

**mierea
în
bucătărie**



APIMONDIA

MIEREA
ÎN BUCĂTĂRIE

BUCUREȘTI

1986

Această lucrare a apărut
sub îngrijirea colectivului
redacției Editurii A P I M O N D I A

Redactor responsabil Sorin Bodolea

CUVÎNT ÎNAINTE

Alimentația omului modern, iată o idee ce preocupă din ce în ce mai mult oameni din cele mai diverse domenii de activitate — medici, cercetători nutriționiști, dieteticieni, factori de decizie din alimentația publică de pretutindeni, bucătari și, nu în ultimul rînd, pe gospodine. Azi multe din produsele naturale puse cu dărnicie la dispoziție de „mama natură“ au ieșit din meniul zilnic datorită, în special, timpului mai mare pe care îl necesită pregătirea lor pentru consum, ele fiind înlocuite cu produse complexe, cu volum mic și conținut mare în calorii și vitamine. Veșnic grăbitul om modern se îndreaptă tot mai mult spre o alimentație din care lipsesc tocmai preparatele tradiționale, în care îndemînarea culinară a reunit în timp tot ceea ce este necesar organismului uman. Și, să nu uităm, omul s-a obișnuit pe parcursul unui întreg proces evolutiv cu produse naturale asupra cărora, la rîndul său, și-a exercitat puterea de selecție.

În prezent este bine cunoscut că în lunga sa istorie omul a folosit mierea cu mult, foarte mult timp înaintea zahărului de trestie sau de sfeclă pentru a-și îndulci hrana. Din acest motiv, punctul de plecare al unor produse culinare ce folosesc mierea se pierde în negura vremii. În multe locuri din lume însă, preparate pe baza acestui miraculos dar al naturii sînt la rangul de „produs tradițional“ făcînd faima țărilor respective. Spre exemplificare voi aminti „turta dulce“ în Cehoslovacia, Polonia, R.D. Germană și R.F. Germania, „nougat“-ul francez ce a devenit în Italia „torrone“, ori „turrón“ în Spania și clasică și generalizată pastilă ori bomboană cu miere ce a făcut înconjurul lumii. Iar dacă la acestea adăugăm mai puțin cunoscutele, în țara noastră, rețete de mîncăruri și băuturi cu miere, obținem un tablou destul de cuprinzător al utilizării în diverse bucătării a acestui produs natural cu excepționale calități pentru păstrarea echilibrului biologic și a stării de sănătate a oamenilor.

Pe linia apariției editoriale cu profil apicol, preocupările pentru relevarea însușirilor nutritive și energizante, antibacteriene și de prevenire a bolilor, de creștere a rezistenței generale a organismului uman — atît ale mierii cît și ale altor produse ale stupului —, și-au găsit expresie în multe cărți, dintre care cea a medicului american D. C. Jarvis

„Mierea și alte produse produse naturale“, tradusă în limba română s-a bucurat de un binemeritat succes.

Cîteva ani în urmă, ideea strîngerii într-un volum a unor rețete de bucătărie cu miere m-a îndemnat să sugerez colectivului redacțional al I.I.T.E.A. APIMONDIA inițierea unei acțiuni de traducere și selectare din publicațiile de specialitate a unor rețete cît de cît apropiate de tradiția gastronomică românească, precum și de culegere a unor rețete autohtone în care mierea este un ingredient de bază. Și iată, prin strădania acestui colectiv, regăsim reunite în această carte cîteva sfaturi utile privitoare la ceea ce poate realiza o gospodină cu ajutorul mierii și cu puțină îndemînare.

În bunul obicei al cărților de bucate românești am început acest volum cu cîteva sfaturi generale privitoare la modul de păstrare și întrebuințare a mierii și, în speranța că această culegere de rețete va constitui totodată un îndemn pentru folosirea mai largă a mierii în gospodăria dumneavoastră, voi încheia rîndurile de față cu urarea de succes și poftă bună !

*Prof. dr. ing. V. HARNAJ,
președinte de onoare al APIMONDIEI*

Cîteva sfaturi cu privire la păstrarea mierii

— *Mierea nu se păstrează decît în ambalaje perfect curate, din sticlă sau aluminiu. Nu puneți miere în ele pe considerentul că au conținut tot miere. Pelicula de miere veche conține germeni de fermentație care însămînțează mierea nouă și aceasta va fermenta la rîndul ei, schimbîndu-și gustul și mirosul ;*

— *mierea nu se va păstra niciodată în vase confecționate din zinc, cupru, plumb sau aliajele lor deoarece, sub acțiunea acizilor din miere se formează compuși chimici ce pot da intoxicații grave. Nici ambalajele din fier nu sînt indicate, deoarece în urma corodării fierului la contactul prelungit cu acizii conținuți de miere, aceasta va căpăta gust și miros neplăcut ;*

— *borcanele cu miere nu trebuie ținute la un loc cu recipiente ce conțin substanțe emanînd mirosuri (vopsele, carburanți, esențe) deoarece mierea prinde ușor miros. De asemenea, nu se pune vasul cu miere descoperit în apropierea unor substanțe higroscopice ce favorizează menținerea umidității în aer (sarea), aceasta contribuind la o fermentație accelerată a mierii ;*

— *mierea ambalată în borcane de sticlă va fi ferită de lumină care favorizează, de asemenea, deprecierea calităților mierii, lucru ce poate fi ușor observat datorită schimbării culorii mierii (culoarea se închide) ;*

— *mierea ce a cristalizat, pentru a fi folosită din nou în stare fluidă, încălziți-o punînd recipientul într-o baie de apă fierbinte, în nici un caz direct pe foc. Atenție, nu trebuie încălzită decît acea cantitate ce se va folosi o singură dată, deoarece mierea încălzită fermentează mult mai ușor, depreciîndu-se.*

În continuare, pentru a veni în ajutorul gospodinelor, dăm cîteva măsuri utile pentru bucătăria dumneavoastră.

Măsuri la îndemîna oricui

Miere

- 1 sticlă de lapte = 1,400 kg ;
- 1 borcan de 820 ml. = 1 kg ;
- 1 borcan de 425 ml. = 500 g ;
- 1 pahar de 150 ml. = 180 g ;
- 1 lingură plină = 45 g ;
- 1 linguriță plină = 12 g ;

Făină

- 1 pahar obișnuit de apă = 160 g ;
- 1 lingură rasă = 15 g ;
- 1 lingură cu vîrf = 25 g ;
- 1 ceașcă (ceașca de lapte) = 250 g ;

Zahăr tos

- 1 pahar = 200 g ;
- 1 lingură plină = 30 g ;
- 1 linguriță = 10 g ;

Orez

- 1 pahar = 230 g ;
- 1 lingură plină = 30 g ;

Griș

- 1 pahar = 200 g ;
- 1 lingură plină = 25 g ;
- 1 linguriță plină = 15 g ;

Pesmet

- 1 pahar = 125 g ;
- 1 lingură plină = 15 g ;

Sare

- 1 pahar = 325 g ;
- 1 lingură plină = 35 g ;
- 1 linguriță = 10 g ;

Unt (topit)

- 1 pahar = 245 g ;
- 1 lingură = 20 g ;
- 1 linguriță = 5 g ;

Lapte

- 1 pahar = 250 g ;
- 1 lingură = 20 g ;

Lapte praf

- 1 pahar = 120 g ;
- 1 lingură = 15—20 g ;
- 1 linguriță = 5 g ;

Smîntînă

- 1 pahar = 250 g ;
- 1 lingură = 25 g ;
- 1 linguriță = 10 g ;

MÎNCĂRURI ȘI SOSURI

În multe țări a căror tradiție culinară prevede prepararea unor mîncăruri, aperitive și sosuri mai dulci, mierea s-a impus în rețete cu mult timp în urmă. În țara noastră, în care nota predominantă a bucătăriei o dau mîncărurile condimentate moderat (existînd și zone cu preparate culinare mai dulci), rețetele cuprinzînd și miere s-au impus mai greu. În continuare vă oferim cîteva rețete în care mierea prezentă conferă preparatului respectiv un gust aparte, savoare și prospețime însoțite de calități nutritive superioare. Și fie că aceste mîncăruri vă vor atrage sau nu, dorim să subliniem un fapt bine verificat, și anume că friptura — în special de miel și vițel — devine mult mai gustoasă și nu se usucă dacă înainte de a o pune în cuptor, o ungem cu un strat subțire de miere sau dintr-un amestec de miere și muștar.

Cotlete de porc cu miere

6 cotlete de porc, 1 ceașcă de sos ketchup picant, 6 linguri miere, 1 lămîie mare, tăiată în felii

Ștergem cotletele cu un șervețel umed. Amestecăm sosul ketchup cu mierea și turnăm peste fiecare cotlet. Fiecare cotlet va fi ornat cu o felie de lămîie. Coacem neacoperit în cuptor timp de o oră sau pînă ce este gata. Acest sos este foarte bun și cu pui.

Cotlete de porc cu mere

6 cotlete, sare și piper, 2 mere roșii, necojite, 1 lingură unt, 1/4 ceașcă miere

Prăjim cotletele încet într-o tavă, după care le transferăm într-o tigaie. Scoatem cotoarele și tăiem merele necojite în rondele. Adăugăm untul în tava unde au fost prăjite cotletele și prăjim merele pînă ce se înmoaie puțin. Punem cîte o rondelă de măr pe fiecare cotlet. Acoperim și prăjim la foc mic 30 minute. Turnăm mierea peste mere și cotlete. Prăjim acoperit încă 15 minute sau pînă este gata.

Cotlete de porc cu miere și fructe

4 cotlete de porc, 1 ceașcă ananas rondele, 1/2 ceașcă miere, 1/4 ceașcă suc de ananas, 1 lingură muștar

Facem o creștătură în fiecare cotlet și punem câte 1/2 rondelă de ananas. Amestecăm mierea cu sucul de ananas și turnăm pe fiecare cotlet. Coacem în cuptor timp de 1¹/₂ ore, stropind cotletele frecvent cu sos. Scoatem cotletele din cuptor și punem pe fiecare câte o jumătate rondelă de ananas. Punem la cuptor 1—2 minute pentru a încălzi fructele. Incălzim restul de sos și-l servim cu cotletele.

Friptură de porc cu sos

1/2 cană ulei vegetal, 1 cățel usturoi pisat, 3 linguri miere, 1 lingură făină de muștar, 2 cotlete, cartofi prăjiți

Amestecăm uleiul vegetal, usturoiul, mierea și muștarul. Punem bucățile de carne de porc într-o tigaie și turnăm sosul. Păstrăm totul la frigider timp de 24 ore, întorcînd din cînd în cînd. Scoatem carnea din sos și frigem pe grătar timp de 30—45 minute. Turnăm sosul peste cartofii prăjiți. Tăiem carnea felii și servim cu cartofii prăjiți.

Cotlet asezonat

1¹/₂ kg cotlet, 1 linguriță sare, 2 linguri ulei, 1 ceapă mare tăiată în rondele, 1¹/₂ ceașcă țelină tăiată, 1 ardei gras mijlociu tăiat în bucăți, 1 roșie tăiată în cuburi, 1 lingură amidon, 1/4 ceașcă miere

Tăiem carnea în cuburi și le rumenim în ulei. Scoatem carnea și o punem deoparte. În aceeași tigaie călim ceapa, țelina și ardeiul cam 5 minute, după care adăugăm amidonul și mierea. Amestecăm bine cu legumele și adăugăm carnea. Acoperim și fierbem încet timp de 2 ore sau pînă se înmoaie. Amestecăm din cînd în cînd pentru a omogeniza și a preveni prinderea de fund. Cotletul este mai gustos reîncălzit.

Friptură marinată

1,250 kg carne, 3 linguri miere, 2 linguri oțet, 1¹/₂ lingură mujdei de usturoi, 3/4 ceașcă ulei, 1 ceapă verde tocată mărunt

Amestecăm mierea și oțetul într-un castron, adăugăm usturoiul, uleiul, ceapa și amestecăm bine.

Pregătim carnea prin îndepărtarea excesului de grăsime. Crestăm puțin pe diagonală în formă de romburi. Punem carnea într-o tigaie mică atît cît să încapă fix și turnăm marinata peste ea. Lăsăm la temperatura camerei timp de 4 ore sau punem în frigider, acoperit peste noapte. După ce a fiert, scoatem carnea din marinată și o prăjim pe grătar la foc moderat. Această carne se face repede, fiind necesare cam 6 minute pe fiecare parte. Se taie felii.

Chifteluțe de șuncă cu sos

1/2 kg șuncă afumată tocată, 1/2 kg carne de porc proaspătă tocată, pîine înmuiată, 1/4 linguriță sare, 1/8 linguriță piper, 2 lingurițe ceapă tocată fin, 1¹/₄ ceașcă lapte

Sosul :

1/2 ceașcă zahăr, 1/2 ceașcă miere, 3 linguri oțet, 1 linguriță praf muștar

Amestecăm bine șunca, carnea de porc, pîinea, condimentele, ceapa și laptele. Facem chifteluțe și le punem într-o tigaie. Le prăjim pe foc moderat 20 minute. Separat amestecăm într-o cratiță zahărul, mierea, oțetul și muștarul și fierbem timp de 1 minut. Turnăm 1 lingură din acest amestec peste fiecare chifteluță. Punem în cuptor și lăsăm încă 20 minute, după care servim cu restul de sos.

Ruladă de carne de vită

3/4 ceașcă de lapte, 1/2 ceașcă supă de ceapă foarte concentrată, 1 ou, 1¹/₂ ceașcă pesmet, 750 g carne de vacă tocată, 1/4 ceașcă sos ketchup picant, 1 lingură muștar, 2 linguri miere, 4 felii cașcaval, tăiței sau orez

Amestecăm laptele, supa de ceapă, un ou ușor bătut și pesmetul și lăsăm să stea 5 minute. Adăugăm carnea, amestecăm bine și formăm un inel, pe care-l punem într-o tigaie. Ungem cu sos ketchup amestecat cu miere și muștar. Coacem 40 minute în cuptorul fierbinte, stropind cu amestecul. Scoatem rulada din cuptor, punem cașcavalul peste ruladă și dăm la foc încă 5 minute pînă se topește brînza. Servim cu tăiței sau orez fiert.

Carne de vită cu miere și fasole

1/2 kg carne tocată de vită, 1 linguriță de ceapă dată pe răzătoarea fină, 1/4 ceașcă crutoane, 1/2 linguriță sare, puțin piper, 1 ou bătut, 1 ceașcă supă de vită, 2 linguri de miere, 1/4 ceașcă oțet, 1/2 ceașcă sos ketchup, 1 kg fasole boabe fiartă, parțial scursă

Amestecăm carnea cu primele 5 ingrediente și 1/4 ceașcă apă. Facem 16—18 chifteluțe. Punem supa de vită în tigaie și când începe să fiarbă adăugăm chifteluțele. Acoperim și fierbem 20 minute. Amestecăm celelalte ingrediente, afară de fasole, le turnăm peste chifteluțe și fierbem încă aproximativ 10 minute. La urmă adăugăm fasolea și fierbem încă câteva minute.

Carne de vită cu pere și miere

1,500 kg carne de vită tăiată în 5—6 bucăți mai groase, 6 pere mici nu foarte coapte, 2 cepe mari, 2 l bere blondă, 1 lămâie, 2 linguri de miere, 1 legătură de pătrunjel, 3 linguri de făină, cimbru, 1 frunză de dafin, 4 linguri de ulei, unt (cît 2 nuci), o linguriță boia de ardei iute, sare și piper

Curățăm și tăiem fin ceapa. Curățăm perele de coajă, le tăiem în patru, îndepărtăm partea tare și semințele și le cufundăm câteva minute în apă fiartă, în care am pus zeamă de lămâie ; perele trebuie să rămînă tari.

Într-un castron punem făina, boiaua și piperul ; amestecăm și înmuiem bucățile de carne pe ambele părți. Scuturăm excesul de făină de pe bucățile de carne.

Punem ulei într-o cratiță și-l lăsăm să se încălzească la foc mic. Prăjim ușor bucățile de carne pe ambele părți și adăugăm ceapa pe care o lăsăm să se prăjească ușor pînă devine aurie. Adăugăm berea, mierea și verdeța. Lăsăm să fiarbă la foc moale în jur de o oră, pînă se înmoaie carnea. Adăugăm apoi perele și lăsăm să fiarbă încă 1/2 oră ; perele trebuie să fie fierte dar întregi. Timpul fierberii depinde de gradul lor de coacere.

Cînd carnea și perele sînt fierte, le scoatem pe un platou și în cratiță adăugăm untul în bucățele mici. Batem pînă se obține un sos compact pe care-l turnăm peste carne și pere.

Se servește imediat, împreună cu cartofi natur.

Limbă de vițel cu miere

1 limbă de vițel, 1/2 ceașcă de miere, 1/4 lingură mirodenii, 1/4 linguriță de cuișoare, 1/2 ceașcă de oțet, 1/2 ceașcă de stafide, 1/4 linguriță de scorțișoară, 1 linguriță de sare

Fierbem limba în apă sărată pînă se înmoaie. O scurgem de apă, o spălăm și o punem într-o cratiță. O acoperim cu amestecul tuturor ingredientelor și o lăsăm la foc mic, timp de 45 minute. Dacă sosul scade prea tare, mai adăugăm apă.

Pui cu lămîie și miere (I)

1,5 kg carne de pui, 1/3 ceașcă făină, 1 linguriță boia, 1 linguriță sare, unt, miere, o lămîie

Dăm puiul prin făină. Topim 1/3 ceașcă de unt, prăjim bucățile de pui și după aceea le punem într-o tavă. Presărăm boia și sare. Turnăm amestecul de miere cu lămîie (1/3 ceașcă miere și 1/4 ceașcă suc de lămîie) și coacem 15 minute.

Pui cu miere (II)

1 pui, 1 ceașcă de lapte, 1/2 ceașcă cu ciuperci, puțină făină, sare și piper, 1/2 ceașcă de miere, 4 linguri de unt topit

Tăiem puiul în bucăți și-l presărăm cu sare, piper și puțină făină. Il punem într-o tavă, îl acoperim cu untul topit și-l lăsăm jumătate de oră la cuptor pînă se rumenește, apoi reducem temperatura. Separat amestecăm laptele cu mierea și răsturnăm peste pui, lăsăm la cuptor încă o oră. Cu 15 minute înainte de a-l servi adăugăm ciupercile.

Pui rumenit la tigaie

1 kg pui tăiat în bucăți, sare, piper, 1/4 ceașcă ulei, 1/4 ceașcă miere, 1/4 ceașcă suc de lămîie proaspăt, 1/4 linguriță boia, 1/2 linguriță făină de muștar

Spălăm și uscăm bucățile de pui, le sărăm și piperăm. Încălzim uleiul într-o cratiță și punem puiul cu pielea în jos. Prăjim pe o parte, întoarcem și prăjim și pe cealaltă parte. După aceea acoperim și fierbem timp de 15 minute. Amestecăm mierea, sucul de lămîie, boiaua și făina de muștar și le turnăm peste pui. Continuăm fierberea, neacoperind cratița, circa 20 minute pînă ce puiul se înmoaie. Trebuie să-l stropim des ca să se rumenească.

Pui la grătar cu miere

1/4 cană unt, 1/2 cană suc portocale, 1/2 cană miere, 2 linguri suc lămâie, 2 linguri pătrunjel tocat, 1 lingură făină de muștar, 2 pui (cca 1¹/₂ kg fiecare)

Topim untul într-o tigăiță turnăm celelalte ingrediente și călim 2—3 minute. După ce s-a răcit turnăm sosul peste pui într-o tavă și lăsăm să se marineze câteva ore înainte de gătit. Punem bucățile de pui pe grătar și frigem la foc încet timp de 40—45 minute, turnând frecvent sos pe ele. Întoarcem și prăjim carnea și pe cealaltă parte timp de 10 minute.

Rață cu miere

1 rață de 2¹/₂ kg, 1 linguriță sare, 1/2 linguriță boia, 1/2 ceașcă miere, 1/3 ceașcă lichior de portocale, zeamă de lămâie, 1¹/₂ linguriță făină de muștar, 5 felii de lămâie, 5 rondele de ceapă

Curățăm rața și înțepăm pielea pentru ca grăsimea să se scurgă în timpul gătitului. Amestecăm sarea, zeama de lămâie și boiaua; frecăm interiorul și exteriorul raței cu acest amestec. Punem în cuptor pentru 15 minute ca să se scurgă grăsimea. Facem focul mai mic și coacem timp de o oră scurgînd grăsimea dacă este nevoie. Amestecăm mierea, lichiorul și muștarul și ungem rața cu acest amestec. Punem feliile de lămâie și ceapă pe rață și o lăsăm încă 15 minute, ungînd din cînd în cînd cu sosul cu miere.

Miel marinat

1 kg carne de miel macră, 12 ciuperci, 4 cepe mici, 4 roșii pe jumătate coapte, sos de mentă și lămâie (vezi Sosuri), sare, piper

Tăiem carnea în cuburi de 3 cm. Spălăm, scurgem și tăiem ciupercile în jumătăți. Apoi tăiem fiecare roșie în 6 felii.

Punem carnea de miel, ciupercile și cepele tăiate felii în sosul de mentă și lămâie și le ținem 20 de minute.

Punem pe o frigăruie un cub de carne, apoi o bucată de roșie, alt cub de carne, o bucată de ciupercă, alt cub de carne, apoi o bucată de ceapă. Alternăm pînă cînd frigăruia s-a umplut, ultima fiind o bucățică de carne de miel. Înmuierm frigăruia în sos și condimentăm cu sare și piper. Formăm astfel 6 frigărui.

Le frigem la aproximativ 10 cm de flacără, timp de 10 minute pe fiecare parte, stropind din cînd în cînd cu sos.

Cotlete de miel cu mentă

1/4 ceașcă de apă călduță, 1/2 ceașcă miere, 1 lingură de oțet, 2 linguri de mentă proaspătă tocată sau 1 lingură de frunze de mentă uscată, sare și piper, 4 cotlete mari de miel

Amestecăm toate ingredientele cu excepția cotletelor, într-o tigaie pentru prepararea sosului. Fierbem înăbușit 5 minute. Sărăm și punem piper peste cotlete, apoi le punem la cuptor. Le prăjim 5 minute pe o parte și le ungem cu jumătate din sosul de mentă. Le punem la cuptor încă 5 minute. Întoarcem cotletele pe partea cealaltă și le ungem cu restul de sos, prăjindu-le aproximativ 8 minute, la flacără mai mică. Le stropim din când în când cu sosul din tigaie.

Fasole prăjită cu miere

1 ceapă mijlocie tocată, 1 ardei mijlociu tocat, 1 cățel de usturoi pisat, 2 linguri ulei, 1 kg fasole boabe fiartă, 1/2 ceașcă sos ketchup, 1/4 ceașcă miere

Călim ceapa, ardeiul și usturoiul în ulei pînă ce se înmoaie dar nu se rumenește. Amestecăm fasolea, ketchup-ul și mierea într-o cratiță. Coacem neacoperit la foc moderat timp de 45 minute.

Varianta : Rumenim 1/2 kg carne de vacă tocată pînă ce-și pierde culoarea roșie și devine fărîmicioasă. Scurgem grăsimea, adăugăm fasolea cu legumele călite și coacem ca mai sus.

Sos de lămîie și mentă

Ingrediente :

1/2 ceașcă de miere, 1/2 ceașcă suc de lămîie, 4 linguri de apă călduță, 1/4 ceașcă de mentă proaspătă tocată sau o lingură de mentă uscată, 1 linguriță de unt topit

Preparare :

Amestecați toate ingredientele cu excepția mentei într-o cratiță. Încălziți-le bine la foc mic. Adăugați menta. Serviți-l cald adăugînd untul topit.

Sos de miere

1 cutie (500 g) roșii în bulion, 2 linguri miere, 2 linguri oțet de vin, 1 cățel de usturoi, bine pisat, 2 cepe verzi tăiate în felii subțiri (inclusiv frunzele), 2 linguri ardei tăiat în bucăți

Amestecați toate ingredientele. Fierbeți înăbușit cîteva minute. Sosul astfel obținut poate fi folosit la friptură.

Sos de lămîie

*1/2 ceașcă suc de lămîie, 1/2 ceașcă miere, 4 linguri apă caldută,
1 linguriță unt*

Se amestecă bine toate ingredientele într-o cratiță. Se încălzesc la foc mic. Se servește cald, adăugîndu-se untul.

Sos de mere

6 mere verzi, 1/2 ceașcă de miere, 1/2 ceașcă de apă, sucul de la jumătate de lămîie, 3 cuișoare

Merele se curăță de coajă, de sîmburi și se taie în patru. Într-un vas așezăm mierea, apa, sucul de lămîie și cuișoarele, și le dăm într-un clocot. Se adaugă merele și se fierb înăbușit pînă cînd acestea devin moi. Scoatem din compoziție cuișoarele și servim sosul la friptura din carne de porc sau de pasăre.

Sos pentru salate (I)

1/4 ceașcă miere, 2/3 ceașcă cu lapte, 1/4 ceașcă suc de lămîie, 1/2 linguriță sare, 1/4 linguriță muștar, 1/4 linguriță boia dulce de ardei

Se amestecă toate ingredientele pînă devin o pastă omogenă. Se pune la frigider pentru a se îngroșa și se servește la salată verde sau de varză.

Sos francez cu miere pentru salate (II)

Ingrediente :

*1/2 ceașcă untdelemn, 1/2 ceașcă suc de lămîie, 1/2 ceașcă de miere,
1/2 linguriță cu boia de ardei dulce, 1/2 linguriță de sare, 1 cățel
de usturoi pisat*

Preparare :

Puneți ingredientele într-un borcan acoperit etanș și agitați-le bine înainte de a le folosi, pentru a se amesteca. Nu se țin la frigider.

Sos pentru salată verde (III)

3 linguri oțet de vin, 1 linguriță muștar, o ceapă tocată, 1/2 linguriță miere, 3 linguri ulei, 1 linguriță sare, piper

Se amestecă toate aceste ingrediente, pe care le turnăm peste salata verde ruptă-n bucățele cu mîna.

Sos australian pentru carne

1 ceașcă suc de roșii, 1/4 ceașcă oțet, 1/4 ceașcă miere, 2 căței usturoi pisat, un vîrf de cuțit cu boia de ardei iute, 1/4 linguriță sare, piper măcinat

Se pun toate ingredientele într-o cratiță, se mestecă și se fierb înăbușit timp de 10 minute. Se servește la orice gen de friptură.

Sos de măceșe

1 lingură marmeladă de măceșe, 1 linguriță făină, 1 linguriță unt, 1 linguriță miere, 1 lingură vin, 1/4 l supă de carne, sare, zeamă de lămîie

Se freacă marmelada cu făina și se subțiază cu supa de carne și vinul. Se dă într-un clocot adăugîndu-se după gust sare, lămîie și miere.

Se servește la rasol sau friptură de pasăre.

Sos de mere

1/4 kg mere, 100 g smîntînă, 10 g făină (o linguriță rasă), 25 g unt, 1 linguriță miere, sare, pătrunjel tocat

Merele curățate de coajă se dau prin răzătoare și se fierb în 1/4 l de apă sau supă timp de 10 minute. Smîntîna se freacă cu făina, mierea și o lingură de apă. Se adaugă sare, după gust, untul și pătrunjelul deasupra și se dau într-un clocot.

Se servește la rasol din carne de vacă, carne de pasăre.

MIEREA ÎN PRODUSELE DE PATISERIE ȘI COFETĂRIE

Din cele mai vechi timpuri, mierea a fost folosită în prepararea unei game foarte largi de produse de patiserie și cofetărie, dintre care cele mai cunoscute au rămas pînă în zilele noastre rețetele de turtă dulce. În multe țări, prepararea turtei dulci a devenit o adevărată industrie, legată de aceasta fiind și producerea unei largi varietăți de forme de copt care au devenit adevărate colecții. Oricine își poate imagina — dacă nu a trăit evenimentul — bucuria unui copil care primește în dar o figurină din turtă dulce în execuția căreia fantezia se împletește cu îndemînarea. Cu siguranță însă, toți copiii au văzut cu ochii minții căsuța de turtă dulce dintr-una din cele mai populare povestiri a fraților Grimm „Hänsel și Gretel“.

TURTĂ DULCE

Forme de turtă dulce

400 g miere, 250 g zahăr pudră, 200 g apă, 2 ouă întregi, 1 gălbenuș, anason, scorțișoară și cuișoare (toate la un loc — aproximativ o linguriță), 10 g bicarbonat de amoniu, 800—900 g (și mai mult) făină.

Fierbem zahărul împreună cu apa, pînă la consistența unui sirop. Mierea, ouăle, gălbenușul, mirodeniile, bicarbonatul de amoniu și 5 linguri cu făină — se amestecă, bătîndu-se bine cu telul. Restul de făină se adaugă treptat la compoziție, alternînd cu siropul cald. Întindem coca pe o planșetă pe care am presărat făină; continuăm să frămîntăm aluatul, pentru a-l face să mai primească făină, pînă ce ajunge să capete consistența aluatului de cartofi. Lăsăm aluatul să stea la rece timp de 12 ore. Apoi întindem o foaie de 4—5 mm grosime, din care, cu ajutorul unor forme de metal, tăiem diferite figuri geometrice, pe care le coacem pe o tavă unsă ușor cu grăsime, în cuptor, la foc iute. Cînd au căpătat o culoare aurie, le scoatem din cuptor și, fierbinți, le ungem cu pana muiată în ou bătut. Cînd s-au mai răcit, le scoatem din tavă, le așezăm pe o planșetă și, după ce s-au răcit complet, le decorăm cu cornetul, cu glazură de albuș.

Inimioare de turtă dulce

250 g miere, 3 ouă, 250 g zahăr pudră, 50 g unt, 10 g bicarbonat de amoniu, 1 lingură cu rom, câte 5 g de anason, cuișoare, nucșoară rasă (toate împreună — 1/2 linguriță), 5 g scorțișoară, 600—700 g făină

Presărăm făină pe o planșetă; adunăm o parte la marginea acesteia și adăugăm zahărul, mierea, ouăle, untul topit, ingredientele aromate pisate și cernute prin sită, romul — în care am dizolvat bicarbonatul de amoniu; frămîntăm această compoziție, pînă ce obținem un aluat moale, pe care îl lăsăm să stea de seara pînă dimineța (12 ore). Frămîntăm din nou aluatul, întindem o foaie de grosime potrivită, din care tăiem cu o formă metalică inimioare de diferite mărimi, pe care le coacem în cuptorul bine încins. Cînd sînt încă fierbinți, se ung cu ou și se decorează cu glazură de albuș, folosind un cornet de hîrtie.

Turtă dulce slovacă

320 g miere, 1 ou întreg, 3 gălbenușuri, 180 g zahăr pudră, 10 g bicarbonat de amoniu, 250 g apă, o linguriță de scorțișoară pisată, 1/2 linguriță de cuișoare și anason, 10 g coajă de portocală rasă, 800 g (și mai mult, după nevoie) făină

Fierbem apa și o turnăm peste miere, într-un castronaș. În sirop adăugăm după ce s-a răcit, bicarbonatul de amoniu. În alt castron, amestecăm zahărul, gălbenușurile, ouăle întregi, mirodeniile și coaja de portocală rasă, bătînd cu telul pînă se face spumă (cel puțin 20 minute). În compoziție presărăm făină, adăugăm siropul, mutăm aluatul pe planșetă și încorporăm, treptat, restul de făină. Lăsăm aluatul să stea 6 ore, apoi întindem o foaie, tăiem din ea diferite forme și le coacem în cuptorul încins. Fierbinți, se ung cu ou și se decorează cu glazură de albuș, cu cornetul.

Turtă dulce caramel

6 linguri cu miere, 200 g zahăr pudră, 100 g zahăr tos, 200 g apă, 60 g unt, o linguriță de scorțișoară, anason (eventual și alte mirodenii), 15 g bicarbonat de amoniu, 900 g (și mai mult) făină

Ardem zahărul tos pînă se caramelizează (nu trebuie să se ardă prea mult), stingem cu apă și fierbem, la foc domol, pînă ce se dizolvă

complet zahărul. În alt vas, amestecăm zahărul pudră cu ouăle, mierea, untul, bicarbonatul de amoniu și celelalte ingrediente, pînă se face spumă. În compoziția astfel omogenizată, turnăm sosul caramel răcit și adăugăm făina. Întindem compoziția pe planșetă, frămîntăm pînă ce obținem un aluat moale și întindem o foaie. Tăiem figuri, pe care le coacem pe o tavă puțin unsă în cuptorul bine încins, pînă ce capătă culoare aurie. Fierbinți, le ungem cu ou bătut. După ce s-au răcit, le decorăm cu glazură de albuș.

Turtă dulce bavareză

300 g miere, 60 g unt, 180 g zahăr pudră, 5 gălbenușuri, 15 g bicarbonat de amoniu, 3 linguri lapte, 4 linguri rom, 120 g nuci zdrobite, 5 caise fără piele tăiate mărunt, 80 g coajă de portocală glasă, 30 g sare de lămîie, 1/2 linguriță de nucșoară rasă, 1/2 linguriță anason și 1/2 linguriță scorțișoară pisată, 1 kg făină

Mierea, untul, gălbenușurile, laptele, bicarbonatul de amoniu și zahărul se bat bine, timp de cel puțin 10 minute, peste un vas cu abur. După omogenizare, ridicăm vasul de pe sursa de aburi și continuăm să batem cu telul pînă ce se răcește compoziția. Adăugăm anasonul, nucșoara, scorțișoara, coaja de portocală tăiată în bucățele mici, romul, sarea de lămîie și nucile. Presărăm apoi făină în compoziție, pe care o transformăm în aluat. Întindem aluatul pe planșetă și adăugăm restul de făină, pînă ce obținem un aluat moale, pe care îl lăsăm să stea 24 de ore. Frămîntăm din nou aluatul, întindem cîte o bucată cu sucitorul și tăiem din foaia astfel obținută forme diferite, în funcție de fantezia noastră și de tiparele pe care le avem la dispoziție. Coacem în cuptor, la foc potrivit. Fierbinți, ungem formele coapte cu ou și, după ce s-au răcit, le decorăm cu glazură de albuș, folosind în acest scop cornetul.

Turtă dulce țărănească

300 g miere, 250 g zahăr pudră, 700 g făină, 3 ouă, 30 g coajă de lămîie, 10 g scorțișoară, 5 g anason, 5 g cuișoare, 10 g bicarbonat de amoniu

Se dizolvă mierea în apă caldă, la 40°C, se adaugă anasonul, cuișoarele și scorțișoara pisate, bicarbonatul de amoniu și coaja de lămîie. Se amestecă compoziția; pe planșetă, împreună cu făina și ouăle, se frămîntă un aluat moale, pe care îl lăsăm să stea cel puțin 5 ore. Dăm aluatul prin mașina de tocat carne, îl frămîntăm din nou, întindem din

el bucăți de foaie, din care tăiem forme și figuri diferite, pe care le coacem pe o tavă unsă, în cuptorul încins, la foc iute. Când au căpătat o culoare aurie, se scot și se ung, fierbinți, cu ou. După ce s-au răcit, le decorăm cu cornetul cu glazură de albuș.

Turtă dulce moale

250 g miere, 1 ou, 3 gălbenușuri, 10 g bicarbonat de amoniu, 150 g zahăr pudră, 1 pachet de zahăr vanilat, 200 g apă, zeama de la 1/2 lămâie, precum și coaja acesteia, 10 g scorțișoară, 5 g anason, 5 g cuișoare, un vîrf de cuțit de nucșoară rasă, 700 g făină

Turnăm peste miere apa fierbinte, amestecăm și lăsăm să se răcească. În alt vas amestecăm zahărul, ouăle, gălbenușurile, mirodeniile, zahărul vanilat, coaja și zeama de lămâie, bicarbonatul de amoniu și batem pînă se formează spumă. Adăugăm, treptat, făina și mierea dizolvată. Frămîntăm, pe planșetă, un aluat mai moale, pe care îl lăsăm să stea timp de 5—6 ore. Frămîntăm din nou, tăiem bucăți din aluat, din care întindem foi, tăiem forme, pe care le coacem în cuptor, la foc potrivit. Fierbinți, ungem formele cu ou și, după ce s-au răcit, le decorăm cu glazură de albuș.

Din acest aluat putem realiza căsuța de turtă dulce, caseta, și alte forme decorative din turtă dulce.

Căsuța de turtă dulce

Aluatul se prepară conform rețetei de turtă dulce moale.

Pe o hîrtie mai grosă desenăm elementele căsuței de turtă dulce și le decupăm. Întindem din aluat o foaie de 5—6 mm grosime, o punem pe o tavă unsă și, după tiparul de hîrtie, cu un cuțitaș bine ascuțit, tăiem elementele din care vom clădi căsuța; 2 pereți mari (anterior și posterior), 2 pereți laterali, cele 2 părți ale acoperișului, 4 buc. gardul din jurul colibei, coșul, ușa și figurinele pe care le vom plasa în jurul căsuței (motanul, băiețașul, fetița, vrăjitoarea, copacii etc.). Tăiem golul ferestrelor, pe pereții corespunzători. Coacem aceste părți, pînă la auriu, în cuptor, la foc potrivit. Încă fierbinți, le ungem cu ou bătut și le lăsăm să se răcească pe o planșetă. Controlăm, după tiparele de hîrtie, dacă nu au cumva nevoie de îndreptări, presupunînd că s-au deformat la copt. Acoperim (pe dos) golul ferestrelor cu celofan roșu, pe care îl lipim cu albuș. După ce s-au răcit, decorăm părțile colibei cu glazură de albuș, folosind cornetul, și străduindu-ne să aplicăm cît mai multe motive decorative tradiționale (flori, inimioare, arabescuri etc). După ce s-a uscat glazura, trecem la montarea colibei,

pe care o ridicăm pe un suport adecvat (o placă din același aluat pusă pe o scîndurică de cca 40×40 cm).

Părțile componente ale colibeii se lipesc de suport cu albuș, iar între ele se fixează cu scobitori. Tot cu albuș lipim acoperișul peste pereții montați; folosim același procedeu pentru horn, ușă, gard etc.

Dacă intenționăm să dăm colibeii un aspect de iarnă, o decorăm numai cu glazură albă (de albuș), pe care o întindem pe tot acoperișul și o lăsăm să curgă peste margine, pentru a sugera țurțuri de gheață.

Caseta de turtă dulce

Pregătim aluatul conform rețetei de turtă dulce moale.

Pregătim un tipar pentru pățile casetei, din hîrtie mai groasă. Întindem foaia de 5—6 mm grosime, din care tăiem, pe o tavă, părțile componente. În partea din spate a capacului și în cea de sus a peretelui posterior, perforăm cîte două orificii rotunde. În partea anterioară a capacului și în cea de sus a peretelui anterior perforăm, la fel, cîte un orificiu, în mijloc. Prin aceste orificii vom trece panglicile cu care vom fixa capacul de casetă.

Coacem aceste părți în cuptor, la foc potrivit, pînă se auresc, fierbinți le ungem cu ou bătut și, după ce s-au răcit, le împodobim cu modele decorative, folosind un cornet cu glazură de albuș. Pereții se fixează cu scobitori, după ce au fost lipiți cu albuș.

Caseta reprezintă un dar potrivit pentru diferite ocazii, mai ales dacă o umplem cu mici forme de turtă dulce, decorate cît mai diferit, sau cu bomboane.

Turtă dulce cu nuci (I)

2 linguri cu miere, 140 g zahăr pudră, 350 g (și mai mult) făină, 2 ouă, o linguriță de scorțișoară, anason, cuișoare, 1/2 pachet praf de copt, 50 g coajă de portocală glasată, 100 g nuci

Într-un vas amestecăm ouăle, zahărul, mierea și mirodeniile pînă fac spumă. Adăugăm la compoziție făina în care am încorporat praful de copt și coaja de portocală glasată tăiată mărunt. Frămîntăm bine aluatul pe o planșetă presărată cu făină și, după ce devine elastic, îl lăsăm să stea 2—3 ore. Din cocă facem gogoloaie cît o nucă, pe care le așezăm, cu distanțe între ele, pe o tavă puțin unsă. Le coacem în cuptor, la foc potrivit, pînă capătă o culoare aurie și, după ce s-au răcit, le glasăm cu glazură de cacao (vezi rețeta) și le împodobim cu nuci. După ce s-au răcit, le așezăm în coșulețe îmbrăcate în poleială.

Turtă dulce populară

500 g miere, 500 g făină, 1/2 pahar de smântină, 1 pahar lapte, 2—3 gălbenușuri de ou, 10 g zahăr ars, 1 linguriță de scorțișoară pisată, 1/2 linguriță de bicarbonat de sodiu dizolvat

Amestecăm făina cu scorțișoara și bicarbonatul și introducem în miere zahărul ars, laptele și smântina. Batem gălbenușurile și apoi amestecăm totul foarte bine. Se adaugă făina și se frământă bine aluatul. Decupăm aluatul în forme ce se pun în tăvi în prealabil unse cu unt și pudrate cu făină. Se coc apoi în cuptor.

Turtă dulce cu nuci (II)

300 g miere, 500 g făină, 70 g zahăr pudră, 100 g nuci, 3 gălbenușuri, 1/2 linguriță de bicarbonat de amoniu, 1 linguriță de ghimber, scorțișoară și anason

Mierea, zahărul, gălbenușurile, mirodeniile, bicarbonatul de amoniu se amestecă bine; se adaugă nucile, 1/3 din făină; pe planșetă, adăugăm restul de făină, treptat, și frământăm un aluat pe care îl lăsăm să stea 3—4 ore. Pe planșeta presărată ușor cu făină, întindem o foaie de 4 mm grosime, din care tăiem diferite forme, pe care le coacem la foc iute, în cuptorul bine încins, pînă ce capătă o culoare aurie. Le ungem cu ou bătut, fie înainte de a le da la cuptor, fie după aceea.

Turtă dulce moale cu rom

200 g miere, 500 g făină, 150 g zahăr pudră, 2 linguri rom, 1 lingură apă, 30 g coajă de portocală glasă, 10 g bicarbonat de amoniu, 100 g nuci pisate, 1 linguriță scorțișoară, 1 vîrf de cuișoare, 1 vîrf de cuișor anason, 2 gălbenușuri

Dizolvăm mierea în apă fierbinte; amestecăm gălbenușurile cu zahărul, cuișoarele pisate, anasonul și romul, în care am dizolvat în prealabil bicarbonatul de amoniu. Pe planșetă, punem celelalte ingrediente uscate, cărora le încorporăm compoziția de mai sus și siropul de miere; frământăm un aluat de densitate medie. Mai adăugăm, sau mai îndepărtăm din făină, după nevoie. Lăsăm aluatul să stea cel puțin 5 ore; tăiem aluatul în bucăți pe care le întindem în foi cu grosimea de 5 mm, din care tăiem cu o formă de semilună forme pe care le ungem cu lapte rece și le coacem în cuptor, la foc iute pe o tavă puțin unsă, pînă ce se auresc. Le decorăm cu cornetul, cu glazură de albuș (vezi rețeta).

Turtă dulce umplută

2 linguri mari cu miere, 450 g făină, 130 g zahăr pudră, 70 g unt, 2 ouă, 1 linguriță de scorțișoară și cuișoare, 1/2 linguriță anason, un vîrf de cuțit bicarbonat de amoniu

Punem pe planșetă făina, scorțișoara, cuișoarele, anasonul; amestecăm bicarbonatul de amoniu cu ouăle, le turnăm în făină, adăugăm mierea, untul muiat și frămîntăm un aluat, pe care îl lăsăm să stea timp de 3 ore. Apoi, pe planșeta pe care am presărat puțină făină, întindem o foaie, din care tăiem inimioare, le punem pe tavă și le coacem pînă la auriu în cuptor, la foc iute. După ce s-au răcit, le umplem cu o cremă pregătită dinainte și le lipim cîte două. Se glazurează cu glazură de ciocolată (vezi rețeta), se împodobesc cu nuci și cu glazură de albuș, folosind cornetul.

Pătrate de turtă dulce

250 g miere, 500 g făină, 60 g zahăr pudră, 40 g unt, 80 g nuci pisate, 1 linguriță (toate) anason, scorțișoară, cardamon și cuișoare, 1 ou, 5 g bicarbonat de amoniu

Punem făina pe planșetă, adăugăm oul, mierea, zahărul, untul muiat, nucile și celelalte ingrediente. Frămîntăm un aluat pe care îl dăm prin mașina de tocat, îl frămîntăm din nou și îl lăsăm să stea timp de cel puțin 2 ore. Apoi întindem o foaie de 3—4 mm grosime, tăiem cu rozeta pătrate și le coacem pe o tavă unsă, la foc iute, pînă cînd se auresc. După ce s-au răcit, le glazurăm cu glazură de rom (vezi rețeta) și le decorăm cu fructe glasate.

Turtă dulce pentru vin

50 g miere, 1 kg făină, 400 g zahăr tos, 2 ouă, 3 linguri de apă, 1 lingură mai mică (toate împreună) de scorțișoară, anason, cuișoare, 200 g nuci pisate, 100 g fructe glasate, 15 g bicarbonat de amoniu

Fierbem apa cu zahărul, pînă cînd siropul se lipește bine de degete, îl turnăm cald în miere și adăugăm făina; amestecăm bine compoziția și o lăsăm să stea 24 ore. Adăugăm apoi ouăle, nucile pisate, fructele glasate și bicarbonatul de amoniu. Pe o planșetă presărată cu făină, frămîntăm pînă la densitatea aluatului de cozonac. Pe bucăți, întindem o foaie de 4 mm grosime, din care tăiem diferite forme, pe care le coacem pe o tavă puțin unsă, la foc iute, în cuptorul bine încins,

pînă ce capătă culoarea galben deschis. După ce se răcesc, le înmuiem în glazura pentru turtă dulce (vezi rețeta) și le uscăm în cuptorul cald. Se servesc împreună cu vin.

Ruladă de turtă dulce umplută

2 linguri miere, 500 g făină, 150 g zahăr pudră, 150 g nuci pisate, 2 ouă, 1/4 linguriță bicarbonat de amoniu, 100 g fructe glasate, 100 g prune uscate (fără sîmburi), 1 linguriță (împreună) de scorțișoară, anason, cuișoare, 150 g gem de coacăze, lapte după nevoie

Mierea, făina, ouăle, zahărul, mirodeniile se frămîntă pe planșetă cu laptele, în care am dizolvat bicarbonatul de amoniu ; după ce obținem un aluat moale, îl lăsăm să stea 3 ore, acoperit cu un șervet. Opărim prunele uscate cu apă clocotită, le tăiem în bucăți mici și le amestecăm cu fructele glasate și nucile tăiate mărunt. Reluăm aluatul și îl împărțim în două, întindem din fiecare parte cîte un blat dreptunghiular, pe care îl ungem cu gemul de coacăze și îl presărăm cu fructele tăiate mărunt. Rulăm apoi fiecare blat. Punem cele două bucăți de ruladă pe o tavă unsă, la 4—5 cm distanță între ele, și le coacem la foc potrivit, pînă se auresc. Încă fierbinți, le ungem cu ou bătut și le tăiem oblic, ca pe salam, în felii subțiri.

Turtă dulce umplută cu nuci (I)

250 g miere, 250 g făină, 280 g nuci, 200 g unt, 4 ouă mai mici, 200 g gem de caise, 2 linguri de rom, 1/2 linguriță anason

Dizolvăm mierea, împreună cu untul, pe un vas cu aburi. Adăugăm jumătate din cantitatea de nuci pisate, ouăle, anasonul și amestecăm pînă se face o spumă. Adăugăm făina, amestecată cu praful de copt, frămîntăm aluatul, din care jumătate îl folosim pentru a tapeta o formă căptușită cu hîrtie. Restul de nuci se pisează, se prăjesc, se amestecă cu gemul și cu romul, formînd umplutura pe care o așternem pe blatul din formă. Restul de aluat se întinde peste umplutură și se dă imediat la cuptor, unde se coace la foc potrivit. Se scoate din tavă și, după ce s-a răcit, se aplică o glazură de rom (vezi rețeta). Se taie în felii înguste, sau în triunghiuri.

Turtă dulce umplută cu nuci (II)

150 g miere, 400 g făină (și mai mult), 200 g zahăr pudră, 50 g unt, 3 ouă, 50 g coajă de portocală glasată, 1/2 linguriță scorțișoară, 1/2 linguriță anason, coaja rasă de la o jumătate lămîie, un vîrf de cuțit bicarbonat de amoniu

Pentru umplutură: 100 g miere, 50 g zahăr pudră, 120 g nuci prăjite și măcinate, 2 linguri de firimituri de turtă dulce (sau pesmet de franzelă), 1 lingură rom

Ingredientele pentru umplutură se amestecă, în ordinea enunțată, și se umple turta dulce înainte de a o da la cuptor.

Mierea, untul înmuiat, ouăle, zahărul, coaja de portocală tăiată mărunt, coaja de lămâie rasă, scorțișoara, anasonul și bicarbonatul de amoniu se bat cu telul, pînă cînd compoziția crește suficient. Treptat, amestecînd mereu, adăugăm făina. Mutăm compoziția pe planșetă și frămîntăm un aluat moale, pe care îl lăsăm să stea de seara pînă dimineța. Împărțim aluatul în două și întindem foi. O foaie o punem în tava unsă, acoperim cu umplutura și cu a doua foaie; coacem, pînă la auriu, în cuptor, la foc potrivit. Scoatem turta dulce din tavă cînd e caldă încă, o lăsăm să se răcească, ungem cu gemul preferat și presărăm cu nuci prăjite și sfărîmate.

Turtă dulce cu cartofi

3 linguri miere, 450 g făină, 100 g unt, 200 g cartofi fierți, 2 gălbenușuri, 2 linguri smîntînă dulce, 200 g caise uscate, coaja rasă de la o jumătate portocală, gem de caise și 5 g scorțișoară

Mierea, gălbenușurile, zahărul, untul topit și cartofii fierți și sfărîmați se amestecă bine, într-un vas, bătîndu-se pînă compoziția se face spumă. Mutăm compoziția pe planșetă, în făină (în care am amestecat în prealabil praful de copt și scorțișoara); adăugăm smîntîna și frămîntăm un aluat moale, pe care îl împărțim în două. Întindem cu sucitorul — în funcție de lungimea tăvii — două benzi de 1 cm grosime și 10 cm lățime. Prima bandă de aluat se pune pe fundul tăvii unse, se unge cu gem, se presară cu caisele uscate, tăiate mărunt, precum și cu coajă de portocală rasă. Se acoperă cu cea de-a doua bandă de aluat și se coace, pînă la auriu, la foc potrivit, în cuptor. După ce s-a răcit, aplicăm o glazură de cacao cu zeamil (vezi rețeta), decorăm cu nuci și lăsăm pînă a doua zi, cînd se taie în cubulețe.

Turtă dulce glazurată

250 g miere, 250 g griș, 100 g zahăr pudră, 5 ouă întregi, 150 g nuci pisate, 1/2 linguriță (împreună) cuișoare și scorțișoară, 1/2 praf de copt, zeama și coaja de la o jumătate lămâie, 500 ml lapte, 150 g gem de zmeură, 1 plic zahăr vanilat, 5 albușuri (separat), 30 g zahăr tos

Mierea se dizolvă cu laptele cald, adăugăm ouăle întregi, mirodeniile, coaja și zeama de lămâie, zahărul ; batem bine compoziția. Adăugăm nucile și făina, în care am amestecat praful de copt și omogenizăm bine compoziția, pe care o turnăm într-o formă tapetată cu hîrtie. Coacem în cuptor, la foc potrivit. După ce s-a răcit, aplicăm un strat de gem, peste care întindem o spumă de albuș, pregătită pe abur.

Prepararea spumei de albuș : Din cele 5 albușuri, pregătite separat de ouăle întregi folosite în compoziție, batem o spumă tare, presărăm cu zahăr vanilat și zahăr tos și continuăm s-o batem, deasupra unui vas cu apă fierbinte pînă cînd se îngroașă.

După aplicarea spumei de albuș, în strat uniform, glazurăm cu glazură de cacao și zeamil (vezi rețeta). Cu un cuțit cald și ud, tăiem în pătrate mici, pe care le decorăm cu nuci rase.

Turtă dulce cu nuci și fructe glasate

250 g miere, 450 g făină, 200 g zahăr pudră, 3 ouă, 100 g unt, un vîrf de cuțit anason, scorțișoară și cuișoare, 1/8 l lapte, 1 praf de copt, 150 g nuci, fructe glasate pentru decor

Într-un vas smălțuit, punem mierea, zahărul, gălbenușurile, untul, mirodeniile pisate și cernute, 3 linguri din cantitatea de lapte (din 125 ml) și batem pînă se îngroașe, peste un vas cu aburi. Lăsăm compoziția să se răcească ; o mai amestecăm, din cînd în cînd. Amestecăm făina cu praful de copt ; prăjim nucile, le pisăm în bucăți mai mari și împreună cu făina, le încorporăm în compoziția de mai sus. Subțiem aluatul cu o spumă tare de albuș și cu restul de lapte. Amestecăm, turnăm într-o formă tapetată cu hîrtie unsă și dăm imediat la cuptor, unde coacem, la foc potrivit, timp de 40—50 minute. O scoatem caldă din formă și, după ce s-a răcit, turnăm deasupra o glazură de cacao (vezi rețeta). După ce glazura s-a întărit, tăiem prăjitura în forme de mărime potrivită și le decorăm cu fructe glasate.

Ruladă de turtă dulce cu coacăze

2 linguri de miere, 350 g făină, 200 g zahăr pudră, 50 g unt, 1 ou, 2 linguri smîntînă, 1 lingură rom, 1/2 praf de copt, 10 g (împreună) de scorțișoară și anason, puțină coajă de portocală rasă

Mierea, ouăle, untul, zahărul, romul și smîntîna se încălzesc bine pe abur și se bat cu telul. Lăsăm să se răcească. Făina se amestecă cu praful de copt și cu celelalte ingrediente, pe planșetă, adăugăm compoziția răcită și frămîntăm un aluat de densitate medie. Aluatul se împarte în două, din care întindem două blaturi dreptunghiulare, ungem cu um-

plutura și rulăm strâns. Coacem în cuptor, la foc potrivit, pînă se aurește, cu o distanță de cel puțin 16 cm între cele două rulade. Înainte de a le da la cuptor, ungem cu lapte dulce, în care am bătut ou. Evităm astfel pleznirea suprafeței la copt. A doua zi, se taie oblic în felii.

Umplutura : 5 linguri dulceață de coacăze, puțină coajă de lămîie rasă, 8 linguri de alune sau nuci măcinate, 100 g de smochine tăiate mărunt. Se amestecă bine și se umple rulada conform instrucțiunilor de mai sus.

Turtă dulce cu rom

4 linguri miere, 500 g făină, 200 g zahăr pudră, 50 g unt, 3 ouă, 1 lingură rom, 1 linguriță (împreună) scorțișoară și cuișoare, 60 g stafide, 100 g fructe glasate, 1 pachet praf de copt, coaja de la o jumătate lămîie, și lapte cît cuprinde

Amestecăm mierea și zahărul cu ouăle întregi, timp de 10—12 minute. Adăugăm untul topit, fructele tăiate mărunt, romul, coaja de lămîie și mirodeniile ; amestecăm din nou totul, cel puțin încă 5 minute. Presărăm făina (amestecată cu praful de copt) și adăugăm lapte (5—6 linguri), pînă ce aluatul se întinde bine. Punem aluatul în formă, după ce am uns-o în prealabil ; stratul de aluat trebuie să aibă o grosime de cca 2 cm. Coacem la foc potrivit pînă ce capătă culoarea castanie. Răsturnăm pe o planșetă pe care am presărat zahăr pudră și lăsăm să se răcească. Tăiem în forme și mărimi diferite. Putem aplica și o glazură de rom (vezi rețeta).

Turtă dulce rapidă

200 g miere, 500 g făină, 150 g zahăr pudră, 60 g unt, 4 ouă, o jumătate lămîie, 200 g gem de căpșuni, 1 lingură cacao, 1 linguriță scorțișoară, 1 linguriță anason, 5 g bicarbonat de amoniu, 500 ml lapte

Mierea, gemul, zahărul, gălbenușurile și cacaoa se amestecă bine, pînă cînd compoziția crește vizibil. Se adaugă zeama și coaja rasă de lămîie, anasonul, scorțișoara, bicarbonatul de amoniu, laptele și untul topit ; se amestecă din nou. Separat, batem o spumă tare de albuș, pe care, alternativ cu făina, o încorporăm în compoziția de mai sus, amestecînd pînă la omogenizarea completă. Turnăm compoziția într-o formă mai adîncă, tapetată cu hîrtie. Coacem la foc potrivit. După ce s-a răcit, aplicăm o glazură de portocală (vezi rețeta), tăiem în pătrate și decorăm cu nuci.

Turtă dulce cu fructe uscate

300 g miere, 300 g făină albă, 100 g zahăr pudră, 90 g unt, 5 ouă, 1 praf de copt, 50 g alune pisate, 50 g stafide, 100 g fructe uscate și coajă de portocală glasată, 1 linguriță de scorțișoară, 1/2 linguriță anason, 50 g caise uscate, 50 g pere uscate, 1 lingură de rom

Tăiem mărunt fructele uscate, le punem într-un castron de porțelan, adăugăm mierea, untul topit, ouăle întregi, zahărul și mirodeniile; omogenizăm bine amestecul, pînă cînd compoziția crește și devine albă. Adăugăm, treptat, făina cu praful de copt. Punem într-o formă de chec unsă și dăm imediat la cuptor, la foc potrivit, pînă se aurește. O răsturnăm pe planșetă, o stropim caldă cu rom și, după ce s-a răcit, presărăm cu zahăr vanilat și tăiem în pătrate.

Turtă dulce cu vișine

5 linguri miere, 200 g griș, 150 g zahăr pudră, 5 ouă, 3 linguri apă caldă, 100 g nuci date prin mașină, 20 g ciocolată, coaja rasă de la o jumătate lămîie, un vîrf de cuțit bicarbonat de amoniu, 300 g vișine din compot, 100 g gem de vișine, nuci pisate (după gust)

4 linguri de miere, ouăle întregi, apa, bicarbonatul de amoniu, coaja de lămîie, ciocolata rasă și zahărul se amestecă spumă. Se adaugă făina, în care am amestecat, în prealabil, vișinele curățate de simburi și tocate mărunt; se omogenează. Compoziția de mai sus se toarnă într-o formă mai plată, tapetată cu hîrtie, și se coace, la foc potrivit, timp de 45—50 minute. Amestecăm gemul de vișine cu lingura de miere rămasă, adăugăm nucile pisate și, cu această compoziție, ungem pe deasupra prăjitura, după ce s-a răcit. Se taie în formă de semilune.

Turtă dulce cu scorțișoară

350 g miere, 100 g zahăr pudră, 500 g făină, 4 ouă, un vîrf cuțit bicarbonat, 1 pahar miez de nuci, coaja rasă și zeama de la o lămîie, 1/2 linguriță scorțișoară

Batem ouăle spumă cu mierea și zahărul și adăugăm bicarbonatul dizolvat într-o lingură de apă, zeama de lămîie și scorțișoară. Amestecăm bine, punînd apoi făina puțin cîte puțin, ca să nu se formeze cocoloașe. Se adaugă nucile tăiate cu cuțitul și amestecăm ușor. Ungem o formă de chec cu ulei, punem compoziția și o ținem la foc potrivit, pînă ce începe să crească. După aceea dăm focul mic. Lăsăm pînă se închide la culoare. Se scoate din formă după ce s-a răcit.

Turtă dulce de Tîrnava

400 g miere, 700 g (și mai mult) făină, 140 g zahăr pudră, 120 g unt, 3 gălbenușuri, 1 ou întreg, 3 linguri de rom, 4 linguri de apă, 120 g alune sau nuci pisate, 50 g coajă de portocală glasată, 15 g bicarbonat de amoniu, 1 linguriță (împreună) de scorțișoară, anason, cuișoare

Fierbem apa și o turnăm peste miere ; amestecăm pînă la dizolvarea completă. Untul înmuiat, zahărul, gălbenușurile, oul întreg, mirode-niile, romul și bicarbonatul de amoniu se bat bine, pînă se face o spumă, în care adăugăm alunele decojite și pisate mai mari (sau nucile), coaja de portocală și, treptat, făina și siropul de miere. Frămîntăm un aluat de densitate medie, pe care îl lăsăm să stea sub un șervet timp de 12 ore. Frămîntăm din nou aluatul, întindem foaia din bucăți de aluat, tăiem diferite forme pe care le ungem cu ou și le coacem pînă la auriu, în cup-torul bine încins. După ce s-au răcit, le înmuiem în glazura de rom (vezi rețeta) și le decorăm cu nuci.

CHECURI CU MIERE

Chec cu miere și fructe

250 g miere, 400 g făină, 150 g zahăr pudră, 100 g unt, 5 ouă, 1/2 praf de copt, o mîină de nuci pisate, 100 g stafide, 100 g fructe glasate, 1 linguriță (împreună) de scorțișoară, anason și cuișoare, pisate și cernute

Intr-un vas smălțuit, pe abur, topim untul, adăugăm mierea, zahărul și ouăle, unul cîte unul. Batem cu telul pînă obținem o spumă. Tăiem fructele glasate și le adăugăm, împreună cu stafidele, la compoziția de mai sus și batem din nou. Treptat, încorporăm făina cu praful de copt. Omogenizăm și coacem la foc potrivit într-o formă de chec, unsă și ta-petată cu făină. După ce s-a răcit, aplicăm o glazură de rom (vezi rețeta).

Chec cu miere

250 g miere, 200 g smîntînă, 2 ouă, 1/4 ceașcă unt ușor încălzit, 300 g făină, 1/2 linguriță bicarbonat, 1 linguriță praf de copt, 1 pachetel zahăr vanilat.

Batem spumă mierea cu ouăle, adăugăm smîntîna, praful de copt, zahărul vanilat și bicarbonatul stins cu zeamă de lămîie. După ce am amestecat bine punem untul și făina cîte puțin, să nu se facă cocoloașe.

Punem compoziția într-o formă de chec unsă și tapetată cu făină. Coacem la foc potrivit. Forma trebuie să fie suficient de mare, deoarece compoziția crește mult.

Chec cu stafide

180 g miere, 220 g făină, 2 ouă, 1 gălbenuș, 120 g stafide, coaja de la 1/2 lămâie, 1/2 linguriță de scorțișoară, 50 ml lapte, un vîrf de cuțit de bicarbonat de amoniu

Batem ouăle întregi și gălbenușul, împreună cu mierea, pînă obținem o spumă. Adăugăm făina și laptele, în care am dizolvat bicarbonatul de amoniu. Amestecăm alte 10 minute. Adăugăm coaja rasă de lămâie, scorțișoara și stafidele. Coacem într-o formă mai adîncă, bine unsă și presărată cu făină, timp de cca 1 oră. Scoatem checul din formă înainte de a se răci; după ce s-a răcit, aplicăm o glazură de portocală (vezi rețeta).

Chec cu cacao și nuci

250 g miere, 250 g făină, 150 g zahăr pudră, 7 ouă, 2 linguri de cacao, o mîna de nuci, 100 g coajă de portocală glasată, 100 g stafide, 1/2 linguriță (împreună) de scorțișoară și anason, 4 linguri de apă caldă

Batem — pînă obținem o spumă — gălbenușurile, mierea, apa, coaja de portocală, cacaoa, scorțișoara și anasonul. Adăugăm făina, alternativ cu spuma de albuș, pe care am pregătit-o mai înainte. Se omogenizează compoziția și se dă la cuptor, în 2—3 forme de chec, unse și tapetate cu făină. Coacem timp de 3/4 oră, la foc potrivit. Scoatem checurile din forme, le lăsăm pe planșetă să se răcească și apoi le turnăm deasupra o glazură fondantă (vezi rețeta).

Chec cu anason

150 g miere, 150 g făină, 150 g zahăr pudră, 5 ouă, 100 g unt, 1 linguriță de anason măcinat fin, 30 g coajă de portocală glasată, 1 banană, un vîrf de cuțit de bicarbonat de amoniu, 1 lingură de pesmet de corn sau chiflă

Topim untul într-un vas, adăugăm mierea, gălbenușurile, anasonul, banana cojită și dată prin sită, precum și bicarbonatul de amoniu. Amestecăm, pînă cînd compoziția crește și se albește. Adăugăm albușurile bătute spumă și făina amestecată cu pesmet. Coacem în două forme, unse și presărate cu pesmet, cca 45—50 minute. Scoatem din formă și lăsăm să se răcească. Turnăm deasupra o glazură de rom (vezi rețeta) și decorăm cu jeleuri de fructe.

Chec cu mac

120 g miere, 80 g griș, 80 g zahăr pudră, 4 ouă, 50 g unt, 150 g mac, 1 plic zahăr vanilat, 1 linguriță (împreună) de anason și scorțișoară pisate, 100 g cireșe, din compot, coaja rasă de la 1/2 lămâie

Mierea, gălbenușurile, untul topit, zahărul, coaja de lămâie rasă, anasonul și scorțișoara se bat bine, timp de cel puțin 15 minute, pînă ce compoziția se întărește. Punem macul pisat, cireșele fără sîmburi și zahărul vanilat. Adăugăm, alternativ cu grișul, albușurile bătute spumă tare. Cînd aluatul s-a întărit, adăugăm 1 lingură de lapte și amestecăm ușor. Turnăm compoziția în două forme de chec, unse și tapetate cu făină și coacem la foc potrivit. După ce checul s-a răcit, turnăm deasupra o glazură de lămâie (vezi rețeta).

Chec cu mere

150 g miere, 80 g griș, 80 g zahăr pudră, 4 ouă, 300 g mere rase, 30 g cacao, 1/2 linguriță de scorțișoară pisată, 1/4 praf de copt, 2 linguri de pesmet de turtă dulce

Amestecăm merele rase cu pesmetul de turtă dulce și scorțișoara și lăsăm să stea cel puțin 20 minute. Batem gălbenușurile cu zahărul, cacaoa și mierea, pînă obținem o compoziție densă. Adăugăm compoziția la merele rase, amestecăm și, alternativ, încorporăm făina cu praful de copt și albușurile bătute spumă. După omogenizare, turnăm într-o formă de chec unsă și tapetată cu pesmet și coacem la foc potrivit. Răsturnăm checul cald pe planșetă și, după ce s-a răcit, turnăm deasupra o glazură de portocală (vezi rețeta).

PRAJITURI ȘI FURSECURI

Nuga (I)

1/3 ceașcă miere, 1 ceașcă zahăr, 1/2 ceașcă apă, 2 albușuri, arome, 3/4 ceașcă nuci tăiate, un vîrf de cuțit sare

Amestecăm pînă ce se dizolvă zahărul și se integrează ingredientele. Fierbem fără a amesteca. Turnăm siropul fierbinte obținut peste albușurile bătute spumă, bătînd tot timpul. Adăugăm nuci și arome. Răsturnăm pe o foaie de napolitană în strat uniform. Deasupra punem o altă foaie peste care așezăm o greutate pentru a presa totul. Tăiem în pătrățele după ce s-a răcit.

Nuga (II)

300 g zahăr, 3/4 pahar apă, 150 g miere, zeama de la o jumătate de lămâie, 250 g nuci sau alune, 4 albușuri

Se leagă la foc zahărul cu 3/4 pahar de apă pînă se face un sirop gros de tot. Se adaugă mierea și se amestecă mereu, băgînd de seamă să nu se înroșească. Se adaugă zeama de lămâie și nucile. Se ia crațița cu compoziția de pe foc, amestecînd încontinuu pînă se mai îngroașă. Deoparte, se bat 4 albușuri care se amestecă ușor cu compoziția. Se răstoarnă pe o foaie lica și se întinde strat uniform. Deasupra se pune o altă foaie lica peste care se așează o planșetă de lemn și o greutate care să preseze. Cînd s-a răcit se taie cu un cuțit înmuiat în apă.

Nuga (III)

250 g miere, 125 g zahăr, 2 albușuri, 125 g nuci, foi de napolitană

Fierbem amestecînd continuu mierea și zahărul pînă ce masa devine maronie și ațoasă. Drept probă scoatem lingura și picurăm cîteva picături de compoziție în apă rece. Picăturile trebuie să formeze imediat un firisor închegat. Luăm de pe foc și turnăm peste albușul bătut spumă tare, bătînd în continuare. Adăugăm nucile măcinate. Ungem foile de napolitană cu compoziția caldă (1 cm grosime), suprapunîndu-le. Lăsăm să se usuce cîteva zile într-o încăpere caldă. Nugaua nu se va întări complet. Tăiem bucăți.

Baclava

500 g nuci măcinate, 3 cești cu miere, sirop de miere, 250 g unt, foi de plăcintă

Amestecăm nucile măcinate, untul și mierea pînă se formează o pastă. Separat se fac 10 foi foarte subțiri. Se unge fiecare foaie cu amestecul de mai sus. Foaia de dedesubt și cea de deasupra trebuie să fie mai groase decît celelalte. Unim marginile pentru a nu curge umplutura și coacem la foc iute, în cuptorul încins. Tăiem înainte de a se răci. Însiropăm baclavaua cu sirop de miere.

Baghete de miere

375 g miere, 200 g zahăr, 5 g anason, 1/8 l lapte, 750 g făină, 1 praf de copt

Dizolvăm zahărul și mierea în laptele cald, după care adăugăm anasonul. Cernem făina și-i adăugăm praful de copt, după care formăm

din ea și mierea dizolvată, un aluat omogen pe care-l întindem. Cu o rolă de bucătărie tăiem fișii late de 2 cm și lungi de 8—10 cm, pe care după placul nostru le ungem cu albuș. Astfel ele vor luci după ce s-au copt (putem unge cu sirop de zahăr). Fișiile le coacem la foc potrivit timp de aprox. 15 minute.

Batoane cu miere și stafide

1/3 cană unt sau margarină, 1/2 cană miere, 1 ou, 1/2 linguriță vanilie, 1 și 1/4 cană făină, 1/2 linguriță bicarbonat, 1/2 linguriță sare, 1/2 cană nuci tocate, 1/2 cană stafide, 200 g ciocolată

Frecăm untul cu mierea, adăugăm oul și vanilia și batem pînă se deschide la culoare. Amestecăm făina cu bicarbonatul și sarea și adăugăm la untul frecat cu miere și ou. După aceea adăugăm la toată compoziția nucile, stafidele și bucățile de ciocolată. Întindem compoziția în tava bine unsă. Coacem la foc moderat timp de 10—12 minute. Tăiem în formă de batoane cît este caldă.

Batoane cu miere și zahăr ars

140 g miere, 140 g zahăr pudră, 140 g unt, 140 g nuci, 4 gălbenușuri, 4 foi de napolitană

Caramelizăm zahărul (nu trebuie să se ardă); amestecăm în el nucile întregi; scoatem apoi toată compoziția pe o tavă udă. După ce s-a răcit, pisăm bine nucile caramelizate. În vasul în care am ars zahărul punem mierea, untul, gălbenușurile; amestecînd continuu, fierbem pînă se îngroașe compoziția. Scoatem de pe foc, adăugăm nucile caramelizate pisate, amestecăm din nou. Cu această compoziție, caldă încă, ungem foile, pe care le clădim una peste alta; lăsăm să stea pînă a doua zi, cînd glazurăm cu glazură fondantă (vezi rețeta), colorată cu suc de zmeură. Tăiem în batoane înguste.

Biscuiți cu miere

50 g miere, 2 ouă, 150 g smîntînă, 150 g unt încălzit, 400 g făină, 1 pachet zahăr vanilat, 1 linguriță amoniac, puțină sare

Amestecăm ouăle bătute împreună cu mierea, cu untul și smîntîna, amoniacul și sarea. Adăugăm făina și facem un aluat potrivit de moale. Îl acoperim cu șervetul și-l lăsăm 20—30 minute. Întindem o foaie de 1/2 cm grosime, tăiem cu formele, aranjăm în tavă la distanțe de 2—3 cm și coacem la foc mic.

Biscuiți cu nuci

250 g miere, 700 g (și mai mult) făină, 200 g zahăr pudră, 3 ouă, 1 gălbenuș, 15 g bicarbonat de amoniu, 200 g apă, 50 g coajă de portocală glasată, 100 g nuci, 1 linguriță (toate împreună) de scorțișoară, anason, cuișoare

Turnăm peste miere apa fierbinte și amestecăm bine; separat amestecăm ouăle întregi, gălbenușul, zahărul, mirodeniile, coaja de portocală tăiată mărunt și bicarbonatul de amoniu; batem pînă se face spumă (cel puțin 1/2 oră). Treptat, adăugăm făina și siropul de miere. Mutăm compoziția pe planșetă și, cu restul de făină, facem un aluat, încorporînd făina treptat; lăsăm aluatul să stea 3—4 ore. Apoi întindem, pe bucăți, o foaie din care tăiem dreptunghiuri de mărimea unui biscuit, pe care le ungem cu ou bătut; le așezăm pe o tavă unsă, punem la mijloc un sfert de miez de nucă și le coacem la foc iute. După ce se răcesc, le înmuiem în glazura de zahăr (vezi rețeta) și le uscăm în cup-torul cald.

Brioși cu miere și mac

3 linguri miere, 300 g făină, 100 g zahăr pudră, 100 g mac măci-nat, 2 ouă, 1 plic zahăr vanilat, puțină coajă de lămîie rasă, 1/2 linguriță (împreună) de scorțișoară și anason, 100 g fructe glasate, 30 g unt, 1/2 praf de copt

Amestecăm, într-un vas zahărul, mierea, untul, ouăle și macul. Tăiem fructele în bucăți mici, le amestecăm cu făina, praful de copt, scorțișoara, anasonul și, împreună cu compoziția de la început frămîntăm un aluat moale. Formăm biluțe de aluat în palmă, le așezăm pe o tavă puțin unsă, le lăsăm să stea cel puțin 1 oră și apoi le coacem la foc potrivit pînă ce capătă o culoare castanie. După ce s-au răcit, turnăm deasupra glazură de lămîie (vezi rețeta) și le decorăm cu stafide sau fructe glasate.

Coronițe cu miere

150 g miere, 200 g făină, 80 g zahăr pudră, 100 g unt, 200 g nucă măcinată, 1/4 praf de copt, coaja rasă de la o jumătate de lămîie

Lăsăm untul să se înmoaie și, împreună cu celelalte ingrediente, facem un aluat, pe care îl lăsăm să stea, învelit într-un șervet, timp de 3 ore la rece. Apoi îl frămîntăm din nou și îl dăm prin mașina de tocat, la care am fixat un tub răsucit (sau tubul de făcut cîrnați), astfel încît să obținem o grosime constantă; împletim coronițe, pe care le coacem în cuptor, la foc potrivit. Ungem tava în care le coacem cu puțin unt.

Cornulețe cu nucă

100 g miere, 350 g făină, 80 g zahăr pudră, 100 g unt, 1 ou întreg, 200 g nucă măcinată, 1/4 pachet praf de copt, lapte după nevoie

Mierea, untul înmuiat și zahărul se amestecă, bătându-se pînă la spumă. Adăugăm 150 g nucă măcinată și praful de copt. Incorporăm făina și laptele, cît cuprinde, ca să rezulte un aluat moale. Frămîntăm bine pe planșetă. Formăm cornulețe, pe care le ungem cu ou bătut și le presărăm cu restul de nucă. Le coacem în cuptorul bine încins.

Coșulețe cu fructe

200 g miere, 400 g făină, 250 g unt, 100 g zahăr pudră, 200 g nuci date prin mașină, coaja rasă de la o jumătate de lămîie, 1/2 linguriță de scorțișoară și cuișoare

Amestecăm pînă la omogenizare mierea, untul și zahărul. Această compoziție o transformăm în aluat împreună cu făina, la care am adăugat, în prealabil, nucile, coaja de lămîie rasă și mirodeniile. Lăsăm două ore, după care întindem din aluat o foaie de cca 5 mm grosime, din care tăiem bucăți, cu care căptușim forme de tartă, îndreptînd bine marginile. Formele nu se ung. Se coc în cuptor, la foc potrivit, pînă se auresc. Scoatem coșulețele calde din forme. După ce s-au răcit, le umplem cu cremă de cacao, glazurăm cu glazură fondantă și punem deasupra o cireasă. Marginile coșulețelor se decorează cu restul de cremă, pusă în cornet. În loc de cremă, putem umple coșulețele cu frișcă sau cu spumă de fructe. În acest caz, nu mai folosim glazura fondantă. Frișca sau spuma de fructe se pun în coșulețe cu cornetul sau seringă de cremă. Se decorează cu fructe.

Cubulețe cu nuci

170 g miere, 400 g făină, 150 g unt, 3 gălbenușuri, 1/2 pachet praf de copt, zeama și coaja de la o jumătate de lămîie, un vîrf de cuțit de scorțișoară, 150 g gem de zmeură,

Pentru spuma de albuș : 3 albușuri, 100 g nucă măcinată, 100 g zahăr

Amestecăm, direct pe planșetă, untul înmuiat cu făina și praful de copt. Adăugăm gălbenușurile, mierea, mirodeniile, zeama și coaja rasă de lămîie. Se face un aluat omogen, se întinde o foaie, cu care tapetăm o tavă unsă ușor. Deasupra, întindem gemul de zmeură peste care punem spuma de albuș cu nuci. Imediat se dă la cuptor, unde se coace la foc potrivit, pînă se aurește. După ce s-a răcit, tăiem cubulețe.

Cuib de viespi cu miere

150 g miere, 120 g migdale, 100 g nuci, 3 albuşuri, 30 g stafide

Batem albuşurile spumă. Subţiem mierea — pe abur — şi, băţind continuu, o turnăm în şuvoi subţire în spuma de albuş. Adăugăm migdalele şi nucile măcinate. Ungem uşor tava şi, folosind cornetul sau seringă de cremă, punem compoziţia în spirală, de la bază spre vîrf, formînd cuiburi. În vîrfurile fiecărui cuib punem o stafidă. Coacem în cuptor, la foc potrivit, pînă se auresc.

Indiene

150 g miere, 200 g făină, 100 g zahăr pudră, 5 ouă, un vîrf de cuţit de scorţişoară, un vîrf de cuţit anason

Mierea se amestecă cu gălbenuşurile şi zahărul, pînă se face spumă. Batem albuşurile separat, pînă obţinem o spumă tare. Amestecăm făina cu mirodeniile şi o adăugăm, treptat, alternativ cu spuma de albuş, la compoziţia cu miere; totul se omogenizează. Pe o tavă punem distanţat cîte o lingură din compoziţie. Coacem în cuptor, la foc potrivit, pînă se auresc şi le scoatem calde din tavă; după ce s-au răcit, le umplem cu frişcă sau cu cremă de vanilie.

Modul de umplere : Indienele se taie orizontal. Baza se scobeşte, se umple cu cremă şi deasupra se lipeşte capacul tăiat. Punem mai multă cremă, astfel încît acesta să rămînă despărţit prin cremă de rest. Le punem la rece să se întărească. Glazurăm cu glazură de cacao şi decorăm partea superioară cu migdale sau cu restul de cremă.

Inimioare cu miere

300 g miere, 400 g făină, 150 g zahăr pudră, 2 ouă, 5 g bicarbonat de amoniu, o linguriţă (toate împreună) de anason, scorţişoară, cuişoare

Încălzim uşor mierea; separat, batem ouăle cu zahărul, mirodeniile şi bicarbonatul de amoniu. Le amestecăm cu mierea şi adăugăm făina, obţinînd un aluat mai tare, pe care îl lăsăm să stea 5 ore, într-un şervet. Îl frămîntăm din nou, întindem o foaie de cca 3 mm grosime din care tăiem inimioare, pe care le ungem cu ou bătut şi le coacem pe o tavă unsă, la foc iute. După ce s-au răcit, le decorăm cu glazură de albuş, folosind cornetul.

Prăjiturele pentru ceai (I)

*120 g făină, 60 g unt, 60 g zahăr, 2 gălbenuşuri (pentru aluat)
100 g miere, 100 g unt, 100 g nucă (pentru umplură)*

Amestecăm pînă obţinem un aluat omogen. Lăsăm la rece două ore. Întindem o foaie de 3—4 mm grosime. Decupăm cu gura unui pahar mai mic sau cu altă formă pe care o preferăm şi punem la copt într-o tavă unsă cu puţin unt. Fursecurile sînt coapte cînd au căpătat culoarea aurie.

Separat amestecăm mierea cu untul şi nuca dată prin maşină pînă ce obţinem o pastă. Cu această pastă lipim fursecurile două cîte două. Glasăm cu puţină ciocolată.

Prăjiturele pentru ceai (II)

*300 g miere, 180 g unt, 250 g făină, 250 g griş, 1 ou, 1 gălbenuş,
1 pachet zahăr vanilat, 1 lingură rom, 1/2 praf de copt, 100 g
nuci pisate, 50 g zahăr tos*

Mierea se încălzeşte moderat, împreună cu untul, deasupra unui vas cu aburi, după care adăugăm oul, gălbenuşul, zahărul vanilat, romul şi 4 linguri din făina amestecată cu griş. Le batem pînă se face spumă şi trecem compoziţia pe planşetă, unde o încorporăm în restul de făină şi griş, în care am amestecat, în prealabil, praful de copt. Frămîntăm un aluat, pe care îl lăsăm să stea 2 ore la rece. Întindem aluatul, pe părţi, într-o foaie de cca 1/2 cm grosime, din care tăiem diferite forme; le ungem cu ou, le presărăm cu nucă pisată amestecată cu zahăr tos, şi le coacem la foc potrivit.

Melcişori cu migdale

*200 g miere, 200 g zahăr pudră, 6 albuşuri, 200 g migdale sau
nuci, 100 g făină (sau mai mult după nevoie), 1/2 plic zahăr vanilat*

Batem albuşurile spumă cu zahărul pudră. Adăugăm migdalele sau nucile măcinate şi mierea, puţin cîte puţin. Amestecăm bine şi încorporăm făina. Omogenizăm bine toată compoziţia. Rezultă un aluat moale din care modelăm melcişori. Pe o tavă unsă aranjăm melcişorii în vîrfurile cărora am pus cîte un sîmbure de migdale sau un sfert de miez de nucă. Coacem la foc potrivit. După ce s-au răcit presărăm deasupra zahăr pudră şi punem melcişorii în coşuleţe de hîrtie sau poleială.

Napolitane

2 cești de făină cernută, 2 lingurițe de praf de copt, 1/2 linguriță de bicarbonat, 1/2 linguriță sare, 1/4 ceașcă margarină, 2 linguri miere, 3 ouă, 1 1/2 ceașcă de smântână

Cernem ingredientele uscate toate laolaltă. Amestecăm margarina mierea și gălbenușurile, smântîna, ingredientele uscate, omogenizînd perfect. Totul se încorporează apoi în albușurile bătute spumă, se toarnă într-o tavă întinsă și se coace pînă se rumenește. Se taie în romburi.

Ochișori cu nuci

2 linguri miere, 450 g făină, 150 g zahăr pudră, 200 g unt, 100 g nuci măcinate, 1 gălbenuș, 1/4 praf de copt, coaja și zeama de la o jumătate de lămîie, 1/2 linguriță (împreună) de scorțișoară și anason

Amestecăm bine, bătîndu-se pînă se face spumă, mierea, zahărul, nucile, gălbenușul, coaja de lămîie rasă și zeama de lămîie, scorțișoara, anasonul și untul înmuiat. În această compoziție, se presară, treptat, făina amestecată cu praful de copt. Pe planșetă, frămîntăm un aluat, pe care îl lăsăm să stea la rece 4 ore. Întindem o foaie de 5 mm grosime și cu o formă rotundă tăiem discuri pe care le coacem în cuptorul bine încins, pînă se auresc. După ce s-au răcit, le umplem cu cremă de nuci (vezi rețeta) și le lipim două cîte două. Se glazurează cu glazură de cacao (vezi rețeta) și se decorează cu sferturi de nucă.

Prăjitură cu brînză de vaci, miere și portocale

Pentru blat : 30 g unt topit, 1 linguriță miere, 2 linguri nuci tăiate și prăjite, 1/2 ceașcă biscuiți sfărîmați, 1 linguriță coajă de portocală rasă

Pentru umplutură : 300 g brînză de vaci, 1/4 ceașcă zahăr, 1 linguriță făină, puțină sare, 1 lingură suc de portocale, 2 ouă, 1/2 cană smîntînă

Amestecăm untul topit, mierea, nucile, coaja de portocale, adăugăm biscuiții și întindem amestecul într-o tavă unsă. Coacem la foc moderat 10—15 minute.

Frecăm brînză pînă se înmoaie și adăugăm făina, zahărul, sarea și sucul de portocale. Separăm ouăle și adăugăm gălbenușurile unul cîte unul, amestecînd bine. Adăugăm treptat smîntîna. Batem albușurile spumă și le adăugăm la cremă. Turnăm totul pe blatul pregătit și coacem la foc moderat cam 30 minute. Lăsăm la răcit în cuptor și decorăm cu bucăți de portocale.

Prăjitură cu stafide și miere

1/4 ceașcă unt, 1 ou, 1 ceașcă lapte, 3 lingurițe praf de copt, 1/2 linguriță scortişoară, 1/2 ceașcă miere, 1 ceașcă fulgi de ovăz, 1 ceașcă făină cernută, 1/4 linguriță sare, 1/2 ceașcă stafide

Batem bine untul cu mierea. Adăugăm oul și continuăm să batem. Când totul este bine amestecat, adăugăm fulgii de ovăz și laptele, mestecînd continuu. Se cern ingredientele uscate și se adaugă în compoziție împreună cu stafidele. Cu lingurița așezăm pasta într-o tavă unsă și coacem la foc moderat, timp de 20 sau 25 de minute.

Prăjitură cu miere (I)

Pentru blat : 250 g zahăr tos, 2 ouă, 4 linguri lapte, 3 linguri cu vîrf miere, 650 g făină, 50 g unt, 1 linguriță bicarbonat

Pentru cremă : 200 g zahăr pudră, 250—300 g lapte, 3 linguri făină, 1 pachet unt, zahăr vanilat, zeama de la o lămîie, gem de caise

Amestecăm pe foc mic zahărul, ouăle, laptele, mierea, bicarbonatul și untul timp de 10—15 minute, pînă ce face spumă și se ridică bășici, compoziția devenind ușor maronie. O luăm de pe foc și încorporăm făina. Trebuie să lucrăm foarte repede și de aceea tăvile de aragaz trebuie să fie pregătite, adică unse cu grăsime și tapetate cu făină. Cu o lingură mare înmuiată în apă se pun din loc în loc grămăjoare, pe care le întindem repede cu mîna udă formînd o foaie foarte, foarte subțire. Trebuie să iasă 4 foi. Primele două se bagă la cuptor, unde le coacem timp de 8—12 minute (cresc foarte repede). Le scoatem cu foarte multă grijă, ca să nu se rupă, cu cuțitul pe dedesubt, eventual le tăiem în două în lungime ca să le scoatem mai ușor. Le lăsăm să se răcească și coacem celelalte două.

Pentru cremă amestecăm făina cu laptele, o fierbem și după ce s-a răcit o amestecăm cu untul. Adăugăm zahărul pudră, zahărul vanilat și zeama de lămîie. Împărțim compoziția în două.

Peste prima foaie pusă în tava de aragaz ungem un strat de cremă ; punem a doua foaie, peste care ungem un strat de marmeladă sau gem de caise, măceș sau pastă de carne. Punem deasupra a treia foaie, ungem restul de cremă și punem și a patra foaie. Deasupra punem un fund de lemn și împachetăm tava de aragaz cu prăjitură cu tot într-un plastic. Tăiem prăjitura abia în a treia sau a patra zi, după ce s-a frăgezit

Prăjitură cu miere (II)

250 g făină, 100 g zahăr, 4 ouă, 50 g miere, scorțișoară, praf de copt

Frecăm spumă ouăle și zahărul, la care adăugăm făina, praful de copt, mierea (călduță) și scorțișoara. Amestecăm totul timp de 30 minute. După aceea turnăm compoziția într-o tavă unsă cu unt și tapetată cu făină. Deasupra presărăm nuci tăiate mărunț. Prăjitura poate fi păstrată mult timp.

Prăjitură cu miere și smântină

1 ceașcă smântină, 1 linguriță scorțișoară, 1 ceașcă stafide, 2 ouă, 1 lingură făină, 1/2 ceașcă de nuci, 1/2 ceașcă nuci tăiate, 1/4 linguriță sare, 3/4 ceașcă miere

Amestecăm toate ingredientele și le punem într-o formă rotundă. Coacem la foc iute timp de 10 minute, după aceea la foc moderat timp de 30 minute, sau pînă cînd compoziția nu se lipește de scobitoare. Se taie romburi.

Prăjitură cu foi de napolitană

1 pachet foi de napolitană, 200 g miere, 200 g zahăr, 200 g nuci măcinate, 2 linguri cacao, 100 g unt, 100 g margarină

Punem foile de napolitană puțin în cuptorul călduț, să se usuce, altfel nu se pot tăia. Între timp, amestecăm toate ingredientele la foc mic, într-o crăticioară. Lăsăm să se răcească. Se întinde compoziția omogenă pe foi. Punem o foaie peste alta, ultima rămînînd neunsă deasupra. Peste foi punem un fund de lemn și o greutate să preseze. Se taie a doua zi.

Pricomigdale

200 g miere, 100 g zahăr pudră, 250 g nuci prăjite, 3 albușuri, 1 pachet zahăr vanilat

Frecăm mierea cu nucile prăjite și măcinate și cu un albuș, pînă ce obținem o cremă groasă. Separat batem 2 albușuri cu zahărul pudră, pînă se ține de lingură și o adăugăm la compoziția de miere, cu care se amestecă bine. Cu o linguriță așezăm pe o tavă unsă și tapetată cu făină, grămăjoare. Coacem la foc potrivit pînă cresc (circa 1/2 oră). Se scot din tavă calde.

Rondele cu amoniac

600 g miere, 600 g făină, 400 g nuci măcinate, 1 pachetel zahăr vanilat, coaja de la 1 lămâie, 160 g unt, 1 păhărel rom, 1 lingură apă, o linguriță amoniac alimentară

Punem mierea la foc, lăsînd să dea în clocot. O trecem printr-o sită deasă sau printr-un tifon și o turnăm peste făina pusă pe planșetă, amestecînd cu lingura pînă ce se răcește. După aceea frămîntăm cu mîna pînă se răcește complet. Adăugăm amoniacul dizolvat în apă, coaja de lămâie, zahărul vanilat, frămîntînd puțin. Apoi se pune untul ușor încălzit și frămîntăm din nou, 10—15 minute. Aluatul trebuie să fie moale. Acoperim cu un șervet și lăsăm 20—30 minute să se odihnească. Întindem o foaie de 1 cm grosime și tăiem forme rotunde cu un pahar. Le așezăm într-o tavă unsă, la distanță de 2 cm, ca să aibă loc să crească. Coacem la foc potrivit pînă ce se rumenesc.

Roți cu stafide

1 lingură miere, 250 g pesmet de turtă dulce, 100 g stafide, 50 g unt, 1 lingură rom, 1 lingură gem de zmeură, 1 gălbenuș, 50 g ciocolată, 30 g coajă de portocală glasată, o mînă de nuci tocate

Măcinăm pesmetul de turtă dulce, îl cernem, adăugăm în el mierea, gălbenușul, untul înmuiat, gemul, romul, stafidele tocate, coaja de portocală și nucile. Amestecăm totul, pînă la densitatea aluatului moale și, pe o planșetă presărată cu zahăr pudră, întindem o foaie de cca 1 cm grosime. Radem deasupra ciocolată și, cu un pahar sau cu o formă rotundă, tăiem roțițe, pe care le lăsăm la rece să se întărească (direct pe planșetă).

Roți cu ciocolată

200 g miere, 600 g făină, 200 g zahăr pudră, 120 g unt, 3 ouă mari, 40 g ciocolată de menaj, 1 praf de copt, 50 g nuci

Mierea, untul și ciocolata se omogenizează într-un vas ținut pe abur; adăugăm ouăle și zahărul și batem pînă se face spumă. Amestecăm praful de copt cu făina, le adăugăm la compoziția de mai sus și omogenizăm pînă ce obținem un aluat mai dens. Lăsăm aluatul să stea cel puțin 2 ore, apoi întindem, pe bucăți, o foaie, din care tăiem roți de diferite mărimi pe care le ungem cu ou bătut. Aplicăm în mijloc un sfert de miez de nucă și coacem la foc iute, pînă ce capătă o culoare maron deschis.

Semilune cu miere

Pentru aluatul cu unt : 150 g miere, 400 g făină, 200 g unt, 2 gălbenușuri, 1/2 praf de copt, 1 lingură rom, puțină coajă de lămâie, 1 plic de zahăr vanilat

Pentru aluatul de pișcot : 1 lingură miere, 150 g făină, 100 g zahăr pudră, 4 ouă, 20 g cacao, o mână de nuci pisate, 200 g gem de caise

Pregătim aluatul cu unt, întindem o foaie și tapetăm cu ea fundul unei forme întinse. Ungem cu gemul de caise și presărăm nuca pisată. Deasupra, întindem aluatul de pișcot, pe care îl pregătim astfel : mierea, ouăle întregi, zahărul și cacaoa se bat cu telul, sau în mixer, pînă la spumă ; se încorporează, treptat, făina. Cele două blaturi, cu umplutura lor, se coc în cuptor, la foc potrivit. După ce se răcește, scoatem prăjitura din formă, presărăm cu zahăr pudră și tăiem semilune.

Steluțe cu miere

150 g miere, 500 g făină, 70 g zahăr pudră, 120 g unt, 2 ouă, 1 plic zahăr vanilat, 1 praf de copt, coaja de la 1/2 lămâie, marmeladă, după nevoie (cca 100 g)

Înmuiem untul și îl amestecăm pe planșetă, cu făina ; adăugăm praful de copt, ouăle, zahărul pudră și zahărul vanilat, mierea, coaja de lămâie rasă ; frămîntăm un aluat moale, pe care îl întindem în foaie, pe bucăți, tăiem cu o formă steluțe mai mici și le coacem în cuptorul bine încins, pînă ce capătă o culoare deschisă. După ce s-au răcit, le ungem cu marmeladă sau gem și le lipim două cîte două. Suprafața se unge cu glazură de gălbenuș (vezi rețeta). Decorăm cu jeleuri de fructe.

Strudel cu brînză de vaci

1 pachet foi de plăcintă, 2 cești brînză de vaci, 4 linguri unt topit, 1 lingură și jumătate mălai, 3 linguri zahăr, coaja rasă de la o lămâie, încă puțin unt topit, 2 ouă, 2/3 ceașcă stafide

Pentru garnisire : 3/4 ceașcă smîntînă, 1 lingură miere

Aranjăm un rînd de foi de plăcintă în tava de copt. Pregătim umplutura. Amestecăm brînză de vaci, untul topit, mălaiul, zahărul și coaja de lămâie împreună. Adăugăm treptat cîte un ou bătut în această compoziție. Adăugăm stafidele. Punem compoziția și așezăm deasupra alte foi de plăcintă lăsînd aproximativ 2 cm în jurul marginilor pe care le îndoim. Ungem cu unt topit. Coacem la foc mare timp de 15 minute, apoi reducem focul la moderat pentru următoarele 25—30 minute.

Ungem din cînd în cînd strudelul cu unt topit, cînd este în cuptor. Pentru a-l garnisi amestecăm mierea cu smîntînă. Turnăm acest amestec peste strudelul cald și-l servim.

Batoane de ciocolată cu miere

150 g miere, 150 g migdale decojite și pisate sau nuci, 150 g ciocolată, 80 g firimituri de turtă dulce, 300 g zahăr pudră

Mierea, migdalele, ciocolata, frimiturile de turtă dulce se amestecă continuu, pe foc potrivit; compoziția omogenizată se toarnă în zahărul pudră cernut în prealabil și se frământă, pînă se întărește. Modelăm în mînă batoane pe care le înmuiem cu un capăt în albuș; la cca 5 mm de la margine, lipim o bandă de staniol (se lipește bine pe albuș), iar virful — după fișia de staniol — se înmoaie în grăunțe de mac. Uscăm la temperatura camerei.

Desert cu smochine

80 g miere, 100 g pesmet de turtă dulce, 120 g smochine, 100 g nuci, 1 gălbenuș, 20 g coajă de portocală glasată, 1 plic zahăr vanilat, 30 g ciocolată

Amestecăm, direct pe planșetă, pesmetul de turtă dulce cu smochinele date prin mașina de tocat, nucile măcinate, gălbenușul, mierea, zahărul vanilat și coaja de portocală tăiată mărunt. Dacă nu obținem îngroșarea compoziției, mai adăugăm pesmet de turtă dulce. Formăm un salam mai subțire, îl învelim în ciocolată rasă și lăsăm să stea pînă a doua zi la rece, să se întărească. Se taie în felii oblice.

Fursecuri cu miere și nuci (I)

200 g unt, 150 g miere, 380 g făină, 3 gălbenușuri, puțină coajă de lămîie, 1/4 praf de copt, 1 albuș, 50 g nuci măcinate, 100 g zahăr pudră

Topim untul într-un vas, adăugăm mierea, gălbenușurile, coaja de lămîie și batem pînă se face spumă. Adăugăm făina, amestecăm cu praful de copt și facem un aluat, pe care îl lăsăm să stea la rece cel puțin 3—4 ore. Întindem apoi o foaie, din care tăiem forme diferite, le ungem cu albuș și le presărăm cu nuci și cu zahăr pudră. Se coc în cuptor, la foc potrivit.

Fursecuri cu miere și nuci (II)

250 g miere, 100 g zahăr, 50 g ulei, 3 ouă, coaja rasă de la o lămîie, 25 nuci, făină

Batem cu telul cele 3 albușuri întocmai ca pentru bezele, după care adăugăm pe rînd, bătînd continuu, mierea, zahărul, gălbenușurile unul cîte unul, coaja de lămîie și făină cît este necesar ca să obținem o compoziție de consistența unei smîntîni groase, uleiul și cele 25 nuci curățate și zdrobite. Turnăm compoziția într-o tavă unsă și tapetată cu hîrtie și ornăm cu sferturi de nucă. Coacem la foc potrivit. Tăiem în pătrate mici.

Fursecuri însirocate

3/4 ceașcă unt, 3/4 ceașcă zahăr, 3 ouă, 1 ceașcă făină cernută, 1 1/2 linguriță praf de copt, 1/4 linguriță sare, 1/2 linguriță scorțișoară, 1/4 ceașcă lapte, 1 linguriță coajă de portocală rasă, 1 ceașcă nuci tăiate

Pentru sirop: *1 ceașcă miere, 1/2 ceașcă apă, 1/4 ceașcă zahăr, zeamă de lămâie*

Frecăm untul cu zahărul, adăugăm ouăle unul câte unul, bătând bine după fiecare. Amestecăm făina, praful de copt, sarea și scorțișoara și adăugăm la aluat. Turnăm laptele și coaja de portocală, batem bine și amestecăm și nucile. Turnăm totul într-o tavă unsă și coacem aproximativ 30 minute, după care se scoate din cuptor. Separat fierbem mierea, apa și zahărul timp de 5 minute, adăugăm zeama de lămâie și mai fierbem două minute. Răcim siropul și-l turnăm peste prăjitură, pe care o punem la rece. Se taie în pătrate.

Fursecuri cu miere (I)

200 g făină, 20 g untură topită sau unt, 250 g miere topită, 2 ouă, 100 g zahăr, 1/2 praf de copt, 1 vîrf de cuțit scorțișoară

Frămîntăm bine ingredientele de mai sus și întindem aluatul (circa 1 cm grosime) pe o planșetă. Tăiem forme mici și presărăm deasupra nuci mărunțite. Coacem la foc domol.

Fursecuri cu miere (II)

100 g miere, 1 ou, 50 g zahăr pudră, 1 lingură ulei, 1/2 linguriță bicarbonat, puțină zeamă de lămâie, 160 g făină

Batem mierea cu oul și zahărul și adăugăm uleiul, bicarbonatul dizolvat în zeama de lămâie și amestecăm totul bine. La urmă punem făina și facem un aluat potrivit de moale. Acoperim aluatul cu un șervet și-l lăsăm o oră. Întindem o foaie de 1 cm grosime și o tăiem în diferite forme. Le așezăm pe o tavă presărată cu făină și dăm la cuptor, la foc potrivit, pînă se rumenesc puțin.

Fursecuri cu miere (III)

200 g făină, 20 g untură topită sau unt, 250 g miere topită, 2 ouă, 100 g zahăr, 1/2 praf de copt, 1 vîrf de cuțit scorțișoară

Amestecăm și frămîntăm bine toate ingredientele. Pe o planșetă întindem aluatul de 1 cm grosime. Tăiem cu forme mici. Peste forme presărăm nuci sau migdale mărunțite și puțin zahăr tos. Coacem la foc domol.

Fursecuri cu glazură de albuș (bezea)

2 linguri miere, 350 g făină, 100 g zahăr pudră, 2 ouă, 50 g unt, 1/2 linguriță praf de copt, 1/2 linguriță (împreună) scorțișoară, cuișoare, anason, puțină coajă de portocală rasă.

Pentru decor : *1 albuș, 50 g zahăr pudră, 50 g nuci*

Ouăle, zahărul, scorțișoara, cuișoarele, anasonul și mierea se amestecă bine. Adăugăm untul frecat cu lingura, coaja de portocală (sau lămâie) rasă și jumătate din făină, în care am amestecat înainte praful de copt. Omogenizăm compoziția, o mutăm pe planșetă și, cu restul de făină, facem un aluat. Întindem o foaie de cca 4 mm grosime, din care tăiem forme și figurine pe care le lăsăm să stea 1 oră în tavă să crească.

Din albușul pentru decor batem o spumă tare, presărăm zahărul, batem din nou și ungem formele de aluat cu un strat subțire de spumă ; așezăm în mijlocul fiecăreia un sfert de miez de nucă și coacem la foc iute. Punem tava în cuptor pe suportul cel mai de jos, ca să nu se ardă spuma de albuș.

Fursecuri cu stafide

150 g miere, 100 g ulei, 225 g făină, 2 ouă, 100 g stafide, 1 pachetel praf de copt, 1 lingură rom, 1 pachetel zahăr vanilat

Se bat spumă ouăle cu mierea și se adaugă praful de copt, uleiul, zahărul vanilat, romul și se amestecă bine totul timp de 5—6 minute. Se pune apoi făină cîte puțin, ca să nu se facă cocoloașe, și la urmă se adaugă stafidele. Se ia din compoziție cîte o linguriță și se așează pe o tavă de copt unsă, la distanțe de 4—5 cm. Se coc la foc mic, pînă cînd cresc și se rumenesc ușor. Se scot din tavă calde cu un cuțit flexibil.

Fursecuri pentru copii

3 linguri miere, 150 g făină, 120 g zahăr pudră, 2 gălbenușuri, 4 linguri smîntînă, 5 g bicarbonat de amoniu, coaja de la o jumătate lămâie, 80 g unt, 80 g nuci

Mierea, gălbenușurile, zahărul, untul, coaja de lămâie, bicarbonatul de amoniu și smîntîna se amestecă, bătîndu-se bine pînă se transformă în spumă. Adăugăm făina și, după ce vărsăm compoziția pe planșetă, frămîntăm un aluat moale. Se întinde, și se taie diferite forme pe care le punem în tavă, unse cu albuș. Deasupra fiecărui fursec punem cîte un sfert de miez de nucă. Le lăsăm să stea în tavă cel puțin o oră și apoi le dăm la cuptor, unde se coc la foc iute, pînă se auresc. După ce s-au răcit, le putem uni cîte două, punînd la mijloc gemul preferat de copii.

TORTURI ȘI RULADE CU MIERE

Tort de pișcot

120 g miere, 170 g făină, 100 g zahăr pudră, 5 ouă, 1/2 linguriță scorțișoară și anason, împreună

4 gălbenușuri, 1 ou întreg, mierea, zahărul, scorțișoara și anasonul, bine pisate și cernute, se bat spumă. Din restul de albușuri se bate o spumă tare. Făina cernută se amestecă cu praful de copt și, alternativ cu spuma de albuș, se încorporează în compoziție. Aluatul se pune în formă și se coace, la foc potrivit, timp de 20 minute, apoi se intensifică focul, pînă cînd blatul este complet copt (deci, rămîne în cuptor în total 40—50 minute). După ce s-a răcit, tăiem trei blaturi, umplem cu umplutura de nuci (vezi rețeta) și glazurăm cu glazură de cacao (vezi rețeta). Decorăm cu fructe glasate.

Tort de ciocolată

150 g miere, 9 linguri griș, 100 g zahăr pudră, 7 ouă, 2 tablete de ciocolată (cca. 40 g în total), 3 linguri apă caldă, 1/4 praf de copt

Dizolvăm ciocolata în miere, pe abur, amestecînd mereu. Adăugăm zahărul pudră, apa, gălbenușurile, și batem totul spumă. Adăugăm spuma de albuș, alternativ cu grișul în care am amestecat înainte praful de copt. După omogenizarea compoziției, o turnăm în forma de tort și o dăm imediat la cuptor. Se coace la foc potrivit. Blatul răcit se taie orizontal și se umple cu o cremă groasă de ciocolată (vezi rețeta). Suprafața și laturile se ung cu aceeași cremă; deasupra se rade ciocolată sau se glazurează cu glazură fondantă albă (vezi rețeta); în acest caz, se decorează cu jeleuri colorate de fructe.

Tort de nuci (I)

300 g miere, 200 g nuci date prin mașină, 8 linguri griș, 8 ouă, un vîrf de cuțit de scorțișoară, coaja de la jumătate lămîie.

Mierea, gălbenușurile, scorțișoara, coaja de lămîie rasă și jumătate din cantitatea de nuci măcinate se amestecă, bătîndu-se spumă. Celelalte nuci se amestecă cu grișul și se adaugă, alternativ, cu albușurile bătute spumă, în compoziție. Omogenizăm aluatul și-l turnăm în forma de tort.

Se dă imediat la cuptor. După ce s-a răcit, se taie orizontal, în trei blaturi ; se umple cu cremă de vanilie (vezi rețeta). Glazurăm cu glazură de cacao (vezi rețeta) și decorăm după fantezie.

Tort de nuci (II)

*125 g miere, 200 g făină, 125 g zaiăr pudră, 1 păhărel rom
1 pachetel zahăr vanilat, 2 ouă, 100 g nuci pisate în piuliță*

Mierea încălzită o batem spumă cu zahărul, adăugînd gălbenușurile unul cîte unul, apoi romul, zahărul vanilat și cîte puțină făină, nucile și la urmă albușurile bătute spumă. Amestecăm totul ușor. Împărțim compoziția în trei părți egale și le punem pe rînd în tava de tort unsă și presărată cu făină. Pe măsură ce sînt coapte, stropim blaturile cu rom. Reci le umplem cu cremă de ciocolată, alune, nuci, (vezi rețeta).

Tort de nuci (III)

150 g miere, 280 g făină, 200 g zahăr pudră, 150 g nuci date prin mașină, 6 ouă, 9 linguri de apă rece, 1/2 praf de copt, un vîrf de cuțit de scorțișoară, 2 cuișoare pisate

Se bat bine spumă mierea, nucile, gălbenușurile, zahărul, apa, scorțișoara și cuișoarele. În această compoziție omogenizată, adăugăm, alternativ, albușurile bătute spumă și făina, în care am pus înainte praful de copt. După ce aluatul s-a legat bine, îl turnăm în formă și îl dăm la cuptor. După ce s-a răcit, tăiem blatul în trei și umplem cu cremă de ciocolată (vezi rețeta). Acoperim întreg tortul (și laturile) cu glazură de ciocolată sau de lapte (vezi rețetele). Decorăm cu nuci sau cu cremă de ciocolată cu ajutorul cornetului.

Tort cu fructe

120 g miere, 150 g făină, 100 g zahăr pudră, 5 ouă, 100 g nuci, 100 g stafide, zeama și coaja de la o jumătate lămîie, un vîrf de cuțit de scorțișoară și anason pisate, 100 g dulceață de dovleac, 100 g unt, 1/4 praf de copt, marmeladă de coacăze.

Topim untul într-un vas mai mic. Tocăm mărunț nucile. Stafidele spălate și dovleacul din dulceață se taie, de asemenea, cît mai mărunț. Batem împreună — cel puțin 20 minute — gălbenușurile, fructele tăiate,

mierea, zahărul, coaja de lămâie rasă, zeama de lămâie, scorțișoara și anasonul. În timp ce batem compoziția, adăugăm, câte puțin, untul topit. La sfârșit, adăugăm făina, în care am amestecat praful de copt, alternativ cu albușurile bătute spumă. Punem aluatul în formă și-l dăm la cuptor. După ce s-a răcit, tăiem trei blaturi, pe care le ungem cu marmelada de coacăze. Suprafața se acoperă cu glazură de lămâie (vezi rețeta). Se decorează cu fructe din compot, sau proaspete.

Tort de lămâie cu miere

Pentru blat : 1 ou, 50 g miere, 1 vîrf cuțit bicarbonat și făină cît cuprinde (cam 100 g).

Pentru cremă : 250 g unt, 250 g zahăr, 1/2 l lapte, 3 linguri făină, coaja și zeama de la o lămâie mare.

Amestecăm toate ingredientele pînă se obține un aluat potrivit de moale din care se fac 4 foi ce se coc pe fundul cratiței întoarse cu gura în jos.

Pentru cremă desfacem untul cu lingura. Separat, amestecăm făina cu puțin lapte. Punem la foc foarte mic și continuăm adăugarea laptelui, mestecînd încontinuu pînă se obține o pastă consistentă. După răcire se adaugă și untul desfăcut, se freacă bine totul și se pune zeama și coaja de lămâie.

Ungem foile, îmbrăcăm tortul și-l ornăm cu felii de lămâie. Încălzim ușor puțină miere pe care o scurgem, din lingură pe deasupra tortului tot pentru ornat.

Tort de smîntînă

Pentru blat : 250 g miere, 1 pahar cu zahăr, 3 ouă, 3 linguri ulei, 50 nuci măcinate, 1 linguriță bicarbonat, făină.

Pentru cremă : 50 nuci măcinate, zahăr pudră după gust, 700—800 g smîntînă sau frișcă.

Frecăm mierea, zahărul și ouăle spumă și adăugăm pe rînd câte o lingură de ulei, bicarbonatul stins, nucile și la urmă făina, făcînd un aluat nu prea tare.

Împărțim aluatul în 5—6 bucăți. Întindem fiecare bucată cît fundul unei tăvi dreptunghiulare. Presărăm fundul tăvii cu făină și punem aluatul să se coacă la foc potrivit, pînă ce se rumenește ușor. După ce am copt toate foile, le ținem 2—3 zile, după care se umplu cu cremă.

Pentru cremă, amestecăm nucile cu zahăr pudră și încorporăm în smîntînă. Ornăm cu ciocolată rasă.

Tortuleț de miere cu stafide

5 linguri cu miere, 500 g făină, 120 g zahăr pudră, 2 gălbenușuri, 100 g unt, puțină coajă de lămâie rasă, 100 g stafide, 1 praf de copt, 150 g gem (de orice fel)

Amestecăm făina cu praful de copt. Spălăm stafidele și le dăm prin mașina de tocat. Untul înmuiat se amestecă cu mierea, cu gălbenușurile, stafidele, coaja de lămâie rasă și făina; facem un aluat moale, pe care îl lăsăm să stea pînă a doua zi. Aluatul se frămîntă din nou, se întinde o foaie, din care tăiem un blat de formă rotundă, în mai multe rînduri, cît de înalt vrem să facem tortul. Jumătate din blaturi le lăsăm întregi, iar în celelalte tăiem — cu un pahar — un gol în mijloc. După ce ungem blaturile cu albuș, le coacem la foc iute pînă capătă o culoare deschisă. Le ungem cu gem și le așezăm alternativ, unul plin, unul cu gol. Presărăm cu zahăr pudră.

Tort moca

250 g miere, 5 linguri făină, 2 linguri pesmet de turtă dulce, 6 ouă, 1 linguriță praf de copt, 1/2 linguriță scorțișoară pisată, 20 g cafea măcinată fin, 1 lingură rom

Amestecăm mierea cu gălbenușurile, pînă ce obținem o masă densă. Adăugăm scorțișoara, romul, cafeaua și amestecăm din nou. Amestecăm pesmetul de turtă dulce cu făina și praful de copt și, alternativ, le încorporăm în compoziție, împreună cu albușurile bătute spumă. Coacem aluatul în forma de tort. După ce s-a răcit, tăiem tortul și-l umplem cu cremă de cafea (vezi rețeta), aplicăm o glazură de rom (vezi rețeta) și decorăm cu cornetul, cu glazură de cacao (vezi rețeta).

Tort de migdale

250 g miere, 250 g făină, 100 g migdale, 100 g zahăr pudră, 6 ouă, 100 ml lapte, 1/2 praf de copt, puțină coajă de lămâie rasă, un vîrf de cuișor scorțișoară

Mierea, gălbenușurile, laptele, migdalele cojite și măcinate mărunt, scorțișoara și coaja de lămâie rasă se amestecă bine, pînă ce compoziția se îngroașe și se albește. Separat, batem albușurile spumă și amestecăm făina cu praful de copt. Le încorporăm alternativ în compoziție, pînă la perfecta omogenizare a acesteia. Coacem la foc potrivit. Lăsăm să stea pînă a doua zi, cînd tăiem în 4 blaturi, pe care le umplem cu cremă de cacao. Aplicăm o glazură de gălbenuș (vezi rețeta) și decorăm cu cornetul, cu glazură de cacao (vezi rețeta).

Tort de castane

130 g miere, 60 g griș sau făină, 750 g castane fierte, 70 g zahăr pudră, 30 g alune măcinate, lapte cît cuprinde, coaja rasă de la 1/2 lămîie.

Castanele crude se cojesc, se fierb în lapte clocotit pînă se înmoaie. Fierbinți, se dau prin mașină, sau prin sită. Batem gălbenușurile cu mierea și zahărul, adăugăm coaja de lămîie, piureul de castane și amestecăm bine din nou. Încorporăm cu făina sau grișul și alunele măcinate. Batem albușurile spumă și le adăugăm la compoziție. După omogenizare, se dă la cuptor. A doua zi, se taie în două și se umple cu cremă de castane (vezi rețeta); suprafața se glazurează cu glazură de ciocolată (vezi rețeta). Se decorează cu frișcă.

Tort cu alune glasate

140 g miere, 120 g griș, 100 g zahăr pudră, 80 g unt, 6 ouă, 1 lingură rom, puțină coajă de portocală rasă, 100 g alune caramelizate, 1/2 praf de copt.

Pentru alunele caramelizate : 140 g zahăr tos, 140 g alune.

Această cantitate este suficientă pentru blat și pentru umplutură.

Blatul de tort : Topim și amestecăm, pe foc mic, untul și mierea ; adăugăm gălbenușurile, zahărul, coaja de lămîie, romul ; amestecăm bine. Pisăm alunele caramelizate, le amestecăm cu grișul și cu praful de copt ; le încorporăm, alternativ, în compoziție, împreună cu albușurile bătute spumă. Dăm aluatul la cuptor. După ce s-a răcit, tăiem orizontal, în 3 blaturi ; le umplem cu cremă de unt și alune caramelizate (vezi rețeta). Aplicăm deasupra o glazură de rom (vezi rețeta) și decorăm după fantezie.

Alunele caramelizate : Alunele decojite se prăjesc puțin în cuptor și, cu un șervet curat, li se îndepărtează pielița. Preparăm un caramel din zahărul tos în care adăugăm alunele ; calde, le scoatem pe o placă de marmoră udă. După ce s-au răcit, le pisăm fin.

Tort de smochine cu cremă de ciocolată

150 g miere, 180 g făină, 100 g zahăr pudră, 100 g nuci, 4 ouă, 5 linguri apă caldă, 1/2 linguriță (împreună) de scorțișoară și cuișoare pisate, 4 smochine tocate, un vîrf de cuțit praf de copt.

Batem spumă mierea cu gălbenușurile ; adăugăm zahărul, smochinele, scorțișoara și cuișoarele ; batem din nou. În timp ce batem, adăugăm apa. Adăugăm la compoziție făina cu praful de copt, nucile măcinate și albușurile bătute spumă. Dăm la cuptor. După ce s-a răcit, umplem cu cremă de ciocolată cu unt (vezi rețeta) și aplicăm o glazură de cafea (vezi rețeta). Decorăm cu mici figurine de turtă dulce, decorate, la rîndul lor, cu glazură de albuș (cu cornetul).

Tort marmorat

250 g miere, 200 g griș, 7 ouă, 2 linguri rom, 20 g cacao, 60 g nuci, un vîrf de cuțit de bicarbonat de amoniu, puțină scorțișoară, 50 g coajă de portocală glasată.

Batem spumă mierea și gălbenușurile. Adăugăm romul, coaja de portocală tăiată mărunt, bicarbonatul de amoniu și batem mai departe. Împărțim compoziția în două părți egale. Una dintre ele o punem în alt vas. Într-una din jumătăți amestecăm cacaoa, iar în cealaltă nucile măcinate. Batem albușurile spumă, le împărțim în două, la fel și grișul. Le încorporăm în compozițiile respective. Turnăm compoziția în forma de tort, în mod alternativ, din ambele recipiente. Coacem și, după ce s-a răcit, tăiem în două și umplem cu gem de zmeură sau cu cremă de rom (vezi rețeta). Deasupra, se aplică o glazură marmorată (vezi rețeta).

Tort de portocale

300 g miere, 150 g făină, 1 lingură pesmet, 40 g unt, 1 portocală, 5 ouă, 1/2 linguriță de scorțișoară, 1/4 praf de copt

Încălzim pe un vas cu abur mierea și untul; adăugăm 4 gălbenușuri, 1 ou întreg și batem pînă se îngroașe compoziția. Adăugăm scorțișoara, sucul de la portocală, coaja rasă de la o jumătate portocală; batem totul bine. Amestecăm pesmetul cu făina, precum și cu praful de copt. Din cele 4 albușuri rămase, batem o spumă tare, pe care, împreună cu făina și pesmetul, o încorporăm în compoziție. Turnăm în forma de tort și coacem la foc potrivit. După ce s-a răcit blatul, tăiem în două sau trei foi și umplem cu cremă de caise (vezi rețeta). Aplicăm o glazură de lămîie (vezi rețeta). Se decorează cu felii de portocală.

Tort de napolitane

150 g miere, 200 g unt, 80 g ciocolată, 120 g nuci, 1/2 plic de zahăr vanilat, 1 lingură de marmeladă de coacăze, 1 pachet de foi de napolitane

Amestecăm bine mierea cu untul. Prăjim nucile și le măcinăm mărunt. Înmuiem ciocolata și o adăugăm la compoziție, împreună cu nucile, marmelada și zahărul vanilat. Batem bine compoziția, pînă se omogenează, și umplem foile de napolitane. Presăm tortul cu o greutate și îl lăsăm să stea la rece, pînă ce se întărește bine umplutura. Turnăm deasupra o glazură de lămîie (vezi rețeta) și decorăm cu cornetul, cu glazură de cacao (vezi rețeta) și cu fructe.

Tort de napolitane cu umplură de nuga

3 linguri miere, 150 g zahăr tos, 140 g nuci, 1/2 plic de zahăr vanilat, 4 albușuri, 1 pachet de foi de napolitane

Prăjim nucile și le tăiem în feliuțe mici. Batem albușurile într-un vas smălțuit, pînă ce obținem o spumă tare, presărăm zahărul, amestecăm și, pe abur, batem din nou, pînă cînd zahărul se dizolvă complet, compoziția se îngroașe și se lipește de pereții vasului. Amestecăm, separat, zahărul vanilat, mierea, alunele și, cu o linugriță, le încorporăm, în albușurile bătute spumă. Amestecăm totul, pe abur, timp de 2—3 minute, și apoi lăsăm să se răcească. Umplem cu această compoziție foile de napolitane, presăm și lăsăm să stea pînă a doua zi, cînd turnăm o glazură de ciocolată (vezi rețeta) și decorăm cu nuci.

Ruladă de pișcot

100 g miere, 160 g griș, 100 g zahăr pudră, 5 ouă, 1/4 linguriță de scorțișoară măcinată, un vîrf de cuțit praf de copt

4 gălbenușuri, 1 ou întreg, mierea, zahărul și scorțișoara se amestecă bine, pînă cînd compoziția se îngroașe. Din cele 4 albușuri rămase, batem o spumă tare. Amestecăm grișul cu praful de copt și, alternativ, împreună cu spuma de albuș, se încorporează în compoziție. Coacem în cuptor, într-o tavă tapetată cu hîrtie puțin unsă. După ce a căpătat o culoare gălbuie, o scoatem din cuptor și o răsturnăm din formă pe un șervet curat, umed. Îndepărtăm cu grijă hîrtia și rulăm aluatul, împreună cu șervetul. Lăsăm să stea astfel cca 1 minut. O desfășurăm, dăm la o parte șervetul, o rulăm din nou și o lăsăm să stea pînă se răcește complet. Abia după ce s-a răcit, o umplem cu gem de caise și o rulăm strîns. Presărăm deasupra zahăr pudră.

Ruladă de cafea

250 g miere, 8 linguri cu vîrf de griș, 6 ouă, 20 g cafea măcinată fin, 1/2 linguriță (împreună) de scorțișoară și cuișoare pisate mărunt, 1 linguriță praf de copt

Batem spumă mierea, gălbenușurile și cafeaua pînă ce compoziția crește și se îngroașe. Adăugăm, treptat, grișul și praful de copt, scorțișoara, cuișoarele și albușurile bătute spumă. Amestecăm totul ușor și coacem într-o formă tapetată cu hîrtie. Procedăm ca mai sus și, după ce s-a răcit, umplem cu crema de gălbenuș (vezi rețeta). Turnăm deasupra o glazură fondantă cu aromă de cafea (vezi rețeta).

Ruladă cu nuci

2 linguri miere, 3 ouă, 100 g griș, 100 g nuci, 50 g zahăr tos, puțină coajă de lămâie rasă

Batem ouăle întregi, împreună cu zahărul, mierea și coaja de lămâie rasă, pînă obținem o spumă. Incorporăm grișul și nucile date prin mașină. Punem compoziția într-o formă tapetată cu hîrtie; coacem pînă se aurește. Procedăm în continuare ca la rulada de pișcot. După ce s-a răcit, umplem cu cremă de nuci (vezi rețeta). Decorăm după fantezie.

Ruladă de ciocolată

200 g miere, 5 linguri griș, 30 g ciocolată, 1 lingură zahăr pudră, 4 ouă

Dizolvăm ciocolata în miere, pe foc mic. Luăm de pe foc, adăugăm gălbenușurile, zahărul și amestecăm totul bine. Batem albușurile spumă și, în timp ce le batem, adăugăm amestecul de miere cu ciocolată și grișul. Punem în formă tapetată cu hîrtie și coacem la foc potrivit. Procedăm ca mai sus. După ce s-a răcit, umplem cu cremă de vanilie (vezi rețeta). Turnăm deasupra o glazură de ciocolată (vezi rețeta) și decorăm cu migdale.

Ruladă cu cacao

150 g miere, 140 g făină, 30 g cacao, 4 ouă, 1 lingură de rom, 1/4 praf de copt

Mierea, gălbenușurile, cacaoa și romul se amestecă, bătîndu-se spumă. Adăugăm făina, amestecată cu praful de copt, alternativ cu albușurile bătute spumă. Compoziția se pune într-o formă tapetată cu hîrtie și se dă la cuptor. După ce s-a răcit, se umple cu cremă de alune (vezi rețeta); deasupra, se toarnă o glazură de gălbenuș (vezi rețeta) și se decorează după plac.

Ruladă cu migdale

140 g miere, 90 g griș, 80 g migdale, 30 g zahăr pudră, 5 albușuri, un vîrf de cuțit praf de copt

Încălzim mierea și o incorporăm în albușurile bătute spumă cu zahăr. Migdalele decojite se macină mărunt, se amestecă cu grișul și praful de copt și se adaugă la compoziție. Omogenizăm și punem compoziția într-o formă tapetată cu hîrtie. Coacem pînă obținem o culoare aurie. Procedăm ca la rulada de pișcot. După ce s-a răcit, umplem rulada cu cremă de migdale (vezi rețeta). Cu restul cremei acoperim rulada pe dinafară și presărăm cu migdale prăjite tăiate mărunt.

Ruladă cu cremă de ciocolată

250 g miere, 200 g griș, 50 g zahăr pudră, 1 lingură cacao, 6 ouă, 1 lingură apă caldă, 1/2 praf de copt, un vîrf de cuțit de scorțișoară pisată

Mierea, gălbenușurile, zahărul și apa se bat, pînă cînd compoziția se albește și crește. Adăugăm grișul cu scorțișoara, praful de copt, cacaoa și albușurile bătute spumă tare. Amestecăm pînă la omogenizare. Se pune compoziția în formă tapetată cu hîrtie și se coace rulada la foc potrivit. Procedăm ca la rulada de pișcot. După ce s-a răcit, umplem cu cremă de ciocolată (vezi rețeta) și turnăm deasupra o glazură fondantă.

Ruladă cu nuci și marmeladă

Pentru aluat : 125 g miere încălzită, 150 g zahăr pudră, 4 linguri ulei, 1 ou, 1 gălbenuș, puțină sare, 1/2 linguriță bicarbonat, 0,125 l lapte, 0,125 l sifon, vanilie, făină

Pentru umplutură : nuci măcinate amestecate cu marmeladă

Batem mierea cu ouăle și zahărul, după care adăugăm uleiul, sarea, bicarbonatul dizolvat, laptele, sifonul și le amestecăm bine. Punem făina și frămîntăm un aluat potrivit de moale, pe care-l acoperim cu un șervet și-l lăsăm 30 minute. Împărțim aluatul în 3 părți. Din fiecare întindem cîte o foaie de $\frac{1}{2}$ cm grosime, o ungem cu umplutură, o rulăm și o coacem într-o tavă la foc potrivit. După ce se răcește presărăm cu zahăr pudră vanilat și tăiem felii de 1 cm.

TRIGOANE ȘI ALTE DULCIURI CU MIERE

Trigoane de turtă dulce cu cacao

4 linguri miere, 200 g griș, 150 g zahăr pudră, 5 ouă, 30 g cacao, 100 g nuci pisate, 300 g cireșe din compot, 3 linguri de apă caldă, coaja rasă de la 1/2 lămîie, un vîrf de cuțit de bicarbonat de amoniu

Cireșele fără sîmburi se toacă mărunt ; adăugăm mierea, zahărul, gălbenușurile, cacaoa, coaja de lămîie, apa și bicarbonatul de amoniu.

Amestecăm bine, pînă cînd compoziția crește. Amestecăm nucile cu grișul și le adăugăm la compoziție, alternativ cu albușurile bătute spumă. Dăm imediat la cuptor, unde coacem la foc potrivit, într-o formă mai mică, tapetată cu hîrtie. Scoatem din formă, îndepărtăm hîrtia și, după ce s-a răcit, turnăm deasupra o glazură fondantă (vezi rețeta). Tăiem în triunghiuri și decorăm cu nuci.

Trigoane cu cremă caramel

2 linguri miere, 450 g făină 150 g zahăr tos, 70 g unt, 2 ouă, 200 ml lapte, 1/2 praf de copt

Laptele, zahărul, mierea, ouăle se bat împreună într-un vas, pînă se fac spumă și, după ce adăugăm untul, dăm pe foc mic, unde amestecăm mereu, pînă ce obținem o spumă groasă. Amestecăm făina cu praful de copt și, după ce spuma s-a răcit, pregătim din toate un aluat moale (dacă mai este nevoie, mai adăugăm făină). Împărțim aluatul în patru; întindem o foaie din fiecare parte și o coacem separat, pe o tavă puțin unsă, într-un cuptor încins, la foc iute.

După ce s-au răcit, umplem blaturile cu cremă caramel (vezi rețeta). Turnăm deasupra glazură de cacao (vezi rețeta). A doua zi tăiem trigoane.

Trigoane cu fructe

200 g miere, 450 g făină, 100 g zahăr pudră, 100 g unt, 3 ouă, 50 g nuci, 50 g stafide, 100 g fructe glasate, 1 praf de copt, lapte cît cuprinde, 1 linguriță (împreună) de scorțișoară, anason și cuișoare, gem de caise, coaja rasă de la o jumătate de lămîie.

Untul și mierea se încălzesc pe abur, se adaugă gălbenușurile, jumătate din cantitatea de zahăr, mirodeniile pisate, coaja de lămîie; toate se bat spumă. Adăugăm făina cu praful de copt și laptele; amestecăm, pînă obținem un aluat moale. Punem aluatul într-o formă unsă și presărată cu făină. Ungem foaia de aluat cu gemul de caise. Tăiem fructele mărunt, batem albușurile spumă; amestecăm spuma cu fructele și cu cealaltă jumătate din cantitatea de zahăr. Această compoziție o punem deasupra stratului de gem. Coacem la foc potrivit în cuptor, pînă se aurește. Se taie în triunghiuri.

Trigoane marmorate

280 g miere, 280 g griș, 70 g nuci măcinate, 150 g gem de zmeură, 8 ouă, 2 linguri rom, 20 g cacao, un vîrf de cuțit de bicarbonat de amoniu

Mierea, gălbenușurile, romul și bicarbonatul de amoniu se bat spumă. Batem albușurile spumă și le adăugăm, alternativ cu făina, la compoziția de mai sus; împărțim în două compoziția. Într-una din jumătăți amestecăm cacaoa iar în cealaltă nucile; după omogenizarea ambelor compoziții, le punem, alternativ, într-o formă tapetată cu hîrtie. Coacem la foc potrivit. După ce s-a răcit, tăiem orizontal în două părți egale. Ungem blatul de jos cu gem de zmeură și adăugăm deasupra celălalt blat. Turnăm deasupra o glazură marmorată (vezi rețeta). Tăiem în trigoane mici.

Trigoane cu miere și brînză de vaci

150 g miere, 150 g făină, 150 g zahăr, 150 g brînză de vaci, 100 g unt, un vîrf de cuțit de scorțișoară, coaja rasă de la o jumătate lămîie, 5 g bicarbonat de amoniu, gem de căpșuni, 2 gălbenușuri.

Dizolvăm mierea și untul pe foc moale, adăugăm brînză de vaci frămîntată, amestecăm bine; adăugăm gălbenușurile, coaja rasă de lămîie, scorțișoara, bicarbonatul de amoniu și omogenizăm bine toată compoziția. O răsturnăm pe planșetă, în făină, și frămîntăm un aluat moale; întindem o foaie mai subțire, din care tăiem cu rozeta pătrate de 8—10 cm mărime. În mijlocul fiecărui pătrat punem o linguriță de gem, îndoim în formă de trunghi și lipim marginile prin presare, ca să nu se scurgă gemul la copt. Trigoanele se ung cu ou bătut și se coc la foc iute, în cuptorul încins. Se presară cu zahăr.

Trigoane fine cu miere

2 linguri miere, 300 g făină (sau chiar mai mult), 100 g zahăr pudră, 50 g unt, 1 ou, 10 g praf de copt, un vîrf de cuțit de scorțișoară

Mierea, ouăle, untul, zahărul se amestecă pe abur. Cînd s-a topit untul, dăm la o parte compoziția și amestecăm pînă la omogenizarea completă. Adăugăm praful de copt, scorțișoara și amestecăm, transferăm compoziția — în făină — pe planșetă și frămîntăm un aluat moale, pe care îl împărțim în trei. Din fiecare parte întindem cîte o foaie de cca 4 mm grosime; le coacem separat, pe o tavă unsă, la foc iute, pînă se auresc. După ce s-au răcit, umplem blaturile cu cremă de cacao (vezi rețeta). Turnăm deasupra glazură de rom (vezi rețeta). A doua zi, tăiem în triunghiuri sau dreptunghiuri înguste.

Trigoane cu nuci

2 linguri miere, 500 g făină, 3 linguri zahăr pudră, 200 g unt, 1 gălbenuș, 1 praf de copt, smîntînă dulce cît cuprinde (2—3 linguri), 150 g nuci măcinate, 10 linguri gem de zmeură, 1/4 linguriță anason măcinat.

Făina, untul muiat, mierea, gălbenușul, anasonul se amestecă cu smîntîna (în care am dizolvat praful de copt), pînă se obține un aluat moale. După ce îl frămîntăm, împărțim aluatul în trei; din fiecare parte, întindem cîte o foaie de mărimea tăvii în care o vom coace. Punem prima foaie în tava puțin unsă, deasupra foii un strat de gem și presărăm jumătate din cantitatea de nuci; acoperim cu a doua foaie, pe care o ungem cu gem și o presărăm cu restul de nuci. Acoperim totul cu a treia foaie, înțepăm ici-colo cu furculița și coacem la foc potrivit, pînă se aurește. O răsturnăm pe planșetă, turnăm deasupra glazură fondantă (vezi rețeta) și tăiem bucăți triunghiulare sau dreptunghiulare, pe care le putem decora cu puncte, ca piesele de domino.

Triunghiuri cu mere

100 g miere, 400 g făină, 250 g zahăr pudră, 60 g unt, 3 ouă, 300 g mere rase, 60 g nuci pisate, 20 g cacao, 1/2 linguriță scorțișoară, 1 praf de copt.

Ouăle întregi, mierea, zahărul, scorțișoara și cacao se amestecă spumă. Adăugăm nucile, untul topit și făina, amestecată cu praful de copt, frămîntăm un aluat moale din care întindem foaie din care tăiem triunghiuri. Punem în mijlocul fiecărui triunghi o linguriță de mere rase și întoarcem colțurile triunghiului. Coacem pe o tavă tapetată cu hîrtie, la foc potrivit. După ce s-a răcit, se presară cu zahăr pudră.

Trigoane fragede cu lămîie

120 g miere, 350 g făină, 40 g zahăr pudră, 150 g unt, 2 gălbenușuri, zeama și coaja de la o lămîie, 1/2 praf de copt.

Untul muiat se amestecă, pe planșetă, cu făina și praful de copt. Adăugăm gălbenușurile, mierea, zeama de lămîie, coaja de lămîie rasă și zahărul. Frămîntăm un aluat moale, pe care îl lăsăm să stea, într-un șervet, timp de cel puțin 2—3 ore. Împărțim aluatul în două, îl frămîntăm din nou și întindem cîte o foaie din fiecare parte. Le întindem în tavă — cu sucitorul — și le coacem separat, la foc potrivit. După ce s-au răcit, umplem blaturile cu cremă de alune (vezi rețeta), turnăm deasupra glazură de lămîie (vezi rețeta) și tăiem — cu un cuțit cald — în trigoane înguste.

Șarlotă de fructe cu gelatină

200 g miere, 0,5 l lapte, 5 foi gelatină, 500 g căpșuni (zmeură, coacăze), zeama de la o lămâie

Lăsăm gelatina jumătate oră la înmuiat în lapte, o încălzim pînă se dizolvă complet și, împreună cu celelalte ingrediente, o batem în mixer pînă se îngroașă. Decorăm cu fructe întregi.

Șarlotă de caise

4 linguri miere, 1 ceașcă de lapte, 500 g nuci, 4 caise (sau 2 linguri nectar de caise), 50 g pesmet de turtă dulce.

Dăm nucile prin mașină și amestecăm cu celelalte ingrediente. Batem în mixer sau cu telul 5 minute. Servim imediat.

Șarlotă de iaurt cu căpșuni

2 linguri miere, 2 gălbenușuri, 1 borcan mic de iaurt, 3 linguri de căpșuni, zeama de la o jumătate lămâie

Punem în mixer gălbenușurile cu mierea și batem bine. Adăugăm căpșunile, iaurtul, zeama de lămâie și batem din nou. Servim imediat.

Șarlotă cu miere și grapefruit

2 linguri gelatină, 1/4 ceașcă apă, 1 ceașcă apă clocotită, 1/2 ceașcă miere, 1/2 ceașcă suc de portocale, 1/2 linguriță sare, 1 ceașcă suc de grapefruit, 1/4 ceașcă suc de lămâie, 1/2 ceașcă nuci tăiate, 1 grapefruit

Înmuiem gelatina în apă rece timp de 30 minute, după care adăugăm apa clocotită și amestecăm pînă se dizolvă bine gelatina. Adăugăm mierea, sarea, sucul de grapefruit, sucul de portocale și sucul de lămâie și lăsăm să se răcească. Cînd amestecul se îngroașă puțin, încorporăm nucile și bucățile de grapefruit. Turnăm amestecul într-o formă și lăsăm să răcească pînă se întărește.

Cremă din brînză de vaci cu căpșuni

80 g miere, 250 g brînză de vaci, 150 g căpșuni (sau nectar de căpșuni), puțină coajă de lămâie rasă, 100 ml lapte

Batem în mixer mierea, brînză de vaci și laptele; adăugăm căpșunile (sau nectarul), coaja de lămâie rasă și batem din nou. Se decorează cu căpșuni întregi.

Cremă hrăitoare pentru copii

100 g miere, 300 g brinză de vaci, 30 g unt, 1 gălbenuș, 1/2 plic zahăr vanilat, 10 g stafide, 100 ml lapte, 200 g nectar de fructe

Mierea, untul, brânza de vaci, laptele, gălbenușul, nectarul și zahărul vanilat se bat pînă la consistența creimei. Se presară stafide deasupra.

Cremă de brinză de vaci cu morcov și mere

100 g miere, 200 g brinză de vaci, 60 g morcovi, 1/2 plic zahăr vanilat, puțină coajă de lămîie rasă, 100 ml lapte, 120 g mere, 1/2 portocală.

Punem în mixer laptele, morcovul curățat și ras, merele curățate și rase; mixăm pînă cînd toată compoziția se transformă în piure. Adăugăm brînza de vaci, coaja de lămîie, mierea și batem din nou. Se decorează cu felii de portocală.

Cremă de brinză de vaci cu mere

120 g miere, 500 g mere, 50 g nuci, un vîrf de cuțit de scorțișoară, coaja și zeama de la o jumătate lămîie, 200 g brinză de vaci

Coacem merele întregi în cuptor și le dăm, calde, prin sită. După ce se răcesc, le punem în mixer, adăugăm zeama de lămîie, coaja rasă, scorțișoara și brînza de vaci. În timpul mixării turnăm mierea. Presărăm cu nuci măcinate.

Putem prepara această cremă și din mere crude, dar, în acest caz, trebuie să adăugăm un albuș la mixare.

Cremă cu ciocolată

120 g miere, 350 g brinză de vaci, 50 g ciocolată, 3 linguri suc de morcovi, 50 g nuci, 1,5 l lapte.

Încălzim mierea și ciocolata pe abur. Arăugăm brînza de vaci, laptele și sucul de morcovi. Amestecăm și lăsăm să stea 30 de minute. Batem în mixer. Presărăm cu nuci tocate.

Cremă Candy

1 ceașcă zahăr, 1/4 ceașcă smîntînă, 1/4 ceașcă miere, 1 lingură unt, 1/2 ceașcă nuci pisate

Amestecăm zahărul, smîntîna și mierea și fierbem pînă ce se dizolvă zahărul. Adăugăm untul și continuăm să fierbem. Luăm de pe foc și batem pînă ce amestecul se întărește și devine întunecat. Adăugăm nucile și apoi turnăm într-o tavă unsă. Tăiem cu un cuțit fierbinte, cînd s-a răcit suficient.

Nuci cu ciocolată și miere

2 cești de zahăr, 1/4 linguriță de sare, 1 ceașcă de nuci, 2 lingurițe de unt, 1/4 ceașcă de miere, 1 tabletă de ciocolată amară, 1 ceașcă de lapte

Fierbem zahărul, ciocolata, sarea și laptele timp de 5 minute. Adăugăm mierea și menținem amestecul pe foc. Adăugăm untul și dăm totul de o parte pînă ce se îngroașă puțin. Batem pînă obținem o cremă. Adăugăm nucile și punem amestecul într-o tavă. Cînd pasta s-a întărit puțin, se poate tăia în felii.

Cremă de castane

4 linguri miere, 2 linguri zahăr pudră, 1 albuș, 200 g frișcă, 1 plic zahăr vanilat, 600 g castane

Spălăm castanele și le fierbem; le curățăm de coajă și le dăm prin mașină. Adăugăm zahărul, mierea, albușul și batem totul spumă. Punem în castronase de compot sau de șarlotă. Amestecăm frișca cu zahărul vanilat, decorăm cupele cu vișine din vișinată și puțină frișcă și lăsăm în frigider să se răcească bine.

Cremă italiană

3 gălbenușuri de ou, 1/2 ceașcă de vin, 3 linguri de miere

Frecăm gălbenușurile pînă se albesc și adăugăm puțin cîte puțin mierea, continuînd să frecăm. Se adaugă apoi vinul, amestecînd foarte bine. Punem amestecul într-o cratiță, și-l ținem la foc puternic bătînd continuu, fără a permite ca amestecul să fiarbă sau să se îngroașe. Cînd amestecul a început să se ridice, îl luăm de pe foc și-l servim în cupe. Dacă-l servim rece, îl punem la frigider pînă în momentul în care îl servim.

„Picanterie“

2 cești de zahăr, 1/3 ceașcă de apă, 1/2 ceașcă de nuci tăiate, 1/3 ceașcă de miere, 2 albușuri

Fierbem zahărul și mierea în apă pînă obținem un sirop. Îl răsturnăm peste albușurile bătute dinainte și continuăm să batem. Puțin înainte ca amestecul să înceapă să se întărească adăugăm nucile. Cînd amestecul s-a încheșat, se servește în hîrtie cerată, ornat cu cireșe.

Budincă de orez cu portocale

3/4 ceașcă orez nefiert, 3 cești lapte, 2 linguri stafide, 2 ouă, 1/2 ceașcă miere, 1/4 linguriță sare, 1/2 ceașcă suc de portocale, 1 lingură de coajă de portocală rasă

Amestecăm orezul, laptele și stafidele într-o cratiță mai mică. O așezăm acoperită într-una mai mare plină cu apă fierbinte și fierbem în bain-marie timp de 3/4 oră pînă cînd orezul s-a fiert.

Amestecăm de cîteva ori în timpul fierberii. Batem ușor ouăle, adăugăm mierea, sarea, sucul de portocale și coaja de portocale. Toate acestea le turnăm peste orezul fierbinte, amestecînd cu o lingură de lemn. Mai fierbem amestecînd, timp de 5 minute, fără capac. Lăsăm să se răcească înainte de a servi. Se poate servi cu frișcă.

Sufleu de cartofi

3 cartofi fierți, 1/4 ceașcă suc de portocale, 2 ouă, 1/4 linguriță sare, 2 linguri miere, 3 linguri unt

Amestecăm într-o cratiță cartofii, sarea, mierea, sucul de la portocală, gălbenușurile de ou și untul și batem totul bine, adăugînd compoziția obținută la albușurile bătute spumă separat. Din acest amestec facem porții într-o tavă și le coacem la foc puternic, pînă se rumenesc.

Sufleu de vâpâlie

20 g făină, 1 litru lapte, 200 g miere, 2 pliculețe zahăr vanilat, un praf de sare, 6 ouă

Incorporăm făina în laptele fiert și răcit în prealabil și adăugăm mierea, zahărul vanilat și sarea. Punem totul pe foc moale amestecînd continuu. Cînd începe să fiarbă luăm de pe foc și adăugăm gălbenușurile. Amestecăm bine și adăugăm și albușurile bătute spumă. Turnăm totul într-o formă și punem la cuptor 20 minute. Lăsăm să se răcească. Înainte de a servi sufleul îl pudrăm cu zahăr.

Clătite

170 g făină, 2 ouă, 250 g lapte, 30 g unt, 4 linguri miere, 2 linguri coniac, zahăr tos, puțină sare

Cernem făina și sarea într-un castron și facem o gaură în mijloc. Spargem ouăle și incorporăm treptat făină folosind o lingură de lemn. Adăugăm jumătate din cantitatea de lapte și frecăm compoziția pînă devine omogenă. Adăugăm restul de lapte. Acoperim compoziția, lăsăm să stea 30 minute. Încălzim unt într-o tigaie, turnăm puțină compoziție și facem clătite. Amestecăm mierea cu coniacul și ungem clătitele cît sînt încă fierbinți. Le rulăm, le presărăm cu zahăr și le servim.

Sos de unt și miere

1/4 ceașcă de miere, 4 linguri de unt

Punem untul și mierea într-o tigaie și amestecăm pînă cînd mierea și untul devin o pastă omogenă. Sosul poate fi servit la diverse bu-dinci.

Sos de ciocolată cu miere

3 cești de ciocolată menaj rasă, 1/2 ceașcă frișcă, 4 linguri miere

Se topește ciocolata și adăugăm pe rînd frișca și mierea, bătîndu-le bine. Sosul se servește peste înghețată.

Sos de ciocolată și mentă

1 ceașcă de ciocolată rasă 1/4 ceașcă ceai de mentă, 2 linguri miere, 1/2 ceașcă frișcă

Amestecăm mierea, ceaiul și frișca pînă devin omogene. Adăugăm treptat ciocolata bătînd bine.

Sosul se servește peste înghețata de vanilie sau ciocolată.

CREME ȘI GLAZURI PENTRU TORTURI, RULADE ȘI TRIGOANE

Pornind de la simplul procedeu, încercat de orice gospodină, de a amesteca untul cu mierea, s-a ajuns la prepararea unor gustoase și hrănitoare umpluturi ori creme pentru torturi, rulade și prăjituri. Nu este lipsit de importanță faptul că rețetele oferite de noi se prepară rapid, iar produsele obținute sînt ușor digerabile și adaptabile oricăror gusturi. Și ca desertul pe care-l veți pregăti să capete un aspect plăcut, îmbietor, vă recomandăm cîteva rețete de glazuri și vă dorim imaginație și succes.

CREME PENTRU TORTURI

Cremă de nuci cu miere

80 g miere, 120 g unt, 120 g nuci, 1 gălbenuș, 80 g zahăr pudră, jumătate plic zahăr vanilat

Untul, nucile, zahărul, gălbenușul și zahărul vanilat se amestecă, pînă ce compoziția începe să se albească. Adăugăm mierea și omogenizăm totul, prin batere cu telul.

Cremă de ciocolată

2 linguri miere, 250 g unt, 2 ouă, 70 g zahăr pudră, 40 g ciocolată

Un ou întreg, 1 gălbenuș, zahărul, ciocolata ruptă bucățele se bat cu telul, într-un vas smălțuit, pe abur, pînă ce ciocolata se dizolvă complet în compoziție, care începe să crească și se îngroașe (nu trebuie fiartă). Amestecăm, separat, untul și mierea ; le adăugăm apoi, treptat, la compoziția răcită. Se bate bine, pînă la omogenizarea completă.

Cremă de vanilie

100 g miere, 200 g unt, 2 ouă, 200 g zahăr pudră, 1 plic zahăr vanilat

Ouăle și zahărul pudră se amestecă într-un vas emailat, pînă ce compoziția se îngroașe. Amestecînd mereu, o încălzim pe foc potrivit, pînă se înfierbîntă bine. Prin încălzire se subțiază. O lăsăm să se răcească; după ce se răcește, se îngroașe din nou. Amestecăm separat untul cu zahărul vanilat și, cu o lingură, îl adăugăm treptat la compoziția răcită. Turnăm mierea în șuvoi subțire, amestecînd tot timpul compoziția, pînă ce aceasta se omogenizează. Crema poate fi utilizată și pentru decorarea tortului.

Cremă de ciocolată cu smochine

1 lingură miere, 200 g unt, 1 ou întreg, 130 g zahăr pudră, 50 g ciocolată, 50 g smochine, 1 lingură rom

Ouăle, romul și zahărul se bat spumă; se adaugă ciocolata ruptă în bucățele și compoziția se încălzește pe abur. Untul muiat se amestecă cu mierea; adăugăm compoziția de mai sus, după ce s-a răcit. După ce omogenizăm, adăugăm smochinele date prin mașina de tocat.

Cremă de cafea

80 g miere, 150 g unt, 2 gălbenușuri, 120 g zahăr tos, 1/8 litru cafea neagră tare, filtrată

Batem spumă mierea cu untul. Cafeaua rece, zahărul și gălbenușurile se amestecă și se fierb pe foc mic, amestecînd mereu, pînă ce compoziția se îngroașe. După ce compoziția s-a răcit, o adăugăm, treptat, la amestecul de unt cu miere și omogenizăm crema, cu o lingură de lemn.

Cremă de castane

100 g miere, 60 g unt, 1 gălbenuș, 200 g castane fierte și date prin mașină, 1 dl smîntînă dulce (sau lapte), 1 plic zahăr vanilat, 20 g ciocolată înmuiată.

Mierea, castanele, smîntîna și gălbenușul se bat spumă. Separat, batem untul cu zahărul vanilat și ciocolata. Omogenizăm cu telul ambele compoziții, după ce le-am amestecat cu o lingură de lemn.

Cremă de caise

1 lingură miere, 150 g unt, 1 lingură zahăr pudră, 1,500 ml lapte, 100 g gem de caise, 1 lingură făină.

Laptele, zahărul și făina se bat împreună și, amestecînd mereu, pe foc mic, se fierb pînă ce compoziția se îngroașe. Continuăm să amestecăm compoziția, pînă se răcește. Adăugăm untul, mierea, gemul de caise și batem totul bine.

Cremă de cacao

80 g miere, 200 g unt, 2 ouă, 150 g zahăr tos, 30 g cacao, 1 lingură rom

Ouăle, zahărul, romul și cacaoa se bat împreună, pe abur. Separat, amestecăm mierea cu untul și le adăugăm la compoziția de mai sus, după ce aceasta s-a îngroșat și am dat-o la o parte de pe foc. Lăsăm crema să stea cel puțin 1 oră la rece înainte de a o folosi.

Cremă de alune glasate

2 linguri miere, 150 g unt, 1/8 litru lapte, 1 plic zahăr vanilat, 30 g făină, 100 g alune glasate în caramel

Laptele, făina, zahărul vanilat se amestecă bine și se fierb, pe foc mic, amestecînd mereu, pînă ce obținem o compoziție groasă. Continuăm să amestecăm pînă ce se răcește. Adăugăm untul pe care l-am amestecat în prealabil cu mierea și batem totul cu telul. La sfîrșit, amestecăm alunele caramelizate, pisate fin.

Cremă de ciocolată cu unt

160 g miere, 250 g unt, 100 g ciocolată, un vîrf de cuțit de scorțișoară pisată

Incălzim, pe abur, la foc mic, mierea împreună cu ciocolata, pînă ce aceasta se topește complet. Scoatem de pe foc și continuăm să amestecăm, pînă ce compoziția se răcește. Adăugăm untul, scorțișoara și amestecăm bine; batem cu telul pînă se face spumă. Deoarece nu este o cremă prea dulce, se pretează pentru blaturi din aluat cu conținut mai mare de zahăr.

Cremă de banane cu rom

1 lingură miere, 180 g unt, 1 ou, 100 g zahăr pudră, 2 linguri rom, 1 banană

Oul întreg, zahărul și romul se amestecă pînă ce compoziția crește; apoi, amestecînd mereu, o înfierbîntăm pe abur. O scoatem de pe foc

și, cît timp se răcește, o mai amestecăm, din cînd în cînd. Decojim banana, o dăm prin sită și o amestecăm cu mierea și untul; adăugăm, treptat compoziția de mai sus, răcită. La sfîrșit batem totul bine pînă obținem o spumă omogenă.

Cremă de brînză de vaci cu miere

100 g miere, 120 g unt, 2 gălbenușuri, 100 g zahăr pudră, 100 g stafide, 400 g brînză de vaci, 1 plic zahăr vanilat, 1/8 litru lapte, 1 linguriță zeamil, zeama și coaja rasă de la o jumătate lămîie, un vîrf de cuțit de sare

Gălbenușurile, zeamilul și zahărul vanilat se amestecă bine cu laptele și se bat, peste un recipient cu apă clocotită, pînă cînd compoziția se îngroașă. Stafidele, spălate și date prin mașină se amestecă, într-un castron de porțelan, cu untul, zahărul, coaja și zeama de lămîie. Amestecăm cu prima compoziție, după ce aceasta s-a răcit. În noua compoziție, astfel obținută, amestecînd mereu, adăugăm, în șuvoi subțire, mierea (care trebuie să fie lichidă). Frămîntăm brînză de vaci, adăugăm un vîrf de cuțit de sare și o încorporăm în compoziția de mai sus.

Cremă de căpșuni

100 g miere, 220 g unt, 1 gălbenuș, 100 g zahăr pudră, 2 linguri nectar de căpșuni

Mierea se amestecă cu nectarul de căpșuni. Batem bine untul cu zahărul și gălbenușul, adăugăm, treptat, mierea cu nectarul de căpșuni; batem totul spumă. Crema poate fi folosită și la decorat.

Cremă de miere cu lămîie

1/4 ceașcă zahăr, 2 linguri făină, 1/4 ceașcă suc lămîie, 1/2 ceașcă miere, coajă rasă de la o lămîie, 1 ou puțin frecat, 1 lingură unt

Amestecăm ingredientele într-o cratiță. Fierbem în baie de aburi, amestecînd tot timpul pînă ce se îngroașă. Punem la răcit. Putem folosi această cremă la diverse blaturi.

Cremă de miere cu portocale

2 linguri zahăr, 2 linguri făină, 1/2 lingură suc lămîie, 1/2 ceașcă suc portocale, 1/4 ceașcă miere, coajă rasă de portocale, 1 ou ușor frecat, 1 lingură unt

Amestecăm ingredientele într-o cratiță. Fierbem pe baie de aburi, amestecînd mereu pînă se îngroașă. Punem la răcit, după care o putem folosi la diverse blaturi.

CREME PENTRU RULADE

Cremă de gălbenuș cu miere

120 g miere, 120 g unt, 3 gălbenușuri, 1/2 plic zahăr vanilat, 50 g nuci măcinate, 60 g ciocolată, 1/4 linguriță scorțișoară măcinată

Mierea, gălbenușurile, zahărul vanilat și scorțișoara se amestecă într-un vas mai mic. Se adaugă ciocolata în bucățele și se pune pe foc mic, amestecînd mereu. Cînd, după topirea ciocolatei, compoziția începe să se îngroașe, o dăm la o parte de pe foc. După ce compoziția s-a răcit, adăugăm untul și nucile. Batem totul bine. Lăsăm crema să stea la rece cel puțin o jumătate de oră înainte de a o folosi.

Cremă de nuci

120 g miere, 60 g unt, 120 g nuci măcinate, 1/2 plic zahăr vanilat, 500 ml lapte

Turnăm laptele fierbinte peste nuci și amestecăm bine. Adăugăm mierea, zahărul vanilat, untul și batem totul spumă. Dăm la rece jumătate de oră și apoi o folosim ca umplutură la ruladă.

Cremă de vanilie

1 lingură miere, 80 g unt, 200 ml lapte, 2 gălbenușuri, 1 plic zahăr vanilat, 1 lingură zeamil sau fosfarin

În lapte amestecăm gălbenușurile, zahărul vanilat și zeamilul; batem bine și, amestecînd mereu, fierbem pe foc mic, pînă obținem o cremă groasă. Separat, amestecăm pînă la omogenizarea completă mierea și untul. După ce compoziția de mai sus s-a răcit, o adăugăm, treptat, la unt și apoi batem totul spumă. Dăm totul la rece.

CREME PENTRU TRIGOANE

Cremă caramel

100 g miere, 250 g unt, 150 g zahăr tos, 200 ml cafea neagră, 200 ml lapte, 3 linguri făină, 1 lingură rom

Facem un caramel (deschis la culoare) din zahăr; turnăm deasupra cafeaua, pe care am amestecat-o în prealabil cu rom. Fierbem pe foc

mic, pînă se dizolvă complet caramelul. Separat, amestecăm laptele cu făina, turnăm peste cafeaua cu caramel și, pe foc mic, amestecînd mereu, fierbem pînă se îngroașe. După ce compoziția s-a răcit, adăugăm, treptat, untul bătut cu miere. Omogenizăm totul bine și folosim la umplerea trigoanelor.

Cremă de ou

1 lingură miere, 250 g unt, 4 ouă întregi, 150 g zahăr tos, 30 g ciocolată

Batem împreună ouăle, zahărul și ciocolata, pe abur, folosind un tel, pînă ce compoziția se îngroașe. Amestecăm separat untul cu mierea și, treptat, le adăugăm la compoziția răcită. Omogenizăm bine totul.

Cremă de alune

1 lingură miere, 100 g unt, 100 g zahăr pudră, 120 g alune, zeama de la 1/2 lămîie, 1 gălbenuș

Amestecăm bine untul, zahărul, mierea și gălbenușul. Adăugăm nucile măcinate, zeama de lămîie și batem totul spumă. Dăm la rece și apoi folosim la umplerea trigoanelor.

Cremă de migdale

120 g miere, 100 g unt, 50 g zahăr pudră, 140 g migdale, 1 lingură suc de vișine, 20 g ciocolată

Migdalele decojite se prăjesc puțin și se macină. Adăugăm mierea, sucul de vișine (nectar) și ciocolata rasă. Amestecăm pe baie de abur și apoi lăsăm să se răcească. Adăugăm untul și batem spumă.

Cremă de albuș

100 g miere, 1 plic zahăr vanilat, 3 albușuri, 200 g nuci măcinate

Nucile, mierea și zahărul vanilat se amestecă bine ; adăugăm albușurile bătute spumă tare. Crema trebuie folosită imediat.

GLAZURI

Glazură de albuș

1 albuș, 120—150 g zahăr pudră (după mărimea albușului)

Folosim numai zahăr pudră pe care l-am cernut de două ori, printr-o sită deasă. Amestecăm zahărul cu albușul, bătându-le pînă obținem o spumă tare lucioasă (nu curge dacă răsturnăm vasul cu gura în jos). În caz că spuma e subțire, mai adăugăm zahăr; în caz contrar, picurăm zeamă de lămîie strecurată. Dacă nu utilizăm toată cantitatea de spumă pregătită, o acoperim cu un șervet ud, pentru a nu se usca la suprafață.

Glazură de cacao (I)

80—100 g zahăr pudră cernut bine, 1 albuș, 20 g cacao

Se procedează la fel ca și în cazul glazurii de albuș.

Glazură de zahăr

250 g zahăr pudră, 3—4 linguri apă fierbinte (cu care opărim în prealabil scorțișoară sau anason)

Amestecăm bine ingredientele, pînă obținem un lichid dens și transparent, cu care glazurăm figurinele de turtă dulce; cînd se usucă, formează o glazură sticloasă, transparentă.

Glazură de gălbenuș

2 gălbenușuri, 100 g zahăr pudră, 2 linguri apă, 100 g zahăr tos

Batem spumă gălbenușurile cu zahărul pudră. Peste zahărul tos turnăm apa, amestecăm și fierbem, pe foc mic, pînă la consistența unui sirop care formează „ațe“ cînd îi încercăm consistența cu o linguriță. Lăsăm siropul să se răcească puțin și îl turnăm treptat în spuma de gălbenușuri. Amestecăm din nou pînă ce compoziția se răcește. Se folosește imediat la glazurat.

Glazură de lămîie (I)

250 g zahăr pudră, 2 linguri zeamă de lămîie strecurată, 2—3 linguri de apă fierbinte.

Amestecăm totul bine, pînă ce compoziția capătă luciu. Dacă e prea groasă, mai adăugăm zeamă de lămîie; în caz contrar, mai adăugăm zahăr.

Glazură de lămâie (II)

150 g zahăr cubic, 6 linguri apă, zeama strecurată de la o jumătate lămâie, zahăr pudră (bine cernut) după nevoie

Amestecăm zahărul cubic cu apa și fierbem un sirop (pînă la „ațe“). Adăugăm zeama de lămâie, zahăr pudră cît cere pentru a obține o glazură densă și strălucitoare.

Glazură de portocală

Materialul și procedeul sînt identice ca și în cazul pregătirii glazurii de lămâie ; folosim însă zeamă de portocală.

Glazură de rom

200—250 g zahăr pudră cernut bine, 3 linguri apă fierbinte, 2 linguri rom

Amestecăm zahărul cu apa fierbinte, adăugăm romul și amestecăm pînă obținem densitatea dorită.

Glazură de lapte

250 g zahăr pudră (bine cernut), 5 linguri lapte gras fierbinte, 1 linguriță rom

Amestecăm ingredientele, pînă obținem densitatea dorită. Lăsăm glazura să se usuce singură ; în caz contrar crapă și se taie mai greu.

Glazură de cacao (II)

200 g unt, 40 g cacao, 4 linguri cafea neagră strecurată, 200 g zahăr pudră

Amestecăm untul cu cacaoa. Într-un vas mai mic, punem zahărul, turnăm peste el cafeaua și fierbem cca jumătate minut pe foc iute. Acest lichid fierbinte se toarnă peste untul amestecat cu cacaoa. Amestecăm pînă se topește untul ; dacă a ieșit prea groasă, o mai subțiem cu cafea caldută. Se toarnă pe tort cît este caldă.

Glazură de cacao cu zeamil

80 g unt, 80 g zahăr pudră, 30 g cacao, 4 linguri lapte, 2 linguri zeamil

Punem toate ingredientele într-un vas emailat, amestecăm și, pe foc mic, amestecînd tot timpul, dăm o dată în clocot. Se toarnă caldă.

Glazură caramel

3 linguri miere, 20 g ciocolată, 1/2 plic zahăr vanilat, 2 linguri apă, 30 g unt

Fierbem apa cu mierea, pînă ce începe să se caramelizeze. Adăugăm ciocolata sfărîmată, zahărul vanilat și, amestecînd mereu, fierbem pe foc mic pînă ce se îngroașe. Dăm la o parte de pe foc, adăugăm untul și amestecăm bine, pînă ce acesta se topește în compoziție. Se toarnă caldă.

Glazură de ciocolată (I)

120 g zahăr tos, 100 g ciocolată, 4 linguri apă

Turnăm apa peste zahăr și fierbem pînă ce siropul face „ațe“ (ca la dulceață); fierbinte, îl turnăm peste ciocolată și amestecăm pînă ce aceasta se dizolvă complet. Dacă a ieșit prea groasă, se subțiază cu apă fierbinte. Se toarnă caldă.

Glazură de ciocolată (II)

120 g zahăr pudră, 4 linguri apă, 80 g ciocolată, 30 g unt

Zahărul pudră, ciocolata și apa se fierb pe foc mic, amestecînd tot timpul, pînă ce amestecul se îngroașă. Se ia de pe foc, se adaugă untul și se amestecă bine. Dacă glazura a ieșit prea groasă, se subțiază cu apă călduță sau cu cafea.

Glazură marmorată

Se folosesc aceleași ingrediente ca la glazura de fondantă sau de albuș

Peste glazura încă lichidă, aplicată pe prăjitură, cu ajutorul cornetului de hîrtie picurăm glazură de ciocolată sau de cacao (peste o glazură închisă, turnăm alta deschisă la culoare și invers). Cu o furculiță, sau cu o scobitoare trasăm linii în glazura nou turnată (fie drepte, fie ondulate). Lăsăm glazura să se răcească și să se usuce singură.

Glazură fondantă

250—300 g zahăr, 200 ml apă caldută, 1 linguriță zeamă de lămâie

Fierbem zahărul cu cantitatea absolut necesară de apă pentru a nu prelungi operația în mod inutil. Amestecăm, din timp în timp, pentru ca siropul să nu se lipească de pereții vasului, sau să nu cristalizeze pe aceștia.

Înainte ca zahărul să dea în clocot, adăugăm zeama de lămâie, care, prin invertirea parțială a siropului de zahăr, limitează completa cristalizare a acestuia, menținând în același timp aspectul strălucitor și elasticitatea glazurii.

Glazura fondantă se poate subția cu rom, cafea, alte sucuri de fructe, după cum i se poate adăuga ciocolată (muiată în prealabil), cacao sau gălbenuş.

Densitatea optimă se stabilește astfel : întindem siropul între degetul mare și indice ; dacă „ața“ care se formează nu se rupe și, după ce se freacă între degete, se albește, siropul este corespunzător. Vasul cu sirop se pune în alt vas, mai mare, cu apă rece ; amestecăm continuu, pînă cînd glazura începe să se albească. În caz că se întărește prea mult, adăugăm imediat puțină apă sau una din aromele menționate mai sus. Această glazură poate fi, de asemenea, colorată cu ajutorul coloranților alimentari.

Glazură de fructe

250 g zahăr pudră, 3 linguri suc de zmeură, 1 lingură zeamă de lămâie, 2—3 linguri apă fierbinte

Zahărul pudră cernut bine înainte, se acoperă cu apa clocotită, adăugăm zeama de lămâie strecurată și sucul de zmeură și amestecăm totul bine, pînă cînd glazura devine netedă și strălucitoare. În loc de zeamă de lămâie se poate utiliza zeamă de coacăze. Această glazură se pretează, în special, la triumphiuri cu fructe.

Glazură de pere

250 g zahăr pudră, 2 linguri sirop de pere, apă fierbinte după nevoie, 10 g unt

Peste zahărul pudră bine cernut, turnăm siropul de pere, adăugăm apa clocotită, în care am topit untul, și amestecăm totul repede, pînă ce glazura începe să se îngroașe.

În locul siropului de pere putem folosi sirop de mere, de zmeură sau de coacăze.

BOMBOANE CU MIERE

De la banala bomboană în interiorul căreia se găsește miere în stare lichidă, la pastilele contra tusei ori caramellele cu miere, drumul nu este prea lung și nici prea complicat. Mierea a impulsionat în multe țări o întreagă industrie „dulce“ ale cărei produse au făcut deliciul a generații și generații de copii. În paginile care urmează vă oferim câteva rețete ce nu cer o îndeminare deosebită dar ale căror rezultate, sperăm, vor încânta pe micii și marii consumatori. Și să nu uităm că bomboanele cu miere, datorită calităților de energizant și antiseptic sînt bune în orice moment.

Sugiuc cu miere

100 g miere, 100 g alune, 200 g pesmet de turtă dulce, 2 linguri rom, 1/2 linguriță (împreună) scorțișoară și cuișoare pisate

Încălzim moderat mierea, într-un vas pe aburi, adăugăm alunele pisate sau date prin mașină, pesmetul de turtă dulce, romul, scorțișoara și cuișoarele. Amestecăm bine și răsturnăm compoziția pe o planșetă presărată cu zahăr pudră, unde o modelăm în formă de salam. O lăsăm să stea, pînă a doua zi, într-un loc rece și uscat; tăiem felii de cca 1 cm grosime, pe care le acoperim cu glazură de rom (vezi rețeta) și le decorăm cu migdale.

Sugiuc cu castane

1 lingură miere, 400 g castane comestibile, 50 g zahăr pudră, 1 plic zahăr vanilat, 1 gălbenuș, 40 g unt, 50 g nuci, un vîrf de cuișor scorțișoară

Fierbem castanele, le cojim și le dăm prin mașină. Adăugăm zahărul, mierea, nucile pisate, gălbenușul, untul, scorțișoara și amestecăm bine. În cazul în care compoziția e prea moale, adăugăm pesmet de turtă dulce. Pe o planșetă presărată cu zahăr pudră, formăm un salam pe care, învelit în hîrtie, îl lăsăm la rece. După ce s-a întărit, turnăm deasupra glazură de ciocolată (vezi rețeta) și, a doua zi, îl tăiem în felii oblice subțiri.

Bomboane cu nuci

100 g miere, 100 g pesmet de turtă dulce, 150 g nuci date prin mașină, 100 g zahăr pudră, 2 lingurițe cacao, 1/2 linguriță scorțișoară, 1/2 linguriță anason, 40 g nuci întregi, lapte cît cuprinde

Punem pe planșetă nucile date prin mașină, adăugăm mierea, celelalte ingrediente uscate și, cu ajutorul laptelui (turnat cîte puțin, pentru a nu subția prea mult compoziția), formăm o masă densă din care întindem o foaie de cca 1 cm grosime, pe planșeta presărată cu zahăr pudră. Folosind diferite tipare de metal, tăiem forme și figurine; fixăm deasupra, prin presare, cîte o bucată de nucă și lăsăm bomboanele să se usuce la temperatura camerei.

Bomboane cu miere

1 lingură miere, 250 g zahăr, 1 lingură oțet, puțină apă

Amestecăm toate ingredientele și lăsăm să fiarbă pînă la tăria de fondantă. Luăm compoziția de pe foc și o turnăm pe o tavă unsă cu ceară. O tăiem în cuburi mici după ce s-a răcit.

Bomboane cu lapte și miere

200 g miere cristalizată (zaharisită), 50 g zahăr tos, 75 g smîntînă sau lapte și, după dorință, ciocolată rasă

Fierbem totul pînă ce se obține o consistență viscoasă. Turnăm într-o tavă unsă subțire cu unt. Cînd s-a răcit, tăiem pătrate mici pe care le învelim în hîrtie pergament sau celofan.

Bomboane din pesmet de turtă dulce cu fructe

120 g miere, 200 g pesmet de turtă dulce, 50 g stafide, o mîină de nuci pisate, 20 g coajă de portocală glatată, 50 g prune uscate, 50 g pere uscate, 1 lingură gem de coacăze, 1/2 pachetel de zahăr vanilat, 50 g migdale tocate

Spălăm fructele și le tăiem mărunt; turnăm deasupra mierea, amestecăm și lăsăm să stea cel puțin o oră, amestecînd din cînd în cînd. Adăugăm apoi nucile pisate, gemul, pesmetul de turtă dulce, zahărul vanilat; omogenizăm bine compoziția. Dacă e prea groasă mai adăugăm miere (sau gem). Formăm biluțe, pe care le dăm prin nucă măcinată și le lăsăm să se întărească la rece.

Bomboane din pesmet de turtă dulce

1 lingură miere, 100 g zahăr pudră, 150 ml lapte, 30 g cacao, 120 g unt, 150 g pesmet de turtă dulce, după gust (maximum) 1 lingură de rom, 50 g ciocolată sau nucă măcinată.

Amestecăm mierea cu pesmetul de turtă dulce și lăsăm să stea. Separat, amestecăm bine, într-un vas smălțuit, laptele, zahărul și cacaoa și fierbem, amestecînd mereu, pînă se îngroașe. Lăsăm să se răcească și adăugăm pesmetul amestecat cu rom, unt și miere. Omogenizăm compoziția și formăm biluțe, pe care le învelim în ciocolată sau nucă. De asemenea, putem pune în fiecare bomboană cîte o vișină din compot care a stat cel puțin o oră în rom.

Fondante cu miere

2 cești zahăr, 1 ceașcă lapte praf, 2 linguri unt, 1 ceașcă nuci, 1 baton de ciocolată, 1/4 linguriță sare, 1/4 ceașcă miere

Amestecăm zahărul și ciocolata, laptele praf și sarea cu 3—4 linguri de apă și fierbem timp de 5 minute. Adăugăm mierea și fierbem în continuare. Adăugăm untul și lăsăm apoi să se răcească. Batem pînă ce devine cremos, adăugăm nucile și turnăm pe o tavă unsă cu unt. Tăiem după ce s-a întărit și ținem bomboanele într-un recipient etanș.

Nuci de cafea cu miere

280 g zahăr pudră, 4 albușuri, 2 linguri cafea fiartă tare, 2 linguri miere, 500 g nuci măcinate

Amestecăm zahărul pudră cu albușurile atîta timp pînă ce se formează o masă groasă. Adăugăm cafeaua, mierea și nucile măcinate. Fierbem toată compoziția timp de 5 minute, amestecînd continuu. După răcirea compoziției formăm biluțe, pe care le învelim cu o glazură de cacao.

Praline cu miere

200 g lapte praf, 300 g unt, 250 g alune ușor prăjite, 100 g miere, 200 g zahăr pudră, 200 g zahăr candel, un praf de sare, apă

Amestecăm bine zahărul pudră cu laptele praf și o lingură sau două de apă, pînă se face o pastă foarte consistentă, pe care o fierbem 5 minute amestecînd continuu pentru a nu se prinde. Adăugăm un praf de sare și mierea și fierbem în continuare pînă ce capătă consistență (o picătură din amestec pusă în apă rece să se întărească instantaneu). Luăm de pe foc, adăugăm untul și batem bine compoziția pînă ce obținem o pastă omogenă. Pe pătrate de hîrtie pergament sau celofan, unse cu puțin unt, aranjăm în grămăjoare cîte două-trei alune și cîteva așchii de zahăr candel. Turnăm pasta caldută peste aceste grămăjoare și strîngem hîrtia sub formă de punguliță. Lăsăm să se răcească.

Caramele cu ciocolată

90 g miere, 50 g unt, 3 tablete ciocolată rasă, 1 lingură zahăr, câteva nuci sau alune

Amestecăm bine toate ingredientele, adăugăm o lingură de apă și fierbem totul timp de 10 minute. Întindem compoziția obținută pe o placă sau o tavă unsă subțire cu unt. După ce s-a răcit ușor, tăiem în pătrate de 3/3 cm. Pe fiecare pătrat presăm un sfert de miez de nucă sau o jumătate de alună. Înelim caramelele în hîrtie pergament sau celofan.

Caramele cu miere (I)

2 cești zahăr, 2 cești miere, puțină sare, 1/2 ceașcă unt, 1 ceașcă lapte praf

Amestecăm zahărul cu mierea și sarea și fierbem la foc repede, amestecînd din cînd în cînd. Adăugăm treptat untul și laptele praf pentru ca amestecul să nu înceteze să fiarbă. Fierbem pînă se întărește, mestecînd permanent. Turnăm pe o tavă unsă cu unt și după ce s-a întărit tăiem în pătrățele. Înelim în hîrtie cerată sau celofan.

Caramele cu miere (II)

250 g unt, 250 g zahăr, 250 g miere, fructe uscate, după gust

Topim untul, adăugăm zahărul și mierea și fierbem totul circa 20 minute, amestecînd din cînd în cînd pentru omogenizare și pentru a nu se prinde compoziția de cratiță. Turnăm compoziția obținută pe o placă unsă cu unt. După răcire, tăiem în pătrate mici pe care le învelim în hîrtie pergament sau celofan. În compoziție putem adăuga câteva felii de fructe uscate, tăiate mărunt.

Caramele cu miere și lapte

400 g zahăr, o tabletă ciocolată rasă, 150 g lapte praf, 150 g miere, puțin unt, 100 g nuci tăiate mărunt, 1 lingură apă

Amestecăm zahărul cu ciocolata rasă, laptele praf și o lingură de apă. Fierbem amestecul timp de 5 minute, avînd grijă să nu se ardă. Luăm de pe foc și adăugăm, cît este caldă compoziția, mierea și untul (cam cît o nucă). Lăsăm să se răcească, amestecînd bine, apoi adăugăm nucile. Întindem compoziția pe o placă sau pe o tavă unsă cu puțin unt și după câteva ore tăiem pătrate pe care le dăm prin nucă măcinată sau le învelim în hîrtie pergament ori celofan.

SPECIALITĂȚI LACTATE CU MIERE

Încă din vremuri îndepărtate laptele în amestec cu miere a fost folosit în multe țări, nu numai în alimentația copiilor — ca aliment deosebit de hrănitor —, ci și în alimentația generală, cu diferite alte adaosuri de fructe pasate sau arome, rezultând produse răcoritoare și cu calități nutritive deosebite pentru sportivi și cei ce depun un efort susținut, atât fizic cât și psihic. De asemenea, medicina tradițională recomandă în răceli ale gâtului și afecțiuni ale aparatului respirator laptele cald cu adaos de miere și gălbenuș de ou.

LAPTE CU MIERE ȘI DIFERITE AROME

Lapte rece cu aromă de izmă

50 g miere, 1/2 litru lapte, 1 lingură sirop de izmă

Siropul de izmă (vezi rețeta) se încălzește ușor, se adaugă mierea și se amestecă bine. Deasupra se toarnă laptele rece, se bate bine și se servește imediat.

Lapte rece cu miere (3 porții)

60 g miere, 1/2 litru lapte rece

În laptele ușor încălzit, dizolvăm mierea; răcim și batem în mixer, sau folosind telul.

Lapte cu miere și aromă de portocală (3 porții)

60 g miere, sucul de la o portocală, zeama de la 1/2 lămâie, 1/2 litru lapte rece

Încălzim 1—2 linguri din cantitatea de lapte și dizolvăm mierea; lăsăm să se răcească, adăugăm sucurile, restul de lapte rece și mixăm.

Lapte cu miere și caise (3 porții)

60 g miere, 4 caise, 1/2 litru lapte

Alegem caisele bine coapte, le spălăm, scoatem sîmburii și tăiem în bucăți mici. Le punem într-un vas de sticlă, turnăm mierea, amestecăm și lăsăm să stea cel puțin o oră, într-un loc mai cald. Trecem totul prin sită, turnăm restul de lapte, batem în mixer. Se pot adăuga 500 ml suc de morcovi.

În același mod, se pot prepara și alte rețete : lapte cu căpșuni, cu zmeură, cu piersici. În acest caz, la 3 porții, folosim 100 g căpșuni sau zmeură.

Lapte cu banane (3 porții)

50 g miere, 1 banană, 1 dl suc de morcovi, 1/2 litru lapte

Cojim banana, o tăiem în bucățele, adăugăm sucul de morcov, mierea dizolvată în puțin lapte cald, amestecăm bine și lăsăm să stea. Completăm cu restul de lapte și batem în mixer.

Lapte rece cu ciocolată (2 porții)

50 g miere, 300 ml lapte, 30 g ciocolată

Radem ciocolata ; încălzim 2 linguri de lapte și turnăm peste ciocolată ; adăugăm mierea, amestecăm, lăsăm să se răcească. Turnăm restul de lapte și batem 3—4 minute în mixer.

Lapte rece cu roșii (2 porții)

50 g miere, 300 ml lapte, 3 linguri suc de roșii, 1 linguriță zeamă de lămâie

Dizolvăm mierea în puțin lapte cald ; adăugăm sucul de roșii și zeama de lămâie. Turnăm restul de lapte rece ; mixăm.

Lapte cald cu ou (3 porții)

50 g miere, 1/2 litru lapte, 1 gălbenuș, 1/4 baton de vanilie, 1 linguriță sirop de mentă

Fierbem lăpele, adăugăm vanilia și gălbenușul; batem bine, pentru a omogeniza oul cu laptele. Adăugăm mierea și siropul de mentă, mai batem o dată, strecurăm și servim.

Lapte cu miere și fosfarin (2 porții)

3 linguri miere, 100 g fosfarin, 300 ml lapte, 1/4 baton vanilie, 1 gălbenuș

Punem într-un vas mierea, gălbenușul, fosfarinul și amestecăm bine. Fierbem laptele cu vanilia, acoperim și lăsăm să se mai răcească. Batem împreună laptele cu restul compoziției, strecurăm și servim.

Lapte cald cu cacao (3 porții)

80 g miere, 2 linguri cacao, 600 ml lapte

Dizolvăm cacaoa în puțin lapte. Dăm în clocot restul laptelui, turnăm cacaoa dizolvată și mai fierbem timp de 2—3 minute. După ce s-a mai răcit, adăugăm mierea, batem în mixer, strecurăm și servim.

„Lapte de pasăre“ cu miere (3 porții)

6 ouă, 100 g zahăr, 1 litru lapte, 100 g miere, puțin rom

Se pune la foc, într-o cratiță un litru de lapte cu jumătate baton vanilie. Separat, se bat într-un castron 6 albușuri la care se adaugă, după ce s-au făcut spumă 100 g zahăr și se bate în continuare pînă se întărește albușul bine. Cînd laptele începe să fiarbă, se dă focul foarte mic, așa fel încît abia să mai dea în clocot laptele. Cu o lingură se ia albuș și se pune în lapte. Pentru ca albușul să cadă ușor de pe lingură, aceasta se udă în apă, înainte de a fi băgată în albuș. Se formează astfel ouă din albuș care se țin 1—2 minute pe o parte, apoi se întorc și pe cealaltă și se țin încă pe atîta. Se scot cu spumiera și se pun într-un castron. Pentru ca ouăle din albuș să rămîna frumos crescute trebuie să ținem seama de două lucruri: să nu fiarbă laptele în clocot cînd se pune albușul și odată puse în lapte, ouăle din albuș să nu fie ținute prea mult la foc.

Deoparte se freacă cele 6 gălbenușuri cu 100 g miere și o linguriță de zeamil sau fosfarin sau făină. Se toarnă cu încetul laptele pe care în prealabil l-am strecurat, se dă totul la foc mic, amestecînd încet, pînă începe să se lege. După ce crema s-a răcorit, se adaugă puțin rom și se toarnă peste ouăle de albuș.

COCTEILURI

Cocteil de lapte cu fructe (3 porții)

2 linguri miere, 1/2 l lapte, 2 linguri compot de vișine, 1 lingură suc de coacăze, 1 gălbenuș, 3 cuburi de gheață

Zdrobim gheața și o punem în mixer; adăugăm celelalte ingrediente, în ordinea arătată și batem 1 minut. Servim imediat.

Cocteil de lapte cu morcov (1 porție)

1 lingură miere, 1/8 litru lapte, 4 linguri suc de morcovi, zeama de la o jumătate lămâie, 1 lingură suc de portocale, 1 lingură gheață pisată

Punem în mixer gheața pisată, adăugăm laptele, sucul de portocale, de morcov și zeama de lămâie, amestecată cu mierea, și batem totul timp de 1 minut. Servim imediat.

Cocteil de lapte cu portocale (1 porție)

50 g miere, 1/8 litru lapte, 1 portocală, 1 lingură suc de grapefruit, 2 cuburi gheață

Punem în mixer gheața pisată, adăugăm laptele amestecat în prealabil cu mierea, portocala decojită și tăiată în bucăți, și sucul de grapefruit. Batem 1 minut. Strecurăm și servim imediat.

Cocteil cu lapte pentru copii (3 porții)

60 g miere, 2 linguri suc de portocale, 400 ml lapte, 1 gălbenuș, 1 banană, 30 g zmeură, 3 cuburi gheață

Dizolvăm mierea în lapte. Punem în mixer gheața pisată, adăugăm laptele cu mierea, gălbenușul, banana decojită, zmeura și sucul de portocale. Batem 1¹/₂ minute, strecurăm și servim.

Cocteil cu lapte și mere (2 porții)

50 g miere, 200 ml lapte, 3 mere, 3 lingurițe suc de ananas, 2 cuburi gheață

Punem gheața și laptele în mixer, adăugăm merele curățate de coajă și sîmburi, tăiate în bucăți; amestecăm mierea cu sucul de ananas și adăugăm la rest. Mixăm 2 minute, la turație mai joasă. Servim imediat.

Cocteil de lapte cu banane (3 porții)

1 lingură miere, 2 linguri gheață pisată, 1 banană, 10 linguri suc de ananas, 250 ml lapte

Amestecăm mierea cu laptele. Punem în mixer gheața, sucul de ananas, banana tăiată bucăți, laptele cu miere și batem pînă la omogenizare. Servim imediat.

Cocteil de lapte cu căpșuni (2 porții)

2 linguri miere, 4 linguri suc de căpșuni, 40 g căpșuni proaspete, 250 ml lapte, 1 lingură zeamă de lămîie, 2 linguri gheață pisată

Amestecăm mierea cu sucul de căpșuni și zeama de lămîie. Punem în mixer gheața pisată, căpșunile întregi, laptele și mixăm. În timp ce mixăm, prin deschizătura specială a capacului mixerului turnăm mierea, amestecată cu sucul de căpșuni și zeama de lămîie. Se servește imediat.

Cocteil de lapte cu ciocolată (2 porții)

50 g miere, 40 g ciocolată, 1/4 baton de vanilie, 1/2 litru lapte, 2 cuburi gheață

Punem mierea într-un vas smălțuit, adăugăm batonul de vanilie zdrobit, ciocolata rasă, 1 lingură din cantitatea de lapte și amestecăm totul, pe abur, pînă ce se topește complet ciocolata. După ce compoziția s-a răcit, turnăm deasupra restul de lapte, amestecăm, turnăm în mixer — în care am pus înainte gheața pisată și mixăm totul timp de 1—2 minute.

Cocteil de lapte cu miere „Ambrozia“ (3 porții)

2 linguri miere, 3 linguri suc de portocale, 3 linguri suc de grapefruit, 1 linguriță zeamă de lămîie, 1/2 l lapte, 1 frunză proaspătă de mentă (izmä), 2 linguri gheață pisată

Amestecăm sucurile, adăugăm frunza de mentă zdrobită, lăsăm cel puțin 1/2 oră să stea într-un vas acoperit. Amestecăm laptele cu mierea. Punem gheața pisată în mixer, turnăm deasupra amestecul de sucuri și batem; în timpul acestei operații, turnăm laptele amestecat cu miere. Strecurăm și servim.

Cocteil cu înghețată și ciocolată (2 porții)

50 g miere, 1 porție înghețată de ciocolată, 1 porție înghețată de vanilie, 20 g ciocolată, 250 ml lapte

În laptele cald, radem ciocolata, adăugăm mierea, amestecăm și lăsăm să se răcească. Turnăm în mixer, adăugăm înghețata și batem 1/2 minut. Servim imediat.

Cocteil de lapte cu înghețată de zmeură (1 porție)

1 lingură miere, 1 porție înghețată de zmeură, 1 lingură zmeură proaspătă, 150 ml lapte

Dizolvăm mierea în laptele cald și lăsăm să se răcească. Adăugăm înghețata și batem în mixer. Adăugăm în pahar boabe de zmeură. Servim imediat.

Cocteil de zmeură cu smântână (2 porții)

2 linguri miere, 1 porție înghețată de vanilie, 8 linguri de smântână dulce, 200 ml lapte, 1 linguriță zeamă de lămâie, 2 linguri de zmeură proaspătă

Amestecăm mierea cu laptele, punem în mixer, adăugăm smântina ținută la rece, precum și zeama de lămâie cu zmeura. Batem totul cca 1/2 minut. Servim imediat.

Cocteil de mere cu smântână (1 porție)

1 lingură miere, 1 porție înghețată de vanilie, 1 dl lapte, 4 linguri smântână, 100 ml nectar de mere, 2 frunze de mentă proaspete

Tocăm mărunt frunzele de mentă, adăugăm mierea, laptele, amestecăm și lăsăm să stea 10 minute. Strecurăm în mixer, adăugăm smântina, sucul de mere, înghețata și batem cca 30 secunde. Servim imediat. Putem folosi și alte nectaruri de fructe (căpșuni, zmeură, morcov etc.).

Cocteil cu ciocolată și banane (2 porții)

1 lingură miere, 1 banană, 4 linguri smântână, 1 porție înghețată de ciocolată, 1 porție înghețată de vanilie, 10 g ciocolată, 250 ml lapte

Dizolvăm mierea în lapte. Punem în mixer banana decojită și tăiată în bucăți, turnăm deasupra smântina, adăugăm laptele cu miere și înghețata. Batem pînă la omogenizare perfectă. După ce am pus cocteilul în pahare, radem deasupra ciocolată și servim imediat.

Cocteil cu cacao și smântână

50 g miere, 2 linguri lapte praf, 1/2 plic zahăr vanilat, 5 linguri smântână, 250 ml lapte, 3 linguri cacao

Amestecăm bine mierea cu laptele praf și zahărul vanilat. Turnăm deasupra smântîna și laptele. Amestecăm și lăsăm la frigider. După ce s-a răcit bine, punem în mixer, adăugăm cacao și batem cca 30 secunde. Servim imediat.

BAUTURI DIN LAPTE ȘI IAURT, CU MIERE ȘI FRUCTE

Iaurt cu miere și zmeură (2 porții)

1 lingură miere, 1 borcan mic de iaurt, 200 ml lapte, 6 linguri suc de zmeură, 40 g zmeură proaspătă

Punem într-un vas de porțelan sucul, mierea și iaurtul. Amestecăm bine. Turnăm laptele rece și batem totul spumă. Decorăm cu boabe de zmeură în pahare sau castronașe.

Iaurt cu miere (2 porții)

50 g miere, 1 borcan mic de iaurt, 1/8 l lapte

Amestecăm bine iaurtul cu laptele. În timp ce amestecăm turnăm mierea. Batem totul spumă în mixer.

Iaurt cu miere și mandarine (2 porții)

40 g miere, 1 borcan mic de iaurt, sucul de la 1 mandarină, 2 linguri suc de morcovi, 200 ml lapte

Curățăm morcovii și îi dăm pe răzătoarea de sticlă. Stoarcem sucul din morcovul ras și-l amestecăm cu sucul de mandarină și cu mierea. Batem în mixer iaurtul cu laptele rece, adăugînd, în timpul mixării, mierea cu sucurile. Decorăm paharele cu bucăți de mandarină.

Iaurt cu miere și gem de căpșuni (2 porții)

1 lingură miere, 1 borcan mic de iaurt, 200 ml lapte, 100 g gem de căpșuni, 1 linguriță de zahăr vanilat

Gemul, iaurtul, laptele rece se bat în mixer, adăugînd, în timpul mixării, mierea și zahărul vanilat. Se servește în castronașe sau pahare cu căpșuni.

Iaurt cu miere și mere (2 porții)

2 linguri miere, 1 borcan mic de iaurt, 150 ml lapte, 1/2 pachet de zahăr vanilat, 3 mere coapte, puțină scorțișoară

Punem în mixer merele cu coajă, tăiate și fără sîmburi. Adăugăm scorțișoara, zahărul, mierea, laptele rece și iaurtul. Mixăm totul bine. Decorăm cu felii de măr.

Iaurt cu miere și nectar de fructe (2 porții)

40 g miere, 1 borcan mic de iaurt, 6 linguri nectar de fructe, 200 ml sifon

Batem toate ingredientele în mixer. Pot rezulta mai multe variații, în funcție de nectarul de fructe folosit.

Iaurt cu morcovi (2 porții)

50 g miere, 1 borcan mic de iaurt, 200 ml sifon sau apă minerală, 2 linguri suc de morcovi

Batem totul în mixer. Sifonul trebuie răcit în prealabil.

Iaurt cu miere și suc de fructe (2 porții)

1 lingură miere, 1 borcan mic de iaurt, 250 ml sifon, 5 linguri suc de zmeură (sau din alte fructe)

Toate ingredientele se mixează bine și se servesc imediat.

PREPARATE DIN FRUCTE ȘI MIERE

În ultimii ani, pe piața mondială s-au afirmat din ce în ce mai mult preparatele alimentare pe bază de fructe și miere. Sub formă de piureuri, compoturi, gemuri și dulcețuri, ori mai simplu, sub forma fructelor conservate în sirop de miere, aceste produse bogate în elemente minerale și vitamine ușor asimilabile necesare organismului uman s-au instalat definitiv în hrana sugarilor, a copiilor în general. Datorită gustului aromat conferit de fructele folosite, cât și calității de energizant, preparatele pe bază de fructe și miere au fost preluate și în hrana adulților — în special a persoanelor ce depun un deosebit efort fizic ori psihic —, fiind din ce în ce mai larg acceptate de bucătăria tradițională.

SALATE DE FRUCTE

Salată de fructe asortate

2 linguri miere, 100 g stafide, 100 g smochine, 50 g alune, 1 mandarină, 100 g frișcă

Spălăm stafidele și smochinele, le tocăm și le amestecăm cu alunele măcinate; adăugăm zeama de la mandarină și mierea, amestecăm, decorăm cu frișcă și pișcoturi.

Salată de portocale cu miere

1 lingură miere, zeama de la 1/2 lămâie, 2 portocale, 100 g miez de nucă

Tăiem nucile mărunt, le punem într-un castron de compot. Tăiem portocalele în cubulețe după ce le-am decojit, le punem în castron, adăugăm mierea; lăsăm să stea cel puțin 1 oră.

Salată de fructe „Primăvara“ (6 porții)

3 portocale, 3 grepfruituri, 200 g căpșuni, 1 lămâie, 150—200 g miere (după gust), 6 frunze mici de mentă, 6 linguri frișcă, o lingură coniac

Curățăm portocalele și grepfruiturile, le tăiem în cuburi și le amestecăm cu căpșunile tăiate jumătăți (dacă sînt mari), ori întregi (dacă sînt mărunte). Punem fructele în cupe și turnăm deasupra mierea în care am stors zeama de la o lămâie. Stropim cu cîteva picături de coniac și punem deasupra cîte o lingură de frișcă la fiecare cupă. Garnisim cu frunză de mentă.

Salată de căpșuni

100 g miere, 500 g căpșuni, 200 g frișcă, vanilie

Spălăm căpșunile, le curățăm, le tăiem în bucăți și turnăm peste ele mierea. Adăugăm batonul de vanilie, amestecăm și lăsăm să stea 1 oră la rece. Înainte de a le servi, decorăm cu frișcă.

Salată de mere coapte

2 linguri miere, zeama de la 1/2 lămâie, 50 g nuci, 600 g mere

Decojim merele coapte, le dăm pe răzătoarea mare, și le punem într-un castron de porțelan. Deasupra adăugăm mierea amestecată cu zeama de lămâie. Presărăm cu nuci măcinate. Lăsăm să stea cel puțin 1 oră. Putem decora cu frișcă.

Pepene surpriză

1 pepene galben potrivit ca mărime, căpșuni, zmeură, prune, piersici bine coapte, coacăze, două linguri coniac, miere după gust

Luăm pepenele și după ce l-am spălat sub jet de apă rece și l-am șters bine, decupăm o porțiune cam cît gura unui pahar pentru vin în locul unde este codița. Cu o lingură scoatem mijlocul cu sîmburi și ațe. Umplem interiorul cu căpșuni, zmeură, prune tăiate, piersici curățate și tăiate, coacăze. Turnăm coniacul și mierea pînă la completare. Astupăm cu capacul pe care l-am decupat și dăm la frigider unde trebuie să stea 2—3 ore. La masă îl aducem întreg și-l tăiem felii pe loc, fără a băga cuțitul prea adînc în pepene pentru a nu strivi fructele din interior. Atenție! Pepenele nu se poate asezona cu fructe cu pulpa tare (mere, pere, piersici ori caise mai verzi).

Cocteil „Rotocoale de pepene“

Pepene galben, pepene roșu, miere și suc de lămâie, după gust

Tăiem rotocoale de pepene galben și roșu cu vârful unei lingurițe. Umplem cupe de șampanie cu rotocoale de pepene și acoperim fructele cu miere și suc de lămâie, amestecate dinainte. Se servește rece.

Bucăți de fructe uscate cu miere

Luăm 1/2 kg fructe uscate diverse, cum ar fi prune, smochine, curmale, caise, stafide. Curățăm toate fructele, însă cele mari, ca prunele și caisele, le lăsăm în apă fierbinte timp de 5 minute. Dăm toate fructele, împreună cu 1 ceașcă plină cu nuci, printr-o mașină de tocat. Adăugăm suficientă miere pentru a lega ingredientele și punem compoziția într-o cutie plată care în prealabil a fost căptușită cu hîrtie pergamentată. Acoperim tot cu hîrtie pergamentată și punem deasupra o greutate. Lăsăm peste noapte. Tăiem în bucățele și dăm prin zahăr tos.

Piure de caise

100 g miere, 60 g caise, 1 dl frișcă, 1 lingură suc de morcovi

Alegem caisele coapte bine, le scoatem sîmburii și le dăm prin sită. Radem morcovul pe răzătoarea de sticlă și dăm prin sită; amestecăm pireul de caise cu suc de morcov, adăugăm mierea. Decorăm cu frișcă.

Spumă de mere

1 kg mere, 2 albușuri, 180 g miere, zeama de la 1/2 lămâie

Coacem merele în cuptor întregi; calde, le dăm prin sită și lăsăm să se răcească. Amestecăm merele cu albușul și zeama de lămâie, bătîndu-le cu telul sau în mixer, pînă se fac spumă. În timp ce le batem, turnăm, în șuviță, mierea. Servim spuma cu pișcoturi.

Spumă de banane

3 linguri miere de salcîm, 4 banane, 1 lingură zeamă de lămâie, 1—2 albușuri, 300 ml lapte

Cojim bananele și zdrobim cu furculița, adăugăm mierea, zeama de lămâie și albușul. Batem spumă cu telul sau în mixer. Adăugăm laptele rece în timp ce batem spuma. Servim imediat.

Pere cu miere

6 pere, 1/4 ceașcă miere, 1 ceașcă suc de portocale, 1/4 ceașcă suc de lămâie, 3/4 ceașcă apă, scorțișoară, 2 cuișoare.

Curățăm perele de coajă, dar le lăsăm cozile. Le așezăm într-o tigaie. Amestecăm mierea, sucul de portocale, sucul de lămâie, apa și mirodeniile și le fierbem împreună. Apoi turnăm amestecul peste pere. Punem un capac peste tigaie și fierbem perele înăbușit la foc foarte mic. Stropim din când în când perele cu sirop și le lăsăm apoi să se răcească în sirop. Se servesc cu frișcă.

Pere coapte glasate cu miere

4 pere, 4 linguri miere, unt, 1/2 ceașcă apă caldă, cuișoare

Curățăm de coajă, tăiem în jumătate și scoatem sîmburii perelor. Le punem într-un vas pentru a le coace, scobim mijlocul, umplem cu miere, și punem cuișoare, și cîte o bucată de unt. Preparăm un sirop dintr-o lingură de miere și 1/2 ceașcă de apă fierbinte. Turnăm siropul în vasul în care se află perele. Coacem la foc moderat timp de aproximativ 25 de minute, scuturînd vasul din când în când.

Mere coapte cu miere (I)

Se șterg bine mere tari de aceeași mărime. Zgîriem coaja în mai multe locuri (nu se cojește), scoatem cu un cuțit special sîmburii și umplem golul rămas cu un amestec de unt și miere. În timp ce se coc, la foc potrivit, mai picurăm puțină miere deasupra merelor.

Mere coapte cu miere (II)

Tăiem merele jumătăți și le scobim. Se umplu cu un amestec de miere, stafide și nuci tăiate; putem adăuga cîteva picături de suc de lămâie. Le punem la cuptor. Cînd le scoatem le stropim cu cîteva picături de vin.

Grapefruit la cuptor

2 grapefruit, 1/2 ceașcă miere, puțin coniac

Jumătățim grapefruiturile, le scoatem semințele și le acoperim cu miere. Coacem 15 minute la foc mic. Le servim cale, stropite cu coniac.

Compot de mere

120 g miere, 500 g mere, apă, 2 cuișoare, 5 g scorțișoară (bucăți), zeama de la 1/2 lămâie

Spălăm merele și, fără a le coji, le tăiem în sferturi și le scoatem sîmburii. Apa, în care am pus cuișoarele și scorțișoara, se dă în clocot; se adaugă merele. După ce s-au înmuiat, lăsăm să se răcească pînă la cca 50°C, adăugăm mierea, zeama de lămâie și lăsăm să stea 2—3 ore.

Compot de pere

120 g miere, 500 g pere, 5 g scorțișoară (bucăți), 2 cuișoare, vanilie, apă

Perele spălate și necojite, se curăță de sîmburi, se taie în felii subțiri și se înăbușe cu apa clocotită și mirodeniile, pînă se înmoaie. După ce s-a răcit, adăugăm mierea, amestecăm și lăsăm să stea timp de 2—3 ore.

Compot de struguri

150 g miere, 400 g struguri, 2 cuișoare, apă

Spălăm boabele de strugure; turnăm deasupra apa în care am fiert cuișoarele. Acoperim și fierbem pe foc mic. După ce s-a răcit, adăugăm mierea, amestecăm și lăsăm să stea 2—3 ore.

Compot de coacăze

150 g miere, 350 g coacăze, apă

Spălăm coacăzele, le curățăm de codițe, le aruncăm în apa clocotită și le luăm imediat de pe foc, pentru a-și păstra culoarea și forma (nu se fierb!). După ce s-a răcit compotul, adăugăm mierea și lăsăm să stea 2—3 ore; amestecăm din cînd în cînd.

Compot de gutui

150 g miere, 600 g gutui, 2 cuișoare, 5 g scorțișoară (bucăți), apă

Punem gutuile în apă fierbinte, apoi în apă rece și le curățăm de coajă și de părțile necomestibile. Se taie în bucăți și se fierb înăbușit în apă, împreună cu cuișoarele și scorțișoara. După ce s-a răcit, adăugăm mierea și lăsăm să stea 3—4 ore; amestecăm din cînd în cînd.

GEMURI

Impărțim fructele în coapte bine și mai puțin coapte. Cele bine coapte se dau prin mașină ; vor forma baza gemului. Cele mai puțin coapte fie se lasă întregi (boabele), fie, după ce li se scot sîmburii, se taie mărunt.

Fructele date prin mașină se fierb, amestecînd mereu, pe foc iute, într-o cratiță de 6 l, împreună cu mierea, timp de 10—15 minute (1 kg fructe pasate). Adăugăm restul de fructe — întregi sau tăiate — și, amestecînd mereu, mai fierbem încă 8—10 minute, pînă ce încep să apară bășicuțe și, trecînd cu lingura de lemn prin gem, vedem fundul cratiței; dîndu-i drumul de pe lingură, nu se scurge, ci cade în bucăți. Luăm de pe foc, îl turnăm fierbinte în borcane pe care le acoperim imediat cu celofan. La 1 kg fructe calculăm 500—1 000 g miere, în funcție de propriul conținut în zaharuri al fructelor.

Gem de coacăze cu cireși

1 kg coacăze pasate, 250 g cireși fără sîmburi, 900—1000 g miere

Spălăm coacăzele și le dăm prin mașină ; pasate, le punem într-o cratiță largă și, împreună cu mierea, fierbem pe foc iute amestecînd mereu, timp de 15 minute. Adăugăm cireșile, în prealabil spălate, uscate și fără sîmburi și mai fierbem totul timp de 10 minute. După ce s-a răcit puțin, îl punem în borcane ; evităm astfel ca bucățile de fructe să rămî-nă, plutind, la suprafața gemului.

Gem de cireși

1 kg cireși, 600—700 g miere

Spălăm cireșile, le scoatem sîmburii ; jumătate din cantitate se dă prin mașină. Fierbem cireșile tocate, împreună cu mierea, pe foc iute, timp de 1/4 oră. Adăugăm celelalte cireși și mai fierbem încă 10 minute. După ce s-a răcit, îl punem în borcane.

Gem de vișine

1 kg vișine, 800—1000 g miere

Procedăm la fel ca la prepararea gemului de cireși.

Gem de caise

1 kg caise, 800—900 g miere

Spălăm caisele, le scoatem sîmburii ; pe cele bine coapte le dăm prin mașină, iar piureul obținut se fierbe, cu mierea, pe foc iute, amestecînd mereu, timp de 10 minute. Adăugăm restul de caise, tăiate mărunt și mai dăm un clocot. Gemul fierbinte se pune în borcane, se leagă cu celofan, se depozitează. Pentru a obține un gem mai legat, putem adăuga, în timpul fierberii piureului cu miere, cîteva mere date pe răzătoare.

Gem de căpșuni

1 kg căpșuni, 700—800 g miere

Căpșunile spălate ușor (pe care le putem amesteca cu fragi) se pun într-un castron de porțelan ; se toarnă deasupra mierea și se lasă să stea 3—4 ore. Scurgem siropul rezultat, îl strecurăm și apoi, amestecînd mereu, îl fierbem pe foc iute timp de 10 minute. Adăugăm căpșunile și mai fierbem cîteva minute. Putem adăuga suc de coacăze, pentru a lega mai bine gemul.

Gem de zmeură

1 kg zmeură, 700—800 g miere

Procedăm la fel ca la prepararea gemului de căpșuni.

MARMELADE

Marmelada se deosebește de gem prin aceea că nu conține bucăți întregi de fructe, pregătindu-se din fructe pasate și fierte cu miere. La 1 kg fructe pasate folosim 400—1 000 g miere; se fierbe pe foc iute, amestecînd mereu, într-un vas cu gura largă, pentru a asigura evaporarea și îngroșarea mai rapidă.

Marmeladă de vișine

1 kg piureu de vișine, 250 g nectar de coacăze, 1 kg miere

Vișinele coapte se spală și li se scot sîmburii ; se dau prin mașină (eventual, după aceea, se mai pot pasa încă o dată prin sită, pentru a obține o marmeladă mai fină) ; se adaugă nectarul de coacăze și mierea. Se amestecă bine și se fierbe, în mai multe vase, pînă se îngroașe. Cu

cît e cantitatea mai mică, cu atît se îngroașe mai repede, fierberea durînd numai cîteva minute. Fierbinte, turnăm marmelada în borcane în prealabil sterilizate, care se leagă la gură cu celofan.

Marmeladă de caise

1 kg piureu de caise, 800 g miere

Caisele coapte se spală și li se scot sîmburii, se presează și se trec prin sită. Se amestecă cu mierea și se fierb pe foc iute, pînă ce marmelada capătă consistența dorită.

Putem amesteca în marmeladă și suc sau nectar de mere sau agrișe (la 1 kg piureu de caise — 2,5 dl suc).

Marmeladă de coacăze

1 kg nectar de coacăze, 800—1000 g miere.

Coacăzele coapte se spală, se scurg și se dau prin sită. Adăugăm mierea ; fierbem timp de 15 minute.

Marmeladă de zmeură

1 kg nectar de zmeură, 600—800 g miere.

Dăm zmeura prin mașină, amestecăm cu mierea și fierbem pe foc iute, în cantități mici, timp de 5—8 minute. Putem amesteca 1/3 de nectar de coacăze (750 g nectar de zmeură și 250 g nectar de coacăze).

Marmeladă de măceșe

1 kg piureu de măceșe, 700 g miere

Spălăm măceșele, le curățăm de codițe și le scoatem miezul cu sîmburi; turnăm peste ele apă, le fierbem și, fierbinți le dăm prin sită. Alt procedeu constă în a le fierbe cel puțin 1 oră și a le da prin mașină. Piureul obținut se amestecă cu mierea și se fierbe, pe foc iute, pînă ce capătă consistența dorită.

Marmeladă de agrișe

1 kg piureu de agrișe, 800—100 g miere (polifloră).

Folosim numai agrișe bine coapte. Le spalăm, le rupem codița și le fierbem în puțină apă, pînă se înmoaie. Fierbinți, le dăm prin sită; piureul astfel obținut se amestecă cu mierea și se fierbe, pe foc iute timp de 15 minute.

FRUCTE CONSERVATE CU MIERE ÎN SUC PROPRIU

Fructele se curăță, se spală bine și se lasă să se scurgă de apă într-o sită. Se pun în borcan și se toarnă deasupra mierea, pe care am pregătit-o în acest scop după cum urmează : cîntărim cantitatea de miere necesară ; vasul cu miere se pune în alt vas, mai mare, cu apă clocotită, unde lăsăm mierea să stea cel puțin 1/2 oră ; la suprafața mierii se formează spumă, pe care o îndepărtăm cu o lingură de spumuit ; abia după aceea o turnăm peste fructe. După ce legăm borcanele cu fructe și miere, le fierbem cel puțin 10—12 minute în baie de apă ; lăsăm să se răcească, depozităm.

Coacăze

1 kg coacăze, 250—300 g miere.

Curățăm coacăzele, le clătim cu apă într-o sită și le lăsăm să se scurgă bine. Umplem borcanul, turnăm deasupra mierea, astupăm și sterilizăm timp de 10—15 minute.

Afine

1 kg afine, 200—250 g miere.

Alegem și spălăm afinele ; le lăsăm în sită, să se scurgă bine. Umplem borcanul, turnăm deasupra mierea, astupăm și sterilizăm timp de 10—15 minute.

Zmeură

1 kg zmeură, 200—250 g miere.

Alegem zmeura, o clătim cu apă și o lăsăm în sită să se scurgă. După ce am pus-o în borcan, turnăm deasupra mierea (preferabil de salcîm), astupăm și sterilizăm timp de 10—15 minute.

Mure

1 kg mure, 250—300 g miere.

Se prepară la fel ca și conservele de zmeură.

Cireșe

1 kg cireșe, 1500—200 g miere.

Spălăm cireșele, le uscăm și scoatem sîmburii. Punem în borcan turnăm mierea, astupăm și sterilizăm timp de 15—20 minute.

Vișine

1 kg vișine, 200—250 g miere.

Se prepară la fel ca cireșele dar nu se scot sîmburii.

Agrișe

1 kg agrișe, 250—300 g miere.

Alegem agrișele, le curățăm de codițe, le clătim cu apă și le lăsam în sită, să se scurgă. Înțepăm boabele, să nu pleznească în timpul sterilizării. Punem în borcan, turnăm mierea și sterilizăm timp de 10 minute.

FRUCTE CONSERVATE ÎN SIROP DE MIERE

Putem conserva fie un singur fel de fructe, fie mai multe, la un loc, după preferințe. Fructele cu sîmburi pot fi conservate ca atare, sau fără sîmburi. Fierbem mierea cu apa, pentru sirop, și spumuim bine. Se recomandă ca, înainte de a pune fructele în borcan, să se ținem — într-o sită — timp de 1—2 minute în siropul de miere în clocot (după ce l-am spumuit). Apoi le scoatem și le răcim imediat sub robinet, pentru a împiedica o înmuiere excesivă. După aceea, le punem în borcan și turnăm deasupra siropul de miere în care le-am opărit, pînă la 1—2 cm de buza borcanului, avînd grijă ca fructele să fie acoperite cu sirop. Calculăm, la un borcan de 1 kg, cca 3 dl sirop, în funcție de mărimea fructelor.

De asemenea, putem fierbe fructele direct în siropul de miere într-un vas cu emailul intact; dăm în clocot siropul, îl spumuim și adăugăm fructele (maximum cantitatea pentru 2 borcane de 1 kg). Le fierbem timp de 1 minut (boabe), sau 2—3 minute (fructele mai tari). Le scoatem cu un polonic perforat, le punem imediat în borcan, care se află într-un vas cu apă clocotită. Tasăm bine fructele în borcan, mișcîndu-l pe acesta (nu le presăm!) și turnăm deasupra siropul, care trebuie să aibă cel puțin 80°C. Astupăm borcanul, punem deasupra vasului cu apă fierbinte o cuvertură și lăsăm să se răcească treptat. Ambele procedee descrise asigură o minimă deteriorare a vitaminelor din fructe.

În ceea ce privește concentrația siropului, aceasta depinde de felul fructelor. În general, calculăm, la 1 litru apă, 200—250 g miere, pentru cireșe, prune, mere, pere, merișoare și, respectiv, 250—300 g miere, pentru cireșe, pietroase, rengle, coacăze, caise vișine, piersici. Compoturile se păstrează într-un loc uscat, aerisit și ferit de lumină.

HIDROMELUL ȘI ALTE BAUTURI CU MIERE

Pe drept cuvînt, am putea spune că una din cele mai largi întrebuițări a avut-o mierea în prepararea unor băuturi fermentate. Miedul sau hidromelul, băutură cu un grad de alcoolizare mai mare sau mai mic, după ingredientele și rețeta folosită este întîlnit din cele mai vechi timpuri. Adaosurile de fructe, piine, porumb ori diverse siropuri sînt des folosite, dar rezultatul poate fi tot atît de bun și fără aceste ingrediente. O altă băutură, berea din miere — considerată a fi cea mai bună bere — se prepară în multe gospodării și în zilele noastre, procedeul fiind aproximativ același ca la prepararea miedului, dar azi din ce în ce mai mult mierea este întrebuițată în prepararea unor lichioruri și băuturi distilate, precum și în rețetele unor băuturi întăritoare sau răcoritoare pe bază de fructe. Dăm în continuare cîteva rețete „clasice“ de preparare a unor băuturi cu miere.

BAUTURI FERMENTATE CU MIERE

Hidromel

15—17 kg miere, 35 litri apă.

Hidromelul rezultă din fermentarea mierii diluate în apă. În acest scop este recomandabil să folosim miere de culoare mai închisă care fermentează mai repede, decît mierea de culoare deschisă care fermentează mai greu.

În cantitatea totală de apă fierbinte turnăm mierea, în prealabil dizolvată într-o cantitate mai mică de apă. Fierbem soluția, la foc mic, 1—1½ ore, pînă ce se formează o spumă, pe care o îndepărtăm. Avem grijă să completăm apa evaporată, pînă la nivelul inițial. În această soluție sterilă adăugăm — la 1 litru, 0,5 g fosfat de amoniu și 0,5—1 g acid tartric; luăm puțin din soluție, dizolvăm aceste substanțe în cantitatea corespunzătoare pentru volumul total de lichid, și apoi le turnăm în restul soluției. Soluția astfel pregătită o turnăm într-o dami-

geană curată, pe care o umplem pînă la $\frac{3}{4}$ și lăsăm să fermenteze, pe o cultură de drojdie pregătită anterior.

Închidem vasul cu un dop de fermentație prin care trece o țeavă sau un furtun care are celălalt capăt introdus într-un vas cu apă, pentru a evita contactul direct al aerului cu lichidul în fermentație; bioxidul de carbon se elimină prin acest lichid, sub formă de bășicuțe; etanșezăm dopul cu ceară.

Dacă nu dorim ca lichidul să aibă o aromă prea pronunțată de miere și ceară, punem într-un săculeț de pînză curată diferite arome (scorțișoară, coajă de lămîie și portocală, nucșoară, cuișoare etc.), legăm săculețul cu o sfornicică și îl lăsăm să stea în damigeană cît timp se desfășoară procesul de fermentație agitată; după aceea, îl scoatem. De asemenea, aceste mirodenii se pot pune în soluție și în timpul fierberii acestora (înainte de fermentație). Cui îi place hidromelul cu gust mai amărui, poate adăuga la 1 litru de soluție 1 g de hamei.

După 3—4 zile, în soluție începe un proces agitat de fermentație, care durează 2—3 săptămîni, în funcție de temperatură și de conținutul în zaharuri. Reproducerea drojdiei se încetinește, în timp ce conținutul de alcool ajunge la 6—8⁰/₀.

Lăsăm hidromelul să stea încă 10—14 zile și apoi îl trecem cu un furtun de cauciuc, într-un alt vas, mai mic, astfel încît acesta să fie plin. Închidem din nou cu dopul de fermentare și lăsăm să se încheie complet fermentația și procesul de limpezire ceea ce mai durează încă 2—3 luni; apoi, îl trecem din nou în alt vas ținînd furtunul cît mai aproape de fundul acestuia, pentru ca lichidul să nu fie saturat cu aer. Cam la 6 luni de la a doua tragere, — timp în care are loc procesul de maturare — hidromelul se poate trage la sticle. În cazul în care este turbure, se limpezește cu albuș și tanin, astfel:

La 25 l vin (hidromel) batem 1 albuș proaspăt; spuma se amestecă cu puțin lichid din cel care urmează să fie limpezit. În altă cantitate mică de lichid dizolvăm 2,5 g tanin praf. Ambele soluții se toarnă în hidromel. Sub efectul lor, în lichid se formează un precipitat, care antrenază turbureala, conferind produsului o transparentă. Așezarea durează 1—4 săptămîni; apoi putem trage hidromelul la sticle pe care le depozităm într-o încăpere uscată, în poziție oblică, astfel încît dopul să fie în contact cu lichidul din interior, ceea ce evită uscarea dopului și intrarea aerului în sticlă.

Același procedeu, în mare, se aplică și la prepararea vinurilor de fructe și miere cu excepția faptului că sucul de fructe, obținut prin presarea acestora, nu se fierbe. Se amestecă crud cu soluția de miere, în prealabil fiartă și spumuită.

Vin de coacăze (I)

2,5 kg miere, 7,5 l suc de coacăze crud, 12 l apă, 200 g stafide tocate, 15 g tartru, 7 g fosfat de amoniu, drojdie.

Procedeu de preparare același ca la hidromel.

Vin de coacăze (II)

1 kg miere, 1 l suc de coacăze crud, 2 l apă, 0,15 g fosfat de amoniu, 1 g acid tartric, drojdie.

Procedeul de preparare același ca la hidromel.

Vin de afine

1250 g miere, 5 l apă, 4 kg afine (spălate, curățate, zdrobite), 5 g tartru, 2 g fosfat de amoniu, drojdie

Procedeul de preparare același ca la hidromel.

Vin de mere

800 g miere, 5 litri apă, 4 l suc de mere crud, 0,5 g fosfat de amoniu, drojdie

Procedeul de preparare același ca la hidromel.

Vin de pere

800 g miere, 5 l apă, 5 l suc de pere crud, 0,5 g fosfat de amoniu, 5 g tartru, drojdie

Procedeul de preparare același ca la hidromel.

Vin de mure

2 kg miere, 12 l apă, 8 l suc de mure crud, 6 g tartru, 2 g fosfat de amoniu, drojdie

Procedeul de preparare același ca la hidromel.

Vin de soc

900 g miere, 8 l apă, 5 l suc din flori de soc, 5 g tartru, 1,5 g fosfat de amoniu, drojdie

Procedeul de preparare același ca la hidromel.

LICHIORURI CU MIERE

Pentru pregătirea lichiorurilor este de preferat mierea de culoare închisă (de mană), deoarece conține mai multe substanțe aromatice. Dizolvăm mierea în apă, având grijă să fie perfect omogenizată (evităm astfel caramelizarea mierii pe fundul vasului, la fierbere); adăugăm taninul și fierbem, pe foc mic, amestecând și spumuiind mereu, cel puțin 1/2 oră. Înlocuim apa evaporată, pentru a păstra volumul inițial. Lăsăm siropul de miere să se răcească. Apa trebuie fiartă, pentru a se înmuia și a elimina componentele calcaroase, care ar tulbura lichiorul.

În ceea ce privește conținutul de alcool din lichior, acesta se poate ridica la 25—30%, sau chiar la 35—42%. În general la preparare vom folosi alcool de 80—90°.

Dacă folosim esențe din comerț, ținem seama că trebuie să contăm întotdeauna pe o cantitate de miere cu 1/5 mai mare decât cantitatea de zahăr indicată în modul de utilizare al esenței (dacă, de pildă, ni se indică 500 g zahăr, vom folosi 600 g miere). Amestecăm esența de lichior cu alcoolul și lăsăm să stea timp de 8—10 ore. Adăugăm apoi siropul de miere răcit. Filtrăm prin hîrtie de filtru.

Esențele naturale (de fructe și plante) se obțin prin macerare în alcool, timp de 7—14 zile. Fructele pot fi lăsate la macerat și mai mult. Vasul în care are loc procesul de macerare trebuie ferit de lumina directă a soarelui.

Lichiorurile incolore (de vanilie) pot fi colorate cu zahăr caramel, cu coloranți alimentari, sau, și mai bine, cu esență naturală de soc, coacăze, mure, afine etc., dizolvată într-o cantitate mică de alcool. Esența se adaugă în lichior cu picătura.

Pentru limpezirea lichiorurilor (care, pe cale naturală, ar cere timp îndelungat), le filtrăm prin hîrtie de filtru (chiar și de două ori), înainte de a le amesteca cu siropul de miere.

Lichior de coacăze (I)

0,5 l suc de coacăze filtrat, 400 g miere, 0,25 l alcool de 90°, 0,5 l apă, tanin

Fierbem mierea cu apa și taninul; spumuim, lăsăm să se răcească; amestecăm cu alcoolul și sueul de coacăze. Lăsăm să stea 2 săptămîni. Îl tragem la sticlă, printr-o pîlnie cu hîrtie de filtru. Putem adăuga și alte arome: 1 g scorțișoară (coajă), 0,5 g cuișoare și o bucătică de coajă de lămîie.

Lichior de coacăze (II)

0,75 l suc de coacăze roșii, 0,25 l suc coacăze negre, 0,5 l alcool de 90°, 0,5 l apă, 800 g miere, puțin tanin

Procedeul este identic ca mai sus, cu excepția adăugării mirode-
niilor.

Lichior de căpșuni

600 g miere, 1 kg căpșuni, 0,75 l alcool de 80°, scorțișoară, 4 cuișoare, 0,5 l apă, puțin tanin

Căpșunile coapte (putem folosi și fragi), scorțișoara și cuișoarele se pun într-un borcan; se toarnă deasupra alcoolul. Borcanul se leagă bine la gură cu celofan și se lasă să stea 6 săptămâni. Din când în când se agită. Fierbem apa cu mierea și taninul, spumuim, lăsăm să se răcească. În siropul de miere turnăm siropul de căpșuni strecurat, filtrăm și tragem la sticle, pe care le astupăm bine.

Lichior de zmeură

600 g miere, 1 kg zmeură, 0,75 l alcool de 80°, 4 cuișoare, scorțișoară, 0,5 l apă, un vîrf de cuțit de tanin

Se prepară la fel ca lichiorul de căpșuni (vezi mai sus).

Lichior de caise

750 g miere, 1 kg caise tocate, 5 miezuri de simbure de caisă, 0,75 l apă, 0,75 l alcool de 80°, puțin tanin

Spălăm caisele, le tocăm, adăugăm miezurile și amestecăm cu siropul de miere răcit, în prealabil fiert cu apa și taninul și spumuit bine. Adăugăm alcoolul și lăsăm să stea 14 zile, într-un loc mai cald. Decantăm, filtrăm, tragem la sticle. Mierea folosită trebuie să fie de culoare deschisă (salcîm).

Lichior de piersici

750 g miere (salcîm) 1 kg piersici, 5 miezuri de simbure de piersică, 0,75 l apă, 0,75 l alcool de 80°, un vîrf de cuțit de tanin

Se prepară la fel ca și lichiorul de caise (vezi mai sus).

Lichior de vișine

600 g miere, 1 kg vișine, 0,8 l alcool de 80°, 0,5 l apă, 50 g migdale, 10 g cuișoare, simburii de vișină sparți, 2 smochine, 2 felii de lămâie cu coajă, un vîrf de cuțit tanin

Fierbem mierea cu apa și taninul, spumuiem și lăsăm să se răcească. Vișinele spălate și uscate se pun în borcan, împreună cu celelalte ingrediente. Turnăm deasupra siropul de miere și alcoolul, legăm cu celofan și lăsăm să stea 2 săptămîni. Decantăm, filtrăm, tragem la sticle și depozităm.

Lichior de mure

0,25 l miere de salcîm, 2 kg mure coapte, 225 g zahăr tós, 0,5 l alcool de 96⁰/₀, 20 g scorțișoară, 2 cuișoare

Spălăm murele în sită sub robinet; le zdrobim. A doua zi, le trecem printr-o sită de pînză. Obținem cca 0,5 l suc. Turnăm sucul într-un borcan de 2 l, adăugăm scorțișoara, cuișoarele și alcoolul. Amestecăm, legăm borcanul cu celofan și lăsăm să stea 4 săptămîni. Adăugăm în borcan zahărul cu mierea; amestecăm pînă la dizolvarea completă; strecurăm prin pînză, tragem la sticle. Lăsăm să stea, bine astupate și filtrăm din nou, prin hîrtie de filtru.

Lichior de lămîie

1500 g miere, 1,5 l alcool de 40° (votcă), 0,5 l apă, coaja de la 4 lămîi, un vîrf de cuțit de tanin

Cojim subțire lămîile, punem în borcan coaja peste care turnăm alcoolul și lăsăm să stea 14 zile la macerat. Decantăm cu grijă; dacă soluția este tulbure, o filtrăm; adăugăm siropul de miere fiartă în apă, cu taninul și spumuită bine), și mai lăsăm totul să stea încă 5—6 zile. Tragem la sticle.

Lichior de portocale

600 g miere, 1 l apă, 1,5 l coniac, 4 portocale, 4 cuișoare, un vîrf de cuțit tanin

Scoatem coaja de la 3 portocale, curățăm partea albă, tăiem, turnăm deasupra coniacul și lăsăm să stea 10 zile la macerat, împreună cu portocala întregă. Strecurăm, amestecăm cu siropul de miere, pregătit din mierea fiartă cu apa și taninul, bine spumuit. Adăugăm cuișoarele și mai lăsăm 10 zile, într-o încăpere mai caldă. Decantăm și tragem la sticle.

Lichior de vanilie

500 g miere, 0,75 l apă, 1 baton vanilie, 0,5 l alcool de 90°, un vîrf de cuțit tanin

Lăsăm batonul de vanilie la macerat în alcool, timp de 14 zile. Amestecăm cu siropul de miere și filtrăm. Se poate colora cu coloranți alimentari.

Lichior de chimen

400 g miere, 250 g chimen, 0,5 l apă, 0,3 l alcool de 90°, tanin

Lăsăm chimenul la macerat în alcool timp de 7 zile; strecurăm, amestecăm cu siropul de miere; filtrăm.

Lichior de ouă (I)

300 g miere, 0,5 l lapte, 4 gălbenușuri, 0,25 l alcool de 90°, 1/2 baton de vanilie

Fierbem laptele cu vanilia și apoi amestecăm, pînă ce se laptele se răcește. Amestecăm gălbenușurile cu mierea pînă la omogenizarea completă (cel puțin 15 minute). În timpul amestecării, turnăm în șuviță subțire laptele, la sfîrșit adăugăm alcoolul. Tragem la sticle.

Lichior de ouă (II)

400 g miere, 0,5 l lapte, 0,25 l lapte condensat neîndulcit, 6 gălbenușuri, 0,25 l alcool de 90°, 1/2 baton de vanilie

Fierbem laptele cu vanilia și lăsăm să se răcească. Batem bine gălbenușurile cu laptele condensat, într-un vas pus pe abur. Dăm la o parte și continuăm să amestecăm, pînă se răcește. Amestecînd mereu, adăugăm mierea, laptele cu vanilie și, la sfîrșit, adăugăm alcoolul. Tragem la sticle, pe care le astupăm bine.

La prepararea lichiorului de ouă folosim numai miere de culoare deschisă (de salcîm).

NECTAR DE FRUCTE

Alegem fructele coapte, le spălăm, le curățăm de părțile necomestibile, simburi etc., le fierbem cu o cantitate minimă de apă și, fierbinți, le pasăm printr-o sită deasă. Fructele cu pulpa tare se dau prin mașină.

La 1 litru de nectar adăugăm 150—250 g miere (în funcție de fructe), amestecăm bine, turnăm în sticle cu gura largă și sterilizăm conform procedurii obișnuit. După sterilizare, le răcim cât mai repede, pentru a păstra componentele aromatice și vitaminele. După deschiderea sticlei, trebuie consumate imediat; în caz contrar, se alterează.

Nectar de măceșe

1 litru măceșe pasate, 200 g miere

Procedăm ca mai sus; sterilizăm 15—20 minute.

Nectar de mere

1 litru mere pasate, 250 g miere de salcîm, zeama de la o jumătate lămîie

Se sterilizează timp de 15—20 minute.

Nectar de prune

1 litru prune pasate, 150 g miere

Sterilizăm 15—20 minute.

Nectar de caise

1 litru piureu de caise, 250 g miere de salcîm

Se sterilizează 15—20 minute.

Nectar de coacăze

1 litru coacăze pasate, 300 g miere

Se sterilizează 10—15 minute.

Nectar de căpșuni

1 litru căpșuni pasate, 200 g miere

Se sterilizează timp de 15—20 minute.

SUCURI DE FRUCTE CU MIERE

Se prepară din fructe bine coapte, mai puțin îndulcite cu miere. Alegem fructele sănătoase, le spălăm sub robinet și le prelucrăm. Un procedeu simplu și economic de a obține sucurile de fructe constă în a trece fructele prin mașina de tocat, sau prin presa de fructe. Îndepărtăm părțile necomestibile. Fructele cu sîmburi se taie în sferturi, iar cele boabe (coacăze, zmeură) se lasă întregi. Punem sucul astfel obținut în borcan și îl lăsăm să stea 8—10 ore la rece, să se așeze. Sucul limpezit de deasupra se toarnă cu atenție într-un vas emailat, unde se va amesteca cu mierea.

Alt procedeu constă în fierberea în abur a fructelor cu boabe și cu miez moale (căpșuni, zmeură, mure, afine, cireși, vișine). Punem fructele într-un recipient emailat, pe care îl cufundăm în alt vas cu apă în clocot. Vasul cu fructe se astupă cu un capac, cît mai ermetic. Fructele din vas, sub efectul aburului care se dezvoltă în interior, se lasă la fund și eliberează suc. Sucul astfel obținut se strecoară printr-un săculeț de pînză și se supune celorlalte operațiuni.

Fructele mai acrișoare pot fi amestecate de la început cu miere, care contribuie la eliberarea unei cantități mai mari de suc. În cazul în care alegem acest procedeu, sucul obținut se toarnă imediat — după ce a fost strecurat — în sticle pe care le sterilizăm la 80°C, timp de 25—30 minute.

Putem folosi procedeul fierberii în abur și pentru combinarea unor fructe mai dulci cu altele mai acre, cum ar fi: coacăze cu căpșuni, zmeură cu coacăze sau mure cu afine.

Fructele mari trebuie tăiate și acoperite cu o cantitate mică de apă, ca să nu se prindă de vas, pînă ce încep să-și lase suc. Sucul astfel obținut trebuie lăsat să stea cel puțin 10—12 ore și apoi îl trecem cu atenție în vasul în care va fi prelucrat (se poate folosi un furtun de cauciuc, pentru a nu tulbura sedimentul; acesta se poate utiliza la marmelade).

Sucul se fierbe, împreună cu mierea, timp de 5—8 minute și se spumuește. Sucul fierbinte se toarnă în sticle, se sterilizează și se păstrează într-un loc uscat și ferit de lumină.

Sucul de fructe proaspăt presat poate fi consumat imediat, sau poate fi conservat în vederea pregătirii diferitelor specialități cu miere.

La 1 litru de suc de fructe folosim 100—200 g miere, în funcție de felul fructelor folosite.

Suc de pere

1 litru suc, 100 g miere

Suc de coacăze

1 litru suc, 200 g miere

Suc de căpșuni

1 litru suc, 100 g miere

Suc de mure

1 litru suc, 150 g miere

Suc de zmeură

1 litru suc, 100 g miere

Suc de afine

1 litru suc, 100 g miere

Suc de mere

1 litru suc, 150 g miere

Suc de vișine

1 litru suc, 200 g miere

Suc de cireșe

1 litru suc, 100 g miere

SIROPURI DE FRUCTE CU MIERE

Siropurile de fructe se îndulcesc cu o cantitate mai mare de miere; sucul de fructe se obține prin presare, fierbere în abur (vezi mai sus) sau prin macerare, astfel :

Zdrobim fructele și le punem în sticle cu gura largă, pe care le umplem pînă la 2/3. Legăm sticlele la gură cu hîrtie, pe care o perforăm de cîteva ori, pentru a permite circulația aerului în sticlă. Lăsăm într-un loc uscat, ferit de lumină, 5—6 zile, timp în care intervine un proces de fermentație aerobă. Strecurăm și presăm fructele într-un săculeț de pînză, lăsăm sucul obținut să stea timp de 10—12 ore, după care — cu un furtun de cauciuc — îl scoatem în vasul în care se va

fierbe cu mierea. Fierbem sucul singur timp de 1—2 minute; adăugăm mierea, amestecăm, spumăm și, fierbinte, turnăm siropul în sticle sterilizate și încălzite în prealabil, pe care le astupăm bine.

La 1 litru de suc, folosim cca 600—1 kg miere.

Sirop de cireșe

1 litru suc, 600—700 g miere

Sirop de zmeură

1 litru suc, 600—800 g miere

Sirop de coacăze

1 litru suc, 800 g — 1 kg miere

Sirop de mure

1 litru sirop, 600—800 g miere

Sirop de afin

1 litru suc, 600—700 g miere

Sirop de căpșuni

1 litru sirop, 600—700 g miere

LIMONADE DE FRUCTE CU MIERE

Limonadă de fructe (2 porții)

2 linguri miere, 2 linguri suc lămâie, 2 linguri suc zmeură, 80 g fructe asortate (din compot), 2 cuburi gheață, apă minerală după nevoie

Mierea și siropul de fructe se încălzesc pe abur, amestecând mereu pînă ce mierea se dizolvă. Lăsăm să se răcească, turnăm în 2 pahare; punem cîte un cub de gheață, zeama de lămâie, fructele din compot și completăm paharele cu apă minerală.

Limonadă de zmeură (2 porții)

2 linguri miere, 4 linguri suc zmeură, zeama de la 1/2 lămâie, 400 ml apă, 2 cuburi gheață

Măsurăm cantitatea de apă ; luăm din ea 2 linguri, pe care le încălzim moderat ; cu această apă călduță dizolvăm mierea. Adăugăm sucul de lămâie și cel de zmeură, completăm cu restul de apă, punem în pahare, cu gheață.

Limonadă de coacăze (1 porție)

1 lingură miere, 2 linguri sirop de coacăze, 3 linguri suc proaspăt de coacăze 250 ml apă

Încălzim puțină apă, dizolvăm în ea mierea, adăugăm sucul de coacăze și apa și lăsăm în frigider să se răcească. Servim în pahare înalte, cu pai.

Limonadă de portocale (2 porții)

50 g miere, 400 ml apă minerală (sau sifon), 6 linguri suc de portocale, 2 linguri suc de morcovi, 1 gălbenuș, zeama de la 1/2 lămâie, 2 cuburi de gheață

Amestecăm bine mierea cu gălbenușul, adăugăm sucul de portocale (dacă e proaspăt, trebuie strecurat), zeama de lămâie, sucul de morcovi, amestecăm, completăm cu apă minerală.

Limonadă cu miere (1 porție)

1 lingură miere, 4 linguri zeamă de lămâie, coaja de la 1/2 lămâie, 200 ml apă, 2 cuburi de gheață

Încălzim puțin apă, adăugăm mierea, amestecăm ; lăsăm să se răcească. Adăugăm zeama de lămâie, coaja de lămâie tăiată subțire (fără partea albă de dedesubt), apa și lăsăm să stea o jumătate de oră. Scoatem apoi coaja de lămâie, punem gheață și servim cu un pai în pahar.

Limonadă de grapefruit (1 porție)

2 linguri miere, 6 linguri suc de grapefruit, 4 linguri suc de mandarine, 1 lingură apă călduță, 20 ml apă rece

Amestecăm bine sucul de grapefruit cu mierea, pe care am dizolvat-o, în prealabil, în apă călduță. Adăugăm zeama de la mandarine și completăm cu apă rece. Servim cu pai în pahar.

Limonadă fierbinte (1 porție)

1 lingură miere, zeama de la 1 lămâie, 1 cm baton de vanilie, 200 ml apă

Punem mierea într-un pahar încălzit. Fierbem în clocot apa cu vanilia, răcim pînă la cca 60°C și turnăm în paharul cu miere. Amestecăm, adăugăm zeama de lămâie și servim imediat.

Limonadă fierbinte aromată (2 porții)

1 lingură miere, 3 linguri suc de portocale, 5 g scorțișoară bucăți, 2 cuișoare, coaja de la 1/2 lămâie, 1/2 litru de apă

Fierbem pe foc mic apa cu scorțișoara, cuișoarele și coaja de lămâie cca 2 minute. Amestecăm mierea cu sucul de portocale; turnăm deasupra apa în care au fiert mirodeniile (strecurată) la cca 60°C; turnăm în pahare încălzite. Servim imediat.

Limonadă fierbinte de măceșe (2 porții)

2 linguri miere, 5 g scorțișoară pisată, 8 linguri sirop de mure, 1/2 litru apă, 1 g ceai rusesc

Amestecăm într-un vas emailat mierea cu scorțișoara și siropul. Dăm apa în clocot, punem ceaiul într-o sită și turnăm deasupra apa fierbinte. Lăsăm să se răcească pînă la cca 60°C și turnăm peste siropul cu miere, amestecăm, servim imediat.

Limonadă fierbinte de măceșe (2 porții)

2 linguri miere, 1 lingură măceșe uscate și sfărîmate, 5 linguri suc de portocale, 3 linguri sirop de măceșe, 1/2 litru apă

Opărim măceșele cu apă clocotită, acoperim și lăsăm 10 minute să se infuzeze. Amestecăm, într-un vas de porțelan, mierea cu sucul de portocale și siropul de măceșe. Ceaiul de măceșe, răcit pînă la cca 50°C se strecoară, se amestecă cu mierea, și se servește imediat.

ALTE BĂUTURI

Punci de ouă cu miere

4—6 gălbenușuri de ou, 4 linguri de miere, 4 cești de lapte, nucșoară

Batem gălbenușurile pînă capătă culoarea lămii verzi. Adăugăm mierea mestecînd bine și puțin cîte puțin, laptele. Umplem paharele și punem puțină nucșoară în fiecare. Se servește imediat.

Pentru a face punci de portocală, înlocuim laptele cu sucul de portocală și eliminăm nucșoara.

Răcoritoare cu miere și banane

sucul și coaja rasă de la o lămîie, 1 ceașcă de miere, sucul de la două portocale, 3 cești de apă, 3 banane, 2 albușuri bătute spumă

Facem o pastă din banane și adăugăm lămîia, sucul de portocală și coaja rasă de lămîie. Punem apa la fiert. Dizolvăm mierea în ea, o punem peste fructe și amestecăm bine. Se răcește și se încorporează albușurile bătute spumă. Se pune la frigider și cînd începe să se răcească, se amestecă de două ori cu o lingură.

Băutură cu miere

1/4 litru rom, 2 ouă întregi, 1/4 ceașcă de miere, 1/4 litru de lapte

Se bat toate ingredientele cu mixerul, pentru a le amesteca cît mai bine cu putință. Se servește foarte rece, adăugînd cubulețe de gheață.

Punci de fructe

1 ceașcă de suc de portocală, 2 cești de suc de struguri, 1 ceașcă de suc de lămîie, 2 cești de apă, 1 ceașcă de miere

Se amestecă totul și se servește rece. Cantitatea este pentru șase persoane.

Ceai înghețat

Facem un ceai negru tare, îl strecurăm și-l servim în pahare cu gheață pisată, în părți egale de ceai cu miere, suc de lămâie după gust. Ornăm paharele cu frunze de mentă.

Grog compus cu miere

1 cupă de rom, 2 lingurițe de miere, 1 bucățică de scortişoară, sucul de la o lămâie, 2 cuișoare

Se amestecă aceste ingrediente într-un pahar mare care se umple puțin câte puțin cu apă caldă, mestecînd cu o linguriță cu coadă lungă. Se poate pune la înghețat sau se servește ca un punci cald.

Vodcă cu miere

1 pahar de vodcă, 1 linguriță de miere, sucul de la o jumătate de lămâie

Într-un pahar mare se dizolvă mierea în puțină apă, se adaugă două cubulețe de gheață, vodca și sucul de lămâie și se umple cu apă minerală. Amestecăm totul cu o linguriță cu coadă lungă.

Cocteil

1 ou, 1 lingură de miere, sucul de la o portocală, sucul de la o lămâie

Se bate totul într-un mixer, adăugăm apoi albușurile de ouă bătute spumă și servim în cupe cu gheață sfărîmată deasupra.

Limonadă cu miere

1 ceașcă de miere, 1/2 ceașcă de suc de lămâie, 1 litru de apă, un praf de sare

Se amestecă mierea cu apa rece sau caldă, în funcție de cum dorim băutura, și după aceea adăugăm sucul de lămâie și sarea. Dacă va fi o băutură rece, servim cu gheață.

Fortifiant

1 pahar apă, 4 cuișoare, 4 boabe de piper, 1 linguriță anason, jumătate lămâie cu coajă, 1 lingură miere

Se dă apa în clocot, după care adăugăm sucul de la jumătatea de lămâie. După ce se răcește puțin adăugăm 1 lingură de miere, anasonul, piperul, cuișoarele și coaja de lămâie. Se lasă la rece.

Ceai cu miere și cu mirodenii

6 cești cu apă, 2 lingurițe de ceai uscat, 2 linguri suc de lămâie, 1/2 ceașcă miere, scorțișoară, 1 vîrf de cuțit cuișoare măcinate

Punem mirodeniile în apă și încălzim la foc mic, acoperit, timp de 10 minute, dar fără să dea în clocot. Turnăm încet această infuzie peste ceai. Strecurăm lichidul și adăugăm sucul de lămâie și mierea. Se servește cald.

Sirop de izmă cu miere (pentru prepararea altor băuturi)

6 linguri miere, 10 frunze de mentă (izmă), 2 linguri zeamă de lămâie

Zdrobim bine frunzele de mentă, adăugăm mierea și zeama de lămâie. Amestecăm bine, punem într-o sticlă de culoare închisă (sau învelim sticla în hîrtie neagră). Astupăm bine și lăsăm să se macereze. Se utilizează pentru băuturi în care mai adăugăm aromă de vanilie. Băuturile în care folosim sirop de mentă, trebuie strecurate înainte de a fi servite.

OȚETUL DIN MERE ȘI MIERE

În ultimii ani, pe piața românească s-a bucurat de o bună primire oțetul din mere și miere de albine, preparat după o metodă tehnologică nouă, ce a făcut obiectul căutărilor unui colectiv de cercetători și apicultori români. Pe baza studiilor efectuate s-a constatat că, în afara calităților gustative superioare, oțetul din mere și miere prezintă o deosebită eficiență în menținerea unui echilibru optim între alcalinitatea și aciditatea singelui, completarea necesarului de săruri minerale, vitamine și enzime, desfășurarea în bune condițiuni a procesului metabolic general al organismului uman, precum și în combaterea și prevenirea unor stări patologice. Astfel, este indicată folosirea lui în cazurile de efort deosebit — fizic și intelectual —, în unele afecțiuni ale articulațiilor, hipertensiune arterială, migrene, oboseală cronică etc.

Oțet din mere și miere (preparare în condiții gospodărești)

800 g mere, 1 l apă, 200 g miere, 10 g drojdie de bere, 20 g piine neagră uscată (cantitățile pot fi dublate sau triplate, în funcție de cât oțet dorim să obținem)

Se spală merele și se înlătură părțile putrede sau viermănoase, apoi se dau pe răzătoarea mare. Se pot întrebuița și cotoarele sau cojile, ori resturile rămase cu ocazia pregătirii dulcețurilor, a compoturilor sau gemurilor. Merele date pe răzătoare se pun într-un vas potrivit ca mărime. Vasul trebuie să fie din sticlă (borcan), din lemn (butoiaș fără capac) sau din ceramică smălțuită. În nici un caz nu este indicat a se folosi un vas metalic, chiar dacă este smălțuit. Peste mere se toarnă apa fiartă în prealabil și lăsată să se mai răcească (să fie călduță). Se adaugă 100 g miere. Pentru a grăbi procesul de fermentație acetică (oțetire), pe lângă miere se mai adaugă 10 g drojdie de bere și 20 g piine neagră uscată. Se amestecă totul cu o lingură de lemn.

Pentru ca procesul de fermentație să decurgă în bune condițiuni, vasul nu trebuie expus la lumina soarelui (razele ultraviolete împiedică fermentația), ci trebuie așezat la întuneric, descoperit, într-o cameră cu temperatura de 20°C—30°C. Este bine de asemenea, ca vasul să aibă

gura largă, deoarece procesul de fermentație este favorizat de existența unei suprafețe cât mai mari de contact a amestecului cu aerul.

În prima fază de fermentație vasul se ține la cald (temperatura menționată mai sus), amestecînd de 2—3 ori pe zi cu lingura în el, timp de 10 zile. După această primă fază, amestecul se toarnă într-un săculeț de pînză rară și se strecoară prin presare. Sucul obținut se filtrează din nou printr-o pînză curată. Se măsoară cantitatea obținută și se mai adaugă, pentru fiecare litru de suc, cîte 500—100 g de miere. Se amestecă pînă la completa omogenizare. Se pune filtratul obținut într-un vas cu gura largă pe care însă îl acoperim cu un tifon.

Începe cea de-a doua fază de fermentație care durează cam 30—40 de zile (în funcție de temperatura camerei în care ținem vasul). Fermentația s-a terminat cînd lichidul se „liniștește“ și se limpezește. După limpezire, se trage oțetul cu un furtun în sticle, avînd grijă să nu se agite sedimentul din vas, ceea ce ar duce la tulburarea lichidului. Pentru mai multă siguranță, în pîlnie se va pune puțin tifon prin care se va filtra oțetul de eventualele reziduuri. Sticlele se păstrează bine astupate, ceruite, la loc răcoros.

Se consumă fie ca atare, în cantitățile indicate de medic, pentru combaterea și prevenirea unor afecțiuni, sau ca adaos în salate și alte preparate culinare.

I N D E X A L F A B E T I C

A.

Afine 92
Agrişe (conservare) 93

B.

Baclava 31
Baghete cu miere 31
Batoane cu miere și stafide 32
Batoane cu miere și zahăr ars 32
Batoane de ciocolată cu miere 42
Băutură cu miere 107
Biscuiți cu miere 32
Biscuiți cu nuci 33
Bomboane cu lapte și miere 73
Bomboane cu miere 73
Bomboane cu nuci 73
Bomboane din pesmet de turtă dulce 74
Bomboane din pesmet de turtă dulce cu fructe 73
Brioși cu miere și mac 33
Bucăți de fructe uscate cu miere 86
Budincă de orez cu portocale 60

C.

Caramele cu ciocolată 75
Caramele cu miere (I) 75
Caramele cu miere (II) 75
Caramele cu miere și lapte 75
Carne de vită cu miere și fasole 10
Carne de vită cu pere și miere 10
Casetă de turtă dulce 20
Căsuță de turtă dulce 19
Ceai cu miere și mirodenii 109
Ceai înghețat 108
Chec cu anason 29
Chec cu cacao și nuci 29

Chec cu mac 30
Chec cu mere 30
Chec cu miere 28
Chec cu miere și fructe 28
Chec cu stafide 29
Chifteluțe de șuncă cu sos 9
Cireșe (conservare) 92
Clătite 60
Coacăze (conservare) 92
Cocteil 108
Cocteil cu cacao și smântină 82
Cocteil cu ciocolată și banane 81
Cocteil cu înghețată și ciocolată 81
Cocteil cu lapte pentru copii 79
Cocteil cu lapte și mere 79
Cocteil de lapte cu banane 80
Cocteil de lapte cu căpșuni 80
Cocteil de lapte cu ciocolată 80
Cocteil de lapte cu fructe 79
Cocteil de lapte cu înghețată de zmeură 81
Cocteil de lapte cu miere „Ambrozia“ 80
Cocteil de lapte cu morcov 79
Cocteil de lapte cu portocale 79
Cocteil de mere cu smântină 81
Cocteil de zmeură cu smântină 81
Cocteil „Rotocoale de pepene“ 86
Compot de coacăze 88
Compot de gutui 88
Compot de mere 88
Compot de pere 88
Compot de struguri 88
Cornulețe cu nucă 34
Coronițe cu miere 33
Coșulețe cu fructe 34
Cotlet aseasonat 8
Cotlete de miel cu mentă 13
Cotlet de porc cu miere 7
Cotlete de porc cu mere 7
Cotlete de porc cu miere și fructe 8
Cremă „Candy“ 58
Cremă caramel 66
Cremă de albuș 67

Cremă de alune 67
 Cremă de alune glasate 64
 Cremă de banane cu rom 64
 Cremă de brinză de vaci cu mere 58
 Cremă de brinză de vaci cu miere 65
 Cremă de brinză de vaci
 cu morcov și mere 58
 Cremă de cacao 64
 Cremă de cafea 63
 Cremă de caise 64
 Cremă de castane 59
 Cremă de castane 63
 Cremă de căpșuni 65
 Cremă de ciocolată 58
 Cremă de ciocolată 62
 Cremă de ciocolată cu smochine 63
 Cremă de ciocolată cu unt 64
 Cremă de gălbenuș cu miere 66
 Cremă de miere cu lămii 65
 Cremă de miere cu portocale 65
 Cremă de migdale 67
 Cremă de nuci 66
 Cremă de nuci cu miere 62
 Cremă de ou 67
 Cremă de vanilie 63
 Cremă de vanilie 66
 Cremă din brinză de vaci
 cu căpșuni 57
 Cremă hrănitore pentru copii 58
 Cremă italiană 59
 Cubulețe cu nuci 34
 Cuib de viespi cu miere 35

D.

Desert cu smochine 42

F.

Fasole prăjită cu miere 13
 Fondante cu miere 74
 Forme de turtă dulce 16
 Fortifiant 109
 Friptură de porc cu sos 8
 Friptură marinată 8
 Fursecuri cu glazură de albuș
 (bezea) 44
 Fursecuri cu miere (I) 43
 Fursecuri cu miere (II) 43
 Fursecuri cu miere (III) 43
 Fursecuri cu miere și nuci (I) 42
 Fursecuri cu miere și nuci (II) 42
 Fursecuri cu stafide 44
 Fursecuri însirocate 43
 Fursecuri pentru copii 44

G.

Gem de caise 90
 Gem de căpșuni 90
 Gem de cireșe 89
 Gem de coacăze cu cireșe 89
 Gem de vișine 89
 Gem de zmeură 90
 Glazură caramel 70
 Glazură de albuș 68
 Glazură de cacao (I) 68
 Glazură de cacao (II) 69
 Glazură de cacao cu zeamil 70
 Glazură de ciocolată (I) 70
 Glazură de ciocolată (II) 70
 Glazură de fructe 71
 Glazură de gălbenuș 68
 Glazură de lapte 69
 Glazură de lămii (I) 68
 Glazură de lămii (II) 69
 Glazură de pere 71
 Glazură de portocale 69
 Glazură de rom 69
 Glazură de zahăr 68
 Glazură fondantă 71
 Glazură marmorată 70
 Grapefruit la cuptor 87
 Grog compus cu miere 108

H.

Hidromel 94

I.

Iaurt cu miere 82
 Iaurt cu miere și gem de căpșuni 82
 Iaurt cu miere și mandarine 82
 Iaurt cu miere și mere 83
 Iaurt cu miere și nectar de fructe 83
 Iaurt cu miere și suc de fructe 83
 Iaurt cu miere și zmeură 82
 Iaurt cu morcovi 83
 Indiene 35
 Inimioare cu miere 35
 Inimioare de turtă dulce 17

L.

Lapte cald cu cacao 78
 Lapte cald cu ou 77
 Lapte cu banane 77
 Lapte cu miere și aromă
 de portocale 76

Lapte cu miere și caise 77
Lapte cu miere și fosfarin 78
„Lapte de pasăre“ cu miere 78
Lapte rece cu aromă de izmă 76
Lapte rece cu ciocolată 77
Lapte rece cu miere 76
Lapte rece cu roșii 77
Lichior de caise 98
Lichior de căpșuni 98
Lichior de chimen 100
Lichior de coacăze (I) 97
Lichior de coacăze (II) 98
Lichior de lămâie 99
Lichior de mure 99
Lichior de ouă (I) 100
Lichior de ouă (II) 100
Lichior de piersici 98
Lichior de portocale 99
Lichior de vanilie 100
Lichior de vișine 99
Lichior de zmeură 98
Limbă de vițel cu miere 11
Limonadă cu miere 105, 108
Limonadă de coacăze 105
Limonadă de fructe 104
Limonadă de grapefruit 105
Limonadă de portocale 105
Limonadă de zmeură 105
Limonadă fierbinte 106
Limonadă fierbinte aromată 106
Limonadă fierbinte de măceșe 106
Limonadă fierbinte de mure 106

M.

Marmeladă de agrișe 91
Marmeladă de caise 91
Marmeladă de coacăze 91
Marmeladă de măceșe 91
Marmeladă de vișine 90
Marmeladă de zmeură 91
Melcișori cu migdale 36
Mere coapte cu miere (I) 87
Mere coapte cu miere (II) 87
Miel marinat 12
Mure (conservate) 92

N.

Napolitane 37
Nectar de caise 101
Nectar de căpșuni 101
Nectar de coacăze 101
Nectar de măceșe 101

Nectar de mere 101
Nectar de prune 101
Nuci cu ciocolată și miere 59
Nuci de cafea cu miere 74
Nuga (I) 30
Nuga (II) 31
Nuga (III) 31

O.

Ochișori cu nuci 37
Oțet din mere și miere 110

P.

Pătrate de turtă dulce 22
Pepene surpriză 85
Pere coapte glasate cu miere 87
Pere cu miere 87
„Picanterie“ 59
Piure de caise 86
Praline cu miere 74
Prăjitură cu brinză de vaci, miere și portocale 37
Prăjitură cu foi de napolitană 39
Prăjitură cu miere (I) 38
Prăjitură cu miere (II) 39
Prăjitură cu miere și smântină 39
Prăjitură cu stafide și miere 38
Prăjiturele pentru ceai (I) 36
Prăjiturele pentru ceai (II) 36
Pricomigdale 39
Pui cu lămâie și miere 11
Pui cu miere 11
Pui la grătar cu miere 12
Pui rumenit la tigaie 11
Punci de fructe 107
Punci de ouă cu miere 107

R.

Rață cu miere 12
Răcoritoare cu miere și banane 107
Rondele cu amoniac 40
Roți cu ciocolată 40
Roți cu stafide 40
Ruladă cu cacao 52
Ruladă cu cafea 51
Ruladă cu cremă de ciocolată 53
Ruladă cu migdale 52
Ruladă cu nuci 52
Ruladă cu nuci și marmeladă 53
Ruladă de carne de vită 9

Ruladă de ciocolată 52
Ruladă de pișcot 51
Ruladă de turtă dulce cu coacăze 25
Ruladă de turtă dulce umplută 23

S.

Salată de căpșuni 85
Salată de fructe asortate 84
Salată de fructe „Primăvara” 85
Salată de mere coapte 85
Salată de portocale cu miere 84
Semilune cu miere 41
Sirop de afine 104
Sirop de căpșuni 104
Sirop de cireșe 104
Sirop de coacăze 104
Sirop de izmă cu miere 109
Sirop de mure 104
Sirop de zmeură 104
Sos australian pentru carne 15
Sos de ciocolată cu miere 61
Sos de ciocolată și mentă 61
Sos de lămiie 14
Sos de lămiie și mentă 13
Sos de măceșe 15
Sos de mere 14, 15
Sos de miere 13
Sos de unt și miere 61
Sos francez cu miere pentru salate (II) 14
Sos pentru salată verde (III) 14
Sos pentru salate (I) 14
Spumă de banane 86
Spumă de mere 86
Steluțe cu miere 41
Strudel cu brinză de vaci 41
Suc de afine 103
Suc de căpșuni 103
Suc de cireșe 103
Suc de coacăze 102
Suc de mere 103
Suc de mure 103
Suc de pere 102
Suc de vișine 103
Suc de zmeură 103
Sufleu de cartofi 60

Sufleu de vanilie 60
Sugiuc cu castane 72
Sugiuc cu miere 72

Ș.

Șarlotă cu miere și grapefruit 57
Șarlotă de caise 57
Șarlotă de fructe cu gelatină 57
Șarlotă de iaurt cu căpșuni 57

T.

Tort cu alune glasate 49
Tort cu fructe 46
Tort de castane 49
Tort de ciocolată 45
Tort de lămiie cu miere 47
Tort de migdale 48
Tort de napolitane 50
Tort de napolitane cu umplutură de nuga 51
Tort de nuci (I) 45
Tort de nuci (II) 46
Tort de nuci (III) 46
Tort de pișcot 45
Tort de portocale 50
Tort de smântină 47
Tort de smochine cu cremă de ciocolată 49
Tort marmorat 50
Tort moca 48
Tortuleț de miere cu stafide 48
Trigoane cu cremă caramel 54
Trigoane cu miere și brinză de vaci 55
Trigoane de fructe 54
Trigoane cu nuci 56
Trigoane de turtă dulce cu cacao 53
Trigoane fine cu miere 55
Trigoane fragede cu lămiie 56
Trigoane marmorate 55
Triunghiuri cu mere 56
Turtă dulce bavareză 18
Turtă dulce caramel 17

Turtă dulce cu cartofi 24
Turtă dulce cu fructe uscate 27
Turtă dulce cu nuci (I) 20
Turtă dulce cu nuci (II) 21
Turtă dulce cu nuci și fructe
glasate 25
Turtă dulce cu rom 26
Turtă dulce cu scorțișoară 27
Turtă dulce cu vișine 27
Turtă dulce de Tirnava 28
Turtă dulce glazurată 24
Turtă dulce moale 19
Turtă dulce moale cu rom 21
Turtă dulce pentru vin 22
Turtă dulce populară 21
Turtă dulce rapidă 26
Turtă dulce slovacă 17
Turtă dulce țărănească 18

Turtă dulce umplută 22
Turtă dulce umplută cu nuci (I) 23
Turtă dulce umplută cu nuci (II) 23

V.

Vin de afine 96
Vin de coacăze (I) 95
Vin de coacăze (II) 96
Vin de mere 96
Vin de mure 96
Vin de pere 96
Vin de soc 96
Vișine (conservare) 93
Vodcă cu miere 108

Z.

Zmeură (conservare) 92

C U P R I N S

Cuvint inainte	3
Cîteva sfaturi cu privire la păstrarea mierii	5
Măsuri la indemina oricui	6
Mîncăruri și sosuri	7
Mierea in produsele de patiserie și cofetărie	16
— Turtă dulce	16
— Checuri cu miere	28
— Prăjituri și fursecuri	30
— Torturi și rulade cu miere	45
— Trigoane și alte dulciuri cu miere	53
Creme și glazuri pentru torturi, rulade și trigoane	62
— Creme pentru torturi	62
— Creme pentru rulade	66
— Creme pentru trigoane	66
— Glazuri	68
Bomboane cu miere	72
Specialități lactate cu miere	76
— Lapte cu miere și diferite arome	76
— Cocteiluri	79
— Băuturi din lapte și iaurt, cu miere și fructe	82
Preparate din fructe și miere	84
— Salate de fructe	84
— Compoturi cu miere pentru consum imediat	88

— Gemuri	89
— Fructe conservate cu miere în suc propriu	92
— Fructe conservate în sirop de miere	93
Hidromelul și alte băuturi cu miere	94
— Băuturi fermentate cu miere	94
— Lichioruri cu miere	97
— Nectar de fructe	100
— Sucuri de fructe cu miere	102
— Siropuri de fructe cu miere	103
— Limonade de fructe cu miere	104
— Alte băuturi	107
Oțetul din mere și miere	110
Index alfabetic	113

Tipărit în atelierele poligrafice ale
EDITURII INSTITUTULUI
INTERNAȚIONAL DE TEHNOLOGIE
ȘI ECONOMIE APICOLĂ
AL APIMONDIA

București I, Bd. Ficusului nr. 42