

PRAJITURA DE SFARSIT DE AN

Julia Henriette Kakucs

Sfarsitul lunii decembrie ma reimplanteaza in gradina brazilor ninsi ai copilariei mele. In bucataria cu ferestrele mari deschise spre spatiul feeric al peisajului de iarna ma vad incalzindu-ma la flacara aragazului. Aroma ce se raspandeste din cuptor ma invata ca asteptarea isi are farmecul ei.



Mama facea, ca si in fiecare sfarsit de an, Beigli. Aceasta prajitura ramane proaspata saptamani de zile, feliile umplute din belsug cu mac sau nuci pastrandu-si timp indelungat aroma. In Timisoara ti se putea intampla sa mergi spre primavara in vizita la cineva si sa o mai primesti langa cafeluta. Tatal meu obisnuia sa spuna razand: Si au pus pe masa din nou... Beigli!

Pregatirea ei era pentru noi toti un act festiv.

Imi urmarisem mama facand aluatul. Intr-un castron puse 1/2 kg de faina alba trecuta prin sita, frecand-o apoi cu 250 g de unt. Un ou intreg si doua galbenusuri asteptau la caldura camerei pentru a fi folosite. In laptele caldut (100 ml) amestecase un pachetel de drojdie uscata si neasteptand sa fermenteze il amestecase cu faina,

75 ml de smantana, o lingura de zahar pudra, adaugand si ouale pregatite. De pe varful de cutit sarea se raspandise ningand scurt sub rasuflarea mea de copil pierdut in uimire. Mainile ei se miscau pline de vigoare lovind aluatul de peretele vasului pana acesta se desprindea usor, fara sa lipeasca.

Formand patru sfere de aluat asemanatoare bulgarilor de zapada le puse deoparte incepand sa pregateasca umplutura de mac si cea de nuca.

Fierbea un kilogram de mac macinat cu atata lapte cat necesita metamorfoza. Macul, aromatizat cu coaja de lamaie, scortisoara, vanilie, stafide inmuiate peste noapte in rom, 5 sau 6 linguri de gem de caise si zahar dupa gust, se transforma intr-o pasta cu densitatea ideala de a fi pusa dupa racire pe foita de aluat subtire intins inainte sa dospeasca. Sub umplutura intindea cu indemanare un strat subtire de marmelada de caise mirosind a vara. Umplutura de nuca o facea in mod asemanator.

Cele patru batoane de aluat care aveau toata umplutura pusa la mijloc, erau unse cu galbenus de ou amestecat cu smantana. Dupa ce erau impuse cu furculita pentru a nu plezni in cuptorul incalzit in prealabil la 170°C – 200°C, incepea o asteptare plina de tensiune in care simtul olfactiv primea functia de senzor.

Dupa ce treceau 30 sau 40 de minute mama incepea sa verifice daca prajitura era gata. Culoarea maronie a suprafetei o facea sa scoata cu repeziciune tava, sa o puna la o parte pana se racea complet, taind abia cu ceasuri mai tarziu primele felii mult asteptate.

Acum, cand eu fac aceasta prajitura imi cumpar kilogramul de mac gata preparat. Adaug insa coaja de portocala si lamaie glasata si taiata marunt. Uneori folosesc gem de portocale in locul marmeladei de caise pentru a unge foile de aluat.

Aceste variatiuni nu vor schimba insa tonul de baza. Beigli va ramane mereu un concert al simturilor, o prajitura traditionala a copilariei mele.