

PRODUSE TRADIȚIONALE LOCALE ale Moldovei

Chișinău, 2008

Introducere

Cuprins

Produse tradiționale locale ale Moldovei	1
Introducere	3
Miere de floarea-soarelui de Socola	14
Turte cu mac de Tarasova	18
Dulceață de cireșe cu miere de Socola	20
Dulceață de nuci verzi	22
Prune umplute cu nuci	24
Țuica din fructe	26
Învârtită de Pripiceni	28
Mâncărică	30
Babă Neagră	32
Balabuște cu usturoi	34
Sărmăluțe de Lalova	36
Năut de Rezina	39
Viticultura și vinificația Moldovei	42

În cadrul Fondului de Asistență Poloneză, în comun cu Agenția de Dezvoltare Regională „HABITAT” din Rezina realizăm proiectul intitulat „Dezvoltarea și promovarea produsului local rural în Moldova”. Sperăm că această inițiativă de pilotaj va motiva locuitorii satului moldovenesc, antreprenorii și administrația publică locală în folosirea mai bună a potențialului din agricultura moldovenească, a tradițiilor naționale și a spiritului întreprinzător local. Publicația pe care v-o prezentăm este unul dintre rezultatele proiectului sus-menționat.



Societatea Tehnico-Științifică de Ingineri și Tehnicienii din Agricultură (SITR), realizatorul principal al proiectului, de 55 de ani își desfășoară activitatea în Polonia. Ideea fondatorilor era de a întruni știința și practica, de a organiza specialiștii, inginerii și oamenii de știință care au tangențe cu agricultura, în scopul transferului de cunoștințe și tehnologii noi în practica agricolă. Se poate spune fără exagerare, că unul dintre fondatorii Societății, profesorul Szczepan Pieniazek, un mare pomicultor, a fost și un precursor al produsului local. Propagând printre agricultorii polonezi ideile de producere modernă a merelor, avea grijă și de speciile locale, dându-și seama de valoarea lor unică. La ora actuală pe listele produselor autohtone vom găsi și fructe produse în livezile din Polonia.

Producția, protecția și promovarea alimentelor de înaltă calitate joacă un rol din ce în ce mai important în economia rurală a țărilor membre ale Uniunii Europene, inclusiv a Poloniei. Modul principal de realizare a politicii privind calitatea produselor agroalimentare, care se caracterizează prin metoda tradițională de producție, este deosebirea lor prin denumiri, care confirmă aceasta înaltă calitate și proveniență din regiuni concrete.

Sistemul de protecție și de promovare a produselor regionale și tradiționale este unul dintre factorii importanți care influențează dezvoltarea durabilă a zonei rurale și realizarea Politicii Agricole Comune a Uniunii Europene. Acest sistem contribuie la diferențierea ocupațiilor în localitățile rurale, sprijinind crearea surselor de venit, provenite din afara agriculturii, și sporind veniturile producătorilor

agricoli. Cu ajutorul sistemului de protecție și de promovare a produselor regionale și tradiționale se ocrotește patrimoniul cultural al satelor, fapt care contribuie, în mare măsură, la o atractivitate vădită a zonelor rurale și la dezvoltarea agroturismului și a turismului rural.

Politica din domeniul calității produselor garantează consumatorilor procurarea alimentelor de înaltă calitate, fabricate pe baza metodelor de producție excepționale și tradiționale. Dat fiind că pe piața de desfacere pătrunde un număr mare de produse, consumatorii vor să fie informați clar și precis despre calitatea și originea produsului agricol sau alimentar. Identificarea și alegerea produselor concrete este mai simplă prin denumirea geografică, denumirea de origine și prin specialitățile tradiționale garantate.

Dupa cum vedeti, în politica unui stat cu mare potențial rural și agricol, dezvoltarea și promovarea produsului tradițional, fabricat local, constituie una dintre posibilitățile de bază în dezvoltarea economică și socială a zonei rurale.

*Jacek WESIERSKI,
Președinte SITR*

Societatea SITR a fost înființată în 1953 de către eminenți specialiști polonezi în agricultură. Primul scop al Societății era acordarea sprijinului în procesul de reconstruire a agriculturii poloneze după distrugerile războiului și modernizarea producției. În 55 de ani de existență obiectivele au evoluat și astăzi sunt următoarele: integrarea specialiștilor din agricultură și dezvoltarea competențelor lor profesionale, promovarea progresului științific, tehnic și economic în agricultură și mediul rural, dezvoltarea zonei rurale.

SITR promovează tehnologiile noi, îi ajută pe membrii săi în perfecționarea profesională și reprezintă interesele lor ca ale unui grup profesional de specialitate, prezintă opinii asupra unor probleme importante de politică agricolă. Societatea este membră a Organizației Naționale de Tehnică (NOT), a Forumului de Activizare a Zonei Rurale, a Consiliului de Economie Alimentară de pe lângă Ministerul Agriculturii. SITR își desfășoară activitatea în strânsă colaborare cu structurile de stat și cu alte instituții care lucrează în domeniul agriculturii.

SITR este o organizație independentă, autogestionară. Sursa veniturilor o constituie activitatea membrilor – consilieri agricoli și firme de instruire și consultanță. SITR realizează în Polonia și în străinătate proiecte de dezvoltare în domeniul perfecționării profesionale, planificării strategice, dezvoltării agriculturii și a zonei rurale. SITR organizează cursuri, seminare și conferințe tematice.

Membrii SITR sunt organizați în 37 de secții din diferite localități ale Poloniei. Biroul Național are sediu la Varșovia. Membrii Societății sunt în majoritate specialiști și consilieri din agricultură, funcționari ai administrației publice, cadre didactice din universități și instituții de cercetare, antreprenori agricoli și agricultori, elevi și studenți. Din 5 000 de membri circa 10% sunt femei. Conducerea organizației este aleasă de către congresul național, care se organizează la fiecare 5 ani. Delegații din secții aleg președintele Societății, biroul național format din 15 persoane și alte organe.

Centre de consilieri agricoli SITR există pe lângă 10 secții din țară și oferă servicii în funcție de diverse competențe profesionale ale membrilor săi. Majoritatea serviciilor se referă la: elaborări tehnico-economice, expertize, analize și opinii. SITR conferă titlul profesional „specialist SITR”, dispune de registru general al specialiștilor, are grijă de perfecționarea competențelor și de elaborarea standardelor profesionale. La ora actuală, circa 950 de specialiști SITR sunt înregistrați la cinci specialități principale din agricultură: producție, economie, mașini și utilaje, ecologie și ocrotirea mediului natural, investiții.

Pentru membrii săi SITR publică Buletinul informativ „Agroimpuls”, conferă titlul „Spicul de Aur” membrilor emeriti, precum și firmelor, instituțiilor din agricultură, care cooperează cu Societatea. SITR realizează proiecte de dezvoltare, printre care: în domeniul planificării strategice (Croatia, 2007), dezvoltării agroeconomiei transfrontaliere (Ucraina, 2007-2008), producției intensive de biomasă BIOPROS (Uniunea Europeană, 2006-2008), promovării produsului rural local (Republica Moldova, 2008). Societatea se preocupă și de problemele privind biotehnologia bazată pe microorganismе, ecologia și mediul, schimbările climaterice și de bioenergie, dezvoltarea societății rurale cu folosirea resurselor locale.

Pentru relații:

SITR, strada Czackiego, 3/5 pok.

108, 00-950 Warszawa, POLSKA-POLONIA

Tel.: +4822/8270253,

Fax: +4822/8275439

Website: www.sitr.pl; e-mail: sitr@sitr.pl

Agenția pentru Dezvoltare Regională (ADR) „Habitat” este o asociație obștească, non-profit, constituită la 18 decembrie 2001, specializată în prestări de servicii de interes public pentru dezvoltarea durabilă a localităților din spațiul rural.

Viziunea: ADR „HABITAT” ASPIRĂ SPRE ÎMBUNĂTĂȚIREA CALITĂȚII VIEȚII, SPRE O ECONOMIE COMPETITIVĂ, UN MEDIU CURAT ȘI SĂNĂTOS, O COMUNITATE A INFORMAȚIEI, CUNOAȘTERII ȘI CONȘTIINȚEI.

Misiunea: ADR „HABITAT” CONTRIBUIE LA DEZVOLTAREA DURABILĂ A COMUNITĂȚILOR PRIN CONSOLIDAREA DEMOCRATIEI PARTICIPATIVE, DEZVOLTAREA TURISMULUI, AFACERILOR MICI ȘI MIJLOCII, FORMAREA PROFESIONALĂ.

Obiectivele generale:

1. Contribuirea la consolidarea democrației participative în localitățile regiunii;
2. Contribuirea la dezvoltarea turismului rural, agroturismului și ecoturismului în localitățile de pe segmentul Japca – Saharna – Țâpova – Vășcăuți;
3. Contribuirea la dezvoltarea competențelor resurselor umane prin formare profesională continuă;
4. Contribuirea la inițierea și dezvoltarea afacerilor în domeniul agriculturii durabile, în special a agriculturii ecologice;
5. Contribuirea la îmbunătățirea nivelului de cunoștințe privind tehnologia informației și a unui nivel ridicat de competență în utilizarea calculatoarelor personale în comunitățile din regiune.
6. Contribuirea la formarea și consolidarea comunității informaționale, a cunoașterii și conștiinței;
7. Contribuirea la dezvoltarea e-marketingului pentru antreprenorii din spațiul rural prin intermediul burselor și rețelelor on-line;
8. Organizarea de campanii de advocacy și activități de lobby în vederea soluționării problemelor sociale, economice și de protecție a mediului;
9. Contribuirea la dezvoltarea integrată a spațiului rural;
10. Contribuirea la promovarea standardelor și ideilor de integrare în Uniunea Europeană;
11. Contribuirea la dezvoltarea parteneriatelor și cooperării locale, naționale și internaționale.

ADR „Habitat” realizează proiecte și desfășoară activități susținute de membri și beneficiari, căutând să identifice atât problemele specifice spațiului rural, cât și modalitățile de punere în valoare a posibilităților pe care le oferă relațiile de colaborare cu alte organizații din țară și din afara ei.

Realizarea proiectului „Dezvoltarea și promovarea produsului local rural în Moldova” în parteneriat cu Societatea Tehnico-Stiințifică de Ingineri și Tehnicienii din Agricultură (SITR), Polonia, este un efort eficient în identificarea și promovarea produselor locale rurale. În cazul proiectului vizat este vorba despre tradițiile gastronomice locale. Realizarea acestui proiect a contribuit la descoperirea universului fascinant al artei culinare. Pentru cei mai mulți dintre noi aceasta nu este doar o activitate de satisfacere a unei nevoi fiziologice, ci o adevărată artă, care presupune rafinament în deservirea oaspeților.

Visul fiecărui om cu spirit întreprinzător este de a iniția și dezvolta o afacere pe cont propriu. Această afacere, la care vă îndemnăm, deja ați intuit, este o afacere complementară turismului și cu perspective mari. Orice afacere înseamnă desfășurarea unei activități prin care oferim ceva, pentru a obține un câștig. În cazul nostru, acest *ceva* poate fi un produs alimentar tradițional local, competitiv, de calitate și atractiv. Pare simplu, însă mulți nu reușesc să-și împlinească visul. Cum să procedați, ca visul să devină realitate, sper să vă ajute această lucrare.

Exprim cele mai mari și din suflet mulțumiri Ministerului Afacerilor Externe al Republicii Polone și Societății Tehnico-Stiințifice de Ingineri și Tehnicienii din Agricultură din Polonia, pentru sprijinul acordat și colaborare eficientă în realizarea activităților vizate de proiect.

Valeriu RUSU,
director ADR „Habitat”

Pentru relații:

ADR „Habitat”, strada Păcii, 61, MD-5400 orașul Rezina, Republica Moldova

Tel./fax: +373 254/2-13-60

Website: www.habitat.md; e-mail: habitat@mail.md

Alimentația este cel mai important factor al vieții omenești, cel mai însemnat indice după care se poate aprecia nivelul real de bunăstare și de trai al întregii omeniri, cât și a fiecărei persoane în parte. Hrana este nu numai o necesitate biologică, dar și un mijloc de comunicare între oameni, care transmite informații și mesaje, însoțite de un șir de alte elemente ale culturii populare. Este cel mai rezistent fenomen al culturii materiale și depinde nu numai de mediul înconjurător, dar și de tradițiile etnice și de experiențele seculare. Astfel, fiecare civilizație pe parcursul istoriei și-a stabilit un anumit stil culinar, bucătăria devenind o activitate de esență materială și spirituală, o artă din cele mai răspândite și practicate de fiecare membru al comunității etnice, fiind baza activității vitale a civilizației.

E cunoscut faptul, că pe parcursul multor secole moldovenii și-au selectat un bogat asortiment de produse alimentare, și-au desăvârșit anumite procedee tehnologice în pregătirea bucatelor, și-au stabilit anumite feluri de bucate (reci, calde, dulciuri etc.) și anumite regimuri de alimentație, respectând un șir de tradiții legate de posturi, sărbători și ritualuri.

Natura Moldovei întotdeauna a fost bogată în plante. De aceea alimentația poporului moldovean a fost și rămâne a fi în strânsă corelație cu resursele naturale și domeniile de activitate gospodărească, folosind acele produse alimentare, care le cresc și le obțin din natură. De felul cum folosesc bunurile naturii depinde sănătatea lor.

Moldovenii au dat dovadă întotdeauna de inventivitate și originalitate în domeniul alimentației, bazându-se pe produsele autohtone. Ei asimilează acele produse și mâncăruri care le vin pe gust, dar niciodată nu întrec măsura. Nu accepta mâncărurile prea pipărate ca bulgarii și găgăuzii. Este adevărat – folosesc multe condimente și mirodenii, dar nu fac niciodată abuz de ele or, mâncărurile, în mare măsură, exprimă și temperamentul unui popor.

Preferințele și gusturile tradiționale, formate de-a lungul secolelor, relațiile interetnice au creat baza în elaborarea specificului local al alimentației din Moldova. Dintre toate fierturile de cereale, păsatul și coliva sunt probabil cele mai arhaice. Până la apariția porumbului, moldoveanul prepara mămăliga, turtele, mălaiul, lipiile ș.a. din mieii. Devenită tradițională, mămăliga a fost mâncarea de bază a țaranului. O zicală moldovenească spune: mămăliga este stâlpul casei, iar pâinea de grâu este fața mesei. Pâinea la moldoveni a fost și rămâne a fi produsul principal de fiecare zi, la mesele de sărbătoare. Colacii au un rol funcțional în sărbătorile de familie și în cele calendaristice. Un loc aparte în alimentația moldovenilor îl au plăcintele, învârtitele, copturile dulci.

De rând cu bucatele de panificație, un loc aparte îl ocupă și bucatele din legume și boboase. Din ele se pregătesc atât borșuri, ciorbe, supe, cât și ghiveciuri, tocane, mâncăruri din legume și carne etc. Foarte cunoscute sunt bucatele din cartofi cu sau fără carne, varză acrå cu carne, sarmale în frunze de viță de vie, podbal, stevie ș.a.

Variate și multe bucate pregătesc moldovenii din produsele animaliere: laptele și derivatele lui, carnea de porc, de oaie, pasăre.

În Moldova sunt atestate bucate din carne, care păstrează obiceiurile de preparare folosite încă în evul mediu (fripturi, fierturi, tocături). Astfel, friptura pe jăratec este considerată una din cele mai vechi tradiții de pregătire a cărnii. Din carnea de porc se pregătesc bucate care se consumă repede, cum ar fi: pârjoalele, toba, cighirii, perișoarele, sarmalele ș. a. sau care pot fi consumate în timp mai îndelungat, cum ar fi: jambonul, cârnațul de casă, pastrama etc. La sfârșitul sec. al XIX-lea în Moldova erau oameni speciali, așa-numiții „pastramagii” care se ocupau de tăiatul porcilor și de pregătirea diferitelor mezeluri din carne. Mai amintim că zama de găină cu tocmăgei și înăcrită cu borș de casă a rămas să fie una din tradiționalele bucate moldovenești.

Băuturile fac parte și ele din alimentația moldovenilor. Vinul sec a fost totdeauna preferat băuturilor fabricate. Producerea și consumul vinului este o parte a culturii moldovenilor. Așa se obișnuiește ca un gospodar adevărat să aibă în beciul său un vin bun, curat, ecologic. Această trăsătură, devenită tradiție, s-a înrădăcinat din moși-strămoși, ca să rămână și azi un criteriu important în aprecierea spiritului nostru de gospodar. Vinul a fost, este și va continua să fie mereu băutura națională a moldovenilor, mândria lor, întruchipând o parte indispensabilă a spiritualității acestui neam. Distilatul din vin și drojdii sau din prune, așa-zisa țuică, servea la început drept remediu pentru aplicarea diferitelor comprese la tratarea răcelii. În trecut, la sărbători se întrebuița țuica, dar se bea cu „degetarul” (un păhăruț mic de câteva grame).

Relațiile economice și comerciale, progresul tehnic au pus la dispoziția gospodinelor noastre noi produse alimentare, lărgind posibilitatea de pregătire a multor feluri noi de bucate, manifestând astfel un mare interes pentru arta culinară. Deși numărul produselor alimentare s-a mărit, mâncărurile au devenit mai variate, majoritatea bucatelor tradiționale n-au suferit nicio schimbare, mai ales cele ce țin de sărbătorile de familie și de cele calendaristice. Astăzi multe din mâncărurile de fiecă zi se pregătesc din produse cumpărate. Cu toate acestea, destul de reușit se împletesc formele timpurii, arhaice cu cele noi. Numărul bucatelor de fiecă zi

s-a îmbogățit cu mult datorită sortimentului mare de produse noi, perfecționării modului de pregătire a mâncărurilor. Multe din mâncărurile tradiționale de sărbătoare, cum ar fi sarmalele, plăcintele, pârjoalele etc. la fel au devenit mâncăruri de fiecă zi, pe când unele mâncăruri de fiecă zi, de post au dispărut din registrul de bucate sau se înregistrează tot mai rar.

Cât privește tehnica, alcătuirea meniurilor se bazează pe experiența generațiilor anterioare de bucătari, ospătari, gospodine. Este interesant faptul, că o carte de bucate este un prilej de cunoaștere a unui popor, o călătorie și un prilej de a-i cunoaște existența și civilizația. O tradiție păstrată în familiile domnești și boierești era că bunicile și mamele ofereau fetelor lor la căsătorie o carte de bucate manuscrisă, rod al experienței lor de-o viață, care se transmitea astfel din generație în generație.

Acestea fiind spuse, putem concluziona că bucătăria moldovenească se bucură de mare popularitate nu numai în republică, dar și peste hotarele ei. Mâncărurile se deosebesc prin aspect și calități gustative deosebite. Bucătăria noastră și-a câștigat recunoștința, în cadrul multor expoziții naționale și internaționale a meșterilor culinari.

În timp ce străinii din toate colțurile lumii vin să ne admire locurile pitorești și cele istorice, să ia cunoștință de viața și traiul nostru, este bine să ne străduim ca vizitatorul să poată găsi un vin gustos și o masă bună, frumos prezentată și generos servită. Astfel, se va păstra și tradiția neamului nostru.

Valentina IAROVOL,
cercetător științific,

Secția etnografia Muzeului Național de Etnografie și Istorie a Naturii

Miere de floarea-soarelui de Socola



■ **Denumirea produsului:** Miere de floarea-soarelui de Socola

■ **Istoria produsului**

Localitatea Socola este situată în nord-estul țării, la 25 km de raionul Șoldănești. La extremitatea estică este scăldată de râul Nistru și se mărginește cu satele Rașcov, Iantarnoe. În partea de nord se află satele Vadul-Rașcov, Climăuții de Jos, Cot, Bursuc, Mănăstirera Japca. Râul Nistru traversează hotarele satelor sus -numite. Coborând cu privirea în jos pe bătrânul Nistru, observăm văile prăpastioase și adânci ce ne amintesc de canioanele muntoase. Cea mai mare parte a landşaftului o reprezintă coastele pietroase și abrupte, acoperite, în marea majoritate, cu păduri. În terasa superioară a malului înalt, în spatele satului Socola, este săpat cel mai enigmatic și cel mai necercetat complex rupestru din această parte a Europei, precum și un număr mare de izvoare. Ca puncte de atracție se enumără: *Curtea boierului, peșterele, grotel, havuzul, borta Rusului* etc. Flora acestei zone

reprezintă bogate resurse melifere. Dintre plantele medicinale care se găsesc în zonă amintim: sunătoarea, mușețelul, pătlagina, zmeura, teiul etc. Nu lipsesc nici livezile de pomi fructiferi: meri, peri, vișini, cireși etc. În această zonă, pe lângă plantele melifere erbacee, în extindere se cultivă și floarea-soarelui, reprezentând cultura de bază care asigură culesul principal de vară.

■ **Locul de origine**

Din vremuri străvechi omul a descoperit mierea și produsele stupului de albine nu numai ca produs alimentar, ci și ca medicament. Mierea este cunoscută din timpurile străvechi, când se consuma crudă atunci când o scoteau din pădurile locului în mod sălbatic. Cu timpul, mierea crudă a ajuns să fie servită și la mesele bogaților, fie la început ca aperitiv, fie ca desert, de obicei cu semințe de mac. Drept dovadă a consumului de miere sub toate formele, a apărut meșteșugul albinăritului. Mierea ocupa un loc de seamă în alimentația moldovenilor prin multiplele ei întrebuințări. În trecut ea servea mai mult drept înlocuitor al zahărului. În primul rând, la bucătărie, la gătitul mâncărilor, în cea mai mare parte era utilizată în preparatele de cofetărie, în medicina populară. Până în prezent albinăritul din țara noastră ocupă un loc aparte. În ultimii ani locuitorii tot mai mult și mai mult se ocupă cu acest meșteșug. Sunt organizate societăți ai acestora, unde învață cum să dezvolte mai bine albinăritul în țară. Apicultura în Moldova, inclusiv la Socola, este practică din sec. al XV-lea. În familia noastră, de prin anii 1900, străbunelul Eftim Ciuntu proteja roiurile găsite în pădure. Le înmulțea, ținându-le în buduroaiele amplasate în grădina de la marginea pădurii, pe malul Nistrului. Mierea era utilizată nu doar în alimentația de zi cu zi în familia lui, fiind sursa principală de îndulcire a alimentelor și cunoscându-i-se valoarea ei nutritivă și energetică, ci și în tratarea unor afecțiuni, devenind un medicament necesar în familie. Treptat mierea s-a bucurat de succes în rândurile locuitorilor din satele vecine: Poiana, Climăuții de Jos, în deosebi în familiile evreilor din comuna Vadul-Rașcov, fiind considerată un adevărat elixir al tinereții. Stupăritul a fost posibil grație situării satului Socola într-o zonă geografică cu bogate resurse melifere. Un exemplu este și dl Ion Paierele, apicultor de prin părțile Rezinei și continuator al tradiției de la bunelul Eftim, care produce miere de floarea-soarelui de Socola, constituind un produs natural, complex și ecologic.

■ Rețeta

Mierea de floarea-soarelui de Socola se colectează în exclusivitate din nectarul cules de pe florile de floarea-soarelui.

Albinile culeg nectarul de pe floarea-soarelui, urmând un proces lung de transformare. Când albinile încep să căpăcească celulele pe faguri, este semn că procesul de transformare a nectarului în miere este aproape terminat. Astfel, mierea este coaptă și e bună de recoltat. Analiza chimică ne arată că în 100 g de miere se găsesc: 20 g de apă, 35 g glucoză, 34 g levuloză, 5 g zaharoză, substanțe, asemănătoare cu albușul de ou – 1 g, alte substanțe: fosfor, fier, mangan etc.

Principalele produse apicole sunt mierea și ceara. Odată cu acestea se mai obțin: polen, lăptișor de matcă și propolis.

■ Extragerea mierii

Mierea extrasă este pusă direct în bidoane înalte pentru limpezire, în care, datorită diferenței de densitate, impuritățile care le conține, se ridică la suprafață. De obicei, limpezirea mierii se face în 10-12 zile în camere încălzite și bine aerisite. Mierea filtrată pierde cca 20-40% din substanțele valoroase, în special particulele fine de polen aflate în suspensie, deaceia după 3-4 zile de repaus, se recomandă doar maturarea, decantarea și raclarea mierii, operație care se efectuează cu o lingură sau cu o spatulă. Spuma ridicată deasupra mierii va fi raclată cu o lingură, astfel ca suprafața mierii din maturator să rămână în contact direct cu aerul cald al camerei de maturare și depozitare. Spuma se ridică și mai bine, dacă se folosește un prosop umed, stors bine de apă, care se pune deasupra ei pentru 6-7 ore. În acest timp spuma cu toate impuritățile se lipește de prosop. După ridicarea prosopului, suprafața mierii rămâne curată. Dacă mai rămân impurități, operația se repetă cu o pânză de tifon. Pentru a grăbi maturarea mierii, mai ales dacă extracția s-a făcut pe timp umed, în camera de maturare se plasează 7-8 kg de var nestins, pentru a absoarbe umiditatea produsă de evaporarea surplusului de apă din miere. După câteva zile, operația se va repeta, până când observăm că mierea din maturatoare are vâscozitatea normală. Cea mai bună maturare se face la temperatura de peste +25 °C. Pentru încheierea cu succes a maturării unei cantități mai mari de miere, sunt necesare cca 2 săptămâni. După limpezire și maturare, mierea se ambalează în vase pentru comercializare.

■ Gustul și calitatea produsului

Mierea de floarea-soarelui de Socola are gustul și aroma nectarului de floarea-soarelui. Este un lichid dulce, de culoare galben deschisă, de calitate înaltă.

Ambalarea mierii se face în bidoane parafinate. Pentru a fi comercializată, mierea se ambalează în borcane de diverse capacități. Conservarea mierii se face în camere special amenajate pentru acest scop: curate, uscate, cu ventilație bună și fără mirosuri specifice. Temperatura optimă pentru conservarea mierii este de +10-14 °C. Cea mai mică temperatură posibilă poate fi +5°C, cu condiția că măturoarele în care este pusă mierea să se închidă perfect.

Turte cu mac de Tarasova



■ **Denumirea produsului:** Turte cu mac de Tarasova, Rezina

■ Istoria produsului

O legendă din bătrâni spune că demult, tare demult, lângă satul Tarasova de pe râul Nistru, un bătrân, colindând câmpiile, a descoperit un lan de grâu, în care erau și maci înfloriți. Bătrânul a ales boabele de grâu din spic, iar din căciulii – semințele de mac. Din boabele de grâu, date la rășniță, a făcut făină, din care a copt turte. Semințele de mac le-a fărâmițat în marcoteț (vas din ceramică, special pentru fărâmițarea semințelor), le-a amestecat cu zahăr. Legenda zice că bătrânul a amestecat cele două produse, așa cum le-a creat natura. Turtele cu mac se fac numai în Moldova. De obicei, turtele cu mac se coc în ajunul Crăciunului și se mai numesc în popor *Scutecele Domnului* sau *Pelincele Domnului*. Sunt numite așa, fiindcă seamănă cu scutecele în care a fost învelit Domnul când s-a născut. Se mai fac turtele cu mac în post, la mesele de pomenire. Fiind pregătite în postul

Crăciunului, sunt numite și mâncăruri rituale, alături de colivă. Finețea aluatului le dă dreptul să fie alături de cele mai delicioase produse ale patiseriei franceze. Turtele se pot face cu nuci, alune, migdale prăjite.

■ Locul de origine

Moldova, Rezina – zonă cu locuri pitorești, unde Nistrul își povestește istoria fiecărui trecător, iar pădurile, prin foșnetul de frunze, recită vechi balade.

■ Componente

500 gr de făină
350 gr semințe de mac
300 gr de zahăr
apă, sare.

■ Mod de preparare

În făină se adaugă sarea, apa și se frământă aluat cu consistență medie. Se împarte în părți mici, de mărimea oului de găină, se acoperă cu un prosop și se lasă pentru 30 minute să se odihnească. Se întind turte, cu grosimea de 0,2-0,4 mm, apoi se coc în cuptor pe vatră sau pe plită pe ambele părți. Turtele coapte se acoperă cu un prosop.

Semințele de mac se pun la înmuiat în apă călduță, se scurg, apoi se pisează în marcoteț, până când sunt strivite bine. Pasta obținută se amestecă cu zahăr.

Turtele se rup și se pun într-un vas, se stropesc cu sirop (apă fiartă cu zahăr), se amestecă adăugând pasta de mac. Se lasă pentru o oră la loc rece, pentru a se înmuia mai bine.

■ Gustul produsului

Turtele au aroma specifică a laptelui de mac și culoarea arămie a firelor de mac, au un aspect artăgător, ce te face tentat să guști acest produs dulce și bogat în substanțe nutritive.

Produsul se păstrează la frigider, iar în timpul transportării – în vase acoperite ermetic, la loc rece, timp de 12–24 ore.

Dulceață de cireșe cu miere de Socola



■ **Denumirea produsului:** Dulceață de cireșe cu miere de Socola.

■ Istoria produsului

Dulceața este cunoscută de familia noastră de prin anul 1902. Străbunica Dochița Ciuntu folosea mierea la îndulcirea bucatelor și prepara dulceață de cireșe cu miere. Dulceața era sursa principală de îndulcire a oaspeților la Hramul casei. Când se așezau oaspeții la masa de sărbătoare, mai întâi erau serviți cu dulceață, în semn de recunoștință și stimă. Pe timpuri se făceau nunți frumoase în sat. Dulceața de cireșe cu miere era unul din attributele principale ale nunții. Pentru ea se pregătea un vas din cele mai de preț. Cu dulceață se primeau tinerii căsătoriți, când se întorceau de la biserică de la cununie, pentru ca viața lor să fie dulce. La fel, se primeau toți oaspeții care veneau la nuntă. Dulceața de cireșe cu miere se pregătea în cantități foarte mici. Treptat acest produs se folosea și în alimentația

de zi cu zi, fiind un produs de îndulcire. Cunoscându-i-se valoarea nutritivă și energetică, a devenit treptat un medicament în tratarea multor afecțiuni.

■ Componente

Cireșe coapte – 1 kg, miere de albine – 1,5 kg, apă – 300 ml, o lămâie, un pachetel de vanilie.

■ Mod de preparare

Dulceața se pregătește din cireșe coapte mari și de calitate. Se înlătură codițele și se spală bine în apă rece. Pentru a obține o dulceață bună și cu termen de durată, se înlătură sâmburii. Cireșele se așează într-un vas emailat, se toarnă peste ele mierea de albine lichidă și se lasă 2-3 ore. Se scurge într-o cratiță lichidul, se adaugă apa și se pune la foc. Lichidul fierbinte se toarnă peste cireșe și se lasă pentru o oră. Acest proces se repetă de 2-3 ori. După aceea se pune la foc toată compoziția și se fierbe 8-10 minute, apoi se lasă până la răcire completă. Se repetă acest procedeu de 4-5 ori. În timpul fierberii se ia spuma, iar la urmă se adaugă sucul unei lămâi și vanilia. Se consumă rece.

■ Gustul produsului

Dulceața de cireșe cu miere are un gust deosebit de dulce, cu aromă de cireșe și a plantelor, din care a fost produsă mierea. Este un produs dens, de culoare brun închisă.

Produsul obținut se servește la masă în vase speciale pentru dulceață. Ambalarea și conservarea dulceții se face în vase de sticlă de 200-300 ml. Direct de pe foc dulceața se toarnă în borcane și se închide ermetic cu capace, se acoperă bine și se lasă până la răcire. Se păstrează în locuri uscate. Temperatura de păstrare 10-15°C.

Dulceață de nuci verzi



■ **Denumirea produsului:** Dulceață de nuci verzi

■ Istoria produsului

În Moldova nucul crește pe întreg teritoriul țării. Este copacul care oferă multă umbră, iar fructele sunt întrebuințate atât verzi, cât și coapte. Miezul de nucă se folosește pe larg în cofetăria industrială, cât și în cea casnică. Din nucile verzi se prepară dulceață după o tehnologie veche. Nucile verzi conțin vitamina C, iod, carotină etc. Din antichitate medicii recomandă utilizarea nucilor verzi la tratarea multor boli. Din nucile verzi se pregătește și dulceața care are proprietăți fitoterapeutice.

■ Istoria locului

Patria nucilor este Asia. Nucul sălbatic și astăzi se întâlnește în Asia și în Caucaz. Este interesant faptul, că în antichitate nucile se utilizau ca monedă de

schimb. Nucul a ajuns prin părțile noastre acum 1000 de ani în urma schimburilor comerciale cu Grecia. Nucul mai este numit și copacul-fabrică, deoarece se folosesc toate părțile arborelui.

■ Ingrediente

La 100 de nuci verzi se iau 2 kg de zahăr și 2 pahare de apă, vanilie, 1 lămâie.

■ Mod de preparare

Nucile verzi, care sunt în stadiu de lapte, se curăță de coaja de deasupra. Se pun la înmuiat în apă rece pentru 2 zile, schimbând apa de 3-4 ori pe zi, pentru a scoate amăreala. După aceea, apa se scurge și peste nuci se toarnă apa de var pentru 24 de ore, amestecându-le periodic. Drept urmare, nucile devin tari, de culoare violet închisă.

Apa de var se pregătește astfel: 0,5 kg de var se amestecă cu 5 litri de apă rece, se lasă pentru 3-4 ore și se filtrează prin tifon.

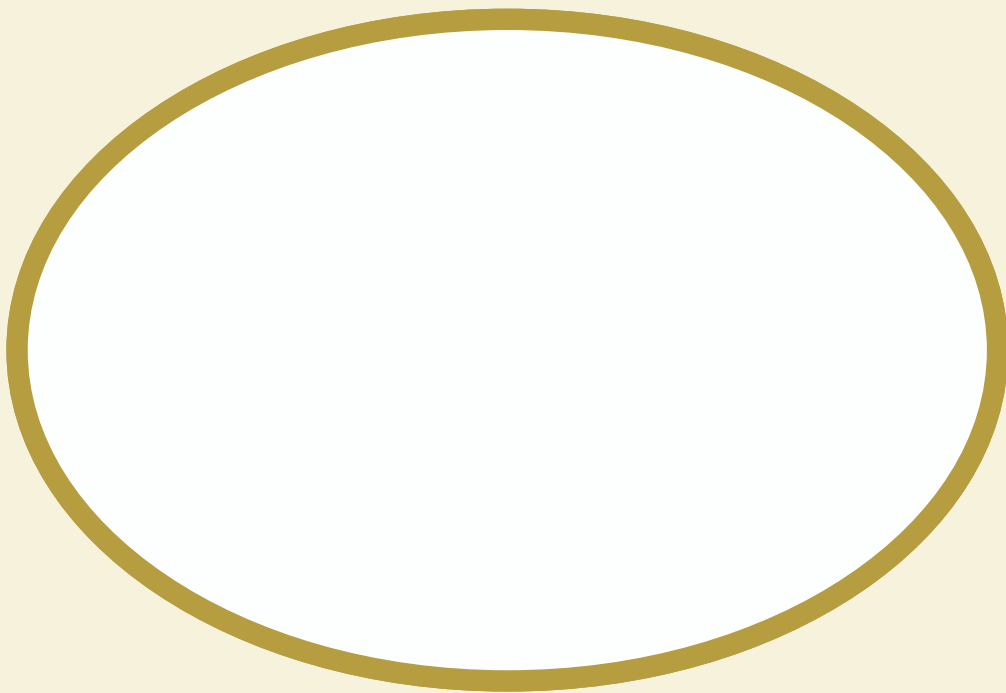
După ce s-a scurs apa de var, fructele se spală cu apă rece, se înțepă fiecare nucă în câteva locuri cu furculița și se pun din nou în apă rece pentru 2 ore, după care se fierb 15-20 minute, apoi se scurg printr-o sită. Peste nuci se toarnă siropul fierbinte, se fierb câte 8-10 minute de 3-4 ori, de fiecare dată lasând să se răcească compoziția. La sfârșit se adaugă vanilia și zeama de lămâie.

După 2 ore de răcire, dulceața de nuci verzi se ambalează în vase cu capacitatea de 350-500 ml., se depozitează în locuri uscate cu temperatura de păstrare +10-15 °C.

■ Gustul produsului

Dulceața de nuci verzi are un gust specific, conține o cantitate considerabilă de vitamina C și iod, se consideră „regina dulcețelor”.

Prune umplute cu nuci



■ **Denumirea produsului:** Prune umplute cu nuci.

■ Istoria produsului

Printre fructele de bază care cresc în Moldova sunt prunele din care se face dulceață, magiun, țuică etc. De pe timpuri, prunele proaspete se folosesc în alimentație, în medicină, ca remediu sunt folosite și în prezent. Cel mai mult sunt apreciate prunele negre uscate. Compotul din prune uscate este recomandat ca purgativ. S-a constatat, că prunele uscate ajută la eliminarea colesterolului din organism, deaceia se recomandă pentru vindecarea aterosclerozei și a vezicii biliare. Uscarea fructelor se face pe lozniță. Din cele mai vechi vremuri fiecare familie din Moldova era o *mini-fabrică* de uscare a fructelor. Până în prezent uscarea prunelor este pe larg răspândită în Moldova. Se cunosc centre și sate specializate în uscarea fructelor. Prunele uscate au devenit un element tradițional al meselor moldovenilor, care se pregătesc la sărbătorile de familie și cele calendaristice. Încă

din vremuri, prunele uscate constituiau un aliment care încheia masa de sărbătoare. Moldovenii pregătesc prunele uscate atât cu carne, ceapă, cât și cu nuci.

■ Istoria locului

Patria prunelor este Caucazul, după care s-au răspândit în Europa și Asia. În general, sunt cunoscute peste 2000 de soiuri. Multe din ele sunt cultivate și în Moldova. Se cunoaște, că la sfârșitul secolului al XIX-lea începutul secolului XX, Moldova era primul exportator de prune pe piața Rusiei.

■ Ingrediente

1 kg de prune, 1 kg de zahăr, 2 pahare de miez de nuci, vin negru/roșu.

■ Mod de preparare

Prunele uscate se acoperă cu apă rece și se lasă pentru 1,5–2 ore. Apoi apa se scurge, prunele se spală, se usucă și se înlătură sâmburii. În locul sâmburilor se introduce miezul de nucă. Prunele umplute se acoperă cu vin negru/roșu, în care se adaugă zahărul și se fierb până se încheagă siropul. Se servesc cu miere sau smântână dulce/frișcă.

■ Gustul produsului

Prunele cu nucă au un gust deosebit de delicios, cu aromă de prune, nucă și vin. Compoziția este de o culoare de la bej până la brun închis, foarte apetisantă.

Produsul se păstrează la frigider.

Țuica din fructe



■ **Denumirea produsului:** Țuica din fructe

■ Istoria produsului

Băutura alcoolică este obținută prin fermentarea și distilarea prunelor sau altor fructe. Printre băuturile similare, zise aperitive, țuica ocupă un loc de frunte.

Din punct de vedere al valorii gastronomice, alcoolurile provenite din fructe se situează după cele din struguri, dar sunt superioare celor din cereale.

Țuica, așa cum o fac românii moldoveni, este o băutură deosebită. Pentru amatorii de aperitive alcoolice țuica nu prea veche poate fi băută cu gheață și sifon. O țuică „bătrână” nu suferă asemenea amestec. Ea trebuie băută, după ce a fost încălzită puțin în palme, pentru a-i putea simți aroma. Bătrânii noștri aveau obiceiul, care s-a păstrat și până astăzi, să bea înaintea meselor o țuică – două, dar nu înainte de a nu fi mâncat câteva măslin.

■ Istoria locului

Moldova, cunoscută ca țară a fructelor și strugurilor, se slăvește cu livezile și viile sale din timpuri străvechi. Băutura din fructe este cunoscută mai pe larg la nordul Moldovei sub denumirea de țuică sau, cum se zice în popor, rachiu.

■ Ingrediente

50 kg de fructe, 50 litri de apă, 10 kg de zahăr

■ Mod de preparare

Fructele (prunele, caisele) se separă de sămburi, se mărunțesc, se presară cu zahăr și se lasă pentru 1,5-2 zile până începe fermentarea. Apoi, la fructe se adaugă sirop cald, reieșind din proporția 1 kg de zahăr la 5 litri de apă. Peste 7-10 zile, când fermentarea s-a terminat, se purcede la distilarea alcoolului. Zeama din fructele fermentate se pune într-un vas, numit alambic, care se încălzește la foc mic. Când temperatura ajunge la 70 °C, alcoolul se separă și se transformă în vapori, care trec prin niște țevi, așezate într-o puțină cu apă rece. Aici vaporii se condensează și se prefac în picături de spirit, care se scurg într-un vas. Alcoolul, nefiind încă destul de curat, se distilează de mai multe ori, adică se rafinează. Țuica este gata atunci, când distilatul care curge, nu mai arde. Cantitatea de distilat extras depinde, în mare măsură, de tăria dorită.

■ Gustul produsului

Țuica din fructe este un lichid limpede, incolor, alături se colorează cu rumeguș de stejar sau alte adaosuri de plante, cu miros plăcut de fructe și gust arzător.

Învârtită de Pripiceni



■ **Denumirea produsului:** Învârtită de Pripiceni.

■ Istoria produsului

Învârtita la Pripiceni, vine din moși-strămoși, pe când fiecare săteancă, la Hramul satului, la Crăciun și la Paște o pregătea. Tradiția de a servi fiecare oaspete care le trece pragul casei cu învârtită făcută cu nuci, dulceață de trandafir și dulceață de cireșe albe sau vișină este veche. Învârtita se făcea în cantități mari, astfel ca gospodina să dea și oaspeților câte o bucată din învârtita casei, pentru a servi și pe cei, care n-au avut posibilitate să vină la ei.

■ Istoria locului

Localitatea Pripiceni se află la distanța de 17 km de la centrul raional Rezina, se învecinează cu satele Gordinești, Trifești, Pereni, Peciste, Ignăței și Fuzăuca. Ca puncte de atracție se consideră: Mănăstirea Sfântul Dumitru, nenumărate izvoare și iazuri. Flora acestei zone reprezintă bogate resurse de pomi fructiferi, lanuri mănoase.

■ Ingrediente

25 ouă, 1 litru de lapte dulce/ acru sau 0,5 litri lapte dulce și 0,5 litri lapte acru, 800–1000 gr zahăr, 400 gr margarină/unt, 50 gr drojdie de vin de casă, făină cât este necesar pentru un aluat moale.

■ Mod de preparare

Drojdia, care se pregătește din timp, se amestecă cu 200-300 gr de apă și cu 2-3 pahare de făină, după care se pune la cald pentru dospit.

Pregătirea drojdiei de casă din vin: toamna, se strânge 200 gr spumă de vin alb în timpul fierberii vinului. Se adaugă 3-4 linguri de făină de grâu, se amestecă, se lasă pentru 10-12 ore, apoi se amestecă cu făina de porumb până la obținerea unei mase consistente. Se lasă la cald pentru a dospi. Masa obținută se mărunțește cu mâna și se lasă la uscat pe făina de porumb. Se păstrează în pungi de hârtie sau în borcane de sticlă.

Pregătirea aluatului: Se bat 17 ouă cu jumătate din cantitatea de zahar, se amestecă cu 370 gr de margarină sau unt și laptele până se obține o masă uniformă. Se încălzește puțin. Se adaugă drojdia, făina și se pune din nou la dospit. Restul ouălor se bat cu zahărul rămas, se adaugă în masa dospită și se frământă cu făină. Se lasă la dospit pentru 1,5 ore. Apoi, se adaugă restul de margarină sau unt, se frământă din nou aluatul și se pune la dospit.

Aluatul gata se împarte în părți de mărimi direct proporționale cu mărimea tavelor. Aluatul se întinde cu făcălețul până se obțin foi cu grosimea de 10-12 mm, peste care se așează un amestec de miez de nucă măcinat, dulceață de trandafiri, dulceață de vișine / cireșe albe. Se face rulada. Învârtita se unge deasupra cu gălbenuș bătut, se așează în tavă și se lasă la dospit timp de 2-4 ore la temperatura de 23-25 °C. Se bagă la cuptor și se lasă la copt pentru 50-60 min.

■ Gustul produsului

Produsul are gust dulce, cu miros de trandafir, cireșe sau vișine. Nucile conferă un gust specific copturii. Învârtita este foarte gustoasă și delicioasă, de culoarea soarelui, care se îmbină cu cea brună a umpluturii.

Produsul se păstrează la loc răcoros, bine amenajat și aerisit.

Mâncărică



■ Denumirea produsului: Mâncărică

■ Istoria produsului

Mâncărica este una din bucatele delicioase, care o pregătea mama mea, Eudochia, la toate mesele de sărbătoare, care, la rândul ei, a preluat-o de la bunica Vera Prisăcaru de prin părțile Chișcărenilor, din Sângerei, ținutul Bălți. Componentele nutritive, folositoare și dietetice ale mâncăricăi au făcut ca acesta să fie foarte solicitată și în bucătăria de zi cu zi a sătenilor și ale familiei mele de la Rezina.

■ Istoria locului

Orășelul Rezina a apărut încă din cele mai vechi timpuri, în epoca neoliticului (mil. VII-V î.e.n.). Așezat pe trei terase, formate de malul abrupt al Nistrului, parte din podișul de nord-est al republicii, Rezina se află la 98 km de Chișinău. Prima atestare a localității Rezina ca sat boieresc o găsim în cartea lui Stefan cel

Mare, datată cu 5 februarie 1495. Îndeltnicirile populației erau legate de creșterea animalelor și prelucrarea pământurilor mănoase. Locuitorii se ocupau cu pomicultura și grădinăritul. Se cultiva și tutunul, dar cel mai mult – grâul. Pe lângă vitărit, oierit, o îndeletnicire nu mai puțin importantă era apicultura. Paralel cu dezvoltarea agriculturii, creștea și ponderea industriei de prelucrare cu subdiviziunile ei: morărit, prelucrarea pieilor, materiale de construcție etc.

Orașul Rezina este recunoscut drept ținut de legendă, cu o istorie creată de oameni cu iubire de neam și cu credință.

■ Ingrediente

1 kg piept de pui, 200 ml ulei, 2 linguri mari de pastă de tomate, 0,5 kg morcovi, 0,5 kg ceapă, sare, piper negru.

■ Mod de preparare

Pieptul de pui se spală și se fierbe într-un vas. Carnea fiartă se scoate, se lasă să se racească, apoi se taie în bucăți mici, de mărimea feliilor de mandarine. Ceapa și morcovul se curăță. Morcovii se dau prin răzătoare și se înăbușă cu ulei. Ceapa se taie feliuțe, se înăbușă în ulei până obțin culoare aurie, se adaugă pasta de tomate și se mai înăbușă câteva minute. Toate ingredientele – pieptul de pui, morcovul și ceapa se pun într-un vas mai mare, se amestecă, se sarează și se piperează după gust. Se stropește cu suc de lămâie, apoi se servește, garnisită cu verdeata.

■ Gustul produsului

Mâncărica are un gust specific de morcovi, ceapă, carne fină de pui.

Babă Neagră



■ Denumirea produsului: Babă Neagră

■ Istoria produsului

Venind noră în casa soacrei mele din satul Dărcăuți, raionul Soroca, am fost plăcut surprinsă de „Baba neagră”, acest fel de bucate pe care nu l-am mai gustat vreodată. Avea un aspect chiar negru, cu pori mari, asemănători cu cei de la brânza de oi și un gust extraordinar. Am fost foarte curioasă să aflu, de unde vine acest fel de mâncare. Bunica soțului, Taisia Crețu, mi-a destăinuit că „Baba neagră” a apucat-o încă de la bunica ei și, aidoma unui cântec, s-a transmis din generație în generație gospodinelor din nordul Moldovei. Astfel, „Baba neagră”, care în unele localități din nord o mai numesc și „Moșneagul”, deoarece mai este și Baba albă, pregătită din paste făinoase – a devenit felul de bucate care se servește la sfârșitul oricărei mese de pomenire, de sărbătoare, la nunți și cumătrii.

■ Ingrediente

3,5 pahare de făină de grâu de calitate superioară, 0,5 kg de zahăr, 16 ouă, 400 ml de ulei, 1 litru de lapte dulce, 1 lingură de masă de bicarbonat de sodiu, zahăr vanilat.

■ Mod de preparare

Zahărul se amestecă cu făina și zahărul de vanilie, se adaugă ouăle, se bat bine până se face o masă omogenă și voluminoasă. Se adaugă laptele și uleiul, se amestecă bine. Înainte de a da compoziția în cuptor, se adaugă bicarbonatul de sodiu, se amestecă bine, se toarnă într-o formă și se dă în cuptorul, încălzit foarte bine. Se coace la temperatura de 230-250 °C, timp de 60-70 minute. „Baba neagră” coaptă se taie felii și se servește cu mere coapte.

■ Gustul produsului

Aspect și gust delicios, cu aromă fină de ulei, foarte apetisantă și calorinică.

Balabuște cu usturoi



■ Denumirea produsului: Balabuște cu usturoi

■ Istoria produsului

Balabuștele cu usturoi sunt un preparat de panificație, ce se întâlnește pe tot teritoriul țării, mai ales la nord, având denumiri diferite. În zona de nord li se spun balabuște cu usturoi, în centru – pampuște, deși tehnologia pregătirii lor este la fel. Balabuștele cu usturoi au venit în Moldova din bucătăria ucraineană, unde se pregătesc foarte des. Se coc balabuștele cu usturoi, mai ales în post, la sărbătoarea Sfântului Andrei.

■ Istoria locului

Balabuștele cu usturoi se pregătesc în special de gospodinele din localitățile cu etnii, preponderent, ucrainene, situate în partea de nord-est a republicii, care se mărginesc cu Ucraina.

■ Ingrediente

Făină de grâu, apă, sare, ulei, drojdie.

■ Mod de preparare

Făina de grâu se cerne, drojdia de amestecă separat cu o lingură de zahăr și puțină apă și se lasă să crească. Se amestecă făina și drojdia cu puțină apă, se lasă să crească, apoi se frământă și iarăși se lasă să crească. După ce aluatul s-a odihnit îndeajuns, se taie bucăți din care se face o șuviță cu grosimea de trei degete, care se taie până la jumătate în bucățele, după care se încolăcește ca învârtita, tăieturile fiind vizibile. Se așează într-o tavă, unsă preventiv cu ulei, se lasă să crească puțin și se dă la copt.

Cât se coc balabuștele, usturoiul se curăță, se sarează, se pisează, se adaugă apă și puțin ulei de floarea-soarelui. Când balabuștele sunt coapte, se scot din tavă și bucățile se înmoaie în mujdei.

■ Gustul produsului

Balabuștele se caracterizează printr-un gust specific de pâine caldă și usturoi.

Sărmăluțe de Lalova



■ Denumirea produsului: Sărmăluțe de Lalova

■ Istoria produsului

Împrumuturile făcute de la popoarele sud-dunărene, mai ales, de la turci, au fost toate perfecționate și adaptate gustului național. Sarmaua este o mâncare turcească. Tocătura de berbec cu orez și stafide, învelită în foi de varză – asta este sarmaua de origine. Cu toate că turcii au inventat sarmaua, care de fapt o numesc „dolma”, aceasta nu se aseamănă cu sarmaua noastră, făcută cu carne de porc. Sarmaua ocupă un loc aparte în bucătăria noastră națională. Ea servește ca punct de plecare pentru a născoci diverse feluri de sarmale. Într-un tratat de gastronomie comparată, sarmaua turcească nu și-a găsit loc decât ca o variantă a unei mâncări, care, trecută prin bucătăria moldovenească, a devenit excelentă. La Lalova sărmăluțele se pregătesc foarte mici, exclusiv fără carne, fiind foarte solicitate, mai ales în perioada posturilor.

■ Locul de origine

Localitatea Lalova este situată pe malul drept al râului Nistru, la distanța de cca 40 km de orașul Rezina, 50 km de orașul Orhei și la 100 km de capitală, în apropierea a doua dintre cele mai vizitate zone turistice ale Moldovei – Țâpova și Saharna.

La numai 2 km distanță, este amplasat renumitul complex Țâpova, care cuprinde:

- 1) Mănăstirea rupestră Țâpova (sec. XI)
- 2) Biserica „Adormirea Maicii Domnului”
- 3) Canionul Țâpova
- 4) Numeroase cascade și izvoare.

La 10 km de Lalova este situat Complexul cultural-istoric Saharna, care include:

- 1) Cetatea geto-dacică „Saharna Mică” (sec. IV-III î.e.n).
- 2) Cetatea geto-dacică „Saharna Mare” (sec. IV-III î.e.n).
- 3) Mănăstirea „Sfânta Treime”
- 4) Talpa Maicii Domnului
- 5) Complexul monastic rupestru (sec. XV)
- 6) Așezarea geto-dacică din sec. IX-VIII î.e.n.
- 7) Conacul moșieresc Apostolopulo Eugenia (sf. sec. XIX)
- 8) Figura din piatră în spirală (epoca bronzului)
- 9) Cascada „Groapa Țiganului”
- 10) Izvoarele medievale.

Vizitarea acestor complexe cu barca, cu căruța sau cu automobilul lasă impresii de neuitat. Meniul Pensiunii rurale „Hanul lui Hanganu” vine să completeze tabloul celor mai delicioase bucate tradiționale ale locului, cum ar fi sărmăluțele pitice de post.

■ Ingrediente

1 kg ceapă, 1 kg morcov, 4 pahare de orez, 2 pahare de crupe de grâu, frunze de viță de vie / varză, sare, piper negru.

■ Mod de preparare

Se înăbușă ceapa și morcovul cu ulei de floarea-soarelui, apoi se amestecă cu orezul și crupele de grâu. Se adaugă piper negru măcinat. Frunzele de vie/de

varză se spală și se opăresc. Apoi, fiecare frunză se împarte în trei sau cinci părți, în funcție de mărimea frunzelor. Fiecare parte se umple cu amestecul de orez, crupe și legume, se răsucește astfel, ca sarmalele să nu depășească dimensiunea oului de potârniche. Sarmalele se vor pregăti într-un vas de lut. Fundul vasului se acoperă cu frunze de vie, apoi se așează sarmalele, peste care se toarnă o soluție de 1:1 borș acru cu apă. Peste acestea se mai așterne un strat de frunze de viță de vie, apoi se dau la cuptor pentru 2,5 ore.

■ Gustul produsului

Sărmăluțele de Lalova au un gust specific locului, foarte delicios, cu miros de frunză de vie și borș de casă tradițional.

Năut de Rezina



■ Denumirea produsului: Năut de Rezina

■ Istoria produsului

Numele de **năut** își găsește etimologia în cuvântul turc *nohut*, de unde mai apoi a intrat în limba română, inițial în varianta, azi arhaică, *năhut*. Năutul este bogat în proteine, săruri minerale (fosfor, potasiu, magneziu, calciu, fier) și în complexul de vitamine B. Având o concentrație ridicată de proteine (24%), la care se adaugă și un procent de hidrați de carbon și grăsimi, năutul are o valoare alimentară deosebită, înlocuind în bună parte proteinele din carne. De la năut se consumă atât păstăile tinere, preparate ca supe sau mâncăruri, cât și boabele prăjite și măcinate care se pot consuma în amestec cu cafea sau chiar ca înlocuitor de cafea. Boabele de năut prăjite și măcinate au un efect puternic de stimulent digestiv și nervos. Cu toate acestea, se știe că din năut și cicoare se poate realiza o cafea naturală foarte bună pentru copii, pentru a le stimula pofta de mâncare, iar apa de năut care se

obține prin strecurarea boabelor, este un adevărat elixir de sănătate. Răceala poate fi combătută cu câte un pahar de apă de năut, conferind organismului o stare de vitalitate. Calitățile apei de năut nu se opresc aici, ea fiind apreciată și ca revigorant masculin, mărinind potența. Năutul mai este recomandat pentru consum și datorită faptului că este un aliment nutritiv, diuretic, în astenia fizică și psihică, și în convalescență.

■ Istoria locului

Năutul a fost introdus drept cultură în Evul Mediu, iar în estul Europei începe să fie cunoscut abia din secolul al XVII-lea. Acum această plantă este cultivată în unele republici din Federația Rusă, în Asia Centrală, Africa, India, precum și în unele țări din Europa, precum Spania, Italia și Bulgaria. În perioada când Dobrogea era parte componentă a Imperiului Otoman și unde trăia o însemnată comunitate turcă, au existat culturi de năut și pe teritoriul acestei provincii românești, unde verile calde și secetoase erau prielnice acestei plante. De aici provine și denumirea alternativă de *mazăre a berbecilor*. Turmele de oi ale mocanilor transilvăneni care transhumau în Dobrogea provocau adesea pagube acestei culturi, fiind hrana preferată a berbecilor.

Având lanurile mănoase, spălate de apele Nistrului, rezinenii au preluat încă de prin anii ocupației turcești creșterea năutului, care, alături de fasole, mazăre și linte, ocupă un loc aparte în gastronomia locuitorilor din zona Rezina.

■ Ingrediente

2 pahare de năut, 1 kg costiță de porc cu puțină grăsime sau carne de rață, un morcov mijlociu, o ceapă mare, foi de dafin, sare, piper boabe.

■ Mod de preparare

Năutul se spală bine, apoi se pune la înmuiat pentru 8 ore în apă sărată cu concentrație mare, astfel ca oul să se mențină la suprafață. După asta, apa se scurge, iar năutul se spală în 2-3 ape curate. La fundul vasului se pune costița de porc sau carnea de rață, apoi năutul umflat, ceapa, morcovul tăiat rondele, câteva boabe de piper negru și foile de dafin, care se acoperă cu apă. Năutul se fierbe la foc liniștit, până e gata.

■ Gustul produsului

Năutul fiert în așa fel, are un gust deosebit de celelalte mâncăruri din boboase. Aroma, gustul plăcut și dulce al năutului, îmbibat cu zeama de carne, culoarea aurie a produsului, îi face pe cei care au gustat din el, să rămână cu gândul de a mai reveni în casa gospodarilor care l-au pregătit.

Năutul se servește cu bucatele calde.

Viticultura și vinificația Moldovei

Viticultura și vinificația sunt ramuri străvechi ale plaiului moldav. În procesul dezvoltării istorice, social-economice și culturale, aceste îndeletniciri au devenit cartea de vizită a moldovenilor. Oricare gospodar care se stimează în mod obligatoriu produce vinul său de casă.

Pe teritoriul Moldovei viticultura și vinificația sunt cunoscute din vremurile străvechi. În cadrul săpăturilor arheologice au fost găsite amfore și monede din sec. III–II î.e.n. cu imaginea strugurilor de viță de vie. Pe parcursul unei perioade istorice îndelungate ramura a avut câteva etape de dezvoltare:

I etapă – până la apariția filoxerei, începând cu perioada străveche și până în anul 1863, când erau sădite viile pe rădăcini proprii. Acestea se cultivau fără îngroparea pe perioada de iarnă. Cele mai răspândite soiuri – Rara neagră, Galbena, Cabasma, Sghigarda, Plavai, Ochiul Boului, Busuioc etc. Tufele aveau forma de cupă, care ulterior au primit denumirea de „cupa moldovenească”.

Conform datelor unor cercetători (I. C. Paceoski, V. Penkovski, S. I. Korjinski, T. A. Iakubovski, V. I. Linski, M. A. Peleah), cea mai intensă dezvoltare a viticulturii și vinificației s-a înregistrat realizată în următoarele regiuni:

- Akkerman (Belgorod-Dnestrovsk)
 - Bender, Chițcani, Talmază, Slobozia, Purcari
 - Chișinău, Bulboacă, Căușeni, Dubăsari
 - Hîncești, Cărpineni, Nemțeni, Lăpușna
 - Ungheni, Șişcani, Costuleni, Valea Mare
 - Călărași, Bravicea, Săseni
 - Orhei, Susleni, Teleșova, Piatra
 - Telenești, Chițcani
 - Camenca, Rașcov, Rezina, Saharna
 - Leova, Iargara, Tigheci, Pleșeni
 - Cahul, Trifești, Antonești
 - Taraclia, Ciurmai, Copciac, Tvardița
 - Svetlii, Borceag
 - Comrat, Basarabeasca, Ceadâr-Lunga.
- Se cultiva vița de vie și în raioanele de nord:
- Glodeni, Bolotina, Bisercani
 - Briceni, Tețcani, Pererâta
 - Dondușeni, Țaul
 - Râșcani, Avrameni

– Ocnița.

Cele mai renumite moșii:

C. A. Mimi în Bulboacă. Aici predominau soiurile Aligote, Rara neagră, Caușanschi. Suprafețe considerabile erau ocupate de soiurile Pedro Himenes, Cabernet, Traminer.

P. E. Leonardi, s. Speia. Vinuri remarcabile erau preparate din soiurile Aligote, Reisling, Cabernet și grupul Pinot.

După anul 1812, teritoriul Basarabiei conform Tratatului de pace de la București a fost anexat Rusiei, care a adoptat un set de privilegii trezoreriale pentru producătorii de struguri și vinuri. În această perioadă ramura s-a dezvoltat mai intens în următoarele teritorii: s. Șabo, aproape de or. Akkerman, sub conducerea K. I. Tardan, originar din Elveția; s. Rașcov, raionul Camenca – graful G. Vittenștein (vinurile renumite din Riesling); s. Țaul, raionul Dondușeni; s. Grinăuți, raionul Ocnița – moșia polonezului A. O. Kovalevski; s. Teleșova, lângă Chișinău – moșia Cristei.

II etapă – postfiloxeră. A apărut odată cu apariția pe meleag a celui mai grozav dăunător – filoxera, care a fost adus din Franța, odată cu importarea materialului săditor viticol. Soiurile locale, cultivate pe rădăcini proprii, de regulă, dispar. În locul lor se importau soiuri europene altoite (Aligote, Pinot, Game Freo, Cabernet-Sauvignon și altele), precum și hibrizi producători direct (Zeibeli 1, Zeibeli 14, Cuderc, Teras, Casteli, Baco și altele), denumite în cinstea savanților-selecționiști.

În această perioadă o largă răspândire au primit hibridii-producători direcți, care erau la un preț mai mic în comparație cu butașii altoiți. Viile europene de calitate înaltă erau înființate, în fond, pe gospodăriile moșierești: în Orhei – moșia Cristi, în Hîncești – Manuc-bei și altele. O mare parte din vinurile locale produse erau consumate în cadrul ținutului, de regulă, vinuri mai ieftine. Cealaltă parte de vinuri era comercializată peste hotare (Moscova, Odesa, Sankt-Petersburg; Polonia, Lituania etc.).

În perioada contemporană, după adoptarea în anul 1994 de către Parlamentul Republicii Moldova a Legii viei și vinului, viticultura și vinificația în republică a obținut un nou impuls în dezvoltare. În anul 2001 a fost adoptat Programul de restabilire și dezvoltare a viticulturii și vinificației. O atenție deosebită a fost acordată problemei producerii vinurilor cu denumiri de origine (VDO). Aceste vinuri constituie o categorie deosebită, care se marchează prin stabilitatea de reproducere a calităților vinurilor, de limitare a producerii strugurilor în zone geografice strict marcate și îmbutelierea doar la întreprinderile-producătoare.

Conform Programului de restabilire și dezvoltare a viticulturii și a vinificației, până în anul 2020 plantațiile de viță de vie urmează a fi reînnoite, iar suprafața lor totală să sporească la 100 mii ha. Plantațiile de bază vor fi amplasate în regiunile de sud și de centru ale republicii. Dintre întreprinderile vinicole cele mai renumite sunt „Vismos” – producerea vinurilor de marcă și a spumantelor, divinurilor; „Cricova” – producerea vinurilor spumante prin metoda clasică; „Aroma”, „Călărăși-Divin”, „Barza Albă” – producerea divinurilor: „Lion-Gri”, „Chato-Vartelli” – producerea vinurilor de masă: „Imperial-Vin”, „Ever-Vin”, „Bostavan”, „Cojușna-Vin”, „Național-Vin”, „Dionis-Club”, „Dionisos Mereni” etc. Fiecare din întreprinderile sus-numite dispune de circa 300-500 ha de viță de vie. De rând cu acestea, în ultimii ani, când statul a stimulat înființarea a noi plantații de viță de vie, s-au creat un șir de gospodării țărănești care dispun de 10, 15 până la 50 ha plantații de viță de vie noi („Crama Domnească”, s. Olănești, raionul Ștefan-Vodă, „Valey Grap”, s. Borceag, raionul Taraclia, „Vinuri de Cojușna”, raionul Strășeni.

În fiecare an, conform deciziei Președintelui țării, în Moldova se organizează Sărbătoarea Vinului (12 octombrie) la care participă toate întreprinderile, firmele și gospodăriile țărănești, producătoare de vinuri. În cadrul sărbătorii se organizează Concursul vinurilor cu degustarea diverselor produse vinicole, întruniri ale producătorilor cu consumatorii, conferințe tematice. Manifestarea se încheie cu „Balul vinului”, în cadrul căruia sunt menționați cei mai buni producători de vinuri, cel mai bun vin țărănesc. Toate aceste acțiuni sporesc interesul față de vinurile moldovenești, față de producerea și promovarea lor pe piața mondială. Astfel, pentru consumul intern în republică sunt suficiente 20 la sută din vinurile produse, iar partea considerabilă a produselor vinicole urmează a fi comercializată pe piața externă.

Mihail CHISILI,

Doctor habilitat,

Om Emerit al Republicii Moldova,

membru al Academiei Internaționale a Viei și Vinului