

LICEENII BUCĂTARI

Revista gastronomică a rutei progresive

Specializarea Tehnician în Gastronomie



COLECTIVUL DE REDACȚIE

Redactor Șef - Voicu Adina - clasa a XIII a G

Redactori

- Lala Madalina- clasa a XIII a G
- Așint Mihaela - clasa a XIII a G
- Vodan Monica - clasa XIII a G
- Pitulice Cristina - clasa XII a G

Profesor Coordonator - Mihaela Cîrjăliu

Profesor Colaborator - Roxana Constantinescu

GRUP SCOLAR ECONOMIC ADMINISTRATIV
„ION BARBU,,
GIURGIU
NUMARUL 2 - NOIEMBRIE 2011

Grup Scolar Economic Administrativ ,, Ion Barbu,,

GIURGIU



Strada 1 Decembrie Nr. 83

Giurgiu

Tel / Fax 0246221193

www.liceuleconomicgiurgiu.go.ro



Prefață

Pornind de la realitatea ca romanii gatesc romaneste, am incercat sa fim cat am putut de practici, selectand, cele mai populare retete romanesti.

Supraincercarea corpului cu toxine provenite din alimente, are un puternic rasunet asupra starilor noastre de dispozitie.

Cu timpul tristetea, apatia, lipsa de energie si a chefului de viata capata teren punand stapanire pe viata noastra.

Am selectat retete culinare specifice sarbatorilor de iarna, aflandu-ne in apropierea Craciunului.

Retetele sunt facute astfel incat sa-i putem multumi pe cei mari, cat si dorintele pretentioase ale celor mici, incercand sa imbinam macarurile traditionale romanesti de sarbatori cu deserturile asteptate de toata lumea.

Gastronomia

Arta culinara pe meleaguri românești



Omul care trăiește în mijlocul unor factori climatici, geografici, economici și sociali formează mediul înconjurător. Alimentația este cel mai important factor al mediului înconjurător, deoarece el influențează dezvoltarea organismului, întreține sănătatea și capacitatea de muncă a omului.

În funcție de așezarea geografică, de condițiile de climă și de ocupațiilor locuitorilor unei țări, putem vorbi de o bucătărie tradițională specifică. Astfel, țara noastră, cu o climă temperat - continentală, cu un relief diversificat (câmpii, dealuri, podișuri, munții) străbătută de râuri, cu ieșire la Marea Neagră și cu o Deltă a fluviului Dunărea, are o gastronomie bogată și variată.

În zona de câmpie se cultivă foarte mult grâu și porumb. Din făină de porumb se pregătește mămăliguța tradițională șării noastre, care se mănâncă cu brânză, ouă, unt, smântână și lapte sau cu sărmăluțe în foi de viță sau de varză, care constituie o altă mâncare tradițională românească.

În Moldova, la loc de cinste stau ciorbele de borș, supe cu tăiței de casă, puiul cu smântână și găina umplută. Borșul din țărâțe de grâu este o zeamă acrișoară cu gust plăcut, foarte sănătoasă și hrănitoare.

Analiza senzoriala

Evaluarea calitatilor senzoriale ale produselor alimentare se bazează pe faptul ca proprietatile sunt descompuse in diferite componente (criterii, caracteristici) care sunt masurate. Masura acestor proprietati diferite este stabilita prin puncte, procente, trepte, suma valorilor obtinute formand valoarea totala a calitatii senzoriale. Criteriile comune si cele mai importante pentru toate produsele alimentare sunt gustul si mirosul, carora li se acorda cel mai mare numar de puncte din totalul punctelor posibile (60%-65%). Urmeaza, in ordine descrescatoare, aspectul, consistenta, sunetul pe care il scoate prin mestecare, rezistenta la mestecare, forma.

Datorita faptului ca in analiza senzoriala a calitatii produselor alimentare instrumentul de masura il constituie organele de simt ale omului, cu specificitatea si variabilitatea lor fizica si psihica, pentru ca determinarea sa se execute in mod stiintific si sa conduca la obtinerea unor date interpretabile, este necesar sa se aleaga si sa se instruiasca corect echipa de degustatori, sa se pregateasca corect probele supuse analizei, sa se asigure conditii optime pentru desfasurarea analizei (temperatura ambientala, luminozitate, izolare fonica etc.), sa se aleaga metoda de analiza senzoriala in functie de scopul urmarit si, nu in ultimul rand, sa se stabileasca tehnica de analiza adecvata pentru fiecare produs.

Cu toate ca in COR exista ocupatia de degustator produse alimentare, din pacate numai vinul si berea au parte de degustatori autorizati, multi instruiti prin eforturi proprii sau ale companiilor, fara a exista insa o scoala de degustatori. Poate de aceea nu prea prind la cumparatori produsele autohtone?

Calitatea alimentelor pe care le consumăm

Suntem obișnuiți să apreciem produsele alimentare după gradul în care acestea corespund nevoilor noastre. În realitate, calitatea produselor alimentare este expresia finală a calității concepției, producției, desfacerii și utilizării, înglobând calitatea producției.

Caracteristic pentru industria alimentară este faptul că folosește o diversitate mare de metode de control a



produselor, determinată de varietatea materiilor prime, materiilor auxiliare, produselor finite, dar și a proceselor tehnologice.

Pentru determinarea calității produselor alimentare se folosesc metode senzoriale (gust, aroma, culoare, textură, formă, sunet etc.), metode fizice (densitate, temperatură etc.), metode chimice (aciditate, pH, zahăr, proteine, lipide, glucide, sare etc.), metode fizico-chimice, metode biologice (prezența paraziților și a microorganismelor), metode biochimice (determinări enzimatic).

În comportamentul uman, calitățile senzoriale ca gustul, mirosul, culoarea, consistența au o tonalitate afectivă aparte, care determină modul de alimentație. Ele constituie primul contact al consumatorului cu produsul și determină decizia lui de a cumpăra.

Cu ocazia sărbătorilor de Crăciun, mai cu seamă în ziua de Ignat, se taie porcul, din care se prepară mezeluri, cârnați, caltaboși, tobă și lebăr. O parte din carne și șuncă se afumă pe îndelete, iar în altă parte se prepară sărmăluțe, friptură și răcituri. Mititeii sunt de asemenea specifici țării noastre.

Sărbătoarea Paștelui pune pe jar multe gospodine, care se înălegă pregăti borșul de miel, drobul, friptura și stufatul. La loc de cinste este prepararea cozonacilor bine crescuți, galbeni și stufoși umpluți cu foarte multă nucă și stafide.

Peștele și vânatul constituie materia primă pentru diverse preparate.

Pentru desert, gospodinele noastre pregătesc plăcinte cu brânză sau cu carne, plăcinte "poale în brâu" sau renumitele brânzoaice, compoturi sau șerbeturi, precum și alte variate dulciuri.

Bucătăria românească a fost remarcată de mulți călători străini care au cătăreiat de-a lungul cecolelor meleagurile românești.

Preparatele bucătăriei satelor noastre, deși simple și nediversificate, au gust deosebit și pentru fiecare masă se poate spune cu satisfacție: "am mâncat ca la mama acasă".

Bucataria



În cadrul unei locuințe, bucătăria este astăzi o încăpăre la fel de importantă ca și celelalte.

Organizarea spațiului destinat bucătăriei ține seamă de

operațiile ce se execută aici:

pregătirea și prepararea alimentelor

servitul mesei

spălatul vaselor

De regulă spațiul de lucru se concentrează asupra mașini de gătit. Acesta este principalul motiv pentru care amenajarea unei bucătărie începe de la mașina de



Ianuarie 2012

Sărmălute cu mămăliguță

Ingrediente:

300 g carne de porc, 300 g carne de vită,

100 g orez, 200 g costita afumată de porc, 100 g ulei de floarea soarelui,

2 căpățâni de varza murată, 1 ceapă, boabe de piper negru, cimbru, 2 linguri bulion, 2-3 frunze de dafin, sare, piper măcinat

Mod de preparare:

Se da carenea prin mașina de tocat împreună cu ceapa, se amestecă cu orez spălat, sare, piper și cimbru. Separat se aleg foile de varză, se spală și se taie în bucăți potrivite. Se toacă subțire, frunzele de varză rămase. Din compoziția de carne pregătită se împachetează în formă de sul, sarmalele. Se pune pe fundul unei cratițe ulei, o parte din varză tocată și o parte din costița tăiată felii. Peste ele se pun pe margine, de jur împrejur sarmalele, între straturi se pun felii de costita, frunze de cimbru și boabe de piper, iar pe deasupra un strat de varză tocată, felii de costiță, restul de piper, cimbru, foile de dafin și se acoperă cu apa amestecată cu bulion. Se lasă la fiert sub capac până fierbe orezul cca 1 oră și se pune apoi la cuptor, la foc potrivit, cam încă 30-60 minute.



Luni	Marți	Miercuri	Joi	Vineri	Sâmbătă	Duminică
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Decembrie 2011

Ciorbă de perisoare



Ingrediente: 500 g carne , 2 cepe , 1 ou ,
1 felie paine , 2 linguri orez , 2 l apă , 1 l borș
1 morcov, 1 păstarnac, 1/2 țelină , 4 roșii , 1
gălbenuș, 2 linguri smântână , sare, piper, leustean, mărar, pătrunjel
verde

Mod de preparare:

Se pune apa la fiert cu o ceapă, morcovul, păstarnacul și țelina, tăiate
mărunt; Între timp se toacă carnea și se prepară perisoarele:
carnea tocată se frământă cu felia de pâine înmuiată în apă și
stoarsă bine, cu orezul, o ceapă taiată mărunt, oul, sare și piper,
verdeață tocată mărunt; Se fac perisoare mici și se pun la fiert în
ciorbă. După 20 -30 minute, când a fiert orezul, se adaugă roșiile,
borșul și se lasă să mai fiarbă 2-3 clocote, se pune sare și piper; Se
drege cu galbenușul bătut cu smântână și se adaugă leuștean tocat
mărunt.

Luni	Marți	Miercuri	Joi	Vineri	Sâmbătă	Duminică
			1	2	3	4
4	5	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

gătit.

Bucataria romaneasca de-a lungul veacurilor

Istoria bucatariei se confruntă cu istoria omenirii. Punctul de
plecare al bucătăriei îl putem localiza odata cu apariția focului.
Descoperirea focului revoluționează hrana omului, acum alimentele
suferă transformări: prin frigere, ele devin gustoase, aromate, pline de
savoare. După foc, fermentația revoluționează obiceiurile alimentare,
acțiunea fermentației nu se reduce numai la conservarea alimentelor,
ea transformă textura și gustul acestora, prin fermentație, fructele și
strugurii se transformă în băuturi alcoolice, bere, vinuri, prin
fermentație laptele dă naștere la noi produse.

Dezvoltarea bucătăriei privită în ansamblul istoriei, parcurge
cronologic mai multe perioade:

Începuturile artei culinare, până la aproximativ anul 1000 î.e.n
alimentația de bază era carnea, în Egipt se făceau pâinișoare din grâu
și erau cunoscute vinul și berea.

Perioada preclasic, până la căderea Romei, perioada lui Homer
și Pericle. În Imperiul Roman, arta culinară era foarte apreciată.
Bucătării prezentau bucatelile cu aspectul lor inițial; peștele și vanatul
trebuiau să păstreze forma din starea lor vie, principalul mijloc de
preparare al hranei era frigerea.

Perioada barbarismului până în evul mediu târziu, acum
dezvoltarea bucatariei înregistrează o stagnare. În perioada sec. al XIV-
lea, bucataria cunoaște o dezvoltare mult mai mare. La curțile marilor
seniori și regi se organizau adevărate orgii alimentare. Banchetele
devin o adevărată manifestare a gloriei și a bogăției stăpânilor.

În perioada clasică, perioada cuprinsă între mijlocul secolului al
XVII-lea și până la începutul secolului al XX-lea, bucataria începe să
devină arta culinară. Parisul devine centrul artei culinare. Prepararea și
prezentarea cât mai estetică a bucatelor au o importanță deosebită.
Bucătarii francezi devin renumiți nu numai la Paris dar și la curțile

imperiale din Europa.

Bucataria romaneasca a fost influentata de-a lungul veacurilor de o serie de factori, cum ar fi : conditiile economice, conditiile geografice si de clima, gradul de civilizatie, stadiul de dezvoltare al agriculturii si nu in ultimul rand obiceiurile, gusturile si preferintele.

In a doua jumatate a secolului II-lea avem informatii scrise pe placi cerate despre felurile de mancare. La Rosia Montana a fost descoperita o placa cerata cu ocazia „ ospatului aurarilor” in care erau scrise preparatele oferite „ miel, purcel, paine alba, sare, otet, salata si doau feluri de vin”.

Bucataria romaneasca poate fi definita ca un tot unitar

Dar daca analizam structura mancarurilor din punct de vedere sortimental, al modului de preparare, al condimentarii, al structurii si asocierii diferitelor materii prime, vom constata ca exista particularitatile zonale, regionale. Fiecare provincie istorica are un specific aparte care s-a mentinut, s-a completat si s-a imbogatit din punct de vedere sortimental si calitativ.

Bucataria din Moldova

Se caracterizeaza prin mancaruri fine, rafinate si gustoase. La prepararea mancarurilor se foloseste in special carnea de pasare si pestele, dar si carnea de porc, vaca, vanatul precum si legumele, laptele ouale si branzeturile. Ciorbele se acresc cu bors, se imbunatatesc cu smantana si oua. Mancarurile sunt mai dietetice, se realizeaza fara rantajuri prajite, cu ceapa inabusita si faina dizolvata in apa. Sosurile sunt albe dar si colorate cu pasta de bulion si boia de ardei.

Noiembrie 2011

Chiftelute speciale

Ingrediente:

Pentru 10 portii (2 buc.): 250 g carne vită ,250 g carne porc
100 g ceapa , 1 ou, 40 g verdeata ,50 g faina ,100 ml ulei
1 g piper ,20 g sare ,100 g salată verde (decor).

Mod de preparare:



Luni	Marți	Miercuri	Joi	Vineri	Sâmbătă	Duminică
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				



Bucataria Moldoveneasca nu este foarte aglomerata in condimente, se foloseste mararul, patrunjelul, cimbrul, ardei iute, (chiparus) hasmatuchi, usturoi, leustean, s.a. Renumitele sarmale moldovenesti sunt fine si delicate, ele se obtin din carne tocata, sunt sarmale mici, cate 8-10 sarmale mici infasurate toate intr-o foaie de varza.

"Hanul trei sarmale" din Iasi, condus de maestrul in arta culinara Stefan Mgyesi, pastreaza traditia bucatariei moldovenesti, aici se mananca cele mai delicioase sarmale si multe alte mancaruri specifice zonei.

In Moldova se mananca mult dulciurile de bucatarie realizate din alua turi cu diferite umpluturi din legume, fructe, branzeturi. Nu putem sa vorbim despre bucataria din Moldova, daca nu amintim de preparate cum ar fi: alivenci, racituri de pasare, piftie de porc, ciorba de potroace, borsul moldovenesc, saramura de peste, sarmale, mamaliguta, parjoale moldovenesti, tochitura moldoveneasca, cozonac moldovenesc, pasca moldoveneasca, poale'n brau, placinte cu dovleac, cu branza, cu mere, cu varza, etc. .

Bucataria din Dobrogea

Este influentata in primul rand de fauna, de clima, dar si de bucataria orientala. La prepararea mancarurilor se foloseste mult pestele, vanatul si carnea de oaie dar si carnea de pasare, vaca si porc. Dobrogea este bogata in legume si fructe, lapte, branzeturi si oua. Mancarurile din Dobrogea redau cu prisosinta bogatia materiilor prime de care dispune aceasta zona.

Mancarurile din bucataria dobrogeana sunt usoare, gustoase, la pregatirea acestora se foloseste mult untdelemnul, untul si margarina. Ciorbele se acresc cu bors, zeama de varza dar si otet, sunt realizate din legume si mai ales peste. Se folosesc mult gustarile din legume proaspete sub forma de salata in combinatie cu oua, branza, smantana. Sosurile sunt colorate cu pasta de rosii, se obtin din legume inabusite cu faina dizolvata in apa si "stins" cu supa de oase. Preparatele de baza sunt insotite de garnituri din orez, legume dar si paste fainoase. Se foloseste mult laptele batut, iaurtul dar si branza telemea care se consuma ca atare dar si in pregatirea altor mancaruri. De-a lungul istoriei, si mai ales dupa primul razboi mondial, odata cu dezvoltarea statiunilor de pe malul Marii Negre, bucataria din Dobrogea, sufera influenta marilor bucatarii europene, mancarurile sunt fine, delicate, gustoase, se imbunatatesc sortimentul de mancaruri dar si calitatea acestora. Bucataria dobrogeana de pe litoralul Marii Negre poate rivaliza cu oricare alta bucatarie cu traditie. In statiunile de pe litoralul Marii Negre exista astazi unitati care se evidentiaza in mancaruri traditionale si specifice Dobrogei cum ar fi: restaurantul "Rustic" si "Panoramic" din Neptun conduse de Mardare Gheorghe si Dan Parvulete si respectiv Fenin Alexandru, unde turistilor li se ofera preparate traditionale dobrogene, restaurantul "Histria" din Satul de Vacanta din Mamaia cu specific pescaresc, condus de Dorel Albu si Florentin Tophler si multe alte unitati de renume a turismului romanesc. Dintre mancarurile specifice bucatariei dobrogene amintim: ciorbele pesca resti, ciorba de burta, marinatele din peste, saramura de crap, pestele la protap, crapul umplut, carnatii de oaie, mielul la protap, saslacul, chebabul, musacaua, chefirul, garniturile de orez, dar si baclavalele, sarailiile, dulciuri le cu stafide si rahat.

Magazin Gastronomic Restaurant Casa cu Flori

Atât magazinul gastronomic cât și restaurantul «Casa cu Flori» se remarcă prin calitatea produselor și serviciilor oferite clienților săi, mâncare excepțională, creativitate, flexibilitate și prezentare la standarde înalte.

Dispune de un personal calificat, echipamente și utilaje moderne.

Se poate mândri cu faptul că deși este o firmă tânără, lasă impresia unei societăți cu tradiție, datorită calității produselor, seriozității și flexibilității cu care sunt întâmpinați clienții.



Decorul rustic cu tentă franțuzească este completat de mireasma bunătaților preparate.

FE CAKE CAFE SRL

Clasa a XII a G

Date de identificare:

Obiect de activitate: Alte servicii de alimentație (cofetărie-patiserie)

F.E este administrată de
Pitulice Cristina

Slogan : CAKE CAFE gustul
care te răsfătă!!!

Motto : Nimic nu este imposibil!



MISIUNEA FIRMEI

Satisfacerea cantitativă și calitativă a unui segment al populației, în condiții de profitabilitate cât mai ridicate.

Oferim o gamă variată de produse de cofetărie.

Toate rețetele folosite sunt rețete de casă tradiționale, cremele sunt realizate prin procedee tradiționale.

Firma urmărește satisfacerea nevoilor clienților orientându-se cu prioritate spre aspectele referitoare la calitatea produselor și distribuirea corespunzătoare a acestora. În condițiile dure din piață, printre impozite și taxe fără număr, cautăm soluții pentru obținerea de avantaj competitiv, prin optimizarea raportului preț/cost și îmbunătățirea calității.

Bucataria din Muntenia

Se poate caracteriza prin diversitate, ingeniozitate, delicatete. Ea a suferit de-a lungul vremii influența grecească, orientală, finetea și rafinamentul bucătăriei franceze și până în zilele noastre influența italienească. Bucataria din Muntenia, folosește un sortiment variat de legume, carne, produse din carne, pește, lapte, paste făinoase, fructe.

Bucataria tradițională din Muntenia se poate caracteriza prin mâncăruri gustoase. Ciorbele sunt realizate din carne de pasare și vacă dar și din legume, ele sunt acrite mai ales cu bors, se folosește mult leusteanul care le dă un gust aparte. Ciorbele, mai ales cele din legume, sunt îmbunătățite cu orez, dar și cu "zdrante" obținute din ouă cu făină. Ciorba de burta și țușlamaua sunt foarte cautate. La prepararea mâncărilor se folosește untdelemnul, untul dar și untura mai ales în timpul iernii. Sosurile sunt de regulă colorate și se obțin din roșii verzi și bulion în timpul iernii. Salatele sunt într-un sortiment foarte diversificat, se obțin din legume proaspete sau fierte în combinații cu fructe, ouă, brânzeturi, "legate" între ele cu sosuri și mai ales cu maioneză care este un "liant" foarte apreciat.

Mâncărurile sunt obținute din carne și legume sau numai din legume proaspete sau conservate, mult apreciate: tocanite, mămăligă, ostropelul din carne de pasare, peștele gătit la cuptor sau fript cu diferite garnituri, sarmalele cu mămăliguță, stufat de miel.

Hanurile de altadata din Muntenia si marile restaurante, amintim numai Hanul lui Manuc si restaurantul Capsa, au fost renumite inca din secolul trecut printr-o bucatarie rafinata. Astazi, marile restaurante din Bucuresti si de pe Valea Prahovei sunt recunoscute in preparate specifice bucatariei romanesti, preparate care au fost imbunatatite si rafinate, adaptate la gustul turistilor straini.

Printre preparatele specifice bucatariei din Muntenia, amintim: ciorba de burta, ciorbele taranesti din carne de vaca si porc, sarmalele cu mamaliguta, renumitii mititei, tuslamaua, fripturile la gratar si pestele, garniturile din legume, cartofi, paste fainoase si dulciurile de bucatarie cum ar fi budincile din paste fainoase, placintele, papanasi, compoturile din fructe, dulciurile de cofetarie cu frisca si ciocolata.

Bucataria din Oltenia

Se pastraza si astazi obiceiul de a pregati mancarea in oale de pamant la "test", tehnologie care ofera un gust deosebit mancarurilor, ele poarta parfumul bucatariei noastre taranesti.

In bucataria olteneasca se folosesc legumele proaspete, pestele, carnea de pasare, vaca si porc, lactatele si branzeturile. Se pregatesc cum numai oltenii stiu s-o faca, gustoasele ciorbe de praz si de stevie, fiertura olteneasca, care este o ciorba de pasare si legume fierte in oala de pamant in spuza pe vatra. Sunt recunoscute sarmalele gatite in oale de pamant la "test".

Influenta vecinilor s-a resimtit si in bucataria din Oltenia: ghiveciul calugaresc, tocana calugareasca si altele. Cand vorbim de bucataria olteneasca, nu putem sa nu amintim preparatele specifice acestei zone: ciulama de pui cu mamaliguta, rosiile umplute cu carne sau numai cu orez, tochitura olteneasca, saramura de peste si renumitii carnaciori oltenesti.

Ce pot invata copii in bucatarie?



Gatitul, ca multe alte activitati ce ne preocupa in copilaria timpurie, constituie o maniera prin care copiii investigheaza, manipuleaza, pun intrebari, descopera raspunsuri, toate intr-un stil propriu. Prin urmare, atunci cand gatiti implicandu-i si pe cei mici, rolul vostru se schimba din lider, in coordonator. Sunt responsabili pentru oferirea unui spatiu sigur in care copiii sa investigheze ce-i intereseaza.

Aptitudini ce pot fi stimulate

Copiii pot invata multe doar participand la prepararea mancarii. Totusi, puteti structura procesul de invatare prin accenturarea unor anumite concepte si aptitudini. De exemplu, taiatul unui fruct poate deveni un joc de vocabular atunci cand le solicitati copiilor sa numeasca un numar cat mai mare de adjective care sa descrie gutuiul pe care tocmai il taiati.

Gatitul mai este util si in furnizarea experimentelor matematice, care le ofera copiilor sansa de a aplica pe exemple reale aptitudinile pe care le detin. Cand copiii gatesc, isi exerseaza cunostintele de matematica prin:

- masurare;
- numarare;
- sortare;
- potrivire.

PREZENTAREA FIRMELOR DE

EXERCIȚIU

FE BEST FOOD SRL

Clasa a XIII a G



FE BEST FOOD SRL - este specializată în organizarea de evenimente și catering.

Sloganul firmei - Best food forever!

Misiunea firmei - Firma se ocupă cu livrarea preparatelor culinare și băuturi

atât pentru alte firme sau pentru evenimente, precum și pentru orice consumator. Satisfacerea cerințelor consumatorilor, reprezintă principala activitate și obiectivul întregii activități. Succesul firmei constă în oferirea unei calități superioare a produselor la prețuri de neegalat.

Salariații noștri reprezintă cea mai importantă resursă a firmei.

FE PERFECT CAKE SRL

Clasa a XIII a G



FE PERFECT CAKE SRL - este specializată în produse de patiserie și cofetărie.

Sloganul firmei: Mereu pe gustul tuturor !

Misiunea firmei Foarte important pentru firma noastră este satisfacerea consumatorilor. Încercăm să producem prăjituri și după rețetele clientului, astfel încât să reușim să promovăm pe piață o firmă cu standarde ridicate.

Bucataria din Transilvania

A suferit de-a lungul istoriei influența bucătăriei austro - ungare. În Ardeal se folosește mult slanina afumată, bine pregătită, care se consumă în tot timpul anului, chiar și vara, fie că e tare, sau este folosită la prepararea diferitelor mâncăruri. Mâncărurile obținute în bucătăria din Transilvania, sunt mâncăruri grase, gustoase și piperate, se realizează pe baza de carne și în special carne de porc, se folosesc legumele, zarzavaturile, laptele și branzeturile precum și ouale. Ciorbele se cresc cu otet sau zeama de varză și se îmbunătățesc, "se dreg" cu galbenusuri de ouă, smântână și făină, specific acestor ciorbe este tarhonul. La obținerea mâncărilor se folosește untura de porc și rantasul obținut din ceapă înabusită și făină de porumb rumenită. Sosurile sunt în general albe dar și colorate cu boia de ardei. Salatele, ca de altfel și sosurile se îndulcesc cu zahăr. Se mănâncă mult paprica cu galuste din făină și ouă fierte în apă cu sare. Bucătăria din Transilvania este renumită prin preparate ca: balmus,, bulz. supă de chimen, supă de varză albă cu smântână, ciorba ardelenască de porc sau vacă, ciorba de carne cu tarhon, varză "à la Cluj", ciuperci umplute, gulas, papricas, afumături, tocături cu afumătură, langosi, budinca ș.a..

În bucătăria din Transilvania, vom găsi pe lângă mâncărurile specifice zonei și mâncăruri de pe tot cuprinsul țării, aceste mâncăruri au fost adaptate la preferințele și obiceiurile locuitorilor din această parte a țării.

Postul

Postul este înțeles în general ca o practică de abținere de la anumite mâncăruri, în anumite zile ale săptămânii (miercurea și vinerea) sau pe perioade mai lungi stabilite de Biserică.

Totuși, postul este și o practică de nevoință sufletească și atenție sporită către alimentație.

Postul include reținerea de la gânduri și fapte rele și de la relațiile conjugale.

Partea alimentară este doar o fatadă a postului, unii se infometrează până cad pe strada, alții dimpotriva, cad în păcatul lăcomie.

Multa lume consideră că postul este chiar o dietă, un fel de cură de slăbire.

Postul înainte de toate reprezintă un beneficiu pentru organism, un port al faptelor, al vorbelor.



Cozonac

Ingrediente

2 kg făină, 50 g drojdie,
13 galbenusuri,
1,1 kg zahăr,
6 pliculețe de vanilie,
1,5 l de lapte,
2 pachete de unt,
coaja de la 2 lămâi,
50 g cacao,
300 g rahat, 200 g stafide, 14 linguri de ulei.



Mod de preparare

Mai întâi pregătiți drojdia astfel: amestecați cu o furculiță 200 ml de lapte cald cu drojdia și 3-4 linguri de făină și lăsați să dospească. Între timp, amestecați la mixerul de bucătărie 12 galbenusuri cu 700 g zahăr și cojile rase de la 2 lămâi și 6 plicuri de zahăr vanilat.



După aceea, într-un vas mare (eu am folosit tava de la cuptorul a răzului) amestecați 2 kg făină, drojdia crescută și compoziția de ouă cu zahăr.

Prajituri cu blat din albusuri si crema ganache



Ingrediente

blat-

9 albusuri, 300gr zahar, 300gr nuca macinata sau alune, 5 linguri faina,

1 praf de copt, un praf sare.

Crema

400 gr ciocolata, 400 ml frisca lichida, esenta rom

Mod de preparare

Se bat albusurile spuma cu un praf de sare, se adauga apoi zaharul, se adauga apoi nuca macinata si faina amestecand usor de jos in sus sa nu se lase albusurile, se coc doua blaturi din aceasta compozitie .

Crema ganache se pune intr-o oala ciocolata bucatele si frisca, se amesteca mereu la foc mic, cand ciocolata e topita (sa nu fiarba) se pune la rece pana cand se raceste bine, apoi se mixeaza pana devine o crema groasa, se adauga un pic de esenta de rom .

Se pune un blat, crema si apoi celalalt blat, deasupra eu am topit ciocolata cu cateva picaturi de ulei la microunde si faceti un model cu ciocolata alba deasupra celei maro, se orneaza dupa bunul plac .

Bruschete cu ciuperci

Ingrediente

feliile de bacheta de paine;

2 catei de usturoi,

oregano uscat,

250 g ciuperci,

1 ceapa,

50 ml vin alb,

patrunjel,

sare, piper, dupa gust,

4 linguri ulei masline.



Mod de preparare

Feliile de paine dupa ce au fost prajite in cuptor, se ung cu ulei de masline si usturoi. Ciupercile se prajesc intr-o tigaie la foc mediu, timp de 5 minute. Intr-o alta tigaie prajim ceapa si usturoiul si adaugam vinul alb. Peste acest sos punem ciupercile timp de cateva minute. Amestecul va fi pus pe fiecare felie de paine, peste care se va presara patrunjelul verde si oregano.



Bucătăria araba

Retetele culinare ale bucatariei arabe sunt inainte de toate o ocazie de intalnire in mijlocul familiei si al prietenilor.

Arabii sunt foarte ospitalieri si atmosfera de la masa este foarte calda si primitoare. Daca sunteti un oaspete la o astfel de masa ar fi bine sa gustati din tot ceea ce s-a pregatit. Un refuz este considerat de gazda o jignire privind calitatile sale de bucatar. Bucataria araba este deosebit de variata. **Dintre ingredientele cele mai folosite la prepararea felurilor de mancare intalnite sunt:-** graul, in diferitele sale forme, de bob, zdrobit, fin sau grosier, sau faina, este folosit la salate, aluaturi, paine si multe feluri principale;

- orezul este pregatit in diverse feluri carnuri, cu legume, ca umplutura sau ca fel principal, colorat sau alb, scaldat in unt si invelit in nuci, migdale si conuri de pin prajite;

- cuscusul, pregatit in casa, din aluat de paine sau cumparat in supermarket-uri

; - legumele pregatite in tot felul de moduri, dintre care fasolea si nautul ocupa un loc aparte;

- sosul de susan (tahina) este foarte folosit la salate si antreuri;
- mirodeniile ofera aroma exotica tuturor mancarurilor;
- uleiul se utilizeaza in majoritatea cazurilor la salate, in retete cu lamaie sau usturoi;

- carnea de oaie, miel si capra este cea mai utilizata si intalnita carne in bucataria araba, servindu-se la ocaziile festive sau religioase, fiind felul de mancare prin care gazda isi exprima respectul fata de cel invitat

Lebar de casa

Ingrediente:

1 ficat de porc,
1 plaman de porc,
500 g slanina de porc ,
mat gros de porc.



Mod de preparare:

Organele se curata, se spala si se pun la fiert cu sare, boabe de piper si foi de dafin. Se fierb la foc potrivit aproximativ 20 de minute. Se toaca prin masina de tocat impreuna cu slanina cruda. Se framanta bine, se mai adauga sare dupa gust si piper macinat. Matul se curata de grasime si se spala cu apa si otet. Se limpezeste bine, dupa care se umple cu compozitia de ficat. Matul se umple cu teava de carnati atasata la masina de tocat carne. Se umple mai lejer! Se leaga la capete, se pune la fiert in apa in care au fiert si organele si se inteapa din loc in loc cu un ac. Se fierbe la foc mic 15 minute. Se scoate pe o tava, se pune deasupra un fund

de lemn iar deasupra o greutate ca sa se preseze. Se tine la rece.



Carnati

Ingrediente:

pentru 5 kg de carne grasa de porc (eventual se poate amesteca cu 1.5 kg pulpa de vita): 1kg usturoi, 2 linguri de sare, 1 lingura piper, mate de porc sau/si de oaie. In general, matele de oaie unt mai subtiri decat cele de porc.

Ustensile de Bucatarie: pisalog de usturoi

Electrocasnice: robot de bucatarie sau tocator prevazut cu palnie speciala pentru umplut mate;

Mod preparare:

Se toaca carnea la robotul de bucatarie sau la toculator.

Peste carne se pun usturoiul, sarea si piperul.



Bucătăria chinezeasca

China are una dintre cele mai bogate moșteniri culinare de pe Pământ. Mâncarea chinezească solidă se mănâncă cu bețișoare, iar cea lichidă cu o lingură cu fundul plat (de obicei din ceramică). Chinezii consideră că este barbar a avea un cuțit la masă, din această cauză mâncărurile sunt preparate în bucățele mici, gata pentru a fi culese și mâncate. Spre deosebire de mâncărurile vestice, unde proteina animală este principalul fel de mâncare, carbohidratii (proveniți din orez, mantou, taietei) sunt ingredientul principal într-o mâncare chinezească.

Selectarea ingredientelor

Bucataria chinezeasca foloseste o gama larga de ingrediente: carne si produse din carne, peste, fructe de mare, pui, oua, legume, produse din fasole, plante salbatice, vanat si multe tipuri de condimente. Cele mai multe dintre acestea se gasesc atat proaspete cat si uscate, dar in general cele mai importante calitati pe care trebuie sa le cautati sunt proaspetimea si calitatea.

Carnea se judeca in functie de locul de origine, anotimpul de productie si multe alte criterii cum ar fi: varsta animalului (tanar sau batran), genul (mascul sau femela), iar aceste trasaturi pot fi specificate in reteta. Felul in care arata, culoarea, greutatea, continutul de apa si mirosul sunt de asemenea importante.

In functie de felul de mancare, carnea se taie in diverse moduri, deoarece textura este diferita pentru fiecare proces de gatire. Acelasi tip de carne poate fi mai tare sau mai frageda, mai aspra sau mai fina.

Pakorás



Ingrediente:

1-2 căni făină de năut
1 ceapă mică, tocată
1 ardei verde, tocat
½ linguriță chimen măcinat
1 linguriță garam masala
½ cană apă
câteva frunze de coriandru sau mentă
ulei pentru prăjire
sare după gust

Preparare:

Se amestecă bine toate ingredientele, mai puțin apa și uleiul. Apa se adaugă treptat, pe măsură ce se bat celelalte ingrediente. Trebuie să se obțină o pastă consistentă.

Se încinge uleiul. Cu lingură, se ia câte o porție din aluatul-pastă preparat înainte și se prăjește pe ambele părți, până ce capătă o culoare aurie.

Se servește cu sos fierbinte de legume.

Aceasta este una dintre cele mai populare rețete din bucătăria indiană. În aluat se pot integra, după gust, diferite legume tocate (ceapă, vinete, conopidă, spanac, ardei).



Obiceiuri culinare de Crăciun

Timp de 40 de zile înainte de sărbători, creștinii respectă Postul Crăciunului, care se încheie în seara de Crăciun după Liturghie. Tăierea porcului în ziua de Ignat (la 20 decembrie) este un moment important ce anticipează Crăciunul. Pregătirea mâncărilor capătă dimensiunile unui ritual străvechi: carnati, chisca, toba, raciturile, sarmalele, cartabosul și nelipsitul coznac vor trona pe masa de Crăciun.



Mos Craciun

Moș Crăciun este versiunea mai nouă a Sfantului Nicolae (în engleza: *Santa Claus*) care și-a făcut apariția în secolul I. El împarte cadouri tuturor copiilor în noaptea de **Crăciun** (de 24 spre 25 Decembrie). *Santa Claus* este anglicizarea lui *Sinterklaas* care înseamnă Sfantul Nicolae în limba olandeză. Se pare că termenul *Santa Claus* a apărut în SUA prin contactul imigranților olandezi cu alte populații americane. Olandezii cultivați sunt conștienți că *Sinterklaas* e sărbătoarea neaoșă, iar Crăciunul este sărbătoare de import. Protestanții conservatori din Olanda nu introduc brad în casă de Crăciun, fiind considerat obicei catolic de origine păgână.

Conform unei legende, tradiția cadourilor în noaptea de 24 decembrie spre 25 decembrie ar proveni de la Martin Luther care ar fi propagat din anul 1535 aceasta datină numită Christkindl ca o alternativă a obiceiului catolic Nikolaustag de pe 6 decembrie. Multă vreme în familiile catolice a fost menținută mai departe tradiția cadourilor de Nikolaus. Scopul lui Martin Luther ar fi fost să trezească interesul copiilor pentru Cristos și să-i îndepărteze astfel de datina catolică a cadourilor de Nikolaus, ea fiind un mod de venerație a catolicilor pentru sfinți, lucru interzis protestanților. Conform unei alte legende, Luther ar fi fost profund impresionat de cerul înstelat, lucru pe care nu l-a putut reproduce în cuvinte pentru familia sa, așa că a tăiat un brad, l-a pus în casă și a pus lumânări în el și le-a aprins. Conform legendei, aceasta ar fi originea bradului de crăciun.



Obiceiuri de Craciun

Colindele

Începând cu noaptea de 23 spre 24 Decembrie, de la miezul nopții și până la revarsatul zorilor ulitele satelor rasunau de glasul micilor colindatori. În orașe întâlnim colindatori odată cu lasarea serii și până în miez de noapte.



Cu traista după gat, cu batul în mână și caciula pe urechi, colindatorii merg din imobil în imobil și striga la ferestrele luminate:

"Bună dimineața la Moș Ajun, Ne dați ori nu ne dați", și dacă cei din imobil le deschid ușa spre a le împărtăși colindete, încep să cânte mai departe:

"Am venit și noi odată
La un an cu sănătate,
Și la anul să venim
Sănătoși să vă găsim.
Ne dați, ne dați,
Ori nu ne dați"

Cu acest ocazie gazda le imarte colindete: covrigi, nuci, mere, colacei de faina framantati si copti chiar in acea seara a Ajunului.

In ajunul Craciunului, ca si in ajunul Anului Nou in toate provinciile romanesti, copiii formeaza grupuri si pornesc pe la casele gospodarilor cantand cantece ce au refrenuri ca: "Florile dalbe", "Lerui ler", "Ziurel de ziua", ori "Valerim" si "Veler Doamne".

In afara de seara mare a colindelor se mai colinda si in seara Sfantului Vasile, paralel cu **Plugusorul sau Uratul**.

Sub numele de colind si colindat trebuie sa intelegem vechiul obicei pe care-l intalnim in sarbatorile susmentionate cand copiii, ca si flacaii satelor, merg din imobil in imobil, cantanin pentru a ura sanatate si bucurie gazdelor ce-i asculta, de la care primesc daruri (colindete) in bani sau in natura: nuci, covrigi, mere, colaci, etc.

Colindele sunt de doua feluri: **religioase si laice**. Cele religioase au origine literara, iar subiectele lor se refera de cele mai multe ori la Isus. Colindele profane (sau lumesti) au un caracter liric, si de multe ori sunt adaptate de colindatori la situatia celor in fata carora le canta.

Colindatul cu motive religioase, desi de origine bisericeasca, e totusi format tot dupa modelul colindatului de tip pagan avand de fapt origine comuna cu cesta.



Impodobirea **pomului de Craciun** este un obicei, venit din Occident, cel mai probabil de la popoarele germanice. Încetul cu încetul, acesta a intrat în tradiția creștină. În Evul Mediu case împodobite cu pomi de Crăciun apar în provinciile Alsacia și Lorena, dar nu cu ocazia Crăciunului, ci mai degrabă ca cea a Anului Nou. De aici tradiția se extinde în întreaga Franța, Spania, Italia și Elveția.

De asemenea, este posibil ca pomul de Crăciun să provină de la nordici, care obișnuiau să-și împodobească casele cu ramuri de brad și de vâsc. Pomul de Crăciun a pătruns mai târziu și în Orient, prin intermediul catolicismului. În Rusia europeană Ajunul Craciunului era sărbătorit în pădurile de brazi, unde era ales unul ca cel mai frumos dintre toate și împodobit cu lumânări aprinse, bomboane, jucării etc.

Bradul împodobit se întâlnea ca pom de Crăciun doar în orașele din Germania sfârșitului de secolul XIX, dar odată cu Primul Război Mondial s-a răspândit pe întreg teritoriul acestei țări.

