

POVESTEA PORCULUI DE BAZNA

LOCURI, RESPONSABILITATE ȘI HRANĂ



HORIA SIMON

DANIELA GRAURĂ

În dezvoltarea durabilă, întărirea relațiilor dintre produse, oameni și locuri specifice este esențială. De-a lungul vremii, oamenii care au locuit într-un anumit areal, preocupați de traiul zilnic și de producerea hranei, au creat soiuri, rase și produse cu caracteristici specifice respectivelor zone. Prin calitatea conferită de cunoașterea tradițională, aceste produse au dobândit reputație și au fost identificate cu zonele respective. Când priceperea oamenilor, mediul natural cu climatul specific și tradițiile gastronomice și culturale dau naștere unor produse cu specificitate, unicitate și tipicitate, spunem că sunt întrunite condițiile unui „terroir”.

Fundația ADEPT Transilvania apreciază acele acțiuni ale micilor fermieri, care prin impactul scăzut asupra mediului, au contribuit și la crearea unor produse unice, dar și la păstrarea resurselor naturale. Ferma mică țărănească a asigurat mereu și locuri de muncă și producerea de hrană, diversitate, biodiversitate și alte servicii eco-sistemice: aer mai pur, ape mai curate, sol mai stabil și agro-biodiversitate. Porcul de Bazna este un exemplu de rasă care, crescut în băătăură, a oferit hrană unei gospodării durabile.

În ultimii ani, însă, prin schimbarea comportamentului consumatorilor și sub asediul globalizării, această rasă de porc a pierdut teren, privând oamenii de câteva produse gustoase. Este de datoria noastră să contribuim la păstrarea acestei rase pentru generațiile viitoare, iar pentru aceasta e nevoie ca, economic, să fie din nou atractivă creșterea porcilor din rasa Bazna. Faptul că lecturați aceste rânduri este un semn bun că faceți, sub o formă sau alta, parte din persoanele implicate în procesul de salvare a „purcelului cu dantelă”.



Ben Mehedin- Manager Responsabil Comunitățile de Fermieri și Produse Locale
Laura Chirilă-Paşca - Manager Marketing



DANIELA GRAURĂ

Elena Daniela Graură, consilier gourmet – din postura omului dedicat gastronomiei. Atașată unui restaurant din urmă cu 23 ani, bucătărește și creează având respect pentru resurse și calitatea bucatelor.

Dana a înțeles importanța recuperării bucătăriei românești și a obiceiurilor mesei. Cu atitudine favorabilă față de nou, concepte, combinații și gusturi noi și cu deschidere înspre a împărtăși experiențele. Pune împreună vechiul și noul oferind hrană bună, cu gust și recunoaștere a sursei de ingrediente sau rețete. În acest sens a dezvoltat servicii de catering pline de personalitate și un atelier de produse artisanale naturale.

Militează și cu pasiune face parte din proiectele care au drept scop istoria și inteligența culinară. Crede în creșterea calității hranei, în consumul responsabil, apărarea și asumarea tuturor elementelor de gastronomie care conduc spre identitate și diversitate.

* * *

Horia Simon este un chef de cuisine a cărei activitate profesională este concentrată în jurul paradigmei actuale a bucătăriei slowfood. Experiența acumulată în cei peste 15 ani de activitate a reușit să contureze un concept culinar bine pus la punct, cu un centru de greutate extrem de bine definit: produsul local. Trecerea în acești ani prin aproape toate bucătăriile lumii, de la cea japoneză până la cea peruană, cu popasuri dese și lungi în gastronomia franceză și spaniolă (unde s-a și format profesional), nu a făcut altceva decât să-i întărească ideea importanței produsului local.

Dezvoltarea unui întreg concept gastronomic în jurul acestei paradigme aduce provocări extrem de mari, drumul foarte scurt de la fermă în farfurie dovedindu-se a fi unul extrem de anevoios. Ultimii 5 ani au fost anii dedicați în mare parte cercetării patrimoniului național culinar, împreună cu obiceiurile și cutumele dezvoltate în jurul a ceea ce înseamnă masa noastră cea de toate zilele, în diferitele zone ale țării.



HORIA SIMON

Se întâmplă să am în minte întrebări vis-a-vis de viitoarele direcții în materie de hrană, fie din poziția producătorului, a procesatorului sau a consumatorului și nu găsesc răspunsuri nici pentru perspectiva imediată, iar despre cea medie nici nu poate fi vorba, asta în condițiile în care am pretenția că nu sunt slab intuitivă.

Cauza? Sunt simple observații de bun simț. Uitându-mă în jur, constat lipsa unor politici coerente, desincronizarea actorilor și a factorilor care ar trebui să construiască împreună. Ritmul de creștere al unui tip de consumerism spre interesele unor "grei" care se ocupă cu ce și cum să ne hrănim. Manifestări în strânsă legătură cu această temă națională și mondială, sensibile, însă tratate cu insuficientă atenție. În tot acest timp am pierdut diversitatea, abordarea responsabilă și ce ne era specific iar acum, suntem în disperarea recuperării.

Avem un discurs de țară în jurul turismului atât de puternic de parcă am fi o țară al cărui PIB este modificat major din acest sector. În realitate, lucrurile sunt descoperite și parcă nu înțelegem nimic din ce presupune asta: destinații și gastronomie.





Se vorbește despre cum să așezăm în farfurie și nu ce așezăm în aceasta și există zeci de specialiști și chefi care fac marketing și nimic mai mult. Aș aminti dorința de-a avea în viitorul imediat restaurante cu stele Michelin, fără a înțelege că prima condiție pentru a atinge această clasificare este legată de ingrediente specifice, gustoase și demonstrate ca fiind ale noastre. Contestăm gastronomia românească, uneori la nivel de convingere că ea nu există. Ne antrenăm și cheltuim în tot felul de acțiuni (festivaluri, târguri) care nu au efecte. Locuim în orașe care au deja un trafic sesizabil de turiști, iar în zona centrală (orașul vechi) sunt de găsit 8 pizzerii și 4 șaormerii din cele 13 locuri existente, livratoare de mâncare. Față de acest "Uriaș", încercările de a interveni, fie în a recrea sau corecta, efortul de a reășeza lucrurile într-o ordine firească nu au, parcă, forța necesară.

Nu este ușor de înțeles acest tip de abandon față de anumite resurse existente, cu istoric, adevărate branduri și tendința evidentă către trenduri care generează consumuri excesive ale unor tipuri de produse și aruncă în dizgrație altele. Mesajul principal ar trebui să fie același care s-a dovedit a fi valabil cu mult înaintea noastră: echilibrul, moderația în raport cu noi înșine (mod de viață, vârstă, zonă și anotimp).



Am fost invitată alături de bucătarul Horia Simon la Bazna unde, Fundația ADEPT Transilvania, împreună cu echipa primăriei acestei comune, și-au propus să repună în scena de consum porcul de Bazna. Am parcurs cu bucurie experiența, a fost una utilă și a readus în actualitate nevoia de a ne îngriji de ingrediente specifice, gustoase și demonstrate ca fiind ale noastre.

Porcul de Bazna, care face subiectul acestui testimonial, este un exemplu bun de readucere în atenția consumatorului, procesatorului și a crescătorului acest tip de porc care, după ce nu și-a mai găsit locul în piața ultimilor ani, s-a trezit pe lista speciilor pe cale de dispariție.

Ne-am pus cu Horia la treabă alături de un tranșator cu o pricepere rară; de altfel, în Bazna sunt mulți tranșatori pricepuți, școliți și cu experiență, rezultat al unui exod spre Germania.

Am apreciat împreună, încă de la prima vedere, că:

- evident, cantitatea de slănină este mai mare față de a unui porc obișnuit- cantitate generată în principal de grosimea slăninii de pe spate;
- forma și greutatea/masa de carne corespunde așteptărilor doar dacă greutatea inițială este de peste 180 kg (nu se recomandă sacrificarea porcului cu greutate mai mică de 150 kg);
- țesutul cărnii este perselat (insertii fine de grăsime);
- mușchiuleții sunt subțiri și au greutate mică, chiar la această greutate inițială;
- carnea este fermă și ușor mai roșie- rezultat al timpului de creștere ceva mai îndelungat (2-3 luni pentru o greutate optimă) și a consumului de hrană diversificată, asta dacă creșterea este liberă;
- există 3 structuri de grăsime și slănină, ceea ce permite tipuri de preparare diferite și obținerea a cel puțin 4 tipuri de produs finit;
- dimensiunea falcilor a permis la tranșare obținerea a două bucăți de slănină similară cu cea de la gușă;
- din fasonarea coastelor a rezultat o altă cantitate de grăsime și carne pentru tocat;
- oasele și ciolanele aveau dimensiunea obișnuită;
- a fost tranșat în mod clasic și din fiecare grupă de mușchi, slănină și oase, cu sau fără carne, am recurs la preparare.

Am obținut 14 produse finite, rezultate ale preparării diversificate (tratamente termice diferite, plante și ierburi aromate, mirodenii).





Despre acest porc știu că era prezent în curtea bunicii mele, fără a fi înțeles, pe atunci, de ce acest tip de porc. Am căutat materiale cu/și informații și am aflat că era de găsit în Bazna, Sighișoara și în zona noastră, a Făgărașului, în Ardeal, de fapt, și se crește cu hrană mai puțin costisitoare.

Mai târziu, adică în ultimi 20 de ani, tăiem în mod curent porci cu o greutate limitată la 120 - 130 kg și nu cu greutatea recomandată pentru porcul de Bazna. Având preocuparea bucătăritului, în urmă cu tot atâția ani mi-am propus să înțeleg de ce și care este logica schimbării. Trebuie să optăm pentru a mânca sănătos și bun cât mai avem alternative, să nu galopăm în direcții care le anulează.

Despre această experiență vă vorbește mai departe Horia și tot Horia despre faptul că un restaurant sau livrator de food nu are sau are o posibilitate redusă de a introduce în bucătăria unui restaurant rețete bazate pe această materie primă, porcul de Bazna.



Când în țara ta cea mai bună legumă este porcul, din patriotism local, dar și din alte considerente, pur și simplu nu poți să te aliniezi modelor alimentare care ne invadează, de o vreme încoace, stilul de viață, mai cu seamă pentru că cele mai vocale dintre ele sunt, de fapt, niște diete. Nu este loc aici pentru a mărunți Dukanul, Atkinsul, veganul, raw veganul, mediteraneanul sau nou-venitul paleo, care ademenesc precum drăgăicile, făgăduind, eventual, sănătate și frumusețe. Și chiar dacă nu sunt toate în aceeași oală, nu voi face aici dreptate niciuneia, încercând să trasez granițe, pentru că, în fond, eu sunt bucătar. Iar ca bucătar al zilelor noastre, mă înrolez de bună voie pentru a servi unor principii care, mai degrabă, includ, nu exclud binefacerile diversității. Am însă, și eu, ideile mele fixe, iar când acestea sunt relative la o filosofie (citiți cuvântul, vă rog, între ghilimele) a comportamentului alimentar, ele se transpun în următoarea treime: local, sezonal și natural, adică ce-am avut odată-leurdă primăvara și caltaboși de Crăciun, din cea mai apropiată poiană sau din bătătura aflată în proprietate. Produsele de atunci nu se numeau organice și nu erau certificate ecologic, le vedeai proaspete doar odată cu anotimpul și, chiar fără timbru UE- DOP sau IGP, știai de unde trebuie să provină pentru a avea caracteristicile potrivite. Pentru cei din Ardeal, ridichile erau de Apahida, varza de Moșna, cartofii de Râșca și porcul... de Bazna.

În ceea ce-l privește pe cel din urmă, tocmai din cauza unei rutine erodante, multă vreme (mea culpa!) i-am subevaluat calitățile gastronomice-mă refer aici la porcul comun. Iar despre rase, nu mai încap vorbă, consumatorul de astăzi cunoaște mult prea puține. Nici eu, până nu demult, nu știam mare lucru și asta nu trebuie să producă ridicări de sprânceană, pentru că istoria porcului de Bazna este ca și el, mai mult neagră decât albă și arată cam așa:

“Rasa Bazna a luat naștere în comuna Bazna, județul Târnava Mică, în felul următor: Prin 1874, când s-a făcut linia ferată Mediaș-Teiuș, un inginer englez, după ce s-a reîntors în țara sa, drept recunoștință pentru buna îngrijire și prietenească găzduire, a trimis plugarului din Bazna, unde a locuit, un vier din rasa Berk. Acest vier a fost împreunat cu scroafele din rasa Mangalița și din această încrucișare s-a născut rasa Bazna.

Porcul Berk are culoare neagră, cu excepția vârfului cozii, botului și vârfulor picioarelor, care sunt albe. Are corp larg, lung și picioare scurte. Crește repede, într-un an ajunge la 150 kgr., fată 8-14 purcei. Dă carne multă și gustoasă. Mangalița are păr alb și creț, corp îngust și scurt, cap și picioare lungi. Abia în al doilea an ajunge la greutatea peste 100 kgr. În mod obișnuit, fată 5-7 purcei. Este cea mai bună rasă pentru producerea grăsimii.

Rasa Bazna a moștenit însușirile bune ale ambilor părinți. Astfel, de la Berk a moștenit însușirile de a fâta purcei mulți, de a se dezvolta repede, iar de la Mangalița însușirile de a da grăsime multă și rezistența la boli. Porcul Bazna este foarte potrivit pentru micii și mijlocii agricultori. În ultimul timp, porcii Bazna au început să degenereze. Au bot și picioare lungi, corp scurt și ascuțit. Pentru îmbunătățirea acestei rase, Camera agricolă a județului Târnava Mică a înființat câte o crescătorie de rasă Berk la Centrele Agricole Hidrifăia și Tiur, de unde se vând anual 50-60 de vieri la comune. Rolul de îmbunătățire al porcilor Berk este foarte bine scos în evidență în comunele din jurul Baznei și Biia. Împreunăți scroafele Bazna cu vieri Berk și dați hrană și îngrijire bună porcilor, deoarece numai în felul acesta creșterea lor vă va aduce venituri frumoase.”



Cu acest îndemn își încheia ing. agr. șef Victor Rusu scurta intervenție din publicația periodică "Unirea poporului", care a văzut lumina tiparului la Blaj, în data de 10 octombrie 1943. Asta pentru că, încă din anii '30 ai secolului trecut, se observase că această specie de animal, în ciuda faptului că era destul de răspândit în zonă, se prezenta degenerat, motiv pentru care, în anii următori s-a încercat o ameliorare a rasei Bazna prin încrucișarea cu reproducătorii Berk. Iar pentru a vă face o idee despre amplitudinea perioadei de glorie a acestei suine, iată situația înregistrată de Camera de Agricultură a



care număra 39.404 de porci, cu următoarea repartiție după rase: 38.480 Bazna, 2 Mangalița, 332 York, 576 Berk și 14 Deutsche Edelschwein ("Revista economică", Sibiu, 3 septembrie 1932). Așadar, acest metis deținea monopol în curțile ardelenilor de acum un secol.

Dar cum orice lucru bun se termină repede, astfel a fost și soarta porcului de Bazna care, o jumătate de secol mai la vale, a ajuns, din varii motive (printre care se invocă, în primele acte normative dedicate porcilor, preacinstita trecere la economia de piață!) să fie atât de rar încât mai marii noștri să îl includă, alături de Mangalița, în lista resurselor genetice animale în stare critică, în pericol de dispariție. Bașca au mai hotărât finanțarea de la bugetul de stat a unor măsuri pentru protejarea patrimoniului genetic. Este bine și-n ceasul al 12-lea, pentru că altminteri nu am putea onora ceea ce un ilustru anonim a numit-o mintea românului cea de pe urmă.

Ce-am reușit, mai exact, la nivel național, în toți acești ani, de la Revoluție încoace? Păi am încercat să reușim să sprijinim deținătorii de patrimoniu genetic al acestor animale prin niște alocații menite să acopere cheltuielile acestora cu întreținerea, conservarea și perpetuarea speciei.



Cine sunt acești deținători ai patrimoniului genetic? “Deținătorii de patrimoniu genetic al animalelor sunt persoanele fizice sau juridice care au în proprietate speciile, rasele, liniile pure și hibridii nucleelor de animale [...] necesare în activitatea de selecție, testare și hibridare, în producerea de material seminal congelat [...]” (O.U.G nr. 33/2000). Acești deținători sunt stabiliți anual de către un organism național care se ocupă de ameliorare și reproducție în zootehnie, sunt avizați de către un alt organism din cadrul ministerului care se preocupă de agricultură pentru ca, într-un final, să fie aprobați prin ordin al ministrului aferent. Așadar, drumul e lung, dar, ca norocul, deținătorii la nivel național sunt atât de puțini încât multă vreme au fost unici! Mai precis, mulți ani patrimoniul genetic al rasei Bazna a fost gestionat (cum e și normal, am adăuga, cu toate că unii ar putea să se supere nejustificat) de o instituție dedicată cercetării: Stațiunea de Cercetare-Dezvoltare Agricolă Turda.

Care este efectivul de animale ce reprezintă stocul genetic de care dispunem la nivel de țară și pentru câți porci Bazna se acordă sumele aferente cheltuielilor menționate mai sus? De-a lungul vremii pentru câți porci am avut, pentru atâția am primit bani; mai exact, pentru 130 de capete în anul 2000, pentru 66 de capete în 2001, pentru 59 în 2002, pentru 53 în 2003, pentru 47 în 2004, 54 în 2005 și așa mai departe.

Puțini porci, atât de puțini încât am intrat în panică (și bine am făcut!) și am inventat, în 2018, un program de susținere a crescătorilor de porci din rasele Bazna și Mangalița în vederea producerii cărnii acestor porci. Cum se implementează acest program și care va fi impactul său vom vedea în câțva timp.

Până una alta, să te aprovizionezi cu carne Bazna este o adevărată aventură și dintotdeauna ce a fost rar a devenit prețios. Vedem deci că drumul acestui porc spre mesele noastre noastre este lung și anevoios. Am făcut această pledoarie 1) pentru că cred că era necesar a fi făcută, în condițiile date și 2) pentru ca noi toți să înțelegem valoarea lucrurilor noastre, valoare pe care o prețuim mai ales când îi constatăm lipsa.

Ce pot să fac eu, în calitate de bucătar, pentru a onora munca celor care conservă patrimoniul genetic, a celor care îl îmbrățișează (crescătorii) și care se asigură ca acesta să ajungă în condiții calitative și de siguranță alimentară către noi toți, este să îl prepar cum se cuvine.



Înainte de asta, însă, trebuie să atragem atenția că, poate cea mai mare problemă este cea a închiderii lanțului producție-distribuție-vânzare-consum. Porcul crește, dar are mari dificultăți la procesare din lipsa abatoarelor comunale. Apoi, dacă totuși reușim să-l abatorizăm conform legilor în vigoare, ne lovim de una și mai mare: omul care trebuie să scoată maxim din potențialul acestei rase. Bucătarul, de cele mai multe ori dibaci, când nu este ademenit de cântecele de sirene străine (ton roșu, foie gras) și își îndreaptă atenția spre produsul nostru, în speță porcul de Bazna, se lovește din nou de probleme. Cantitatea mare de grăsime nu încurajează niciun bucătar sau restaurant să achiziționeze un astfel de exemplar. Este, poate, prea complicat să-și dedice puțin timp extra pentru a crea și a găsi forme noi de procesare și gătire. Mai mult, o parte dintre bucătari nu sunt 100% independenți când vine vorba de procesul decizional, patronatul fiind cel ce, de multe ori, stopează avântul culinar al celor care ar putea promova și ridica nivelul porcului de Bazna.

În concluzie, sper cu toată tăria că această mica broșură poate să fie o scânteie care să aprindă focul culinar al viitoarei generații de bucătari. Bucătari care trebuie musai să fie mai înclinați spre propria lor cultură și să creadă cu tărie că poți face rai din ce ai!



CUM CREDEM NOI CĂ SE CUVINE SĂ PREPARĂM
CARNEA PORCULUI DE BAZNA

REȚETE





**SPARANGHEL ÎNVELIT ÎN SLĂNINĂ CU OU
POȘAT ȘI SOS BERNAISE INFUZAT CU LEUȘTEAN**

INGREDIENTE

- 200 g sparanghel verde (10 buc)
- 2 ouă
- 200 g unt
- 1 legătură leuștean verde
- 50 ml oțet de miere
- 1 lămâie
- 30 g muștar dijon
- 40 g ceapă roșie
- 100 ml vin alb
- 100 g slănină de Bazna
- chipsuri de pâine integrală

MOD DE PREPARARE

Slăcina se feliază foarte subțire cu ajutorul unui feliator electric sau al unui cuțit foarte bine ascuțit. Sparanghelul se curăță, apoi se opărește circa 3 minute într-o apă cu sare și puțin bicarbonat. Când s-a opărit, se scoate într-un vas cu apă rece și gheață. Odată răcit, sparanghelul se învelește în feliile de slănină, apoi se pune într-o tigaie la foc iute și se azonează. Leușteanul se toacă mărunț și se pune la infuzat în oțet.

Într-o cratiță de fontă se topește untul și se lasă puțin la afumat. Ceapa se toacă marunt și se fierbe în vinul alb până se reduce totul la o treime. Într-un bol de inox, pe bain marie se pune un gălbenuș de ou, puțină zeamă de lămâie, reducția de vin și ceapă și muștarul și se amestecă cu un tel. Apoi încet-încet se adaugă untul afumat și se amestecă vârtos până obținem o cremă fină. La urmă se adaugă leușteanul acrit și o parte din oțet.

Într-o altă cratiță se pune la fiert apă cu puțin oțet; când apa dă în clocot focul se oprește și se sparge oul în apă. Se repornește focul în așa fel încât să nu dea în clocot și să împrăștie oul. Când oul s-a fiert, se scoate cu o lingură și se așază peste sparanghelul rumenit.

Apoi totul se stropește cu sos și se garnisește cu chipsuri de pâine integrală.





OBRĂJORI DE PORC, GĂTIȚI ÎNCET CU SOS DE ARDEI IUTE

INGREDIENTE

- 200 g obrăjori de porc Bazna
- 50 g ceapă albă
- 10 g usturoi
- 2 foi de dafin
- 5 g boabe de piper negru
- 5 g sare grunjoasă
- o porție sos de ardei iute

MOD DE PREPARARE

Obrăjorii se curăță și se pun la fiert într-o oală, se adaugă restul ingredientelor (mai puțin sosul de ardei). Se lasă la foc mic circa 2 ore sau până când carnea este moale. Bulionul obținut se poate folosi pentru sosuri, iar legumele se pot servi ca acompaniament.

Carnea se poate servi caldă sau temperată, acompaniată sau nu de legume.



COTLET CU OS, SOUS VIDE, SOS DE PRUNE AFUMATE ȘI OȚET BALSAMIC, GARNITURĂ DE CEAPĂ, SPARANGHEL VERDE ȘI SFECLĂ COAPTĂ

INGREDIENTE

- 300 g cotlet de porc Banza
- 100 g prune uscate/afumate
- 300 g sfeclă roșie
- 50 ml oțet balsamic
- 30 g zahăr brun
- 50 g ceapă roșie
- 50 g sparanghel verde
- 100 g untură de Bazna
- 50 ml vin alb
- 5 g tarhon proaspăt
- 5 g chili afumat
- 4 g sare grunjoasă
- 2 g piper proaspăt măcinat

MOD DE PREPARARE

Într-o tigaie de fontă se topește untura, apoi se adaugă ceapa roșie mărunțită și tarhonul și se călesc până se înmoaie ceapa. Mai apoi se adaugă prunele și cuburile de sfeclă roșie coaptă și totul se stinge cu vin și se lasă la sotat.

Separat se curăță și se fierbe sparanghelul în apă cu sare și bicarbonat. Cotletul se fasonează și se azonează, iar apoi se videază și se gătește sous vide circa 3 ore la 65 de grade C. Când a trecut timpul, carnea se scoate din pungă și se rumenește în fontă împreună cu sosul de prune și garniturile. La urmă se adaugă tigăii sparanghelul verde.





PLĂCINTĂ CU CARNE

INGREDIENTE

- 1 kg carne de porc Bazna tocată
- 1 ceapă mare (200 g)
- 1 morcov mic
- 15 g sare
- 3-4 g piper proaspăt măcinat
- 4 boabe ienibahar
- 10 boabe coriandru
- nucșoară (cât se dă de 3-4 ori pe răzătoare, foarte puțin)
- 2 linguri smântână groasă
- 1 vârf de cuțit cimbru
- 2 ouă
- 2 linguri ulei
- mărar și pătrunjel
- aluat pentru foi
- 1 ou pentru uns

MOD DE PREPARARE

Ceapa tăiată cubulețe, morcovul dat pe răzătoarea fină, carnea tocată și uleiul se pun într-o cratiță, pe foc. Se mai adaugă 100 ml de apă și se înăbușă timp de 10 minute, cât să se înmoaie puțin carnea și să scadă apa. Se adaugă condimentele și se amestecă totul bine. Se lasă la răcit. La compoziția răcită se adaugă ouăle, verdeța tocată fin și smântână și se amestecă bine. Se așază o foaie de aluat în tavă, se înțeapă cu o furculiță (ca să nu se ridice la copt), se toarnă compoziția de carne și se nivelează.

Deasupra se pun fâșii de aluat. Se unge deasupra cu ou bătut. Se coace în cuptorul preîncălzit, la 180 de grade, pentru 50-60 de minute.





CIORBĂ ALBĂ DE CARTOFI

INGREDIENTE

- 6 cartofi
- 2 cepe
- 2 ardei
- 2 morcovi
- 1 legătură de pătrunjel
- 1 legătură de leuștean
- piper boabe și măcinat
- borș
- 200 g smântână
- 2 ouă
- sare
- 1 linguriță ulei
- boia dulce

MOD DE PREPARARE

Se curăță legumele, se spală și se taie cartofii și ardeii cubulețe, ceapa se toacă solzișori, iar morcovii se dau pe răzătoarea mică.

Legumele tăiate se stropesc cu puțin ulei și se călesc câteva minute, apoi se adaugă cantitatea de apă și se pun la fiert. Separat, într-un bol, se pun ouăle crude, se bat bine și se amestecă cu smântâna.

Se verifică dacă au fiert legumele, se condimentează cu sare, piper și se acrește cu borș. Se mai lasă să fiarbă câteva minute și, la sfârșit, se adaugă compoziția de ouă și smântână. Se amestecă ușor ca să nu facă cocoloașe.

Ciorba se servește ornată cu pătrunjel verde, leuștean și se presară un praf de boia dulce.

INGREDIENTE

- 400 g pulpă de porc de Bazna
- 300 g untură de porc de Bazna
- 3 felii pâine de casă
- 50 g roșii cherry
- 100 g ardei kapia
- câteva fire de chives
- 10 g usturoi
- câteva crenguțe de cimbru
- 20 ml ulei presat la rece
- 20 ml zeamă de lămâie
- sare grunjoasă
- piper proaspăt măcinat
- sos de ardei iute - o porție
- sos de gutui - o porție
- sos de rabarbăr - o porție

MOD DE PREPARARE

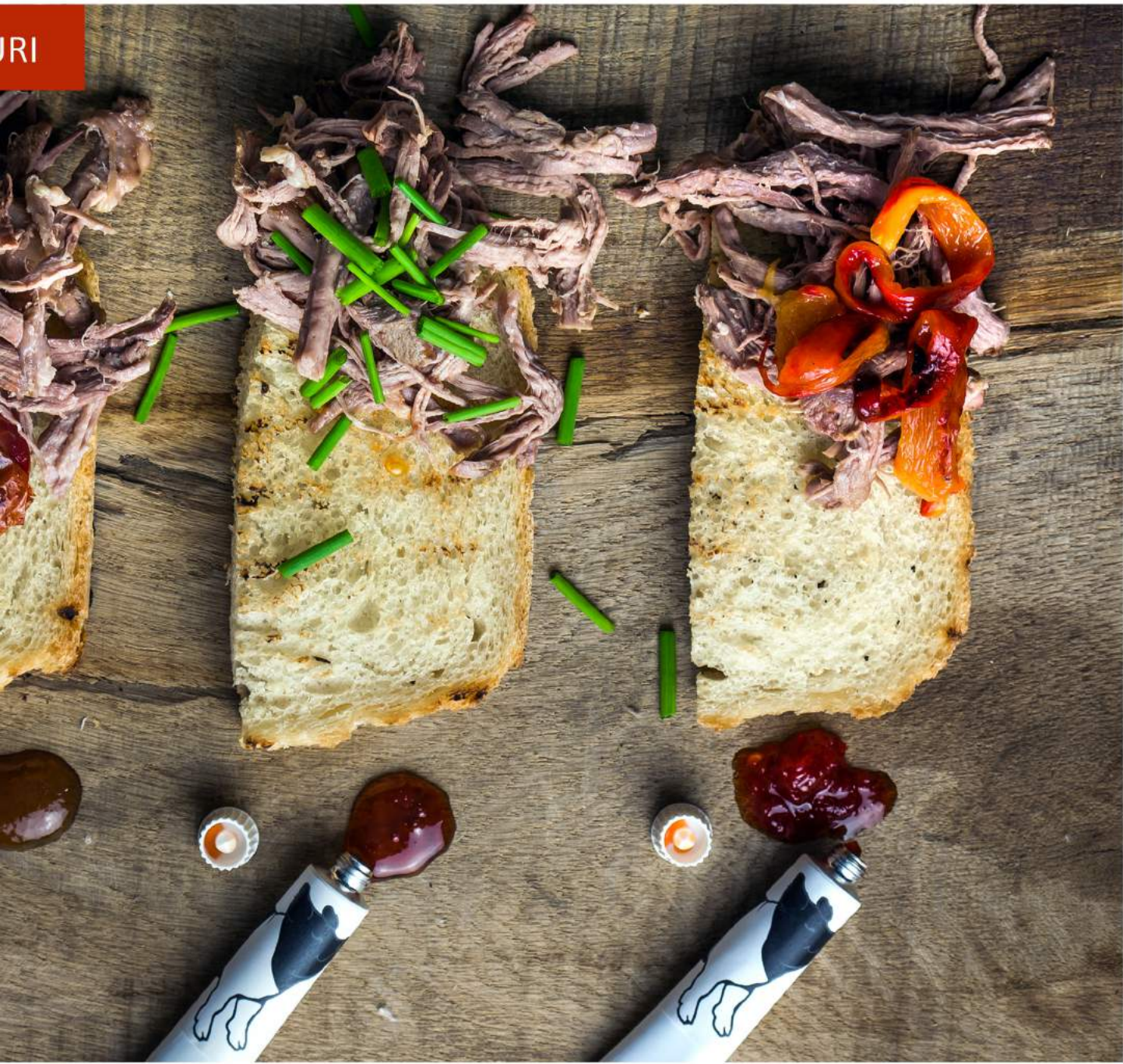
Pulpa de porc se freacă bine cu sare, piper și cu cimbrul tocat mărunt, apoi se pune la fiert în untură la foc foarte mic. Pulpa se gătește circa 3 ore sau până când carnea se desface ușor. Ardeiul se coace la foc mic, iar când este gata se curăță. Apoi se face o salată adăugând usturoi tocat mărunt, ulei presat la rece și puțină zeamă de lămâie. Roșiile cherry se taie în două, se azonează și se pun la copt într-un cuptor, la foc mic, circa 40 minute, la 100 de grade. Când carnea este făcută, se scoate din untură și se lasă la temperat, apoi se mărunțește cu ajutorul unei furculițe, desfăcându-se pe fibră.

Pâinea se feliază și se prăjește, apoi se adaugă bucățile de carne, toppingurile și se servește acompaniat de cele 3 sosuri.

PULLED PORK CU 3 SOSU



IRI





WOK CU CEAFĂ ȘI GHIMBIR

INGREDIENTE

- 200 g ceafă de porc Bazna
- 20 g ghimbir
- 100 g praz
- 100 g morcovi
- 100 g ardei
- 40 ml sos de soia
- 50 ml vin alb
- 80 g arpacaș
- 5 g sare
- 50 g untură de porc Bazna

MOD DE PREPARARE

Ceafa se feliază foarte subțire, iar ghimbirul se curăță și se feliază asemenea. Legumele se taie julien. Într-o tigaie de fontă se topește untura și se adaugă ceafa și ghimbirul, iar când începe să se rumenească ceafa, se adaugă restul legumelor, care apoi se sting cu sosul de soia și vinul alb. Între timp se fierbe arpacașul în puțină apă cu sare. Tigaia se gătește până se reduce sosul și se caramelizează carnea.





CEAFĂ LA GRILL CU HRIBI ȘI PĂTRUNJEL

INGREDIENTE

- 250 g ceafă de porc Bazna
- 200 g hribi
- 50 g slănină de porc Bazna
- 50 g ceapă albă
- 5 g usturoi
- 10 g pătrunjel verde
- 30 g untură de porc Bazna
- 50 ml vin alb

MOD DE PREPARARE

Ceapa, usturoiul și pătrunjelul se toacă mărunt. Într-o tigaie de fontă se pune untura la topit și se adaugă legumele; când acestea s-au rumenit, se adaugă hribii și totul se sotează, apoi se adaugă vinul alb și se lasă la gătit.

Ceafa se azonează și se pune la grill și se lasă câte 4 minute pe fiecare parte, apoi se mută în tigaia cu legume și se lasă încă 5 minute în sosul de ciuperci. Slăcina se taie cuburi și se rumenește, iar apoi se toarnă peste ceafă. Toată compoziția se mută din tigaie pe plita încinsă încă 2-3 minute.



"SANDWICH-URI" DE RĂDĂCINOASE CU MIRODENII ȘI SLĂNINĂ AFUMATĂ.

INGREDIENTE

- 2-3 bucăți sfeclă roșie
- 2-3 bucăți păstârnac
- 200 g slănină afumată Bazna
- 10 g tarhon proaspăt
- 5 g rozmarin
- 5 g oregano
- 5 g flori de câmp uscate
- 10 g sare de mare
- 5 g piper proaspăt măcinat

MOD DE PREPARARE

Legumele se spală bine, apoi se taie în două. Slăcina se feliază foarte subțire, apoi se așază pe bucățile de legume, se adaugă verdețurile și se condimentează.

Legumele se pun înapoi în forma inițială și se învelesc în folie de aluminiu, apoi se pun în jar și se lasă până se coc.





COASTE DE PORC CU SOS
DE RUBARBĂ

INGREDIENTE

- 400 g coaste de porc/scăriță Bazna
- 500 g untură de porc Bazna
- 100 g sos de rubarbă
- 4 g sare grunjoasă

MOD DE PREPARARE

Coastele se curăță de surplusul de grăsime; cu ajutorul unei furculițe se îndepărtează pielea de pe interiorul lor. Coastele se pun la foc mic în untura de porc și se fierb circa 45 minute sau până când osul se poate scoate cu ușurință.

Apoi se pun la grill, se azonează și se ung cu sosul de rubarbă. Se tot întorc pe ambele părți în mod repetat și se ung cu sosul de rubarbă până când se rumenesc și se caramelizează.



RILLETES DE PORC

Înainte de-a vă face cunoscută rețeta, apreciez că trebuie să știți că această denumire aparține bucătăriei franceze și că nu este deloc complicat să o preparați, așa cum ați putea crede.

Încă nu a existat, din păcate, o preocupare în a găsi un nume românesc acestui preparat, deși este posibil să-l cunoașteți și să-l fi preparat deja.

În fapt, este o cremă rustică, țărănească din carne și grăsime coaptă timp îndelungat cu mirodenii, apoi mărunțită. Se deosebește de caltaboș, maiou sau alte preparate clasice care au la bază ficatul de porc. Indicat este să respectați tipurile de carne enumerate în lista de ingrediente.

INGREDIENTE

- 1 kg fleică de porc Bazna
- 500 g spată de porc Bazna
- 2 cepe albe medii
- 100 g grăsime porc /unt
- 100 ml vin alb sec
- 200 ml apă
- condimente: sare, piper, ienibahar măcinat, foi de dafin, cimbru uscat, nucșoară

MOD DE PREPARARE

Alegeți o bucată de fleică cărnosă, iar dacă este mai grasă completați cu carne spată, ideal ceafă. Carnea se taie felii și se condimentează cu sare, piper, cimbru, nucșoară și ienibahar, apoi se amestecă și se păstrează la frigider până a doua zi. Pentru un plus de gust, feliile de carne trebuie rumenite într-o tigaie cu suprafață mare la foc deschis, peste mediu.

După această operațiune, carnea și tot ce a rezultat în urma rumenirii, ceapa tăiată felii mari, foi de dafin, un plus de condimente, apa și vinul se așază într-o tavă și se introduce la cuptor. Tava trebuie acoperită foarte bine, iar timpul de coacere este de aproximativ 3 ore la 140 C.

Verificarea în cuptor se face după 2 ore, dar trebuie să fiți atenți să sigilați tava bine cu folie după fiecare verificare.

Într-un final grăsimea de pe carne va fi topită și carnea va fi atât de moale încât se va desface ușor în fâșiute. Turnați tot ce e în vas într-o strecurătoare pusă deasupra unei oale. Desfaceți carnea pe fibră, folosind două furculițe.

Lichidul de pe carne se trece printr-o sită fină sau o bucată de tifon ca să se filtreze și să rămână curat. Se pune la fiert la foc mediu cam 10 minute, cât să se evapore sucul lăsat de carne și să rămână doar grăsimea.

Puneți fâșiutele de carne într-un robot de bucătărie. Adăugați grăsimea și mixați scurt la viteză medie, doar cât să se mărunțească omogen toată carnea. Gustați compoziția de sare și condimente și mai adăugați dacă vi se pare că mai este cazul. Se servește la temperatura camerei cu pâine prajită, castraveți murați, ceapă sau măslina.

MOD DE PĂSTRARE

Puneți pasta în borcane sau caserole cu capac. Turnați un strat subțire de untură fierbinte topită deasupra ca să sigilați conținutul, astfel va rezista mai mult. Păstrați la frigider. E mai bun după minim 3 zile de la preparare.

UNTURĂ AROMATĂ

MOD DE PREPARARE

Intenția este aceea de a vă face, mai degrabă, cunoscute câteva idei legate de untură, decât o rețetă clasică în conținut și prezentare. Untura este uneori eliminată și alteori consumată în exces, desigur, în forme ascunse. Această grăsime monosaturată, cu un conținut ridicat de seleniu, nu e bine să lipsească din alimentația noastră și trebuie consumată cu moderație, varianta ideală de abordare a oricărui aliment.

Untura rezultată în urma procesului de obținere a jumărilor din slămina de porc poate deveni materie primă de joacă în bucătărie. Un joc al gustului, între ierburi aromate, condimente și mirodenii și această cremă alba, proteică. Imediat ce jumărilor au fost scoase din untură e nevoie de puțin timp pentru ca untura să se domolească, pentru ca micile zdrențe de jumări să se decanteze. Ideal ar fi să o strecurăm și acesta este momentul în care vom introduce sarea, nu în exces, ci doar la nivel de intensitate medie.

Pasul doi, adăugarea celorlalte ingrediente la alegere: piper de râșniță, boia dulce sau picantă care poate fi înlocuită cu chili, usturoi, ardei, ceapă uscată, floare de cimbru, rozmarin, semințe de mărar, ienibahar măcinat, cuișoare...

IMPORTANT! Ideal este să adăugați toate aceste ingrediente doar în prima etapă de solidificare a unturii.

Așa cum spuneam mai sus, avem libertatea de a o combina pe gustul nostru. E bine de știut că pot fi alese plante și condimente diferite, în funcție de utilizarea finală. Pentru a fi consumată în forma simplă, știută, cu pâine prăjită, gustul poate fi mai intens. Dacă aveți intenția de a o folosi pentru fripturi, ea poate fi amestecată cu ulei, potrivit fiind la prepararea oricărei grupe de carne.

Pe scurt, puteți face combinații îndrăznețe, folosind cu precădere planta sau mirodeniile care doriți să influențeze gustul final al preparatului. Conservarea e simplă, poate fi depozitată în orice tip de veselă, la temperaturi scăzute, adecvate fiind spațiile răcoroase și uscate.



SLĂNINĂ CU IERBURI ȘI MIRODENII

ACEST MIC ÎNDRUMAR A APĂRUT DATORITĂ EFORTURILOR:

Consiliului Local
și al
Primăriei
Comunei Bazna



Consiliul
Judetean
Sibiu

