

Cartea de bucate a lui Pettson și Findus

Text și ilustrații de
Sven Nordqvist

Rețete de
Christine Samuelsson



Traducere din suedeză de
Gabiella Eftimie



Findus se postă pe rebusul lui Pettson și-i vârî sub nas un bilețel.

— Ce-i asta? Era în dulapul cu cratițe.

— E o rețetă pentru... clătite de cartofi, spuse Pettson. N-are ce căuta în dulapul cu cratițe.

— Nu, așa e. Ești un moș dezordonat, Pettson, zise Findus. Ar trebui să-ți aduni *rițetele* într-o carte, ca să știi unde să cauți când vrei să pregătești ceva pentru cină. Uite, azi, de pildă, aș vrea niște clătite de cartofi.

— Hai, nu mai spune! Bine, fie, spuse Pettson. În cazul ăsta trebuie să-mi dai o mână de ajutor. La răzuit cartofii, spre exemplu.

— Păi, asta și voiam, zise Findus. Dar te las pe tine să-i cureți de coajă.

Și Findus dădu fuga în bucătărie și se întoarse cu cinci cartofi mari, pe care-i rostogoli în fața lui.

— Poți să scrii și despre asta în cartea aia, spuse motanul. Despre ce trebuie să fac eu și ce o să faci tu. Ca să nu ating eu chestii din alea tăioase sau fierbinți. Sau urât mirositoare. Ori plictisitoare.

— Ei, n-are ce să fie plictisitor la gătit, spuse Pettson. În orice caz, e mai distractiv când te ajută cineva.

— Da, e bine că mă ajuți și tu puțin, spuse Findus. Dar ouăle le sparg singur. Măcar atâta știi și eu să fac.



Cuprins

Primăvara



10. Chifteluțe
11. Supă de urzici cu ouă fierte
12. Gofre pufoase
13. Tocănița marinarului
14. Terci de ovăz
15. „Cavaleri săraci“ (Frigănele)

Vara



19. Supă cu legumele verii
20. Plăcinte la cuptor, cu bacon
21. Prăjitură cu afine
22. Melcișorii cu scorțișoară ai tușei
Beda Andersson
25. Pește la proțap
26. Tort de clătite

Toamna



31. Știucă fiartă
32. Supă de praz și cartofi
33. Clătite de cartofi
34. Cremă din sirop de fructe
34. Marmeladă de morcovi
37. Omletă cu ciuperci
38. Polonezi gratinați à la Pettson,
cu piure de cartofi
41. Prăjitură cu mere

Iarna



44. Supa de fasole a lui Findus
47. Pisicuțe cu șofran
48. Turtă dulce
50. Varză roșie călită
50. Costițe la cuptor
52. Orez cu lapte
52. Orez à la Malta
53. Ispita lui Jansson



Primăvara

Era o dimineață frumoasă de primăvară. Păsările cântau în fiecare copac, frunzele și iarba creșteau, gândacii zburau, zumzăiau și își făceau de lucru peste tot, astfel încât aerul vibra de atâta viață fremătătoare și țârâitoare după sfârșitul iernii.

Moș Pettson stătea în grădina de zarzavat și sfărâma un boț de pământ între degete.

— Da, e vremea, spuse el. Azi putem să semănăm legumele și să sădim cartofii.

Motanul Findus alerga de colo colo și speria cărăbușii.

— Ce înseamnă să SĂDIM?

— Înseamnă că îngropi cartofii sau semințele în pământ. Dacă facem asta, o să crească morcovi în locul semințelor. Și din fiecare cartof pe care-l îngropăm în pământ, o să răsară cinci, zece cartofi noi.

Motanul se uită la moș cu o expresie îndârjită:

— Dar mie nu-mi plac „cinci, zece cartofi“ și nici morcovii. N-am putea să semănăm chiftele?

— De semănat, poți să semeni ce vrei. Doar că n-o să crească nimic, spuse Pettson.

— Am putea măcar să încercăm, spuse Findus.

— Bine, încearcă. Dar mai întâi trebuie să săpăm și să greblăm grădina.

Findus alergă în casă și aduse o chiftea rămasă de la cină. Pettson săpă grădina și afână pământul. Semănă și plantă răsaduri frumoase și drepte. Morcovi și ceapă, mazăre și fasole. Motanul își îngropă chifteaua. Din când în când, alerga la ea să vadă dacă a crescut.

Când lui Pettson nu i-a mai rămas decât un răsad, dinspre casă se auzi o cotcodăceală ascuțită.

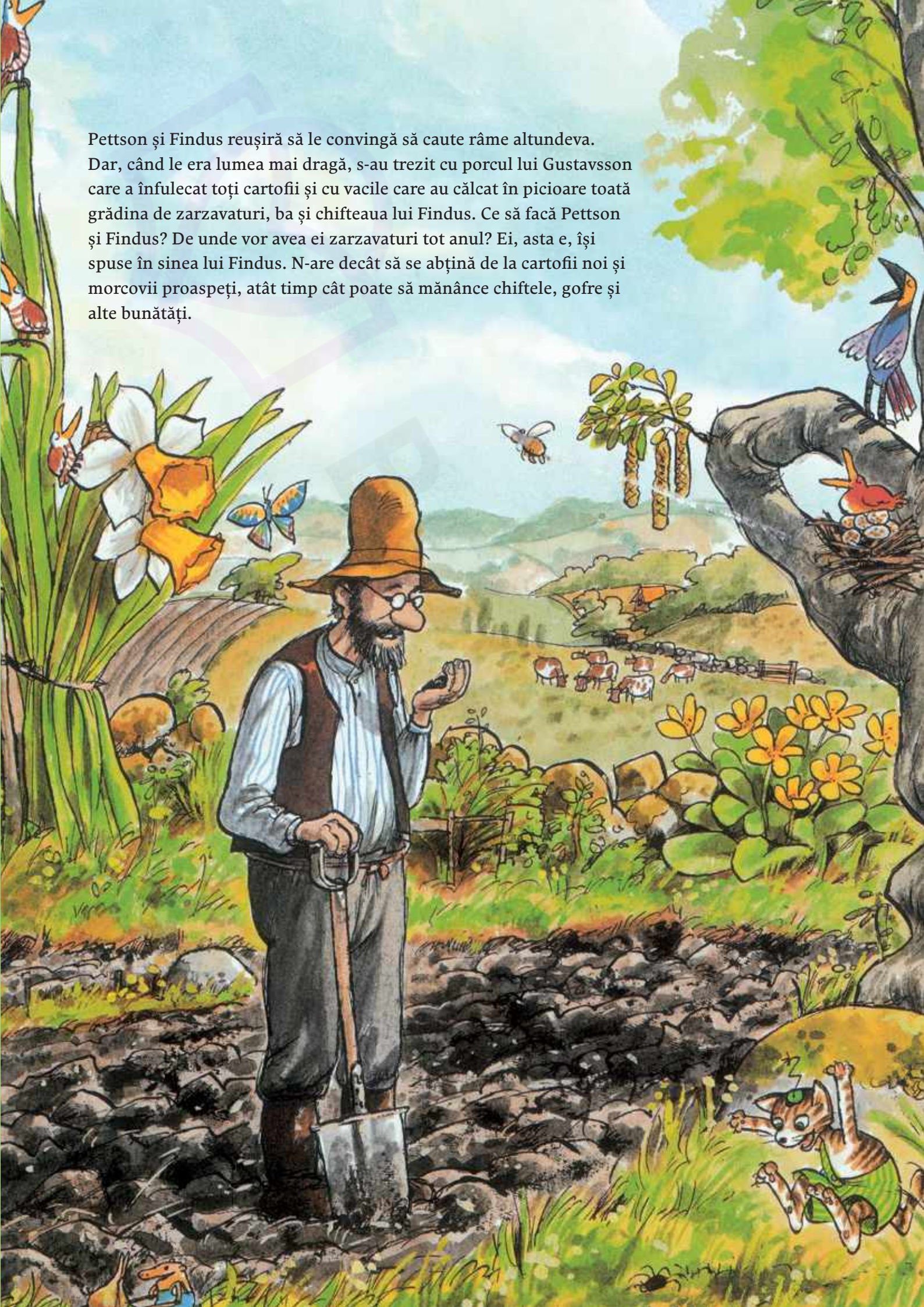
— Coot-cooot-cooooot-CODAAAC! Veniți încoace! Pettson sapă în grădină!

În secunda următoare, toate găinile năvăliră în grădină și începură să scormonească pământul după râme.

(fragment din „Tărăboi în grădina de zarzavaturi“)



Pettson și Findus reușiră să le convingă să caute răme altundeva. Dar, când le era lumea mai dragă, s-au trezit cu porcul lui Gustavsson care a înfulecat toți cartofii și cu vacile care au călcat în picioare toată grădina de zarzavaturi, ba și chifteaua lui Findus. Ce să facă Pettson și Findus? De unde vor avea ei zarzavaturi tot anul? Ei, asta e, își spuse în sinea lui Findus. N-are decât să se abțină de la cartofii noi și morcovii proaspeți, atât timp cât poate să mănânce chiftele, gofre și alte bunătăți.



Chifteluțe

Findus obișnuiește să păstreze cojile de pâine într-o pungă de hârtie până se usucă. Când le scoate și le fărâmițează în mojar, Pettson își dă seama că e vremea chiftelilor. Și atunci se duce cu bicicleta până la prăvălia din sat, ca să ia carne tocată. După care motanul și moșul se apucă de gătit împreună. Findus măsoară făina, în timp ce Pettson toacă ceapa. Asta fiindcă pe Findus îl ustură ochii. Pe urmă cei doi fac niște chifteluțe supersimpatice.

Pentru chifteluțe o să ai nevoie de:



2 ½ linguri pesmet
2-3 linguri unt
1 cartof fiert zdrobit
400 g carne tocată (amestec de porc și vită)
1 linguriță sare
1 vârf de cuțit piper alb
1 vârf de cuțit piper negru

1 lingură mare ceapă
tăiată mărunt
1 lingură ulei
200 ml lapte
1 ou



Și iată ce trebuie să faci:



1. Fărâmițezi bine pesmetul într-un mojar. Îl amesteci cu laptele și lași compoziția să se umfle 10 minute. Zdrobești cartoful sau îl dai prin răzătoare.

2. Condimentezi carnea cu sare și piper și o amesteci cu ceapa tocată. Adugi amestecul de lapte cu pesmet și cartoful zdrobit. Pui și oul și omogenizezi bine.

3. Îți umezești mâinile și modelezi bile mici din carne, pe care le aplatizezi ușor în palme. Dacă ai mâinile umede, o să-ți fie mai ușor să formezi chifteluțele.

4. Topești untul într-o tigaie și adaugi uleiul. Când s-a încălzit, pui pe rând chiftelile la prăjit, la foc mediu, 3-5 minute. Scuturi tigaia ușor de câteva ori, ca să se rumenească frumos pe toate părțile.

