10-15 minute. Se desfac foile de varză de pe cotor și se taie nervurile mai groase. Dacă este nevoie, varza se pune la desărat în multă apă rece. Cele două tipuri de carne tocată se pun într-un bol și se adaugă peste ele ceapa, orezul scurs de apă, 2-3 linguri de bulion. Amestecul se condimentează după gust cu sare, piper, cimbru, boia dulce și iute.

Se înfășoară carnea în foile de varză, dând formă sărmăluțelor. Varza murată rămasă se toacă mărunt și se așază în strat subțire pe fundul oalei de lut. Se adaugă 2-3 linguri cu suc de roșii, câteva boabe de piper, crenguțe cu cimbru uscat și câteva feliuțe de slănină afumată. Peste patul de varză se așază sarmalele în cercuri concentrice până se umple oala. Între straturile cu sarmale se așază de asemenea cimbru, boabe de piper, bucăți de slănină și suc de roșii. Deasupra se așază încă un strat cu varză murată, apoi se toarnă apă, numai cât să acopere totul. Apa o puteți dilua cu o cană cu vin alb și veți obține sărmăluțe cu o savoare deosebită. Oala se acoperă cu capacul și se dă la cuptor, la foc mic, timp de 3-4 ore.

Sfaturi: Introduceți oala în cuptorul rece și nu încălzit înainte, pentru că există riscul ca aceasta să crape. Nu adăugați lichid rece în timpul fierberii. Când scoateți oala fierbinte din cuptor nu o așezați pe o suprafață rece. Așezați-o pe un prosop sau lăsați-o să se răcească lent în cuptor. Nu folosiți oala de lut pe foc deschis sau pe plită încinsă, ci numai în cuptor.

Sărmăluțe din Ardeal

Autor: Suzana Marc

Ingrediente:

4 cepe mari, cât pumnul
1,7 kg carne tocată, porc cu vită, că-i mai ușurică
1 cană de orez

Mod de preparare:

Ceapa tăiată mărunt se călește ca la tocăniță, în ulei stins cu puțină apă. Se lasă la răcit, apoi se răstoarnă peste carnea tocată, se pune orezul scurs după ce a fost ținut mai înainte în apă rece o jumătate de ceas și se condimentează, după gust, cu sare, piper și vegeta făcută-n casă. Vă spun un secret: ca să iasă sarmalele mai gustoase și să nu fie tari, în toată această umplutură pun și 100-150 ml de apă, apoi amestec bine și-o las deoparte. Așa înflorește orezul. Se împăturesc sarmalele în varză. Apoi se așază un strat de varză în oală, ca un pat pentru sarmale, care se pun în cerc și una peste alta. Deasupra se pun bucăți de slănină, care are puțină cărniță, două-trei fire de cimbru, legate cu ață, și mărar, tot legat, ca să poți să le arunci după ce apa și-a luat aroma din ele. La noi nu se pun în tocătură cimbru și mărar. Se acoperă cu apă și se dau la foc mic, învârtindu-se oala din când în când, să nu se lipească. Cu vreo jumătate de oră înainte de a fi gata se adaugă puțin bulion sau pastă de roșii. Ies delicioase. Secretul este să le faci la foc mic, să ai răbdare, să le faci cu drag. Altfel parcă n-au gust.

Sarmale în foi de varză acră

Autor: Iulia Simona Ghizdavu

Ingrediente:

400 g carne de porc tocată
300 g carne de vită tocată
2 cepe, 2 pumni de orez
3 linguri de bulion de roșii
1 legătură de mărar, 1,5 kg varză acră
Piper măcinat, 6-7 boabe de piper
2 foi de dafin,Cimbru uscat
200 g slănină afumată (sau orice fel de afumătură)

Mod de preparare:

Se curăță ceapa și se toacă mărunt, după care se pune la călit în puțin ulei, la foc mic și într-un vas acoperit, până când devine sticloasă. Se adaugă orezul ținut în prealabil câteva minute în apă rece și 1 lingură de bulion. (Se pune cam 2/3 de ceșcuță de orez.) Se lasă la foc mic 2 minute, amestecând mereu. Se adaugă o lingură de bulion și se mai lasă pe foc 2 minute. Într-un lighean sau castron mai mare se pune carnea, împreună cu ceapa și orezul cu bulion călite mai devreme, 1/4 de linguriță de piper măcinat, 1/2 linguriță de cimbru uscat, mărarul tocat mărunt. Se amestecă bine. Dacă varza este sărată, nu puneți sare, iar dacă este prea sărată, lăsați-o în apă caldă cel puțin o oră înainte de a fi folosită.După ce ați pregătit carnea, desprindeți frunzele de varză de pe cotor, tăiați nervurile mai groase, puneți foaia de varză în palmă, luați carne cu o lingură și rulați foaia de varză în jurul cărnii, având grijă să acoperiți cu varză și capetele sărmăluței. Sărmăluțele astfel pregătite se pun într-o cratiță destul de încăpătoare, una lângă alta, în formă circulară. Pe fundul cratiței puneți în prealabil o lingură de ulei, 2-3 frunze întregi de varză și un strat de 1 cm de varză tocată mărunt. După ce terminați de făcut un strat de sarmale, puneți deasupra lor o lingură de bulion diluat într-o ceșcuță de apă și câteva bucăți de afumătură. Printre sarmale rupeți și 2 foi de dafin uscate. Continuați apoi cu încă un strat de sarmale, apoi afumătură și din nou sarmale, până când le terminați. Deasupra ultimului strat de sarmale puneți un strat de 1 cm de varză tocată mărunt și împrăștiați încă o lingură de bulion. Completați cu apă până când aceasta depășește cu câțiva cm sarmalele. Se acoperă cratița și se pune la fiert la foc mijlociu cam 40 de minute. Se verifică din când în când să nu scadă prea mult apa și se completează când este nevoie. După aceea se dă focul mic și se mai lasă până când sunt gata, cel puțin încă o oră. Practic trebuie să scoateți o sărmăluță pe o farfurie și să o gustați, varza trebuie să fie bine fiartă. Dacă doriți, puteți să le fierbeți la cuptor, dar va dura ceva mai mult, minimum 2-3 ore. Vor fi însă mai gustoase.

Poveștile cârnaților tradiționali de Crăciun

Cârnați din carne de porc

Autor: Elena Dobrete

Povestea rețetei:

Orice gospodar adevărat creștea în curtea sa un purcel pe care urma să-l sacrifice de Crăciun, așa cum este tradiția din moși-strămoși. Nici bunicii, nici părinții și nici noi nu facem excepție și continuăm în fiecare an să creștem chiar câte 2-3 porci ca să ne putem bucura de bucatele tradiționale. Această rețetă o cunosc de la străbunica mea, care făcea fel de fel de bunătăți pentru a le trimite străbunicului pe front în timpul războiului. Avea și secretele ei ca să reziste cât mai mult – punea ardeiul iute uscat și pisat în mojar, folosea numai mațe subțiri curățate cu ceapă, usturoi și sare grunjoasă și, până să-l pună în garniță cu untură, îl afuma 5 zile la rumeguș uscat de salcâm și brad. Ce să mai vorbim... ieșea o bunătate, fără conservanți, fără aditivi, fără chimicale... Totul natural și sănătos! Rețeta este orientativă, deoarece totul ține de gust și de preferințe. Oricum, în timpul preparării se gustă mereu cu vârful limbii pentru a determina câtă sare trebuie. La noi se termină cam în două luni . Eu ador să-i mănânc cu niște castraveți murați micuți.

Ingrediente:

Usturoi pisat
Sare grunjoasă
Piper negru măcinat mare
Cimbru mărunțit
Ardei iute uscat
Carne de porc toccata
Untură
Mațe de porc

Mod de preparare:

Mațele le spălăm atât pe exterior, cât și pe interior, punând apă pe interiorul lor vom vedea unde sunt sparte. Atașăm ustensila pentru cârnați la mașina de tocat, punem mațul, iar la capăt îi facem un nod. Punem carne în mașina de tocat, apoi învârtim, cineva ține de capătul mațului pentru a fi umplut mai ușor. Îi facem cât de mari dorim – noi i-am făcut mai micuți –, îi răsucim când avem dimensiunea dorită, continuăm cu umplerea mațului procedând la fel până terminăm toată compoziția de carne.

Se lasă la odihnă o zi-două, după care se pun la afumătoare până se închid un pic la culoare. Se topește untura și se pune într-o garniță lângă cârnați. Dacă rezistă tentațiilor familiei ar putea să țină până la 5-6 luni fără probleme.

Sângerete

Autor: Veronica Rusu

Povestea rețetei:

Am stat și m-am gândit... ce rețetă mai deosebită cunosc eu de la bunica mea? Și atunci mi-am amintit de sângerete. O rețetă asemănătoare cu caltaboșul, păstrată în familia mea de peste 50 de ani, pe care o facem de fiecare dată când tăiem porcul de Crăciun.

Mezel cu origini române, cu gust puternic, bogat în fier, sângeretele este o specialitate regăsită în mai multe culturi culinare. Rețeta de sângerete este simplă: sângele păstrat de la sacrificarea animalului este amestecat cu grăsimi și carne, pâine (cereale) sau pesmet și mirodenii. În România, sângeretele este popular în special în Transilvania, unde este preparat din sângele proaspăt de porc.

Ingrediente:

2-2,5 l sânge proaspăt de porc
2 kg carne de porc grasă (cu șorici cu tot)
600 g șorici, 3 căni de orez , 1 kg ceapă,
4 linguri de untură, 3 foi de dafin,1 lingură rasă de ienibahar,
Sare, Piper
Intestine (ca membrană pentru sângerete)

Mod de preparare:

Adăugați 2 linguri rase de sare în sângele proaspăt și amestecați bine. Deoarece sângele este foarte perisabil, prepararea sângeretelui se va face în aceeași zi în care s-a sacrificat animalul. Puneți la fiert – în 8 litri de apă, la care ați adăugat 2 linguri rase de sare și foile de dafin – șoriciul împreună cu carnea. Fierbeți timp de aproximativ 2 ore, apoi scoateți carnea și lăsați-o să se răcorească. Separat, într-o cratiță, topiți o lingură de untură, adăugați orezul și căliți-l până devine sticlos. Adăugați 7 căni de supă de carne, acoperiți și fierbeți la foc mic 10 minute. (Vedeți cum se fierbe orezul.) Lăsați orezul să se răcească acoperit. Curățați și tocați ceapa mărunt. În restul de untură sotați ceapa împreună cu 2 linguri de zeamă de pe carne. Treceți carnea fiartă împreună cu șoriciul prin mașina de tocat. Amestecați ceapa cu orezul fiert și răcorit. Adăugați carnea tocată și sângele și amestecați până obțineți o pastă omogenă. Adăugați ienibaharul. Asezonați cu sare și mult piper proaspăt măcinat. Legați mațele la capăt și, cu ajutorul mașinii de tocat cu pâlnia pentru cârnați montată, umpleți-le cu amestecul obținut. Legați mațele la capete. În timpul umplerii, apăsați ușor cu degetele pentru a asigura o distribuție uniformă a amestecului. Puneți sângeretele la fiert la foc mic în zeama în care a fiert carnea, aproximativ 40 de minute. Dacă nu este zeamă îndeajuns, completați cu apă fierbinte. Lăsați sângeretele la zvântat legat de o grindă, în vânt rece, pentru 2 zile. Se servește ca atare, tăiat pe platourile de aperitive reci de iarnă, tartinat pe pâine prăjită sau fript în tigaie și servit cu piure de cartofi și murături. Poftă bună!

Caltabosi

Autor: Amy Cojocaru

Ingrediente:

1 kg orez
0,5 kg ficat de porc
1/2 de plămân
1,5 kg de carne de la cap
1 inimă
300 g de slănină de lângă cap
Intestine mai groase de la porc
1 ceapă
Sare, piper, cimbru, măghiran

Mod de preparare:

Carnea, plămânii, inima și 150 grame de slănină se pun la fiert. Când se vede că sunt pe jumătate fierte, se adaugă și ficatul. Orezul (150 grame) se fierbe separat. Slănina se prăjește, apoi se pune și o ceapă la prăjit. După ce toate organele și carnea sunt fierte se toacă toate și se amestecă laolaltă cu slănina prăjită, ceapa și orezul. Se condimentează cu sare, piper, cimbru, măghiran și se frământă bine, având grijă să nu se sfărâme prea tare orezul. Intestinele se curăță bine de tot, se spală în multe ape reci și se umplu cu amestecul rezultat. Se leagă apoi la capete, se pun într-un tifon toți caltaboșii și se pun la fiert. Se dau în clocot de două ori, apoi se scot și se lasă la răcit.

Cârnați tradiționali

Autor: Rocsy Ciobanu

Povestea rețetei:

Nu pot uita rețeta de cârnați pe care bunica o pregătea când noi eram copii! Acum îi pregătim noi și ne răsfățăm bunicii!

Ingrediente:

Carne de pe burta porcului
Pulpă de porc
Puțină slăninuță
(primele 3 ingrediente au avut în total 5 kg)
Circa 10 metri de intestine
2-3 linguri de sare
Piper
1 1/2 lingură boia de ardei dulce
1/2 lingură boia de ardei iute
2 căpățâni de usturoi

Mod de preparare:

Carnea o spălăm, o tăiem cuburi, apoi o trecem prin mașina de tocat. Curățăm usturoiul și îl pisăm.
Într-o cratiță mai mare punem carnea tocată, usturoiul pisat, sarea, piper după gust, boiaua de ardei dulce și iute. Le amestecăm bine și dăm carnea cam o oră la frigider, ca să ia gust din toate mirodeniile. Intestinele le spălăm atât pe exterior, cât și pe interior; punând apă în interiorul lor vom vedea unde sunt sparte.
Atașăm duza pentru cârnați la mașina de tocat, tragem mațul peste ea și la capăt îi facem un nod.
Punem carne în mașina de tocat, apoi învârtim, în timp ce altcineva ține de capătul mațului pentru a fi umplut mai ușor. Îi facem cât de mari dorim, noi i-am făcut mai micuți, îi răsucim când avem dimensiunea dorită și continuăm cu umplerea mațului procedând la fel până terminăm toată compoziția de carne.

Cârnați de casă

Autor: Dya Dya

Povestea rețetei:

Aceștia sunt cârnații de casă, preparați an de an, de pe vremea când eram încă mici copii și ne petreceam sărbătorile de iarnă, printre nămeți, la bunici!

Ingrediente:

4 kg pulpă de porc
2 kg fleică (cu slănină)
1/2 kg usturoi
200 g cimbru uscat
1 lingură de piper măcinat
2-3 linguri de sare de bucătărie
4 linguri de ardei iute roșu, măcinat
10 m de intestine (pentru umplut)

Mod de preparare:

Carnea se toacă, se adaugă condimentele și usturoiul pisat și se omogenizează compoziția. Se lasă la rece, peste noapte, într-un vas acoperit, pentru a se aromatiza uniform. Dacă este necesar, se pot forma și prăji chifteluțe, pentru a vă hotărî la gustul final. După caz, se mai pot adăuga condimentele dorite. Intestinele bine curățate se umplu apoi cu pastă/compoziția formată și se modelează cârnații, pe care îi vom lăsa apoi să se usuce la rece. Să aveți spor