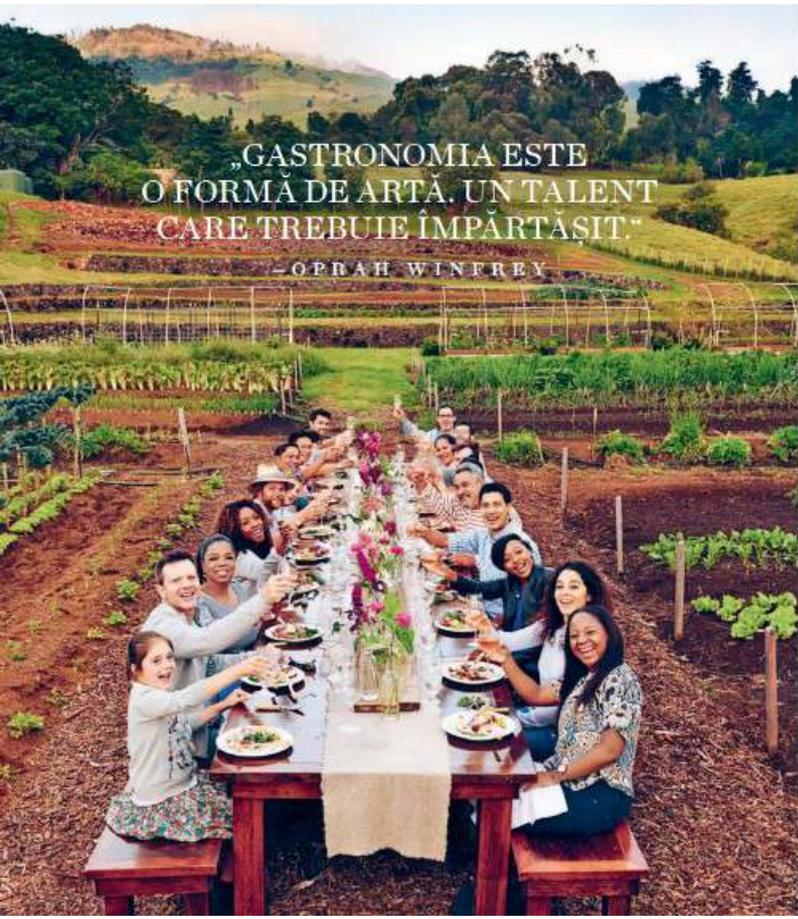


MÂNCARE
SĂNĂTATE
— FI —
FERICIRE

115 REȚETE ALESE PENTRU MESE
DELICIOASE ȘI O VIAȚĂ HAI BUNĂ



„GASTRONOMIA ESTE
O FORMĂ DE ARTĂ. UN TALENT
CARE TREBUIE ÎMPĂRTĂȘIT.”

— OPRAH WINFREY

MÂNCARE SĂNĂTATE

și

FERICIRE

115 REȚETE ALESE PENTRU MESE
DELICIOASE ȘI O VIAȚĂ MAI BUNĂ

OPRAH WINFREY

— CU LISA KOGAN —

Traducere din engleză și note de Alexandra Hârse

Lifestyle
PUBLISHTING

Eu pretuiesc cuvintele, așa că pentru mine
scrierea unei cărți reprezintă un act de reverență.

Mulumesc tuturor celor care au ajutat ca această carte
să prindă viață, mai ales Lisa Kogan, o scriitoare talentată, cu un
umor deosebit.

La sunt recunoscătoare lui Charles Melcher, Aaron Kenedi și
echipei de la Melcher pentru îndrumarea artistică.

Lui Adam Glasman, Jenny Capitan, Ruven Afanador
și Uraniei Greene le mulțumesc pentru minunatele fotografii
realizate la revărsatul soarelui.

Lui Bob Greene și tuturor cheflor prezentați la pagina 226,
fără de care această carte nu ar fi existat.

Mulumiri speciale dragului meu Stedman Graham,
care — indiferent de ce-i gâtesc — spune mereu „Jubilo, asta e cea
mai bună mâncare pe care am gustat-o vreodată.”

—OFRAH WISFAST

CUPRINS

PAGE 1 | INTRODUCERE: CÂND ȚIU MAI BINE, MĂ DECURC MAI BINE

1 PAGINA 8 SUPĂ INSEAMĂ IUBIRE

- 14 Supă picantă cu fasole și kale
- 15 Supă de ciuperci
- 16 Supă haitiană de fasole cu legume
- 17 Măsele verde
- 18 Supă de angheare
- 19 Supă de ardei roși cu nămaț și fenicul
- 20 Supă cremă de vară cu porumb
- 21 Supă tocană de fasole albă
- 22 Supă de roși cu ardei iuți
- 23 Supă Malagasy
- 24 Supă simplă de roși

CARNITURI PENTRU SUPĂ

Crabone cu usturoi copt și piure de hucior, macchi și porumb, ciuperci săse și brânză de capră

- 25 Supă de curcan cu ardei iuți
- 26 Supă de găină cu mazăre și creveți la grătar
- 27 Supă de broccoli cu cremă de cașcaval
- 28 Supă franceză de laia verde
- 29 Supă de kale și alac
- 30 Supă de usturoi verde
- 31 Supă de por
- 32 Supă de legume

2 PAGINA 14 DUPĂ CE TÂNJIȚI CU ADEVĂRAT?

- 33 Piure de cartofi și conopidă
- 34 Sobeia Maya de pui fraged
- 35 Sobeia mea de pui fraged (cu pușina caldă)
- 36 Terță de mălai cu pușina caldă
- 37 Rețeta lui Artă limită de pui peștig cu lapte bătut
- 38 Rețeta lui Artă limită de pui la cuptor
- 39 Leagne de curcan
- 40 Ciupcă de conopidă
- 41 Turbuloni cu trufe
- 42 Turbuloni cu trufe (cu pușina caldă)
- 43 Pasta cu sparanghel și ciuperci cu pesto de sparanghel și mentă

SĂ NE INDULCIM PUȚIN:

DESSERTURI

Tortă de ciuperci proaspătă, prăjitură cu sos cremos de mazăre, prăjitură cu lămâie, sorbet de zăugă, sorbet de busuioc, sorbet de mazăre de soare cu laia, sorbet de piper și ghimbir, sorbet de lăchou

3 PAGINA 18 CREDINȚĂ CĂT UN GRĂUNTE DE MUȘTAR

- 44 Pui marinat la cuptor
- 45 Halibut à la grecque
- 46 Salată de alac cu mazăre, sparanghel, pesto de mazăre și măsline
- 47 Soson vălătoare afumată în frumuri de ouă
- 48 Salată cu dovleac kabocha
- 49 Oul cu sos mare
- 50 Ribon de mare răbit în cremă de cartofi
- 51 Sămă de mare răbită cu slăniș și kimchi și fenicul
- 52 Chakalaka
- 53 Pasta umbră cu lime și lămâie
- 54 Salată de fasole fava și curcan afumat

MIC DEJUNURI DELICIOASE

Brișcă fără gluten cu lăc de ouă cu sos și hucior, porridge din făină de ovăz cu banane și mazăre, biscuiți de mazăre, biscuiți pentru micul dejun, cocktail, frișcă de sparanghel și brânză de capră cu sos de usturoi, oușterii și lăc, sosuri, sos de usturoi, sos de usturoi

4 PAGINA 112 O LUME PLINĂ DE POSSIBILITĂȚI

- 113 Curry indian cu dovleac
- 114 Morsul Pilau
- 115 Nann
- 116 Curry uscat cu creveți
- 117 Bolouri de salată verde cu creveți la grătar și sos dulce de chili, mango și cacao prăjit
- 118 Pui Tikka Masala cu orez brun laumat
- 119 Salată vietnameză de por
- 120 Pui înținat cu usturoi și roșii
- 121 Ton în crustă de piiper
- 122 Curry roșu thailandez cu creveți și sos
- 123 Ananas prăjit cu ouă
- 124 Ouse de japonez cu kale, avocado și salată de dovleci
- 125 Creveți marinată cu piure de mazăre și ghimbir și sos caramel de tamarind și roșii
- 126 Curry verde thailandez cu pui

CONDIMENTE ȘI MIRODENII

Piper negru, usturoi, ardei obișnuit, condiment cu trufe, sosuri de salată, lămâie, usturoi, hucior, filipi de ardei iuți sălbatic, ghimbir

5 PAGINA 144 O PLĂCERE SĂNĂTOASĂ

- 141 Pasta Primavera
- 142 Fettuccine boghose cu mazăre
- 143 Pasta Cacio e Pepe
- 144 Măsele (sevifume) cu mazăre de primăvară și brodi de roșii
- 145 Penne cu pui, roșii uscate la soare și busuioc
- 146 Măsele de curcan
- 147 Burgeri de curcan
- 148 Turtulețe de ouă

MĂSTURILE STILATE

Smochile deosebite, Ananas și dovleci, Căpșun, Căpșun, Căpșun în decembrie, Păstăie, Margherita

- 149 Pui la grătar
- 150 Păcintă de pui în crustă de alac
- 151 Păcintă cu cheddar și roșii
- 152 Prăjitură de curcan
- 153 Dressing din piure de mazăre, cimbru și curcan, mazăre și cașcaval
- 154 Cartofi bine copti

GUSTĂRI

Chipsuri din cartofi cu trufe, chipsuri din lăc, papoane cu trufe și lămâie

6 PAGINA 180 VERDETURI, EXTRAORDINARELE VERDEȚURI

- 181 Salată de vară cu porumb, roșii și vinagretă de tarhon
- 182 Salată de vară de Bruxelles, porumb, roșii și vinagretă cu lămâie, mazăre și trufe
- 183 Salată de lăc cu spanac, brânză de capră, sosuri de roșii și gasterique cu sosuri roșii
- 184 Vinete la grătar cu kale, mazărele proaspătă și sosuri de pui
- 185 Salată de kale tocană și mazăre
- 186 Verdeturi de găină cu vinagretă de lămâie
- 187 Salată verde cu vinagretă de brânză de lămâie
- 188 Salată de mazăre cu ciuperci calde și vinagretă de trufe
- 189 Salată de roșii și creveți
- 190 Salată de angheare cu dressing de lămâie și usturoi
- 191 Salată de sfeclă și valeriană cu piure de ciuperci și hucior
- 192 Sămălele de pui cu brânză și sosuri
- 193 Salată de mazăre și usturoi copt
- 194 Salată Charles Bred cu alac
- 195 Salată crocantă cu vinagretă de curry și lime
- 196 Salată de spanac
- 197 Sparanghel pe grătar cu dressing de mazăre

UN CUPRINS DISTRINGĂTOR DE LA MĂȘTURA

PAGINA 110 | RPILOG: GĂSIRIA UNUI DREM NOU ÎN CĂLĂTORIA MEA CULINARĂ

PAGINA 114 | NOTĂ DESPRE PUNCTELE WEIGHT WATCHERS | PAGINA 118 | FACETI CUNOȘTINȚĂ CU CEREALĂ

PAGINA 126 | INDEX | PAGINA 132 | CREDITE ȘI MULȚUMIRI



INTRODUCERE

CÂND ȘTIU MAI BINE, MĂ DESCURC MAI BINE

Maya Angelou, mîmînată și înțeleaptă mea prietenă-mamă-soră, mi-a spus odată: „Când știi mai bine, te descurci mai bine”. Eu credeam că știu totul despre slăbii. De-a lungul anilor, am intervievat fiecare expert, am încercat fiecare dietă. Pentru scurtă vreme, în 1988, părea că am găsit secretul: după patru luni de dietă bazată pe lichide (în mod drăguț de a spune că am slăbit rapid), pur și simplu m-am avîntat pe scena show-ului meu să mă laud cu noua siluetă, între-o pereche de blugi skinny Calvin Klein. Pentru a mă face mai bine înțeleasă, am tras după mine un căroțelor roșu încărcat cu grăsime, reprezentând kilogramele pe care le-am pierdut prin infomatere.

Și apoi — fără niciun fel de ironie — am căutat la propriu din cărucior. Cum așa și fusesc să se întâmple, am început să mă învânc din nou. Mă minteam singură, îmi încălecasem promisiunile. M-am dat bătută. M-am deșanșat pe mine însămi. Am simțit că am eșuat spectaculos. Și partea cea mai dureroasă era că am făcut acest lucru în mod repetat. Momentul cel mai nefericit al carierei mele a fost în anul când mă-a fost teamă că voi câștiga un premiu Emmy; nu suportam să mă gândesc cât de grasă voi arăta pe scenă, în comparație cu toate vedetele de televiziune din public. Nu conta că purtam haine realizate de creatori celebri. În mintea mea și ope rușinoasă mea eram îmbrăcată în grădina.

Dacă Maya ar fi aici, chiar acum (când scriu aceste rânduri, îmi place să cred că este), ar întreba „OK, nimeni nu știe mai multe decât mine când vine vorba despre slăbit. Așadar, cum explici lipsa mea continuă cu kilogramele? De ce, cu toate aceste experiențe și informații, nu m-am

decurcat mai bine?” Probabil Maya ar zâmbi și, cu acea voce impunătoare și unică, ar spune „Ei bine, dragii mei, când ești cu adevărat gata să îți, o vei face”. Și, ca de obicei, ar avea dreptate.

Puteți să vă propuneți să mâncați mai puțin și să faceți mai multă mișcare, puteți reduce cantitatea de carbohidrați (dădă, lasagna) și gustări sărate (la revolese, chip-uri), vă puteți chiar controla fiecare porție de mâncare și să începeți ziua cu un mic dejun echilibrat — până aici, cu toții știm cum să procedăm. Dar una este să recităm regulile unei diete și alta să conștientizăm și să cunoaștem adevărul despre cum să ne menținem o greutate sănătoasă.

Realitatea este că, pentru majoritatea dintre noi, dietele reprezintă, în cel mai bun caz, o soluție temporară, care durează atât cât avem suficientă voință. Dar cât de mult ne putem ține respirația până să avem din nou nevoie de aer? Am căutat în fiecare capcană, de la „Nu începe dieta

Captăcea premiului Emmy în 1992 a fost un punct culminant al carierei mele. Din păcate, greutatea mea era, de asemenea, la un nivel înalt.



Maya Angelou avea întotdeauna o mână bună, o vizionare orăscă asupra fiecărei situații și o încredere calmă pentru mine.



Eu, blugi skinny Calvin Klein și acel infam cântec au reprezentat un moment de referință în istoria televiziunii. Dar dacă ar trebui să-l recităm — ce-aș mai face-o!



Locul meu favorit din totdeauna. Cel mai mult îmi place să stau în liniște la umbra unui copac. Îa fusesc și-aduc laudă și recunoștință pentru binecuvântările vieții.

luni dimineață, la prima oră” la „Vreau cheeseburger și cartofi prăjiți cu o Cola dietetică, vă rog”. Da, am apelat la toate scuzele posibile. Cea mai recentă: când m-am rănit la gleznă, deoarice nu purtam încălțăminte potrivită pentru cățărașe. După aceea, nu am mai putut ezima suficient pentru a arde chiar și o calorie. Dar, în loc să fiu foarte atentă și să mă învânc în mod cumpătat, lată ce mi-am spus: „Ar trebui să revii la shake-urile proteice. Sari peste micul dejun și prânz. Evită alcoolul. Destul cu carbohidrații. Fă o cură de detoxifiere”. Ceea ce s-a transformat rapid în: „Sunt în vacanță, totuși! Am o casă plină de oaspeți. Am pregătit un bufet suedez pentru micul dejun, începând cu clătite, gogoși și slanină. Dar este adevărat că trebuie să fac alegeri mai bune. Știu! Voi lua punci de curcan... și poate doar o chiflă cu ardei lute și brânză cheddar și o lingură de emilietă cu brufe. Și peșea, pentru că peșea este foarte sănătoasă și...” Încearcă această dietă timp de o săptămână, cu efort fizic minim, și va spune sigur că va îngreșați 900 de grame în fiecare zi.

Aceasta era situația în vara lui 2010, când m-au sunat cei de la Weight Watchers. Aproape opt kilograme peste greutatea mea deja supraponderală. Și da, aș citi bine — Weight Watchers nu fost cel care m-au sunat! An! la rând, mă rugam în fiecare zi: „Doamne, ce ar trebui să fac în continuare? Am încercat totul. De două ori!”. Deci, nu numai că am acceptat să vorbească cu cei de la Weight Watchers, dar am decis să consider convorbirea ca fiind un răspuns la rugăciunea mea. Apelul a venit și am fost gata să ascult. Cera din interiorul meu s-a schimbat. M-am eliberat de nevoia de a vedea o anumită cifră pe cântar, de a purta o anumită măsură. Ce ușurare să mă gândesc dintr-o dată că aș putea să nu mai fiu sclava efectului yo-yo, că aș putea să trăiesc liber și independent, mîncînd exact ce-mi doresc! Am îndepărtat povara de a fi atentă în permanență la ceea ce conștient și chinul de a regreta ce tocmai am mîncat. Undeva, îngropată adînc sub discuziile de încercări și eșecuri — oscilația între gîlțuire și post, sașietate și infometare, rugine, teamă și frustrare — era credința că

„DE CÂND MĂ ȘTIU MI-AM DORIT
SĂ ÎMPĂRTĂȘESC LUCRURILE
CARE FAC VIAȚA MAI BUNĂ.”

— OPRAH WINFREY



ay putea găsi echilibrul și satisfacție în hrană, fără să mă lupt cu mine. Am vrut să relaxez, la a mă hrăni cu plăcere, ușurată și poate chiar cu puțină bucurie.

Știu acum că a slăbi și a menține greutatea nu vor avea niciodată legătură cu dieta și infometarea, cu sentimentul de rușine și vinovăție. Prietena mea Marianne Williamson a avut dreptate când mi-a scris că trebuie să schimb modul în care gândesc, nu doar despre mâncare, ci despre întreaga viață. Eliberarea de povara kilogramelor în plus presupune ceea ce un alt prieten, Bob Greene, a încercat să mă învețe cu ani în urmă: pentru abordarea unei noi modalități de a mânca, de a te mișca și de a te accepta, trebuie să recunoști mai întâi că meriți să fii sănătos și că ești vrednic de iubire. Trebuie să fii dispus să îți acorzi cea mai mare atenție, în fiecare zi.

Acestea sunt idei care necesită o abordare nouă.

Pentru mine înseamnă, mai mult decât orice, să accept ceea ce simt cu adevărat. Nu mai trebuie să mă prefac sau să evit anxietatea — furia, tristețea ori frica de confruntare — cu o pungă de chipsuri sau câteva muci. Aproape toată viața, mâncatul pe fond emoțional a reprezentat aspectul negativ al comportamentului meu. De abia de curând am învățat să procesez și să nu împiedic prin mâncare ceea ce simt că este înconfortabil. În toți anii când rutina mea cuprindea înregistrarea a cel puțin două și câteodată chiar a trei emisiuni pe zi, oamenii mă întrebau cum reușesc să fac față stresului, iar eu le răspundeam: „Nu simt presiunea”. Nu am simțit-o niciodată pentru că o înăbușam prin mâncare. Cel mai mic disconfort — un apel telefonic pe care nu voiam să-l dau, o întâlnire care putea avea un rezultat mai puțin plăcut — mă determina să mănânc ceva sărat sau crocant, ceea ce — mi dădea imediat o senzație de confort și liniște. Emoția nedorită declanșează un comportament nedorit.

Am învățat să mă descurc mai bine. Nu doar că îmi accept sentimentele, ci — atunci când este cazul, le exprim cu voce tare. Când trebuie să iau o decizie dificilă, o abordez direct, cu mai amănunțit și nu mai ascund lucrurile ale căror efecte se vor vedea mai târziu pe corpul meu. Cu siguranță, acesta reprezintă un mod nou de a trăi.

Această nouă abordare implică și maniera în care mănânc — și în această situație Weight Watchers m-au ajutat extrem de mult. Este o modalitate foarte eficientă de a fi mai conștientă în ceea ce privește alimentele pe care le pun în farfurie și le mănânc. Nu este o dietă. Pot să mănânc orice vreau — și eu chiar asta fac. Folosesc sistemul de puncte ca pe un joc (pentru mai multe informații despre sistemul de puncte Weight Watchers mergeți la pagina 234). Eu am 90 de puncte zilnic pentru a le folosi așa cum îmi place. Cu cât sunt mai alăinatease alegerile mele, cu atât primesc mai multe puncte.

De când mă știu mi-am dorit să împărtășesc lucrurile care fac viața mai bună. Când descopăr ceva util, ceva care îmi aduce plăcere, confort sau liniște, vreau ca toți ceilalți să știe și să beneficieze de pe urma acestuia. Așa am ajuns să scriu și această carte de rețete. Face parte din povestea mea de viață — lecțiile pe care le-am învățat, descoperirile pe care le-am făcut — spusă prin intermediul gastronomiei. Cea mai importantă descoperire a fost posibil să ajungem la o relație sănătoasă și durabilă cu mâncarea. Când puteți să păni acest joc alimentar cu ajutorul punctelor, al valorilor nutriționale și, mai presus de toate, găfând feluri delicioase. Dacă ceea ce mâncați este doar banal, întotdeauna veți avea o senzație de înșurșetate.

Multe dintre rețetele de aici le-am preluat de la mimmnații chefi cu care am avut șansa să lucrez de-a lungul anilor. Eu însămi prepar multe dintre aceste rețete pentru familia și prietenii mei, nimic nu se compară cu sentimentul de a-i avea pe cei dragi în jurul mesei. Acestea sunt felurile de mâncare pe care le-am pregătit la sărbătorile importante sau pur și simplu într-o zi obișnuită. Sper să le gătiți cu plăcere, să le savurați și să vă bucurați împărțindu-le cu ceilalți. Deoarece știu cu adevărat că mâncarea trebuie să ofere plăcere, nu suferință. Este menită să ne hrănească și să ne susțină, nu să provoace durere. Când sunteți atenți la ceea ce mâncați, vă hrăniți corpul și spiritul. Și uite așa viața devine mai delicioasă!

*În adunătură voastră,
să fiți fericiți
și să vă bucurați
în mod conștient!*



CAPITOLUL

1

SUPA
ÎNSEAMNĂ
IUBIRE