

ANGELICA HERAC

Rețete culinare din Valea Almăjului

Acreală/Sălată dă mielși (Salată de melci) Mielși fripț în ciganie (Melci fripți în tigiaie)

„Bunu’ meu să dușea după ploaie în grăgină sau prân pădure după mielși (melci). Îi adușea și buna și moașa mé îi fierbeau și după șe or fiert, îi trăjeau din ghioacă, îi curățau, îi frecau cu câta (puțină) sare și îi spălau până iera apa limpege. Să tocau mărunț, să punia apă, oțăt și câta ai (usturoi) tocat mărunț iar. Așa să fășea acreala (salata) dă mielși. Măi fășeau și în ciganie, îi fășeau fripț. Îi puniau la fript (dinstuit) cu câta șeapă (ceapă) și după aia îi puniau tăiaț, tocaț acolo. Iera tare bun, să mânca asta cu coleșă caldă, la noi.“

Rețete din copilărie din comuna Șopotu Nou, sat Stancilova de Sus, jud. Caraș-Severin, 2020

Colăreț cu lapce

„Mâncarea asta să mânca gimineța sau sara (seara) și măi mult copiii, da’ și noi că ce săturai.

O fășeam așa: puniam fânină (făină) dă grâu într-un castron, o stropeam cu apă și cu mâna înșet-înșet mestăcam fânina cu apa și așa ieșau colăreți. Ghemotoașili (ghemotoacele) așcea dâ fânină și apă, un aluvat (aluat) în care măi puniam și un vârț dă cuțat dă sare.

Puniam pân’ să fașeau colăreți lapce (lapte) la fiert, cât am credzut, pântru cât inș (inși/persoane) or fost la mâncare. Când lapcili o fiert puniam în ploaie ghiemili, colăreți în lapce și îi măi lăsam câta la fiert, câteva minuce și gata. Să nu îi puneț așa fiecum, după șe (ce) i-ai făcutu-i acolo, musain (musai/neapărat) să-i șerni (cerni) câta (puțin) prân șiur (sită). Asta fași (faci) ca să nu rămână fânină multă pră iei, să rămână numa cât trăbă.

Îi torni în castron și îi mânăși! Așa bunătace, iut (repede) ai făcut.

Rețeta copilăriei – culeasă de la Ana Herac, 63 ani, Șopotu Nou, jud. Caraș-Severin, 2021

Uloagă

Se prepară în localitatea Șopotu Nou, Valea Almăjului, Caraș-Severin.

Buna mea din partea tatălui și moașa dar și mama, la oraș când avea cele necesare, făcea uloagă.

Uloaga e un fel de turtă, mălai cu brânză. Foarte faină la gust, se prepară așa, din spusele bunicii mele: „Să punie jumătate lapce, jumătate smântână (750 ml total, lapte și smântână) pântru 4 inș (persoane). Ușor să încăldzâsc așcea. Să ia dă pră foc și înșepi să puni și fânină dă cucurudz și dă grâu. Amestăși cu o lingură dă lemn (se poate și cu mixer la viteză mică). Să măi punie câta lapce (cca 50 ml) la fiert în care să punie câta (o linguriță) dă sodă bircarbonă (bicarbonat dă sodiu), amestăcându-să și să toarnă în aluvat (aluat). Să fașe un aluvat câta măi gros ca ăl dă scoverdz (clătite) și să taie bucaț dă brândză ori dă vacă, ori dă oaie dar să fie proaspătă, numa câta sărată. Să punie dăstul dă multă brândză. Să punie zăicin (ulei) în tavă (se poate coace în tavă de chec), să încăldzășce câta (puțin) tava, să toarnă acolo aluvatu' și să punie la copt. Cuptoriu' să fie musain (neapărat) cald, fierbince, să ai făcut focu', nu atunși bogicăi (te agiți să faci). După șe s-o copt, laș câta la rășit, o tai și o mănânși. Asta-i uloaga la



Uloaga; foto:Angelica HERAC

noi. Îi bună, țânie dă foame, dă copil am tot mâncat și acuma îmi plașe. Să ai apă pregăcită că o să vrei să bei apă!“ Se poate coace și în cuptor electric, temperatura să fie de 225°, aprox. 35-40 minute stă la cuptor; trebuie verificată, după vreo 20 de minute, starea ei de coacere.

Rețetă culeasă de la ȚNatalia Herac, 2018

Pomana porcului

Iera sărbătoare la pomana porcului. Șe vremuri! Ș-acu măi taie lumea porcu' da' nu-i măi ca atunși cât îi lumea! O (sau) mie mi să pare că am îmbătrânit... nu știu...

Mâncare iera dân biu (din belșug) și bucurie că să găta (încheia, termina) anu'!

Pomana porcului să fășea cu carne în ciganie (cratiță). Să tăia carnea proaspătă în bucăț potrivit dă mari. Puniam slănina dă (de) la bărbie, da' și peșină (carne macră). Vegeți că la sat nu s-o știut dă gramajă (gramaj), s-o pus după ochi, după potrivă. Să pun bucățâli dă carne în ciganie, să sărează câta și să astrucă (acoperă) cu fundu' (capacul). O laș să să frigă câta și după, puni apă până să astrucă carnea, o dată sau dă două ori, acuma cât o fost porcu' dă bătrân, dă frajedă (fragedă) carnea. Dacă porcu' o fost cinăr, să frije măi răpige (repede), dacă nu măi are pân' sacă apa și-i gata. Să măi amestacă așa dă câciva (câteva) ori în ciganie până-i gata. O lași să să (se) frigă pân' sacă apa și carnea înșepe (începe) să sfârie în ciganie. Focu' să fie mic la șpoiort/cuptori (cuptor). La gata, puniam câta usturoi pântru gust.

Să fașe și o coleșă (mămăligă) caldă și, mamă-mamă, ce mâncare faină!

La noi să mâncă și acuma, la fel, mâncăm, cu vardză acră sau altă acreală (murături), crăstăveț (castraveți). Fără acreală nu prea merje că-i multă grăsâme.

Să fașe, c-așa-i obișeu' și răchie fiartă. Să spune „Tatăl Nostru“, i să ureadză (trează) găjgii (gazdei) sănătate și să-l mănânșe în pașe (pace) și la anu' să taie iar porc.

Așa o fost la pomana porcului dămurt și acuma măi fac mulț asta, tăman (exact) așa.

Rețeta copilăriei – culeasă de la Ana Herac, 63 ani, Șopotu Nou, jud. Caraș-Severin, 2021

Liordă (leurdă) friptă cu brândză și ouă bătuce

Liorda proaspăt culeasă dân pădure să spală, să rup codzâli, să toacă și să punie într-o ciganie (tigaie) unge am pus măi 'năince câta (puțin) zăicin (ulei) la înșintat. După șe înșepe să scadă și s-o fript câta o trajem într-o parce a cigăniei, punem și brândza tăiată fălii (felii) sau dacă ne plașe o punem rasă, o frijem și pro parce și pră alta. Cât să frije brândza, sparjem într-un castron căce ouă vrem să punem, le bacem cu furchița (furculița) și le turnăm în ciganie prăstă brândză și liordă. Le măi lăsăm câta și pră iele să să frigă și luvăm ciganea dă pră șpoiort. O pucem mânca cu coleșă (mămăligă) caldă, da' îi bună și cu coleșă rășe (rece), pârjâtă (prăjită).

Rețetă tradițională culeasă de la Ionela-Alexandra Herac, Șopotu Nou, jud. Caraș-Severin



Liordă cu ouă și brânză friptă; foto: Angelica HERAC