

JAMIE OLIVER ÎMPREUNĂ



MESE DE NEUITAT, UȘOR DE PREGĂTIT

JAMIE OLIVER
ÎMPREUNĂ

Fotografii de DAVID LOFTUS, LEVON BISS & PAUL STUART

Design de JAMES VERITY

Traducere din engleză de
ELENA CECIU



Dedicată

NHS

& ANGAJAȚILOR-CHEIE

PENTRU CĂ AVEȚI GRIJĂ DE NOI ȘI DE
BUNUL MERS AL NAȚIUNII BRITANICE,
OFERINDU-NE ȘANSA DE A FI DIN NOU

împreună

„ ÎMPREUNĂ ”

are în 2021 un sens mai pătrunzător decât oricând.

Ceea ce am trăit, la nivel colectiv, este foarte neobișnuit și cred că mulți dintre noi și-au dat seama că nu prețuiesc suficient micile plăceri ale vieții. A fi împreună este un lucru valoros. A fi în prezența persoanelor dragi, a vedea cum li se luminează chipul, a împărtăși amintiri și a râde cu poftă împreună, despre asta este vorba cu adevărat în viață.

Faptul că mâncarea poate fi orice vreți voi să fie este uimitor. Poate să hrănească, să susțină, să ajute la vindecare, să fie rapidă sau ușor de făcut, reconfortantă, distractivă, surprinzătoare sau o adevărată aventură. Dar, în forma sa cea mai simplă, e un pretext ca să-i aduceți laolaltă pe cei dragi. Cartea este dedicată exact acestui scop.

Gândiți-vă la dineurile rafinate, de modă veche, la sărbători, la ocaziile speciale sau la vizita celor apropiați și dragi pentru acea minunată masă de la sfârșit de săptămână. Singura mea intenție este să vă înarmez cu rețetele cele mai sigure, bine gândite, scrise astfel încât să vă permită să vă organizați și să aveți succes, să fiți senini, calmi, stăpâni pe sine și, cel mai important, să vă bucurați de invitați. Gata cu stresul, cu efortul, nu mai e necesar să stați blocați în bucătărie și să pretindeți că vă distrați de minune!

Vreau să vă insuflu încrederea de a fi creativi și de a vă însuși ritmul de planificare a unei mese cu adevărat memorabile. Poate fi puțin sofisticată, sau modestă și foarte relaxată, indiferent dacă e vorba despre o întâlnire doar cu persoana iubită, o mică adunare sau o sărbătorire cu mai mulți oameni. Vă voi arăta ce feluri merg bine împreună, de la cele mai uimitoare aperitive, feluri principale, garnituri și deserturi, intercalate cu gustări și cocktailuri, până la inspirație pentru aranjarea mesei și servire – acestea sunt câteva dintre festinurile mele preferate, acelea care mă fac cu adevărat fericit.

Așadar, vă rog să folosiți rețetele din aceste pagini ca pe un pretext pentru a vă reconecta cu cei de care vă este dor, în intimitatea casei voastre. Celebrați puterea hranei de a-i aduce pe oameni împreună, aduceți-vă aminte de bucuria imensă pe care o prilejuiește și, mai mult decât orice altceva, păstrați aceste amintiri cu cei dragi. Este vorba despre a spune „te iubesc” cu ajutorul mâncării.



MESE DE NEUITAT, UȘOR DE PREGĂTIT

Fiecare capitol începe cu un scurt meniu pentru o masă – puteți să-l fotografiați și să-l folosiți ca pe o invitație pentru a chema oameni în vizită sau, desigur, puteți alege diverse rețete pentru a vă construi propriul meniu. Am scris fiecare rețetă individual, așa că funcționează nu doar ca o componentă a unei mese mai ample, ci și ca un fel independent, ceea ce vă oferă flexibilitate maximă. Pentru a vă garanta că fiecare masă este cât se poate de lipsită de stres, procedurile pentru rețetă sunt semnalizate după cum urmează:

DIN TIMP se referă la sarcini care pot fi făcute în ziua premergătoare mesei și, în unele situații, chiar cu câteva zile înainte – este vorba despre a îndeplini în avans cât mai multe dintre operațiile care creează dezordine. Uneori, la noi chiar se gătește dinainte, fiind nevoie doar să reîncălzim mâncarea și să o savurăm în ziua următoare. Am marcat, de asemenea, situațiile în care ceva se poate face la fel de ușor în ziua mesei, în cazul în care sunteți tipul de persoană care face lucrurile în ultimul moment sau care vrea să-și organizeze timpul într-un mod diferit.

ÎN ZIUA EVENIMENTULUI se referă la acțiuni care pot fi făcute în avans, dar este mai bine să fie realizate în ziua în care savurați masa – poate fi vorba despre preparare, faze incipiente ale gătitului, dar sunt cu siguranță lucruri care nu trebuie făcute în compania invitaților.

LA SERVIRE – ați ghicit – este ceea ce trebuie să faceți ca să aduceți mâncarea la masă. Niște pregătiri de ultim moment, un pic de decorare și finalizare, care diferă de la o masă la alta.

Când vine vorba despre drămuirea timpului, dacă alegeți să urmați un meniu întreg, v-aș recomanda să hotărâți momentul la care vreți să mâncați, după care să faceți un plan de bătaie mergând înapoi pe firul timpului, astfel încât să simțiți că dețineți controlul deplin. De asemenea, dacă puteți delega niște sarcini, este mereu un plus.

INGREDIENTE DIN CĂMARĂ

Ca în cazul tuturor cărților mele recente, presupun că aveți în dulap aceste cinci ingrediente esențiale. Ele apar des în carte și nu sunt incluse în fiecare listă individuală de ingrediente. Acestea sunt uleiul de măsline pentru gătit, uleiul de măsline extravirgin pentru dressing și nota de final a preparatelor, oțetul din vin roșu, care le desăvârșește când vine vorba despre aciditate și echilibrarea marinadelor și sosurilor, și sarea de mare și piperul negru pentru aseasonare.



**BRUNCH
PARTY**

De savurat împreună

FOCACCIA CU MIERE
PORC CU JERK LA CUPTOR
& dovleac auriu delicios
OUĂ PRĂJITE SIMPLE
SALATĂ DE KALE SUBLIMĂ
ARDEI MURAȚI PERFECȚI

Desert

BEZELE PUFOASE
Cu ananas copt, iaurt & pudră cu fistic

Băutură

CARAFĂ CU CEAI DE PIERSICI



Toate se potrivesc la brunch. Fiți pretențioși, curajoși și încrezători.



Înconjurați-vă de oamenii cei mai dragi. Fiți primitori, generoși și, mai ales, fericiți.

FOCACCIA CU MIERE

MOALE, PUFOASĂ & IREZISTIBIL DE ÎMBIETOARE

PORȚII: 12

500 g de făină pentru pâine,
plus o cantitate pentru
presărare

1 pliculeț de 7 g de drojdie
uscată

50 g de iaurt natural

3 linguri de miere lichidă

opțional: 1 fir de rozmarin

DIN TIMP Dacă doriți, puteți să o pregătiți în ziua evenimentului. Puneți făina și 1 linguriță rasă de sare de mare într-un castron încăpător și faceți o adâncitură în mijloc. Într-un ibric, combinați drojdia cu 300 ml de apă caldă, înglobați iaurtul și 1 lingură de miere și lăsați compoziția câteva minute. Apoi, turnați-o treptat în adâncitură, amestecând și aducând făina din exterior pentru a forma un aluat. Frământați-l pe o suprafață pudrată cu făină, ridicând aluatul și trântindu-l la loc 10 minute sau până când devine neted și elastic. Așezați-l într-un bol uns cu puțin ulei, acoperiți-l și lăsați-l la frigider peste noapte. Dacă îl faceți în ziua coacerii, acoperiți-l cu un prosop de bucătărie curat și umed și lăsați-l să crească într-un loc cald 1 oră sau până ce își dublează volumul.

ÎN ZIUA EVENIMENTULUI Ungeți cu puțin ulei o tavă de copt adâncă (30 cm × 40 cm). Așezați aluatul înăuntru, trageți-l și întindeți-l pentru a umple tava, apoi apăsați-l ușor cu degetele pentru a crea multe adâncituri. Stropiți-l cu un pic de ulei de măsline și presărați-l generos cu piper negru și puțină sare de mare, acoperiți tava cu un prosop de bucătărie curat și umed, lăsați-l să crească într-un loc cald timp de 1 oră sau până ce își dublează volumul.

LA SERVIRE Încingeți cuptorul la 220°C. Cu mare grijă – pentru ca aluatul să rămână aerat – transferați tava în partea de jos a cuptorului și coaceți focaccia 25 de minute sau până când e aurie și pătrunsă. Picurați pe deasupra și ungeți-o cu 2 linguri de ulei de măsline extravirgin și cu mierea rămasă – eu folosesc un fir de rozmarin pentru asta – și mutați-o pe un tocător pentru feliere.



PORC CU JERK LA CUPTOR

DOVLEAC AURIU DELICIOS

PORȚII: 8

- 1 dovleac plăcintar (1,2 kg)
- o bucată de 800 g de fleică de porc, fără piele și os
- 1 ½ ardei iute Scotch bonnet
- 3 portocale mari
- 1 lingură de sos de soia cu conținut redus de sare
- 1 lingură de oțet din vin alb
- 1 lingură de zahăr brun
- 4 fire de ceapă verde
- 4 căței de usturoi
- o bucată de de ghimbir de 4 cm
- 4 fire de cimbru
- 1 linguriță de ienibahar măcinat
- ½ linguriță de scortişoară măcinată
- 1 nucșoară întregă, pentru ras

DIN TIMP Dacă doriți, preparați-l în ziua evenimentului. Spălați coaja dovleacului, tăiați-l în jumătate pe lungime și curățați-l de semințe, apoi în 12 felii mari, așezați-l într-o tavă de copt încăpătoare și acoperiți-l. Crestați în zigzag partea cu grăsime a cărnii, la intervale de 1 cm. Pentru marinada cu jerk, curățați ardeii de semințe folosind mănuși – este iute! –, apoi puneți-l într-un blender împreună cu sucul de la portocale, sosul de soia, oțetul, zahărul și 1 lingură de ulei de măsline. Adăugați ceapa verde, usturoiul și ghimbirul curățate și frunzele de cimbru desprinse de pe codițe. Puneți condimentele și nucșoară rasă din belșug, procesați-le până la omogenizare și asezonați compoziția după gust. Păstrați 4 linguri de amestec jerk, apoi turnați restul într-o pungă refofosibilă, adăugați carnea, eliminați aerul, închideți-o ermetic și masați carnea bine. Puneți totul la frigider peste noapte.

LA SERVIRE Încingeți cuptorul la 180°C. Descoperiți dovleacul, stropiți-l cu 1 lingură de ulei și coaceți-l 1 oră și 20 de minute, adăugând cele 4 linguri de marinadă la jumătatea timpului. Păstrând marinada în exces, rumeniți carnea într-o tigaie neaderentă, termorezistentă, la foc mediu spre mare, întorcând-o cu clești de bucătărie. Prăjiți-o 45 de minute, apoi lăsați-o la odihnă pe o farfurie 20 de minute. Îndepărtați cu o lingură grăsimea din tigaie (păstrați-o într-un borcan pentru altă zi), apoi turnați marinada păstrată și fierbeți-o înăbușit pe plită până când se îngroașă, adăugând apă, dacă este necesar, și răzuind depunerile de pe fundul tigăii. Foliați subțire carnea, turnați în sos sucurile scurse pe farfurie, apoi strecurați sosul într-un bol pentru servire. Așezați dovleacul pe un platou frumos.

OPȚIUNE VEGANĂ

Dovleacul cu jerk este o opțiune vegană uimitoare, dar puteți să înlocuiți și carnea cu o conopidă mică tăiată în sferturi (600 g) – ungeți-o cu marinada cu jerk, apoi coaceți-o 50 de minute, până arată delicios.



OUĂ PRĂJITE SIMPLE

CEAPĂ VERDE, AVOCADO & ROȘII

Savuros și incredibil de simplu, acesta este un fel cu adevărat extraordinar pe care să-l încropiți în orice moment al zilei. Îmi place la nebunie avocado gătit, iar strecurarea ouălor printre alte ingrediente, ca aici, este un mod ușor și minunat de a le găti.

PORȚII: 6

6 fire de ceapă verde
400 g de amestec de roșii
cherry de mai multe culori
2 fructe coapte de avocado
6 ouă mari
sos de ardei iute, pentru servit

LA SERVIRE Curățați cepele verzi și tăiați-le în bucăți de 2 cm lungime, apoi puneți-le într-o cratiță mare, puțin adâncă, neaderentă, la foc moderat, împreună cu roșiile și 1 lingură de ulei de măsline, amestecându-le cu regularitate. Tăiați cu atenție în jumătăți fructele de avocado, curățați-le de sâmbure și de coajă, după care tăiați-le pe lungime în felii groase, adăugați-le în cratiță și asezonați-le cu sare de mare și piper negru. Gătiți amestecul 5 minute, apoi faceți loc în cratiță pentru a sparge ouăle. Dați focul la nivel mediu spre mic, acoperiți amestecul și verificați-l după exact 5 minute – mie îmi plac gălbenușurile moi, dar puteți să le gătiți după preferință. Aduceți cratița la masă pentru servire, stropind ușor ouăle cu sos de ardei iute. Delicios!









PESTE 120 DE REȚETE FABULOASE, LA ÎNDEMÂNĂ DE PREPARAT – ÎMPREUNĂ
VEȚI GĂTI FELURI INCREDIBILE, NUMAI BUNE DE SAVURAT CU CEI DRAGI

CURTEA  VECHÉ

curteaveche.ro

ISBN 978-606-44-1239-3



9 786064 412393