

Norica Bîrzotescu

---

---

REȚETE ISTORICE  
DIN  
BUCĂTĂRIA SATULUI

CĂMARA  
SĂTENCEI

Editura Cămara Sătencei, București, 2019

## REȚETE ISTORICE DIN BUCĂTĂRIA SATULUI

Ediție alcătuită și îngrijită de Norica Bîrzotescu

Machetare: Arcadia Graphics

© copyright Editura Cămara Sătencei

Toate drepturile rezervate.

### Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

**BÎRZOTESCU, NORICA**

**Rețete istorice din bucătăria satului / Norica Bîrzotescu. - București :**

Cămara sătencei, 2019

Conține bibliografie

ISBN 978-606-94793-1-5

641.55

Centru de difuzare:



Editura Cămara Sătencei

Str. Târgu Neamț nr. 19A, bl. TS30, ap. 5, sector 6, București

Tel: 0723.32.72.99

E-mail: contact@camarasatencei.ro

Tipărit la Tipografia Everest.

Orice reproducere, totală sau parțială, a acestei lucrări fără acordul scris al editorului este strict interzisă și se pedepsește conform Legii Drepturilor de Autor.

## CUPRINS

1. TURTIȘOARE (POGĂCI) CU JUMĂRI – 1908 .....	8
2. SCROB ȚĂRĂNESC – 1930.....	10
3. ALIVENCI – 1940 .....	12
4. VĂRZĂRI – 1940 .....	14
5. JUMĂRI CU JUMERE – 1964 .....	16
6. TOCI MOLDOVENEȘTI – 1969 .....	18
7. SALATĂ VERDE – 1928 .....	20
8. SALATĂ DE CARTOFI – 1942 .....	22
9. SALATĂ DE ROȘII – 1942 .....	24
10. BORȘ DE FASOLE USCATĂ – 1940 .....	28
11. BORȘ CU BUREȚI (CIUPERCI) – 1949 .....	30
12. CIORBĂ ȚĂRĂNEASCĂ DE VACĂ – 1930 .....	32
13. CIORBĂ ȚĂRĂNEASCĂ – 1935 .....	34
14. CIORBĂ ȚĂRĂNEASCĂ DE PASĂRE – 1955 .....	36
15. CIORBĂ ȚĂRĂNEASCĂ DE PURCEL – 1955 .....	38
16. SUPĂ ȚĂRĂNEASCĂ – 1908 .....	40
17. CURCAN GĂITĂ ȚĂRĂNEȘTE – 1908 .....	44
18. CARNE CU VARZĂ ȚĂRĂNEASCĂ – 1927 .....	46
19. SARMALE – 1929 .....	48
20. MAZĂRE GĂITĂ ȚĂRĂNEȘTE – 1930 .....	50
21. PÂRJOALE MOLDOVENEȘTI – 1930 .....	52
22. COSTIȚE DE VIȚEL ȚĂRĂNEȘTE – 1935 .....	54
23. FRIPTURĂ ȚĂRĂNEASCĂ – 1935 .....	56
24. MÂNCĂRICĂ DE PUI CA LA COTNARI - ANUL 1964 .....	58
25. ARDEI ȚĂRĂNEȘTI - 1965 .....	60
26. PRĂJITURĂ ȚĂRĂNEASCĂ - 1914 .....	64
27. CORNURI - 1927 .....	66
28. BUDINCĂ DE UREZ CU MERE - 1928 .....	68
29. USCĂȚELE - 1928 .....	70
30. GOGOȘI - 1940 .....	72
31. POALE ÎN BRÂU - 1940 .....	74
32. FRIGĂNELE - 1940 .....	76
33. COLĂREZI CA ÎN PRAHOVA – 1969 .....	78
Bibliografie .....	80



## GUSTĂRI

---

---

## SALATE

---

---



## TURTIȘOARE (POGĂCI) CU JUMĂRI

1908

"Toacă bine jumătate oca de jumări reci și le framântă cu jumătate oca făină, puind în aluat 2 gălbenușuri de ou, 3 linguri de smântână, 2 linguri de vin și vreo 30 gr. de drojdii bătute în lapte călduț.

După ce vei fi frământat bine aluatul, îl întinzi pe cât se poate de subțire, apoi îl împături din nou, îl mai frământi și iar îl întinzi. Astfel de 3 ori. Intinzându-l de a patra oară, ca să fie o pătura de 1/2 deget de grosă scoți din el cu un pahar, ca la crafne, turtișoarele, le pui pe tavă, le mai lași să stea ca să mai dospească și după ce sunt dospite le carezi, cu ascuțîșul cuțitului, le ugni cu ou și le pui să se coacă. Tot astfel se pot găti și fără drojdii."

Noua carte de bucate, D-na L.I.S., 1908

Textul original al rețetei

# TURTIȘOARE (POGĂCI) CU JUMĂRI

rețetă din anul  
**1908**

Pentru: 6 persoane / Timp preparare: 1h 20min

### Ingrediente:

- ❖ 635 g jumări ❖ 635 g făină ❖ 2 gălbenușuri ou
- ❖ 3 linguri smântână ❖ 2 linguri vin ❖ 30 g drojdie proaspătă
- ❖ câteva linguri lapte ❖ puțin ulei pentru uns tava ❖ 1 gălbenuș ou pentru uns turtișoarele

### Instrucțiuni:

1. se dau jumările reci prin mașina de tocata
2. se frământă bine o cocă din jumări împreună cu făina, gălbenușurile, smântâna, vinul și drojdia topită în lapte călduț
3. se întinde un aluat cam de 1/2 deget de gros
4. se laie turtișoarele cu gura unui pahar
5. se unge tava de copt cu ulei, se pun turtișoarele și se mai lasă la dospit
6. după ce sunt dospite, se crestează ușor suprafața cu un cuțit în formă de pătrățele
7. se ung turtișoarele cu un gălbenuș de ou bătut
8. se dau la cuptor până se rumenesc (aproximativ 30 minute)
9. se pot servi atât calde cât și reci (rămân foarte fragede)

### Note rețetă:

Oca = unitate de măsură de greutate, cu valorile de 1260 de grame (în Transilvania), 1271 de grame (în Muntenia) și 1291 de grame (în Moldova) (<https://dexonline.ro/definiție/oca>)

Aceste turtișoare (pogaci) cu jumări sunt foarte gustoase și foarte fragede. Pot fi consumate pe parcursul mai multor zile.

Iarna, aceste turtișoare sunt o gustare excelentă alături de o cană de vin fierb.



## SCROB ȚĂRĂNESC 1930

"Proporții pentru 6 persoane: 6 ouă, 250 gr. smântână, puțină sare, una lingură mălai și 50 gr. unt.

Ouăle bătute se amestecă cu smântână, sare și mălaiul și se pune totul în unt încins. Se servește cu ceapă verde și mămăliguță ."

Bucătăria modernă,  
Maria General Dobrescu, est. anii 1930

Textul original al rețetei

## SCROB ȚĂRĂNESC

Pentru: 6 persoane / Timp preparare: 15 min

### Ingrediente:

- ❖ 6 ouă ❖ 250 g smântână ❖ puțină sare ❖ 1 lingură mălai
- ❖ 50 g unt

### Instrucțiuni:

1. se bat ouăle bine astfel încât galbenușurile să fie bine amestecate cu albușurile
2. în ouăle bătute se adaugă smântână, sare și mălaiul, amestecând bine astfel încât să avem o compoziție omogenă
3. într-o tigaie se pune untul și când este încins se adaugă compozitia de ouă
4. cu o lingură de lemn, se amestecă permanent ouăle în tigaie, până când sunt gata
5. se servește cu ceapă verde și mămăliguță

### Note rețetă:

Scrob țărănesc – o gustare rapidă de pregătit și foarte gustoasă.



Corul bisericii Domnești, Argeș, anii 1940



rețetă din anii  
1930



## ALIVENCI

1940

"Cantități pentru 6 persoane: 1/4 kgr. brânză de vacă, 4 ouă, 1 pahar lapte, 2 linguri făină, 1 lingură mălai, 1 pahar smântână, 3 linguri unt, sare. Brânza dată prin sită, se amestecă cu făină, mălai, sare, ouăle puse unul câte unul, și apoi se adaugă laptele. Compoziția aceasta se pune într-o tavă bine unsă și presărată cu făină. Se coace la foc potrivit. Când e bine coaptă, se taie bucăți (pătrate). În farfurie de servit se pune un strat de smântână, apoi se aşeză bucățile de alivenci, date prin unt încălzit. Deasupra se toarnă smântână, amestecată cu o linguriță de făină. Se mai dă la cuptor un sfert de oră să se rumenească."

Noutăți gospodărești. Casa și masa sănătății noastre,  
Elisabeta Ciortan, Xenia Nicolau, 1940

Textul original al rețetei

## ALIVENCI

rețetă din anul  
**1940**

Pentru: 6 persoane / Timp preparare: 1h 35min

### Ingrediente:

❖ 250 g brânză de vacă ❖ 2 linguri făină ❖ 1 lingură mălai  
❖ puțină sare ❖ 4 ouă ❖ 1 pahar lapte ❖ puțin unt și puțină făină  
pentru uns și tapetăt tava ❖ 60 g unt ❖ 150 g smântână ❖ 1 linguriță  
făină și 2-3 linguri smântână de pus pe alivenci

### Instrucțiuni:

1. brânza se amestecă cu 2 linguri făină, 1 lingură mălai, puțină sare, 4 ouă puse unul câte unul, apoi se adaugă un pahar de lapte
2. se unge o tavă potrivită cu puțin unt și se tapetează cu făină
3. se pune compoziția în tavă și se dă la cuptor până se coace bine și se rumenește puțin
4. când este gata, se scoate tava și se lăsă aproximativ 20 minute să se răcească apoi se taie în bucăți
5. într-o tigale se pune unt și când este fierbinte se pune fiecare bucătă de alivenci câteva secunde pe fiecare parte
6. într-un vas termorezistent se pune smântână și deasupra se aşază bucățile de alivenci
7. se amestecă 2-3 linguri de smântână cu o linguriță de făină și se pune pe fiecare bucătă de alivenci (se întinde pe toată suprafața)
8. vasul cu alivenci se mai dă încă o dată la cuptor, să se mai rumenească puțin iar smântână de deasupra să capete un aspect compact (aproximativ 15-20 min)
9. această gustare se servește caldă sau rece

### Note rețetă:

Pentru a doua coacere toate bucățile de alivenci pot fi puse în același recipient sau căte o bucătă în vase ceramice individuale.

Alivenci - o gustare foarte fină și foarte bună.