



PASTRAREA VIE A TRADITIILOR CULINARE IN RANDUL TINEREI GENERATII

BUCATARIA ROMANEASCA

Bucătăria românească este denumirea pe care o poartă rezultatul sintetizării, în timp, a gusturilor și obiceiurilor gastronomice specifice poporului român.

Ea este diversă, cuprinde nenumărate obiceiuri și tradiții culinare, mâncăruri specifice, împreună cu obiceiuri provenite prin intersectarea culturii gastronomice cu tradiții ale altor popoare, cu care poporul român a intrat în contact dealungul istoriei.

Bucătăria românească cuprinde atât bucate de zi cu zi cât și preparate speciale de sărbătoare. Poporul român fiind creștin încă de la începuturile formării sale, Bucătăria românească cuprinde numeroase bucate de praznic rânduite în funcție de anotimpul și sărbătoarea pomenită.

Bucatele românești sunt alcătuite atât din legume, cereale, uleiuri vegetale, lapte, produse lactate cât și din carne și subproduse din carne.

Un loc aparte în Bucătăria românească îl au dulciurile, plăcintele, dulcețurile.

INFLUENTE

Prin intersectarea culturilor, bucătăria românească a fost influențată de bucătăria balcanică, de germană, sârbească, italiană, și maghiară, dar nu numai, știut fiind faptul că diversitatea gusturilor și rafinamentul preparatelor din toate țările lumii sunt apreciate de marii cunoscători ai tradițiilor popoarelor.

Prin formarea sa daco-romană cultura gastronomică a poporului român a moștenit numeroase obiceiuri culinare:

- de la romani vine **plăcinta**;
- turcii au adus **ciorba de perișoare**;
- grecii **musaca**;
- de la bulgari există o largă varietate de mâncăruri cu legume, cum ar fi **zacusca**;
- iar **șnitelul** vine de la austrieci.

Unul dintre feluri de mâncare tipic românești este **mămăliga** .

MANCARURI SPECIFIC ROMANESTI

**Specific
național**

Ardei umpluti	Coliva	Pilaf
Carnati	Drob	Piftie
Caltabosi	Ghiveci	Saramaura
Ciulama	Iahnie	Sarmale
Chiftele	Limba cu masline	Slanina
Chisca	Mamaliga	Tochitura
Ciorba	Ostropel	Varza calita
Ciorba de burta	Parjoale	Papanasi

MANCARURI ROMANESTI DE PRAZNIC

Mâncăruri specifice românești de Crăciun

După postul Crăciunului, perioadă de înfrânare atât trupească cât și spirituală, dezlegare la mâncare de dulce aduce după sine numeroase obiceiuri și un potpuriu de preparate din carne de porc și dulciuri de sărbătoare. Tăierea porcului se face în ziua de Ignat.

Din carne de porc, pentru praznicul Crăciunului, se prepară slănină, cârnați, cartaboși, tobă, sarmale, friptură de porc, ciorbă de oase. Dulciurile care sfârșesc masa de sărbătoare, sau cu care sunt omeniți oaspeții care calcă pragul casei și colindătorii sunt: cozonacul, plăcinta și lipiile.

Toate aceste preparate prezintă diversificări în funcție de zona etnografică și sunt însoțite de băuturi specifice fiecărei zone: țuică, palincă, diverse vinuri.

Mâncăruri specifice românești de Bobotează (Botezul Domnului)

Amintind de înghețurile Bobotezei, când temperaturile reci culminează în perioada de iarnă, se prepară mai întâi piftiile. Acestea preparate din picioare de porc, urechi, gușă, mușchi și aromante cu usturoi trebuie pregătite și așezate pe foc în ziua în care intră Preotul cu Botezul ca să sfințească cu Sfânta Aghiazmă Mare întreaga gospodărie.

Nu lipsesc sarmalele și carnea friptă cu cârnați. Dulciurile obișnuite sunt lipiile, preparate cu aluat de cozonac și unse cu ou și smântână.

Lipiile altfel obținute se servesc tradițional la mesele de botez ale creștinilor.

Mâncăruri specifice românești de Paști

Masa tradițională pentru Sfintele Paști este alcătuită la creștinii români din: drob de miel, ciorbă de miel, friptură de miel, ca dulciuri se mănâncă cozonacul cu diverse umpluturi și pasca cu brânză. Alături de aceste bucate se pregătesc ouă roșii.

Istoria si traditia dulciurilor in bucataria romaneasca

Arta culinara romaneasca, in ceea ce priveste dulciurile, nu are o traditie foarte indelungata. Intr-o tara in care clima a facut ca sute de ani sa se cultive meiul, graul si orzul si in care relieful a permis dezvoltarea pastoritului, era firesc ca alimentatia de baza a populatiei autohtone sa fie, invariabil, alcatuita din fierturi si turte coapte pe piatra incinsa sau uscate la soare, insotite de lapte si, la nevoie, indulcite cu miere.

Momentul de glorie al cofetariei romanesti l-a marcat aparitia Casei Capsa infiintata de celebrul cofetar Grigore Capsa, cu Studii inalte la Paris, ca elev al marelui Boissier.

Grigore Capsa preia idei de la mari cofetari francezi si creeaza produse speciale cu ocazia unor evenimente deosebite sau care purtau numele unor personalitati importante in epoca. Asa a aparut celebra prajitura Joffre, realizata cu prilejul vizitei in Romania a maresalului Joseph Joffre, sau "inghetata Rejeane" dedicata unei actrite franceze, care a sustinut cateva spectacole la Bucuresti.

TRADITIILE CULINARE ASTAZI

Se simte cum deja in mediul rural au inceput sa se piarda datinile si traditiile populare .

E trist faptul ca dupa cateva generatii singurul motiv pentru care vor mai exista traditiile locale va fi turismul.

Este trist faptul ca altii trebuie sa aprecieze traditiile de aici , traditii de care majoritatea tinerilor se delasa.

TRADITIILE CULINARE ASTAZI

Teoria mea este simpla:

**“Cine si-a pierdut mandria nu mai are valori.
Cine n-are valori nu da doi bani pe datini
ci «danseaza pe orice se canta-n birt»”.**

Datinile sunt ca si tratamentele cu plante: s-au pastrat din vechime, amestecate bune cu mai putin bune si de multe ori nu sunt folosite sau sunt abandonate.

TRADITIILE CULINARE ASTAZI

Medicina, mai bine zis, sanatatea oamenilor ar avea multe foloase daca leacurile de demult, cele din ierburi, de la albine, din pamant sau din alte taine ale naturii s-ar folosi in practica, dar teama ca unele sunt simple superstitii sau babisme care pot fi daunatoare, ingreuneaza asa o lucrare.

La fel e cu traditiile culinare, ele sunt o mostenire de mare pret ce ne vine din negura timpurilor, inmuiata poate de drumul facut prin sutele de ani de slabiciune omeneasca, dar care odata limpezita isi va da stralucirea aceea blanda, de poveste, pe care ne-o amintim din vremea prunciei.