

JAMIE OLIVER

7 FELURI



IDEI SIMPLE PENTRU FIECARE ZI A SĂPTĂMÂNII

IDEI SIMPLE DE ZI CU ZI

Cartea pe care o țineți în mâini a fost creată ca să vă ofere idei noi pentru niște ingrediente pe care le știți deja și le apreciați. Haideți să recunoaștem, avem vieți foarte încărcate, iar în ultima vreme parcă se așteaptă din ce în ce mai mult de la noi și de la timpul nostru. Această carte vă oferă soluții și dă rămă orice bariere care v-ar putea sta în cale, simplifică lucrurile și vă oferă multă inspirație pentru mesele din fiecare zi a săptămânii.

18 INGREDIENTE-CHEIE, CUNOSCUTE & IUBITE

M-am uitat cu atenție la datele concrete privind alimentele pe care ni le punem tot timpul în coșul de cumpărături și am construit această carte în jurul celor 18 ingrediente-cheie care apar constant în statistici. Știm că toată lumea gătește după același repertoriu mic de rețete, astfel că vreau să vă ajut să-l extindeți și să vă dotez cu câteva rețete noi, favorite. Dintre toate cărțile de bucate pe care le-am scris, *7 FELURI* este cea care se axează cel mai mult pe interesele voastre, ale cititorilor.

AROMĂ MAXIMĂ, EFORT MINIM

De trei ani încoace, oriunde merg – ședințe cu părinții, evenimente publice, întâlniri întâmplătoare pe stradă – sunt întrebat când voi scrie o nouă carte *5 Ingrediente*. Filozofia acelei cărți rezona cu voi, așa că am încercat să o integrez și aici. Gândiți-vă la această carte ca la o completare la *5 Ingrediente* – și aici lucrurile sunt simple, urmărim savoare maximă cu un minim de efort, vrem să ne distrăm, vrem rețete sigure, absolut delicioase, care ies bine mereu. Exact asta veți găsi în paginile următoare.

MI-AM PROPUȘ SĂ VĂ OFER SOLUȚII

Avem aceleași liste scurte de ingrediente, însoțite de suport vizual, mai multe opțiuni de porționare, de la mese pentru o singură persoană la unele pentru șase, intervale clare de pregătire, multe trucuri și scurtături și, nu în ultimul rând, rețete delicioase care ies bine de fiecare dată. Cu această carte vreau să vă ofer o experiență chiar mai bună decât cea din *5 Ingrediente*, care să răspundă mai multor nevoi. Oricare ar fi barierele cu care vă confrunțați – cu siguranță și alții se confruntă cu ele –, mi-am propus ca în această carte să vă ofer soluții.

„NU AM TIMP“

Rețetele variază, de la unele care necesită doar 10 minute în total la cele cu gătire lentă, sau preparate într-un singur vas, cu pregătiri minime, pentru care lăsați cuptorul sau aragazul să facă toată munca grea.

„SUNT PLECTISIT... NU ȘTIU CE SĂ GĂTESC... SUNT BLOCAT ÎN RUTINĂ“

Cu peste 120 de rețete la dispoziție, indiferent dacă veți dori să gătiți ceva clasic, reconfortant, ușor, consistent sau superspectaculos, eu vă ofer soluția.

„NU GĂSESC INGREDIENTELE... NU VREAU SĂ MERG LA UN MAGAZIN MARE“

Cele mai multe ingrediente din această carte vor fi ușor de găsit în orice magazin alimentar din orice oraș. Veți putea cumpăra ingredientele în drumul vostru de la serviciu spre casă.

„URĂSC SĂ FAC CURĂȚENIE“

Nu vă faceți griji, dragi cititori, am multe feluri coapte în tavă și bunătăți care se gătesc într-un singur vas, așa că va fi floare la ureche să faceți curățenie. Vezi pagina 11 pentru detalii.

„NU ȘTIU SĂ GĂTESC“

Fie că sunteți începători sau experți în bucătărie, aceste rețete vi se vor potrivi perfect – sunt concise, simple și conțin maximum 8 ingrediente, deci nimic prea complicat.

„VREAU SĂ COMAND MÂNCARE DIN ORAȘ“

Dacă vi se face poftă de așa ceva, dați-i drumul, faceți-vă de cap, însă eu vă ofer o grămadă de rețete parcă rupte din meniul unui restaurant, care vă vor tenta și vă vor încânta. Vedeți mega-lista de referințe de la pagina 10.

REȚETE PENTRU TOATE ZILELE SĂPTĂMÂNII

O scurtă precizare despre nutriție. Vreau ca această carte să fie una din care să puteți găti șapte zile pe săptămână. Așadar, 72% dintre rețete sunt clasificate din punct de vedere nutrițional drept rețete de zi cu zi, iar 28%, „de ocazie“ – adică zilele săptămânii *versus* zile de weekend. Informațiile nutriționale sunt clar afișate pe fiecare pagină de rețetă, așa că puteți lua o decizie informată cu privire la meniul ales.

CUMPĂRAȚI, ORGANIZAȚI-VĂ & SPOR LA GĂTIT!

Sper că v-am convins că această carte își merită locul în bucătăria voastră. Acesta este exact tipul de hrană de care mă bucur acasă, cu familia, și pe care sper că veți dori să o gătiți zilnic pentru voi și pentru cei apropiați. Răsfoiți cartea, inspirați-vă, fotografiați lista de ingrediente, faceți cumpărăturile, organizați-vă și apucați-vă de treabă! De-abia aștept să văd ce rețete vor fi preferatele voastre. Nu uitați să vă etichetați pozele cu [#JAMIES7WAYS](#), ca să pot urmări ce ați făcut. Spor la gătit și la distracție, prieteni!

INSPIRAȚIE PENTRU MESE RAPIDE

Capitolele din această carte pun în valoare 18 ingrediente-cheie. Totuși, eu am chef uneori de un anumit fel de mâncare, așa că le-am organizat aici pe câteva categorii preferate.

CA LA RESTAURANT

Felii apetisante de cartof dulce	119	Chiftele de pui cu sos de ardei iute	73
Laksa cu vinete coapte	129	Pui copt cu sos hoisin	251
Fajitas cu ardei rumeniți	205	Pui peri peri simplu, în stilul meu	247
Tempura cu avocado	53	Chop suey cu pui & cartof dulce	115
Pâinici naan cu cartofi, umplute	183	Pizza rapidă cu cârnați, favorita mea	83
Vinete cu parmezan în stil milanez	137	Calzone cu cârnați	91
Ardei lipicioși cu miso	195	Sandvici auriu cu creveți	209
Farfurie caldă cu sushi de vinete	141	Tăieței cu creveți condimentați	215
Pierogi cu broccoli & brânză	27	Taco crocant cu somon	97
Curry de conopidă & năut	37	Fish & chips reinventat	233
Curry roșu thailandez cu vinete	133	Chebab cu creveți și usturoi	213
Burger cu bacon și sos de brânză	165	Sashimi cu somon, în stil nou	103
Chebab de miel cu lipie	169	Curry simplu cu creveți	217
Burger cu cartof dulce	113	Somon în stil concertina cu sos teriyaki	99
Vită cu sos de fasole neagră și ghimbir	163	Curry de pește etiopian, în stilul meu	231
Stir-fry cu vită și ciuperci	269	Somon crocant dulce-acrișor	109
Vrăbioară prăjită & chimichurri roșu	277	Bulete cu creveți, înmiresmate	211
Vită cu ghimbir	275	Porc dulce-acrișor	299
Pui condimentat cu jerk, în chiflă	71	Rețeta mea de vindaloo cu porc	297
Jalfrezi cu ardei & pui la tavă	199	Mușchiuleț de porc cu sos hoisin	301
Supă cu pui și tăieței	77	Mușchiuleț de porc & sos de fasole neagră	295
Pui cu unt, în stilul meu	69	Șnițel de porc	291

ÎNTR-O SINGURĂ TIGAIE

Tocăniță de cartof dulce	117
Frittata de inspirație indiană	153
Ardei roșii umpluți	203
Avocado apetisant la cuptor	59
Plăcintă picantă cu orez și conopidă	43
Cacciatore cu pui & ciuperci	259
Cartofi hasselback ca în Essex	177
Plăcintă cu pui și conopidă	39
Pui & chorizo preparate rapid	65
Hash cu cârnați la tigaie	93
Omletă fină cu cârnați	89
Chorizo, ardei & creveți la cuptor	197
Tocană de vită & bere Guinness	161
Pește cu parmezan la cuptor	227

BUNĂTĂȚI LA TAVĂ

Ciuperci în aluat	263
Conopidă cu harissa la tavă	41
Quiche cu aluat din avocado	51
Cannelloni cu ciuperci	261
Ouă cu cajun	149
Plăcintă crocantă de cartofi	181
Ouă & șuncă în foi de plăcintă	155
Somon umplut cu creveți cremoși	101
Ruladă mexicană de carne, în stilul meu	173
Pui de curte, rumenit la cuptor	243
Pui copt cu cârnați Cumberland	249

PASTE UȘOARE

Cacio e pepe cu ciuperci	267
Paste cu vinete & ricotta	131
Paste cu brânză și conopidă	35
Linguine cremoase cu creveți	219
Paste cu pește ca în Sicilia	235
Paste simple cu broccoli & ton	29
Paste cu cârnați	87

SALATE APETISANTE

Salată Caesar cu avocado	57
Salată irezistibilă cu vinete	135
Salată cu broccoli și halloumi	23
Turtă din vinete cu harissa	139
Salată rusească de cartofi, în stilul meu	189
Salată Sunshine cu ou	157
Salată asiatică de soia, mazăre & ou	151
Poke bowl cu creveți	221
Poke bowl cu somon & cartofi dulci	123

SUPE & SANDVICIURI

Minestrone cu broccoli	25
Supă de ciuperci la cuptor	265
Chowder cu cartof dulce	125
Quesadilla cu avocado	61
Quesadilla cu cartofi dulci	121
Sandvici cu avocado & năut	55
Po' boy de somon cu cajun	107
Sandvici cu carne, în stil japonez	279

CĂMARA PENTRU 7 FELURI

Am redus lista la doar cinci ingrediente pe care le consider fundamentale în hrana zilnică. Gătitul este pur și simplu imposibil fără să le avem la îndemână, așa că nu trebuie să lipsească din nicio gospodărie. Chiar dacă și cămara mea e plină cu tot soiul de lucruri, cele cinci vor apărea regulat pe parcursul cărții și veți avea nevoie de ele în oricare dintre rețete. Nu au fost incluse în listele individuale de ingrediente, deoarece presupun că vă veți aproviziona cu ele înainte de a trece la treabă. Ele sunt uleiul de măsline pentru gătit, uleiul de măsline extravirgin pentru sosuri și finalizarea preparatelor, oțetul din vin roșu, neprețuit când e necesar un plus de aciditate la marinade și dressinguri, și, desigur, sarea de mare și piperul negru, pentru aseasonare. Cumpărați-vă aceste ingrediente și fiți gata de drum!

CONGELATORUL, CEL MAI BUN PRIETEN

Pentru oamenii ocupați din zilele noastre, congelatorul este fără îndoială cel mai bun aliat, dacă alimentele sunt depozitate corect. Fie că păstrați acolo ingrediente individuale, fie porții pentru mese viitoare, mâncarea poate fi pregătită în avans pentru momentele când e nevoie de ea. Și asta fără a mai preciza ceea ce oricum e evident, deși tehnologia încă e uimitoare: că mâncarea este la fel de bună ca atunci când ați congelat-o. Nu uitați să lăsați mâncarea să se răcească înainte de congelare, apoi separați-o în porții, pentru ca procesul să decurgă mai rapid și să o puteți pune în congelator la 2 ore de la gătire. Asigurați-vă că totul e bine împachetat și etichetat. Dezghetați porțiile în frigider și folosiți-le în decurs de 48 de ore. Dacă ați congelat mâncare gătită, nu o băgați din nou la congelator după ce ați reîncălzit-o.

CÂTEVA CUVINTE DESPRE USTENSILE

Am utilizat niște ustensile pentru gătit destul de simple – un set de crăticioare și tigăi termorezistente neaderente, un grătar și o cratiță puțin adâncă, tocătoare, câteva tăvi de copt robuste și un set de cuțite de calitate. Dacă vreți să economisiți timp, există câteva accesorii care vă vor simplifica viața – de pildă, un cuțit pentru curățat legume, o răzătoare și un mojar sunt excelente pentru a obține o textură minunată și o explozie de arome, iar un blender și un robot de bucătărie constituie un avantaj, mai ales când sunteți în criză de timp! Rețetele sunt testate în cuptoare cu ventilator. Puteți găsi online site-uri cu conversii pentru cuptoarele convenționale, în °C și cu gaz.



FIȚI ISTEȚI, ALEGEȚI CALITATEA

Așa cum se întâmplă deseori când vine vorba despre gătit, succesul rețetelor e asigurat de calitatea ingredientelor folosite. Faptul că nu trebuie prea multe lucruri pentru fiecare rețetă sper să fie un motiv pentru a cumpăra cele mai bune legume, carne sau pește pe care le puteți găsi. Și, rețineți, dacă veți cumpăra produse de sezon, mâncarea voastră va fi mai hrănitivă, mai delicioasă și mai convenabilă ca preț.

VALOAREA CONDIMENTELOR

Am folosit multe condimente în această carte, precum chutney de mango, paste de curry, sosuri de fasole neagră, teriyaki, miso și pesto. Sunt produse pe care le puteți găsi în toate supermarketurile, la o calitate excelentă. Acestea garantează un plus de aromă și vă ajută să economisiți timp la preparare. Majoritatea sunt neperisabile, ceea ce înseamnă că nu trebuie să le folosiți repede. De-a lungul anilor, jurnaliștii m-au luat peste picior pentru că folosesc așa-zisele ingrediente care „trișează“, dar eu cred că sunt minunate! Ele fac ca mâncarea să fie atrăgătoare.

PLANTE AROMATICE PROASPETE

Ierburile aromatice sunt un dar prețios pentru orice bucătar. În loc să le cumpărați, mai bine cultivați-le chiar voi în grădină sau într-un ghiveci, pe pervaz. Acestea vă ajută să dați o aromă clară unui preparat, fără să-l asezonați în exces, ceea ce este bine pentru toată lumea. Plantele aromatice au și calități incredibile din punct de vedere nutrițional – cum să nu le îndrăgim?

AMESTECURI DE LEGUME

În această carte, am folosit amestecuri de legume la pachet. Sunt minunate, pentru că obțineți o mare diversitate de ingrediente într-un singur ambalaj, ceea ce înseamnă mai multă aromă și, sper, mai puțină risipă. Aveți grijă: unele pachete pentru stir-fry conțin muguri de fasole, care nu pot fi consumați cruzi și trebuie serviți fierbinți.

PUTEREA CĂRNII ȘI A OUĂLOR

În general, ar trebui să ne străduim să avem mai multe mese pe bază de vegetale, ale căror ingrediente-cheie să fie legumele, fasolea și alte leguminoase. Dacă alegeți carnea, e firesc să vă bucurați de beneficiile cărnurilor organice de calitate, provenite de la animale crescute la standarde înalte sau în aer liber. Nu merită să mâncăm carne decât dacă animalul respectiv a fost crescut în condiții bune, a fost liber să rumege, s-a comportat natural și a fost sănătos. Același lucru e valabil pentru ouă și tot ce conține ouă, precum tăieței sau paste – alegeți-le mereu pe cele organice, provenite de la găini crescute în aer liber.

PEȘTELE, ÎN PRIM-PLAN

Dacă vă place peștele, să știți că e o sursă incredibil de savuroasă de proteine, însă chiar în clipa în care este prins, începe să-și piardă din prospețime, așa că mâncați-l în ziua în care l-ați cumpărat. Știu că nu este la îndemână pentru mulți oameni, însă eu vă spun adevărul. Dacă nu-l puteți folosi în aceeași zi, congelați-l sau chiar cumpărați pește de calitate congelat, la conservă sau la borcan, care poate fi extraordinar. Asigurați-vă că alegeți surse de încredere: căutați pe ambalaj certificate de calitate sau discutați cu vânzătorul de la pescărie ori de la raionul de specialitate din supermarket și urmați-i sfatul. Încercați să alternați speciile, alegând dintre cele de sezon, de calitate. Dacă găsiți doar pește de crescătorie, asigurați-vă că este din surse de încredere.

PRODUSE LACTATE ORGANICE

În ceea ce privește produsele lactate de bază, ca laptele, iaurtul și untul, vă rog să le achiziționați pe cele organice. Spre deosebire de carne, sunt doar un pic mai scumpe și, sincer, nu am destule cuvinte pentru a le recomanda. În plus, de fiecare dată când cumpărați produse organice, sprijiniți un sistem alimentar mult mai bun, bazat pe standarde înalte pentru creșterea animalelor, în care există grijă atât pentru vite, cât și pentru sol.

1

CEL MAI UȘOR QUICHE CU BROCCOLI

FOI DE PLĂCINTĂ CU PESTO ROȘU, BRÂNZĂ CHEDDAR & BRÂNZĂ DE VACI

2

BROCCOLI COPT, CU SOS ROMESCO

FASOLE ALBĂ, MIGDALE AFUMATE, SARDELE & PÂINE PRĂJITĂ

3

RISOTTO CREMOS CU BROCCOLI

GORGONZOLA TOPITĂ, LĂMÂIE PROASPĂTĂ & ULEI AROMAT CU PĂTRUNJEL

4

SALATĂ CU BROCCOLI ȘI HALLOUMI

ROȘII CHERRY DULCI, COAPTE LENT, PIERSICI AURII, MENTĂ & CEREALE

5

MINISTRONE CU BROCCOLI

PAZ DULCE, PANCETTA, ROZMARIN, PASTE, FASOLE & PESTO

6

PIEROGI CU BROCCOLI & BRÂNZĂ

SOS FOARTE RAPID DIN ROȘII CHERRY DULCI & USTUROI CU CHIVES

7

PASTE SIMPLE CU BROCCOLI & TON

ARDEI IUTE USCAT, ARDEI DULCI COPTI, MĂSLINE NEGRE & PARMEZAN

BROCCOLI

CEL MAI UȘOR QUICHE CU BROCCOLI

FOI DE PLĂCINTĂ CU PESTO ROȘU, BRÂNZĂ CHEDDAR & BRÂNZĂ DE VACI

PORȚII 6 | TIMP TOTAL DE PREPARARE 1 ORĂ ȘI 20 DE MINUTE

1 căpățână de broccoli (375 g) 50 g de brânză Cheddar
6 ouă mari 3 linguri de pesto roșu
1 linguriță cu vârf de muștar englezesc 270 g de foi de plăcintă
300 g de brânză de vaci

Încingeți din timp cuptorul la 180°C. Pentru a pregăti umplutura, îndepărtați capătul tare al tulpinii de broccoli. Dați pe răzătoarea mare tulpina rămasă, apoi desfaceți buchețelele de broccoli. Bateți ușor ouăle într-un castron, adăugați muștarul, brânza de vaci și tulpina de broccoli rasă, încorporați brânza Cheddar dată pe răzătoare, condimentați cu puțină sare de mare și piper negru și amestecați totul.

Subțiați sosul pesto cu 3 linguri de apă. Ungeți cu ulei o tavă de tartă cu fund detașabil (cu raza de 25 cm și adâncimea de 4 cm) și întindeți în ea două foi de aluat, suprapunându-le în mijloc. Ungeți-le bine cu o pensulă înmuiată în amestecul de pesto, apoi repetați straturile până când ați folosit toate foile, acoperindu-le cu pesto pe măsură ce le adăugați. Rulați marginile foilor de plăcintă în interior, ca în imagine. Turnați deasupra umplutura, în care strecurați apoi buchețelele de broccoli. Așezați quiche-ul pe o tavă de copt și coaceți-l în partea de jos a cuptorului 50 de minute, sau până când este auriu și pătruns. Lăsați-l să stea 10 minute înainte de a-l servi.

ENERGIE	GRĂSIMI	GRĂSIMI SAT.	PROTEINE	CARBOHIDRAȚI	ZAHĂR	SARE	FIBRE
364 kcal	17,8 g	5,6 g	22,6 g	31,2 g	4,8 g	1,8 g	4,6 g





BROCCOLI COPT, CU SOS ROMESCO

FASOLE ALBĂ, MIGDALE AFUMATE, SARDELE & PÂINE PRĂJITĂ

PORȚII 4 | TIMP TOTAL DE PREPARARE 55 DE MINUTE

2 căpățâni de broccoli (375 g fiecare)	50 g de migdale afumate
4 căței de usturoi	2 conserve de 400 g de fasole albă (lima)
1 borcan de ardei roșii coptți (460 g)	5 felii de pâine cu maia, de calitate
320 g de roșii cherry coapte, de mai multe culori	2 conserve de 120 g de sardele

Încingeți din timp cuptorul la 180°C. Îndepărtați capetele tari ale tulpinilor de broccoli, apoi tăiați căpățânile în jumătăți și așezați-le într-o tavă de copt. Adăugați usturoiul curățat și feliat subțire, ardeii scurși și rupți în fâșii și roșiile cherry tăiate pe jumătate. Stropiți-le cu câte 1 lingură de oțet din vin roșu și de ulei de măsline, presărați-le cu puțină sare de mare și piper negru, apoi trageți deasupra lor jumătățile de broccoli și dați tava la cuptor 40 de minute.

Între timp, zdrobiți într-un mojar jumătate din cantitatea de migdale. Puneți fasolea albă, cu tot cu lichid, într-o cratiță mică și lăsați-o să fiarbă înăbușit, la foc mediu spre iute, 10-15 minute, sau până ce lichidul a scăzut. Scoateți broccoli pe un tocător, apoi răsturnați conținutul tăvii într-un blender. Adăugați migdalele rămase, rupeți deasupra 1 felie de pâine și procesați amestecul până devine cremos, după care asezonați cu oțet din vin roșu, sare și piper până când gustul vi se pare perfect. Prăjiți restul feliiilor de pâine. Repartizați sosul romesco și fasolea pe farfurii încălzite și așezați broccoli peste ele. Presărați deasupra migdalele zdrobite și serviți împreună cu sardele și pâine prăjită fierbinte.

ENERGIE	GRĂSIMI	GRĂSIMI SAT.	PROTEINE	CARBOHIDRAȚI	ZAHĂR	SARE	FIBRE
563 kcal	20,9 g	3,6 g	39,1 g	53,5 g	11,8 g	1,7 g	17,3 g



IDEI SIMPLE PENTRU FIECARE ZI A SĂPTĂMÂNII

CĂUTAȚI INSPIRAȚIE?

JAMIE VĂ OFERĂ SOLUȚIA!

CELEBRÂND CELE MAI IUBITE 18 INGREDIENTE,

ÎN PESTE 120 DE REȚETE CAPTIVANTE, CARTEA

CUPRINDE FELURI SAVUROASE ȘI MINUNATE.


AROMĂ MAXIMĂ, EFORT MINIM!

curteaveche.ro

ISBN 978-606-44-0973-7



9 786064 409737

CURTEA  VECHЕ