Bucătăria tradițională

1288

Експедиция етнографска с
АСИ 1988.

Букэтэрия
национал э

Гаиз М.В

р-нул Суворов, с Коркмаз

Информатори

1. Раду Василеска, 1919
2. Амонуцуй Степанида, 1927
3. Димитриу Марфа, 1921
4. Бурлак Мария, 1933 (7 класе)
5. Димитриу Димитрие, 1911
6. Чебан Акулина

Ин сат дин времурile де демult се
кultивau гrеаle. Оameний кunoaштау грu-
ul де тоамнэ ши де primăvară. Сеорile
де грu де primăvară сunт хunосute суб
demuлurile де арнăut ши хырнă. Трeбu-
rерe, нисă, грuul де тоамнэ. Фeнă дин
el еra моб каштатiвă. Се кresтeă се-
карă, орз, овăс.

Те мuнă гrеаle populauiа кresтeă
картофă, фasoле, нăхut, порумб, ritак,
мazăre, рэсэритэ. Кultивau roшiй,
4 castравeць, пătлăжele вeнeте, арей

родуț, оврей поате ș.a. În mașina este
și o grădină plină de pere, măr, cais,
zarzăr, vișini, cireș. Toate se cresc
pe care (gâște, găini, rațe)
și animale (vite, oi, și de
la casă, capre, porci, cai).

Tot ce produce și se crește era
folosit în bucătărie. Rațele de
la casă și era și ele în toate
anotimpurile, și mai la sfârșit,
prânz, cină. Aici este și un
grădină și este și familiile
de țărănești care sădesc.

Bucatele din casă

Atât era și și în vara și toți bune
din grâu de primăvară și de toamnă.
Și toți și bune de secară. În
familiile era și și bune din
casă de grâu și și secară amestecată.
Și și era și și și

регулă сынăмне. Ачăт прочие е ăнчăнă рекусарă, кăмăр е пăхăрă ку опăрка (турте ăнăн фăнăă ре чрăу ку дрăтăнăй ăнăн вăн сăу ăнăн фăнăă ре чрăу, че е ăнчăнă ку тă ре попăнăлă)

Ă ре регулă, фемăне свăтăу дрăтăнăне ăнăн вăн. Кăт ăн ăнăн фел е пăхăрă фоарте ретеде пăтă. Ă рăуă ăн ăнăнăнă ăуăтăне е фăнăнăтă ку опăрăă роснитă (пăхăрăă), ăнăн е лăсă е се одăхăсă. Кăмăр ăуăтăне е ăнăнăă, е фăă пăтă, каре е кăчă ăн куптăр. Куптăруă, ре регулă, авă 14-15 тăвăл. Пăхă ăн ăнăй 20-30 куптăреле е фăчăу ăнăнăуеле ăнăе ку лăт, лăй тăрăу - ăнăн кăрăмăă сăу пăтрă

Ăнăн ăуăт е фăчăу ăнăн колăчăй, каре авăу о прăдăстăнăă пăнăтă. Колăчăй е кăчăу кăмăру ăнăнăă

ынформынторь, кунэрий, не сэрбэторь (Крэчун, бобэтэз, Анул Ноу). Вынте-титуре лор ерэ дифериде. Пентру ин формынторь се поате пэстра вынте-тиць ын ? тинэ (вине) ~~ку~~ взрунэ не ла нортэнь (ку кунэтуе сэ фо-тэ ку тэнтурь ын форме де ромуре де пен). Колоний пентру нунтэ се вынте-тэ мей рес ын 4 тинуе, ер ин 6 - пен-тру Крэчун, Анул Ноу. Унеорь фиинд пэстрэ ерау орнементэ ку флорь тот фин аурэ. Колоний се фэчеау нумай фин фэинэ де грэу. Дупэ че ерау скоасе фин кунтор, ерау унсе ку оу, пентру густ ши лучиу. Коа-черя пэнинэ черя лунтэ акуратеуе. Ин ачеа зи фетеле требуе сэ фие ин-нинтэ, соцуе се стрэ сэ ну о обинчуеаскэ. Деке бэрбатуе ерэ акэ-сэ, ел фэчеа фокул ын кунтор. Ну

се трынтэу унеле. Ле албиць копилор се коцэу хулубаць рин апуй. Традиционал ера фантэ, ка ын оцэ зи, кынд се коц пынэ, се коцэу ши палавэнць. Брацу фэкуте рин фэинэ куе кишлэц. Фэине се фрынтэ ку кишлэцуе, се арсуцэ сарэ ши се коцэу ын кунтор пе фрунзе де курекь. Дупэ ачаста ерау унсе ку унт.

Рин фэинэ се фэцэу ши алте букате ка толмаць, ынвыртэ, плэцинте, кэрнець (колунашь). Ынвыртитэ се фэцэ рин 5-6 фой субцыре де апуй. Фиекаре турта ера унсэ ку брынзэ, мэр де пунэ, бостан ш.а.; де-асемэнэ ей се пунэ ла алтэ турте. Тоате 5-6 турте се ынвынэтучэу ши се пунэу ын тава. Плэцинте обишнуитэ са фэцэ ди 'о сингурэ турте.

Букателе дин керне

Ын зиле обишнуите се фаче пэсэрь. Де сэрбэторь се фаче анималеле мари. Ле Крэчюн се фаче порцу ши вицелуе. Дин керне лор се фац кырнацы, жалбэ, сэлтисоаре. Пентру сэлтисоаре се луа шолдуе дин урмэ ши се пуне ын сэлитурэ се фоарте пикерь (пипер) керу ши се лясэ 4-5 сэптэмынь. Де урмэ шолдуе се скурте дин сэлитурэ ши се фрипе. Фэ'н кэсэ се фац фрекуе, се фрипе ле хотэрк ын ноу. Ын кэ контрар се фрипе ынтр'ун полобок. Де регулэ, ну орест лукру се окупе бэрбаць.

Кырнацуе ле се фац ну сынте пуне фи ынкурт лунг тот ынтр'о путтинэ ын унтурэ.

ин сат ера рэспэндитэ пестрамэ.
Еа се фэче дин карне де сас. Керд
де сас се мэрунцэ ши се прэфэ. Се
пунэ ын путинэ: ун рынд де карне,
унул де киперь (пипер) негру ш.а.м.д.
Астрамэ ера фолосит пентру пре-
гэтирэ хрэнит, дар нуме се се сер-
вэскэ ши силе.

Дин карне де порк се препарэ
кларжуне ын пропор де порк. О
парте дин сынгинэ се сэрэ ши/ин-
фелуи оцете се ынтребуинцэ ын
пиптуи месеф. Сынгинэ рэмасэ
се тае ши се фэче унтурэ. Унту-
ре се унге ын васе де ceрамикэ.

Бунэтеле дин пиптэ ши чуперчь

Чуперчиле се стрынгэ примэвара рэ-
плае ши се ускэ ла соаре. Апой ын
курцэ анумит ера фолосите ын бучэ-

ре. Дин чуперчь ши Ţ рынр се фаче
токаня - чуперчиле се фербу, апоі се
прăжу ши чапă ку морков, се адаугă
фасонă де грăу аместекатэ ку мămăлиг
ши фаршиле вистерите ереу сервите
ку смынтынă. Чуперчиле ереу пăтре-
буинцоасе пă'н борш, реф ши па-
ре казуă.

Вітрукы сатуе е семіат не
маре Виструлуі, се фолосеа пентре
ка хранă. Ши сам ереу аместеc
сără, кăре ку аджутору унуі сорф
дин фестилă прăжу пентре. Ей
ереу нумаі пескарь де мынă. Дин
пентре се фăчеа зама, рэчитурь, се
прăжеа. Се фолосеа пентре марінат-
пентрелі се прăжеа ши апоі (улеі), де
рипак сау рăсăрită. Се мăрунцеа
чапа ши се прăжеа ку бульон де
пастăрнак. Тотуе се аместеке ши

се аса не нытева оре. Аста лонкаре се унэ ни бец ши путэ фи сервитэ 2-3 зиле ан мир.

Продуселе лактате

Атыт ни фамилиле инсэмне, ныт ши'н чеи сэрче се нитре бунэ лактателе. Пентру бэут се фоасе лактеле проаспэт. Се фэче брынзэ, урдэ, кашкавал, лапте акру. В куноскут ши анумит фел де брынзэ де вакэ - телеля. Се фэче дин лапте рулче ши ера рулче. Ера предестинатэ пентру интребуинцаре имедиатэ.

Урда ера интребуинцатэ май дес ын фамилиле сэрче. Дупэ ч се мултэ ши се, лаптеле се инкеге ку ун кэг де ла ефуз де 3 луни. Се адуге саре. Лаптеле се кринэ ши се фэче рэчитурэ. Рэчитура ера турнатэ

вытр'ун сэкултеу (пунгэ) де бинт.
Дин зэрул скурс ши се фэче урде.

Апоі трынзе де вакэ, кыт ши
оцэ де сие се сэре ши се нинге.
Апоі се пуне ун путинэ ла постаре.
Ун рынд де брынзэ хринчь, ун рынд
де брынзэ фэрэмицатэ, апоі зрам
хринчь ш.а.м.д.

Дин лаптеле принс оаменій
обуцеу смынтына ши унтуе.

Ун мэнду ла фамилиле мисэ-
рите се унеу кыте о вакэ куди
вицел, 15-20 де оі, 5 капре, 3
порчь, пэсэрь.

Букате дин картофь ши нэхут

Фес ун мынкаре де сэрбэторь ши
ч де поате зиме грау фелюрите
букателе дин картофь ши нэхут.

Нэхутцэ ерэ ферт ши ын депендинцэ де старя материалэ ерау, сервицу ку соу фэрэ карне. Дин картофь се фэчэу май мулте мынкэрурь: картофь ферць ын коажэ, картофь фрицць (пржицць), картофь ынфэрбынцць ку карне, салатэ дин картофь ку чапэ. Картофий се ынтребуинцэу ши ын борш.

Фелуриле де улей

Пентру пржит картофий, кепшеле м.а м.ф се фолосэ улей (улей). Ел се фэче дин семинце де рипак, floarea soarelui, семинце де тютюн (бостан) ши кынепэ.

Пынэ ын анул 40-50 сатенилэ се фолосэу май мулт де улей дин семинце де рипак. Дитр'ун сак де семинце де рипак се обцинэу 30 кг де улей. Дупэ рэзбой бурузка де ри-

пак е инепут оз фие лынкэт интие де омэнэ. Одэтэ ку инфиинцэрэ ин-хозурилэр, ринакуе е инвэтат оз мэй фие семнат.

Чел мэй пренуит девине елоне (уелэ) дин рэзэритэ.

Мурэтурile

Ин лынкэрэ де тоате зилele лаг ерэу рэспиндите мурэтурile Се мурау патлэжеле, пепенэ ку-рекele, мереle, хербуций. Се му-рэ пунэ ин пуцине

Хербуций се мурау интр'ун по-лобок мерге рупэ валуе. Ин пало-бок се пунэ ун рынд де хербуць, апоі ун рынд де мере ши тот аша мэй ренарте. Ин сала му-рэ ле се фэче, се арзуга апиброе де мирарь, уеиинэ. Моарэ се вин-тура. Пэтлэжеле ши пепенэ

се мурау ын путине. Ви сэзмуръ се пуну отеле де мэрэр, ымлинэ ши кыте 5-6 фрунзе де штир, пентру ка мурэ турие сэ пу се ынмоае.

Кисэлуца ши брага

Кисэлуца се фэче вара дин фрукте проаспете – кэпшуне, мэлинэ, вишинэ, перте (пруне).

Кисэлуца се препаръ ши ярна, дар дин фрукте ускате. Пентру фрукте ле се ускау ла соаре се пуну фиртеле де минтэ крудэ, кэре дупэ ну пушкэ ун мирос плэкут, чи ши вынедика дескомпунерэ мэр.

Брага се фэче варэ. Се кочэ мэлац (ка пынэ дин секарэ ши фэинэ дин пэпушой). Се плэзмуе, се кочэ ын собэ. Се вынуе ын апэ, апой аке се стрекуре прин сите де чернут фэинэ де грэу. Ачаста еще брага.

Рецептул де ярнэ

Рецептул де ярнэ ле фаминиле din diferite țări sunt ere-lelalte.

În familiile românești în linkare se folosește cartofi și zuțe ca la porc, cartofi fierți, berzele de bumbar (din care sunt rude de țipșoi). Folosesc lapte, produse prelucrate de la vite - murături, brânze sărate și untul. Linkarea e atât și din care se face ere-la.

În familiile sârbe preferă ere-la leb sărăcăcă. Se întâlnesc mămăliga, murăturile, cartofi fierți și slănină (ulei) de porc sau boștan, lapte, pă-

из де секарэ

Рацион де варэ

Варе продусе сау мей мулте ши мой диверсе. Де ымэ челе енумерате май сус се фолосеу пе-пенилэ, потэтеле, курекол (варза) ш.а. Дес се ынтребуинца ынкэ ымкоре пестеле.

Ын фамилиле ынстэрите рацио-нул де ымкаре не о дау, дар ун алт аспект:

Ле дежун — мэмэ сау ынте, картофь ку хоаже, брынзэ, потэтеле, пе-пень.

Ла прынз (ла дэл) — ынте, брынзэ, слэнинэ, ле-гуме

Ле чинэ — мэмэ, бори ку ардэй, корте сау кырнац, вирнить

(комуналь), пла-
гинте

Ку тотул але сре лынкерэ
арэгулар, ч мынчу ле кылк: ле-
лиса дин ерэнэ нечеркутэ, ку-
рекол ин пепенил сраудаль прин
рэзэтоаре ин крэжинь ын фуз (рес-
тул дин улеи де рэсэритэ)

Постуе –

Пынэ ле рэзбой (ал II мондиал)
оамений цинэу постурile. Ын тим-
пул ал фаза постуе ну есте респек-
тат епроапе де нимень.

Май ынаинте ын орасэ пе-
рисоадэ де тимп се лынгэу фоу-
ле ферте, фоуле фжэлуите, пеи-
ле крэжит, рэчитурэ де пеите,
мэмчуцэ соу кыне, картофь
ферь ку коатэ соу фрипиь, пэ-
хут ферт.

Пашуте —

Ла часть сурбэтоаре ре-
лигиоасэ требуе сэ фие презенте
букателе — паска, оуе вопсите ын
рошу, козонаку. Се фэче рэчи-
туры, гэлуште, карне прэжитэ, пэ-
хуте ку карне

Клаке —

Ле клаке оамений вечь ку
продусе сале. Се кочь пыне, плэ-
чинте, ынвыртите. Се фэче гэлуш-
те, пэхуте фэрт, картофь сэзуць,
борщуе де бумбуе.

Нунта —

Ла нунтэ букате дин карне,
картофь, пэхуте, мынкаре традицио-
нале ера плачинте. Плачинте ре-
ле нунтэ ынсь ера спетификуе-
зу. Обличаторию ера ке сэ фие

din 3 turte. Se leagă se pun 4-5 tăvăli. De-asupra lor-faceți ku brânză. Se urmă ku chitarul se trece de-asupra foilor. Un foișe este plăcintă rămâne cu ne pregătit tăvălugar.

Se pun în ordine:

Lukuș – kolțeș mic, rulț, pune ne loș în lok de rulțuri.

Tanș – pune mânș, ne kere o frunte pune fe-telor mari.

Se kunoștș și kate „pentru cuș?"

– pătușoș ferș sau konș și kotș

– lante de bukș: semințele de konopș se freșku, se arș și se mănânș ku mămălușș

р-нул Леова, с. Тигеч

Информаторы:

1 Бутнарь Мария, 1934
2. Драго Ана, 1912
3 Бурду Урсу, 1907
4. Бутнарь Мария, 1915
5 Скрипкару Константин 1916 (5 класе)

Бунателе дин фамилия

Ын сатул Тигеч се семэна грэу де тоамнэ ши примэварэ. Чел де примэварэ ера де 2 сорць: арнаут ши гырнэ. Грэуул де примэварэ се фэчея маи прост, деаче пынэ се коче дин фэинэ де грэу де тоамнэ.

Калчиц ын локуинцэ де-тэ се ынплетэу ын 2 соу 4 ви-

ие, фор чел маи рес- ыи ? виие Атуие, кыир се коте пыте, се ко- чеу ши плэчинтеле. Плэчинтеле се кочеу диитр'о синтуе фрунзе. Ши- пиитура путе фи: бринзе де ва- ке, урда, куреклоа, картофи ферь, кыт ши картофи круде, даре прин рэзтоаре. Вера се кочеу плэчинте ку гиштине (вишине), ер тоамна ши ерна ку бостан дулче. Ынвыртита се фоте дин чинт- ише фоиле субцыре ку бринзе де оае.

Виса чел маи рес ыи мынкаре ера фолосита мэмэлуга соу мэ- лэемиуе. Мэлэемиуе се ынтребуин- ца ши лоцуе пыиинд. Ши се коте дин фаинэ де пэпушой ынкроше- те пуцин ку фаинэ де грэу.

Лактатele

Dee ын аменталия зеленикэ ерау интребуинцаце лактатele. Вакэ се мынтэ де трей орь – дименеаца, ле анзэ ши сара. Лактele се пэстре ын ултоаре де лут курате. Дупэ доуэ-трей зиле де ле ултоаре се леа ку о микцурэ де лемн сымынтэ. Апоий, кынд се арунэ мой лынтэ сымынтэ, еа се турна ын путинеи ши се бэтэ ку бэторуе пынэ се фэче унт.

Унтул ера топит, аместат ын оале де лут курате ши ынтребуинцат ын мынкаре.

Лактele, че рэмынеау ын ултоаре, се ынкэлзэ атынт ла фок ынтр'ун казанэ, апой се турна ынтр'ун сакулец де бинт. Прин бинт се скурге зэрул, кare era дат ла

лапте. Ши скулеу рэмынэ брынзэ. Брынзэ се фолосэ, кынд се коцэ плэчинтеле, ынвыртите, паска. Ку брынзэ се мынкэ мэмэлигэ. Се путем фи сервит ши ку сметанэ. Адэстэ мынкаре ымбе ши се пунэ - брынзэ ку сметанэ.

Се фолосэ ши лаптеле де оае. Кынд се адунэ, ле се ынкеге ку кяг, адика ку стомак де miel. Се прими лапте ынкегат. Ле се пунэ ла ферт ынтр'ун казан ши се фербэ пынэ се фаче коколаць. Апой се адэстэ мэсэ се турнэ ын седелинэ (о пынзэ рарэ). Прин седелинэ се скурге зэрул, ар ын ла рэмынэ брынза де оае. Се путем фи пэстрат ши ан, дар ын зэрул де оае. Дин зэрул де оае се мэй фаче ши

26 урда. Урда серв ка ымплутурэ

le plачите.

Бунателе дин корпе

Порцул се тоя ле крънян ши ле пиште. О парте дин корпе ера интребуинцат ка зидуре, оприте, ка мой маре, ниця, ера пус ла пъстрare. Дин шолдурile дин урмă се фăцеа жилеци. Слăнина се сра- ши ка фелул ачеста се пăстра. О altă parte din сла- нинă ку корпе се тепă ши се фăцеа унтурă. Маделе (интестинele) пор- кулуй а сăлеу бине ку altă фăрă. Се мăрунцă корня, чапе, уторане, слăнина, се аместека totul ку сынге. Ку ачеста umплутурă се umплеу интестинele. Се фăрбăу ши пик, апой се коцăу. Ачеста ынкаре ера пуштă-кырнау ку сынге. El путеа фи интребуин-

Чат ылдыгат, кыт ни пэстрат ын унтурэ.

Дин корня де торк, вэтэ ни ол се фэче пэстраць, че се пэстра ын путина.

Букате дин картофь

Букателе дин картофь ерау челе май интребуинцате. Картофий се фербэу сау се кочэу ку коажа. Дин ей се фэчэу картофь сэзуць ку сау фэрэ керне.

Ин фамилиле мей ынтэрите се фэче пиреу ферт ын лапте. Картофий се фербэу ын апэ апой се писау ку лапте.

Картофий сервэу ши ка ынтлунтурэ ле плачинте. Ин локалитэцэ дацэ кэхутуе ку се куноаштэ. Картофий де челе май
28 ресе оць ерау фрицыт ын олей де

харрал. Хорамуș era o бурянъ ку флоаре галбенъ, че рэсэрэ прин грэу. Ололе де хорраș era мой унгурос.

Мурэтуриле.

Ла мурат се пунэу пэтлэ-теселе, пенеший, курекюл, хэрбужий, мереле. Тот се мурэ ын путине. Курекюл се мурэ ынтрун полобок. Хэрбужий пунэу фи мурець ынтреунъ ку мереле. Ын моаре се пунэ устурой, ванэ де мэрерь, уменъ, леуштян, раштурь де вишине. Се фэчэу мурэтурь, кэре се ынтребуинцау песте 10-15 зиле ши мурэтурь пентру ярнэ.

Пэстрарэ фруктелор

— Кучиле се бэтэу ку прэжина. Апой се арунау ши се курэцэу де коажа верде ши се пунэу

la ușați ușor.

— Mereu mi se părea că culeșu nu mișca și se uita în bec la rețe și văz că grișă de nișă. Ține mult de prea scurt și unișu nu mișcă și Cala și Mare

— Tușește și culeșu nu mișca nu tot nu ațunș și se uita și se frecă de la fereștre

— Prunele. Cînd prunele se coș, și cînd cînș se pș și vșș și se scș și cînș.

Prunele și se aș și se uș și se și și și

фрынгие. Стругурий де поамэ се ынмулцеау пе фрынгие. Ун алт фел де пэстраре а поамелор — жоинеле леса ка маре пе перуа де лут се аместекау унул лынгэ алтул стругурий.

Бумбакул де пэтлэжеле

Пэтлэжеле коапте се тэяу ын бучэць. Се пунеау ынтр'о кэдаре ши се фердеау. Апоь ле се рэцау пуцин се трецеау прынтр'ун сит. Апоь се обуцинэ бумбакул, care се фолосеа ка ын бурэ сау ка пэнтуе тепелор.

Пэстрарея бурцелор

Бурцелеле сынт ресурсе ынтребуинцате ын менажаре. Ele се фолосеск ла консервэре, ла мурэтурь ын борш, гулаш, салатэ ш.а.м.д.

Нечесетоș лор е рестул де маре: мынкаș е маи чуторос, маи ку арос, аре маи мулте калории.

Деобоеле зрна ел мынкаș, бурунеле се пэтрау сау се консервау.

Се стрынș израци, пэрунцелуи верде, се курцау де алте бурдене. Се аестș фрунзе де не пунș или не о хыртие маре, че се пуș не масș, се ускау. Ускате ле ерау фолосите ка мынкэрурь.

Се пэтрау бурунеле, ынș, и или алтфел. Се курецș израци или пэрунцелуи де верде. Се изрунцэ или се сэра. Се пэстрамле не кытева зиле. Бурунеле сэрате се пунș ын борканэ или се алтунș.

р-ион Кантемир, с Бай-
лакия.

Информаторы:

1. Тойчу Варвере, 1914
2. Караджова Зинаида Михайловна, 1913
3. Ташпей Мария, 1918
4. Адя Анна Григоревна, 1923 (6 класс)
5. Яварская Валерия, 1931 (7 класс)
6. Ташпей Ивен Ивенович 1917
7. Адя Георгий Андреевич, 1926 (Тартаул)

Дынтре чреме чел май рэспынде ера грэу. Трэу се семэна де роаэ ерь: тоамна ши примэвара. Трэу де примэварэ ера кунокут суб роаэ денумирь: аркаут ши хырка. Дар ел кремэ фоарте прост ши роаде ерамикэ, деаче о рэспынде май лунгэ о канэ трэу де тоамнэ. Роаде луй ера май маре ши фрэмна май каметативэ. Трэу ера семнат де матрикатэ популацией дин сат. Инсэ ерау нэтева фамилий фоарте сэраче, че ну авэу посибилитате са семене грэу, деаче се мулцау нумай ла кремпэ попушоюлуй (порумб).

Дупэ грэу се кремпэ секарэ, орз, овэс.

 Дупэ аратэ о парте консфера-

бия де пэмынт о окупэ ымсэ-
мынэрие ну картофь сау фа-
соле. Се культивэ ши лэгуме:
пэтлэджеле (роший), пепене
(кэтравець), кунепь (верзэ),
кинець (ардеи) дулць.

Пеликсиця сре гостодэрие
де пэсэрь ши анимале. О фа-
милие ымсэ рицэ ын мединэ
аве о вакэ ку ун вицел, 30
де оаць, 1-2 порць, 2 кай ши
пэсэрь (гэинь, курць, гынсте)

Букателе дин фэинэ

Пыне се коче дин грэу (фие де
тоамнэ сау де примэвэрэ). Де
регулэ, пыне се коче сымбэта,
ерте ын сэптэмынэ. Ера
коанте ын анка фел не са
ажунгэ пе о сэптэмынэ ынтрэгэ.

Се коцэ пыте 10 – 12 пынь ын фэ-
мэмиле ку мулць копиї ши пыте
5 – 6 – ын челе ку мой пуцинь ко-
пиї. Де вынерь сора се пэмэ-
дэ ку опарэ. А доуа зи се фрэ-
мынта алуатуа ку опарэ ши се
лэса сэ дестэкэ. Дупэ че се ри-
дика одатэ, алуатуа е мой фрэ-
мынта. Ши тот аша де
доуэ-трей ори. Коачерэ пынїї
ера ун прочес фоарте комплицат,
деоаре фрэмэ ын аэ зи се ми-
лита кумпэ ла алеї мукру.

Пынэ со коц пынэ, фэмеиле
коцэу ши помпуите. Дин ста-
лаш алуат се фэцэу турткоа-
ре ши се ынтэлэу ку брынзэ.
Апой турте се ынвэлтуцэу ши
се рэдэу ын кунтор.

Колачиї се коцэу пентру нунцї

информаторь, ле кумпэрне, ле сэрбэторь (Анул Нау, Крэчунул)
Се имплетэу колачей ын доуэ шы ын пэхэру. Дупэ ымплетэ-ра колачилор ерэ посибил де урмэрит, кэре фамилиеь дин че пэтуре сочиале фок порте.
Дин фэина се фэчеау ши алте букате: ынвыртита дин 4-5 фоий, плэчинта дынтр'о сингурэ фоае, пиронтий (колцунашиь).
Ынвыртита, плэчинте ши пиронтий пунеау фи ымплуть ку брынзэ, урдэ, курекэ прэжит, зэрзэ вэтурэ (вишинэ пресате)

Букателе дин карне

Букателе дин карне срау фоло-сите маи але ын фамилиле ынстэрите. Пэркуе се тэя 37

la două mare sărbătoare: la Crăciun și Paște. Din carne de porc se fac cârnați, șalbăi, pastramă. Din slănina și carne rămase se face untură. Untura era mare întrebuințată în bucătărie.

Șalăul, cârnații, și se pun în untură, și apoi le întrebuințează în decursul anului. Când se taie porcul, o parte de slănină era sărată și în urmă era întrebuințată în bucătărie și ajuns stare.

Pentru pastramă carne se frige și se amestecă în pământ, unde se ține timp câteva zile.

Turcii mănâncă se tot de paște și se bucură, și la Duminica Mare era obișnuit

имплуș. Имплутурс ла пуț чеș ши ла мей се фаче дин ореș сау круță де грâу.

Пентру руменичș, сэрэторș мой мичș се пэș пэșарile де пе лынгă касă. Дин карне лор се фаче рэчитурă. Пэșарele пуț-

тынэ. Дакэ ера маи мулцэ сынцынэ, еа се турна ын путинеи ши ера бэту-тэ пынэ се обцинэ унт. Де мулте ори унтуе ера дуе ла нэуэ ши вы-дут.

Дин лаптеле, че рэмынэ ын унтоа-ре се фэче брынзэ, ар дин зэрурь скуре дуне брынзэ се фэче урэ.

Брынзе де оае сэрата мунцэ се фиерпэстрэ форте мулт. Пентру а часта еа се унцэ ын пу-тинь ын зэр де оае. Ын аша фел путем фи пэстрат ун an сау доу.

Букателе дин картофь

Картофий ерау форте дес ин-требуинцаць ын бучатарие. Бука-теле дин картофь путем фи сер-вите ши ла мese обишнуите ши ла мese маре.

Пентру месе мэрь господинэ-
гэцэ картофь инфрунцить ку кар-
не, соус де картофь, ар пентру
зиле обиснуите - картофь фрись
ку коарнэ, картофь прэжить,
картофь прэжить ын улей ку ку-
рекь. Картофий путэ фи ин-
требуинцаць ын салатэ сау ын борш.

О парте дин картофий фрись
ку коарнэ рэмынэ дупэ мынкаре.
Ей се тэе фемий, се аместекэ ку
чапэ мэрунцитэ, се адаугэ сре-
ми унсе де рэсфритэ.

Ын фелул ачеста се обцине са-
лата дин картофь. Ын фа-
милиile инсурите ын салатэ
се адэугэ ши оуэ фиерте,
тэите ын фемий.

Картофий путэ фи ынтребу-
инцоцаць ын мынкаре ши копиэ

ни жэратик.

Мурэтурие

Се пуну ла мурат урмэтоаре-
ле легуме: пепенэ, пэтлэджеле,
кипериу (фрей фуйцэ), хыт ши
мере, жэрдуцэ, куркэ.

Ын сэлэмурэ се пуне мэрар,
ымбинэ, устурой, фрунзе де ви-
ник.

Се мурау ши пуцине

Рацион де ярнэ

Ярна ын мынкаре се ынтребуинцэ
тот че ера прегэтит де ку варэ:
мурэтурие, картофий, брынзэ ши
пуцине ш.а.м.д.

Ла крэчун се тэе порку ши
корнэ луй ера фоосэ пе порку-
42 еуи ынтрежий ярнэ.

Прынцыпул ын мынкаре ле ре-
вень картофилор. Ын комбине-
ле ку варзэ, зрна пынэ се
поате вытрэ о кантитате маи мare
— рацыонул де мынкаре не-
о зи ын фоминиле ынтрэ-
не.

Дестулул — пыне, брынзэ са-
рате, картофь фрицы
сау пржолы

Прынзул — пыне, бурэ ку
пэсат, слэнинэ сау
карне

Чина — пыне, чорбэ сау
соус ын карне, му-
рэтурь

Атунчь, кынд се коче пынэ, се
коче ши фэинеле, че сынт ку
не о сэптэмынэ ынтрэгэ — ын-
вырнита, плэчинтеле.

– рацион де мынкаре не о зи
ын фамилиле сэрате
дежунул – мэмэлигэ ку картофь
фрэ ку мурэтурь, уле
ерь ку брынзэ
прынзул – мэмэлигэ ку бриз ку
пэсат
чина – мэмэлигэ ку лапте

Рацион де верз

Ле мынз чне, сэ мэрте лаб
сус варе се нетребуинцоу не
лэрг легуме.
— ын фамилиле ынсэрите
дежунул – мэмэлигэ ку картофь
прэжить, брынзэ, му-
рэтурь
прынзул (ын кынд) – пыне,
сэлинэ, брынзэ,
легуме, о ушинэ

ку лапе

чина — плачинте соу
кероить / колцу-
нань), горбэ.

— Ши фоме мисе сорбе

дежунуе — мэмигуцэ ку
бори круф (се
тэ чинэ ши се турне
бори)

прынзуе — мэмигуцэ ку
бори де пэсат

чина — мэмигуцэ ку
лапе

Нунта — ши лоаитэ рэтэ
мынкаря ла нунтэ се гэ-
тинте дин доуэ фе-
лурь де бунэте: картофь
ши орез

— картофь ку карне,
гэлуште, пилаф.

Кулэтриц — сармале, картофь ку карне, пилаф ку карне де пеште, рочтурэ, дулчеацэ де пуне сау трандафир. Мынкэрурь рець ку се фэчу

ын пост — фасуле ферте, фасуле фэжэлуте, борш ку фасуле, картофь фрич ку коаже, картофь прэжить

Мынкаря се фэче ла котлон. Фоку се обцинэ ку ачутуруе тизыкулуй, а бецелор де рэсарицэ, хуржаилор ши пателор.

Конклузий:

1 Букэтэрия националь а попорулуй молдовенеск оминрешть ши поате скоате ын евидэнцэ мой мулт ка алтчева фелул ынсуший де а трэи, а мунчи. Прин интермедиул ей путем афла ку че се окупа оамэнии молдовань дин зоне ынсэмнатэ поате

2. Букэтэрия чеор трей сате — Коркмаз (Суворов), Тичеч (Лесово), Бейлакмия (Кантемир) ку се деосебесть радикал унеле де алте, дар унеле моменте, тотуши, ле ымбрэцэ. Сонул Коркмаз се бучурэ де ун асортимент де мынэстиро мулт мой маре декыт Тичеч ши Бейлакмия.

Acasta se exemplică, probabil, prin faptul, că s. Karkmaz a fost un sat mult mai bogat în avuțiune pământ în perioada Sarata și Cetatea Albă (Bălți)

3 În procesul de evoluție bucătăria națională moldovenească se îmbogățește de unele trăsături și primește altele. Astfel pentru tătăruș rămân dominante unele de hărțuș și rișpac (anii 40-50), care vor de fel de rămân

4 În concluzie constatăm, că se păstrează rețeua de legătură, bucătăria moldovenească îmbrățișează unele bucate de la alte popoare, care au fost în urma

46 48

5 Креште фортиментуе ре букате
ын уттиуе тиин, кынд по-
пулациї ый есте пуе ла рис-
позиция о нов форъ реуș
ре прерусе ши ун болат ин-
вентар ре презэтире а букателор.