

Lapte de pasăre (Boules de neige)

1 l lapte, 4 ouă, 5 linguri zahăr, 3 lingurițe făină, 1/2 baton vanilie, 1 linguriță cu vîrf cacao.

Se fierbe laptele, se adaugă vanilia și se lasă deoparte, acoperit 10 minute. Se sparg ouăle, punînd într-un castron gălbenușurile și în altul albușurile, care se bat spumă. Se pune laptele din nou la foc și în timp ce clocotește, se pun 4—5 linguri din albușul bine bătut. Se întorc și pe partea cealaltă, se lasă foarte puțin, se scot apoi cu lingura cu găuri și se așază pe o farfurie rotundă, mare.

Sosul: Se freacă gălbenușurile cu zahărul, se adaugă făină, apoi se subțiază cu laptele în care au fiert bulgării de albuș, turnîndu-l încetul cu încetul și amestecînd. Se pune într-o cratiță la foc slab (deasupra unei table), se amestecă mereu pînă se îngroașă ca o smîntînă subțire. Se toarnă peste albușurile din farfurie, oprind 3—4 linguri din sos în care se dizolvă cacaoa și cu care se stropește pe deasupra albușurile și sosul.

Prăjitură cu ananas

O cutie compot de ananas, 4 gălbenușuri de ou, 350 g pișcoturi (de șampanie) 300 g frișcă, un pătărel coniac.

Se face o cremă din gălbenușurile frecate cu jumătate din zeama compotului de ananas. În această cremă se moaie pișcoturile, care se așază apoi în „grătar“, pe o farfurie. Se stropesc cu restul de zeamă amestecat cu coniac. Se așază deasupra feliile de ananas, iar peste ele frișca. Se țin la rece cel puțin 3 ore.

Banane aprinse cu rom

4 banane, 2 linguri zahăr, 100 g rom, 50 g unt.

Se curăță bananele, se pudrează bine cu zahăr și se pun la foc într-o tigaie, cu 50 g unt. Se întorc ușor cu două furculițe ca să nu se sfărîme. Se lasă să se caramelizeze ușor zahărul, apoi se trec pe farfuria de servit. Se pune romul în tigaie, se rîciie puțin cu lingura pînă se topește zahărul rămas în tigaie, apoi se aprinde sosul care se varsă peste bananele din farfurie și se servesc imediat.

Cremă de ciocolată cu înghețată

500 g ciocolată de menaj, 250 g unt, 4 linguri zahăr pudră, 6 gălbenușuri, cîteva fructe zaharisite, stafide și coajă de portocală din dulceață (lisă), 250 g pișcoturi.

Tort de cafea

Pentru foi: 7 albușuri, 8 linguri zahăr pisat, 200 g migdale sau nuci date prin mașină.

Pentru cremă: 250 g unt, 6—7 gălbenușuri, 7 linguri esență de cafea, 4 linguri zahăr.

Se bat bine albușurile cu zahărul, se adaugă migdalele rîșnite. fac 3 sau 4 foi, coapte separat.

Crema: Se arde o lingură de zahăr, fără să se innegrească. stinge cu esență de cafea limpezită; se adaugă 3 linguri de zahăr. Se fierb pînă se leagă ușor. Cu acest sirop se opăresc gălbenușurile frecînd mereu cu o lingură de lemn. Se freacă untul spumă, la care se adaugă, crema, de cafea, după ce s-a răcit. Se pot adăuga, în cremă, 2 lingurițe mici de „Nescafe“.

Se umplu foile și se acoperă cu cremă.

Acest tort se poate umple și cu frișcă bătută cu zahăr, la care adaugă 3 lingurițe „Nescafe“ (extras de cafea solubil în apă 100 și cîteva migdale sau alune prăjite și măcinate.

Hi Geta. Am vazut ca culegi retete vechi din tinerete sau chiar copilarie .Am gasit citeva , mama mea obisnuia sa faca.Dupa ce ma-m casatorit, Kati a preluat facutul.Dupa cum vezi din copy cartea este foarte veche, dar prajiturile si laptele de pasare sint bune si azi chiar daca toti sintem pe cura de slabire :).Have a good week. Sanyi

NR 22 : " TORT- DOBOS

4 OUA; ¾ PAH. ZAHĂR; 2LING. LAPTE; ½ LING. ESENȚĂ-VANILIE; 1 PAH. FAINĂ
½ PAC. PRAF-COPT; GALB. CELOR-4 OUA, SE VA FRECA CU ZAHĂRUL(3/4PAH) APOI,
ADAug.: LAPT.+ESENȚĂ+ PR.-DE COPT, IAR DIN CELE 4 ALBUSE FACEM SPUMĂ.
TAVA SE CĂPT. CU HIRT.- SPEC. CARE SE UNGE CU MARGA.+FAINA.
ALUATUL SE VA ÎMPARTE IN 2 PĂRTI SI SE COACE, DUPĂ COACERE SE PUNE
PE UN LOC USCAT PRESĂRAT CU FAINĂ, DUPĂ RĂCIRE SE ÎMPARTE FIECARE PLA-
CĂ IN 3 PĂRTI. CREMA: 180gr. CIOCO.-AMĂRUIE, SE TAI BUC. SI SE TOPESC; ADAU-
GÎND: 6 LING. CAFEA-NEAGRĂ(TARE) 4LING. ZAHĂR; 1 LING. ROM; 2 GĂLB., TOTUL.
SE VA AMESTECA-BINE CU 15 gr MARGA, COACEREA SE VA FACE PE DOSUL
TĂVI
CARAMELA—DEASUPRA:
¾ PAH ZAHĂR, SE VA DIZOLVA, LA CALD; ½ PAC, MARGA, ȘI SE TOARNA PE
TOARNA PE TORT, ÎNCĂ IN STARE CALDĂ SI SE TAIE FELII NUMAI ZAHARIUL CU
UN CUITIT UNS IN MARGA, PÂNĂ CE ZAH. E CALD (REPEDE)

Tort-Dobos - De la Juci Spitzer

Amintiri si retete

Frumoasele tale randuri, Getta, au evocat miresme de neuitat din bucataria mamei mele si care, la randul lor, au facut sa se perinde multe imagini nostalgice inaintea mea.

Parca si acum am in fata vechiul caiet copertat (bineinteles, de la firma Fratii Morawetz), cu retetele de prajituri si torturi adunate de mama timp de decenii. Printre pagini erau imprastiate, alandala, cupuri din ziare si biletele multicolore deja galbejite, scrise de alte maini ori de mama insasi, probabil pe loc, acolo unde unde gustase si-i placuse bunatatea. Numai ea stia unde sa gaseasca reteta dorita in acest sistem.

Am mostenit colectia de retete excelente, e drept, in alta editie: tata, a fost pus de mama sa copieze TOTUL in ordine, pentru a putea trece vama cu ocazia emigrarii lor la noi in Canada, in 1985. Desi tata categorizase retetele si le pusese si o tabla de materii, mama nu a mai putut sa le regasesca – nu mai aveau semnele distinctive familiare dupa care le-a recunoscut atata vreme.

Fiecare titlu are intre paranteze si provenienta: incepand cu bunica, matusi, prietene ale mamei pana la personalitati respectabile din comunitatea evreiasca timisoreana, din timpul copilariei mele, ca Sas Erna, Roth Ilonka etc. Printre

acestea sunt si retete mai noi, anume de la Edit Neumann*. Mamele noastre au devenit prietene bune dupa ce Prim Rabinul si Doamna s-au mutat in aceea casa in care familia Borgida statuse din 1937, cu o mica intrerupere. Am convingerea ca ceea ce le-a apropiat a fost si faptul ca ambele fusesera gospodine faimoase, gazde generoase si mari amatoare dar si partenere (zilnice!) de rummy. Isi ofereau reciproc bunatatile bine reusite si, bineinteles, schimbau reteta ultimei creatii. Imi amintesc ce "lovitura" era si ce repede isi impartaseau cate o inovatie = substitutie, necesara cand aprovizionarea era atat de grea si vesnic lipsea cate ceva. Se intr-ajutorau cu componente si sunau alerta cand "se dadea" ceva la coada.

Tie iti sunt recunoscatoare ca ai deschis subiectul si sper ca vom continua traditia culinara.

Cu drag,

Agnes

23.05.2010

Prajituri Edit Neumann

Linzer

400g faina se amesteca cu 200-250 g margarina, 100g zahar pudra, 3 galbenuse, si ½ (?) praf de copt. O parte se rade pe razatoare. Se pune la frigorifer. Separat se bat 3 albusuri cu 150 g zahar la care se adauga 150 g nuci macinate si 3 linguri de marmelada. Aceasta compozitie se intinde pe aluat. Peste umplutura se pune partea data pe razatoare.

Prajitura cu branza dulce (Turos pite)

Blat: Biscuit din 7 albusuri, 210 g zahar, 7 galbenuse, 140 g faina. Compozitia se imparte in doua. O parte se coace pe jumatate in forma unsa si tapitata cu faina.

Umplutura: 5 galbenuse, 750 g branza, stafide, coaja rasa a unei lamai, zahar dupa gust si 5 albusuri batute spuma. Se pune peste blat peste care se aterne restul compozitiei de biscuit si se coace.

Fursecuri (pentru a fi servite cu inghetata)

140 g faina, 120 g zahar pudra, 125 g unt, 3-4 albusuri, zahar vanilat. Intr-o tava bine unsa cu unt si tapitata cu faina se pun gramajoare cu spatiu intre ele. In mijlocul fiecareia se pune o stafida.

Chec cu ciocolata

2 oua intregi, 150 g zahar, 70 g unt, 2 liguri marmelada, 1/2 lingurita bicarbonat de soda, 2 linguri de cacao, 150 ml. lapte caldut, 150 g faina, stafide.

Prajitura cu lamaie (citromos szelet)

Se amesteca: 50 g faina, 250 g unt/margarina, 3 galbenuse, 100 g zahar pudra, ½ praf de copt, 4 linguri smantana. Se coc 4 blaturi pe dosul tavii. Se lipesc cate 2 blaturi cu marmelada. Intre cele doua blaturi lipite cu marmelada se pune:

Crema: 2 dl lapte se amesteca cu 3 linguri de faina si se fierbe pana se ingroase. Se raceste. Separat se amesteca 200 g unt cu 200 g zahar pudra pana ce devine spumos. Se adauga crema si zeama + coaja rasa a unei lamaie

Cat de importante sunt aceste amintiri pentru mentinerea unei culturi, a unei atmosfere!

Sarbatorile in familie sunt de neinchipuit fara "mancatul ca la mama acasa"

De cativa ani, cand imi sosesc copiii, fetita de la Heidelberg, baiatul din Berlin, mi se incalzeste inima cand ii aud rugandu-ma: "Gateste-ne ce ne-ai facut cand eram mici! Fa aceleasi prajituri"....

Si ce-am cautat eu in Franta? Ficatul de gasca facut de bunica mea... Zadarnic, caci ea il facea cu usturoi si cu boia... il punea la rece in frigider si-l taia apoi in felii subtiri... Si mama mea, la fel ca fiecare mama din gandul nostru, isi avea specialitatile ei... Dragostea merge prin stomac... se spune... poate nu "toata" dragostea...dar amintirile noastre legate de cei iubiti.

lata o tema aparent simpla, aleasa de Getta, care insa deschide traista amintirilor celor mai fragede... care descrie viata noastra in jurul mesei... Aceasta tema merita de a fi continuata... si cu sirul de retete inceput aici, pe site... Tin minte, mama mea a primit o reteta de prajituri de la bunica prietenei mele, de la Schönbach neni... Inceputul era delicios: "la un vas si spala-l bine... apoi...." Getta, ideea este fantastica!

Cu drag,

Julia

Örömmel olvastam a "Házikoszt" emlékezést. Az én Nagyanyám is disznózsirral főzött és milyen jó volt!

Üdvözlettel Miskovits István

draga getta ,cu amintirile tale ,cu si despre d-na si d-ul dr. neumann, m-ai intors cu in timpul studentiei . cat de mult asteptam zilele cand puteam sa va vizitez si sa stau de vorba cu mama ta , sa luam masa impreuna . ma simteam ca acasa . pastrez parintilor tai o mare afectiune si ma gandesc la ei numai in prezent asa cum gandesc si vorbesc cu mama . noi suntem norocoase ca am avut asemenea mame . cu drag , iusi

Draga Getta, am citit cu lacrimi in ochi articolul tau despre cum mincam la mama acasa si am revazut scenele descrise de tine. Parca o vad pe Edith neni si pe tine la scoala noastra modesta din Pta de fin si pe tine dolofanica, cum erai, "indopata" de mama. Imi aduc aminte cu nostalgie de mincarurile gatite de Jozsa si am si acum retete de

prajituri de la ea, in dreptul carora scrie sursa "Edith".

Ce vremuri grele au fost in special pentru parinti, sa ne ofere tot ce este mai bun, sa nu ne lipseasca nimic!

Oare copiii nostri vor avea asemenea nostalgii?

Cu drag, Eva

Margy Fejérs

Evike - torta / apruta vagon
 400g margarina, 4 tozas sarga,
 4 kanal cukoar, 3 pahar liszt
 (cacao), pic kava suto por. 1/2 SUT
 por. 1/2 SUT, 1/2 SUT
 mpongodni.
 Kéim, 1/2 liter tej sgu, felovon
 cukortal + neskafe,
 4 fehérje felvove, 1 pahar
 cukortal magyar keserény
 habra, kikent tepsi-be parga
 ment papir, 1/2 liter tej sgu es
 a fehérje et káteri - magyar
 Káseu káziel, 1/2 liter tej sgu
 es utána a káseu tein
 1/2 liter tej sgu + 1/2 liter
 disztéin.

Torta - Evike

In tava mare! 200 gr margarina, in bucatele, 4 galbenusuri. 4 linguri de zahar, 3 pahare (de vin) de faina (45 dg), putin praf de copt. Amestecat bine, etalat in tava.

Crema: 1/2 l smantana, batuta spuma cu zahar + nescafe.

4 albusuri batute spuma cu un pahar de zahar - se toarna in tava cu hartie de pergament, uscat la foc foarte mic. Se pune apoi peste crema. Se presara un pic de cacao si apa, apoi se decoreaza.

11. 6.59 s.a. 17.59 luni 26 februarie (Erika) 57-303

7. Hús Mele gyümölcs
 8. Kiforogat az apró apró, majd
 felvont, majd a puha, degyben, majd
 9. almat is hozzá tein, és pátolva
 majd, pic a formacolat, és a káseu
 fahéj és a káseu

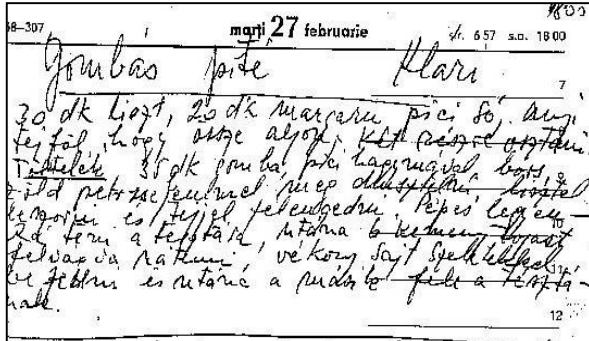
Fructe - garnitura la carne (Erika)

Se fierb prune uscate pana se inmoaie, se adauga mere rase, se fierb pana se formeaza putin lichid, un varf de sare si scortisoara

17. Glazur Annie
 18.
 19. 400g k. Cukor, 5 kanal
 20. Cacao, 5K kanal víz - Kéim
 21. 1/2 liter tej sgu + 1/2 liter
 es 1/2 liter tej sgu + 1/2 liter
 disztéin

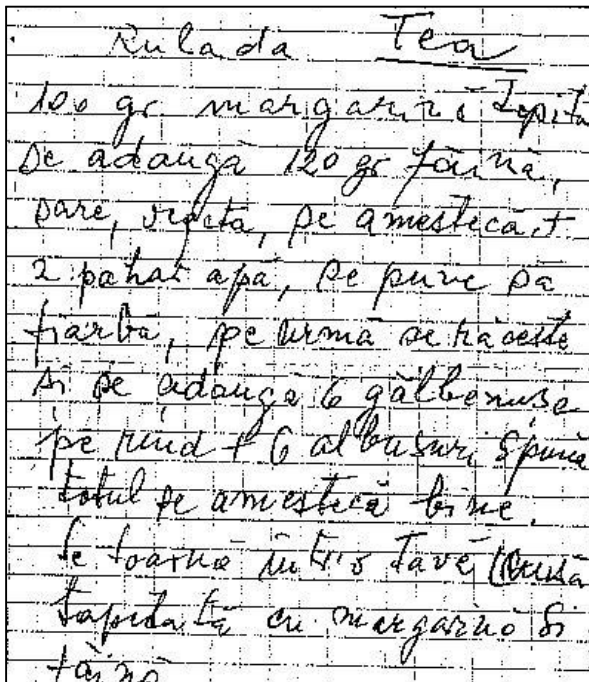
Glazura - Annie

4 linguri de supa de zahar, 5 lingurite de cafea de cacao, 5 lingurite de apa - se fierbe, se adauga 70 gr unt, se amesteca bine, se etaleaza pe tort.



Placinta cu ciuperci – Klári

300 gr faina, 200 gr margarina, putina sare, si atata smantana cât sa se formeze aluatul. Se imparte in doua. Umplutura. 350 gr ciuperci, putina ceapa, piper, patrunjel. Se dinstuieste, se presara cu faina, se dilueaza cu lapte. Se etaleaza pe aluat. Se pun 6 oua tari taiate felii si branza . Apoi se pune cealalta parte din aluat.



Rulada – Tea

100 gr margarina topita, se adauga 120 gr faina, sare, vegeta, se amesteca + 2 pahare de apa, se pune sa fiarba, pe urma se raceste si se adauga 6 galbenusuri pe rind + 6 albusuri spuma. Totul se amesteca bine. Se toarna intr-o tava tapitata cu margarina si faina.

Cand mâncam la mama acasa

Getta Neumann

Momente de neuitat din copilăria mea in anii '60 – '70: mama se întorcea de la piața cu două coșuri încărcate vârf cu kilograme de legume, fructe, brânzeturi, pui sau găscă. Tata și cu mine admiram bunătățile, ascultam poveștile mamei despre femeia cu smântână, care de data asta nu a venit la

piață, despre cea cu gogoșari care era bine, sănătoasă, despre cu cine s-a întâlnit și ce a aflat. Urma dezbaterea despre calitatea legumelor, fructelor, cu degustare punctuală, acompaniată de ofaturi de plăcere și apreciere. Prețurile erau discutate și aprobate, căci mama se mândrea că s-a tocmnit după toate regulile artei, târguiala fiind un prilej de a sta de vorbă, de se întrece în persuasiune, de a se asigura că totul decurge potrivit datinii și orânduiri firești.

Erau vremuri în care calea parcursa între originea alimentelor și consumarea lor era mult mai scurtă decât în zilele noastre, căci cu puțini intermediari. Crapul inota în cadă și se zvârcolea apoi pe masă, sub cuțit. Găina sau rața, după ce cotcodăcea sau măcăia în bucătărie, era dusă la *shoykhet sau shachter*, care își făcea datoria rapid și cu dibăcie, pentru a evita ca animalul să sufere. Păsările erau atârinate cu capul în jos, pentru ca tot sângele să se scurgă, imagini de neuitat și de negăsit în lumea de acum. Am regăsit această forță primară a cărnii în muzee, în tablouri de Chaim Soutine sau Chagall, dar nu în măcelăriile de astăzi. Acasă, mama curăța, spăla și freca cu sare carnea, după reguli de *cashrut* transmise din moși-strămoși.

În România de după război, de la procurarea alimentelor, de la piață sau de la coada la prăvălii, până la momentul când mâncarea ajungea pe farfurie, era un drum lung și anevoios, străbătut împreună cu mulți alții. Se țesea o rețea de contacte, se dădeau telefoane pentru a ști ce și când și cum se obține ceva, de la hârtie igienică până la roșii și lapte.

În însemnările mamei, în dreptul fiecărei rețete e marcat numele prietenei de la care provine. Mama gătea cu gustul prăjiturii pe vârful limbii, cu vocea și imaginea prietenei în minte, cu puzderie de senzații asociate cu variatele întâlniri și trăiri necesare pentru a obține ingredientele.

Dacă partea culinară din viață noastră servea ca chit social, ea avea și funcțiunea de a ne delimita, de a ne da individualitate. Mama avea faimă de gospodină desăvârșită, ceea ce explica, dar numai în parte, comportamentul tatei când erau invitați la masă. Înainte de a gusta din ce serveau gazdele, întreba pe mama: « Ezt én szeretem ? » (Mie-mi place asta ?), întrebare nepoliticoasă, dar pusă cu atâta inocență, că nimeni nu lua în nume de rău. El căuta « gustul de acasă », care ne era propriu nouă, familiei noastre.

Prin anii 50, când mizeria era mai mare și nu se bea cafea, ci doar cicoare, la Neumanii se servea cafea. Ceea ce oaspeții nu știau și nici nu trebuiau să știe, era că cele câteva linguri de cafea erau puse la o parte și consumate în exclusivitate cu musafirii. Părinții mei încercau, cu vanitate și mândrie, să-și păstreze astfel demnitatea, să rămână ospitalieri în ciuda circumstanțelor.

Prin consumul hranei și toate procesele implicate se innodau relații și se defineau identități. Pentru noi însă, generația după război, mâncarea dobânda o dimensiune suplimentară. Copil fiind, am fost îndopată. După declarațiile alor mei, pentru ca să cresc și să mă dezvolt, pentru că trebuia să am rezerve. Musafirii erau indemnăți să se servească încă și încă, cu gentilețe fermă, care nu răbda refuzul. În această insistență se manifesta oare trauma lipsei suferite în timpul războiului, în lagăr ? Inclini să cred că da.

În toate culturile alimentația ocupă un loc de cinste, dar în tradiția iudaică, mi se pare că preocuparea legată de ea invadează toate sectoarele vieții, probabil datorită restricțiilor alimentare. Dacă vrei să respecti măcar în parte regulile cașrutului, trebuie să acorzi timp mult și eforturi considerabile ca să fii cât de cât conform regulamentului. Regulile erau menite să asigure igiena și o alimentație sănătoasă, dar mai presus de toate, erau demarcațiile necesare pentru a fonda o identitate. E revelator că *taam* înseamnă în ebraică gust, esență (gustul mâncării, dar și farmecul unei persoane) și totodată sens, rațiune (*taamei mitzvot* – rațiunea datoriei). Dar și în românește, engleză și franceză, « sens » se ascunde în « senzualitate » și « sensibilitate », « simț », ca cele 5 simțuri, e reluat în « bun simț ».

În cultura noastră actuală, mâncarea continuă să-și îndeplinească funcțiile dintotdeauna. Și totuși, ce diferență ! Nu că alimentația ar juca un rol mai modest în viața noastră. Dar când eram copil, nu se numărau calorii, nici colesterolul. Se gătea cu untură de găscă, iar prăjitura înghițea zece ouă. Cura de slăbire era deja o noțiune cunoscută, dar nu un fenomen atât de omniprezent și coercitiv ca astăzi. Nu se măsură timpul necesar pregătirii bucatelor, timpul nu conta. Copiii noștri cunosc doar puil curățat, fără pene și cotcodac și pește în farfurie; rețetele le căutam pe internet și semi-preparatele ne ușurează viața; când mergem la restaurant, elogiul suprem nu mai e că « am mâncat ca la mama acasă »...

Nu vreau să cad în capcana nostalgiei și să deplâng schimbarea moravurilor. Bucuria și tristețea rememorării vieții noastre de altădată se adresează părinților, tinereții, unor timpuri când oamenii, fără îndoială din cauza împrejurărilor vitrege și regimului inuman, au strâns rândurile și au fost mai oameni.