

DELICIUL CIUPERCILOR

de Melania Rusu Caragioiu

Este un loc minnat, în pădurile noastre, acolo unde păsările se cheamă prin triluri încântătoare, unde pușii de ciută dorm fără grijă, în culcușul de frunze uscate, și ... unde cresc ciuperci colorate. Și pentru că de asemenea păduri de vis, e plină țara mea, eu , împreună cu micuții mei, am plecat cu un coșuleț, să culegem ciuperci.

Copiii au adunat cele mai mari, cele mai frumoase, cele mai colorate ciuperci, extaziindu-se de forma și bogăția culorii lor,

Acuma simțeam deja savoarea unei mâncări, pentru care ne zgâriasem, ne înțepasem, ne umplusem șosetele cu țepi, frunze și surcele uscate. Dar, cum drumul spre casă trecea pe la fina, i-am arătat cu mândrie ce extraordinare ciuperci avem în coșuleț. Fina, care pînă acum o clipă era toată numai zâmbet, deodată s-a întunecat la față, strigând, ,, doar nu voi ați să le mâncați, și fără nici o întârziere a început să arunce , chiar jos, în curte, unde eram, toată,, floarea” ciupercilor noastre. Nu vă mai spun ce lecție, la mici și mari, ne-a ținut.

Din captura noastră falnică, nu mai rămăsese decât pe fundul coșulețului, tot ce era mai modest, adică ciuperci pe care le culesesem doar pentru diversitatea aspectului coloristic.

Ajunși acasă i-am povestit bunicului pățania. A căzut altă teorie, pe capul nostru, din care a trebuit să învățăm multe și mărunte.

Adică, atunci când aduci acasă ciuperci pe care le consideri comestibile, trebuie să te documentezi dacă nu a fost stropită pădurea cu pesticide, care prin ploaie au intrat în pământ, iar ciupercile le-au captat prin sevă.

Dacă nu cumva, în alt caz, sporii de la ciupercile otrăvicioase au trecut la speciile de ciuperci comestibile, transformându-le în ciuperci otrăvitoare, dar nereușind, în decurs de câteva generații să le transforme și forma și aspectul.

Dacă totuși insistăm să le consumăm, atunci să le facem testul, dacă nu sunt otrăvitoare, introducând în mâncare o linguriță de argint, care, dacă se va înnergi, va arăta că ciupercile respective, sau chiar, numai una dintre ele era otrăvicioasă.

Pe urmă un sfat pe care l-a primit de la nenea veterinarul, precum că, să opărească ciupercile de mai multe ori, cu apă fierbinte, pe care să o arunce de fiecare dată. La care sfat, povestea bunicul cu subînțeles, eu l-am întrebat, dacă ciupercile nu vor mai fi otrăvitoare, dar veterinarul a zis, ,, cum nu, dar nu așa de tare !”, deci după priceperea noastră, nu mortale, ci năucitoare, mai ușor de vindecate prin spitalizare...

De atunci, când mergem în pădurea minunată nu mai culegem, spre a duce acasă comorile de ciuperci superbe, ci ne mulțumim să le admirăm și să le lăsăm la locul lor, că și ele își au rolul lor, pe care îl știu „științificii”, iar dacă voim cu tot dinadinsul să îl aflăm, nimeni nu ne împiedică.

Eu, ca mamă de familie de câte ori cumpăram ciuperci de la piață, sau ocazional, de la țărani, le aplicam procedeul de opărire.

Am mai învățat între timp despre testarea ciupercilor otrăvitoare cu autorul unei lingurițe de argint, test, care ar trebui făcut cu o linguriță de argint sterling, fiindcă celelalte „calități”, de argint, se înnegresc deseori, și fără motiv, alimentar sau nealimentar, (care iarăși știm de ce).

Am mai aplicat și procedeul ca eu să consum prima, dar oricum, puțin, din mâncarea de ciuperci, și dacă peste câteva ore eram teafără, să le-o servesc și celorlalți.

Acuma, în vremurile acestea noi, când omenirea s-a deșteptat, peste măsură, s-au răspândit și crescătoriile de ciuperci, care înainte existau, numai la case mari și regale. Acuma am ocazie să mâncăm delicioasele ciuperci, pe săturate...

Alor mei, care nu au ajuns încă la vârsta colesterolului, și în plus se mișcă, în mod sportiv zilnic, le prepar din când în când ciuperci, după rețeta străbunicii. V-o dezvălui și dvs.

Omletă țărănească de ciuperci

Se prăjesc cubulețe fine de slănină, tip becon, afumate sau nu, până se rumenesc. Peste ele punem ceapa tăiată mărunt. Când ceapa s-a făcut aurie, adăgăm ciupercile tăiate felii, puțin piper măcinat, și multă boia de ardei dulce. Amestecăm, sărăm după gust, și călim totul cu puțină apă adăugată din când în când, spraveghind îndeaproape fiertura.

Când ciupercile sunt fierte, lăsăm să scadă și puțină apă care mai este pe ele, și răsturnăm dintr-un castron, unul sau mai multe ouă bătute cu telul. Adăugăm în interiorul cratiței, la margine, de jur împrejur, puțin ulei, ca la unele clătite. Această operațiune să o facem scăzând din intensitatea focului. Când s-au încheiat ouăle, ca să putem să le ridicăm, cu toată compoziția de sub ele, cu ajutorul unei spatule mari, întoarcem această mare și gustoasă clătită, care în următoarele secunde este gata și o răsturnăm pe un platou.

De jur împrejur, opera noastră culinară, o ornamentăm cu felioare de murături. O servim tăiată în triunghuri, ca pe o tartă de pizza.

Specialitatea aceasta de ciuperci nu are indicate cantitățile. Gustul ei de bază, depinzând, ca de fapt, după toate rețetele străvechi, de cantitatea preponderentă care a fost pusă la gătit. Deci ingredientul cel mai mare cantitativ, imprimă gustul, de aceea mâncarea străbunicii este întotdeauna nouă, pentru noi, și de un gust nemaîntâlnit de bun.

Dacă ați încercat această rețetă, sau dacă mai știți și altele de pe la agroturism, scrieți-mi-le și mie. Să ne urăm reciproc „poftă bună !”

Bunica Melania