Călătorie prin Bucovina

BUCURESTI - 12 iulie 2004 ora 15:21
Comunicat tip General in Afaceri

Târgul virtual WWW.FIB.RO împreună cu House of Guides vă invită la o călătorie prin Bucovina purtaţi de mirosul îmbietor al unor bucate apetisante.



Săptămâna acesta, iscusita noastră Smaranda vă îndrumă pas cu pas în pregătirea următoarelor bunătăţi:PILAF DE HRIBIAveţi nevoie, Boieri Dumneavoastră, de 300 g de hribi proaspeţi, pe care-i spălaţi şi-i puneţi la fiert în apă rece cu sare. Când sunt gata fierţi, îi scoateţi din apa în care au fiert (apa pe care o păstraţi) îi scurgeţi bine şi-i tăiaţi feliuţe. În timp ce hribii se fierb, alegeti şi spălaţi 200 g de orez. Curăţaţi o ceapă mai măricică, o tocaţi mărunt şi o puneţi la călit în vreo 2 linguri de ulei. Când ceapa devine sticloasă, adăugaţi peste ea orezul scurs. Se ţine amestecul sfârâind 5 minute pe foc mic, amestecând permanent să nu se ardă. Se adaugă apoi hribii tocaţi feliuţe, şi se stinge prăjeala cu apa în care au fiert hribii. Se amestecă bine, se drege de sare şi piper, şi se dă apoi la cuptor, la foc mediu, unde se lasă până se înmoaie orezul, iar zeama a scăzut aproape de tot. Pilaful aista se serveşte dupa ce s-a răcit, presărat cu mărar tocat.Şmecherie de la Smaranda: Boieri Dumneavoastră, pilaful, fie el chiar şi de hribi, are un dichis. Aşadar, când puneţi hribii în apă la fiert, măsuraţi Domniile Voastre ca apa asta să fie de 4 sau chiar 5 ori cât volumul celor 200 g de orez. Asta ca nu cumva pilaful să aibă prea puţină apă şi să iasă prea cleios. TOCANĂ SUCEVEANĂ CU CARNE DE VACA ŞI PORC Pentru minunea asta aveţi nevoie, Boieri Dumneavoastră, de 200 g de carne de vacă şi 200 g de carne de porc. Cărniţa se taie în bucăţi cubice, se dă cu sare, şi se prăjeşte în ulei, la foc potrivit, până sunt aproape gata. Între timp, curăţaţi şi tocaţi mărunt 4 cepe, pe care le căliţi în ulei, le stingeţi cu 100 g de bulion sau sos de roşii, şi le mai fierbeţi înăbuşit 30 min. Când cepele sunt gata, se păsează şi în sosul astfel obţinut se pune carnea. Iarăşi se lasă la fiert, înăbuşit şi pe foc mic, pentru 30 minute.În timp ce sosul se fierbe, Domniile Voastre tăiaţi feliuţe şi căliţi în ulei 100 g de costiţă.Când sosul cu carnea şi-a terminat fiertul înabuşit, adăugaţi peste ele costiţa, 2 căţei de usturoi tocaţi, 2 ardei graşi şi 2-3 roşii tocate mărunt, 100 ml de vin alb şi 300 ml de smântână. După gust, se adaugă cimbru, sare şi piper, şi se mai lasă la fiert încă 15 minute, amestecând din când în când să nu se lipească.Şmecherie de la Smaranda: Minunată această tocană , Boieri

Dumneavoastră. Nu mai e nici o şmecherie la mijloc.Dacă aveţi Dvs., timpul şi dispoziţia necesară de a vizita rubrica de Reţete delicioase din târgul www.fib.ro , veţi regăsi şi două variante de desert, la fel de minunate şi uşor de pregătit. Toate aceste minunăţii sunt oferite cu mărinimie de House of Guides şi gustate, spre a fi lăudate Domniilor Voastre de Smaranda, gurmanda echipei FIB.RO

Despre Global Services Group

Despre www.fib.roFood Industry Business reprezintă un proiect informatic ambiţios, iniţiat de o echipă de consultanţi tineri şi profesionisti formată din economişti, statisticieni, ingineri cu pregătire şi experienţă la nivel internaţional ce au înţeles avantajele nete ale economiei bazată pe infrastructura Internet. Scopul său este de a promova firmele din domeniul industriei alimentare, agriculturii şi din domeniile conexe, prin intermediul târgului virtual www.fib.ro Pentru acest proiect au fost instruiţi reprezentanţi în teritoriu - "Multipliers" - ce acoperă zonele Bucureşti, Sectorul Agricol Ilfov, Buzău, Cluj, Galaţi, Brăila, Constanţa, Tulcea, iar pentru aplicaţia de web sunt mobilizaţi în permanenţă 7-9 consultanţi: economişti, statisticieni, ingineri cu pregătire şi experienţă la nivel internaţional. Planurile de viitor includ extinderea activităţii prin deschiderea de sucursale în Iaşi şi alte oraşe, precum şi continuarea perfectării parteneriatelor de lungă durată cu actorii de calibru ce activează în aceeaşi zonă de interes: asociaîii patronale, instituţii de cercetare şi învăţământ agricol şi silvic, asociaţii de fermieri, ONG cu profil agricol.Global Services GroupBd. Camil Ressu nr. 47,Bl. N9, Sc.1, Ap. 1Sector 3, BucurestiTel/ Fax : +40 21 348 35 40office@fib.ro

GLOBAL SERVICES GROUP
http://www.fib.ro