

MARIA CRISTEA ȘOIMU

REȚETE
DE POST
ȘI
SĂRBĂTORI
CREȘTINE

Tehnoredactare și DTP copertă: Mihail Vlad
Pregătire de tipar: Marius Badea

Ilustrația copertei: www.shutterstock.com

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

CRISTEA ȘOIMU, MARIA

Rețete de post și sărbători creștine / Maria Cristea Șoimu. -

Pitești : Paralela 45, 2019

ISBN 978-973-47-3139-8

641.55

Copyright © Editura Paralela 45, 2019

Prezenta lucrare folosește denumiri ce constituie mărci înregistrate, iar
conținutul este protejat de legislația privind dreptul de proprietate intelectuală.

www.edituraparelela45.ro

CUPRINS

INTRODUCERE	9
În loc de prefață.....	9
Câte ceva despre hrana omului.....	12
Pe scurt despre hrana omului.....	13
Ce spun maeștrii bucătari despre:.....	15
Măsuri și măsurători aproximative folosite în bucătărie.....	20
Simboluri creștine în bucătăria românească.....	21
I. REȚETE DE FRUPT PENTRU LĂSATA-SECULUI	25
II. SĂPTĂMÂNA BRÂNZEI	33
1. Mâncăruri scăzute.....	33
2. Dulciuri.....	46
III. REȚETE DE POST	49
1. Salate.....	49
2. Borșuri.....	55
3. Ciorbe.....	62
4. Supe.....	63
5. Mâncăruri scăzute din legume, ciuperci și făinoase.....	68
IV. DULCIURI DE POST	91
V. PLĂCINTE	101
VI. REȚETE CU PEȘTE	105
VII. POSTUL PAȘTELUI	113
Paștele.....	113
9 Martie – Cei 40 de sfinți mucenici din Sevastia.....	114
25 martie – Buna Vestire.....	116
Masa de Buna Vestire.....	117
Sâmbăta lui Lazăr (sau Sâmbăta Floriilor).....	120
Lazărelul (Colind).....	122
Slujba de seară (Vecernia) la mănăstirea Pasărea.....	122

Duminica Floriilor.....	124
Veniți, norii de mulțime	125
Azi cu toți să prăznuim.....	126
Săptămâna Patimilor.....	127
Cinstiți creștini	138
Învierea lui Hristos. Arătările Mântuitorului	138
Înălțarea Domnului – Masa de Înălțare la Calafat	139
Masa de Înălțare	140
Meniuri de post pentru Săptămâna Patimilor.....	144
VIII. REȚETE PENTRU POST ASPRU CĂLUGĂRESC	157
IX. MASA DE PAȘTE	161
Dulciuri tradiționale	168
X. LEGENDE DESPRE CRĂCIUN.....	173
Legenda lui Moș Crăciun	173
Sărbătoarea Crăciunului (Un amestec de creștinism și păgânism).....	173
Obiceiuri și tradiții	174
Prânzul de Ignat (20 decembrie).....	175
XI. COLINDE, SORCOVA, PLUGUȘORUL.....	179
XII. PREPARATE TRADIȚIONALE DIN CARNE DE PORC.....	185
XIII. MASA TRADIȚIONALĂ DE CRĂCIUN	191
Preparate din carne de pasăre.....	192
Friptură de porc.....	193
Alte rețete tradiționale	195
Dulciuri tradiționale	198
Nota autoarei	203
Index.....	205

INTRODUCERE

În loc de prefață

O carte de bucate este o declarație de dragoste pe care tu, ca autor, o faci poporului tău. O carte de bucate închide în ea sentimentele tale și ale celor despre care vorbești și pentru care scrii. **O carte de bucate este un document istoric, despre care se vorbește prea rar. Ea oferă informații despre tradiții și obiceiuri, despre viața și preocupările oamenilor, despre aspirații și despre bătălia zilnică pentru existență. O carte de bucate este o carte de poezie autentică, poate cea mai frumoasă carte de literatură scrisă de fiecare popor în parte.** Poate mai mult decât oricare alt document, o carte de bucate vorbește despre istoria poporului său, cu visurile, năzuințele, zbuciumul și înțelepciunea lui. **Istoria se scrie și în bucătărie.** Primul document culinar pe care-l avem este un caiet-manuscris de pe vremea lui Constantin Brâncoveanu. Erau rețete strânse de o boieroaică bine informată, care făcea parte din protipendadă. Dacă vă amintiți, la curtea lui Brâncoveanu veneau artiști, scriitori, călători vestiți, amatori de cunoaștere a acestei lumi izolate, dar care, descoperită în lumina unei Renașteri târzii, umplea de uimire lumea vestică. Se perindau pe aici mulți italieni, iar boierii, dar mai ales bucătarii lor, gazde bune și dornici de un bun renume, găteau bucate italienești pentru oaspeții lor. Peștele și ingredientele pentru pregătirea lui erau prezente în multe rețete. Mai erau și sosurile, prea elaborate ca să fie autohtone.

Citind manuscrisul, redactat într-o limbă literară care nu ridică nicio problemă azi, îți dai seama că poporul, cel care trudea pentru bucate, nu se face simțit în bucătăria de protocol. Și imediat te întrebi: o carte de bucate vorbește chiar despre bucătăria cunoscută de oamenii de rând? Nu cumva „la vedere este vitrina“, iar în spate „stă cantina“? Impresia aceasta mi-a fost întărită de rețetele strânse în volum de către alți doi boieri demnitari, la mijlocul veacului al XIX-lea: Constantin Negruzzi și Mihail Kogălniceanu. Amândoi își făcuseră studiile în Germania și oricât s-au străduit să rămână la bucătăria boierească din Moldova, influența unor bucate nemțești se simte și astăzi. „Este de la sine înțeles“ că toată lumea știe să gătească mâncare țărănească, par să ne spună autorii cărților de bucate scrise în veacurile XIX și XX. De ce este de la sine înțeles? Și-apoi, de unde să știe dacă nimeni nu le învață pe femeile de la țară cum anume să gătească? Am observat că fiecare autor alege numai rețete complicate, bogate în grăsimi și proteine, în timp ce medicii și nutriționiștii vorbesc numai despre hrană echilibrată și cât mai săracă în calorii.

Mai este o problemă modernă, care ar trebui să le preocupe pe mame și bunici: copiii sunt supraponderali. Pentru că mamele, foarte ocupate, nu vor să mai gătească și lasă cea mai importantă dintre sarcinile lor în grija semipreparatelor sau a fast-food-ului. E mai simplu, mai gustos și „la modă“. Mă întreb dacă au fost pregătite să fie mame, dacă cineva le-a spus că **orice mâncare gătită în casă este: o artă, o declarație de dragoste, o îndatorire patriotică, o luptă pentru supraviețuirea neamului, o parte din zestrea primită de la părinți**. Poate vor avea timp să citească cele scrise aici și vor lua măsuri. Vă închipuiți măcar ce handicap creați și cultivați în sufletul fiului sau fiicei dumneavoastră? Iar sintagma „n-am timp“ trebuie aruncată la coș și înlocuită cu „Dacă-i musai, cu plăcere!“

Este adevărat că arta culinară nu este „o artă pentru toți“. Ca-n orice domeniu al vieții este nevoie de chemare și de știință. A face artă (de orice fel) înseamnă a învăța fără încetare despre lucrul care te interesează. Înseamnă să știi mult, să faci conexiuni neașteptate, să ai curajul să spui și să scrii ceea ce gândești.

În urmă cu 40 de ani, când am încercat să-mi explic de ce este atâta deosebire între bucatele țărănești și cele orășenești, simțeam că ceva foarte important îmi scapă. Rețetele simple de acasă păreau niște rude sărace pe lângă ceea ce citeam eu în cărțile de bucate că ar trebui să fie o mâncare sau alta. Am luat-o ca pe o provocare. Îmi place să învăț (pe alții, mai ales, dar și de la alții), așa că am strâns tot ceea ce am găsit pe piață, am scris toate rețetele „auzite“ de la subiecți în vârstă, am comparat cu ceea ce știam. Dar... Unde scria oare cum se face coliva? Dar măcinicii moldovenești, pe care ne băteam atunci când eram copii? Cine mai punea pe masă în anii '70-'80 „Scutecele lui Hristos“?

Așa se face că m-am întors la țară și am adunat tot ceea ce m-a interesat. Și am aflat că, pentru fiecare eveniment important al vieții, poporul și-a scris, timp de multe secole, un „protocol“. Un protocol pentru a sărbători nașterea, altul pentru nuntă și altul pentru înmormântare. Mai ales cel din urmă m-a interesat cu deosebire. Este mai elaborat și respectat cu mai multă strictețe. Am înțeles că poporul nostru are cultul morților, că cinstirea celor plecați este o legătură indestructibilă cu istoria, cu religia, cu permanența pe teritoriul dat nouă cu mii de ani în urmă. **Religia pentru noi nu este nicidecum o vorbă în vânt, nici un simbol oarecare și nici o cerință controlată de Biserică.** E drept că protocolul acesta a devenit o tradiție și că obligă la supunere căci... ceea ce facem celor plecați ni se va face și nouă, și numele noastre nu vor pieri de pe buzele celor rămași măcar... două generații, iar invocația „Miluiește, Doamne, poporul tău“ ne privește pe noi toți.

Cartea de față vine să umple un gol perpetuat de-a lungul celor trei veacuri de când se scriu rețete culinare în limba română.

Este o încercare de a vorbi despre ceea ce ne interesează pe toți, căci ea strânge la un loc toate rețetele protocolului popular pentru evenimentele majore ale vieții. V-ați întrebat vreodată ce s-ar întâmpla dacă femeile în vârstă ar uita cum se fac: coliva, măcinicii, colacul, prescura sau pasca? Dar dacă toți ar uita să pregătească porcul, oare Sărbătorile Crăciunului și Anului Nou ar mai avea atâta farmec? De ce așteptăm Paștele cu nerăbdare? Pentru că atunci noi, creștinii, ne întâlnim, ne amintim și cinstim jertfa lui Iisus Hristos, Cel care a venit pe lume să ne învețe prețul vieții.

Simboluri creștine în bucătăria românească

Creștinismul este evenimentul major care a schimbat acum 2000 de ani viața oamenilor și istoria popoarelor. Grăbit de războaiele de cucerire ale romanilor (soldații romani fiind în acest caz purtători ai credinței), procesul de creștinare începe în veacul II-lea d.H. și se impune rapid, **înscriind poporul român, cel care se năștea din învinși și învingători, în universalitate. Simbolurile creștine se suprapun peste cele mitologice: grâul ca simbol al vieții și renașterii – baza vieții și a hranei omului devine simbolul permanenței.** Acesta servește sub multiple forme hranei zilnice, dar și cinstirii moșilor și strămoșilor: **coliva de grâu, pâinea, colacul și prescura.** Toate obținute din grâu fără neghină, se transformă în simboluri creștine. Tot simbol creștin devin și colăceii cu miere și nucă – măcinicii – care se împart la 9 martie în semn de cinstire pentru cei 40 de sfinți din Sevastia. Ca și coliva, prescura sau colacul, **măcinicii se împart cu vin** – alt aliment primordial lăsat omului pentru zilele de bucurie și de tristețe în egală măsură.

Din pâine sfințită și vin – ca semn al spălării de păcate – se face Sfânta Împărtășanie.

Înainte de Crăciun, gospodinele pregătesc un tort din turte (azime) nedospite, subțiri de 2-3 mm, coapte pe plită, stropite cu apă îndulcită și presărate cu nucă tocată sau măcinată, tort numit sugestiv „**scutecele lui Iisus**“. Tortul acesta îl întâmpină, alături de alte bunătăți de post, pe preotul care vine cu Ajunul. Este sfințit și împărțit rudelor, vecinilor sau copiilor care vin să colinde.

Simbol al creștinismului devin **covrigii** – cei care în mitologia românească sunt amintiți ca simbol al vieții și belșugului. Aceștia se împart copiilor, simpli ori îndulciți cu zahăr și trecuți prin nucă pisată.

Tot din grâu curat se pregătesc dulciurile tradiționale: cozonacul, plăcinta cu aluat de cozonac. Cozonacul și plăcinta rămân și vedetele Crăciunului, în timp ce pentru Paști acestea sunt întrecute de pască – preparat din aluat de cozonac cu umpluturi dulci din: brânză de vaci și zahăr, orez cu lapte, ciocolată, nucă și cacao în combinație cu stafide și zahăr îndulcit.

Pasca, deși are alt gust și altă semnificație, este luată de la evrei: Iisus intră în Ierusalim înainte de Paștele evreilor și este crucificat în vinerea de dinaintea mării sărbători. Atunci evreii mănâncă doar pască din aluat nedospit, în semn de recunoștință față de Dumnezeu (Iahve) care i-a scos din Egipt și i-a trimis spre țara unde „curgea doar lapte și miere“.

Pasca la creștini este legată numai de numele sărbătorii de Paști, căci are o altă formă, este făcută din aluat dospit și simbolizează bucuria Învierii.

Tot la sărbătoarea Paștelui se consumă, pe lângă preparatele amintite, **cozonacul** care rămâne cea mai scumpă, mai frumoasă și mai aspectuoasă dintre prăjituri, căci este însoțit totdeauna de ouă roșii sau divers colorate.

Legenda spune că Măicuța îndurerată a adus cu ea un coș cu ouă pe care l-a lăsat la picioarul crucii atunci când soldații au alungat-o de lângă Fiul iubit. Iar ouăle s-au colorat cu sângele celui sacrificat. Mai târziu creștinii, asociind Sărbătoarea Paștelui cu învierea naturii, au adăugat și ouă divers colorate: verzi ca iarba câmpului, galbene ca soarele și florile de primăvară, albastre precum cerul.

Cozonacul se frământă din făină, lapte, ouă și miere – toate fiind elemente primordiale ale vieții și existenței omului pe pământ.

La masa de Paști se pregătesc multe feluri de mâncare din carne de miel. **Mielul** – un pui de animal care se naște primăvara devreme – este pomenit în Sfânta Scriptură ca animal de sacrificiu. Deoarece Iisus a fost crucificat în timpul Paștelui evreilor – acesta având tăcerea, blândețea și supunerea cerute de Dumnezeu –, numele Mântuitorului este asociat adesea cu cel al mielului. Evreii, popor de păstori, aduceau ofrande Domnului înainte de Paști primii născuți din turmele lor.

Carnea de miel fiind indigestă, se consumă cu ierburi amare sau acrișoare: ștevie, măcriș, leuștean, spanac, mărar, ierburi care anihilează efectul cărnii gelatinoase asupra stomacului uman ieșit dintr-un post lung de 40 de zile.

Legată de marea Sărbătoare a Învierii este Duminica Floriilor, duminică în care se consumă **pește** sub diferite forme: fript pe jar, fiert în apă cu buruieni aromatice, copt în cuptor, cu sosuri și salate specifice fiecărui popor creștin. **Peștele rămâne în mod incontestabil simbolul creștinismului și acesta nu putea lipsi de pe masa celor ce-l așteaptă pe Mântuitor.**

Sărbătoarea Floriilor este un imn închinat naturii care se trezește la viață. Masa oamenilor este împodobită cu flori, la biserică se împart ramuri de salcie înflorită, salcia fiind pomenită în Sfânta Scriptură astfel: „...o gloată mare care venise la praznic, cum a auzit că vine Iisus la Ierusalim a luat ramuri de finic și i-a ieșit în întâmpinare strigând: «Osana! Binecuvântat este Cel ce vine în numele Domnului.»“. La masa de Florii este acceptat și vinul.

Până la Paști mai este doar o săptămână, dar aceasta este cea mai grea pentru cei care postesc. În miercură și vinerea mare Biserica propune zile de post negru sau zile în care nu se mănâncă decât fructe uscate și se bea apă. Uneori sunt admise turte de făină de grâu, grâu fiert și îndulcit, legume fierte.

Creștinismul are în țara noastră aproape 2000 de ani. Evenimentele majore sau cruciale ale vieții au impus poporului nostru niște obiceiuri care au devenit prin repetare **tradiții: obiceiuri la naștere, la nuntă, la moarte, la pomenirea morților, la sărbătorile creștine.** Bucătăria românească a selectat rețetele potrivite fiecărui eveniment și le-a impus de-a lungul vremii. Astfel, **la pomenirea morților se fac: colivă din grâu și arpacaș, colac, prescură și colăcei care se împart săracilor și rudelor, după ce au fost sfințite, alături de vinul sfințit și el în biserică; la naștere și la nuntă bucatele sunt de fruct și sunt stropite cu vin din belșug; la sărbătorile creștine masa are bucate tradiționale – unele pentru Paști (am vorbit despre ele), altele pentru Florii (preparate din pește) și altele pentru Crăciun.**

Simbolul sărbătorilor de Crăciun rămâne **carnea de porc și de pasăre mare: curcan și găscă**. Atunci oamenii se întâlnesc și petrec nașterea lui Iisus cu multă bucurie. Porcul este numit în Biblie „animalul spurcat” și oamenii aveau interdicție să-l mănânce. Dar, de-a lungul timpului, porcul a fost domesticit și lucrurile s-au schimbat: a fost hrănit cu cereale, legume și resturi de la masa oamenilor, a fost adăpostit pe lângă gospodărie și îngrijit cu dragoste. Pericolul îmbolnăvirii a fost micșorat (nu înlăturat), și carnea animalului sacrificat înainte de a împlini un an a devenit hrană de bază în anotimpul rece. Bucătăria noastră are sute de rețete cu carne de porc.

Omul este înainte de toate ființa socială. Fără mica sau marea comunitate în care trăim, viața noastră ar fi altceva decât este. Pe oameni îi unesc legile comunității și credința în Dumnezeu, dar îi despart aspirațiile intime care nu concordă totdeauna cu legile amintite.

Fiecare dintre noi duce cu sine o lume, indiferent unde trăiește sau hoinărește: este lumea în care a văzut lumina zilei. O lume de culoare, de mirosuri, de dorințe, de delicii culinare, de chipuri dragi sau de visuri neîmplinite.

Istoria unui popor se scrie și în bucătărie.

O istorie zbuciumată ca a noastră și-a lăsat amprenta în modul de a gândi arta culinară:

- **bucatele să fie simple, expuse la foc cât mai puțin;**
- **amestecul de legume, carne și arome să respecte proporțiile bunului gust și ale sănătății trupești;**
- **vinul să nu fie acru, dar nici îndulcit de viticultor;**
- **grâul pentru pâine să fie fără neghină;**
- **gospodina să fie curată și harnică, pentru a le putea cuprinde pe toate într-o zi de lucru.**

Toate acestea se cer în timp de pace.

În timp de bejenie sau de osândă (războaie, secetă, inundații, boală), bucătăria noastră are rețete sărace și folosește ceea ce are la îndemână: multe ierburi și legume, lactate și fructe, puțină carne (de la animale și păsări de pe lângă casă).

Tot aici intră și vremea impusă a postului. Postul ortodox are 175 de zile, evident, împărțite pe anotimpuri: postul Crăciunului, Postul Paștelui, Postul Sfinților Petru și Pavel, Postul Sfintei Marii.

Postul impune puține grăsimi, puține dulciuri, deloc proteine animale, multe legume, verdețuri și fructe.

În cartea noastră, veți găsi propuneri de rețete pentru ca postul să fie ușor, iar hrana, echilibrată. Vă dorim să aveți răbdare și să învățați că: „Postul este un medicament de care omul are multă nevoie.”

IV. DULCIURI DE POST

Baclava cu fructe și nuci (4-6 pers.)

1 pachet foi de plăcintă, 200 g nucă măcinată, 1 cană cu fructe (opțional), 100 g margarină, 700 g zahăr, 50 g stafide, 50 g pesmet, 1 linguriță cu esență de rom.

Se face un amestec din: fructe de sezon, nucă măcinată, stafide care se lasă împreună 30 de minute pentru ca sucul fructelor să se amestece cu nuca.

Se taie foile de plăcintă în 3 părți egale. Se întinde amestecul de fructe, nucă și stafide pe fiecare felie de aluat, se rulează. Se pun în tavă unsă cu margarină, se coc 35 de minute la foc potrivit. Când se stinge focul, peste aluatul copt se toarnă un sirop concentrat de zahăr, apă și rom. Se lasă tava în cuptor până când baclavaa înghite tot siropul. Se taie rulourile în siropate în porții mai mici și se servesc călduțe sau reci.

Bavareze

Sunt deserturi mici din fructe (întregi sau mixate sub formă de piure), frișcă, zahăr, zeamă de lămâie, toate omogenizate și întărite cu foi de gelatină alimentară. Preparatul se ține în frigider 4-5 ore înainte de a fi servit. Dacă se pune în congelator, bavareza devine înghețată de fructe. Același conținut (fructe și cremă cu frișcă obținută din smântână și zahăr) servit în cupe căptușite cu biscuiți sau fursecuri formează o prăjitură numită șarlotă.

Bavareză cu fragi sau căpșune (4-6 pers.)

300 g fragi, 3 foi de gelatină, 1 lămâie, 100 g zahăr pudră, 150 g frișcă bătută.

Se curăță fragii sau căpșunele, se spală, se pun în sită, se spală sub jet slab de apă. Se scurg 10 minute, se trec în blender cu zeama de la o lămâie mică. Se opresc câteva fructe pentru

decor. Se mixează fructele, apoi se strecoară prin tifon, iar sucul obținut se amestecă încet cu zahăr pudră într-un vas emailat. Se înmoaie gelatina în apă caldă, se strecoară în vas și acesta se pune pe foc moale. Se amestecă în vas cu lingura de lemn până se topește zahărul. Se răcește amestecul 30 de minute, se amestecă omogen cu frișca bătută și când este uniform colorată, se trece într-o formă și se pune la frigider pentru 5-6 ore. Se scoate de la frigider după acest timp, se pune vasul pentru 1 minut în apă caldă, se răstoarnă bavareza pe platou, se taie felii mari și se servește foarte rece.

Bavareză de pepene galben (4-6 pers.)

1 kg pulpă de pepene galben, 4 foi de gelatină, 1 lămâie, 150 g zahăr pudră, 100 g frișcă (sau 50 g smântână și 50 g zahăr).

Se mixează pulpa fructului cu zeama de la 1 lămâie, se păstrează în castron mare. Se înmoaie gelatina în apă caldă, se strecoară prin tifon peste pepene. Se pune peste amestec zahărul pudră, se omogenizează, se ține vasul pe foc moale ca să se topească zahărul, apoi se răcește amestecul 30 de minute. Peste pepene se pune frișca (dacă se folosește smântână dulce, aceasta se bate cu mixerul 1-2 minute, se adaugă zahăr, se omogenizează), se ține la rece 3-4 ore și se servește tăiată felii și decorată cu pepene galben crud.

Biscuiți cu fructe de iarnă (6-8 pers.)

½ kg biscuiți de post, 1 cană cu vin, 1 pahar cu zahăr tos, 2 banane, 2 pere, 2 mere, fructe uscate (facultativ) 2 borcane cu compot.

Se fărâmă biscuiții cu mâna sau se trec pe răzătoare de sticlă, se pun în cratiță cu pereții înalți și se acoperă cu vin fiert cu zahăr. Se amestecă în cratiță, se omogenizează pasta de biscuiți și se împarte în cupe: un strat de biscuiți, felii de banană, felii de pară, alt strat de biscuiți, felii de măr.

Se servesc cupele simple, sau lângă compot din fructe, acoperite cu fructe uscate (prune, smochine etc.) tocate mărunt.

Budincă de orez cu mere (6-8 pers.)

1 cană cu orez, 5-6 mere mijlocii, 100 g stafide, 4 linguri cu zahăr, ½ linguriță cu sare, 1 lingură cu margarină, ¼ lămâie.

Se alege orezul bob cu bob, se spală în 2-3 ape, se fierbe într-un litru de apă caldă. După 20 de minute se trage vasul de pe foc, se acoperă, se lasă așa 1 oră.

În acest timp se curăță merele de coajă, se taie felii, se stropesc cu zeamă de lămâie și se acoperă cu 4 linguri cu zahăr tos.

Se unge o formă de sticlă incasabilă cu margarină, se așază un strat de orez, apoi se întind în strat uniform merele. Dacă au lăsat zeamă, aceasta se toarnă peste mere. Restul orezului se amestecă cu stafidele curățate de codițe, spălate și scurse. Se întinde amestecul în strat gros peste mere. Se pune forma în cuptor pentru 30-35 de minute și se stinge focul când orezul s-a rumenit ușor. Se servește budinca după ce s-a răcit 10-15 minute, simplă sau cu fructe din dulceață.

Caise (6-10 pers.)

Pentru aluat: 500 g margarină, 2 lingurițe (cu vârf) cu praf de copt, ½ linguriță cu sare, 250 g zahăr, 700 g făină.

Pentru umplutură: 500 g gem de fructe, 1 linguriță de curcumă (condiment galben), 3 linguri cu nucă de cocos măcinată, 4 linguri cu nucă măcinată.

Se face o cremă omogenă din margarină înmuiată, amestecată cu zahărul pus în porții mici. Peste cremă se pun: sarea, praful de copt stins cu oțet și făina în porții mici. Se frământă un aluat tare, se lasă 15 minute la rece și se împarte în bile mici cât nuca. Se înșiruie pe tava neunsă bilele de aluat și se coc 30 de minute la foc potrivit. Se scot și se răcesc pe platouri, apoi se taie în jumătăți. O jumătate se scobește de miez, iar golul rămas se umple cu gem în amestec cu nucă măcinată. Se acoperă cu jumătatea păstrată și se colorează caisele astfel: pe o farfurie întinsă se pune curcuma, pe altă farfurie se pune nuca de cocos măcinată. Se trec nucile pe fiecare farfurie colorând doar o parte cu o culoare, iar partea rămasă liberă cu cealaltă culoare.

Se strâng caisele pe platouri și se servesc reci. Se pot păstra de pe o zi pe alta.

Cornulețe cu magiun (6-8 pers.)

200 g margarină, 200 g zahăr, 200 g nuci măcinate, 400 g făină, 1 praf de copt, ¼ linguriță cu sare, gem de caise sau de prune, zahăr farin, 1 plic cu zahăr vanilinat.

Se lasă margarina la temperatura camerei 5-6 ore sau se înmoaie pe aburi, se omogenizează amestecând cu o lingură de lemn, se pune zahărul și se freacă până când amestecul arată ca o spumă. Se pune un praf de sare și se adaugă nucile măcinate. Se amestecă energic și se pune făina în care s-a amestecat praful de copt. Se frământă un aluat tare, care se ține la rece 1 oră. Se împarte aluatul în bile mici, se întind foi rotunde care se taie în rază. La capătul lat se pune gem de caise sau prune și se rulează aluatul spre capătul îngust. Se pun cornulețele pe tava neagră a aragazului (neunsă) și se coc la foc tare 10 minute. Dacă se desprind de pe tavă, se mai lasă 5 minute la foc mic, se scot pe platou și se pudrează calde cu zahăr farin amestecat cu zahăr vanilinat. Se pot servi și după 5-6 zile.