

Costache NEGRUZZI
Mihail KOGĂLNICEANU

*200 rețete cercate
de bucate, prăjituri
și alte trebi gospodărești*

*200 опробованных
рецептов блюд, пирогов
и других хозяйственных дел*

Tradus și comentat de Iurii ȘVERA

POLISALM

Editura Polisalm
Bd. Petru Zadnipro, nr. 15/2, of. 23, MD2044, mun. Chișinău
Email: polirom.md@gmail.com
Tipar: Bons Offices

Aprobat de Comisia de selecție pentru editarea cărții naționale și editat
cu contribuția Ministerului Culturii al Republicii Moldova.

Descrierea CIP a Camerei Naționale a Cărții
Negruzzi, Costache, Mihail Kogălniceanu.

200 rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești = 200 опробованных рецептов
блюд, пирогов и других хозяйственных дел / Costache Negruzzi, Mihail Kogălniceanu ;
tradus și comentat de Iurii Șvera. – [Chișinău] : Polisalm, [2025] (Bons Offices). – 477 p.
Text paral.: lb. rom., rusă. – Reproduce a doua ediție: Iași : Cantora Foi Sătești, 1842. –
Bibliogr.: p. 461-477. – Index: p. 465-477. –

Cu contribuția Ministerului Culturii al Republicii Moldova.

ISBN 978-9975-3684-6-9.

641=135.1=161.1

N 42

Culegerea conține o traducere comentată în limba rusă a primei cărți de bucate moldovenești din 1841 (Negruzzi și Kogălniceanu 1841), precum și prima publicație a textului original, transliterat în ortografia modernă românească, păstrând toate regionalismele și arhaismele limbii originale.

Книга содержит комментированный перевод на русский язык первой молдавской кулинарной книги 1841-го года (Negruzzi и Kogălniceanu 1841), а также первую публикацию оригинального текста, транслитерированного в современную румынскую орфографию с сохранением всех регионализмов и архаизмов языка оригинала.

This book contains a commented translation into Russian of the first Moldovan cookbook (Negruzzi and Kogălniceanu 1841), as well as the first publication of the original text, transliterated into modern Romanian orthography, preserving all regionalisms and archaisms of the original language.

200 РЕЦЕТЕ ЧЕРКАТЕ

de

БЪКАТЕ, ПРЪЖИТЪРІ

și

АЛТЕ ТРЕБЫ ГОСПОДЪРЕЦІ.

Тіпърите ка келтвеала ші дигріжіреа знеї соціетъці
de изіторі де днаінтіреа ші стрълчїреа
неамълаї Романеск.



A doua ediție.

Іауіі.

Ла Кантора Фоіей Сътъці.

1842.

Cuprins

Введение	22
1. Supă pisată	26
1. Толчёный суп	27
2. Supă de raci	28
2. Суп из раков	29
3. Supă cu gălușicele de carne	30
3. Суп с фрикадельками из мяса	31
4. Supă cu gălușicele de raci	32
4. Суп с фрикадельками из раков	33
5. Supă franțuzască	34
5. Французский суп	35
6. Supă cu gugoșele de tocătură de curcan	36
6. Суп с фрикадельками из индюшиного фарша	37
7. Răsol cu salce de ciuperce	38
7. Рэсол в грибном соусе	39
8. Bou de modă	40
8. Bœuf à la mode	41
9. Pui cu mazire cu raci	42
9. Цыпленок с горохом и раками	43
10. Pui fierbinți	44
10. „Горячие” цыплята	45
11. Pui cu capire	46
11. Цыпленок с каперсами	47

12. Pui albi înădușiți	48
12. Тушеные белые цыплята	49
13. Pui au cotton	50
13. Цыплята au cotton	51
14. Părjoale cu sardele	52
14. Котлеты с анчоусами	53
15. Jambon cu friganele	54
15. Ветчина с тостами	55
16. Hulubi în papiloturi	56
16. Голуби „ан папильот”	57
17. Hulubi înădușiți	58
17. Тушеные голуби	59
18. Raci înădușiți	60
18. Тушеные раки	61
19. Oue umplute	62
19. Яйца под фаршем	63
20. Spănac de curechiu vânăt	64
20. „Шпинат” из краснокочанной капусты	65
21. Limbă cu sosu de sardele	66
21. Язык под соусом из анчоусов	67
22. Răcituri de cap de vițel	68
22. Холодец из телячьей головы	69
23. Cărnăciori de raci	70
23. Колбаски из раков	71
24. Oue franțuzești	72
24. Яйца по-французски	73
25. Spanac cu clătite	74
25. Шпинат с блинами	75
26. Friganele cu crieri	76
26. Тосты с мозгами	77

27. Anghinar umplut	78
27. Фаршированный артишок	79
28. Cartofe cu sardele	80
28. Картофель с анчоусами	81
29. Curechiu nemțescu umplut	82
29. Фаршированная савойская капуста	83
30. Caralabii rumene	84
30. Поджаренные кольраби	85
31. Uger de vacă	86
31. Коровье вымя	87
32. Cărnăciori de carne	88
32. Мясные колбаски	89
33. Părjoale umplute	90
33. Котлеты под фаршем	91
34. Limbă umplută	92
34. Фаршированный язык	93
35. Măncare de miel	94
35. Блюдо из ягнятины	95
36. Felii de carne umplute	96
36. Ломтики мяса под фаршем	97
37. Pept de căprioară cu sosu	98
37. Грудинка косули в соусе	99
38. Friganele umplute cu migdale	100
38. Тосты с начинкой из миндаля	101
39. Mușchiu împanat de vacă sau de vițel	102
39. Шпигованная говяжья или телячья вырезка	103
40. Mușchiu de vițel învălit	104
40. Рулетики из телячьей вырезки	105
41. Felii de carne învălite	106
41. Рулетики из мяса	107

42. Aluat pentru bucate	108
42. Тесто для [разных] блюд	109
43. Aluat de pastetă	110
43. Тесто для паштета	111
44. Aluat de pastetă frecat	112
44. Взбитое тесто для паштета	113
45. Pastetă de tocătură	114
45. Паштет из фарша	115
46. Pastetă de hulubi	116
46. Паштет из голубей	117
47. Fasole, mazare, și bobu verde de murat	118
47. Заготовка фасоли, гороха и зеленых бобов	119
48. Mazare verde cu marole căpăține	120
48. Зеленый горошек с латуком	121
49. Mazare verde în grăunte	122
49. Зеленый горошек	123
50. Păstrarea mazării verde	124
50. Хранение зеленого горошка	125
51. Măncare dulce de morcovi	126
51. Сладкая морковь	127
52. Maiuri de găscă cu sosu	128
52. Гусиная печенка в соусе	129
53. Gălușicele de smântână cu raci	130
53. Сметанные клёцки с раками	131
54. Gălușicele de grisă	132
54. Клёцки из манной крупы	133
55. Gălușicele de crieri	134
55. Фрикадельки из мозгов	135
56. Gălușicele de raci	136
56. Фрикадельки с раками	137

57. Gălușicele de posmag cu migdale	138
57. Клёцки из сухарей с миндалем	139
58. Gălușicele de carne	140
58. Фрикадельки из мяса	141
59. Maiuri de gâscă cu cercu de orezu împregiur	142
59. Гусиная печень в круге из риса	144
60. Rață sălbatică friptă	146
60. Жареная дикая утка	147
61. Friptură de spinare și de but de căprioară	148
61. Жаренные на вертеле спинка и задняя часть косули..	149
62. Pui prăjiți cu unt	150
62. Цыпленок, обжаренный на сливочном масле	151
63. Miel prăjit friptură	152
63. Жареный ягненок	153
64. Curcan umplutu	154
64. Фаршированная индейка	155
65. Pui prăjiți	156
65. Жареные цыплята	157
66. Pui umpluți și fripți	158
66. Фаршированные жареные цыплята	159
67. Cașcaval de vacă	160
67. Коровий сыр	161
68. Brânză sburată	162
68. Брынза збурата	163
69. Carne murată	164
69. Солонина	165
70. Mușchiu	166
70. Вырезка	167
71. Saleamuri	168
71. Саями	169

72. Limbi	170
72. Языки	171
73. Dobă de curcan	172
73. Сальтисон из индейки	173
74. Pastramă de vacă	174
74. Говяжья пастрома	175
75. Pastramă de mascur	176
75. Свиная пастрома	177
76. Cum se ferbe jambonul	178
76. Как варится ветчина	179
77. Jamboane	180
77. Ветчина	181
78. Budincă de grisă de pus în supă	182
78. Манные клёцки для супа	183
79. Franzelă umplută cu tocătură pentru supă	184
79. Булка с фаршем для супа	185
80. Trahana pentru ciorbă	186
80. Трахана для чорбы	187
81. Salce de hrean cu migdale	188
81. Соус из хрена с миндалем	189
82. Salce de mustariu rece pentru răsol	190
82. Холодный горчичный соус для рэсола	191
83. Sosu cu patlagele roşii	192
83. Соус из помидор	193
84. Sosu de harpaciă de răsol	194
84. Соус из шнитт-лука для рэсола	195
85. Sosu de ciuperce	196
85. Грибной соус	197
86. Sosu de smântână pentru vânat	198
86. Сметанный соус для дичи	199

87. Sosu de unt pentru bucate	200
87. Соус со сливочным маслом	201
88. Bulion de pătlăgele roșii, de a se pute ține peste eamnă	202
88. Паста из помидор, которая может храниться всю зиму	203
89. Zalătină pentru bucate	204
89. Студень	205
90. Zalătină de portocală (a)	206
90. Апельсиновое желе (a)	207
91. Zalătină de smeură (a)	208
91. Малиновое желе (a)	209
92. Zalătină de alămăie	210
92. Лимонное желе	211
93. Zalătină de vanilie	212
93. Ванильное желе	213
94. Zalătină de pomușoară	214
94. Желе из красной смородины	215
95. Zalătină de toporași	216
95. Желе из фиалки душистой	217
96. Zalătină de fragi	218
96. Земляничное желе	219
97. Zalătină de lapte	220
97. Молочное желе	221
98. Zalătină de gutăi	222
98. Айвовое желе	223
99. Zalătină de cafe cu lapte	224
99. Желе из кофе с молоком	225
100. Zalătină de vișine proaspete	226
100. Желе из свежей вишни	227

101. Zalătină de smeură (b)	228
101. Малиновое желе (b)	229
102. Zalătină de portocală (b)	230
102. Апельсиновое желе (b)	231
103. Budincă de cartofe	232
103. Картофельная запеканка	233
104. Budincă de ciocolată	234
104. Шоколадный пудинг	235
105. Budincă de fragi	236
105. Земляничный пудинг	237
106. Budincă de vişini cu migdale	238
106. Вишневый торт с миндалем	239
107. Budincă de vişini (a)	240
107. Вишневый пудинг (a)	241
108. Budincă de vinu	242
108. [Хлебный] пудинг с вином	243
109. Budincă de vişini (b)	244
109. Вишневый пудинг (b)	245
110. Budincă de gălbănuşu de ou	246
110. Пудинг из яичных желтков	247
111. Budincă de cafe	248
111. Кофейный пудинг	249
112. Budinca Împăratului	250
112. Императорский пудинг	251
113. Budincă de orez cu şoto	252
113. Рисовый пудинг с шодó	253
114. Budincă de morcovi	254
114. Морковный пудинг	255
115. Budincă de carne	256
115. Мясная запеканка	257

116. Budincă de carne de miel	258
116. Запеканка с ягнятиной	259
117. Budincă Împărătească	260
117. Пудинг по-императорски	261
118. Budincă cu șoto	262
118. Пудинг с шодó	263
119. Budincă de cartofe	264
119. Картофельная запеканка	265
120. Budincă de pâne	266
120. Хлебный пудинг	267
121. Budincă de ciocolată	268
121. Шоколадный пудинг	269
122. Budincă cu migdale și fisticuri	270
122. Пудинг с миндалем и фисташками	271
123. Budincă de raci ce se chiamă meridon	272
123. Пудинг с раками под названием меридон	273
124. Budincă de alămâie	274
124. Лимонный пудинг	275
125. Budincă de alămâie	276
125. Лимонный пудинг	277
126. Învărtită de ciocolată	278
126. Вертута с шоколадом	279
127. Învărtită de jambon	280
127. Вертута с ветчиной	281
128. Învărtită de raci	282
128. Вертута с раками	283
129. Tortu de lenți	284
129. Линцкий торт	285
130. Tortu de migdale (a)	286
130. Миндальный торт (a)	287

131. Tortu de migdale (b)	288
131. Миндальный торт (b)	289
132. Tortu de lenți cu gratii	290
132. Линцкий торт с решеткой	291
133. Tortu de migdale negre	292
133. Черный миндальный торт	293
134. Tortu de lenți frecat	294
134. Взбитый линцкий торт	295
135. Babe	296
135. Бабы	297
136. Babe fără lapte	298
136. Бабы без молока	299
137. Babe orărite	300
137. Ошпаренные бабы	301
138. Babe orărite tare bune	302
138. Очень хорошие ошпаренные бабы	303
139. Cozonaci	304
139. Козонаки	305
140. Posmagi de făină	306
140. Сухари из муки	307
141. Posmagi de Braşov	308
141. Сухари по-бразóвски	309
142. Bezele	310
142. Безé	311
143. Scoarță	312
143. Корки	313
144. Alt fel de scoarță	314
144. Другой вид корок	315
145. Scoarță de migdale	316
145. Миндальные корки	317

146. Scoartă de migdale hăcuite	318
146. Корки из измельченного миндаля	319
147. Pâne spaniolească	320
147. Испанские тосты	321
148. Prăjituri de migdale	322
148. Миндальные пирожные	323
149. Prăjituri de zahar	324
149. Сахарные пирожные	325
150. Milhbrod	326
150. Сдобные булочки.....	327
151. Mandel cuhen	328
151. Миндальный торт	329
152. Mandel cuhen cu foi	330
152. Слоеный миндальный торт	331
153. Crapfen	332
153. Крапфен (пончики)	333
154. Gugoașe de ciocolată	334
154. Шоколадные пончики	335
155. Blamanje	336
155. Бланманжé	337
156. Buciume prăjite în unt	338
156. Жареные в масле рожки	340
157. Cum să face hamutul	342
157. Как готовится слоеное тесто	343
158. Sufle de orezu	344
158. Рисовое суфле	345
159. Sufle de mere	346
159. Яблочное суфле	347
160. Lapte sburat	348
160. Птичье молоко	349

161. Cum se face tremura	350
161. Как сделать „дрожание”	351
162. Orezu cu ciocolată și cu șodo	352
162. Рис с шоколадом и шодó	353
163. Gratii de franzelă	354
163. Тосты из белой булки	355
164. Spumă de lapte cu fragi	356
164. Молочная пена с земляникой	357
165. Tostmagi de brânză	358
165. Лапша с сыром	359
166. Tostmagi de orez prăjiți	360
166. Жареная рисовая лапша	361
167. Tostmagi Împărățești	362
167. Лапша по-императорски	363
168. Consome	364
168. Кастард	365
169. Corabiele	366
169. Курабье	367
170. Înghiețată	368
170. Мороженое	369
171. Rahatlocum	370
171. Рахат-лукум	371
172. Orjadă	372
172. Оршад	373
173. Glasu	374
173. Глазурь	375
174. Meridon de orez	376
174. Рисовый меридон	377
175. Castale prăjite	378
175. Жареные каштаны	379

176. Perje prăjite	380
176. Жареные сливы	381
177. Migdale prăjite	382
177. Жареный миндаль	383
178. Castale înghețate	384
178. „Мороженые” каштаны	385
179. Orezu de cartofe	386
179. Рис из картофеля	387
180. Când mirosă peștele a glod	388
180. Когда рыба пахнет тиной	389
181. Vișinapu (a)	390
181. Вишневка (a)	391
182. Vișinapu (b)	392
182. Вишневка (б)	393
183. Vișinapu (c)	394
183. Вишневка (с)	395
184. Cum se pestrează patlagelele	396
184. Как хранить помидоры	397
185. Patlagele murate	398
185. Соленые помидоры	399
186. Cum se facu drojdiile de pâne (a)	400
186. Как сделать хлебные дрожжи (a)	401
187. Drojdii de pâne tare bune (b)	402
187. Очень хорошие хлебные дрожжи (б)	403
188. Mustu pentru mustariu	404
188. Муст для горчицы	405
189. Halva de făină de orezu	406
189. Халва из рисовой муки	407
190. Chitonag de gutăi	408
190. Айвовая пастила	409

191. Beltea de gutăi	410
191. Айвовое желе	411
192. Oțet de vin	412
192. Винный уксус	413
193. Ceară pentru scânduri	414
193. Воск для досок	415
194. Mijloc de a face brânză din cartofe	416
194. Как приготовить сыр из картофеля	417
195. Mijloc de a ține nucile proaspete un an întreg	418
195. Как сохранить орехи свежими круглый год	419
196. Mijloc a scoate sarea de prisos din bucatele cele prea sărate	420
196. Как удалить лишнюю соль из пересоленных блюд....	421
197. Mijloc ca să se oue găinile, în fiește care vreme a anului	422
197. Как сделать, чтобы куры неслись круглый год	423
198. Metod de a limpezi vinul turburat	424
198. Как осветлить мутное вино	425
199. Mijloc de a scoate din vin mirosul de poloboc	426
199. Как убрать у вина запах бочки	427
200. Chipul de a pute ține vara câteva săptămâni carnea proaspătă	428
200. Как летом хранить несколько недель свежее мясо ...	429
ANEXA 1. Unități de măsură moldovenești vechi	430
ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Старые молдавские меры веса и объема	433
ANEXA 2. Exemplu de rețetă originală	436
ПРИЛОЖЕНИЕ 2. Образец оригинального рецепта	436