

Pachetele de primavara 春卷

written by Andreea



Pachetele de primavara 春卷 cu aluat crocant si umplutura din legume cu taitei de orez. Sunt cele mai renumite gustari chinezești care stau pe masa de sarbatoare in China!

春卷 Happy Chinese New Year! Dupa ce am povestit despre cea mai frumoasa sarbatoare din China, Sarbatoarea Primaverii - Anul Nou Chinezesc, se cuvine sa gustam si cateva dintre delicatesele pregatite in aceasta zi. Chinezii sarbatoresc timp de 2 saptamani Anul Nou, timp in care se delecteaza cu cele mai gustoase si mai pretioase mancaruri. La inceput de masa se servesc coltunasi fierti in aburi, taitei cati mai lungi pentru o viata lunga si fericita, adica Taitei chinezești de casa .

Se numesc Pachetele de primavara, deoarece se pregatesc cu precadere in perioada de Anul Nou chinezesc sau Sarbatoarea Primaverii, atunci cand se consuma cu precadere legume proaspete. In plus, pachetelele de primavara clasice contin exclusiv legume, nu si carne. Desigur, exista si varianta cu carne de pui, porc sau legume, insa cele clasice, dupa cum spuneam, se pregatesc doar cu legume.

Salata de taitei lungi si picanti nu poate lipsi nici ea de pe masa de sarbatoare sau prajitura sarata cu ridichi albe.

Aceste pachetele de primavara nu sunt complicat de facut, doar ca sunt un pic mai migaloase din cauza modului de impachetare, insa, daca sunteti obisnuiti sa faceti sarmale, atunci procedeul o sa vi se para foarte simplu si amuzant :).

La aceste pachetele de primavara, important nu este doar modul

de impachetare, ci si umplutura, care trebuie sa nu fie prea umeda sau zemoasa, astfel incat sa nu iasa din pachetel in timpul prajirii.

Umplutura are ingrediente relativ usor de procurat, sau care se pot cumpara din magazinele cu specific asiatic sau online. Insa de-a lungul timpului multi m-au intrebat despre foile pachetelor. Ma refer la acestea:



In China, aceste foi pentru pachetele se gasesc atat proaspete, cat si congelate. Cele proaspete sunt facute uneori manual sau cu ajutorul unor masinarii. Insa, la noi in tara se gasesc congelate in magazinele cu specific asiatic sau uneori online. **A nu se confunda cu foile rotunde si transparente din orez caci nu sunt la fel si textura difera foarte mult!**

Insa daca doriti sa faceti aceste pachetele si nu gasiti sub nicio forma foi speciale din acestea, puteti folosi foi subtiri de placinta (da, din acelea ca pentru baclava). Daca le puneti in strat dublu si le umpleti cu aceasta umplutura, vor iesi destul de asemanatoare la gust si textura cu preparatul original.

In mod traditional aceste pachetele se prajesc in baie de ulei. Insa, de-a lungul timpului am primit intrebari daca se pot praji si in ulei mai putin sau daca se pot coace si in cuptor. Da, se pot praji in baie de ulei, se pot praji in tigaie cu mult mai putin ulei, se pot coace in cuptor stropite cu putin ulei sau se pot gati la air fryer cu foarte putin ulei. Textura exterioara difera putin, insa gustul este acelasi.

Eu una, niciodata nu le-am prajit in baie de ulei, ci le-am prajit in tigaie cu putin ulei sau foarte rar la cuptor.

Ingredientele de mai jos sunt date pentru 20-22 pachetele de primavara. Un pachet de foi are 40 de bucati (cu latura de

21,5 x 21,5 cm) sau 50 de bucati (cu latura de 15x15 cm). Puteti folosi jumătate din foi, iar pe restul sa le congelati din nou. Daca doriti sa faceti toate pachetelele o singura data, dublati cantitatile ingredientelor. Dupa ce ati format toate pachetelele, puteti congela o parte din ele asa cum sunt. Cand doriti sa le pregatiti, le scoateti din congelator si le prajiti dupa cum doriti.

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

- Ingrediente (pentru 20-22 pachetele):
 - 1 pachet foi pentru pachetele de primavara (sau foi subtiri pentru placinta)
 - 2 lingurite ulei vegetal
 - 2 catei usturoi tocati marunt
 - 2 fire ceapa verde tocate marunt
 - 5 foi varza chinezeasca taiata fasii subtiri
 - 2 morcovi medii taiati fasii subtiri
 - 100 g taitei de orez
 - 5 ciuperci shiitake uscate
 - 80 g muguri de bambus taiati fasii subtiri
 - 2 lingurite sos de soia
 - 2 lingurite ulei de susan
 - 1/2 lingurita sare
 - 1/2 lingurita piper alb pudra
 - 1 lingura amidon+2 linguri apa
 - ulei pentru prajit



Pentru inceput, hidratati ciupercile Shiitake. Ele se gasesc mai mereu in forma uscata. Puneti ciupercile intr-un castron incapator, turnati peste ele 250 ml apa fiarta si lasati-le sa se rehidrateze pentru 30 de minute. Puteti face acest lucru si cu cateva ore inainte sau chiar de seara. Rezista foarte bine in apa. Dupa ce s-au rehidratat, indepartati piciorusul cel lemnos si taiati-le fasii subtiri.



Pentru taiteii de orez: puneti taiteii intr-un bol incapator.

Fierbeti 400 ml apa si turnati peste ei. Lasati-i in apa fierbinte pentru 10 minute, amestecand din cand in cand. Apoi scoateti taiteii din apa si treceti-i printr-un jet de apa rece, lasati-i deoparte.

Acum ca avem toate ingredientele pregatite si tocate, putem pregati umplutura:

Intr-o tigaie sau intr-un wok incingeti uleiul vegetal: adaugati usturoiul tocat si ceapa verde. Sotati cateva secunde pana ce capata miros placut.



Adaugati morcovii, varza, ciupercile, bambusul si gatiti totul pana ce legumel se inmoaie usor.

Condimentati cu sare, piper alb si amestecati din nou.



Adaugati taiteii si amestecati din nou. La final adaugati sosul de soia si uleiul de susan. Stingeti focul si lasati deoparte sa se raceasca complet.



Desfaceti foile pentru pachetele din folie. Ca sa nu se usuce puneti pe deasupra lor un prosop usor umed. Din amidon si apa pregatiti un amestec cu care veti lipi inchizatura pachetelelor la final.

Daca folositi foi pentru placinta, taiati foi patrute cu latura de 15×15 cm. Folositi cate 2 foi suprapuse pentru a fi siguri ca nu se rup in timpul manevrarii.



intr-un colt al patratului puneti o lingura din umplutura de legume



rulati foaia impreuna cu umplutura strans pana la jumatatea patratului



indoiti marginile din stanga si din dreapta, intocmai ca pe un plic, apoi rulati strans inainte pana formati pachetelul



Ungeti coltul ramas cu amestec de amidon si apa pentru a fi siguri ca nu se desface in timpul prajirii.



repetati operatiunea si cu restul pachetelelor de primavara



Daca folositi foi mici cu latura de 15 cm, pachetelele vor iesi mai mici si vor avea mai putin aluat. Daca folositi foi cu latura de 21,5 cm, pachetelele vor fi (evident) mai mari, vor avea putin mai mult aluat.

Gatiti pachetelele de primavara: aici puteti alege ce metoda doriti. Eu, dupa cum am mai spus, prefer sa le prajesc in tigaie cu putin ulei.



Prajiti pachetelele pe ambele parti la foc mic spre mediu, avand grija sa nu se arda. Aveti nevoie sa prajiti doar exteriorul, intrucat umplutura este deja gatita.



Pachetele de primavara ☐☐

Scoateti pachetelele pe servetele absorbante de bucatarie pentru a elimina excesul de ulei. Se consuma neaparat calde alaturi de un sos dulce iute -(sweet chilli sauce) sau alaturi de sos de soia, otet de orez negru si usturoi.



Pachetele de primavara ☐☐

Pentru sosul dulce picant aveti o reteta pe blog si AICI. Se pastreaza bine in ziua gatirii si se pot reincalzi usor la cuptorul cu microunde. A doua zi devin moi datorita umpluturii, de aceea, este indicat sa gatiti cate pachetele considerati ca puteti consuma la o masa.



Pachetele de primavara ☐☐

Dupa cum spuneam, cel mai bine este sa impachetati toate pachetelele o data si sa congelati o parte din ele. Asezati pe o tava pachetelele lasand spatiu intre ele. Dati tava la congelator pana ce sunt congelate complet. Dupa care, le puteti pune asa congelate cum sunt in pungi cu ziplock pe care sa le pastrati la congelator.



Pachetele de primavara ☐☐

In momentul in care doriti sa le gatiti, scoateti de la congelator cat considerati ca puteti consuma, lasati-le la temperatura camerei aproximativ 15 minute, dupa care le puteti gati dupa cum doriti.



Pachetele de primavara ☐☐

POZA INITIALA PE BLOG ☒

POSTARE REVIZUITA SI REACTUALIZATA ASTAZI, !!

Enjoy!

Vinete chinezesti in sos picant ☐☐☐☐

written by Andreea



Reteta de fatza este simpla si gustoasa, si la o prima vedere nu are nimic special in ea. Dar eu va spun ca are si va spun ca o sa va placa vinetele gatite in acest fel. Stim cu totii ca vinetele gatite sunt destul de uleioase si ca la prajit inghit destul de mult ulei. Vom vedea aici cum sa facem sa fie mai putin uleioase.



Ne trebuiesc urmatoarele:

- 1 vanata mai mare
- 2 catei de usturoi
- 100 ml ulei
- 1 lingurita ulei de susan
- 2 lingurite sos soia
- 1 lingurita otet de vin
- 1 lingurita alcool de gatit (vin de orez)
- 3 lingurite ulei de ardei iute
- (daca nu aveti, puneti 3 ardei iuti uscati)
- 1/2 lingurita sare

2 lingurite zahar
1 lingurita amidon

intr-un castronel amestecam sosul de soia, otetul de vin,
alcoolul de gatit, uleiul de ardei iute sarea si zaharul



curatam vanata de coaja si o taiem in bucati, in wok incingem
uleiul si punem bucatile la calit



bineinteles ca vinetele vor inghiti imediat uleiul, NU mai
adaugam mai mult ulei. Le calim bine pe toate partile, chiar
daca avem tendinta sa credem ca se vor arde. Dupa ce se
calesc, punem o jumatate de cescuta de apa. Uleiul din vinete
se va lasa imediat in apa. Scurgem bine vinetele si le punem
pe servetele de bucatarie sa absoarba restul de ulei.



Tocam usturoiul marunt si il punem la calit impreuna cu
lingurita de ulei de susan



dupa cateva secunde adaugam si vinetele scurse



mai calim cateva secunde si apoi adaugam amestecul de sosuri
preparat inainte



dizolvam amidonul in 3 linguri de apa si adaugam peste vinete



mai lasam cateva secunde pana se formeaza un sos consistent si
este gata.

 sunt foarte bune si gustoase



se servesc alaturi de un bol de orez.

Terci de orez chinezesc ☐☐

written by Andreea



Un fel de mancare numai bun pentru perioadele reci, ca sa ne incalzeasca si sa ne protejeze de frig. Am stat mult si m-am gandit cum as putea numi in limba romana acest fel de mancare, dar adevarul ca alta denumire nu are, decat terci. Desi poate suna urat numele, gustul este cat se poate de bun, iar textura orezului fiert mult timp imbinata cu arome este naucitoare. Atunci cand este racit, chinezul apeleaza la acest leac, iar raceala dispare foarte repede. Trebuie sa spun despre acest fel de mancare, faptul ca el se gaseste in mai multe variante si aume: cu carne de pui sau de porc, cu diferite legume, cu ciuperci, sau dulce, cu fructe uscate. Eu am optat astazi pentru varianta cu ciuperci si fara carne, caci am decis zilele astea sa iau o pauza de carne.

Avem nevoie de:

100 g orez

300 ml apa (sau supa de pui)

6 ciuperci negre uscate

o bucata de ghimbir

3 catei de usturoi

2 fire de ceapa verde

sare

1 lingurita sos de soia

1 lingurita ulei de susan

Orezul il spalam bine de tot in mai multe ape. Aici neaparat trebuie sa folosim orez cu bobul rotund.



Punem ciupercile negre uscate intr-un castron cu apa calda si le lasam la inmuiat cam 30 de minute.



Luam o oala cu fundul gros, punem in ea orezul iar peste orez

turnam de 300 ml apa (in cazul meu) sau supa daca optati pentru ea. Fierbem la foc mic pana ce orezul incepe sa "infloreasca", iar lichidul format sa se ingroase.



Fiertul orezului trebuie sa dureze in jur de o ora pentru a ajunge la o consistenta usor legata, iar boabele de orez nu mai sunt intregi. Adaugam sare dupa gust si mai lasam un pic sa fiarba.

scurgem de apa ciupercile negre si le taiem bucati. NU aruncam apa in care au stat, o vom folosi mai incolo



tocam marunt usturoiul si bucata de ghimbir
Separat, intr-o tigaie incingem o lingurita de ulei, punem usturoiul si ghimbirul si calim cateva secunde



adaugam si ciupercile si continuam sa calim inca 2 minute



peste ele turnam apa amestecata in care au stat ciupercile si lingurita de sos de soia



lasam pe foc pana scade lichidul si luam tigaia de pe foc



intr-un bol punem terciul de orez fierbinte



iar peste el punem ciupercile din tigaie, asezonam cu ceapa verde



deasupra picuram lingurita de ulei de susan



si este gata!

numai bun de servit intr-o zi friguroasa



se serveste neaparat fierbinte!

Enjoy!

General Tso's Chicken

written by Andreea



A venit vremea sa postez si acest deliciu culinar chinezesc! Tocmai pentru ca este un deliciu si are un gust minunat, originea acestui fel de mancare nu se cunoaste cu exactitate, desi multi spun, ca ar veni din zona Hunan a Chinei. Cu toate acestea, in restaurantele din Hunan nu se gaseste acest fel de mancare, intrucat locuitorii nu-l cunosc! In jurul lui se invart nenumarate povesti si legende, incat nu stim pe care sa o credem mai repede. Stim cu siguranta ca a existat Generalul Tsao (pe numele sau adevarat Zuo Zongtang), un general remarcabil nascut in in regiunea Hunan in timpul dinastiei Qing. Despre el s-a spus ca era un mare iubitor al acestui fel de mancare, dar, legenda cum ca intr-o zi, ca sa sperie musulmanii din zona Xingjiang a dat drumul unui cârd de gaini in calea lor, vine sa infirme acest lucru.



De asemenea s-a mai spus ca a existat un bucatar chinez pe nume Peng, care o data ajuns in America si-a deschis un restaurant si a denumit acest fel dupa numele maestrului sau bucatar, pe nume Cao. Dezbaterile continua si astazi, insa eu ma rezum sa va fac cunoscuta reteta. Daca pana acum v-a frapat combinatia de gusturi ca in reteta **Pui dulce acrisor cu ananas** acum totul este dus la extrem printr-un gust naucitor de

dulce-acrisor-iute! Va veti indragosti iremediabil de aceasta reteta odata ce o veti incerca.

Avem nevoie de:

- 3 pulpe de pui dezosate si fara piele
- 3 fire de ceapa verde
- 4 catei de usturoi
- 5 teci de ardei iute uscat (reteta spune 8! dar nu va sfatuiesc:))
- 5 linguri de ulei pentru prajit
- pentru marinada de pui:
 - 1/3 lingurita sare
 - 2 lingurite sos de soia
- 2 lingurite vin de orez (alcool pentru gatit)
 - 2 lingurite amidon
 - 2 lingurite de apa
- pentru sos:
 - 3 lingurite de zahar
 - 1 lingurita otet de vin
 - 5 linguri de suc de rosii
 - 1 lingurita amidon
 - 1 lingurita apa



pulpele de pui le taiem in cubulete, le punem intr-un castron, iar peste ele ingredientele toate pentru marinada



amestecam totul bine si dam la frigider pentru 20 de minute. ingredientele pentru sos le amestecam pe toate intr-un castron si le lasam deoparte



ceapa verde o taiem in bucatele lungi de 5 cm, separam partea alba de partea verde, partea alba o vom folosi la inceput



partea verde o vom folosi la sfarsitul prepararii



tecile de ardei iute uscat le rupem in 2 bucati, daca vrem mancarea mai iute, folosim si semintele de ardei, daca nu dorim atat de picant, aruncam semintele



usturoiul il tocam



dupa 20 de minute incepem prepararea si anume:
intr-o tigaie prajim bucatile de pui in ulei incins



dupa ce au capatat o culoare aurie, le scoatem si le lasam
deoparte.



in wok incingem o lingurita de ulei si adaugam usturoiul,
ardeii iuti si partea alba de la ceapa



calim totul cateva secunde...(arome izbitoare se imprastie in
bucatarie! e de nedescris!)
apoi adaugam si bucatile de pui prajite



mai lasam pe foc aproximativ un minut pana se imbina aromele
cu puiul, apoi adaugam sosul de tomate format mai devreme



dupa cateva secunde sosul se ingroasa, luam wok-ul de pe foc
caci este deja gata!

adaugam si partea verde de la ceapa



si ne bucuram apoi papilele gustative...



este de-a dreptul superba combinatia!



dulce, acrisor, iute!



neaprat servit alaturi de un bol de orez aburind!



Orez stir fry cu creveti 简简单单

written by Andreea



Un fel de mancare nici ca se poate mai usor. Si la propriu si la figurat. Usor de preparat si usor pentru silueta. Nu voi mai discuta mult pe aceasta tema, caci nu-si are sensul, veti fi de acord cu mine imediat ce veti vedea despre ce este vorba. Acest orez il mancam foarte des la gradinitile unde predam engleza. Acest orez se servea uneori in locul orezului alb, alaturi de alte mancaruri cu sos. Prin urmare, nu puteam sa ratez aceasta reteta delicioasa, de altfel! Intr-o zi cand ma plimbam prin supermarket la raioanele de peste, am dat peste acesti draguti creveti baby, asa ca m-am gandit ca tare bine le-ar sta la mine in wok! ☒



Ingrediente:



1 bol de orez alb fiert, rece
1/2 cescuta creveti baby
1/2 cescuta mazare
1 ou
1 fir ceapa verde
1catel usturoi
2 lingurite ulei vegetal
2 lingurite sos de soia
1 lingurita vin de orez
sare, piper

mai intai de toate intr-un castronel am batem oul impreuna cu un pic de sare si piper



in wok incingem uleiul si turnam oul batut



imediat incepem sa il amestecam cu spatula pana obtinem mici bucatele de omleta



omleta obtinuta o strangem intr-o parte a wok-ului si continuam cu gatitul celorlalte ingrediente dupa cum urmeaza:



adaugam usturoiul, il calim cateva secunde, apoi imediat punem si crevetii, lasam la calit pana capata acea culoare roz-portocalie placuta,



adaugam si mazarea



acum amestecam totul impreuna cu omleta din marginea wok-ului, potrivim de sare si piper



adaugam orezul rece



amestecam totul pret de 1 minut pana se incorporeaza toate, adaugam sosul de soia si vinul de orez.



iar la sfarsit adaugam ceapa verde taiata in bucati mici



servim in boluri individuale ca fel principal sau alaturi de mancaruri pe baza de sos



se poate servi oricand, chiar si dimineata!



Enjoy!

Supa chinezeasca de ou/Eggdrop soup 蛋花汤

written by Andreea



Este o supa delicioasa, taaare usor de pregatit si oarecum cunoscuta si pe la noi. Cat am fost in China, am mancat de multe ori aceasta supa gustoasa si de fiecare data mi-a placut tare mult. Ingredientele au fost cam aceleasi, prin unele restaurante o gaseam garnisita cu ceapa verde sau coriandru in alte restaurante gaseam si unele bucatele de carne prin ea. Eu astazi am pregatit supa de baza, simpla si fara prea multe

adaosuri.

Prin urmare mi-au trebuit urmatoarele:



4 cani de supa de pui clara+3 linguri pentru dizolvat
amidonul

1 ou

1 bucata mica de ghimbir

1 catel de usturoi

1 praf de sare daca supa de pui nu a fost sarata in prealabil

1/3 lingurita de piper alb (neaprat alb sa fie! ii va da
gustul specific chinezesc!)

1 lingura de amidon de porumb sau de cartof

punem supa de pui intr-o oala si punem oala pe foc sa se
incalzeasca bine de tot. Peste supa punem piperul alb



cat timp se incalzeste supa pe foc, taiem ghimbirul , cam 3
felii sunt de ajuns



taiem si usturoiul bucatele



punem usturoiul si ghimbirul in oala si lasam sa dea supa in
clocot, intre timp aromele de ghimbir si usturoi s-au
"imprietenit" :), e timpul sa le scoatem din dupa pentru a nu
da gust amar. (daca doriti ca supa sa aiba gust mai puternic,
mai lasati cateva minute usturoiul si ghimbirul)



in 3 linguri de supa rece dizolvam amidonul si il adaugam
peste supa



supa nu se va ingrosa usor si va capata mai degraba o
consistenta vascoasa;
intr-un castronel batem bine de tot oul



si il adaugam in fir subtire in supa de pe foc



lasam sa dea supa in clocot si luam oala de pe foc



punem supa in bolurile de supa si deasupra turnam cateva
picaturi de ulei de susan



se serveste calda



este delicioasa!



si tare eleganta pe deasupra



piperul alb si uleiul de susan dau acestei supe un gust aparte



Enjoy!