



Majestatea Sa Margareta, Custodele Coroanei

CARTE REGALĂ DE BUCATE

CUPRINS

| | |
|---|-----------|
| Cuvânt-înainte | 5 |
| Glosar | 9 |
| Amama | 14 |
| Ouă coapte în cartofi | 16 |
| Înghețată de cafea | 18 |
| Granny | 20 |
| Rød grød med fløde | 23 |
| Tata | 24 |
| Pasta con pesto | 26 |
| Spumă de ciocolată | 29 |
| New York Cheesecake | 30 |
| Mama | 34 |
| Zabaglione | 37 |
| Elena | 39 |
| Paste cu sos de usturoi și anchois | 40 |
| Tocană de miel | 43 |
| Lemon Drizzle Cake | 44 |
| Rubarbă cu jeleu de șampanie | 47 |
| Irina | 49 |
| Chilli con carne | 50 |
| Salată cu pâine de porumb și ardei iute | 52 |
| Pui continental | 55 |

| | |
|--|------------|
| Sofia | 56 |
| Salată de andive | 58 |
| Linguini cu ghimbir și scoici Saint-Jacques | 61 |
| Prăjitură de iaurt | 62 |
| Pumpkin Flan | 65 |
| Maria | 66 |
| Sos de mango și rodii cu somon la cuptor | 68 |
| Principele Amedeo de Savoia, Duce de Aosta | 70 |
| Cenci cu cremă de Mascarpone | 72 |
| Regele Charles al III-lea | 74 |
| Sufleu de brânză copt de două ori | 76 |
| Budincă de fazan sau pui | 78 |
| Regina Sofia a Spaniei | 82 |
| Gazpacho andaluz | 84 |
| Maximilian II, Markgraf de Baden | 86 |
| Kedgeree | 89 |
| Principesa Tatiana Radziwill | 91 |
| Icre de Lumpfish cu ou | 92 |
| Andive gratinate | 95 |
| Salade composée du „Lys-de-Mer“ | 96 |
| Zéphyre de veau | 99 |
| Grepfrut cu rom Negrita | 100 |
| Jeleu de șampanie rosé | 103 |
| Principele Charles della Torre e Tasso | 105 |
| Risotto cu sparanghel și creveți | 107 |
| Principele Alexandru II și Principesa Ecaterina ai Iugoslaviei și Serbiei | 108 |
| Mușchi de porc cu cartofi | 110 |
| Șnițel Karadjordje | 113 |

| | |
|---|------------|
| Moritz, Landgrave de Hesse | 114 |
| Brânză Philadelphia cu consommé glacé | 117 |
| Penne Rigate cu Roquefort | 119 |
| Sufleu dublu cu cremă elvețiană | 121 |
| Principesa Anne de Ligne | 123 |
| Bouneschlupp | 124 |
| Bouillabaisse de la Mer du Nord | 126 |
| Vlaamse carbonaden met bier | 129 |
| Regele Simeon II și Regina Margarita ai bulgarilor | 130 |
| Supă bulgărească „Tarator“ | 132 |
| Orez Banda | 134 |
| Tartă de lămâie „Simeon al II-lea“ | 137 |
| Principesa Astrid a Belgiei și Arhiducele Lorenz al Austriei | 138 |
| Crochete cu brânză | 140 |
| Crochete cu creveți | 143 |
| Waterzooi de poulet | 144 |
| Nicolae | 146 |
| Tartă cu ceapă caramelizată și brânză de capră | 148 |
| Banana Loaf with Toffee Sauce | 150 |
| Regina Silvia a Suediei | 152 |
| Plăcintă de la Castelul Tullgarn | 154 |
| Arhiducesa Maria Magdalena a Austriei | 156 |
| Supă vieneză de cartofi | 158 |
| Dr. Gabriela Duda | 161 |
| Plăcintă cu iaurt | 163 |
| Prăjitură „Gabriela“ | 165 |

| | |
|---|------------|
| Principele Hassan bin Talal și Principesa Sarvath ai Iordaniei | 166 |
| Fatoosh | 168 |
| Dovlecei umpluți, cu sos de iaurt | 170 |
| Mansaf | 172 |
| Kunafa | 174 |
| Arhiducele Georg și Arhiducesa Eilika ai Austriei | 176 |
| Sufleu de brânză | 178 |
| Gâteau au chocolat | 181 |
| Contele și Contesa de Paris | 182 |
| Fricassée de perdreau | 184 |
| Radu și cu mine | 186 |
| Spumă de creveți, ou și avocado | 188 |
| Risotto cu ulei de trufe | 190 |
| Risotto al Barbaresco | 192 |
| Spaghetti alle vongole veraci | 195 |
| Sufleu de ciocolată albă cu lămâie verde și galbenă | 196 |
| Jeleu de vin | 199 |
| Codul bunelor maniere la masă (de Aurelia Marinescu) | 201 |





AMAMA

Bunica mea paternă, Regina Elena a României, a fost modelul meu spiritual. Nimic din grația, inteligența și bunătatea ei nu se va șterge vreodată din mintea și din sufletul meu.

Îi spuneam „Amama“. De fapt, când eram mică, nu puteam rosti „Amama“ și o strigam „Ama“. Regina Elena a fost steaua mea călăuzitoare. Ea m-a învățat multe despre viață, mi-a deschis ochii către tot ce este frumos și bun pe lume; mi-a arătat și ce este urât sau primejdios, dar m-a lăsat să învăț din propriile mele greșeli.

Mergeam adesea în căminul ei minunat, Vila Sparta, aproape de Florența, o clădire din secolul al XVI-lea. Am petrecut vacanța ori de câte ori a fost posibil și am locuit acolo când părinții mei s-au mutat din Anglia în Elveția și se aflau în căutarea unei case de închiriat. La Vila Sparta am învățat ce înseamnă eleganța, stilul, rafinamentul și generozitatea de a primi oaspeți. De la ceaiurile de la ora 16 până la prânzurile sau cinele cu personalități, arta ospitalității Reginei Elena a acoperit decenii și a trezit admirația generală a contemporanilor care i-au trecut pragul. Au fost mulți: membri ai Familiilor Regale ale lumii, artiști dramatici, scriitori, sculptori, poeți și muzicieni, ca și oameni cu talente speciale, bijutieri, arhitecți de grădini ori specialiști în flori și plante.

Adesea, Amama ne lua, pe surorile mele și pe mine, cu ea la întâlnirile cu oameni fascinanti, învățându-ne profunda frumusețe spirituală pe care viața o ascunde

și care uneori nu este lesne de văzut, dar care există pentru a fi simțită și trăită.

A avut un gust desăvârșit în decorarea casei. Îi plăcea să mute lucrurile dintr-un loc într-altul, dând înfățișări diferite unei camere. Exact același lucru îl facem, Radu și cu mine, la Palatul Elisabeta și la Săvârșin.

Amama iubea plantele și îi plăcea să aibă buchețe de flori în toate camerele, iar grădina ei de la Vila Sparta era legendară. Vila Sparta nu a fost doar o casă, a fost o întreagă lume.

Cu toată grija și rafinamentul ei în a primi musafiri, Amama nu a fost niciodată, personal, o pricepută în ale bucătăriei. Când eram studentă, veneam la Vila Sparta pentru a o vedea în vacanțe și astfel am învățat multe despre felul în care Amama pregătea meniurile și cum planifica totul cu Bruna, bucătăreasa ei, în fiecare zi. Felurile ei de mâncare erau simple și sănătoase, cu legume proaspete, fructe, ulei de măsline, paste și delicioase ierburi. Trăind în Italia, era înconjurată de cele mai gustoase și mai aromate bunătăți ale pământului și se inspira din tradiția culinară italiană, faimoasă în întreaga lume.

Am avut întotdeauna o slăbiciune pentru salate. Acasă la noi, la Versoix, mergeam în bucătărie și preparam diverse feluri de salate. Îmi aduc aminte cum Amama se așeza pe scaun, urmărea fiecare mișcare pe care o făceam și spunea: „Este atât de amuzant să vezi cum te descurci tu aici!“

Eram, cu toții, în familie, amatori de ciocolată. În special Amama și surorile mele. Odată, Irina și cu mine eram la Florența, în vacanță. Seara, după cina simplă compusă din supă, salată și câteva feluri de brânză, Regina Elena a deschis o cutie mare cu bomboane de ciocolată, primită cu o zi sau două înainte. A gustat o bomboană, apoi ne-a oferit și nouă. Irina a încercat una, eu alta, apoi Amama a mai luat o bomboană. Ne-am uitat la televizor, gustând, rând pe rând, toate felurile de ciocolată din cutie. Deși nu eram decât noi trei, iar cutia era destul de mare, după o vreme am golit-o, în tăcere, fără comentarii. La final, când ultima bomboană a dispărut, Amama a închis capacul cutiei goale, s-a uitat la noi și a conchis: „N-au fost cine știe ce bomboanele acestea!“ Toate trei am început să râdem, molipsindu-ne una de la alta. Cred că a fost una dintre cele mai mari porții de răs pe care le-am avut vreodată. În volumul acesta, am inclus două feluri simple de mâncare pe care le-am gustat la Vila Sparta, când eram copii. A trebuit să le reconstitui, cele două rețete, din memorie, fiindcă nu le-am găsit scrise nicăieri în arhiva bunicii. Bruna nu mai trăiește, nici Amama, așa încât a trebuit să-mi completez frânturile de amintiri cu diverse rețete similare găsite în cărți și pe Internet. Am încercat de mai multe ori rețeta finală la care am ajuns, iar rezultatul a fost foarte bun. Sper ca rețetele pe care vi le ofer să fie cele mai apropiate variante posibile de originale. Este vorba despre ouă coapte în cartofi și o înghețată de cafea. Gustul acestor două feluri de mâncare îmi aduce imediat în memorie copilăria mea la Vila Sparta, în Toscana, cu toate minunatele momente de viață petrecute acolo.

Regina-Mamă Elena a României



OUĂ COAPTE ÎN CARTOFI

(rețetă-surpriză, pentru copii)

Ingrediente

Pentru 4 persoane

4 cartofi mari, pentru copt
50 g de unt
50 g de brânză Emmental sau parmezan ras
4 ouă mici
2 lingurițe de arpagic tăiat mărunt
sare și piper

Mod de preparare

Încălziți cuptorul dinainte, la 200° C.

Spălați și uscați cartofii, puneți-i pe o tavă de copt și ungeți-i cu puțin ulei sau unt. Puneți-i apoi la copt în cuptor pentru 1 oră/1 oră și un sfert. Apoi scoateți-i din cuptor și lăsați-i să se răcească puțin. Verificați cartoful dacă este moale, folosind o furculiță.

Umplutura: Tăiați o bucată din cartof orizontal, undeva la treimea de sus a cartofului, pe lungime, ca un căpăcel. Scoateți cu o linguriță miezul, până când peretele cartofului rămâne mai puțin de un centimetru, astfel încât să nu se rupă. Amestecați miezul cartofului într-un castron cu untul rămas și brânza rasă, apoi adăugați sare și piper după gust.

Introduceți amestecul în cartof, lăsând în mijloc un gol destul de mare pentru un ou. Spargeți oul și puneți-l în mijlocul cartofului. Condimentați puțin și adăugați, dacă doriți, o linguriță de smântână.

Parte din umplutura cu miez de cartof, unt și brânză rasă va rămâne nefolosită. Puteți s-o utilizați la un alt fel de mâncare sau s-o puneți pe farfurie, alături de cartoful din rețetă.

Puneți cartofii înapoi în cuptor, adăugând căpăcelul tăiat la început. Astfel, copiii vor avea o surpriză, când vor deschide cartoful. Coaceți timp de 8-10 minute, până când ouăle devin coapte, dar moi.

Servire

Presărați arpagicul tăiat mărunt deasupra și serviți.





ÎNGHEȚATĂ DE CAFEA

Ingrediente

Pentru 6 persoane

4 gălbenușuri de ou
200 g de zahăr tos
200 g de smântână dulce (30-35%)
200 g de smântână dulce degresată (15%)
180 ml de cafea neagră foarte concentrată

Mod de preparare

Pregătiți o cafea foarte tare: Puneți într-un ibric 4-5 linguri pline de cafea proaspăt măcinată. Turnați apă fiartă peste cafeaua proaspăt măcinată și lăsați să stea maximum 15 minute. Apoi strecurați, pentru a îndepărta zațul, și lăsați concentratul de cafea să se răcească.

Bateți gălbenușurile și zahărul într-un castron până când compoziția devine aproape albă.

Încălziți la *bain-marie* smântâna și smântâna degresată, la foc mic, până când aproape încep să fiarbă. Îndepărtați de pe foc și lăsați să se răcească puțin, apoi turnați încet peste compoziția de gălbenușuri și zahăr, amestecând întruna.

Când amestecul a devenit perfect omogen, puneți-l din nou la *bain-marie*. Amestecați încontinuu timp de 3-4 minute (nu lăsați amestecul să fiarbă), până obțineți o cremă omogenă, destul de groasă încât să rămână pe spatele unei linguri. Turnați încet cafeaua în cremă, amestecând întruna. Lăsați toată compoziția să se răcească.

Transferați apoi într-o mașină de făcut înghețată și urmați instrucțiunile de utilizare. Dacă nu aveți mașină de făcut înghețată, puneți compoziția în congelator, într-un vas de plastic cu capac. Amestecați cu o lingură, din 2 în 2 ore, pe perioada a 12 ore, pentru a evita formarea micilor sloiuri de gheață în compoziție.

Servire

Puneți înghețata în cupe, folosind o lingură pentru înghețată. Puteți orna cu ciocolată topită.

Este un desert care îmi aduce aminte de copilărie și de nenumăratele momente petrecute la San Domenico di Fiezele sau Florența. A fost un timp al descoperirii lumii culturale a Italiei, al contactului cu o mulțime de personalități pline de rafinament și talent din elita culturală europeană, un timp al afecțiunii și grației, al bunătății și eleganței primite de la Regina Elena.





GRANNY

Granny este numele pe care surorile mele și cu mine l-am dat bunicii maternе, Principesa Margareta a Danemarcei. Este ființa care a marcat copilăria și tinerețea mamei mele, Regina Ana. Dar ea a stat mult alături de noi, de surorile mele și de mine, fiindcă Dumnezeu i-a dat să trăiască nouăzeci și șapte de ani.

Granny a avut un pronunțat simț al umorului și a fost o persoană originală și neconvențională. Deși dotată cu un ascuțit spirit de observație, ea a rămas toată viața un om generos, care nu a vorbit, niciodată, nimic rău despre nimeni. Bunica mea maternă a fost o femeie rebelă, dar cu vârsta a devenit puțin mai conservatoare. A fost curajoasă, iar timpurile pe care le-a trăit, războiul, pierderile suferite de familia ei, dificultățile materiale i-au solicitat mult aceste calități.

Granny a fost o fire puternică și robustă, nu foarte sentimentală. Nu-i plăcea să-și arate emoțiile. Asemenea tatălui ei, Principele Valdemar, era un om strict, dar cu o inimă de aur. Mama bunicii mele, Principesa Marie d'Orléans, i-a transmis talentul ei artistic și dragostea pentru natură. Mama lui Granny a murit devreme, când bunica era copil, iar această pierdere ireparabilă explică mult din felul de a fi al bunicii mele maternе. Granny iubea societatea, oamenii, îi plăcea mult să iasă în oraș, dar în toată simplitatea, înconjurată doar de familie sau de prieteni. A dus, în general, o existență modestă.

Casa ei din Danemarca și reședința din sudul Franței au rămas întipărite în mintea și inima noastră, a celor care i-am trecut pragul. Casa din Danemarca,

în care am stat de multe ori, copil fiind, se numea Brødrejøj („Dealul fraților“, în limba daneză) și se găsea în orașelul Gentofte, lângă Copenhaga. Granny își petrecea iernile în Franța, la Villefranche-sur-Mer, în Vila Iris, o proprietate mai mare decât Brødrejøj. Bunica numea casa de la Brødrejøj „cutia mea de chibrituri“.

Granny avea o relație extraordinară cu cealaltă bunică a mea, Regina Elena. Erau verișoare și aveau în comun simțul umorului. Uneori, Granny îi declanșa hohote de râs de nepotolit verișoarei ei, iar felul în care o făcea să râdă pe Regina Elena era irezistibil.

Am primit numele de Margareta după numele lui Granny, așa cum sora mea Elena a primit numele bunicii noastre paterne. În special Elena și cu mine, fiind mai mari, ne amintim cu duioșie și plăcere de clipele petrecute la masă cu Granny și musafirii ei. Într-un stil complet diferit de cel al Reginei Elena, atât artistic, cât și temperamental, ospitalitatea ei era simplă și fermecătoare. Felurile de mâncare ale lui Granny și stilul ospitalității ei aveau caracter danez, plin de tradițiile locului.

Îmi amintesc și astăzi de bunătățile gustate acolo: creveți, țipari afumați sau murați, heringi și alte feluri de pește. Aperitivul era mereu Smörgåsbord, un fel de a servi tipic scandinav, stil bufet, cu multe feluri de mâncare pe masă. Pâinea neagră și biscuiții crocanți erau nelipsiți, ca și untul sărat și galben. Un alt fel specific orei de ceai de după-amiază era Tykmælk (lapte gros), un iaurt de casă, servit cu melasă.

Amama aducea cu ea toată frumusețea și deliciul ospitalității mediteraneene, grecești și italiene. Combinația celor două stiluri atât de complementare a fost o experiență unică pentru noi, copiii.

În anul 2002, după o vizită oficială în Danemarca, în care tatăl meu a susținut, ca și în anul 1997, intrarea României în NATO, mama și tata, împreună cu Radu și cu mine, am adus de la Copenhaga la București o serie de mici obiecte pe care Granny i le lăsase mamei prin testament și care rămăseseră acolo, la familia noastră daneză. Sunt acum toate la Palatul Elisabeta și câteva dintre ele împodobesc masa din Sufrageria Mare, ca și pe cea din Sufrageria Mică. Astfel, ceva din ospitalitatea și gustul de a primi musafiri ale Princesei Margareta a Danemarcei rămâne, peste timp, cu noi.

Ca și în cazul felurilor de mâncare de la Amama, nu am găsit aproape nicio rețetă consemnată de Granny. A trebuit să le cer ajutorul verilor mei danezi și să caut pe Internet sau în cărțile internaționale de specialitate.

A fost greu de ales o rețetă anume și atunci am decis să pun în carte cea mai tipică dintre toate pentru personalitatea bunicii mele. Se numește Rød grød med fløde (imposibil de pronunțat pentru cei care nu cunosc daneza). Gustul acestui desert îmi aduce în minte toată frumusețea și farmecul copilăriei mele.

Am citit de curând, în cartea *The Royal Table*, că Rød grød a fost una dintre cele mai dragi rețete ale Reginei Alexandra a Marii Britanii (născută princesă a Danemarcei, mătușă a lui Granny) și că se servea adesea la Palatul Buckingham, la dînele de după spectacolele de teatru.

Princesa Margareta a Danemarcei





RØD GRØD MED FLØDE

(desert cu rubarbă, coacăze roșii și smântână dulce)

Ingrediente

Pentru 6 persoane

500 g de rubarbă (numai tije; îndepărtați frunzele, care nu sunt bune de mâncat)
 500 g de coacăze roșii
 600 ml de apă, destul cât să acopere fructele din oală
 160-180 g de zahăr tos
 24 g (4 linguri) de feculă de cartofi (puteți folosi amidon de porumb, dacă nu găsiți în magazine feculă de cartofi)

Puteți folosi alături de rubarbă orice fructe de pădure (coacăze negre, coacăze roșii, zmeură, cireșe, căpșuni), dar eu prefer combinația de rubarbă și coacăze roșii, fiindcă este gustul copilăriei mele.

Mod de preparare

Curățați coacăzele și îndepărtați crenguțele și codițele. Spălați tijele de rubarbă, tăiați capetele și orice resturi de frunze (sunt nocive pentru organism). Tăiați rubarbă în bucăți de 1 cm mărime.

Puneți rubarbă într-o cratiță mare și presărați deasupra zahărul, apoi adăugați apa, care trebuie să acopere

complet rubarbă. Fierbeți la foc mic. Adăugați, în continuare, coacăzele roșii. Fierbeți la foc mic timp de 10 minute, până când coacăzele sunt înmuiate bine, iar semințele ies din fruct. Rubarbă trebuie să fie moale. Îndepărtați-o de pe foc.

Strecurați coacăzele și rubarbă. Măsurați cantitatea de zeamă rezultată și puneți-o înapoi în cratiță, pe urmă adăugați zahăr după gust, dacă doriți.

Într-un bol mic puneți feculă de cartofi sau amidonul de porumb cu apă rece, amestecați repede până când obțineți o compoziție omogenă, apoi adăugați-o peste zeama de rubarbă și coacăze.

Puneți la foc potrivit și amestecați încontinuu. Fierbeți 2-3 minute, până când compoziția devine un sirop gros și translucid. Reduceți focul la mic și continuați fierberea, amestecând tot timpul, încă 5 minute, până când siropul devine mai gros, ca un jeleu neîntărit. Îndepărtați-l de pe foc.

Turnați siropul într-un bol de sticlă, presărați puțin zahăr deasupra, pentru a evita să se întărească. Lăsați să se răcească, înainte de a-l introduce la frigider pentru câteva ore sau chiar până a doua zi.

Servire

Serviți rece, în boluri mici. Se adaugă deasupra, după preferința fiecăruia, frișcă, smântână grasă sau simplă.



TATA

Regele Mihai nu era ceea ce s-ar putea numi un gurmand. Aprecia discret felurile bune de mâncare, dar prânziurile cu părinții mei erau întotdeauna scurte și simple. Iar cina, când era luată în familie, începea la ora 18.30 și nu dura niciodată prea mult.

Cele mai timpurii amintiri despre tatăl meu sunt din Anglia, acolo unde mi-am petrecut primii ani din viață. Prezența tatei mă făcea să mă simt ocrotită, a fost mereu omul care s-a aflat întotdeauna lângă mine. În fiecare seară, înainte de a adormi, el venea să spună, cu surorile mele și cu mine, „Tatăl Nostru“.

Regele nu avea preferințe culinare prea multe, iar atunci când lua masa, rareori îl auzai făcând aprecieri legate de bucate. Era însă un fin cunoscător al artei culinare și, atunci când ceva îi atrăgea atenția, o spunea în mod discret.

Părinții mei nu au păstrat, de-a lungul vieții, tradiția ospitalității în felul în care au făcut-o bunicile, Regina Elena sau Principesa Margareta. Viața petrecută în exil, din loc în loc și din casă în casă, nu le-a permis așa ceva.

După 2001, alături de noi, Regele și Regina au început să primească musafiri la Palatul Elisabeta și, uneori, la Săvârșin. De atunci ei au gustat, după mulți ani de așteptare, bucuria de a fi gazde în casa și în țara lor.

Amândoi părinții mei erau indiferenți la salate și preferau legumele, carnea simplu preparată sau supele. Regina se lipsea bucuroasă de desert, în timp ce tatăl meu prefera înghețata, mai ales cea cu caramel. Regele obișnuia să bea un pahar de Sangria la prânz, în anii petrecuți la Versoix. Atunci când mergea în vizită undeva, tata prefera un pahar de vin rosé dulce, în timp ce mama alegea puțin vin roșu demisec.

Tatăl meu a avut, de-a lungul anilor, câteva feluri de mâncare pe care le-a păstrat printre favoritele lui. Una dintre rețetele lui preferate era New York Cheesecake. Rețeta are o poveste a ei.

În primul an la Universitatea din Edinburgh, câțiva studenți am fost invitați la prânz de profesorul nostru principal, numit *tutor*. Profesorul era un american și a considerat firesc să ne familiarizeze cu rețetele țării lui. La desert, am gustat pentru prima oară New York Cheesecake. La prima vedere, nu mi s-a părut mare lucru. Am privit prăjitura cu suspiciune, dar, gustând-o, mi-am dat seama că era unul dintre cele mai bune feluri mâncate vreodată. Când m-am întors la Versoix, în prima vacanță de studentă, am încercat să prepar prăjitura acasă, folosind sfaturile celor de la restaurantul din Edinburgh. I-am oferit tatei o felie, rugându-l să-mi spună dacă e bună sau nu. Regele a făcut o mare descoperire culinară: i-a plăcut atât de mult prăjitura, încât a trebuit să i-o gătesc mereu și mereu, în acea vacanță.

New York Cheesecake seamănă cu pasca românească cu brânză, dar diferența este că la prăjitura americană brânza nu e coaptă odată cu aluatul, ci așezată deasupra, proaspătă. Acest lucru îi dă o notă de prospețime și de lejeritate. Există și o variantă de Cheesecake cu brânza coaptă, dar aceasta îmi place mai puțin.

O altă prăjitură pe care tata a preferat-o mereu este spuma de ciocolată. Mai onctuoasă ori mai spumoasă, mai dulce ori mai concentrată în cacao, spuma de ciocolată este un desert pe care îl găsești pe toate meridia- nele lumii. Varianta noastră de spumă de ciocolată este cea propusă de Eugenia, fost maestru bucătar la Palatul Elisabeta.



Ca fel principal, tata a acceptat să-mi ofere *pasta con pesto*. Este o mâncare specific italienească, vegetariană și cu o aromă amețitoare, în care pastele, de regulă spaghetti, se combină cu parmezan, cu ulei de măsline și cu o pastă obținută din busuioc proaspăt

și muguri de pin, toate trecute prin mixer. Îmi aduc aminte că am gătit odată, la Versoix, pentru părinții mei și musafirii lor, *pasta con pesto*. Tata, care nu vorbea niciodată prea mult, mi-a spus a doua zi, la prânz, că ar dori să guste din nou „chestia aceea verde“.

PASTA CON PESTO

Ingrediente

Pentru 4-5 persoane

- 1 pachet de 500 g de spaghetti (100 g de persoană)
- 5 mâini pline de frunze de busuioc proaspăt (fără codițe)
- 4-5 căței de usturoi (opțional)
- 80 g de muguri de pin prăjiți și răciți
- 200 ml de ulei de măsline
- 2-3 linguri de parmezan ras
- puțină sare de mare

Mod de preparare

Pastele se fierb conform instrucțiunilor de pe pachet. Nu le fierbeți decât atunci când *pesto* este gata. Pastele trebuie servite imediat după fierbere, în oricare dintre rețete. În Italia, există obiceiul ca bucătarul să strige din bucătărie: „la pasta e butata“. Asta înseamnă că pastele au fost puse în apa fierbinte și este semnul ca toți mesenii să se așeze repede pe scaunele lor de la masă și să aștepte servirea felului.

Pesto. Într-un mixer, puneți uleiul de măsline, mugurii de pin, usturoiul (dacă doriți să folosiți) și mixați-le. Adăugați frunzele de busuioc în mixer, în mănunchiuri mici, apoi mixați-le cu mugurii de pin, usturoiul și uleiul. Va trebui să opriți mixerul din când în când, pentru a împinge frunzele mai bine în amestec. Când obțineți o pastă groasă și omogenă, scoateți din mixer, puneți într-un vas și adăugați parmezanul* ras, amestecând cu o lingură de lemn.

Scurgeți pastele, care trebuie să rămână destul de consistente, nu sfărâmicioase, și adăugați sosul *pesto*. Amestecați bine, fără să sfărâmați pastele.

Servire

Pastele se servesc din platouri mari, rotunde, pentru a etala cât mai bine frumusețea culorilor ingredientelor. Este bine ca atât platoul, cât și farfuriile să fie bine încălzite dinainte. Serviți cu parmezan alături, fiindcă unii vor prefera să presare parmezan pe paste. Pentru ornare, se pot folosi câteva frunze proaspete de busuioc.

Fiecare musafir trebuie să se servească din platoul cu paste. Este un fel de mâncare ce nu poate veni de la bucătărie, direct servit în farfurii.

* Dacă doriți să pregătiți sosul *pesto* dinainte și să-l păstrați la congelator, nu adăugați parmezanul, fiindcă acesta nu se îngheață bine. Adăugați parmezanul după ce ați decongelat sosul.





Titlul cărții, în ediție reactualizată, nu conține nicio metaforă și nicio ironie. Sunt fericită că vă pot oferi o carte de bucate, regală la modul propriu. Știm cu toții cât de importantă a fost și rămâne, în ritualul și acțiunile publice ale Casei Regale, ospitalitatea.

De-a lungul sutelor de ani, Familiile Regale au adunat atâta tradiție, frumos, calitate și experiență în comportamentul public, încât astăzi împărtășirea lor este o binefacere. Desigur, a le oferi musafirilor tot ce este mai bun, mai prețios și mai frumos este reflexul mândru al oricărei gazde, purtătoare de coroană regală sau nu. Dar, atunci când ospitalitatea îmbracă veșmintele simbolice ale unei întregi națiuni, istorii, culturi sau tradiții, ea are un înțeles și o însemnătate în plus.

