





**De la mesele regale la deliciile
cotidianului. Câteva meniuri și
rețete din epocă
atenție la ultimul slide**



--







8 noiembrie 1925- dineul oferit de rege ofițerilor decorați cu ordinul Mihai Viteazul

- Supă Mihai Viteazul
 - Șalău cu maioneză
 - Curcan la frigare
 - Salată
 - Pateu de iepure în aspic
 - Frigărele cu spanac
 - Înghețată Bombe Mărășești
 - Gogoși cu brânză, fructe
- 
- 







Ajunul Crăciunului- 24 decembrie 1925

- Supă Célestine
 - Carne rece de Crăciun: căpățână de porc mistreț, carne prăjită, carne presată, curcan, jambon, limbă de vacă, purcel de lapte, pate de ficat, ficat de gâscă, piftie de curcă și de găină.
 - Sos Cumberland cu muștar
 - Salată, spanac cu smântână
 - Plum-pudding
- 
- 



23 ianuarie 1933- dejunul de la Peleş - Alexandru al Iugoslaviei și regina Marioara

- Caviar cu blinii
 - Turte de ficat Monte Carlo
 - Sărmăluțe cu smântână
 - Friptură de miel
 - Salată bucureșteană
 - Budincă cu ciocolată
 - Sărățele cu brânză
- 
- 




Semicentenarul castelului Peleş-

septembrie 1933

- **Dejun de gală**- Cegă à la Parisienne
- Pilaf Rustem Bey
- Boboc de rață à la Bouquetière
- Salată Sinaia
- Parfait Castelul Peleş
- Crochete cu brânză







Serbările Restaurației- 7iunie 1934

- **Dejunul**-Omletă cu roșii
- Sarmale
- Costiță de porc afumată cu fasole albă
- Ciuperci à la Roumaine
- Clătite cu dulceață
- Fructe





16 octombrie 1936- ziua de naștere a regelui Carol II

- Caviar de Vâlcov cu Blinii
 - Ouă jumări a la Regina Maria
 - Bococ de rață rece “Dorința regelui”
 - Salată bucureșteană
 - Conopidă a la Mornay
 - Parfair castelul Foișor
 - Benicuri cu brânză
 - Fructe
- 
- 



Vânătoarea de la Gherghița- 5 noiembrie 1939

- Omletă cu ardei,
- Cârnați cu varză
- Ștrudel cu vișine și fructe









14 februarie 1940- Dejunul și cina regelui

- **Dejun**- File de șalău friptură cu sos Choron
- Crochete de jambon cu piure de mazăre
- Cotlete de iepure cu piure de castane
- Andive fripte
- Plăcintă cu mere
- Fructe



- 
- 
- **Cina**-Ciorbă Dubarry
 - File de păstrăv à l'Indienne
 - Jambon Triannon
 - Salată
 - Compot de ananas
 - Fructe
- 
- 





5 ianuarie 1942- Dejunul și cina familiei regale la Poiana Brașov

- **Dejun**-pateuri cu carne, chifteluțe prăjite, jambon
- Friptură de porc, murături
- Cartofi natur
- Fructe
- **Cină**-cotlete de porc pane, legume asortate, salată, jeleu de fructe și fructe









Vinuri & alte băuturi

- Domeniile Coroanei-Pelin, Riesling, Fetească, Muscat, Grasă de Cotnari, bere Azuga, apă minerală Broșteni.
 - Grand Champagne, Hennessy, Napoleon, Martell, Black & White, Dry Gin, Maraschino, rachiu, etc.
 - Coca –cola, must sterilizat.
- 
- 







Caviar cu blinii

- 10 g de drojdie se freacă cu o lingură de zahăr. Se pun 125 g de făină într-un castron, în mijloc se pune un gălbenuș de ou. Se toarnă o jumătate de pahar de lapte cald, drojdia lichefiată, o linguriță de sare. Se amestecă până se obține o pastă omogenă. Albușul se bate și se încorporează delicat în aluat.
 - Se încinge puțin ulei într-o tigaie și apoi se pun mici forme din aluat la prăjit. Se coc ușor pe ambele părți. Caviarul se așeza în mijlocul bliniilor, decorat cu lămâie și verdeață.
- 
- 



Jumări de ouă à Reine Marie



- Se topește unt într-o tigaie, se sparg ouălele și se pun întregi. Se azonează cu sare și piper. Se adaugă două linguri de smântână la șase ouă și se pune tigaia la bain-marie.
 - Cu un tel se învârt ouălele foarte repede având grijă să nu se lipească de fundul tigăii. Dacă încep să se lipească, se mai adaugă unt sau un gălbenuș de ou.
- 
- 

- 
- 
- Se servesc imediat cu diverse garnituri-
crutoane, creveți, raci, ciuperci, trufe,
anghinare, piure de spanac sau lăptuci.







Sauce Mousseline

- Se pun într-o caserolă trei gălbenușuri, sare, piper alb măcinat, puțin unt și o jumătate linguriță de zeamă de lămâie. Caserola se așează la bain-marie, cu apă rece, deasupra unui foc slab. Se amestecă treptat pe măsură ce se încălzește apa. Când ouălele se fac cremoase se adaugă 150 g unt, tăiat în bucățele foarte fine. Se păstrează la bain-marie până la servire. Nu se servește niciodată foarte cald, merge foarte bine cu preparate din pește și legume.
- 
- 









Supa Xavier

- Se bat două ouă întregi cu o lingură de făină, un praf de sare și puțin asmățui.
 - Într-un vas se pun la fiert legume întregi (ceapă, rădăcini de pătrunjel, morcov, păstârnac, țelină). După ce se fierb, se strecoară supa și se fierbe din nou. Se trece apoi pasta obținută din ou și făină și asmățui printr-o sită cu ochiuri mari, plimbând sita deasupra vasului cu supă și amestecând în oală cu furculița pentru ca tăițeiii obținuți să nu se lipească.
- 
- 





Boboc de rață à la Bouquetière

- **Bobocul de rață** se coce la foc moale, într-o cratiță cu capac în suc propriu, se pune pe un platou și se acoperea cu sos demi-glace.
 - **Sosul demi-glace**-se face un rântaș din grăsime (nu unt) și făină. Se lasă la foc moale până ce făina începe să se rumenească.
 - Rântașul se subția cu **fond brun** (obținut din supă de oase de vită, puțină slănină, ceapă, morcov, piper), până se obține un sos limpede, în care se dizolvă puțină pastă de tomate.
- 
- 

- 
- 
- Se punea la foc mic și se lăsa să fiarbă până scădea, luând din când în când grăsimea care se ridica și care îi dădea un aspect neplăcut.
 - Garnitura Bouquetière avea la bază morcovi, napi, cartofi tăiați cuburi și fasole verde tăiată, buchețele de conopidă și mazăre verde boabe.
 - Morcovii și napii se glasau, cartofii se sotau. Fasolea verde, mazărea și conopida se fierb 7-8 minute, la foc iute, într-un vas neacoperit. Legumele se așază ca un buchet în jurul cărnii.
- 
- 









Piersici Alexandra

- 10 piersici coapte se opăresc în apă fierbinte. Se curăță de coajă, se așează într-un vas, după ce au fost asezonate cu sos de vanilie. Se ține vasul la rece.
 - Se pregătește o înghețată din smântână dulce și căpșuni.
 - În cupe, așezate pe un bloc de gheață transparent, se pune un strat de înghețată, apoi piersicile. Se decorează cu petale de trandafir cristalizate și cu zahăr pudră.
- 
- 





Terină din ficat de gâscă/rață îndopată

- Un ficat gras și câteva trufe negre parfumate.
 - Se azonează ficatul cu bucăți subțiri de trufe și se lasă o noapte la rece, să se pătrundă aromele.
 - Se face o umplutură din 50 g file de porc și 4-5 trufe mici. Pentru asamblare se pregătesc felii subțiri de jambon sărat, slab și gras.
 - Într-o caserolă tapetată cu untură de porc, se așează un strat de umplutură.
- 
- 

- 
- 
- Se presară un strat de sare și piper, apoi se așează o parte din ficatul aseasonat cu trufe.
 - Se acoperă cu feliile de jambon.
 - Se continuă alternanța umplutură-ficat-jambon până se termină ingredientele.
 - Ultimul strat trebuie să fie de ficat. Acoperiți totul cu felii de jambon și untură.
 - Se așează într-un vas la bain-marie pentru 4 ore.
- 
- 



Bibliografie

- Rețetele de la slide-urile 20-22 au fost preluate din cartea *Le Livre D'Or de la Cuisine Françoise*, supliment al periodicului *Le Temps*, noiembrie 1912, pp. 44, 48.
 - Meniurile regale și detaliile legate de alimentația Casei Regale au fost preluate din lucrarea Ștefaniei Ciubotaru, *Viața cotidiană la curtea regală a României, 1914-1947*, ed. Cartex, București, 2012, pp. 337- 378.
- 
- 



Reguli privind citarea pe bloguri sau în diverse articole, cărți, etc.

- Nespecificarea surselor primare și secundare se **consideră utilizare abuzivă și încălcare a drepturilor de autor.**
- În cazul în care există nelămuriri, adresați-vă Fundației Calea Victoriei (contact@victoriei.ro)

