

# Galuste cu pasta de susan negru -Yuanxiao 元宵-

written by Andreea



Cu o mica intarziere, vin sa prezint si eu aceste mici galuste chinezești pregătite special cu ocazia Festivalului Lampioanelor. Este de fapt sarbatoarea care incheie cele 2 saptamani ce au urmat Anului Nou chinezesc. Dupa cum povesteam si in postarea despre **Sarbatoarea Primaverii**, fiecare zi din cele 2 saptamani are o semnificatie aparte si este sarbatorita in mod special. Ultima sarbatoare din intregul ansamblu de sarbatori este pe departe cea mai speciala, ea celebrandu-se in ziua a 15 a a calendarului lunar, exact cand este luna plina.

La oras, chinezii se strang seara in parcuri, aprind lampioane confectionate la scoala de catre copii si nepoti, joaca diferite jocuri de societate, aprind pocnitori si artificii si dezleaga diferite ghicitori.



In aceasta zi, tinerii indragostiti isi marturisesc iubirea, iar copiii sunt rasplatiti simbolic cu banuti pentru lampioanele confectionate. In acest sens, se pregatesc nenumarate concursuri pe tema lampioanelor, la care copiii sunt premiati pentru cele mai frumoase astfel de felinare.



La sate, taranii atarna in fata caselor lampioane, iar copiii se distreaza executand dansul dragonului.



Fie ca sunt de la tara, fie ca sunt de la oras, oriunde s-ar afla, toti chinezii se intorc la casele lor si petrec alaturi de familie o seara speciala. Este speciala, pentru ca in aceasta zi se reuneste familia intreaga. Dupa o masa copioasa, chinezii servesc galuste rotunde (simbolizeaza reuniunea familiei) numite **yuanxiao** 元宵 cu umpluturi dulci de fructe uscate, seminte, alune, susan sau umpluturi sarate cu carne. Insa cele mai renumite, sunt galustele umplute cu pasta de susan negru. Ele se regasesc in orice casa traditionala chineza, iar in unele zone galustele sunt pregatite de catre fetele nemaritate. Dar in general, cele mai renumite sunt galustele umplute cu pasta de susan negru, adica acestea.



Daca aveti curiozitatea sa le gustati, puteti sa le pregatiti acasa. Iata reteta:



3 cesti faina de orez glutinos

1 1/2 ceasca susan negru

1/2 ceasca zahar alb

3 lingurite ulei de susan

1/2 ceasca apa rece+1 litru apa rece pentru fiert

Mai intai se pune susanul negru intr-o tava si se coace la cuptor cateva minute pana capata un miros placut.



se pune intr-un castron si se piseaza



se adauga si zaharul si uleiul de susan si se piseaza pana se obtine o pasta consistenta, se lasa deoparte



Faina de orez glutinos este diferita ca si consistenta fata de faina de grau. Este mai fina, iar in combinatie cu apa, devine foarte maleabila, intocmai ca o plastilina. Se gaseste in orice supermarket chinezesc, eu am gasit-o in Dragonul Rosu.



intr-un castron se pune faina de orez, se face o adancitura in mijlocul ei si se toarna apa rece



se amesteca bine pana se obtine o pasta foarte fina nelipicioasa ca o plastilina (o sa va placa tare mult sa va jucati cu ea! ☺ ), daca e prea uscata, mai adaugati cateva picaturi de apa. Daca este lipicioasa, mai adaugati o lingurita de faina de orez.



rupem bucati din acest aluati si facem niste bilute de marimea unei nuci



luam o biluta astfel formata



o turtim usor si cu degetul apasam in mijlocul ei pana ii dam o forma de “palariuta”



in golul format punem o jumătate de lingurita din pasta de susan



si inchidem aluatul, dandu-i din nou forma rotunda de biluta



dupa ce terminam toate bilutele de umplut, asezam pe foc o oala cu apa rece, cand a clocotit, punem in ea bilutele umplute



trecem usor cu lingura printre ele ca sa nu se lipeasca de fundul oalei



galustele sunt fierte atunci cand se ridica la suprafata apei, acest lucru nu dureaza mai mult de 7, maxim 10 minute.



se pun in boluri individuale si se servesc calde in apa in

care au fiert



aluatul nu este dulce, insa umplutura da



aluatul este lipicios,



usor gumilastic, ciudat la o prima degustare



dar pe moment ce le consumati, o sa vi sa para chiar ok! ☐

Iata cum arata si pe dinauntru:



va las sa le gustati linistiti in compania unor copilasi care  
danseaza Dansul Dragonului, copilasii au fost tare draguti si  
au dansat special pentru noi!