

TRADIȚII ȘI TENHONOĞII A PRODUSELOR CULINARE DIN SEMINȚE DE CÂNEPĂ (CANNABIS SATIVA L.) AI REPUBLICII MOLDOVA

MADAN Iuvelina¹, NEGOIȚA Cătălina¹

¹Departamentul Alimentație și Nutriție, Facultatea Tehnologia Alimentelor,
Universitatea Tehnică din Moldova, Chișinău, Republica Moldova
e-mail: iuvelina.madan1@an.utm.md, catalina.cerchez@toap.utm.md

Rezumat: Bucătăria moldovenească reprezintă o comoară pentru neamul moldovenesc. Moldova este caracterizată cu un popor harnic, cu obiceiuri și tradiții străvechi. O activitate importantă și o sursă de existență pentru țăranul de apoi era agricultura, țăranii cultivau porumb, grâu și alte cereale. Pe lângă toate acestea se cultiva și cânepă industrială (*Cannabis sativa L.*). Semințe de cânepa se utilizau în diferite produse culinare, precum se obține și uleiul prețios. Tradiții din cultură culinară a moldovenilor include și preparate speciale de sărbători din semințe de cânepă, cum ar fi preparate de Crăciun, exemplul fiind un desert, care poate fi găsit sub mai multe denumiri: Scutecele Domnului, Turtă cu Julfă, etc. Scutecele Domnului este un desert la baza căruia stă lăptișorul din semințe de cânepă (*Cannabis sativa L.*). Pentru prepararea acestui acestuia semințele de cânepă (*Cannabis sativa L.*) trebuiau să fie bine alese, uscate, după care se prăjeau, se pisau și se puneau la foc cu o cantitate de apă, după care erau date prin sită și se asambla desertul.

Cuvinte cheie: *Semințe de cânepă, Cannabis sativa L., Scutecele Domnului, turte, tradiții culinare*

1. INTRODUCERE

Bucătăria moldovenească reprezintă o comoară, pentru neamul Moldovenesc. La baza bucătăriei moldovenești stau diferite obiceiuri și tradiții culinare căpătate din moși strămoși oferindu-i culoare și aromă [1].

Gastronomia mereu a avut un rol important în reunirea culturilor Bucătăria națională moldovenească a influențat mult bucătăriile tradiționale ale altor popoare de pe teritoriul ei, dar tot odată a preluat unele aspecte din bucătăriile altor culturi cum ar fi: ucraineană, bulgară, găgăuză, rusă [2].

O analiză generală a alimentației moldovenilor din secolul XIX-lea — începutul secolului XX arată că societatea mereu alegeu produse culinare simple cu o gamă îngustă de ingrediente. Oamenii pregăteau mâncarea din

ce creștea în gospodăriile proprii. Pe lângă asta, țăranii vedeau mîncarea doar ca sursă principală de energie [3].

La baza sursei de existență a țăranilor de pe timpuri era agricultura. În anii de apoi țăranilor li se cuvinea câte o bucată de pămînt, respectiv aceștia cultivau porumb, grâu, cartofi, cânepa și altele. Cânepa industrială (*Cannabis sativa L.*) era utilizată atât pentru hrană cât și la confecționarea acoperișurilor, haine și nutreț pentru animale. Cânepa industrială (*Cannabis sativa L.*) este o plantă care poate ajunge la înălțimea de 5 m, care aparține familiei Cannabaceae și este originară din Asia Centrală. Cânepa industrială este o plantă cu o tulpină goală în interior, florile caracteristice sunt fără petale iar frunzele palmat compuse [4]. Caracteristic pentru *Cannabis sativa L.* este faptul că este o specie de cânepă industrială cu un conținut destul de mic de substanță psihoactivă care de obicei este folosită pentru producția de fibre. Această specie de cânepă produce trei tipuri principale de materie primă [5]. Semințele sunt folosite ca hrană pentru oameni sub formă de semințe decojite, ulei sau făină. În industria textilă cel mai des este folosită scoarța tulpinii, iar cealaltă componentă fibroasă a plantei este cânepa, fiind găsită în tulpină [6]. Semințele de cânepă pot fi consumate sub formă de suplimente nutritive, cu un gust asemănător cu cel al semințelor de pin sau de floarea soarelui, iar miezul este cremos și fin [7].

Produsele obținute din cânepă cum ar fi uleiul presat la rece este o sursă directă de acizi grași esențiali Omega-3 și Omega-6 acesta ajută la funcționarea normală a fiecărei celule din organismul uman. Deasemenea și semințele de cânepă sunt o sursă bogată în proteine, aminoacizi esențiali și acizi grași nesaturați Omega-3 și Omega-6, devenind mult mai valoroase decât semințele de in, dovleac, susan sau soia. Acestea au un conținut ridicat de proteine ușor digerabile, lipide, o cantitate anumită de fibre vegetale, antioxidanți, vitamine, săruri minerale. Deasemenea aceasta are rolul de a menține flora intestinală normală, ajută la combaterea constipației și curăță tractul intestinal de metale grele și toxine [8].

Scopul principal al acestui articol este prezentarea tradițiilor și tehnologiilor produselor culinare din cânepă industrială (*Cannabis sativa L.*) ai Republicii Moldova.

2. ISTORIA UTILIZĂRII CÂNEPEI ÎN ACTIVITĂȚILE MOLDOVENILOR

Cânepa pe vremuri era cea mai importantă plantă textilă cultivată, deoarece constituia materialul de bază a stofelor din care se confecționau

îmbrăcămintă și nu numai [7].

Cânepa era semănată în luna mai, pe un teren care era pregătit din toamnă, care era arat fertilizat cu îngrășăminte naturale, adică gunoi de pasăre de curte, cânepa se strângea în perioada 25-26 iulie când semințele erau coapte [9].

În cadrul cercetării de față a fost elaborat un chestionar care a fost aplicat în zona de Nord, Centru și Sudul Moldovei cuprinse între vârstele (23-80ani), astfel sa demonstrat că persoanele cuprinse între (22-24) ani, mai puțin cunoșteau despre faptul că semințele de cânepă industrială erau utilizate în alimentație, cei cu vârsta de (36-70)ani, din zona de sud și centru au auzit despre utilizarea cânepii în alimentație dar niciodată nu au folosit, cei cu vârsta (50-90) ani din zona de Nord a Republicii Moldova își mai amintesc câte ceva despre folosirea cânepii în alimentație. De exemplu Șova Gheorghe născut în anul 1937 își mai amintește cu tristețe perioada foametei de când era copil, își amintește cu siguranță faptul că atunci când nu aveau ce mânca și doreau ceva să ronțăie atunci ronțăiau câteva semințe de cânepă uscate pe plită (sobă), de asemenea își mai aduce aminte că părinții acestuia foloseau semințele de cânepă pentru obținerea uleiului care mai apoi era folosit în alimentație, de asemenea și doamna Elena Kelari originară a satului Pelinia ,raionul Drochia născută în anul 1956, ne povestește că părinții acesteia de asemenea foloseau cânepa industrială la fabricarea uleiului, dar ne-a mai povestit despre un desert care se făcea în ajun de Crăciun, un desert de post numit Scutecele Domnului, Turtă cu Julfă, Turte cu lapte de buhai [9,10].

3. TRADIȚII ȘI TENHONOII A PRODUSELOR CULINARE DIN CÂNEPĂ (CANNABIS SATIVA L.) AI REPUBLICII MOLDOVA

O varietate de tradiții și tehnologii a produselor culinare din cânepă au fost realizate în Republica Moldova, în acest articol este prezentat desertul străvechi care se pregătea în ajunul Crăciunului sub numele Scutecele Domnului, care prezintă niște turte fine, aranjate în straturi care erau însirocate și umplute cu nucă și julfă, semințe de cânepă industrială (Cannabis sativa L.) [10].

Procesul tehnologic de preparare a desertului Scutecele Domnului
Tehnologia de obținere a desertului Scutecele Domnului constă din mai multe etape consecutive, care sunt prezentate în Fig. 1

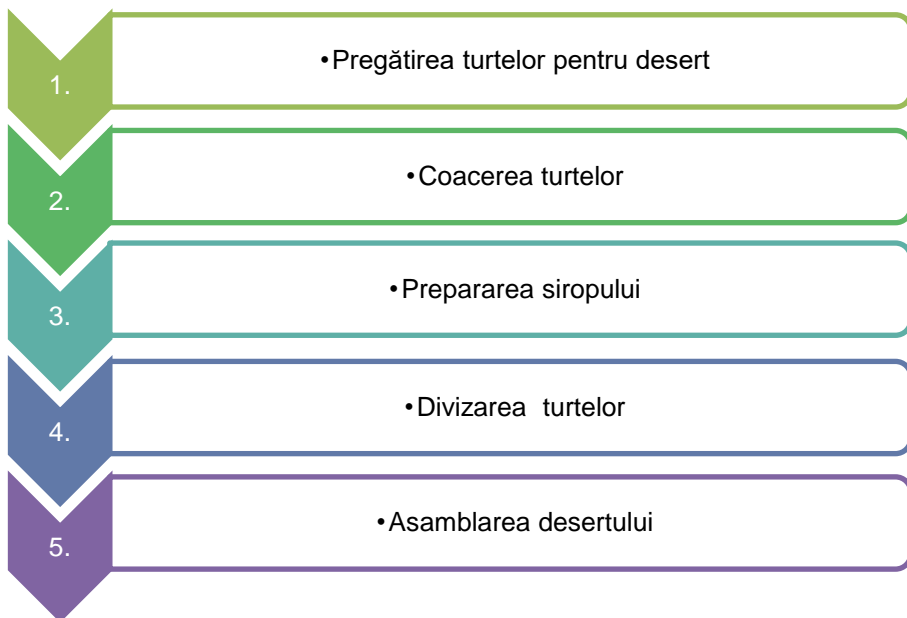


Figura 1: Procesul tehnologic de obținere a desertului Scutecele Domnului

Pregătirea turtelor - această etapă constă din trei părți cum ar fi: frământarea aluatului, împărțirea aluatului (divizarea aluatului), și întinderea aluatului laminarea aluatului [3,10].

- ✓ *Frământarea aluatului*-făina se cerne se adaugă apă și sare, se amestecă și se frământă până se obține un aluat de consistență medie, acest aluat se bate de masă, pentru a căpăta o textură poroasă. Se lasă la odihnit pentru o jumate de oră învelit cu un prosop curat.
- ✓ *Divizarea aluatului*-aluatul se divizează în bile mici de dimensiunea unui pumn, acesta se lasă la odihnit pentru 30 min, acoperit cu un prosop, pentru a fi mai ușor de întins turtele.
- ✓ *Întinderea aluatului*-bilele de aluat se întind în turte subțiri, turtele trebuie să fie de aceeași mărime cu grosimea de 0,2—0,4 mm. Această operație este descrisă de Ion Ghinoiu în cercetările sale: aluatul se întinde în foite rotunde cu mâna sau cu făcălețul (sucitorul) (Ghinoiu I., 1997: 286) [3,10].

Coacerea turtelor - turtele pot fi coapte fie în cuptor fie pe plită (sobă).

Pe plită se așează o farfurie se lasă să se încălzească, când farfuria este încălzită se pune deasupra o turtă și se acoperă cu un capac. Turta trebuie coaptă cu finețe aceasta nu trebuie să fie rumenă dar trebuie să rămână de culoare alba. Turtele se coc cu 5—7 zile înainte de a fi înmuiate în sirop, se acoperă cu un șervet și se țin la loc unde să nu fie umezeală.

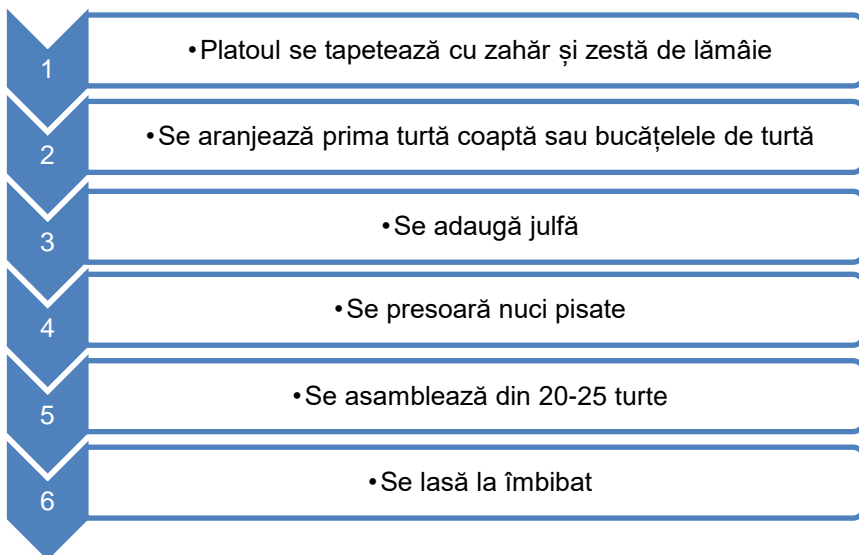


Figura 2: Schema asamblării desertului Scutecele Domnului

Prepararea siropului - siropul se pregătește din semințe de cânepă și se mai numea julfă, de unde și denumirea turte cu julfă. Semințe de cânepă se vântură de câteva ori pentru a fi excluse impuritățile, se pune pe cuptor, pentru a le prăji puțin; apoi se pisează până se face turtă, se cerne printr-o sită rară sau prin ciur și ceea ce rămâne se mai pisează o dată. Se obține o făină, această făină se pune într-o cratiță și se încălzește la foc, peste făină se adaugă apă caldă, mestecând prin presare cu partea verso a lingurii, după care se umple cratița cu apă caldă după care este strecurat cu ajutorul stîșcăi (vas perforat în formă de con care servea la strecurarea laptelui sau alte lichide) laptele obținut fiind lapte de cânepă industrială (*Cannabis sativa* L.). Laptele se pune într-o cratiță la foc, se fierbe; în timpul fierberii acesta are capacitatea de a se încheaga astfel obținem julfă sau lapte de sămânță de cânepă.

Divizarea turtelor - divizarea turtelor se poate face în mai multe moduri ,acestea pot fi rupte cu mana, îndată ce sunt scoase de pe plită pot fi tăiate în romburi, sau acestea mai pot fi lăsate întregi și asamblate în formă de tortă.

Asamblarea desertului - turtele rupte se pun într-un vas, peste ele se toarnă siropul (lapte de semințe de cânepă), se adaugă nuci uscate și pisate, se mestecă și se lasă la rece pentru 4,6 ore pentru a fi îmbibate cu sirop [3,10].



Figura 3: Turtă cu julfă / Scutecele Domnului

4. CONCLUZII

La momentul actual tehnologiile și tradițiile au fost uitate ceea ce tine de produse culinare din cânepă, produsele culinare din cânepă industrială (*Cannabis sativa* L.) este utilizată foarte rar sau chiar deloc, din mai multe motive fie că nu dispun de timp fie că la moment este o alegere foarte mare de deserturi sau foarte puține persoane cunosc despre desertul dat, sau în general despre utilizarea cânepii în alimentație.

Cu toate acestea trăsăturile specifice care definesc o etnie sunt cultura, limba, religia și nu în ultimul rând gastronomia. Mâncarea de obicei ne prezintă specificul unui popor cum ar fi cultura ,originea. Moldova de obicei este recunoscută pentru tradițiile și obiceiurile sale străvechi, iar acestea ar trebui valorificate și transmise mai departe către generațiile viitoare, pentru a nu le pierde rădăcinile.

5. BIBLIOGRAFIE

1. Scobioala, V.. Urzicile – plantă multifuncțională în preparate tradiționale. In: Tradiții și procese etnice. Ediția 3, R, 31 martie 2022, Chișinău. Chișinău: Notograf Prim, 2022, p. 34. ISBN 978-9975-84-157-3. https://ibn.idsi.md/vizualizare_articol/161051
2. Babenco, C., Tabunșic, O. Chisălița – deliciul de pe vremea bunicilor. In: Tradiții și procese etnice. Ediția 3, 31 martie 2022, Chișinău. Chișinău: Notograf Prim, 2022, pp. 24-29. ISBN 978-9975-84-173-3 https://ibn.idsi.md/vizualizare_articol/172104
3. Tabunșic, Olga. Turtele cu mac – tradiții de preparare. In: Tradiții și procese etnice. Ediția 3, R, 31 martie 2022, Chișinău. Chișinău: Notograf Prim, 2022, p. 56. ISBN 978-9975-84-1573. https://ibn.idsi.md/vizualizare_articol/161122
4. Capcanari, T., Chirsanova, A., Negoita, C., Covaliov, E., Siminiuc, R. Agro-industrial potential of Cannabis sativa L. L. seeds as a source of biological active substances. International Conference Modern Technologies in the Food Industry-2022, Fourth edition. October 20-22, 2022, Chisinau. ISBN 978-9975-45-851-1, pp. 38. https://mtfi.utm.md/files/Materialele_Conferintei_MTFI-2022.pdf
5. Capcanari, T., Chirsanova, A., Radu, O., Negoita, C., Siminiuc, R. Agroindustrial potential of Cannabis sativa L. L. cultivation in the Republic of Moldova. 17 th International Conference of Constructive Design and Technological Optimization in Machine Building – OPROTEH 2022, 25 - 27 MAY. Bacău, Romania <https://oproteh.ub.ro/assets/program202205.pdf?v=04kdf9i4kr>
6. Negoita, C. Possibilities of valorization of Cannabis sativa L. L. seeds grown in the Republic of Moldova. Student Scientific Conference "Ecological and environmental chemistry", 20th edition, November 22, 2022, Chisinau. ISBN 978-9975-62-467-1 , pp. 54-55. https://conferinte.stiu.md/sites/default/files/evenimente/Program_Chimie%20-ecologica.pdf
7. Negoita, C., Capcanari, T., Chirsanova, A., Siminiuc, R. The agro-industrial potential of Cannabis sativa L. L. cultivation in the Republic of Moldova. The international scientific conference "Perspectives and problems of integration in the European Research and Education Area", IXth Edition June 3, 2022, or. Cahul, Republic of Moldova. Volume IX, Part 1. Cahul: USC, 2022, pp. 404-410 http://cris.utm.md/bitstream/5014/1519/1/404-410_0.pdf
8. Constantin, Farm Prof Platon, and Școala Postliceală Sanitară Piatra Neamț. "Cânepa - aliment și medicament", ROLUL PROFESORULUI ÎN: 50. <https://academiaabc.ro/wp-content/uploads/2022/10/Rolul-profesorului-in-scoala-si-societate.pdf#page=50>
9. Elena Kelari, s. Pelenia, r.Drochia, n.1956
10. Gheorghe Șova, s.Chiștelnița, r.Telenești, n.1937