

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 parteneri (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 frigifer. Separat se bat 3 albuse 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 albuse, 210 g zahar, 7 galbenuse, 140 g faina. Compozitia se imparte in doua. O parte se coace pe jumătate in forma unsa si tapitata cu faina.

Umplutura: 5 galbenuse, 750 g branza, stafide, coaja rasa a unei lamai, zahar dupa gust si 5 albuse 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 albuse, 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 linguri 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 lamai .