

Sirop de soc

written by Andreea



Sirop de soc este unul dintre siropurile mele preferate! Atat de bun si de parfumat iese incat nu ma satur de el nicicand!

In general nu prea beau siropuri de plante sau de fructe combinate cu apa pentru ca mi se par prea dulci. In plus, cand este vorba despre fructe, prefer sa le mananc ca atare sau intr-o prajitura. Insa cum socul este o planta care se gaseste pentru o scurta perioada de timp, am hotarat sa fac sirop de soc pentru a-i pastra aroma cat mai mult timp in frigider.



Sirop de soc

In copilarie buna ne facea mereu socata. Cand am crescut am tot facut si eu acasa socata, dar trebuia sa o bem destul de repede caci apoi isi modifica gustul. Dupa ce am inceput sa fac in casa sirop de soc am putut sa ma bucur de aroma lui pe parcursul intregului an!

Tot din siropul de soc mai fac si alte deserturi delicioase pe care urmeaza sa le postez aici, precum inghetata cu soc si miere.

- Ingrediente:
- 50 flori proaspete de soc
- 700 g zahar
- 1 litru apa plata
- 3 lamai bio netratate

Pentru inceput, asigurati-va ca florile de soc sunt culese din zone nepoluante si provin din surse sigure. Curatati florile de eventualele impuritati sau gandacei. Treceti florile de soc

printr-un jet de apa, lasati-le deoparte.

Intr-o cratita incapatoare puneti apa si zaharul si amestecati pentru a dizolva zaharul mai repede. Puneti cratita pe foc si fierbeti amestecand din cand in cand pana ce zaharul este complet dizolvat. Dati cratita deoparte si lasati amestecul sa se raceasca pana ce ajunge la o temperatura suportabila la deget.



Sirop de soc

Intre timp spalati bine lamaile si radeti coaja lor pe razatoarea mica si stoarceti sucul.

In cratita cu apa si zahar diluat adaugati coaja de lamaie si sucul de lamaie, amestecati bine. Adaugati florile de soc si presati-le in lichid cu ajutorul unei spatule.

Acoperiti oala cu un capc si dati la frigider pentru 2-3 zile. O data pe zi verificati siropul amestecand din cand in cand in el.

In functie de cat doriti siropul de aromat, il puteti lasa in cratita si a treia zi.

Strecurati siropul intr-un vas trecandu-l printr-o strecuratoare fina sau prin tifon. Turnati siropul de soc in sticle pe care le etansati cu dop. Pastrati siropul de soc la frigider pana in momentul servirii.



Sirop de soc

La momentul servirii preparati siropul cu apa plata sau apa minerala, alaturi de felii de lamaie si frunze de menta.

Nu uitati ca puteti folosi siropul de soc si la alte tipuri de bauturi, la deserturi sau la minunatul cocktail Hugo, cel cu sirop de soc si prosecco!

Enjoy!

Sarbatoarea Primaverii-Anul Nou chinezesc

written by Andreea



Sarbatoarea Primaverii-Anul Nou chinezesc este cea mai importanta sarbatoare din China. Aceasta sarbatoare dateaza inca de acum 4000 de ani. Dupa calendarul traditional chinezesc, se considera un an perioada in care luna face 12 rotatii in jurul Pamantului, fiecare rotatie avand durate unei luni. Aceasta Sarbatoare este atat de veche incat nu se stie exact de ce a inceput celebrarea ei, insa cu siguranta este legata de Nian, care in limba chineza inseamna "an". Se spune ca pe atunci exista un monstru mereu flamand care la sfarsitul iernii se hranea cu toate vietatile pe care le prindea in cale, inclusiv oameni.



Sarbatoarea Primaverii-Anul Nou chinezesc

Una dintre legende spune ca monstrul Nian avea o gura atat de mare incat prapadea mai multi oameni dintr-o singura inghititura. Vazand atata prapad, un tanar s-a luptat cu el pana aproape ca l-a invins, dar nu l-a omorat, ci l-a obligat sa manance doar animale de prada. Oamenii au fost peste masura de fericiti si de atunci au inceput sa se bucure de viata lor linistita. Tot atunci ei au inceput sa puna pe ferestrele si usile caselor lor decoratiuni din hartie rosie pentru a-l speria pe Nian in cazul in care ar mai dori sa se intoarca. Ulterior au inceput sa aprinda si artificii pentru a-l

indeparta pe Nian inasa au dorit sa il imbuneze aducandu-i ofrande din fructe si mancaruri alese. In zilele noastre chinezii inca respecta aceasta traditie chiar daca ea are la baza o simpla legenda.

Pe data de 25 ianuarie 2020 China intampina cu mare fast Anul Nou Chinezesc sau Sarbatoarea Primaverii. Vedeta acestui nou an va fi Sobolanul de Metal care isi va incheia „mandatul” pe 11 februarie 2021. Sobolanul este primul animal in Zodiac, prim urmare este cel mai respectat, cel de la care toate celelalte zodii ar trebui sa asculte. Pe langa animale, in fiecare an, conform calendarului chinez, exista si un anumit element cu o culoare aferenta, dupa cum urmeaza: alb (metal), negru (apa), albastru (lemn), rosu (foc), galben (pământ).



Sarbatoarea Primaverii-Anul Nou chinezesc

Prin urmare, elementul anului 2020 este metalul, iar culoarea care ii corespunde este alba. Dupa caracteristicile sale, metalul este un material dur, care simbolizeaza perseverenta, forta, fermitate, hotarare. Sobolanului ii este caracteristica lupta pentru dreptate si un caracter dur. Desi, la o prima vedere, statura lui mica si firava nu pare una impunatoare, caracterul sau puternic face ca Sobolanul sa fie un animal respectat in cadrul zodiacului Chinezesc. Cu toate acestea, Sobolanul nu se impune in zodiac prin forta, ci prin harnicie si ambitie, avand mereu rezultate de succes. Cei nascuti in zodia Sobolanului sunt persoane perseverente si actioneaza cu rapiditate si eficienta. Celelalte zodii cu siguranta au ce invata de la nativii Sobolan.

Se spune ca anul 2020 va fi un an plin de provocari pentru toate zodiile. Va fi un an bun, dar greu. Vom trebui sa iesim din zona noastra de confort daca vrem sa ajungem acolo unde ne-am propus. Sa stim sa actionam la timp, sa ne cantarim foarte bine timpii de reactie la anumite situatii neprevazute si sa stim sa ne bucuram de succes atunci cand il atingem.

Sarbatoarea Primaverii este cea mai importanta sarbatoare din China si este unul dintre putinele momente cand toti membrii familiei se aduna laolalta, iar cei care muncesc si traiesc departe de casa revin in sanul familie, fie si pentru o scurta perioada. In general perioada de repaos pentru chinezi este de minim 15 zile si poate dura pana la 40 de zile pentru cei mai fericiti dintre ei. Cu toate acestea, aceasta perioada este una si de maxima aglomerare, mai cu seama in aeroporturi, gari si statii de autobuz.

Cu ocazia pregatirii Anului Nou, chinezii isi fac curat in case si in gospodarie, isi curata fiecare coltisor din casa, uneltele de lucru, grajdurile si cotetele animalelor, isi primenesc hainele si incaltarile. Apoi incep sa isi pregateasca casele de sarbatoare decorand camerele si impodobindu-le cu stampe din hartie rosie pe care scriu cu cerneala neagra mesaje traditionale. Cel mai cunoscut caracter chinezesc este Fu/福, care are sensul de fericire sau binecuvantare. Nu de multe ori am avut mirarea sa gasesc acest caracter cu capul in jos, afland ulterior ca de fapt acest lucru inseamna ca binecuvantarea este prezenta. Pe laturile usilor principale, la porti sau intrari mari sunt atarnate cate 2 lampioane mari.



Sarbatoarea Primaverii-Anul Nou chinezesc

Copiii sunt cei mai rasfatati in aceasta perioada. Ei spun cantece si poezii si primesc multe cadouri si dulciuri. In special primesc bani de la rude si de la bunici in plicuri mici rosii cu motive traditionale pe ele. Tot in aceasta perioada copiii nu sunt certati si nici dojeniti chiar daca fac mici boroboate. De asemenea si adultii evita sa se certe si chiar mai mult cauta sa se impace si sa uite neintelegerile avute peste an. Toti pornesc in Noul An cu inima curata si sperante de bine.

Masa traditionala este foarte incarcata si ocupa un loc

important in cadrul sarbatorii. Mai mult ca in oricare perioada a anului sunt pregatite mancaruri traditionale in mari cantitati atat pentru familie si prieteni, cat si pentru apropiati sau pentru cei nevoiasi. Tot acum sunt comemorati si cei morti, pregatindu-se bucate speciale si pentru acestia.



Sarbatoarea Primaverii-Anul Nou chinezesc

Printre preparatele aflate pe masele chinezilor se afla un peste intreg care reprezinta abundenta si norocul. Pestele trebuie neaparat intreg cu cap si coada. De asemenea se pregateste si un pui intreg, bine rumenit. Un loc important pe masa il ocupa taiteii, care trebuie sa fie cat mai lungi si netaiati. In timpul mesei taiteii vor fi sorbiti de la inceput si pana la capat, fara a fi taiati sau rupti cu dintii. Taiteii reprezinta longevitatea, iar ruperea acestora nu este de bun augur.



Coltunasii si galustele rotunde sunt de asemenea alimente preferate. Forma lor rotunda semnifica intregirea sau reuniunea familiei.



La desert se mananca fructe, in special mandarine si pepene galben, iar ca preparat traditional dulce se mananca □ □ niangao, o prajitura facuta din faina de orez glutinos si fructe uscate.



☐☐☐!

Ceai de fructe uscate

written by Andreea



Ceai de fructe uscate este cel mai bun ceai de casa! Sigur, acum pe piata sunt nenumarate tipuri de ceaiuri din plante sau din fructe inasa de multe ori nu stim exact ce contin ele. Se intampla ca ceaiurile acelea sa fie infuzate sau aromatizate cu diferite esente ca sa miroasa mai bine si mai apetisant. Multe dintre ele contin si coloranti ca sa dea o culoare placuta ceaiului, ceea ce nu este deloc ok.

Intr-o seara, cand cautam prin dulap dupa un plic de ceai, mi-a venit aceasta idee cum as putea face singura amestecul meu de ceai. Cu o zi inainte pusesem la uscat niste felii de portocale si niste felii de mere, asa ca nu mult mi-a trebuit ca sa ma gandesc deja cum as putea sa construiesc singura propriul amestec de ceai.



Ceai de fructe uscate

Si pentru ca tot suntem in perioada Sarbatorilor de iarna, eu zic ca un astfel de ceai poate reprezenta o idee minunata de cadou pentru cei dragi, mai ales ca este facut de manutele voastre! Avand in vedere ca aveti la dispozitie nenumarate

feluri de fructe uscate si fructe proaspete pe care sa le puteti usca, puteti face combinatii fara numar! In plus, aveti si multe condimente la dispozitie! Deci, va puteti face de cap cu tot felul de arome care mai de care mai imbietoare!

Anul trecut am pus pe blog niste idei de cadouri pentru Craciun, deci pe langa acelea, puteti adauga si acest ceai preparat in casa! Alte preparate pe care le puteti face cadou: ciocolata de casa, coji de portocale confiate, mix de alune picante, sau gem de dovleac cu portocale.



Ceai de fructe uscate

Dupa cum spuneam, varietatea de fructe uscate si condimente este foaaarte mare, asa ca nu va ramane decat sa experimentati. Cantitatile sunt variabile, puteti pune mai mult sau mai putin dintr-un fruct uscat sau dintr-un condiment. Mai jos am sa scriu si cantitatile folosite de mine. Eu am folosit urmatorul amestec:

- Ingrediente:
- portocale uscate-bucati
- mere uscate-bucati
- kaki uscate-bucati
- ceai osmanthus (optional, eu aveam din China)-puteti inlocui cu putin ceai rooibos
- petale de trandafiri
- menta uscata
- cuisoare intregi
- batoane de scortisoara
- pastai de cardamom

Eu am uscat in casa fructele, nu le-am cumparat, caci mi s-a parut o metoda mult mai sigura. Se gasesc spre vanzare felii de portocale uscate, insa multe dintre ele sunt pentur ornamente, deci nu stiu in ce conditii au fost uscate. Asa ca am preferat sa le usuc eu in cuptor. Daca aveti deshidratator,

atunci deja munca este una si mai usoara.

Am folosit 2 portocale bio netratate intregi, 3 mere ionatane si 2 fructe kaki. Am spalat foarte bine cu apa calda toate fructele si le-am taiat bucati mici. Le-am pastrat coaja pentru si mai multa aroma. Am incins cuptorul la 80 grade Celsius cu ventilatie. Am acoperit cu hartie de copt 3 tavi. Fiecare fruct a fost uscat separat intr-o tava, caci nu toate tipurile de fructe se deshidrateaza la fel in acelasi timp.



Ceai de fructe uscate

Am asezat toate bucatile de fructe in tavi avand grija sa nu se suprapuna unele peste celelalte. Le-am dat la cuptorul incins pentru 2 ore. Intre timp le-am mai verificat sa nu capete culoare prea inchisa. Le-am intors din cand in cand de pe o parte pe cealalta pentru a se usca uniform. Ventilatia cuptorului am lasat-o pentru o ora, apoi am inchis ventilatia si le-am lasat sa se usuce singure la aceeasi temperatura de 80 grade Celsius. Pentru ca ventilatia cuptorului meu e mai puternica, am preferat sa o inchid dupa prima ora ca sa nu arda fructele.

Nota: unele fructe sunt mai zemoase, deci au nevoie de mai mult timp sa se deshidrateze. Am avut situatii in care a fost nevoie si de 3 ore ca sa se deshidrateze complet portocalele. La inceputul procesului de deshidratare portocalele vor lasa mai mult suc in tava, dar apoi usor-usor se vor usca. Evident, cu cat un fruct este mai zemos, cu atat va avea nevoie de mai mult timp de uscare. In cazul meu, merele au fost primele care s-au uscat, apoi fructele kaki si in ultimul rand, portocalele.

Dupa ce s-au uscat bine le-am lasat in tavi sa se raceasca complet. Le-am lasat in tavi pana a doua zi cand le-am mai verificat inca o data sa fiu sigura ca sunt complet uscate. Daca nu sunt complet uscate, vor mucegai atunci cand vor fi

puse in recipiente inchise ermetic si nu ne dorim acest lucru.

Dupa ce m-am asigurat ca fructele sunt bine uscate, le-am pus intr-un castron, iar peste ele am pus restul: 2 lingurite petalele de trandafiri, 2 lingurite menta uscata si 2 lingurite ceai osmanthus. Daca nu gasiti ceai osmanthus, nu e asa grav, folositi putin ceai rooibos (nu foarte mult caci tinde sa acapareze gustul!), sau putin ceai negru, ceai verde. Daca doriti un ceai mai putin aromat, puteti folosi ceai de tei.



Ceai de fructe uscate

Despre condimente: batoanele de scortisoara, evident ca nu le veti lasa intregi, caci va fi greu sa le distribuiti in ceai. Va trebui sa le spargeti bucati mici, folosindu-va de un mojar din piatra cu pistil. La fel veti proceda si cu cuisoarele si cardamomul. Aici nu urmarim sa transformam condimentele in pudra, ci doar sa le spargem bucati mici cat sa le putem distribui in toata cantitatea de ceai. Eu am folosit: 2 batoane scortisoara, 5 cuisoare, 3 pastai cardamom.

Am pus toate ingredientele din lista intr-un castron, le-am amestecat pe toate foarte bine, apoi le-am pus intr-un borcan inchis ermetic. Puteti depozita ceaiul si in cutii de plastic sau in cutii metalice. Si bineinteles, puteti face mai multe borcanele mici pe care sa le legati cu fundite si etichete pe care sa scrieti: ceai homemade. Nu-i asa ca e un cadou tare dragut? ☐

Alte fructe uscate pe care le mai puteti folosi in ceaiuri: caise, pere, piersici, ananas, prune, stafide, curmale, smochine, banane,..etc. Bineinteles ca puteti pune si fructe de padure liofilizate care se gasesc in plafar si magazinele naturiste: zmeura, afine, catina, sau chiar capsune liofilizate.



Ceai de fructe uscate

Alte condimente: pastai de vanilie, nucsoara, ghimbir, piper negru, anason, turmeric, etc....

Acestea fiind zise, nu va ramane decat sa va apucati de treaba si sa faceti combinatii uimitoare de ceai! Dupa care: puneti 2 lingurite amestec ceai intr-un ceainic, fierbeti 400 ml apa si turnati peste ceai. Infuzati timp de 7-10 minute, dupa care bucurati-va de arome!



Ceai de fructe uscate

Enjoy!

Arome chinezesti cu Andreea Chinesefood

written by Andreea



Dragii mei,

am stat mult si m-am gandit daca sa ies de aici din cochilia mea cea mica si sa scot capul in lume, sa ne cunoastem si sa vorbim altfel decat aici pe blog. Pentru sunt mai timida de felul meu ☹ si nu mereu reusesc sa imi exprim ideile asa cum

as dori, atunci cand vorbesc pentru prima data cu cineva. Insa dragostea pentru mancarea chinezeasca, pentru retetele astea pe care le tot scriu aici si mai ales pentru voi, m-au facut sa imi doresc mai mult, sa impartasesc mai multe despre bucataria chinezeasca intr-un mod mult mai personal. Asa ca m-am hotarat sa incep primul meu atelier cu arome chinezesti intr-o locatie minunata si anume, VEG Studio. Despre VEG sigur ati auzit, este un concept marca Andie si Catalina, studio foto si spatiu de evenimente intr-o zona tare linistita si cocheta a Bucurestiului. Imediat cum am vizitat acel loc, am stiut ca acolo pot sa ma desfasor si sa povestesc multe lucruri despre China mea draga.

Atelierul Arome chinezesti a pornit de la ideea ca mancarea chinezeasca se bazeaza pe ingrediente pure si originale.

Oricat as incerca eu aici pe blog sa explic faptul ca o mancare chinezeasca autentica trebuie sa aiba la baza ingrediente de calitate, legume proaspete si ustensile adecvate, nu cred ca voi putea reusi in totalitate decat daca voi si exemplifica pe viu :).

Asadar va invit sa veniti la acest workshop unde timp de 3 ore vom fi ocupati cu urmatoarele:

- facem cunostinta toate sosurile si ingredientele de baza, le gustam, le mirosim dupa care le transformam in mancaruri delicioase.

- vorbim despre tipurile de ulei si grasimile cu care gatim, aflam lucruri noi despre glutamatul de sodiu.

- discutam despre mancarea servita in restaurantele chinezesti de pe la noi, mancarea fast food si delivery versus mancarea gatita de noi acasa.

- aflam ce mananca si ce nu mananca un chinez, ce tehnici de gatire si ustensile foloseste,

- invatam sa facem deosebirea intre ingredientele originale chinezesti si cele false

Va astept cu ceai verde si desert din partea casei, cu mult drag si voie buna!

Biletele le puteti achizitiona de AICI, Mai sunt 4 locuri! :).

Love you all!

Crăciun Fericit 2014!

written by Andreea



Dragii mei,

Astazi, la ceas de Sarbatoare, am venit sa va urez multa sanatate, impliniri, belsug pe mese si muuuulta iubire! Sa aveti grija de voi, sa fiti fericiti si bucurosi alaturi de cei dragi voua, sa cantati colinde, sa va bucurati unii de ceilalti.



Caci nu este bucurie mai mare si mai implinitoare decat sarbatorile petrecute in sanul familiei si cu cei dragi noua! Sarbatoare este si aici pe blog la mine, asa ca va invit pe toti sa serviti o felie din Tortul nostru cu turta dulce :). Revin cu reteta zilele astea, poate vreti sa il faceti si voi.



Crăciun fericit, linistit si luminat!

Crăciun Fericit! 2013

written by Andreea



(Reteta tortului o gasiti AICI)

Vă doresc un Crăciun Fericit cu multă bucurie și liniște în suflet!



Să vă bucurați de tot ce e mai frumos, alături de cei dragi!



Casa să vă fie plină de râsete zglobii, masa plină de bunătăți! Să fiți sănătoși, voioși și bucuroși, iar la anul să ne vedem mai înțelepți, mai buni, mai frumoși!



Cu drag,
Andreea