



Maria Pilan Kalcsó

Mâncăruri  
tradiționale  
românești  
din Ungaria

Volumul apărut cu sprijinul Editurii NOI  
(5700, Jula, str. Gh. Doja nr. 8)  
și al Fundației Publice  
„Pentru Minoritățile Naționale și Etnice  
din Ungaria”

A kötet a NOI Kiadó és  
a „Magyarországi Nemzeti és Etnikai  
Kisebbségekért” Közalapítvány  
támogatásával készült

Redactor:  
Eva Iova

© Maria Pilan Kalcsó

Jula, 2007

## 1. Supă de găină

*2,5 kg carne de găină, 150 g morcovi, 150 g pătrunjel, 150 g ceapă, țelină, piper boabe, pătrunjel verde, sare, cocean de varză, 2 căței de ai*

Carnea de găină se pune la fiert în apă rece cu sare. După ce a dat în fiert, se spumează, și se lasă să fiarbă 50 de minute, se adaugă zarzavaturile întregi și se fierbe, până ce carnea și legumele sunt fierte. Supa se strecoară. Tăiței se fierb în supa strecurată. Carnea de pasăre se servește cu legumele și cu cartofi cu ceapă.

*(Chitighaz)*

## 2. Supă de pasăre

*1,5 kg măruntaie de pasăre, 150 g morcovi, 100 g pătrunjel, 50 g țelină, pătrunjel verde, ½ dl ulei, ceapă*

Măruntaiele de pasăre cu zarzavaturile tăiate mărunte se călesc împreună în ulei, timp de 15 minute. Se adaugă apa, sarea și să mai fierbe 45 de minute. Se face turnăței. Se amestecă ouăle cu făina și cu atâta apă ca să fie un aluat ca la clătite. Se confecționează un cornet de hârtie, se umple cu compoziția obținută și se strânge cu mâna, apăsând de sus în jos deasupra vasului cu supă, care fierbe în clocot. Orificiul cornetului trebuie să fie cam de mărimea unui bob de piper. Se plimbă cornetul deasupra supei până se toarnă toată compoziția, lăsând supa la fiert încă 5–6 minute. Se presară cu pătrunjel tocat. Supa aceasta se făcea și cu chiseliță.

*(M. Istin, Chitighaz) (Ana Covaci, Micherechi)*

## 3. Supă de roșii cu costițe

*500 g costițe, 2 l zeamă de roșii, apă, sare, ceapă tocată, orez, făină*

Costițele se taie felii și se pune la fiert în apă cu sare. Se spumează și se fierbe 40 de minute.

Ceapa tocată se căleşte în 6 g ulei, cu 1 lingură făină. Se adaugă la costiță, și se subțiază cu zeama de roșii. Se adaugă orezul, pe care l-am fiert separat.

*(Otlaca-Pustă, Micherechi)*

4.

### Supă de roșii II. (fără unsoare)

*2 l zeamă de roșii, 1 l apă, ceapă, 2 foi de dafin, tăiței*

Zeama de roșii se fierbe cu ceapa, foile de dafin, cu apă și sare. Se servește cu tăiței.

*(M. Ardelean, Chitighaz)*

5.

### Supă de ciuperci

*500 g ciuperci, 50 g ceapă tocată, ulei după gust, usturoi, sare, smântână*

Ciupercile se taie felii, se călesc în ulei, se pune ceapa și usturoiul care se dă pe răzătoare, și se stinge cu 3 l apă. Se fierbe 30 minute. Făina se amestecă cu smântâna, se subțiază cu apă și se adaugă la supă. Se potrivește gustul de sare, la sfârșit se adaugă verdeța tocată.

*(Florica Muntean, Chitighaz)*

6.

### Supă de miel

*Carne de miel (capul și coastele), 500 g morcovi și pătrunjel, 200 g cartofi, 200 g varză, țelină, sare, pătrunjel verde, 1 gălbenuș de ou, smântână*

Carnea de miel se pune la fiert în apă cu sare. Se spumează, ceapa se taie mărunț și se căleşte în ulei, se adaugă zarzavaturile tăiate rondele, și se căleşte împreună 10 minute. Când carnea este fiartă mai bine de jumătate se adaugă zarzavaturile și se fierbe până car-

nea e fiartă. Făina se amestecă cu smântâna și cu gălbenușul, se subțiază cu apă, și se fierbe încă 10 minute.

Pe vremuri, supa aceasta s-a făcut cu chiseliță, fără smântână și gălbenuș.

*(Rețetă din 1922)*

*(Ana Kószeği Mihoc, Chitighaz)*

7.

### Supă de șuncă afumată

*20 dkg morcovi, 15 dkg pătrunjel, țelină, ceapă, șuncă*

Se pune șunca la desărat câteva ore, apoi se pune la fiert în apă rece. Se spumează și se adaugă zarzavaturile. Se fierbe la foc domol. Supa se strecoară. Se servește cu tăiței. Carnea se taie felii și se dă prin făină. Se frige în unsoare.

*(Ana Buha, Chitighaz), (A. Covaci, Micherechi)*

8.

### Supă de varză murată

*2 kg varză murată, 1 kg costiță, 250 g cârnaț afumat, ceapă, chimen, foi de dafin, boia, smântână*

Costițele, cârnațul și varza se pun la foc în apă rece cu dafin, chimen, (sare nu se pune numai la sfârșit) și se fierbe la foc domol 80 minute. În ulei se căleşte ceapa tocată, usturoiul, boia, 2 linguri de făină. Se subțiază cu apă și se dă peste carne. Se lasă să fiarbă 15 minute. Se poate servi cu smântână. Se mai face și cu carne de rață sau de gâscă.

*(Ana Buha, Chitighaz), (Darinka Zsigity, Bătănia)*

9.

### Iepure de la Aletea

*2 kg carne de iepure, 100 g slănină afumată, 500 g ceapă, 100 g ulei, 10 g boia, 3 dl vin alb, 150 g ardei roșii*

Slănina afumată o prăjim în ulei, se adaugă ceapa tocată, se presară cu boia, se adaugă carnea tăiată bucățele de 50–60 g, se stinge cu 4 dl apă, se sarează. Se fierbe la foc domol 70 minute. Se pune vinul, ardeiul, roșiile și se mai fierbe 25 minute. Se servește cu găluște.

(Petru Hotea, Aletea)

## 10. Supă de iepure de la Nicu

1 kg carne de iepure, 200 g morcovi, 100 g pătrunjel, 100 g ceapă, 100 g ulei, 100 g țelină, 200 g ciuperci, pătrunjel verde, smântână, 2 foi de dafin, 5–6 piper boabe, 2 dl frișcă

Carnea se călește în ulei până va fi albă. Zarzavaturile se taie mărunte și se adaugă la carne, se mai călesc 5–6 minute împreună. Se stinge cu 3 l apă. Când legumele și carnea sunt fierte se adaugă frișca. Se presară cu pătrunjel verde.

(Aletea)

## 11. Sarmalele săracilor

500 g pâine uscată, 200 g ceapă, 300 g orez, 2 ouă, boia, sare, piper, 1 căpățână de varză murată

Pâinea se sfarmă și se prăjește în unsoare. După ce s-a răcit se adaugă orezul, sarea, piperul măcinat, boia, ceapa tocată, ouăle. Se fac sarmalele mai mici. Frunzele rămase se taie cât se poate de subțire. O parte din această varză se pune pe fundul cratiței, peste ea se așază sarmalele în rânduri suprapuse, deasupra se pune restul de varză tocată. Între rânduri se poate pune slănină afumată. Când au fiert, deasupra se toarnă un sos preparat din ulei, ceapă tocată, boia și făină.

(Gheorghe Negye, Chitighaz)

## 12. Iepure cu fasole verde

2 kg carne de iepure, sare, piper, măcinat, 1 kg fasole verde, 100 g ulei, usturoi, 4 dl smântână, pătrunjel verde

Carnea tăiată în bucăți o călim în ulei, o stingem cu 4 dl apă. După ce carnea este gata se scoate. În uleiul rămas se călește usturoiul, ceapa tocată, pătrunjelul verde, la urmă fasolea verde, se fierbe și se adaugă smântâna. Se pune pe carne și se mai fierbe 10 minute. Se potrivește gustul cu sare și piper. Se servește cu orez fiert.

(Petru Hotea, Aletea)

## 13. Iepure în tavă

2,5 kg carne de iepure, 200 g slănină afumată, ardei, 3 dl vin alb, sare, piper alb măcinat, 200 g ceapă

Iepurele se împănează cu slănină și cu ardei, se sarează, și se pune peste el ceapa tăiată, și vinul alb. Adăugăm puțină apă. Tava se bagă în cuptor și se lasă circa 2 ore. Din când în când carnea se stropește cu sosul format. Se servește cu sos de ciuperci și cartofi.

(Aletea, Chitighaz) (F. Godja, T. Trutz, Otlaca-Pustă)

## 14. Iepure cu mazăre și tărhană de la Pustă

1,5 kg carne de iepure, ardei, roșii, 250 g ceapă, 30 g boia, 400 g mazăre, 150 g ulei, 100 g tărhană

Carnea și ceapa se călește în ulei, se sarează, se pune boia, se stinge cu 2 l apă. Se lasă să fiarbă 30 minute, sub capac. Se adaugă mazărea, și se mai fierbe 20 minute împreună. Când carnea și mazărea sunt fierte se adaugă tărhana (prăjită separat în ulei 5 minute). Se mai fierbe 10 minute împreună.

(Otlaca-Pustă)

## 15. Tocăniță de cocoș

2 kg carne de cocoș, 200 g ceapă, 150 g ardei, sare, 100 g ulei, smântână, mărar, usturoi, 1 lingură făină

Ceapa o călim în ulei cu carnea de cocoș, cu usturoi și cu ardei. Se sarează. Adăugăm 3 l apă. Se fierbe 2,5 ore la foc domol (atunci îi bine fiartă dacă carnea vine după oase, și nu are numai 4 dl zeamă). Când a fiert mâncarea se adaugă smântână amestecată cu 1 lingură făină și mărar. Se servește cu mămăliguță sau cu găluște de brânză.

(Ana Pilan, Chitighaz)

## 16. Supă de porumbei

4 porumbei tăiați în patru, 200 g morcovi, 100 g pătrunjel, 1 gulie mijlocie, 50 g țelină, 50 g ceapă dată pe răzătoare, pătrunjel verde, 100 g ulei, 150 g smântână

Carnea de porumbei se călește cu 50 g ulei 10 minute. Zarzavaturile tăiate rondele se călesc în 50 g ulei și se adaugă la carne. Se fierb împreună. Când carnea este gata, se adaugă smântână. La sfârșit se presară cu verdeață.

(Florica Olar, Ana Megyeri, Veronica Bodorlo, Chitighaz)

## 17. Supă de tășcuțe cu brânză de la nană Florica Mușt

500 g făină, 4 ouă, 300 g brânză, 1 g boia, ceapă, 4-5 linguri ulei, mărar

Ceapa tocată se călește în ulei, se pune boia și mărar, și se stinge cu 2 l apă. Se sarează și se fierbe. Se bagă în supă tășcuțele, se fierb 10-15 minute.

Aluatul tășcuțelor: din făină, ouă, sare și apă se face un aluat mai moale ca la tăiței. Se întinde. Pe jumătatea foii se pune brânza din 3 în 3 centimetri. Cu cealaltă parte se acoperă. Aluatul se apasă cu degetele printre grămăjoare, și se taie cu cuțitul sau ruletă, brânza să fie la mijlocul pătratelor. Se fierb în supă.

(Chitighaz)

## 18. Supă de tășcuțe cu brânză de vacă de la mama

500 g făină, 3 ouă, 250 g brânză de vacă, 1 ceapă mare tocată și una mică, 1 g boia, pătrunjel verde, ulei, smântână

Ceapa tocată se călește în ulei, se pune boia, se stinge cu 3 l apă. Se sarează. Când fierbe se pune smântâna, pătrunjelul verde tocat și tășcuțele.

Tășcuțele: din făină, ouă, apă și sare se face un aluat mai moale, și se întinde să aibă 2 mm grosimea. Brânza se freacă cu ceapa (mică tocată), sare și boia (o linguriță). Pe jumătatea păturii se pune brânza, și se acoperă cu partea cealaltă. Se lipesc bine și se taie cu ruleta de tășcuțe. Se fierb în supă.

(Ana Pilan, Chitighaz)

## 19. Legate

500 g făină, 2 ouă, sare, 200 g ceapă, boia, ulei (unsoare)

Din făină, ouă, sare se face un aluat mai tare, și se întinde o pătură mare. Ceapa tocată se călește în unsoare și se adaugă boia, sarea. Se răcește. Foaia se unge cu compoziția aceasta, și se rulează de 2 ori 1 cm. Se taie de 4 cm de lungime și se leagă, capetele se apasă bine. Legatele se fierb în supă ca tășcuțele, sau în supă de cartofi. În post aluatul se făcea fără ouă, și se ungea cu ulei, ceapă, boia, se fierbea cartofi tăiați mărunți în apă sărată, și se fierbea legatele în supă.

(Micherechi, Bătania, Aletea, Chitighaz, Săcal)



## 20. Înnodate

500 g făină, sare, apă, pesmet, ulei

Din făină cu apă sărată se face un aluat mai tare. Se întinde o foaie de grosimea 2 mm. De la capătul păturii se rulează de două ori câte 1 cm. Se taie să aibă lungimea de 3 cm, la mijloc se apasă bine cu degetul și se înnoadă. Se fierb în apă cu sare 15 minute. Se dă cu pesmet prăjit și prai de prune.

(Ana Kőszegi Mihok, Chitighaz) (Ileana Iuhas, Săcal)

## 21. Brațul mamei

1 kg făină, 50 g drojdie, 5 dl lapte, 200 g unt, 6 gălbenușuri, 120 g zahăr, un vârf de cuțit de sare, coajă de lămâie rasă (2 lămâi)

Umplutura: 250 g unt, 500 g zahăr pudră, zeamă de lămâie, 5 dl smântână

Din făină, drojdie, lapte, gălbenușuri, zahăr, puțină sare, unt, se face un aluat care se lasă să dospească. Aluatul dospit se întinde și se unge cu untul pe care l-am frecat cu zahărul pudră și zeama de lămâie, să fie ca spuma. Se rulează din două capete. „Scorzile” (2 rulete de 50 cm) se taie felii de 3 cm, se pune pe o tavă, și se lasă să crească 20 de minute. Se coc la foc potrivit 15 minute, se scot din cuptor și se pune glazura (smântâna cu zahărul). Se introduc în cuptor și se mai coc 10–15 minute.

(Ana Pilan, Chitighaz)

## 22. Limba lungă

500 g făină, 7 gălbenușuri, smântână, 150 g zahăr pudră, 1 linguriță oțet, puțină sare

Din făină, gălbenușuri, smântână, zahăr pudră, oțet, sare se face un aluat mai tare. Se lasă să se odihnească 40–50 de minute.

Se întinde o foaie de grosimea 2–3 mm. Se taie fâșii de lungimea 15 cm și late de 2–3 cm. La mijloc se face o tăietură cu cuțitul, și se trece prin ea unul din capete. Se prăjește în ulei până își capătă o culoare aurie.

(Florica Poptilican, Chitighaz)

## 23. Sarmale în foi de varză dulce de la doamna Buha

Se pregătesc la fel ca sarmalele cu varză murată, cu deosebirea că varza dulce se opărește în apă cu sare. Între straturile de sarmale se pun felii de roșii sau suc de roșii. Spre sfârșitul fierberii se face rântaș și se pune deasupra sarmalelor. Se mai fierbe 10 minute. (În sucul de roșii se pune o linguriță de zahăr.)

(Chitighaz)

## 24. Colac de paus

1 kg făină, 50 g drojdie, 5 dl lapte, 250 g unt, 8–10 gălbenușuri, 300 g zahăr, coajă de lămâie, stafide, sare

Drojdia se pune în lapte calduț cu 150 g făină, 100 g zahăr și sare. Aluatul acesta se pune să dospească. Apoi se adaugă laptele calduț, zahărul, coaja de lămâie și gălbenușurile. Frământăm aluatul. Atunci e bine frământat, dacă aluatul nu se mai lipește de blid și mână. Untul îl topim (să nu fie tare cald). Pe urmă se adaugă stafidele spalate și bine stoarse.

Se pune într-un loc calduț să dospească. Când aluatul s-a dublat, se ia în două părți și se fac doi colaci rotunzi. Se pun pe tavă și se ung cu ou. Se astupă tava și se lasă să dospească 20–40 minute. Se coc în cuptor încălzit din timp, cam 1 oră.

(Florica Nicula, Chitighaz)

## 25. Colac pentru paști

1 kg făină, 5 dl lapte, 1 dl smântână, 50 g drojdie, 2 ouă, 3 gălbenușuri, 200 g zahăr, 200 g unt, sare, zahăr vanilat sau rom, coajă de lămâie

Drojdia se pune în puțin lapte călduț, se adaugă puțină făină și sare. Se lasă să dospească. Ouăle, gălbenușurile se freacă cu zahărul, coaja de lămâie, vanilia, untul topit, și se adaugă drojdia și făina. Se frământă 40–50 de minute. Aluatul se acoperă și se lasă să dospească. Când aluatul s-a dublat, se fac 3 colaci rotunzi, dar nu groși. Mijlocul să fie gol, unde după copt se pune lumânarea.

Se acoperă și se lasă să mai dospească. Se ungu cu ou bătut și se coc cam 50 minute.

(Florica Nicula, Chitighaz)

## 26. Colac pentru Paștele Morților

1 kg făină, 5 dl lapte, 150 g unt, 200+200 g zahăr, sare, 3 ouă, coajă rasă de lămâie

Din făină, lapte, drojdie, sare, ouă și 200 g zahăr cu lămâie se face un aluat dospit. Se lasă să dospească. După ce aluatul s-a dublat, îl frământăm mai odată cu untul topit. Se lasă astupat 30 minute. Aluatul dospit se împarte în 12–16 părți, se fac colăcei de 16 cm lungime și se face o formă rotundă.

(Ana Ciumpila, Florica Istin, Chitighaz)

## 27. Colac cu nuci

600 g făină, 30 g drojdie, 3 ouă, 150 g zahăr, 150 g unt, 3 dl lapte, sare

Umplutura: 250 g miez de nucă măcinat, 200 g zahăr, 1 dl lapte, coajă de lămâie, zahăr vanilat, 50 g unt topit, rom.

Laptele îl fierbem și-l golim pe nuci. Când s-a răcit punem zahă-

rul, lămâia, vanilia, și un pic de rom. Din făină, drojdie, lapte, ouă, zahăr, sare, unt se face un aluat dospit mai moale. Se lasă să dospească. Când aluatul s-a dublat îl luăm în 3 părți. Pe o planșetă se fac trei foi cu grosimea de 1 cm. Se împarte umplutura pe două foi, a treia se unge cu unt, se rulează, se împletesc, și se lasă să dospească 25 minute. Se unge cu ou bătut și se coace 1 oră.

(Ana Megyeri, Chitighaz)

## 28. Colac mare de Crăciun

1 kg făină, 4 dl lapte, 300 g zahăr, 200 g unt, 12 gălbenușuri, ½ dl rom, coajă de lămâie și zeama, 300 g stafide, sare, 1 dl ulei

Într-un vas se pune laptele călduț (tot laptele). Drojdia, sarea, zeama de lămâie, 400 g făină și zahărul. Cu o lingură de lemn se amestecă bine. Se lasă să dospească. După ce a dospit, adăugăm făina, coaja de lămâie, gălbenușurile, untul, romul și stafidele. Se frământă până aluatul se desprinde de mână și de vas. (Trebuie frământat cam 40–50 minute.) Se acoperă și se lasă să dospească. După ce aluatul s-a dublat se ia în 3 părți. Se fac 3 foi și se ungu cu uleiul. Se rulează și se împletesc. Se face un colac lung. Se lasă să crească cam 40 minute se unge cu ou bătut și se coace la foc potrivit 80 minute.

Colacul acesta îl coceau după ce scoteau pâinea din cuptor. În zilele de azi, din aluatul acesta facem 2 colaci și se coc 1 oră.

(Ana Ciumpila, Chitighaz)

## 29. Puiuț

800 g făină, 40 g drojdie, 200 g unt, 200+200 g zahăr, 8 gălbenușuri, 3,2 dl lapte, sare

Din făină, lapte, drojdie, 200 g zahăr, sare, gălbenușuri se face un aluat mai tare, care se pune la dospit. După ce a crescut bine aluatul, îl frământăm mai o dată cu untul topit. Îl punem să dospească

30 minute. Aluatul dospit îl împărțim în 12 părți. Din toate părțile facem câte 3 fășii și le tragem prin zahăr. Le împletim și facem colăcași rotunzi. Se lasă să crească pe planșetă. Colăcașii se coc pe tavă unsă și presărată cu făină.

(*Florica Muntean, Florica Istin, Chitighaz*)

### 30. Sarmale de la Florica Istin

1 kg carne de porc, 400 g orez, 250 g ceapă, 10 g boia, piper alb măcinat, frunze de varză verde opărite, 50 g unsoare, sare după gust, mărar, 400 g varză murată tocată

Orezul se amestecă cu carnea tocată. Ceapa tocată se călește în unsoare, se pune pe ea boia și se adaugă la carne. Se sarează, se pune piperul și cu tocătura aceasta se umple sarmalele.

Frunzele se taie în patru, și se fac sarmale mititele. Într-o cratiță se pune varză murată tocată, de 2 cm de grosime, în mijloc se pune șuncă afumată, și împrejur în rânduri suprapuse se pun sarmalele. Deasupra se pune varză murată tocată, și mărar tocat. Când sarmalele au fiert, se face rântaș cu făină și boia.

(*Chitighaz*)

### 31. Supă de ceapă cu cloape

400 g făină, apă, sare, ceapă, 1 dl ulei, boia, pătrunjel verde, pesmet

Ceapa se călește în ulei, se presară cu boia, se golește pe ea 3 l apă, se sarează și se fierbe.

Din făină cu apă sărată se face o pătură de aluat subțire. Pesmetul se prăjește în ulei, se răcește. Pătura de aluat se taie pătrate din 3–3 cm. În mijlocul pătratelor se pune pesmet și se îndoaie în trei cornuri. Se apasă bine cu degetele și se pun în supă, se presară cu pătrunjel verde și se fierbe.

(*Darinca Zsigity, Bătănia*) (A. Finna, Chitighaz) (A. Covaci, Miche-rechi)

### 32. Moșocoarne de la Alexandru Finna

Din aluatul pâinii „au furat” un dărab, (în zilele de azi facem aluat dospit, frământat cu apă sărată, fără ou) și l-au uns cu unsoare. S-a împăturat de 4–5 ori. Varza murată s-a stors bine, și s-a pus pe aluatul întins ca o clătită. S-a rulat, capetele s-au îndoit. S-a copt la foc domol.

(*Chitighaz*)

### 33. Supă de griș prăjit

1 lingură griș, 1 lingură unsoare, 1 linguriță boia, pătrunjel verde tocat, sare după gust

Grișul se prăjește în unsoare, se pune boia și 3 l apă. Se sarează și se pune pătrunjel verde.

(*Chitighaz, Otlaca-Pustă*)

### 34. Gâscă afumată de la A. Finna

Gâștele se taie în două sau în patru. Se sarează și se ține în sarea aceasta 3–4 zile. Se scurge și se pune la fum 2 zile.

(*Chitighaz*)

### 35. Sarmale de la doamna Finna

1 kg carne de porc tocată, 250 g slănină sau șuncă afumată tocată, 250 g ceapă tocată, 2 dl orez, sare, ulei, piper, boia, 1 kg varză murată tocată și 17 frunze de varză murată

Ceapa o călim în ulei, când e ca „iaga” se pune orezul și se călesc împreună 2–3 minute. Se pune boia (un vârf de cuțit), piper, se amestecă cu carnea. Din compoziția aceasta se face 16 umpluturi.



Într-o cratiță se pune varza tocată (jumătate), pe aceasta vine sarmalele, pe sarmale se pune 10 fâșii de slănină sau carne afumată. Se acoperă cu varză tocată. Se face rântaș din ulei, făină, boia și se pune într-o frunză murată. Se împătură și se pune pe deasupra. Se fierbe sub capac 2–3 ore.

(Chitighaz)

### 36. Ciuperci cu cartofi

1 kg ciuperci, 250g cartofi, 100g unsoare, 10g boia, sare, piper

Ceapa se căleşte în unsoare, se pune pe ea ciupercile tăiate felii, și cartofi tăiați cubulețe. Se înăbușesc sub capac grijind să nu se prăjească, din când în când se poate pune un strop de apă. Când cartofi sunt fierți, se pune piper și boia.

(Florica Muntean, Chitighaz)

### 37. Aluat pentru moșocoarne (aluat de pâine)

1 kg făină, 40 g drojdie, sare, ½ l apă

Făina se pune într-un vas, la mijloc se pune drojdia pe care o dizolvăm într-un pahar cu apă caldă, 2–3 linguri făină, 1 linguriță zahăr. După ce a dospit se frământă cu apă sărată. Trebuie să fie un aluat bine frământat. Se pune să dospească la loc cald.

(în toate satele)

### 38. Supă de conopidă de la Chitighaz

1 pui de 800 g, 1 kg conopidă, 1 pătrunjel, 1 morcov, ceapă tocată, 1 ou, 250 g făină

Conopida tăiată de pe cocean se spală bine și se pune la fiert în apă rece sărată, cu puiul tăiat bucăți, se pune zarzavaturile tăiate rondele. Din ou și făină se face găluște, pe care le rupem cu lingura.

### 39. Dovleac cu smântână

1 kg dovleac, 3 dl smântână (sau 2 dl lapte acru), sare, mărar, 100 g unsoare, făină

Dovleceii se curăță de coajă și se rad pe răzătoare. Se pun la fiert în apă rece. După 15–20 minute se strecoară. Din unsoare, făină, mărar, se face rântaș și se pun dovleceii cu smântâna și atâta apă să nu fie prea groasă. Se sarează. Se mai face și cu lapte acru (sămăchișe).

### 40. Dovleac cu roșii

1 kg dovleac, 3 l zeamă de roșii, sare, făină, ceapă, unsoare

Dovleceii se curăță de coajă și se dau pe răzătoare. Se pun la fiert în zeama de roșii. Se sarează. Din unsoare, ceapă și făină se face rântaș și se pune în supă. Așa trebuie să fie ca supa de roșii cu tăiței.

(în toate satele)

### 41. Gulaș de țap în ceaur

5 kg carne de țap, 300 g unsoare, 1 kg ceapă tocată, 80 g usturoi, 150 g boia, 40 g chimen, sare

Din carnea tăiată bucăți, condimentată, facem o tocăniță gustoasă. Când carnea e fiartă, se mai pune apă, cartofi tăiați cubulețe. Se potrivește gustul de sare.

(Gheorghe Gulyas, Chitighaz)

### 42. Papricaș de carne de ied

Se prepară ca tocănița, dar la sfârșitul fiertului se adaugă 2 dl smântână amestecată cu 30 g făină. Se servește cu găluște.

(Gheorghe Gulyas, Chitighaz)

### 43. Tocăniță de ied

1 kg carne de ied (costițe), 100 g unsoare, 200 g ceapă, 30 g boia, 30 g usturoi, 10 g chimen, sare, piper, puțină zeamă de roșii

Se pregătește ca tocănița din carne de porc.

(Florica Godja, Otlaca-Pustă) (Gheorghe Gulyas, Chitighaz)

### 44. Supă de carne de ied

1 kg măruntaie de ied, 100 g morcovi, 100 g rădăcină de pătrunjel, 50 g țelină, 50 g ciuperci, 100 g mazăre, 50 g ceapă, sare, piper, ghimbir, 50 g unt, 40 g făină, 2 l frișcă sau smântână, 1 lămâie, 60 g orez

Carnea tăiată bucăți se prăjește cu ceapa în unsoare, se adaugă zarzavaturile tăiate cubulețe, se sarează și se pune pe carne 3 l apă. Se fierbe. În unt se prăjește făina și se subțiază cu apă rece. Se toarnă în supă. Se mai pune frișca sau smântâna, se mai lasă să fiarbă împreună 5 minute, timp în care se potrivește după gust, de sare și de zeamă de lămâie. Se servește cu orezul fiert.

(în toate satele)

### 45. Friptură de ied

1 kg pulpă de ied, 100 g de unsoare, 1 kg cartofi, 200 g ceapă, sare, piper

Carnea întregă se prăjește în unsoare. Când pe jumătate e gata, se sarează și se pun cartofii tăiați în patru, și ceapa tăiată măruntă. Se prăjesc împreună până carnea e gata.

(în toate satele)

### 46. Gâscă pe tavă

1 gâscă grasă de 4–5 kg, 100 g ceapă, 2 kg varză dulce, sare, piper, zahăr, 1 kg mere, foi de dafin, chimen

Gâsca se taie bucăți, se sarează, și se pune pe tavă fără unsoare, cu puțină apă. Se dă la cuptor. Varza se sarează și se lasă 20 minute să stea. Când gâsca e friptă pe jumătate se golește după ea unsoarea. În unsoarea aceasta se căleşte varza și ceapa 10 minute, se pune chimen, 3–4 foi de dafin, puțin zahăr. Varza aceasta se pune pe tavă, peste ea se pune carnea de gâscă și împrejur merele curățate tăiate în patru. Se prăjesc până carnea este gata. Mâncarea aceasta se face și din rață și curcan, cu varză murată.

(Bătania, Aletea)

### 47. Gâscă cu varză și roșii

2 kg carne de gâscă, 2 kg varză, 150 g ceapă, 2 l zeamă de roșii, sare, făină

Carnea se taie bucăți, și se pune într-o cratiță mare cu puțină apă (dacă gâsca nu-i grasă se pune unsoare sau ulei). Se înăbușește, din când în când punem puțină apă să nu se ardă. Când carnea e mai bine de jumătate fiartă și nu mai are zeamă, se pune ceapa și se prăjește cu carnea împreună câteva minute. Se stinge cu zeama de roșii și se adaugă varza, se sarează. După ce carnea și varza au fiert, se pune deasupra 3 linguri de făină amestecată cu apă și 1 linguriță zahăr. Se fierbe 2–3 minute.

(în toate satele)

### 48. Friptură de ied pe tavă

1 kg carne de ied, 100 g unsoare, 100 g usturoi, sare, piper, 3 dl apă  
Carnea o punem în tavă (sau într-o cratiță cu capac). Se sarează,

se pune unsoarea, se acoperă cu capacul. Când friptura este bine rumenită se ia jos capacul. Se pune pe carne usturoiul, se prăjește, grijind să nu se ardă. Se servește cu cartofi și salată verde.

*(în toate satele)*

**49.**

### **Clătite cu drojdie**

*½ l lapte, 2-3 ouă, 200-300 g făină, puțin zahăr, sare, 20 g drojdie*

Se prepară ca și clătitele fără drojdie, cu deosebirea că se adaugă drojdia dizolvată. Se lasă să dospească. Foile se prăjesc mai grosuțe. Umplutura poate fi dulce sau sărată.

Umplutura dulce: 500 g brânză de vacă, 200 g zahăr pudră, 50 g unt, 2 ouă

Ouăle se amestecă cu zahărul până se face spumă. Brânza se amestecă cu untul și se adaugă spuma. Clătitele umplute și rulate se pun pe tavă, și se pun pe ele smântână cu zahăr. Se dau la cup-tor.

Umplutura sărată: 400 g brânză de oaie sau de vacă, mărar tocat, sare, smântână

Brânza se amestecă cu mărarul tocat și atâta smântână să se poată unge bine. Clătitele se rulează, deasupra se pune smântână sărată cu mărar. Clătitele se pot da și lângă tocăniță, în cazul acesta clătitele rulate se taie fâșii și se pun pe tavă, se introduc în cuptor până ce se coace brânza și clătitele se rumenesc.

*(în toate satele)*

**50.**

### **Sarmale în frunze de viță de vie**

Frunzele tinere de viță de vie se spală și se umple cu compoziția ca la sarmalele în varză murată. Se fierbe în suc de roșii, cu apă. La sfârșitul fiertului se îngroașe supa cu 2 linguri făină amestecată cu apă.

*(în toate satele)*

**51.**

### **Sarmale în frunză de viță de vie murată**

Umplutura se face ca mai sus. Sarmalele se pun la fiert în apă sărată. La sfârșitul fiertului se face rântaș din 100 g ulei, 3 linguri făină, 1 linguriță ceapă tocată, boia. Se servește cu smântână.

*(în toate satele)*

**52.**

### **Frunză de viță de vie murată**

Frunzele mărunte de viță de vie mai bătrâne se spală și se pun într-un borcan de 5 l, se pune 20 g pâine uscată, 50 g sare, și se umple borcanul cu apă. Se acoperă și se pune la soare 5-6 zile. Se folosesc ca și frunzele de varză murată.

**53.**

### **Sos pentru salată I.**

2 gălbenușuri de ou, 1 dl smântână, 1 lingură de zahăr, sare

Componentele se freacă bine și se toarnă peste salată verde.

*(Alexandu Finna, Chitighaz)*

**54.**

### **Sos de hrean I.**

2 dl smântână, 4 linguri hrean ras pe răzătoare, sare, piper

Componentele se amestecă într-un castron, se potrivește gustul de sare. Se servește cu ouă fierte și carne.

*(în toate satele)*

**55.**

### **Sos de hrean II.**

2 dl lapte, 1 dl hrean tocat, pesmet, sare, oțet sau zeamă de lămâie

Se pune laptele la fiert cu hreanul, și se îngroașă cu atâta pesmet să fie un sos mai grosuț. După ce a fiert se potrivește gustul de sare și oțet. Se servește la carne de vițel sau la fripturi de ied și țap.

*(Ana Pilan, Chitighaz)*

### 56. Sos de hrean III.

60 g ulei, 4 linguri făină, sare, oțet, zahăr, 100 g hrean tras pe răzătoare

Hreanul se călește în ulei, se presară cu făină și se stinge cu supă de os sau apă. Se fierbe. La sfârșit se adaugă sare, zahăr, oțet după gust.

*(în toate satele)*

### 57. Sos de usturoi

60 g ulei, 3–4 linguri făină, sare, lapte, 50 g usturoi ras pe răzătoare

Usturoiul se rumenește în ulei, se adaugă făina și se stinge cu lapte (supă de os, apă, smântână), se sarează, după gust.

*(în toate satele)*

### 58. Sos alb (șaușpec)

60 g ulei, 3–4 linguri făină, apă, sare, oțet

Se încălzește uleiul, se adaugă făina, se amestecă până capătă o culoare aurie, se stinge cu apă și se fierbe 5–6 minute. Se sarează și se adaugă oțet după gust.

Sosul acesta se mai face cu smântână sau cu lapte acru (sămăchișe). În cazul acesta nu folosim oțet. În satele românești sosul acesta e cel mai cunoscut.

*(în toate satele)*

### 59. Salată verde românească

5–6 salate verzi, usturoi, oțet, sare, 100 g ulei

Salata se spală din mai multe ape, se taie în 4 sau în 6. Uleiul se încălzește, se adaugă usturoiul, sarea și oțetul. În unsoarea aceasta se pune salata, se amestecă până toată salata va fi caldă. Nu se fierbe. *(în toate satele)*

### 60. Mămăligă cu ouă de la Botoș

2 l mămăligă, 200 g ceapă, 100 g ulei, boia, 6 ouă, 100 g brânză de oaie, piper măcinat

Se pregătește o mămăligă mai moale. Ceapa se călește și se presară cu boia, piper măcinat, se amestecă cu mămăliga. Se potrivește gustul de sare și se golește pe o tavă unsă. Cu o lingură unsă se face 6–8 cuiburi în care se toarnă câte un ou, pe deasupra se sfarmă brânză de oi.

Se introduce în cuptor. Se lasă până albușul se încheagă. Se servește cu castraveți murați la soare.

*(Ana Pilan, Chitighaz)*

### 61. Taște cu varză dulce călită

500 g făină, 2 ouă, sare, apă, 1 kg varză dulce, 100 g ulei, oțet, zahăr, piper

Din făină, ouă, sare, apă se face un aluat mai grosuț. Se taie în pătrate de 6–8 cm. Varza tocată se călește în ulei, se sarează, se pune puțin oțet, zahăr și piper. După ce s-a răcit, pe mijlocul pătratelor se pune o lingură din compoziția aceasta, și se face taște. Se fierb în apă sărată. Aceste taște s-au făcut la sărbători, mai mititele, și s-au servit la cărnuri fripte cu sos sau lângă tocăniță.

*(Gh. Negye, Chitighaz)*

## 62. Mămăligă

2 l apă, 600 g mălai (făină de porumb), 1 lingură de sare

Într-o cratiță se pune apa cu sare, când apa fierbe se toarnă făina amestecând 15 minute la foc domol. Se clătărește un vas cu apă caldă. În vasul acesta se golește, deasupra se pune câteva bucăți de unt să nu se facă coajă. Până la servit se pune la loc cald.

(în toate satele)

## 63. Supă de bibilică (pirchiță)

1 bibilică, 100 g rădăcină de pătrunjel, 200 g morcovi, 50 g țelină, piper boabe, sare, ceapă

Bibilica se spală de mai multe ori, se pune la fiert în 5 l apă. Se spumează, se fierbe la foc domol. Când carnea e fiartă, supa se strecoară. Se servește cu pieptul bibilicei tăiat fâșii, și cu zarzavaturile din supă. Restul de carne se frige în ulei cu usturoi.

Supa aceasta se pregătește pentru femeile care nasc și copiii bolnavi. Din cocoșul bibilicei se face supă pentru bărbații care și-au rupt oasele sau sunt bolnavi. (Chitighaz)

## 64. Hrean de la A. Finna

Hreanul se trage pe răzătoare, se pune pe tavă, în cuptor la foc domol se rumenește stropindu-se cu supă de carne sau de os. Se servește lângă carne fiartă. (Chitighaz)

## 65. Supă de primăvară de la doamna Finna

½ dl ulei, ceapă tocată, morcovi, pătrunjel, sare, 1 ou, 300 g carne tocată, 1 legătură de pătrunjel verde tocat, 1-2 lingură făină

Un vârful de cuțit de ceapă tocată se căleşte în ulei cu zarzavaturile tăiate mărunte. Se sarează și se adaugă 3 l apă. Când zarzavaturile sunt fierte, se fierbe în supă găluștele de carne, se presară cu pătrunjel tocat.

Găluște de carne: carnea tocată se amestecă cu sare, piper, 1 ou, pătrunjel verde tocat, 1 lingură ceapă tocată, 1-2 linguri făină.

Doamna Finna a învățat pregătirea supei de la bunica soțului său.

(Chitighaz)

## 66. Supă de varză dulce

700 g varză, 1 dl ulei, 150 g ceapă, 200 g cartofi, smântână, chimen  
În ulei fierbinte se căleşte ceapa tăiată mărunte cu varza tăiată fâșii subțire, se înăbușă sub capac 10-15 minute. Se pune 2 l apă, se sarează și se adaugă cartofii tăiați cubulețe. Se servește cu smântână.

(Maria Ardelean, Chitighaz) (în toate satele) (Maria Cioca, Micherechi)

## 67. Supă de varză dulce II

1 kg varză, 500 g cartofi, 1 dl ulei, lapte, făină, chimen, sare

Varza se fierbe cu cartofii. Din ulei cu făină se face rântaș, se subțiază cu lapte, se adaugă către varză, se sarează, se pune chimen măcinat. Se mai fierbe 5 minute (se poate folosi și boia).

(Maria Cioca, Micherechi) (în toate satele)

## 68. Chisăliță (Borș)

Toți românii din Ungaria cunosc chisălița, care se pregătește din țărăță fermentată. În zilele de azi aceasta nu prea se mai folosește la



gătit, dar câteodată, pentru tradiționalele mâncăruri românești se mai aduce din țara-mamă România. Cine are chef și nostalgie, își poate face chisăliță după rețeta de mai de jos. (Tărăță se găsește la magazinele mai mari.)

*1 kg tărâță, 200 g făină de porumb, sare, 30 g drojdie (drojdia se folosește dacă vrem să fie chisălița gata în 24 de ore)*

Tărățele se amestecă bine cu făina și se adaugă 4 l apă fiartă sărată, se acoperă. După ce s-a răcit atâta să nu se opărească, se adaugă drojdia dizolvată în puțină apă și amestecată cu făină. Se acoperă, se pune la loc cald. După 24 de ore, când s-a limpezit se poate folosi. Se poate condimenta cu foi de dafin, mărar, frunze de vișin și frunze de gutui.

*(Florica Godja, Otlaca-Pusta)*

## 69. Porumbei umpluți

*4 porumbei, 200 g zarzavaturi, 4 ouă (din care 2 fierte), 2 franzeluță, 1 dl lapte, pătrunjel verde, ceapă, sare, piper, ficatul porumbeilor, 1 kg mere, puțin zahăr*

Zarzavaturile se fierb cu ficatul porumbeilor. Franzeluța se moaie în lapte. Verdeața se toacă, ouăle se fierb, ceapa se călește. Zarzavaturile fierte, strecurate se amestecă cu ouăle crude, cu ouăle fierte tăiate cubuțele, ficatul tocat, franzeluța stoarsă, tocată, ceapa călită, sare, piper, pătrunjel tocat. Cu compoziția aceasta se umple porumbeii, se pune pe tavă (care să aibă capac), se golește 1 dl apă. Se acoperă și se bagă în cuptor cald. Când porumbeii sunt pe jumătate fripți, se pune pe tavă merele curățate, presărate cu 1–2 linguri zahăr. Se frige mai de parte fără capac.

*(Florica Muntean, Chitighaz) (în toate satele)*

## 70. Porumbei umpluți

*4 porumbei, 200 g miez de pâine albă, ficatul porumbeilor, 300 g ficat*

*de pui, 100 g ceapă, pătrunjel verde tocat, piper, sare, 60 g ulei, 3 ouă, 100 g unt*

Miezul de pâine sfărmat se prăjește. Ficatul de pui și porumbeii se taie în patru, se înăbușă sub capac 5–10 minute cu ceapa tăiată mărunț. Se amestecă toate componentele și se umple porumbeii. Se bagă în cuptor cald. În timpul coacerii din când în când se stropesc cu unt.

*(Otlaca-Pustă) (A. Megyeri, Chitighaz) (Petru Hotea, Aletea)*

## 71. Sos de roșii I

*1 l zeamă de roșii, ½ dl ulei, 3 linguri făină, sare, zahăr, țelină*

În uleiul fierț se amestecă făina până capătă o culoare aurie, se stinge cu zeama de roșii, se pune țelina tocată (1 linguriță). Se sarează și se pune zahăr după gust. Se fierbe 5–6 minute.

*(în toate satele)*

## 72. Sos de roșii II

*1 l zeamă de roșii, 1 dl lapte, 3–4 linguri făină, sare, zahăr*

Zeama de roșii se fierbe și se îngroașă cu făina amestecată cu lapte. Se sarează și se pune zahăr după gust.

*(Maria Cioca, Micherechi)*

## 73. Sos de mărar

*½ dl ulei, 2 linguri făină, 4 dl lapte, 1 legătură mărar tocat, sare, zahăr*

Se încălzește uleiul și se adaugă făina amestecând până capătă o culoare aurie. Se pune mărarul tocat și laptele. Se sarează, se pune zahăr după gust. Sosul acesta se mai face cu apă și smântână.

*(în toate satele)*

## 74. Sarmale cu pisat de porumb

1 kg carne de porc, 18 frunze de varză murată, 2 kg varză murată tocată, 200 g pisat de porumb, 10 g usturoi, 200 g ceapă, sare, piper, boia, 1 dl ulei, 3 dl smântână

Se fac sarmalele mai de sus, cu diferența că se fierbe cu mai multă varză tocată. Când sarmalele sunt fierte, se scot pe un castron. Varza tocată se lasă în oala care a fiert și se pune pe ea rântaș. Pe o tavă se pune varza tocată așa să fie ca un cuib, și în mijloc se pun sarmalele.

Se pune deasupra smântâna și se pune în cuptor cald 20–25 minute.

(A. Megyeri, Chitighaz) (în toate satele)

## 75. Cârnați proaspeți

10 kg carne de porc tocată, 220 g sare, 150 g boia dulce, 50 g boia iute, 30 g chimen, 30 g piper măcinat, 50 g usturoi dat pe răzătoare, 20 g zahăr

Componentele se amestecă bine împreună și cu compoziția aceasta se umple mațele curățate. Se lasă să se scurgă 4–5 ore. Se țin la rece până la servit. Dacă facem cârnați la fum se pune 240 g sare și 20 g usturoi.

(I. Santău, Chitighaz)

## 76. Sărăcii

1 kg făină, 250 g unsoare (350g unt), 400 g zahăr pudră, 8 ouă, 20 g amoniac, lămâie

Făina se freacă cu unsoarea, zahărul se amestecă bine cu ouăle și coaja de lămâie, bicarbonatul se dizolvă în puțin lapte. Din componente se face un aluat mai tare.

Aluatul se pune pe o planșetă presărată cu făină și se întinde o foaie de 0,3 cm grosime. Cu un pahar se taie bucăți rotunde. Pogăcelele se ung pe deasupra cu albuș de ou și se presară cu zahăr.  
(în toate satele)

## 77. Lipie cu brânză

400 g făină, 20 g drojdie, 2 dl lapte, 1 ou, zahăr, sare, 50 g unt

La umplutură: 700 g brânză de vacă, 200+100 g zahăr, mărar tocat, 4 dl smântână, 2 ouă

Din făină, drojdie, lapte, ou, zahăr, sare, unt, se face un aluat. Se pune să dospească. Brânza se amestecă cu 200 g zahăr, ouă și mărar tocat.

Din aluatul dospit facem o foaie mare. Se pune pe tavă cu margini înalte. Se pune brânza și pe brânză se întinde smântâna cu zahărul bine amestecat. Se coace la foc potrivit.

(Micherechi)

## 78. Scorzi

1 kg făină, 1 ou, 80 g zahăr, 50 g drojdie, 5–6 dl lapte, sare, 100 g unt

Din componente se face un aluat dospit. Aluatul după ce a dospit îl împărțim în patru părți. Părțile se mai frământă și se acoperă. Când au dospit, se fac foi lungi cât tava și așa de late cât să aibă aluatul 0,5 cm grosime. Se pune pe ea umplutura, se rulează, se unge cu ou și după ce a mai dospit puțin se pune în cuptor.

Umplutura 1: 600 g mac măcinat, 250 g zahăr, coajă de lămâie, stafide.

Umplutura 2: 600 g nuci măcinate, 300 g zahăr, coajă de lămâie, stafide.

Se mai umple cu brânză de vaci, gem de prune, mere, cacao.

(în toate satele)

## 79. Sarmale de la Florica Olar

1 kg carne de porc tocată, 1 pumn de orez, 1 pumn de tărhană, sare, piper, ceapă tocată călită în unsoare, 2 dl apă fiartă, 14 frunze de varză murată

Carnea tocată se amestecă cu orezul, tărhana, ceapa, sarea, pipeul, și se toarnă pe ea apa fiartă. Se umple sarmalele și se fierb. La sfârșitul fiertului se face rântaș și se toarnă pe sarmale. Se mai fierb 10 minute.

(Chitighaz)

## 80. Vărzar 1

Aluat ca la moșocoarnă. Din aluatul dospit se fac pătrate cu lăturile de 14–15 cm, se pune pe mijloc umplutura (mărar tocat, varză murată, varză dulce), și se împătură ca un plic. Marginile se apasă bine să nu iasă umplutura. Se coc în cuptor bine încălzit.

(Săcal)

## 81. Vărzar 2

Aluat ca la rățișe. Umplutura: mărar tocat și ceapă tocată călită în ulei. Se poate coace în cuptor sau prăji în unsoare fierbinte.

(Aurica Gurzău, T. Martin, Micherechi)

## 82. Plăcintă vlahă

500 g făină, 2 ouă, 3 linguri unsoare, ½ l smântână, sare, 250 g făină, 250 g unsoare

Din 500 g făină, 2 ouă, 3 linguri unsoare, smântână, sare, se face un aluat care se poate bine întinde. Cu 250 g făină se amestecă 250

g unsoare. Aluatul se întinde, se unge cu unsoarea și se rulează. Se taie în șase părți. Părțile se înting. Umplutura se pune în mijlocul foii și cu lăturile se acoperă. Se unge cu unsoare fierbinte. Se coace la cuptor bine încălzit.

Umplutura: brânză de vacă, varză murată călită în unsoare, mămligă sărată. (Ecaterina Szűcs, Apateu)

## 83. Plăcintă cu mărar

1 kg făină, 50 g drojdie, apă, sare

Se pune făina pe o planșetă, se face o gropiță în care se pune drojdia dizolvată în apă sărată. Când drojdia a crescut, din componente cu apă sărată facem un aluat tare. Cu suciul sau cu mâna întindem aluatul și îl presărăm cu mărar tocat călit în ulei. Se rulează și se pune pe tavă unsă. Pe deasupra se fac tăieturi cu cuțitul, ca să fie mai ușor să se taie în bucăți după ce s-a copt plăcinta. Se unge cu unsoare topită sau ulei, se sarează și se lasă să dospească. Se coace în cuptor bine încălzit.

(Ecaterina Szűcs, Ileana Iuhas, Apateu)

## 84. Scoverzi de la Săcal

Aluatul ca la scoverzi dospite cu deosebirea că se pune în aluat varză dulce trasă pe răzătoare sau mere.

## 85. Borș din prune uscate de la Săcal

Prunele uscate le spălăm de mai multe ori. Se pun la fiert în atâta apă câtă să le acopere. Se pune zahăr după gust. Se condimentează cu lămâie, scorișoare, puțină sare. După ce a fiert, se îngroașe cu 2–3 dl smântână, amestecată cu 2–3 linguri făină. Se servește cu nuci tocate.

## 86. Ciorbă de la Săcal

100 g morcovi, 100 g pătrunjel, 100 g țelină, 100 g mazăre, 100 g fasole verde, 100 g conopidă, 100 g gulie, 50 g ceapă, un vârf de cuiștă usturoi, 500 g carne, ulei, roșii, leștean, varză dulce

Zarzavaturile tăiate rotunde se călesc în ulei cu carnea tăiată în bucăți mici. Se adaugă atâta apă câtă supă vrem să facem. După ce carnea e fiartă de jumătate, se adaugă roșii tăiate cubulețe, leștean tocat și varză dulce după gust. După ce a fiert se servește cu smântână.

## 87. Cezniță

½ dl apă caldă, 1 linguriță sare, 1 linguriță oțet, atâta făină câtă e nevoie ca să fie un aluat mai moale

Aluatul îl frământăm bine și îl împărțim în 12 părți. Se acoperă. După 20 minute, părțile se înting și se pun pe tavă unsă. Între toate părțile se pune umplutură și se coace la foc potrivit.

Umplutură: ½ kg nuci măcinate, 300 g stafide, 250 g zahăr pudră, 200 g smochină tăiată mănâțal.

(Ecatarina Farkas, Cenadul Unguresc)

## 88. Rățișe

600 g făină, apă sărată, 1 linguriță unsoare

Din făină, unsoare și apă se face un aluat mai moale. Se frământă până vine jos aluatul după mână și nu se mai prinde de vas. Se lasă acoperit 20–30 minute. Se întinde cu mâna sau cu suciul cât se poate de subțire. Se stropește cu unsoare topită, se rulează, se taie fâșii de 3–4 cm, se acoperă. După 20–30 minute se întind ca o clătită, se umple cu brânză sau varzăuri, și se prăjesc în ulei fierbinte.

(Ecatarina Farkas, Cenadul Unguresc) (Aurica Gurzău, Micherechi)  
(Florica Muntean, Chitighaz)

## 89. Porumbei pane

Porumbeii tăiați în patru se sarează. Se lasă în sare 1–2 ore. Se trag prin făină, ou, pesmet și se prăjesc în unsoare fierbinte.

(Ana Megyeri, Chitighaz) (A. Covaci, Micherechi)

## 90. Tocăniță de porumbei cu mazăre

4–5 porumbei, 200 g ceapă, 1 dl ulei, boia, sare, 500 g mazăre

Ceapa se căleşte în ulei și se presară cu boia, se pune carnea de porumbei și se toarnă peste ea 2 l apă. Se sarează și se adaugă mazărea.

(Ana Megyeri, Chitighaz)

## 91. Ciuperci în cuptor

1 kg ciuperci, puțină unsoare, sare, piper măcinat, usturoi tras pe răzătoare

Ciupercile se curăță, se taie cozile și se pun pe o tavă unsă. Se condimentează cu piper, sare și usturoi. Se dau la cuptor. Se servesc cu pâine prăjită și ouă fierte.

(T. Trutz, Otlaca-Pustă)

## 92. Lângălău cu ciuperci

Aluat ca la moșocoarnă, ciuperci, ou fiert, varză murată  
Aluatul se întinde cu ceva mai mare ca clătile. Ciupercile curățate, sărate se pun în jur pe marginea aluatului, pe mijloc se pune un

ou fiert tăiat în șase părți. Între ciuperci și ou se pune ceapă, varză călită, mărar tocat sau vârzături după gust.

(T. Trutz, Otlaca-Pustă) (G. Negye, Chitighaz)

**93.**

### **Piftie de porc de la nană Florica Mușt**

Picioare de porc, cap de porc, urechi de porc, foi de dafin, piper boabe, usturoi, ouă fierte

Picioarele, urechile și capul de porc se spală bine mai de multe ori. Se pune la foc în apă rece, când începe să fiarbă se varsă apa și se spală încă odată. După aceea se pune carnea din nou într-o oală cu apă rece. Se fierbe încet 3–4 ore. După ce a fiert se strecoară. Carnea se desprinde de pe oase și se împarte în farfurii. Zeama se strecoară peste carne. După ce s-a răcit, dar încă nu s-a întărit, se pune pe farfurie câte un ou fiert tăiat în două.

Piftia trebuie se aibă gust bun, nu prea condimentat. La 1 kg carne se pune 1/2 l apă, 3 căței de usturoi, 3 boabe piper, 1 foaie de dafin, sare după gust.

(Chitighaz)

**94.**

### **Șuncă friptă pe tavă de la doamna Megyeri**

Șunca se pune în apă caldă la desărat 3–4 ore. Se scurge și se pune pe tavă, se frige atâtea ore câte kilograme are șunca.

(Chitighaz) (în toate satele)

**95.**

### **Șuncă fiartă în (moare) zeamă de varză acră**

Șunca se pune în apă caldă la desărat 24 ore. Se pune la fiert în zeama de varză acră. Nu se condimentează! Dacă zeama de varză îi prea sărată se adaugă apă.

(I. Papp, Chitighaz)

**96.**

### **Ardei umpluți**

600 g carne de porc, 50 g ceapă, 200 g orez (sau 100 g orez, 100 g gris) sare, piper, 1 ou, 1/2 dl ulei, 1–2 lingură făină

Carnea tocată se amestecă cu orezul, sarea, ceapa tocată, piperul și oul. Ardeii se spală, se taie capacele, se scot semințele, se umple cu compoziția de carne. Se pune la fiert în apă sau zeamă de roșii. La sfârșitul fiertului se face din ulei și făină rântaș și se toarnă peste ardei.

De regulă se fierb ardeii în apă, și separat se face sos de roșii și ardeii se pun în acest sos. (în toate satele)

**97.**

### **Tocăniță de porc în ceun**

10 kg carne cu oase mici, 500 g ulei, 800 g ceapă, 500 g ardei, 250 g roșii (bulion), 200 g boia, puțin piper, chimen, sare, 2 dl vin roșu

Ceapa tocată se călește în ulei și se adaugă carnea tăiată bucăți și toate condimentele. Se adaugă puțină apă. Când carnea e fiartă, se adaugă vinul. Trebuie să aibă zeamă foarte puțină. Se servește cu găluște.

(Petru Istin, Chitighaz)

**98.**

### **Tocăniță de vită în ceun**

10 kg carne cu oase, 500 g ulei, 1 kg ceapă, 100 g usturoi, 600 g ardei grași, 300 g roșii (bulion), 300 g boia, dafin, sare, 4 dl bere

În ceun se pune un rând de ceapă, un rând de carne tăiată bucăți cu oase, condimente roșii ardei tăiați fâșii, peste care se pune din nou un strat de ceapă și apoi iarăși un strat de carne cu toate condimentele amintite. Când carnea e fiartă, se adaugă berea și se mai fierbe 10–15 minute.

(Petru Istin, Chitighaz)



99.

### Caltaboși de la Ioan Santău

1 kg ficat de porc, inimă, 400 g carne, slănină de la ceafă, 200 g ceapă, piper, sare, 700 g pisat de porumb

Ficatul, inima, carnea și slăcina se fierbe și se toacă. Ceapa se călește în puțină unsoare, pisatul se fierbe, și toate componentele se amestecă bine și se condimentează. Cu compoziția aceasta se umple mațele bine spălate.

(Chitighaz) (Aurica Gurzău, Micherechi)

100.

### Păsărici

500 g făină, 30 g drojdie, 3 dl lapte, 50 g unt, 1 lingură zahăr, sare, stafide

Din componente se face un aluat dospit și se lasă să crească 90 minute. După ce a dospit aluatul se face bucăți mici, care se răsucesc pe rând, să aibă lungimea de 14–15 cm. Se formează păsărici, din stafide se face ochi, coada se vargă cu un cuțit. Se unge cu ou bătut. Se coace în cuptor.

(Săcal)

101.

### Chiftele de ficat

1 kg cartofi, 1 kg ficat de porc, 150 g ceapă, sare, piper, nucșoară, 2 linguri pesmet, 2 ouă

Cartofii se toacă și se sărează, se lasă în sare 30 minute. Ficatul și ceapa se toacă. După ce cartofii s-au stors bine, se amestecă cu ficatul și condimente. Dacă compoziția e moale se poate pune 2–3 linguri făină. Se prăjesc în ulei bine încălzit până se rumenesc.

(A. Finna, Chitighaz)

102.

### Plăcintă dulce vlahă de la doamna Ciumpila

½ l lapte, 2 ouă, 50 g drojdie, 1 lingură unsoare, un vârf de cuțit de sare, 300 g unsoare, 1 lingură oțet

Unsoarea cu oțetul se bate spumă. Din componente se face un aluat dospit mai moale, și se taie în 15 bucăți. Se înting ca clătitele, și se lipesc de trei ori câte cinci cu unsoarea spumoasă. Se pune la dospit. După ce aluatul a crescut, se întinde și se umple cu mac, brânză, nuci sau morcovi înăbușiți cu zahăr. Se coace în cuptor bine încălzit.

(Chitighaz) (în toate satele)

103.

### Tort cu mure Botoșan

8 ouă, 16 linguri zahăr, 16 linguri făină, 8 linguri apă

Albușurile se bat spumă cu 4 linguri zahăr, gălbenușurile se bat spumă cu 4 linguri zahăr și 8 linguri apă. Spuma de albuș cu spuma de gălbenuș se amestecă ușor și se adaugă făina. Compoziția obținută se pune pe formă unsă sau tapetată. Se coace în cuptor încălzit potrivit. Se coace 30–40 minute. După ce s-a răcit se taie în trei foi și se unge cu cremă de mure.

Crema: 250 g mure (compot), 250 g zahăr pudră, 250 g unt, 2 dl frișcă, 3 linguri făină.

Frișca cu făina se amestecă și se fierbe să fie un sos alb gros. Zahărul cu untul se bate spumă. După ce sosul s-a răcit se amestecă cu untul și se mai bat împreună să fie o cremă omogenă. Murele se storc de zeamă (câteva boabe se pun pentru decorat) și se amestecă lejer cu crema. În anii 1950–1960 cu tortul acesta se duceau în vizită la copilul nou-născut. Eu și în ziua de azi păstrez acest obicei.

(Ana Pilan, Florica Poptilican, Petru Istin, Chitighaz)

## 104. Strugurași din Bihor

400 g făină, 10 g amoniac, 2 ouă, 150 g unsoare, 150 g zahăr pudră, smântână

Făina se amestecă cu unsoarea, ouăle se bat spumă cu zahărul, amoniacul se dizolvă în puțină apă. Componentele se amestecă și se adaugă atâta smântână să fie un aluat nu prea moale. Se fac 3–4 foi, depinde de mărimea tăvii. Se coace la fac potrivit.

Crema: 7 dl lapte, 5 linguri făină, 1 dl must sau vin roșu dulce, 200 g zahăr pudră, 100 g unt

5 dl lapte se pune la fiert, 2 dl lapte cu mustul și făina se amestecă, și se adaugă la laptele fierbinte. Se fierbe un sos mai tare. După ce a fiert se adaugă zahărul și untul. Nu se răcește tare. Crema se pune între foi.

Glazură: 150 g zahăr pudră, 1 albuș, 2 linguri must sau vin roșu

Albușul se freacă cu zahărul, până albușul se îngroașă și capătă luciu. Se adaugă mustul sau vinul, și se mai amestecă 5 minute. Deasupra se decorează cu struguri.

## 105. Friptură de curcan

Jumate piept de curcan se sarează și se condimentează după gust, se prăjește în ulei încins până la culoarea ruginie, aproximativ 20 minute.

Se scoate din ulei și se așază pe o folie de aluminiu, se acoperă cu fășii subțiri de slănină adăugându-se mere și cartofi tăiați felii. Se introduce în cuptor și se stropește cu uleiul rămas de la friptură. La foc lent se prăjește până slăcina se va rumeni.

*(dr. Szegvári Józsefné)*

## 106. Cocoradă

*Aluatul ca la moșocoarnă, prune*

Prunele tăiate în jumate, se presară cu zahăr și se pune pe aluat. Se coace în cuptor. În ziua de azi se face aluat dospit dulce ca la scorzi.

*(Aurica Gurzău, Micherechi)*

## 107. Coade de laboș

*500 g făină, 2 ouă, sare, 200 g ceapă, boia, ulei (unsoare)*

Din făină, ouă, sare se face un aluat mai tare și se întinde o pătură mare. Ceapa tocată se căleşte în unsoare și se adaugă boia, sare. Se răcește.

Foaia se unge cu compoziția aceasta și se rulează, se taie fășii și se fierbe în supă de cartofi.

*(Aurica Gurzău, Micherechi)*

## 108. Pasulă cu pițiguș de post

Muiem pasula în apă rece. În cealaltă zi o punem într-o oală cu apă, sare, pătrunjel, morcovi, ceapă, țelină. Când e fiartă, din făină, apă și sare facem un aluat mai tare și cu mâna pițigăm din aluat cât un botuș, deasupra supei presărăm boia.

*(Ana Buha, Chitighaz)*

## 109. Fasole albă cu carne afumată

Fasolea se moaie pe 8–9 ore în apă rece. Se scurge și se pune la foc în apă rece cu carnea. Când de jumătate e fiartă se pune morcovii, pătrunjelul, păstărnacul, ceapa întreagă și se fierbe. Într-o oală se pune 1 lingură ulei, se călește 1 lingură de ceapă tocată, 2 căței de usturoi, 1 vârf de cuțit de boia, se strecură pe ea supa de fasole, se fierbe în ea tăiței de casă mai groși.

Din fasole se face „păsulă groasă”. ½ dl ulei se călește 2 linguri ceapă tocată, 2 căței de usturoi, se pune boia, și 2 linguri de făină. Pe asta se pune boabele de fasole și atâta apă să fie un sos nu prea gros. Se mănâncă cu carnea fiartă și cu salată de varză murată.

*(în toate satele)*

## Informatori

### ECATERINA SZÚCS (NĂSCUTĂ CARDOȘ)

Doamna Szúcs este directoarea adjunctă a Centrului Cultural din Apateu și directoarea grădiniței din comună. Din discuțiile purtate cu ea, printre altele, a reieșit că îi place foarte mult bucătăria tradițională românească. Toate astea le-a învățat de la bunica ei și cu plăcere pregătește aceste mâncăruri și în zilele de astăzi. Una din tradițiile comunității române din Apateu este organizarea săptămânii naționale românești. În cadrul acestui program se desfășoară diferite activități culturale și altele, cum ar fi povestiri de basme și povești pentru copii din literatura română, pregătire de preparate tradiționale românești, contribuind cu cunoștințele proprii la realizarea acestor bunătăți.

### ELENA IUHAS (NĂSCUTĂ BOTTÓ)

Ani în șir a fost doică la grădinița de copii din Apateu. Datorită firii ei deschise, veseliei și temperamentului românesc de care a dat dovadă în permanență, a stat în atenția și respectul comunității românești din Apateu. De origine dintr-o familie română, tot ce a învățat de la bunici și părinți, ceea ce este legat de tradițiile și de bucătăria românească, le-a împărtășit cu plăcere cunoștințelor și colegilor de muncă.

### GHEORGHE GULYÁS

„M-a bucurat foarte mult când am auzit despre inițiativa unor persoane care au hotărât să alcătuiască și să prezinte câteva din bogățiile românești din Chitighaz și alte localități unde trăiesc cetățeni de naționalitate română. Sunt primarul localității Chitighaz, și prin funcția pe care o dețin, pot să declar că în această localitate

aproximativ 80% din locuitori sunt români, precum și eu. Din bunici și părinți născuți aici în Chitighaz trăiesc și eu în această comună și încercăm să păstrăm atât tradițiile culturale cât și cele culinare ale acestei comunități. Personal îmi plac foarte mult preparatele tradiționale românești, și caut să păstrez cât se poate aceste obiceiuri. Printre preparatele preferate menționez mâncărurile pregătite din carne de ovine.”

### **IOSIF PAPP**

Iosif Papp este o persoană care la întrunirile organizate în cadrul comunității pregătește preparate din meniuri tradiționale românești, fiind preponderentă pregătirea mâncărurilor în ceain. El este cunoscut datorită felului în care pregătește aceste preparate cu gust deosebit pentru că folosește o gamă largă de condimente. Și domnul Papp este de origine română, cu părinții și bunicii născuți în Chitighaz.

### **FARKAS JÁNOSNÉ NÉMETH KATALIN**

Doamna Farkas este primar în Cenadul Unguresc, o localitate în care conviețuiesc cetățeni de mai multe naționalități. S-a bucurat mult de solicitarea mea de a-mi prezenta diferite preparate culinare tradiționale românești. Mi-a povestit că în localitate trăiesc aproximativ 200 de români. Chiar dacă sunt puțini la număr ei își păstrează tradițiile culturale și culinare. Mi-a spus că personal și dumneai adună rețete și pregătește mâncăruri tradiționale după aceste rețete. Cu drag oferă tuturor să pregătească astfel de preparate.

### **TEODOR MARTIN**

„Sunt locuitor din moși-strămoși de naționalitate română, în comuna Micherechi. Îmi plac mâncărurile tradiționale românești, cu toate că mămica mea nu pregătea așa des astfel de mâncăruri. Una din aceste tradiționale mâncăruri este vărzarul. Vărzarul este pregătit dintr-un aluat special împăturat, folosindu-se mărar și ceapă. La

noi, la Micherechi, și în ziua de azi se pregătesc mâncăruri tradiționale românești. Vă invităm cu drag, să veniți și să gustați din aceste preparate. Merită!”

### **AURICA GURZĂU (NĂSCUTĂ RUJA)**

„Îmi place nespus bucătăria țărănească. Atât maică-mea cât și soacră-mea și în ziua de astăzi pregătesc din aceste preparate, care sunt considerate specialități ale Micherechiului. Copiii le pregătesc cu plăcere din aceste mâncăruri. Cel mai des pregătim mâncăruri din aluat, de pildă: coadă de laboș, cocoradă și lângălaul făcut din aluat de pâine.”

### **ANA COVACI (NĂSCUTĂ BORDAȘ)**

„De obicei pregătesc mâncăruri după rețete mai actuale, dar câteodată fac și mâncăruri tradiționale, cum ar fi sărmăluțele cu mărar și smântână, supa de cartofi cu cloape, sau coadă de laboș.”

### **MARIA CIOCA (NĂSCUTĂ PUI)**

„Am 75 de ani și sunt născută în Micherechi, sunt de naționalitate română. De când mă știu maică-mea ne pregătea mâncăruri tradiționale țărănești, pe care mai târziu le-am învățat să le pregătesc, și eu. Printre aceste mâncăruri amintesc sosurile de fructe, zarzavaturi, supe de fructe și de roșii. La îngroșarea sosurilor nu folosesc ulei, lapte cu făină amestecată sau smântână.”

### **ANA MARTIN**

„Sunt româncă din Micherechi. Cunoscut și îmi plac mâncărurile tradiționale românești. Amintesc printre acestea mămăliguța cu brânză, coada de laboș, fripturile pe tavă și preparatele din aluatul de pâine.”

## ALEXANDRU FINNA

„Provin dintr-o familie de români, cu vechi rădăcini din Chitighaz. O familie înstărită care a păstrat din moși-strămoși tradițiile gastronomice. Aceste preparate diferă puțin de preparatele tradiționale țărănești. Această diferență constă în folosirea condimentelor, la pregătirea preparatelor din carne.”

## FINNA SÁNDORNÉ SZEGEDI ERZSÉBET

„Sunt de naționalitate maghiară. Am învățat de tânără să pregătesc mâncăruri tradiționale maghiare. După ce m-am căsătorit, în familia soțului am avut plăcerea să gust din mâncărurile tradiționale românești, pregătite de soacră-mea și de bunica soțului. Mărturisesc că aceste mâncăruri mi-au plăcut foarte mult, fapt care m-a determinat să învăț și eu acest fel de gătit. Printre aceste specialități vă pot aminti sarmalele în foi de viță, pregătite în 3-4 feluri, fripturi la tavă, preparate de carne, pregătite pe baza rețetelor rămase de la strămoși.”

## ANA BUHA (NĂSCUTĂ SZRETYKÓ)

„M-am născut la Aletea într-o familie română, de zeci de ani locuiesc în Chitighaz. Atât locuitorii Chitighazului cât și întreaga țară ne cunosc datorită activității culturale prin care, cu soțul meu împreună, păstrăm vechi tradiții și jocuri românești. Pe lângă păstrarea acestor tradiții, cu plăcere am păstrat și tradiționalele mâncăruri românești. Dintre acestea sunt carnea de capră înăbușită, sarmalele cu roșii, fripturi din rață și găscă.”

## ANA KŐSZEGI (NĂSCUTĂ MIHOC)

„De mică m-a învățat mama să prețuiesc mâncarea, și că se pot pregăti mâncăruri foarte bune și gustoase din componentele mai ieftine și mai simple. Am fost mai mulți frați și surori. Mama ne-a

crescut singură. Familia mea este o familie română din Chitighaz, așa că mâncărurile tradiționale românești le cunosc și le și pregătesc și în ziua de azi. Mama m-a învățat pregătirea în mai multe feluri a aluatelor, cu puțină carne, cu folosirea verdețurilor care dă gust specific și plăcut acestor mâncăruri.”

## TERESA TRUTZ (NĂSCUTĂ BOTAȘ)

„M-am născut în Otlaca-Pustă, într-o familie română. Îmi amintesc că în copilărie mama a pregătit mâncăruri tradiționale, bogate în zarzavaturi, cu puțină carne. Mai pregătea și preparate din aluat din când în când, cum ar fi cloape și înodate. Cu regret, dar în prezent eu foarte rar pregătesc din aceste specialități, cu toate că dețin multe rețete din trecut.”

## FLORICA GODJA (NĂSCUTĂ PURDI)

„Sunt de naționalitate română, născută într-o familie mijloacă din comuna Otlaca-Pustă. Mi-aduc aminte cu plăcere de vremurile din copilărie când părinții și bunicii pregăteau mâncăruri tradiționale românești. Una din preparatele preferate ale tatălui meu, povestitorul Mihai Purdi, mesager al culturii românești, a fost friptura de porc cu vin pregătită în cuptor. Mâncăruri tradiționale pregătesc și în prezent, cum sunt rățișele cu brânză, șaușpec.”

## GHEORGHE NEGYE

„M-am născut într-o familie de săraci, cu mulți copii. Cu toate acestea nu am flămânzit, datorită îndemnării și priceperii mamei mele, care a fost renumită în pregătirea mâncărurilor tradiționale românești. După ce m-am căsătorit, soția chiar dacă nu a fost așa de renumită în pregătirea acestor bucate, a continuat și în prezent pregătește din mâncărurile pe care le-a învățat de la mama.”



### **IULIANA NEGYE (NĂSCUTĂ BODNAR)**

„După ce m-am căsătorit într-o familie română, am învățat de la soacra pregătirea a multor feluri de mâncăruri tradiționale, care mi-au plăcut foarte mult. Le-am învățat și cu plăcere pregătesc din aceste specialități cum sunt sarmale pregătite fără carne, cu toate că situația financiară îmi permite să fac și cu carne, dar le pregătesc pentru că sunt gustoase și sănătoase. Una din preparatele tradiționale este și legatele, pe care le pregătesc destul de des.”

### **ANA MEGYERI (NĂSCUTĂ BRAD)**

„Locuiesc în Chitighaz, aici m-am născut și am crescut într-o familie de români, cu o stare materială destul de bună. Îmi amintesc că mama pregătea multe bucate gustoase, făcute după rețete tradiționale. Dintre acestea pot aminti diferite preparate din aluat, cloape, moșocoarnă, taște cu brânză, taște cu varză, friptură de găscă la cuptor, porumbei umpluți și fripturi cu adaus de vin.”

### **MIHAI ISTIN ȘI FLORICA ISTIN (NĂSCUTĂ POPA)**

„Cu strângere de inimă îmi aduc aminte de vremurile din copilărie, când familiile din Chitighaz erau în situație grea și cu neajunsuri. Mama totuși încerca să pregătească mâncăruri acceptabile și gustoase, dar sărăcicioase. Alimentul de bază era cartofii pregătiți în foarte multe feluri. În ziua de azi, soția pregătește mâncăruri și prăjituri excelente, dar totuși câteodată nostalgia mă face să o rog să-mi prepare mâncare după câte-o rețetă din vremurile trecute. Soția fiind și ea dintr-o familie română din Chitighaz, pregătește mâncăruri tradiționale românești: sărmăluțe cu afumături și mărar, fripturi la tavă, diferite preparate din aluat, gogoși, colăcei de paștile morților.”

### **FLORICA NICULA (NĂSCUTĂ SANTĂU)**

„La 80 de ani împliniți încă îmi place nespus de mult să pregătesc bucate pentru mine și familia mea. Tot ceea ce știu din bucătăria tradițională română din Chitighaz, am învățat de la mama și bunica. În tinerețe am făcut mulți colaci pentru pausuri, paști și crăciun, dar și în zilele de azi, când mă simt mai bine, frământ câte un colac sau gogoși. La nepoții mei gemeni le fac taște cu brânză. Să știți că așa mâncăruri cum pregătim noi românii din Ungaria nu pregătește nimeni din împrejurimi.”

### **IOAN SANTĂU**

„Sunt frate cu Florica Santău și împreună am avut plăcere să consumăm bunătățile preparate de mama și bunica. Au fost și perioade mai sărăcicioase, dar și atunci s-au găsit rețete de mâncăruri bune și gustoase. Îmi amintesc din copilărie de o mâncare specifică, anume, supă de cartofi cu pițiguș. Ocupația mea a fost de măcelar, perioadă în care am făcut multe feluri de preparate din carne cum ar fi cârnați, caltaboș pregătit cu pisat, pateu de ficat, tobă.”

### **FLORICA MUNTEAN (NĂSCUTĂ AVRĂMUȚ)**

„De când mă știu mi-au plăcut mâncărurile tradiționale românești, cu toate că mama nu prea știa să pregătească dintre aceste bucate. Mai târziu m-am ambiționat să învăț toate tainele bucătăriei românești din Chitighaz. Astfel am ajuns să pregătesc mai multe specialități. Prepar în mai multe feluri ciuperci, carne, aluaturi, porumbei.”

### **PETRU ISTIN**

„M-am născut și am crescut în Leucușhaz. Bunicii mei s-au stabilit la Botoș-Pustă, unde a trăit un grup de familii de români, păstrându-și atât obiceiurile culturale cât și cele gastronomice. Tipic

acestei așezări a fost pregătirea mâncărilor în ceaun. Învățând aceste rețete de la bunica și mama, și în ziua de astăzi, particip la pregătirea meselor de nuntă, botez și înmormântare. Între timp, m-am căsătorit și m-am mutat la Chitighaz, unde continui să duc mai departe această tradiție, încercând să predaș șațafeta băiatului meu.”

### **MUST FERENCNÉ**

„M-am născut la Chitighaz, în 1927. Am învățat să gătesc de la mama. Una dintre aceste mâncăruri a fost o ciorbă care se numește supă cu taște cu brânză. Aceasta a fost mâncarea preferată a tatălui meu și este și în prezent preferată de familia mea. Mi-amintesc că mama pregătea multe feluri de piftelile din toate felurile de cărnuri cum ar fi carne de porc, carne de gâscă și curcan. Am învățat pregătirea plăcintelor din aluat dospit, împletituri, cozonac.”

### **DARINCA PETROVICS (NĂSCUTĂ ZSIGITY) MARIA PODINA (NĂSCUTĂ SIMAN)**

Cele mai cunoscute românce din Bătania sunt Maria Podina și măicuța sa Darinca Petrovics Zsigity. M-am întâlnit cu ele la clubul românesc din Bătania. Aici Darinca mi-a povestit despre viață, obiceiuri și tradiții străvechi de 150 ani din Bătania. Printre altele mi-a spus: „M-am născut într-o familie de români cu situația materială satisfăcătoare. Îmi aduc aminte din copilărie că părinții mei au fost foarte economici și au drămuțit foarte bine, tot câștigul ce au avut. Părinții mei au fost gospodari, au avut pământ, vie și au crescut animale. Și-au produs tot ce-a ce a fost necesar în bucătărie. De la mama am învățat să fierb multe mâncăruri tradiționale și și în ziua de azi, de sărbători pregătesc numai mâncăruri „românești”, ce se pregătesc cu această ocazie. Maria Podina aprobă spusele mamei sale adăugând că în afară de mâncărurile tradiționale românești ea mai pregătește și mâncăruri specifice sârbești.

### **FLORICA OLAR (NĂSCUTĂ MOCAN)**

Familia Olar e o familie de români între români. Puține familii din Chitighaz păstrează comorile valorilor culturale cât și obiceiurile românilor din localitate ca această familie. Într-o conversație cu doamna Florica am aflat: „Am învățat să pregătesc mâncăruri tradiționale rămase de la bătrâni, printre aceste amintesc sarmalele pregătite cu țărhană uscată de casă, fripturi, supă de porumbei.”

### **PETRU HOTEA**

În comunitatea română din Aletea este o familie cunoscută familia Hotea. Aceasta păstrează datinile, tradițiile și obiceiurile străvechi românești din această localitate. Și în prezent participă activ în pregătirea și desfășurarea activităților culturale ce au loc în această comunitate. Sunt vestiți nu numai prin activitatea lor culturală, dar și prin păstrarea și transmiterea bucătăriei tradiționale românești. Am avut plăcere să aud de la ei câteva din aceste rețete cum sunt: mâncăruri din iepure, capră, porumbei.

### **VERONICA BODORLÓ (NĂSCUTĂ SELEJAN)**

„Actualmente în obiceiurile casei apar mai rar mâncărurile tradiționale, de aceia mă gândesc cu nostalgie la vremurile din copilărie, când mama ne pregătea din astfel de bucate. Pot aminti: mămăliguța cu lapte, taște cu brânză, porumbei umpluți, colăcași cu zahăr, supă de roșii cu costițe, fripturi în cuptor.”

### **FLORICA POPTILICAN (NĂSCUTĂ NICULA)**

„Ani în șir, o bună parte din preocupările mele a fost pregătirea bucatelor pentru familia mea. Cu drag îmi amintesc de perioada în care soțul meu a fost dascăl în Botoș-Pustă, la o școală română. Acolo, cu mai multe femei din comunitate, pregăteam foarte multe mâncăruri și prăjituri tradiționale române, cum ar fi: limba lungă, sologais /sărăcii/, plăcintă dulce, preparate de carne, cărnuri în ceaun.”

## DR. SZEGVÁRI JÓZSEF ȘI SOȚIA FODOR ILONA

„Ca medic de circumscripție am venit în Chitighaz, unde m-am desfășurat activitatea profesională ca medic. La început nu cunoșteam limba română, însă pe parcurs am fost obligat să urmez un curs de limbă română, datorită faptului că în comună majoritatea locuitorilor erau români. În decursul anilor, datorită specificului muncii pe care o desfășuram, am ajuns să cunosc obiceiurile, tradițiile, atât cele culturale cât și cele culinare ale comunității români din Chitighaz. După ani și ani am ajuns să mă simt și eu puțin român. Ba mai mult, am ajuns să mă confund în comunitatea română din Chitighaz. Ca medic constat că între alimentația tradițională română și cea maghiară nu există diferență prea mare. În ambele comunități, alimentația este sănătoasă și bine puse la punct, în funcție de anotimpuri. Soția a învățat foarte mult să pregătească mâncăruri tradiționale, și în prezent pregătește asemenea bucate. Mâncarea preferată a familiei este mămăliguța cu lapte. Soția pregătește excelent preparate din carne de curcan, gâscă, în mod tradițional.”

## ANA CIUMPILA (NĂSCUTĂ OLAR)

„Pe lângă munca de zi cu zi, cu plăcere pregăteam mâncăruri familiei mele. Am învățat pregătirea acestor bucate de la mama și bunica. Și soțul a fost dintr-o familie română, astfel până când a trăit am fost mai apropiați de bucătăria tradițională din Chitighaz. Prăjiturile din aluat dospit, cum ar fi împletitele, au fost destul de des pregătite în familie. În zilele de azi cu plăcere le fac la nepoți plăcintă dulce, sarmale și diferite fripturi.”

## ANA PILAN (NĂSCUTĂ TRIPON)

„Când îmi amintesc de anii copilăriei, îmi vine să plâng. M-am născut într-o familie română, cu mulți copii. Am locuit la Botoș-Pustă, unde a fost o comunitate română foarte sărăcuțoasă, toți locuitorii se cunoșteau și se ajutau. Femeile fierbeau și coceau împreună. De mic copil am învățat pregătirea mâncărurilor tradiționale

cu ajutorul acestor femei. Mama și bunica pregăteau o mâncare foarte bună, tocănița de cocoș, bunica o pregătea cu mămăliguță, mama cu găluște cu brânză de oaie, eu în prezent cu tăiței groși de casă. De la cumnatele mele am învățat să pregătesc tortul cu mure, care și în prezent este preferat de familia mea”

## MARIA ARDELEAN (NĂSCUTĂ POMUȚ)

„De tânără am învățat pregătirea mâncărurilor tradiționale românești. M-am născut într-o familie din Chitighaz, care din moștrămoși își păstrau tradițiile. Mâncărurile noastre sunt simple, dar foarte gustase. Personal am o mâncare preferată: supă de varză dulce, dar îmi place mult și supă de roșii fără unsoare, fripturi la tavă și plăcinte din aluat dospit.”

## IOAN BRÂNDAȘ

Când s-a născut ideea alcătuirii și prezentării acestor rețete din bucătăria tradițională românească, unul din persoanele la care m-am adresat cu rugămintea de mă ajuta, a fost Ioan Brândaș, „Ionel”, cum îl cunosc locuitorii Chitighazului. Născut aici în Chitighaz, crescând și învățând la școală și în viața de zi cu zi, astăzi este meșter în arta culinară românească. Una din recunoștințele activității sale a fost participarea dumnealui la Întâlnirea Internațională a Tineretului din Berlin 1974. Pe parcursul vieții sale a muncit în Slovacia, Iugoslavia. Budapesta, la Hotelurile „Gellért” și „Royal”. Actualmente lucrează la Jula. În continuare practică meseria de bază, prin care nu lasă să se stingă transmiterea bucătăriei tradiționale românești.

Pentru acordarea unor indicații practice și tehnice cu privire la realizarea rețetelor adunate, pe aceasta cale îmi exprim bucuria. Mulțumesc din toată inima pentru ajutorul acordat.

