

Cum scrii o rețetă

O rețetă bună este una pe care altcineva o poate găti cu succes. Scrie clar, simplu și cât mai precis. Evită formulările vagi și presupunerea că cititorul știe deja ce ai vrut să spui.

Limba

Rețeta trebuie să fie scrisă în **limba română**, cu diacritice.

Folosește un limbaj firesc și accesibil. Evită jargonul culinar atunci când există o formulare mai ușor de înțeles.

Structura rețetei

Fiecare rețetă trebuie să conțină:

- titlul;
- o scurtă introducere (2-5 fraze), în care spui ce este preparatul, când se potrivește să fie gătit sau ce îl face special;
- numărul de porții (sau randamentul rețetei, de exemplu: 8 felii, 24 de biscuiți, 2 borcane);
- timpul de preparare și, dacă este cazul, timpul de gătire și timpul total;
- lista ingredientelor;
- instrucțiunile de preparare.

Dacă este util, poți adăuga la final sugestii de servire, păstrare sau variante ale rețetei.

Ingrediente

Lista ingredientelor trebuie să respecte câteva reguli simple:

- ingredientele sunt trecute **în ordinea în care sunt folosite** în rețetă;
- fiecare ingredient are o cantitate clară;
- folosește unități de măsură standard (g, kg, ml, l, linguri, lingurițe, bucăți etc.);
- dacă un ingredient trebuie pregătit înainte de a fi folosit, precizează acest lucru în listă (de exemplu: „1 ceapă, tocată mărunt” sau „50 g unt, topit”).

Instrucțiunile

Instrucțiunile trebuie să fie scrise:

- la **persoana a II-a singular** („taie”, „amestecă”, „coace”), nu la infinitiv și nu la persoana I;
- în **ordinea cronologică** a preparării;
- în propoziții clare și ușor de urmărit.

Nu sări peste pași importanți și nu presupune că cititorul știe ce urmează.

În loc de „pregătește aluatul”, explică pe scurt cum se face.

Fii precis

Ori de câte ori este posibil, oferă informații concrete:

- temperatura cuptorului;
- timpul aproximativ pentru fiecare etapă importantă;
- dimensiunea tăvii, cratiței, oalei sau a altui vas folosit, atunci când aceasta influențează rezultatul;
- nivelul de căldură folosit la preparatele gătite pe plită (de exemplu: foc mic, mediu sau mare ori echivalentul acestora pe plitele electrice și cu inducție);
- dimensiunea tăieturilor, dacă este importantă;
- consistența pe care trebuie să o aibă preparatul la fiecare etapă.

De exemplu, este mai util să scrii „Coace timp de 35-40 de minute într-o tavă de 20 × 30 cm, până când prăjitura este rumenă și o scobitoare introdusă în centru iese curată” decât doar „Coace până este gata”.

La fel, în loc de „Călește ceapa”, spune „Călește ceapa la foc mediu timp de 8-10 minute, până devine moale și translucidă”.

Rețeta trebuie să fie testată

Trimite doar rețete pe care le-ai gătit în forma în care o descrii.

Dacă ai adaptat o rețetă dintr-o altă sursă, spune-ne acest lucru. Dacă modificările sunt minore, este posibil să nu o putem publica.

Fotografiile

Dacă trimiți fotografii, acestea trebuie să fie realizate chiar de tine sau să ai dreptul de a le publica.

Ideal, include:

- o fotografie cu preparatul final;
- una sau două imagini din timpul preparării, dacă ajută la înțelegerea rețetei.

Înainte să trimiți rețeta

Recitește textul și verifică:

- sunt toate ingredientele menționate și folosite în instrucțiuni?
- ingredientele apar în aceeași ordine în care sunt folosite?
- toate cantitățile sunt clare?
- ai precizat numărul de porții sau randamentul rețetei?

- ai menționat timpul de preparare și de gătire?
- pașii sunt în ordine cronologică?
- ai menționat dimensiunea tăvii, cratiței, oalei sau a altui vas, acolo unde este relevant?
- ai precizat nivelul de căldură folosit la preparatele gătite pe plită?
- există temperaturi și timpi acolo unde sunt necesari?
- un cititor care gătește pentru prima dată acest preparat ar putea urma rețeta fără să pună întrebări?

Scopul unei rețete nu este doar să descrie cum ai gătit tu un preparat, ci să îi permită cititorului să obțină același rezultat.