

Mucenici muntenești

written by Andreea



Mucenici muntenești desertul copilăriei mele pe care îl mâncam o singură dată pe an. Mucenici făcuți din făină și apă, fierti într-o supă dulce și foarte aromată, cu coaja de lămâie, vanilie și rom.

Multe nostalgii din copilărie mă leagă de acest fel de desert! Nu doar că era printre puținele dulciuri de care ne puteam bucura ca și copii, dar și prepararea lui în sine era o adevărată sărbătoare!



Mucenici muntenești

Deși mucenicii se mâncau abia pe data de 9 martie, mama pregătea cu o zi înainte aluatul pentru mucenici, căci după ce era framântat și pus la odihnit, abia atunci începea munca adevărată. Avea două prese în formă de 8 pe care le folosea intens în acele zile. Întindea o foaie subțire de aluat cu ajutorul sucitorului, apoi decupa din ea cât mai multe 8-uri cu presa. Apoi lăsa mucenicii astfel decupați timp de o zi și o noapte ca să se usuce. Pentru că în casă eram mulți, evident, cererea de mucenici era și ea mare. Astfel că la finalul zilei toată bucatăria era acoperită de planse, tavi întinse, platouri și tot ce mai găsea mama prin dulapuri, toaate pline cu mucenici decupați.

După toată această muncă, a doua zi de dimineață, începea fiertul mucenicilor. Mama scotea de la frigider coaja de lămâie rasă pastrată cu sfintenie într-un borcan cu zahăr și strânsă de-a lungul timpului într-un borcan din puținele lamai pe care le găsea când și când pe la vreo alimentară.



Mucenici muntenesti

Scotea cea mai mare oala pe care o avea, puneam apa la fiert si cand apa dadea in clocot, puneam in ea mucenicii cei uscasi sa fiarba. Nu mai tin minte exact cat timp ii lasam sa fiarba, nu foarte mult, insa mie mi se parea o eternitate! Din cand in cand, mai scoteam cate unul sa il testeze si sa vada daca este patruns. Puneam zahar si coaja de lamaie si atunci toate aromele de vis se imprastiau in bucatarie. Si cand ziceam ca gata, sunt fierti mucenicii, imi aduceam aminte ca de fapt, nu sunt gata. Caci mucenicii aveau nevoie de inca doua ore sa se odihneasca in zeama cea aromata ca sa fie bine patrunsi si sa imprumute aromele din zeama.

In timpul acesta, spargeam nucile, le alegeam miezul, coceam in cuptor miezul si apoi il macinam in masina speciala de macinat nuci. Insa, din cand in cand, masina de tocat nuci se mai strica, si atunci toca tot miezul cu cutitul. Asa ca de atunci, eu am mancat mucenicii cu nuca tocata cu cutitul si nu cu nuca macinata.

Sunt mai bine de zece ani de cand mama nu mai face mucenici cu presa si cred ca tot atatia ani de cand nu am mai vazut astfel de presa de mucenici. Cu toate acestea, am vazut online chiar de curand o astfel de presa de mucenici :).

Dar pentru ca traим intr-o epoca a vitezei si multi dintre noi nu mai avem atat de mult timp la dispozitie ca sa decupam zeci si zeci de mucenici, in aceasta perioada, se gasesc in magazine pungute cu mucenici gata uscasi, numai buni de pus in oala!



Cand am incercat prima data mucenicii de la Baneasa, m-am simtit din nou ca in bucataria mamei! Si chiar nu exagerez cand va spun acest lucru! Caci forma si grosimea acestui mucenic sunt identice cu ceea ce iesea din presa folosita de mama! Ba chiar la mijloc se vede si urma stantei cu care a

fost decupat!



In zilele noastre, putine lucruri mai sunt pastrate intocmai ca cele pe care le aveam in copilarie, iar mucenicii astia isi au locul lor bine meritat in sufletul meu! Alaturi de alte dulciuri ale copilariei, precum Piersici fursecuri, Nuci fursecuri umplute sau Prajitura cu visine.

Retete de mucenici sunt peste tot, le puteti incerca pe toate sau le puteti pastra pe cele mostenite din familie. Insa, daca nu stiti ce sa alegeti, va las aici si varianta mea de mucenici de la mama.

Nu uitati ca ma puteti gasi pe Instagram pentru alte retete si Story-uri dragute :).

- Ingrediente:
- 400 g mucenici (2 pungute) Baneasa
- 4 litri apa plata
- 1 lingurita sare
- 200 g zahar alb (sau dupa gust)
- coaja rasa de la 1 lamaie
- 3 lingurite zahar vanilat
- 2 lingurite estenta de rom
- 300 g miez de nuca
- scortisoara pudra (dupa gust)

Intr-o oala incapatoare puneti apa la fiert impreuna cu sarea.



Cand apa a dat in clocot, adaugati mucenicii si amestecati usor cu o spatula, avand grija ca mucenicii sa nu se lipeasca de fundul oalei. Lasati sa fiarba la foc mic spre mediu timp de 8 minute, amestecand din cand in cand in oala.



Mucenici muntenești

Important este sa lasati focul mic pentru ca mucenicii sa aiba

timp sa se fierba incet si sa nu se rupa in timpul fierberii. Veti observa ca mucenicii incep sa se ridice la suprafata apei. Adaugati zaharul alb, zaharul vanilat si coaja rasa de lamaie. Amestecati din nou, aduceti din nou la punctul de fierbere si stingeti focul. In acest moment, mucenicii sunt moi insa inca al dente, deci nu sunt patrunti complet. Nu ii fierbeti mai mult de atat, caci tind sa se dezintegreze la fiert.



Acoperiti oala cu un capac si lasati mucenicii sa se odihneasca timp de doua ore. Stand in lichidul fierbinte, ei continua sa se gateasca incet, se patrund complet si imprumuta din aromele zaharului vanilat din din coaja de lamaie.

Intre timp, incingeti cuptorul la 180 grade Celsius, puneti miezul de nuca intr-o tava, si dati tava la cuptorul incins pentru 8 minute. Scoateti miezul de nuca de la cuptor, lasati sa se raceasca complet, apoi tocati marunt. Puteti toca nucile grosier cu ajutorul unui cutit, sau puteti macina nucile cu ajutorul unui blender pana obtineti o pudra fina. Dupa gustul vostru :).



Dupa doua ore, mucenicii sunt gata. Adaugati in oala esenta de rom, amestecati bine inca o data ca sa se imbine toate aromele.



Mucenici muntenesti

Serviti supa de mucenici fierbinte, sau calda, sau rece, dupa cum doriti.



Mucenici muntenesti

Adaugati nuca si scortisoara pudra.

Gustul copilariei mele va ramane mereu aici, in acest bol cu mucenici aromati cu scortisoara.

Enjoy!