

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 patrate 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!

Doufu cu legume

written by Andreea



Atunci cand legumele sunt asociate cu branza toufu se creeaza o armonie in farfurie, ar zice chinezul. La baza multor mancaruri chinezești sta branza toufu, acel preparat din boabe de soia. Probabil ca multi ati gustat aceasta soia si nu v-a placut. Daca s-a intamplat acest lucru, inseamna ca ori nu sunteti obisnuiti cu gustul, ori ati gustat un tip de soia de calitate inferioara.



Ingrediente:

1 dovlecel zucchini

200 g doufu

1 morcov taiat feliute

1 fir de ceapa sau de praz

4-5 ciuperci urechi de lemn

2 catei de usturoi

2 feliute de ghimbir proaspat

un praf de sare

2 lingurite de ulei de susan

2 lingurite de sos de soia

Pentru inceput doufu se taie in cubulete



ciupercile urechi de lemn se pun la inmuiat in apa rece pentru

20 de minute



dovlecelul se taie rondele, iar ceapa, usturoiul si ghimbirul se toaca si ele marunt.

Intr-un wok se incinge uleiul si se adauga ceapa, ghimbirul si usturoiul



se adauga morcovii



apoi zucchini



ciupercile inmuiate si scurse de apa



apoi doufu, se amesteca si se lasa pe foc iute 1 minut



se condimenteaza cu sare si sos de soia se mai lasa 1 minut pe foc si apoi se serveste



este o mancare usoara, vegetariana si cu colorit frumos



Enjoy!

Varza chinezeasca cu ardei si ciuperci urechi de lemn

written by Andreea



Pe calduri ca acestea sigur nimeni nu are chef de gatit! mancam cat mai light si daca s-ar putea mai deloc. Iata ca si chinezii au mancarurile lor usoare si fara sosuri. Varza este

una dintre legumele preferate ale chinezului, cat si ardeii, iar ciupercile urechi de lemn sunt foarte apreciate.



1/2 varza chinezeasca
1 ardei gras rosu
4-5 ciuperci urechi de lemn uscate
3 catei de usturoi
2 lingurite ulei vegetal
1 lingurita ulei de susan
1 lingurita sos de soia
1 lingurita sos hoisin (optional)
sare, piper
si ne apucam de treaba:
varza se desface in foi si se spala



se taie in bucati



ardeiul gras se taie fasii



ciupercile se pun la inmuiat in apa rece pentru 20 de minute
si apoi se taie in bucati



Intr-un wok se incinge uleiul vegetal, se adauga usturoiul tocat marunt si se caleste usor avand grija sa nu se arda.



se adauga ardeiul taiat fasii



apoi ciupercile negre taiate



se mai calesc un pic impreuna si apoi se adauga varza chinezeasca



amestecam totul si mai calim pret de cateva secunde.



adaugam apoi sare si piper dupa gust



apoi sosul de soia si sosul hoisin



La sfarsit se adauga uleiul de susan si se ia wokul de pe foc.
Se serveste in boluri individuale, sau ca atare alaturi de

mancaruri pe baza de carne

