

Dragi "pretini si pretine"

Facind astazi ordine prin niste hirtii, am gasit un dosar galbejit din 1966 (de la virsta de 17 anisori) cu retzete culinare pe care le-am inventat si scris probabil in timpul unei lectii de limba rusa, la care eram plictisit mortal (pentru cei care nu stiu eu am facut primele doua clase primare la o scoala sovietica din Praga, asa ca pe atunci vorbeam rusa ca un rus).

M-am gindit ca in loc de (sau in aditie la) poze alb-negre de la virsta aia cind eram cu mai mult par, mai putzine riduri, muschi mai bine conturatzi si cu totul alte motive de a zimbi charmant in fotografii, sa va trimit aceste retzete "very silly and maybe some of them funny") care reflecta ceva din personalitatea si caracterul meu deja din adolescentza.

Va las sa decidetzi daca le veti citi sau nu publicului de la Reuniunea,* la care cu regrete foarte mari, se pare ca nu voi putea participa.

So here we go:

1. Ardei Umplutzi

Se iau umpluturi de forma potrivita tinute in prealabil in frigider, peste care se trag viguros ardei golitzi.

2. Escalop cu Ciuperci.

Se ia un escalop si se scufunda pentru 5 minute in apa din Strandul Termal din Timisoara. Dupa preferinta se pot adauga si condimente.

3. Pizza cu Carne.

In mod obisnuit se prepara cu oase sau cirlige de la macelaria din coltz. (Care carne?)

4.Pui cu Rosii

Daca n-ai, prepari cu verzi si astepti sa se coaca.

5. Supa de vita cu fidea

Se ia o vita si se introduce in apa clocotita. Se tine la fiert dupa tarie si gust, dar minimum pina ce vita se "linishteshte". Apoi dupa preferintza, se presara cu fidea. Se poate consuma si rece.

5.Oua Rusesti cu Maioneza

Se iau citiva rusi sanatosi si se amesteca cu maioneza. Ouale se retzin, restul se arunca sau se reutilizeaza pentru supa de vita.

6. Ciorba "a la grec"

In Grecia se prepara din Greci, in restul lumii se importa din Grecia.

7. Pui la Tava

Pui un pui la tava , aduci tava in fatza clientului si disparti rapid. Daca n-ai pui, nu pui pui.

Cam asta este, materialul e aprobat si pentru publicare BJT (va rog sa precizatzi foarte clar, ca eram mai tinerel cind am scris, ceea ce e adevarat si e si o scuza buna.

Respectele mele,
Gyuri Kun

*Nu numai ca le publicam pe BJT site, ba chiar le tiparim. N.Red.