

D U L C I U R I D E P O S T

Fursecuri cu nuci	2
Cornulete fragede	3
Strudel cu mere	3
Clatite de post.....	3
Covrigei simpli.....	3
Prajitura "Salam"	4
Prajitura "Ziua si noaptea"	4
Coliva.....	4
Lipie cu ceapa si masline	5
Placinta cu varza.....	5
Tort de post.....	5
Biscuiti de post	6
Cornulete cu nuca	6
Prajitura de post	6
Strudel cu mere aromat	6
Negresa de post.....	6
Baclava.....	7
Sfere cu visine.....	7
Pepene umplut.....	7
PILAF CU PRUNE USCATE.....	7
Gogosi de post:.....	8
Prajitura cu morcov.....	8
Prajitura cu nuca:.....	8
Aluat fraged pentru placinte:.....	8
Prajitura de post.....	9

Fursecuri cu nuci

140 gr.margarina vegetala
140 gr.faina
70 gr.zahar pudra,
70 gr.nuci macinate
1 lingura rom,
Coaja de lamiie,sare.

50 gr.ciocolata.

Se freaca untul spuma cu zaharul,se adauga romul,un virf de cutit de sare,putina coaja de lamiie rasa,apoi nucile amestecate cu faina.Se

amesteca fara sa se framinte.Se lasa la rece sa se intareasca.Se intinde apoi in foaie de 1/2 de cm.grosime si se taie cu diferite forme.Se coc la foc moale ca sa nu se rumeneasca.

Coapte se aseaza toate unele linga altele si se

stropesc cu ciocolata inmuata pe abur si subtiata cu putina apa calda ca sa fie ca o smintina.Se trece peste ele cu furculita

inmuiata in ciocolata.

Cornulete fragede

1 pachet de margarina,

1 praf de copt,

6 linguri de apa,

zeama de lamiie,

sare, faina, zahar pudra

Se amesteca margarina, apa, praful de copt stins cu zeama de lamiie, un praf de sare si se adauga treptat faina pina se obtine un aluat tare. Se intinde o foaie, se taie patrate pe care se asaza rahat, bucati de nuca sau gem, se ruleaza in forma de cornulete si se dau la cuptor. Cit sint calde se dau prin zahar pudra.

Strudel cu mere

Ingrediente:

Foi de placinta, un kg mere, 200 g zahar, 100 g nuca de cocos, stafide, zeama de lamaie, vanilie, scortisoara, 100 g margarina

Mod de preparare

Merele se curata si se dau prin razatoare. Se pun intr-un castron cu zaharul si zeama de la o lamaie, se lasa 2-3 ore, apoi se storc, se amesteca cu nuca de cocos, stafidele, scortisoara, vanilia. Acest amestec se intinde pe foile de placinta, se ru-leaza, se ung cu margarina si se presara cu putin zahar. Se asaza in tava unsa cu margarina si se dau la cuptor.

Clatite de post

· 100 g faina

· 100 ml apa minerala

· 50 g ulei

· 25 g zahar

· 10 g sare

Se amesteca toate ingredientele si se bat bine pana se obtine o pasta de consistenta unei smantani subtiri. Se coc intr-o tigaie, care sa nu lipeasca. Dupa fiecare clatita se unge fundul tigaii cu ulei. La clatitele de post, lipsa oului face ca foaia sa se rupa usor. De aceea, se fac mai groase. Ca desert, se pot umple cu magiun sau dulceata. Ca aperitiv, se pot umple cu varza, urzici, spanac etc.

Covrigei simpli

· 200 g zahar pudra

· 400 g margarina la temperatura camerei

· 600 g faina

· 1 plic vanilie sau 1 lingurita coaja de lamaie

Se amesteca toate ingredientele, se framanta bine si se modeleaza covrigei in forme diferite. Se coc la foc potrivit. Se pot lipi doi cate doi cu marmelada.

Prajitura "Salam"

- 250 g biscuiti populari
- 250 g rahat
- 150 g margarina
- 250 nuci uscate in cuptor si rasnite
- 3 linguri de cacao
- 1-2 foi de gelatina (facultativ)
- 4 linguri apa
- 2 linguri zeama de lamaie
- 1 lingura coaja de lamaie
- 1 lingura rom

In apa calda, in care s-a topit gelatina (daca exista), la foc mic, se topeste rahatul, taiat bucatele mici, se adauga cacaoa, nuca maruntita si se fierb impreuna, pana se obtine o pasta moale, in care se incorporeaza margarina.

Se ia de pe foc si se adauga biscuitii, sfaramati cat mai marunt si mirodenii.

· Se rastoarna pe o planseta acoperita cu zahar pudra, de grosimea 1 cm. Se ruleaza si se modeleaza prajitura de forma si grosimea unui baton de salam. Se da la rece si se serveste taiata rondele.

Prajitura "Ziua si noaptea"

- 12 linguri de ulei
- 14 linguri de zahar
- 14 linguri de apa
- 18 linguri de faina
- 2 lingurite de praf de copt
- 1 vanilie
- 2-3 linguri cacao
- 1 cana de nuca macinata

Se amesteca bine primele trei ingrediente cu mixerul. Se adauga faina, in care s-a amestecat praful de copt si vanilie. La sfarsit se adauga nuca. In tava unsa si tapetata cu faina se toarna jumatate din compozitie. Deasupra se toarna cealalta jumatate, in care s-a amestecat cacaoa.

Coliva

- 1 kg grau
- 500 g zahar
- 300-500 g nuca
- mirodenii: praf de anason, esenta de lamaie, esenta de portocale, coaja de lamaie sau de portocala, vanilie
- sare dupa gust

Se alege graul, se spala in multe ape reci, apoi in una, doua ape calde. La fiert se pun 2 l apa, la 1 kg de grau. Se fierbe la foc mic, cu multa grija. Este indicat sa se fiarba in oala de tuci si sa se puna oala pe o tabla sau pe o caramida subtire, sa nu se lipeasca. Graul pentru coliva nu se mesteca; se clatina doar oala spre stanga si spre dreapta, de cate ori se considera necesar. Cand nu se mai vede apa la suprafata, se incearca bobul de grau. Daca nu este suficient de bine fiert, se mai adauga putina apa calda. Cand bobul este inflorit, si toata apa absorbita, graul este fiert.

Se acopera cu un capac, se infasoara cu paturi si se lasa asa 2-3 ore. Cand este bine racit, se scoate din vasul in care a fiert, se adauga toate celelalte ingrediente si se framanta cu mana pana se albeste si devine cremos. Daca pare a fi prea moale, se daua pesmet din biscuiti populari ca sa absoarba umezeala.

Intr-un platou potrivit ca marime se aseaza graul, se netezeste, se cerne cu un strat de pesmet de biscuiti, apoi un strat de scortisoara, iar deasupra un strat de zahar farin de o jumatate de cm. Coliva se netezeste cat se poate de bine si se orneaza dupa preferinte.

Observatie: este de preferat sa se fiarba graul de cu seara si coliva sa se pregateasca dimineata, inainte de a fi dusa la biserica.

Cantitatea de nuca poate varia pana la a fi egala cu cantitatea de grau, dupa cum gospodina dispune de nuca.

Lipie cu ceapa si masline

Ingrediente:

1 lipie, 3 cepe, 100 gr masline, 1 lingura de stafide, ulei, sare, piper

Mod de preparare:

Ceapa se curata, se taie solzisori, se caleste in ulei incins. Se scurge, se asaza pe lipie impreuna cu stafidele si maslinele curate de simhuri. Lipia se inveleste in folie de aluminiu si se pune pe gratar 5-10 minute pina se patrunde.

Placinta cu varza

Aluat fraged: 1 pach. margarina, 1 lingura otet, 2-3 ling apa, faina cat cuprinde, un praf de sare.

Se framanta si se da la rece.

Umplutura: Varza acra tocata calita in ulei, innabusita, cu piper ca sare are ea destula. In afara postului se pun cateva oua.

Aluatul se imparte in doua, se intind foi nu prea subtiri (3-4 mm), se pune una in tava unsa , umplutura si cealalta deasupra. Se coace la foc potrivit pana incepe sa-si schimbe culoarea.

Tort de post

Ingrediente:

1 cana apa minerala, o cana zahar, 1 lingura bicarbonat de sodiu stins cu zeama de lamiie, 1 cana nuca macinata, 1 pumn nuci taiate, 3 lingurite dulceata de visine, 100 ml ulei, putina scortisoara, 2 cani faina, 1 lingura cacao

Mod de preparare

Se amesteca ingredientele si compozitia rezultata se pune intr-o tava de cuptor unsa cu ulei. Se coace la foc potrivit. In loc de nuca macinata, se poate pune si nuca de cocos iar in loc de visine, stafide.

Maglavaitzul rezultat din igredientele de mai sus l-am turnat intr-o cratitza tapetata cu folie din aluminiu (bei, videtz ca io nu va dau aici retzeta, va pove cum facui io, asa ca mai suporta improvizatii) si unsa cu margarina... Se da la cuptor si tre sa stea ceva mai mult, nu jtiu exact cit, dar oricum io mi-am ros unghiile pe linga aragaz, tot asteptind sa fie gata...

Cind blatul e aproape copt, se inteapa alocuri cu o furculitza si se toarna glazura fierbinte, preparata din 3-4 lingri cu virf zahar tos, 1 lingura cacao, 2 linguri apa minerala si o lingurita ulei... Se lasa blatul sa se raceasca complet si se taie in doo...

Crema:

O cutie 0,5 l frisca vegetala (io folosesc Hulala dar exista multe alte specii), o cana nuci prajite si sfarimate (deci nu macinate, nu tocate din cutit, sfarimate pe toculator cu ala de intins aluatu sau cu altceva asemenator), dulceata de visine, o glazura facuta ca cea de mai sus, numai ca nu se foloseste fierbinte, ci doar caldutza....

Frisca se bate cu mixerul pina ce se ingroasa, dar sa nu fie inca spumoasa ca pentru ornat, jumatate din cantitate sa da deoparte iar in cantitatea ramasa se toarna glazura caldutza, nuca sfarimata, 4-5 linguri dulceatza de visine, se amesteca bine pina se dizolva glazura si se coloreaza crema si se pune intre cele doo blaturi.

Frisca ramasa se bate in continuare pina se intareste si se spritzeaza pe tort...

Biscuiti de post

Ingrediente:

3 cani de zahar, 2 pachete de margarina, 2 cani ulei, 3 cani de bors, 2 lingurite bicarbonat, faina (multa), mirodenii, esente

Mod de preparare

Se amesteca toate ingredientele si se face un aluat gros. Se intinde o foaie de 1 cm grosime si se taie in forme diferite. Se pun in tava si se dau la cuptor.

Cornulete cu nuca

Ingrediente:

1 pachet de margarina, o cana nuci macinate, 1 praf de copt, zeama de lamiie, sare, faina, zahar pudra

Mod de preparare

Se amesteca margarina cu nucile, praful de copt stins cu zeama de lamiie, un praf de sare si se adauga treptat faina pina se obtine un aluat tare. Se intinde o foaie, se taie patrate, se ruleaza cornulete si se coc intr-o tava unsa cu margarina si tapetata cu faina. Dupa ce se scot din cuptor, calde fiind, cornuletele se tavalesc prin zahar pudra.

Prajitura de post

Ingrediente:

1 cana apa minerala, 1 lingura bicarbonat de sodiu stins cu zeama de lamiie, 1 cana nuca macinata, 1 pumn nuci taiate, 3 lingurite dulceata de visine, 100 ml ulei, putina scortisoara, 2 cani faina, 1 lingura cacao

Mod de preparare

Se amesteca ingredientele si compozitia rezultata se pune intr-o tava de cuptor unsa cu ulei. Se coace la foc potrivit. In loc de nuca macinata, se poate pune si nuca de cocos iar in loc de visine, stafide.

Strudel cu mere aromat

Ingrediente:

foi de placinta, 1 kg mere, 200 gr zahar, 100 gr nuca de cocos, stafide, zeama de lamiie, vanilie, scortisoara, 100 gr margarina

Mod de preparare

Merele se curata si se taie bucati. Se pun intr-un castron cu zaharul si zeama de la o lamiie, se lasa 2-3 ore, apoi se storc, se amesteca cu nuca de cocos, stafidele, scortisoara, vanilia. Acest amestec se intinde pe foile de placinta, se ruleaza, se ung cu margarina si se presara cu putin zahar. Se asaza in tava bine unsa cu margarina si se dau la cuptor.

Negresa de post

Ingrediente: 8 linguri zahar, 4 linguri cacao, 1 pahar ulei, 2 lingurite bicarbonat nestins, 2 cani de apa, 2 cani si jumătate de faina.

Se amesteca foarte bine, apoi se incorporeaza vreo 6 linguri de gem (sau dulceata) acrisor. Se unge tava, se toarna compozitia si se da la cuptor.

Poti acoperi negresa cu glazura si fulgi de nuca de cocos sau cu frisca vegetala.

Glazura: 5 linguri de zahar, 1 lingura cu varf de cacao, 3 linguri de apa, o felie (de grosimea unui deget) de margarina, rom

Se amesteca ingredientele si se pun la foc mic. Se amesteca pana cand se topeste zaharul. Se ia glazura de pe foc si se adauga o picatura de rom. Glazura nu o torni fierbinte peste prajitura pentru ca este prea fluida, o lasi sa se raceasca putin si sa se mai ingroase (amestecand din cand in cand ca sa nu se

formeze o crusta), altfel va curge toata.

Obs:

- daca vrei sa acoperi negresa cu glazura va trebui s-o faci cat timp prajitura e fierbinte;
- daca o acoperi cu frisca, trebuie sa lasi prajitura sa se raceasca;
- poti taia negresa cubulete, o dai prin glazura si apoi prin nuca de cocos.

Iti scriu si reteta de baclava (dupa parerea mea e foarte simpla):

Baclava

Ingrediente: 500gr foi de placinta, 400gr nuci macinate, 200gr zahar tos, 4-5 linguri de ulei sau margarina topita

pentru sirop: 2 linguri de miere de albine, 300gr zahar, coaja rasa de lamaie, esenta de vanilie, esenta de migdale, o lingurita scortisoara macinata.

Intr-o tava unsa cu ulei sau margarina se intind 3 foi de placinta unse fiecare cu ulei. Deasupra lor se presara miez de nuca macinat si zahar. Se acopera cu alte 3 foi de placinta unse fiecare cu ulei si se adauga un alt strat de nuca si zahar. Se repeta operatia pana cand se termina toate foile de placinta.

Ultimul strat trebuie sa fie de foi de placinta. Se unge deasupra cu ulei (sau margarina topita) si se introduce tava la cuptor pentru 20 min. Intre timp se prepara siropul. Se pun la fiert 250 ml apa cu 300 grame de zahar si 2 linguri miere. Se fierb 10 minute, se adauga putina esenta de vanilie si de migdale si o lingurita de scortisoara. Cand baclava (foile de placinta cu nuca si zahar pe care le-ai introdus in cuptor) este rumenita, se scoate din cuptor si se toarna peste ea siropul clocotit. Se lasa sa se insiropeze (mai pui tava in cuptor pentru inca vreo 8-10 minute), apoi se portioneaza cu un cutit bine ascutit.

Sfere cu visine

Ingrediente (pentru 4-6 portii): 250 g biscuiti simpli, 125 g nuci, 1 pahar de apa, 2 linguri cacao, 5 linguri zahar, 2-3 linguri rom, coaja rasa de lamaie, visine din visinata.

Mod de preparare: Trece biscuitii si nucile prin masina de tocat carne si pune totul intr-un castron. Fierbe din apa, zahar si cacao un sirop subtire si toarna-l fierbinte peste amestecul din castron. Adauga romul, coaja rasa de lamaie si amesteca bine. Cu mana uda, formeaza din compozitie mingiute, punand la mijloc cate o visina din visinata. Tavalesc sferele prin zahar tos si da-le la rece.

Pepene umplut

Ingrediente

Un pepene galben, un mar, o portocala, doua caise, o piersica, cateva boabe de struguri rosii, putina frisca pentru ornat.

Cum se face? Se taie un capac in partea de sus a pepenelui prin care se scot semintele, marul, caisele, portocala, piersica se taie in cubulete relativ mici apoi se introduc in interiorul pepenelui, impreuna cu boabele de struguri. Se lasa la macerat fructele, cam trei ore, la frigider. Se scoate se orneaza cu putina frisca si se decoreaza. Este un regal al fructelor de vara, ideal pentru bebicii nostri.

PILAF CU PRUNE USCATE

Ingrediente:

300g orez

600g prune uscate si afumate

300g ceapa

un cub concentrat de legume

o legatura patrunjel

o legatura marar

praf de busuioc

ulei, sare, piper

Preparare:

Ceapa se taie marunt si se caleste in ulei, impreuna cu orezul ales si spalat. Se adauga apoi o cana de supa de legume si prunele oparite. Se condimenteaza cu sare, piper si un praf de busuioc. Se adauga verdeata tocata marunt si se introduce la cuptor 25min.

Pofta buna!

Gogosi de post:

3 cesti apa, 1 ceasca ulei, 1 ceasca zahar, 2 lingurite drojdie uscata sau drojdie proaspata cat o nuca mare, 1 lingurita scortisoara,

1 lingurita coaja rasa de lamaie, 1 lingurita sare, 1 plic zahar vanilat, faina cat cuprinde

Se dizolva drojdia in putina apa calda cu 1 lingurita de zahar. SE amesteca intr-un vas apa calda, uleiul, zaharul, sarea si mirodeniile. Faina se cerne intr-un lighean si se toarna drojdia si amestecul cu apa, ulei, zahar, sare+mirodenii. Se framanta bine avand grija ca aluatul obtinut sa fie moale. Se lasa aluatul la caldura sa creasca. Se intinde o foaie de 1 cm si se taie cu un pahar gogosile, apoi se mai lasa 15 min sa creasca. Se prajesc in ulei incins si apoi se pudreaza cu zahar sau se servesc cu dulceata.

Pofta buna!

Prajitura cu morcov

Ingrediente:

- o cana cu morcov ras pe razatoarea de lamiie;
- o cana cu ulei;
- o cana cu zahar;
- mirodenii;
- 1/2 praf de copt si o lingurita de bicarbonat stins;
- 3 cani de faina.

Preparare: Se amesteca toate ingredientele, se toarna in tava unsa si tapetata, se intinde cu mina. Dupa ce s-a copt, se pudreaza cu zahar.

Prajitura cu nuca:

Ingrediente:

- 1/4 cana cu ulei;
- 1 si 1/2 cana cu zahar;
- 2 cani cu apa;
- 3 cani cu faina;
- 3 (sau 4) linguri cu gem sau cu dulceata mai legata;
- 1/2 cana cu nuci pisate;
- un praf de copt si 1 lingurita de bicarbonat stins;
- 3 linguri de cacao;
- 1 praf de sare.

Preparare: Se amesteca toate ingredientele. Se unge tava, se tapeteaza si se coace la foc domol. Dupa ce s-a copt se pune deasupra o **glazura** alcatuita din : **12 linguri de zahar, 7 linguri de apa si 3 linguri de cacao**. Glazura se toarna calduta peste prajitura.

Aluat fraged pentru placinte:

1 pachet de margarina Unirea, o lingura de otet, o cescuta mica de apa, sare, faina cat cuprinde ca sa iasa un aluat ca plastilina care sa se intinda foaie. Se imparte in doua si se intind doua foi grosute cam de 2-3 mm. Se presare multa faina pe masa sa nu se lipeasca. Tava se unge cu ulei sau margarina. Foaia se muta in tava ridicand-o pe facalet.

Umplutura de ciuperci: Se calesc 2-3 cepe tocate, în ulei, apoi punem ciupercile tot tocate (nu foarte mici ca mai scad). Se mai adauga sare, piper si daca vreti putin bulion sau kechup.

Se pune umplutura din tigaie pe prima foaie din tava, apoi se aterne a doua foaie si se da la cuptorul incins 40-50 minute la foc potrivit. Va mai uitati ca nu stiu sigur timpul, depinde si de temperatura, sa prinda putina culoare aurie.

Umplutura de praz: 1-1,5 kg praz, se toaca rondele fine, se pune cu ulei in tigaie la calit+ sare piper. Cand s-a inmuia bine se pune in placinta.

Umplutura de varza: 1-1,5 bucati varza acra se toaca si se caleste in ulei. Se pune sare (daca nu are suficienta) piper. Se pune in placinta si se coace la fel.

Prajitura de post.

Pt.aluat:

400g faina; 2 cartofi, 250g margarina, 1 praf copt, 1 lingura cacao.

Pt. glazura:

2 linguri apa, 1 lingura cacao, 120g zahar, 2 linguri ulei.

Din cartofi faci un pireu(fierti si pasati)adaugi apoi faina,margarina frecata cu zaharul,si praful de copt.Obtii un aluat prin framantare si il impartii in 3 parti egale. O parte adaugi lingura de cacao si mai framanti putin.

In tava unsa cu margarina si faina asezi o foaie alba intinsa, dupa care pui un gem mai acrisor, apoi foaia cu cacao, iar gem,si apoi foaia alba. O bagi la cuptor cam 30-35 min.

Cand o scoti adaugi glazura care o fierbi la foc mic 5 min si trebuie sa o pui fierbinte pe prajitura coapta.