

SOCĂCIȚELE



bucătărele
comunitare

Carte de bucate

- rețete culse de la
socăcițele din
Rodna, Feldru și Rebrîșoara -

ICTI AND
CULTURAL FOUNDATION
RODANA
eea
grants



Promovarea **DIVERSITĂȚII**
ÎN CULTURĂ ȘI ARTĂ
în cadrul patrimoniului cultural european



www.eea-grants.org | www.fonduri-diversitate.ro | www.socacite.ro



Cuprins

Meniu botez

Supă dulce - p. 3

Ciorbă acră - p. 4

Chiftele, Cârnat de porc - p. 5

Caltaboș - p. 6

Gulaș - p. 7

Prăjitură cu foi. Prăjitură răzălită - p. 8

Prăjitură cu nucă - p. 9

Prăjitură cu miere. Prăjitură cu dulceață și nucă - p. 10

Meniu nuntă

Salata de boeuf, Ciorbă de vițel - p.11

Friptură de vițel - p. 12

Cornulețe - p. 13

Prăjitură cu mac - p. 14

Până de păun - p. 15

Prăjitură cu nucă - p. 16

Rotițe. Prăjitură cu cacao - p. 17

Prăjitură FINOM - p. 18

Meniu pomeni

Snițel din carne tocată. Rulouri din carne de pui - p. 19

Ciorbă țărănească - p. 20

Friptură de porc - p. 21

Ruladă din măruntaie - p. 22

Prăjitură de post. Prăjitură cu urdă. - p. 23

Prăjitură cu rom și vanilie. Prăjitură cu smântână - p. 24

Prăjitură cu nucă - p. 25

Mai poftiți de serviți

“Viață cu gust, gustul după obiceiuri” - Indicații prețioase culese de la socăcițele din Rodna, Feldru și Rebrișoara - p. 26



Meniu botez

Supă dulce

Ingrediente pentru 30 persoane:

- 8 l apă;
- carne de găină (3-4 găini);
- ½ kg morcovi;
- piper boabe;
- 300 gr. rădăcină de țelină și pătrunjel;
- 2-3 cepe;
- 1 kg tăiței făcuți în casă;
- sare.

Preparare:

Puiul curățat bine se pune într-o oală mare, se acoperă cu apă rece și se dă la fiert la foc mic. Zarzavaturile se curăță, se spală și se taie în bucăți. Le punem în supă împreună cu două lingurițe de sare și lăsăm în continuare la fiert la foc mic. Se spumează supa cu o lingură cu găuri. Așezăm o strecurătoare desupra unei oale goale și strecurăm supa. Între timp, fierbem separat tăiței. Îi strecurăm și îi adăugăm în supă.





Ciorbă acră

Ingrediente pentru 30 persoane:

- 8 l apă;
- oase de vită sau de porc;
- 1 kg morcovi;
- ½ kg țelină;
- ½ kg rădăcini pătrunjel;
- ½ kg păstârnac;
- ½ țelină;
- ceapă;
- 1 kg ardei (roșu, verde, galben)
- 1 kg smântână;
- 10 ouă (gălbenușuri);
- zeama de pe ardeii iuți.

Preparare:

Oasele se acoperă cu apă rece și se dau la fiert la foc mic. Zarzavaturile se curăță, se spală și se taie în bucăți. Le punem în ciorbă împreună cu două lingurițe de sare și lăsăm în continuare la fiert la foc mic. Se spumează ciorba din când în când. Când au fiert legumele, se bat gălbenușurile cu smântâna și se adaugă în ciorbă, alături de pătrunjel verde, și se mai lasă un clocot. Se acrește cu zeama de pe ardeii iuți.





Chiftele

Ingrediente pentru 30 persoane:

- 2 kg de carne (amestec de porc și vită);
- usturoi, sare, piper după gust;
- 5 ouă;
- 3 felii de pâine;
- 5 cartofi dați pe răzătoare.

Preparare:

Toate ingredientele se amestecă bine, se fac chifteluțele și se prăjesc în ulei.



Cârnat de porc

Ingrediente pentru 30 persoane:

- 3 kg de carne;
- usturoi, sare, piper după gust.

Preparare:

Toate ingredientele se amestecă bine, se pun în mațul de porc și se dau la afumat.





Caltaboș

Ingrediente:

- 2,5 kilograme măruntaie de porc (ficat, rinichi, splină, inimă);
- 450 gr. carne grasă de porc (cap și gușă);
- 5-6 cepe albe;
- 1 cană mare de orez;
- 1 lingură rasă boabe de ienibahar măcinat;
- 100 grame untură de porc, mațe de porc bine spălate;
- sare, piper după gust.

Preparare:

Măruntaiele se spală cu multă apă rece și se fierb la foc mic într-o oală mare. După ce au fiert, organele sunt lăsate la răcit, dar zeamă se păstrează însă la cald. Spălăm orezul în apă rece. Se dă în clocot orezul, se mai lasă să fiarbă 10 minute, la foc mic, și apoi se dă la răcit. Ceapa se toacă mărunt și se căleşte în untură. Carnea și măruntaiele de porc fierte se dau prin mașina de tocat, apoi se amestecă bine cu ceapa, laolaltă cu piperul măcinat, ienibaharul, orezul fiert și sarea după gust. Se umplu mațele cu această compoziție, se leagă la capăt și se pun la fiert în apa în care au fiert organele, la foc foarte mic, timp de 10 minute. După ce au fiert, caltaboșii se pun la rece sau se afumă.





Gulaș

Ingrediente pentru 30 persoane:

- 1 miel de 15 kg;
- 5 cepe;
- 5-6 căței de usturoi
- 1 kg morcov;
- ½ kg păstârnac;
- ½ kg țelină;
- ½ kg rădăcină de pătrunjel;
- ½ kg ardei;
- 3 kg cartofi;
- un borcan de tocană de legume;
- ulei;
- sare și piper după gust.

Preparare:

Se pune la călit ceapa tăiată mărunț într-un ceaun. Se pregătesc între timp și celelalte legume: se pisează usturoiul, se tau cubulețe morcovii, pastarnacul, țelină, rădăcina de pătrunjel, ardeiul. Iar când ceapa e călită se adaugă carnea de miel porționată în bucăți mici, apa și celelalte legume tăiate cubulețe.

Se amestecă bine și se lasă să fiarbă la foc mediu, acoperite cu un capac, aproximativ o ora. După ce sunt fierte carnea și legumele se adaugă în ceaun cartofii și tocana de legume. Gulașul e gata când toate legumele sunt moi, iar carnea e fiartă bine.





Prăjitură cu foi

Ingrediente:

- 6 linguri zahăr;
- 6 linguri ulei;
- 6 linguri smântână;
- 2 ouă;
- 1 lingură amoniac;
- făină.

Ingrediente cremă:

- 1 cană de zahăr;
- 400 gr. lapte;
- 3 linguri făină;
- 1 esență de rom;
- 200 gr. unt.

Preparare:

Ingredientele pentru aluat se amestecă. Compoziția rezultată se împarte în patru părți și se fac foi. Acestea se coc pe dosul tăvii la foc potrivit. În continuare se prepară crema. Se caramelizează zahărul și se adaugă laptele, făina și esența de rom. După ce s-a răcit se amestecă cu 200 gr. unt freat spumă. Crema se pune între foi.



Prăjitură răzălită

Ingrediente:

- 1 margarină;
- 200 gr. zahăr pudră;
- 500 gr. făină;
- 50 gr. nuci;
- 4 ouă;
- 1 praf de copt;
- 1 borcan gem de caise;
- puțină sare.

Preparare:

Ingredientele pentru aluat se amestecă. Compoziția rezultată se lasă la frigider 30 min. Între timp se bat spumă 4 albușuri cu 200 gr. zahăr pudră, se adaugă gemul de caise și nuca măcinată. În tava neunsă se rad două porții din aluat și se pune peste crema din albușuri și gem, iar peste se rade a treia parte de aluat. Se coace la foc potrivit. Prăjitura se pudrează cu zahăr vanilat.



Prăjitură cu nucă

Ingrediente:

- 3 linguri făină;
- 10 ouă;
- 300 gr. nuci măcinate;
- 300 gr. zahăr tos;
- 1 lingură oțet;
- puțină sare.

Ingrediente cremă:

- 10 gălbenușuri;
- 10 linguri zahăr praf;
- 400 gr. unt;
- 1-2 pliculețe zahăr vanilat.

Preparare:

Ingredientele pentru aluat se amestecă astfel: albușurile se bat bine, se adaugă zahărul în ploaie și o lingură de oțet. Apoi se adaugă nuca, făina și se amestecă încet. Compoziția rezultată se împarte în trei părți și se fac foi. Acestea se coc la foc potrivit pe dosul tăvii uns în prealabil cu ceară. Foile se desprind de pe tavă cu un cuțit.

În continuare se prepară crema. Zahărul și gălbenușurile se freacă spumă și se fierb pe baia de aburi până se îngroașă crema. După ce s-a răcit se amestecă cu 400 gr. unt frecat spumă cu 2 pliculețe zahăr vanilat. Crema se pune între foi.





Prăjitură cu miere

Ingrediente:

- 1 ou;
- 30 gr. unt sau untură;
- 2 linguri miere;
- 4 linguri lapte;
- 150 gr. zahăr;
- 1 linguriță bicarbonat stins cu lămâie sau oțet;
- 450 gr. făină.

Preparare:

Toate ingredientele de mai sus, exclusiv făina, se pun într-o cratiță pe marginea plitei sau pe baia de aburi și se amestecă mereu până capătă mirosul de caramel și culoarea mai închisă. Se ia de pe foc și așa caldă se amestecă cu cele 450 gr. de făină. Se fac patru foi și se coc pe dosul tăvii. Foile se umplu cu crema dorită.



Prăjitură cu dulceată și nucă

Ingrediente:

- 1 ou;
- 200 gr. făină.
- 50 gr. zahăr;
- 100 gr. unt;
- 1 linguriță bicarbonat stins cu lămâie.

Preparare:

Ingredientele pentru aluat se amestecă. Compoziția rezultată se pune în tavă și se unge cu un strat subțire de dulceată.

Se bat spumă 4 albușuri cu 150 gr. zahăr pudră și 150 gr. nuci măcinate și se pun peste dulceată. Se coace la foc potrivit. După răcire se pune glazura de ciocolată peste prăjitură.



Rețetele pentru meniul de botez au fost culese de la soacăța din Rodna, doamna Mărioara Măricuț.

Meniu nuntă



Salată de boeuf

Ingrediente pentru 15 persoane:

- 4 kg carne vită;
- 3 kg morcovi;
- 3 kg cartofi fierți în coajă;
- 1 kg castraveți murați;
- 2 borcane de mazăre;
- sare, piper.

Ingrediente maioneză:

- 2 l ulei;
- 10 ouă;
- 1 borcan de muștar.

Preparare:

Se fierbe carnea de vită împreună morcovii. Apoi, toate ingredientele se taie cubulețe. Se adaugă la compoziție maioneza și se potrivește cu sare și piper.



Ciorbă de vițel

Ingrediente pentru 15 persoane:

- 6 kg carne tăiată mărunt, cubulețe;
- 3 kg morcovi;
- 1 kg ardei verde;
- 1 kg ardei roșu;
- 2 kg păstărnac;
- 1 kg țelină;
- 4-5 cepe;
- pătrunjel, tarhon, leuștean după preferință;
- lapte acru de oaie;
- smântână;
- lășcuțe (din 10 ouă și făină);
- piper, sare.

Preparare:

Facem lășcuțe (paste) de casă dintr-un 1 kg făină și 10 ouă pe care le amestecăm bine, le

întindem într-o foaie subțire pe masă presărată cu făină, le tăiem întâi în fâșii subțiri și apoi în cubulețe. La final, le lăsăm să se zvânte într-un loc uscat și răcoros pentru 30 de minute.

Fierbem carnea (cu os cu tot, pentru un gust mai bun). Când carnea este fiartă de jumătate, adăugăm morcovii, țelina, pastarnacul, ceapa și ardeiul, tăiate cubulețe. După aprox. 30 min, adăugăm verdețurile, sarea, piperul și mai fierbem aproximativ 10 minute. Când este gata, dăm la răcit, desfacem carnea de pe os, o porționăm și o punem în ciorbă.

Separat, fierbem lăscuțele în apă cu sare și puțin ulei, pentru 10 minute, apoi le trecem pe sub jet de apă rece, le scurgem și le adăugăm în ciorbă. Apoi ciorba se drege cu smântână și lapte acru de oaie și se presară pătrunjel verde.



Friptură de vițel

Ingrediente pentru 15 persoane:

- 4 kg carne de vițel;
- 1 kg ceapă;
- 1 kg morcovi;
- 1 kg ardei;
- 1 l ulei sau untură de porc;
- 2 căciulii de usturoi;
- foi de dafin;
- boia;
- sare, piper.

Preparare:

Se pune carnea la fiert împreună cu zarzavaturile. După ce a fiert, se lasă la răcit și se porționează. Apoi carnea se pune în cratița cu ulei peste care se toarnă zarzavaturile pasirate, usturoiul pisat, foile de dafin, boiaua, sarea și piperul și se mai fierb 10 min.



Cornulețe

Ingrediente:

- 1 kg făină;
- ½ kg untură;
- 2 ouă;
- sare;
- ½ pahar lapte în care se dizolvă drojdie;
- gem, nucă măcinată sau rahat, pentru umplutură.

Preparare:

Se face aluat din untură, frecată în prealabil cu puțin zahăr, amestecată cu făină, ouă, lapte. Se frământă bine, iar dacă se rupe aluatul, se mai adaugă puțin lapte. Se întinde o foaie pe planșetă, se taie fășii și se rulează cornulețele umplute cu gem, nucă sau rahat. Se dau la cuptor 20-30 min și după ce s-au copt se presară cu zahăr vanilat.





Prăjitură cu mac

Ingrediente pentru blat:

- 100 gr. zahăr;
- ½ pachet unt;
- 1 ou întreg;
- ½ pliculeț praf copt;
- 12 linguri lapte;
- făină cât cuprinde.

Ingrediente umplutură:

- 12 linguri lapte;
- 16 linguri zahăr;
- 12 linguri mac măcinat;
- 1 ou;
- ½ pachet unt;
- ½ pliculeț praf copt;
- făină cât cuprinde.

Preparare:

Se face un aluat amestecând toate ingredientele pentru blat. Separat se amestecă și ingredientele pentru umplutură. Aluatul se împarte în două. O parte se pune în tavă, peste acesta se toarnă umplutura și, deasupra, cea de-a doua parte din aluat. Se dă la cuptor.





Pănă de păun

Ingrediente blat:

- 1 pahar (100 ml) zahăr;
- 1 pahar lapte;
- 2 gălbenușuri;
- 1 pahar zahăr pudră;
- 1 pahar de ulei;
- 1 praf de copt;
- făină cât cuprinde.

Ingrediente cremă:

- 4 ouă întregi;
- 1 cană de zahăr;
- 250 gr. unt;
- 2 pliculețe zahăr vanilat.

Preparare:

Pentru aluat, zahărul se topește caramel, se toarnă laptele, se amestecă și se lasă la răcit. Ulterior se adaugă gălbenușurile, uleiul, praful de copt și făina. Se unge cu ulei și se tapetează cu făină spatelul unei tavi de prăjitură și se coc pe rând 4 foi din acest aluat.

Pentru crema, oule se bat cu zahărul și se fierb pe abur până se îngroașă. Crema se lasă să se răcească și se amestecă cu untul frecat spumă cu zahărul vanilat. Se umple foile cu cremă și se pune pe ultima foaie o glazură din 2 albușuri, 150 gr. zahăr pudră și o lingură zeamă de lămâie.





Prăjitură cu nucă

Ingrediente blat:

- 210 gr. făină;
- 1 ou întreg;
- 140 gr. unt;
- 70 gr. zahăr;
- 1 praf de copt.

Ingrediente cremă:

- 4 ouă întregi;
- 210 gr. zahăr praf;
- 210 gr. nuci măcinate;
- esențe de rom, vanilie;
- coajă de lămâie.

Preparare:

Ingredientele pentru aluat se amestecă. Compoziția rezultată se împarte în două. Jumătate se pune în tavă. Deasupra se pune un strat subțire de marmeladă.

În continuare se prepară crema. Zahărul cu albusul se bat spumă până devin cremă, la care adăugăm nucile măcinate alături de esențe - rom, vanilie - și coajă de lămâie.

Crema se toarnă peste prima foaie de aluat. Peste cremă se așează a două foaie de aluat și se dau 30 min la cuptor





Rotițe

Ingrediente:

- 300 gr. făină;
- 1 ou întreg;
- 50 gr. unt;
- 250 gr. zahăr praf;
- 200 gr. lapte dulce cald;
- 4 linguri untură topită;
- 1 linguriță bicarbonat;
- 1 linguriță rasă amoniac.

Preparare:

Se bat albușurile separate, iar gălbenușurile se freacă cu zahărul treptat, pe urmă se adaugă untul și untura în picături, apoi laptele, apoi bicarbonatul și amoniacul strins cu lapte sau lămâie, iar la urmă se adaugă făina. Se întinde o foaie de 1 cm și se taie cu paharul de țuică, se coc pe tava unsă, iar după aceea se lipeșc două câte două cu dulceață și se dau prin zahăr vanilat.



Prăjitură cu cacao

Ingrediente:

- 5 ouă;
- 5 linguri zahăr;
- 4 linguri făină;
- 1-2 linguri cacao;
- 1 praf copt stins.

Ingrediente cremă:

- 200 gr. unt;
- 200 gr. zahăr pudră;
- 1-2 linguri cacao;
- 300 ml lapte;
- 1-2 linguri făină;
- 1 pliculeț zahăr vanilat.



Preparare:

Se face un blat. Se însiropează bine și peste el se pune crema obținută astfel: se fierbe făina cu laptele după ce se răcește se amestecă cu untul freat spumă și cu celelalte ingrediente.



Prăjitură FINOM

Ingrediente prima foaie:

- 200 gr. unt;
- 200 gr. zahăr pudră;
- 150 gr. făină;
- 5 albușuri;
- 200 gr. nucă măcinată;
- 1 praf de copt.

Preparare prima foaie:

200 gr. unt se freacă cu 200 gr. zahăr pudră și 150 gr. făină. Separat 5 albușuri bătute spumă se amestecă cu 200 gr. nucă măcinată și un praf de copt stins cu zeamă de lămâie și se amestecă cu aluatul de mai sus. Se tapetează tava cu ulei și făină sau cu hârtie de copt și se coace la foc potrivit.

Ingrediente a doua foaie:

- 170 gr. zahăr pudră;
- 5 gălbenușuri;
- 1 pliculeț zahăr vanilat.

Preparare a doua foaie:

5 gălbenușuri se freacă cu 170 gr. zahăr pudră și un pliculeț de zahăr vanilat și se toarnă peste prima foaie care a fost coaptă de jumătate. Se mai lasă la copt 5-10 minute.

Ingrediente cremă:

- 200 gr. unt;
- 200 gr. zahăr pudră;
- 200 gr. nucă prăjită și măcinată;
- 2 linguri cacao.

Preparare:

Se amestecă ingredientele. Se pune crema peste prăjitura rece.

Rețetele pentru meniul de nuntă au fost culese de la socăcița din Feldru, doamna Măriuca Țiolan.



Meniu pomeni



Șnițel din carne tocată

Ingrediente:

- ½ kg carne porc;
- ½ kg carne mixtă;
- 150 g pâine;
- 4 ouă;
- piper, sare, pătrunjel.

Preparare:

Carnea se toacă (se trece chiar de două ori prin mașină), împreună cu pâinea înmuiată în apă și stoarsă, ouăle, sare și piper. Se dă formă de șnițel, se trece prin ou și făină. Se prăjesc în ulei la foc minim.



Rulouri din carne de pui

Ingrediente pentru 30 persoane:

- 2 bucăți piept de pui;
- castraveți murați;
- ardei roșii;
- cașcaval;
- sare, piper.

Preparare:

Se bate pieptul de pui în felii subțiri, se condimentează și, deasupra, se așează în straturi castraveți, ardei, cașcaval. Rulați în așa fel încât să nu iasă umplutura și așezați în tavă. Se repetă până se umple tot mușchiul, apoi se rulează, se trece fiecare rulou prin făină și ou sau pesmet și se prăjește în ulei.





Ciorbă țărănească

Ingrediente:

- 1 kg carne de porc (de preferință afumată);
- 2 morcovi;
- o țelină mică;
- ardei roșu și verde;
- 1 ceapă;
- 2 cartofi;
- 50 gr. mazăre verde;
- leuștean, tarhon, pătrunjel, mărar, piper, sare, un cățel de usturoi;
- 100 gr. smântână;
- 4 gălbenușuri.

Preparare:

Se fierbe carnea în 5-6 litri de apă. Rădăcinoasele se prăjesc în ulei. Scoatem carnea și adăugăm zarzavaturile. Carnea se taie cubulețe și se adaugă în ciorbă. La sfârșit se adaugă zeamă de varză (acră). Se bat gălbenușurile cu smântâna și se adaugă puțină ciorbă, apoi amestecul se toarnă în toată ciorbă și se mai dă un clocot. Se pune verdeață tocată și un cățel de usturoi tocat.





Friptură de porc

Ingrediente:

- 1 kg pulpă de porc;
- 1 ardei;
- 1 ceapă;
- 1 țelină;
- 2-3 foi de dafin;
- 50 ml vin;
- usturoi;
- sare și piper.

Preparare:

Se porționează carnea, se adaugă sare și piper și se lasă la rece 1-2 ore.

Într-un vas se pun apă, sare și toate zarzavaturile, se adaugă ulei și se dă la fiert. Se trece carnea prin ulei încins și apoi se așează în celălalt vas. După ce s-a fiert, se răcește și se porționează. Se așează în vas și se toarnă țațul strecurat. Se continuă fierberea și se adaugă vinul și usturoiul.





Ruladă din măruntaie

Ingrediente:

- ficat, rinichi, plămâni, limba, inima de porc;
- sare, piper;
- morcovi;
- ardei;
- pătrunjel;
- smântână;
- ulei;
- ouă (4 ouă la 1 kg de amestec).

Preparare:

Se fierb măruntaiele, se lasă la răcit și se dau prin mașină de carne. Morcovii și ardeii se taie cubulețe și se fierb. Se amestecă toate: măruntaiele, morcovii, ardeii, pătrunjelul (frunzele cât mai mari), ouăle, uleiul.

Se așează în tava de copt (dreptunghiulară sau de chec), se apasă cu mâna bine, se adaugă deasupra un ou bătut amestecat cu smântână.

Nu se taie fierbinte. Puteți rade cașcaval pe deasupra, după ce o scoateți de la cuptor.





Prăjitură de post

Ingrediente:

- 1 cană jumătate de zahăr;
- 1 cană jumătate de apă caldă;
- 3 căni făină;
- 1 cană ulei;
- 1 linguriță bicarbonat stins cu lămâie;
- vanilie, cuișoare, scortişoară;
- 1-2 linguri cacao;
- nucă, alune, dulceață.

Preparare:

Se amestecă zahărul cu pulberea de cacao și cu celelalte arome, se adaugă apoi apa fierbinte și apoi se adaugă uleiul. Când s-a omogenizat bine se adaugă bicarbonatul, iar apoi se adaugă cele 3 căni de făină. Aluatul se toarnă în tava tapetată și se dă la cuptor.



Prăjitură cu urdă

Ingrediente:

- 300 gr. făină;
- 100 gr. zahăr;
- 150 gr. untură sau margarină;
- 1 ou;
- 2 linguri smântână;
- 1 praf de copt;
- puțină sare.

Ingrediente cremă:

- 500-600 gr. urdă;
- 2 ouă;
- 150 gr. zahăr pudră;
- 1-2 pliculețe zahăr vanilat.

Preparare:

Ingredientele pentru aluat se amestecă. Compoziția rezultată se împarte în două. Prima foaie se pune în tava tapetată cu ulei și făină sau hârtie de copt. Peste ea se pune crema cu urdă, iar apoi se pune a doua foaie care se înțeapă cu furculița în câteva locuri. În continuare se prepară crema. Se frământă urda, apoi se amestecă cu două gălbenușuri frecate cu 150 gr. de zahăr pudră și cu 2 pliculețe de zahăr vanilat, iar la urmă se adaugă 2 albușuri bătute spumă. După ce s-a pus crema între foi se dă la cuptor la foc potrivit. Prăjitura se pudrează cu zahăr vanilat.



Prăjitură cu smântână

Ingrediente:

- 6 ouă;
- 300 gr. zahăr pudră;
- 3 pahare smântână;
- 80 gr. nuci;
- 1 lingură cacao;
- 1 lingură bicarbonat stins în lapte sau lămâie;
- 280 gr. făină.

Preparare:

Se freacă gălbenușurile cu 200 gr. zahăr la care se adaugă smântâna, pudra de cacao și bicarbonatul stins. Albușurile se bat spumă cu 100 gr. zahăr pudră și se adaugă la coca de gălbenușuri la care se mai adaugă făina și nucile. Se pune în tavă și se coace la foc potrivit. Când este coaptă și răcită se însiropează cu un sirop fiert din apă, zahăr și rom. Prăjitura se pudrează cu zahăr vanilat.



Prăjitură cu rom și vanilie

Ingrediente:

- 3 ouă;
- făină;
- 10 linguri zahăr pudră;
- 10 linguri ulei;
- 1 linguriță amoniac;
- puțină sare.

Ingrediente cremă:

- 500-600 gr. urdă;
- 2 ouă;
- 150 gr. zahăr pudră;
- 1-2 pliculețe zahăr vanilat.

Preparare:

Ingredientele pentru aluat se amestecă astfel: ouăle se freacă cu zahărul, o linguriță de amoniac stins și puțină sare, iar apoi uleiul se adaugă în picături. Compoziția rezultată se împarte în trei părți și se fac foi. Acestea se coc pe dosul tăvii la foc potrivit. În continuare se prepară crema. Una din foi se sfărâmă cu sucitorul și se amestecă cu smântâna, zahărul după gust, esența de rom, esența de vanilie și nuca măcinată cât să o îngroașe bine. Crema se pune între foi și se dă la rece. Prăjitura se pudrează cu zahăr vanilat sau se poate pune glazură de ciocolată.



Prăjitură cu nucă

Ingrediente:

- 500 gr. făină;
- 2 ouă;
- 60 gr. unt;
- 130 gr. zahăr praf;
- 1 pliculeț zahăr vanilat;
- 1 praf de copt.

Ingrediente cremă:

- 200 gr. unt;
- 250 gr. zahăr;
- 250 gr. nuci măcinate;
- 150 ml lapte clocotit;
- 1 esență de rom.

Ingrediente glazură:

- 60 gr. unt;
- 150 gr. zahăr pudră;
- 2 linguri apă;
- 1 lingură cafea sau cacao.

Preparare:

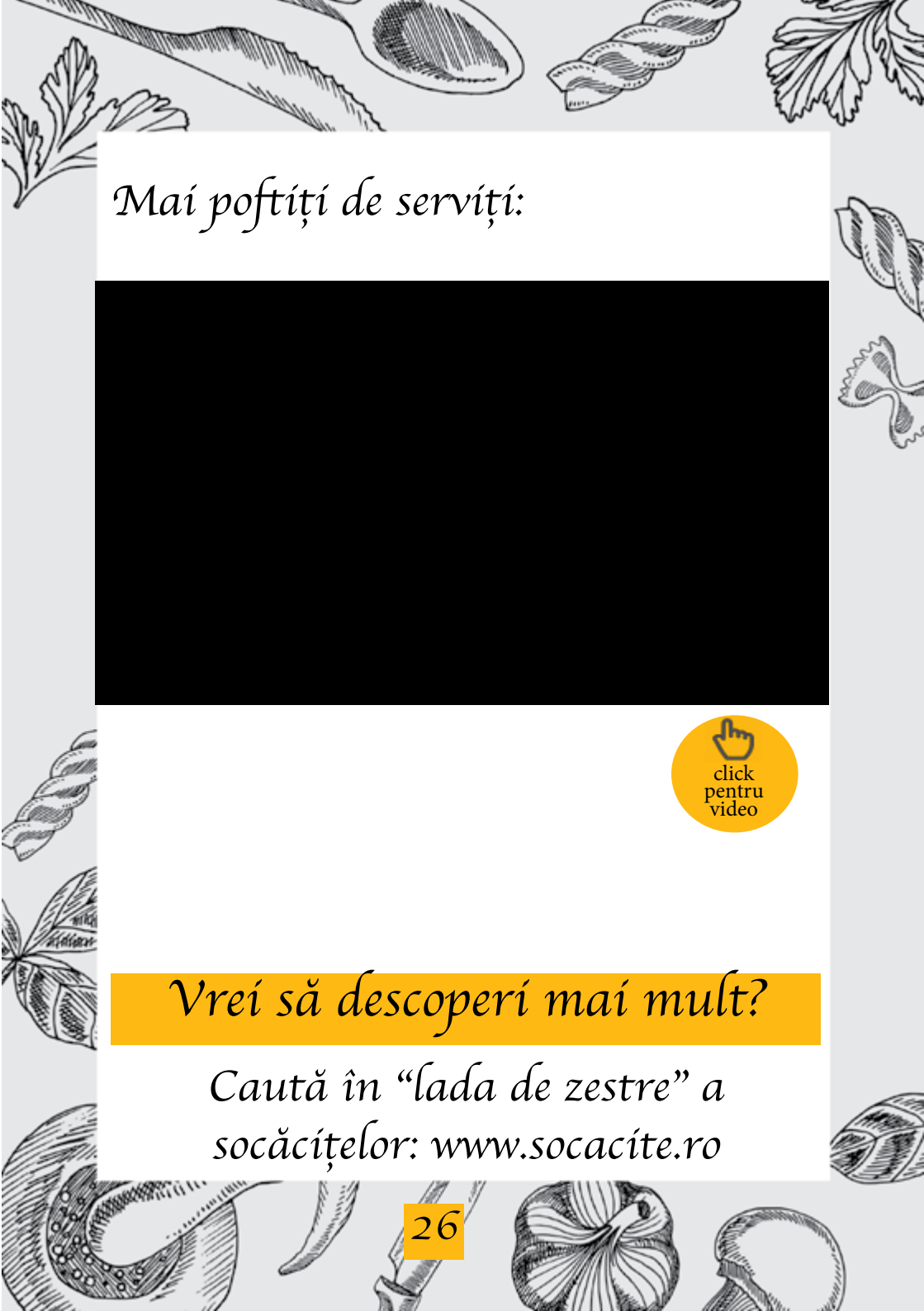
Ingredientele pentru aluat se amestecă. Compoziția rezultată se împarte în trei părți și se fac foi. Acestea se coc pe dosul tăvii la foc potrivit.

În continuare se prepară crema.

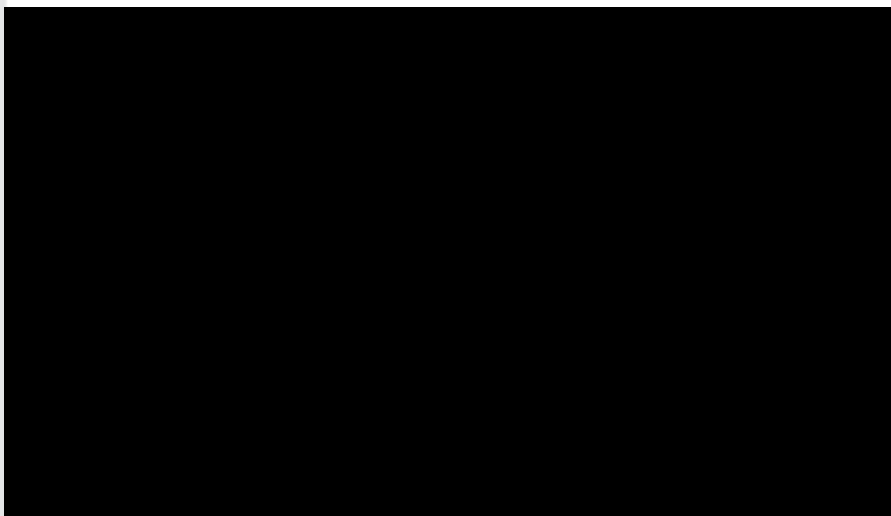
Se freacă untul cu zahărul, nuca se amestecă cu laptele clocotit și esența de rom, iar apoi se amestecă cu untul frecat cu zahăr. După răcire se pune glazura peste prăjitură.



Rețetele pentru meniul de pomeni au fost culese de la socăcița din Rebrîșoara, doamna Acu Doina.



Mai poftiți de serviți:



Vrei să descoperi mai mult?

*Caută în “lada de zestre” a
socăcițelor: www.socacite.ro*

SOCĂCIȚELE



Publicație realizată în cadrul proiectului "Socăcițele, bucătărelele comunitare - păstrătoare, promovare și creatoare în artele culinare tradiționale", finanțat printr-un grant oferit de Norvegia, Islanda, Lichtenstein și Guvernul României.



Promovarea **DIVERSITĂȚII**
ÎN CULTURĂ ȘI ARTĂ
în cadrul patrimoniului cultural european



www.eea-grants.org | www.fonduri-diversitate.ro | www.socacite.ro