



Norica Bîrzotescu

REȚETE ISTORICE
fursecuri și biscuiți de Crăciun



CĂMARA
SĂTENCEI

Editura Cămara Sătencei, București, 2019

REȚETE ISTORICE FURSECURI ȘI BISCUIȚI DE CRĂCIUN

Ediție alcătuită și îngrijită de Norica Bîrzotescu

Machetare: Mariana Răbâncă

© copyright Editura Cămara Sătencei

Toate drepturile rezervate.

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

BÎRZOTESCU, NORICA

Rețete istorice : fursecuri și biscuiți de Crăciun / Norica Bîrzotescu. -

București : Cămara sătencei, 2019

ISBN 978-606-94793-2-2

641.5

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

Sărata

1. BISCUIȚI CU CHIMEN – 1916-1930	9
2. BATOANE CU PARMEZAN – 1936	11
3. CORNURI CU ȘUNCĂ – 1936	13
4. BATOANE CU SARE (SALEURI) – 1936	15
5. BAGHETE LOUISE – 1936	17
6. SÂRĂȚELE CU LAPTE – 1965	19
7. BETIȘOARE CU CAȘCAVAL – 1965	21
8. SALEURI CU BRÂNZĂ DE OI – 1968	23

Dulci

9. PRĂJITURI S. – 1908	27
10. MĂRUNȚIȘURI DE CRĂCIUN – 1914	29
11. MADELEINES – 1916-1930	31
12. STELUȚE DE MIGDALE – 1929	33
13. TURTĂ DULCE CU MIERE – 1929-1948	35
14. BISCUIT TITULESCU – 1935	37
15. CORNURI UMPLUTE AIDA – 1935	39
16. BISCUIȚI CAPSA – 1936	41
17. STELIȘOARE – 1936	43
18. PRĂJITURI CU DULCEAȚĂ PENTRU CEAI SAU VIN – 1936	45
19. MILONE – 1936	47
20. TURTĂ DE MIGDALE – 1936	49
21. PESMETI MELCI – 1938	51
22. NAPOLITANE – 1938	53
23. MICILE FRAGMENTE – 1938	55
24. CORNULEȚE FANTEZIE – 1938	57
25. PESMETI UMPLUȚI CU RAHAT – 1940	59
26. GURIȚE STUDENTEȘTI – 1941	61
27. COVRIGEI CU MIGDALE – 1943	63
28. BISCUIȚI FIGARO – 1943	65
29. NON PLUS ULTRA – 1943	67
30. COVRIGEI CU SMÂNTÂNĂ – 1959	69
31. BISCUIȚI «DOMINO» – 1959	71
32. FURSECURI CU STAFIDE – 1959	73
33. PESMETI „RAPID” ȘPRIȚĂȚI – 1965	75
Bibliografie	76



Carte poștală circulată în România, anul 1927

Sărate





BISCUIȚI CU CHIMEN

Textul original al rețetei

„220 gr. unt proaspăt, sare multă, 400 gr. făină, drojdie de bere, 1/2 pahar lapte călduț și chimen. Se lucrează făina cu untul, se pune un gălbenuș și laptele. Se fac foi de grosimea unui cuțit, se unge cu ouă se presără cu sare și cu chimen și se tăie cu ruleta de mărimea unei țigări.”

Caiet rețete, manuscris, est. 1916-1930

1916-1930

BISCUIȚI CU CHIMEN

Pentru: 4 persoane • Timp de preparare: 1h 30min

Ingrediente:

❖ 400-450 g făină ❖ 220 g unt ❖ 23 g drojdie proaspătă ❖ ½ pahar lapte ❖ 2 gălbenușuri de ou ❖ sare ❖ chimen ❖ puțin unt pentru uns tava ❖ puțină făină pentru suprafața de lucru

Instrucțiuni:

1. se frământă un aluat din făină, unt, drojdia dizolvată în lapte călduț, sare și un gălbenuș de ou
2. pe o suprafață plană presărată cu făină, aluatul se întinde într-o foaie de aproximativ 1/2 cm grosime
3. se tăie biscuiți în formă dreptunghiulară de aproximativ 2 cm lățime și 5 cm lungime
4. biscuiții se ung cu gălbenuș de ou amestecat cu sare
5. se presără, pe întreaga suprafață a biscuiților, semințe de chimen (semințele se apasă ușor cu mâna pentru a se fixa mai bine în gălbenuș)
6. se pun biscuiții într-o tavă unsă cu unt și se dau la cuptor pentru a se rumeni ușor
7. când sunt gata, biscuiții se iau imediat din tavă, se lasă să se răcească și se servesc

Note rețetă:

Rețeta originală nu indică o cantitate exactă de sare astfel punem sare după propriul gust.

Biscuiți cu chimen – biscuiți fragezi, aromati și foarte gustoși.





Textul original al rețetei

BATOANE CU PARMEZAN

„Compoziția: 200 gr. făină de patiserie, 200 gr. parmezan, 120 gr. unt, 3 gălbenușuri de ouă, puțin piper de Caen (dacă n'avem acesta, punem boia iute). Din acestea frământăm un aluat și-l infoiem de 2 ori, ca aluatul franțuzesc [...]. După a doua infoiere, lăsăm să se odihnească 3/4 oră, apoi îl întindem la 1/2 cm. grosime, îl ungem cu ou sărat, îl presărăm cu parmezan amestecat cu boia și după ce l-am tăiat în batoane, îl coacem la foc bun.”

Carte specială pentru cofetărie și bufet rece,
Esteră Czelnai, 1936

1936

BATOANE CU PARMEZAN

rețetă
din anul
1936

Pentru: 6 persoane • Timp de preparare: 1h 30min

Ingrediente:

❖ 200 g făină ❖ 240 g parmezan ras ❖ 120 g unt ❖ 4 gălbenușuri de ou ❖ puțin piper Cayenne măcinat (boia de ardei iute) ❖ sare ❖ puțin unt pentru uns tavă ❖ puțină făină pentru suprafață de lucru

Instrucțiuni:

1. se frământă un aluat din făină, 200 g parmezan ras, unt, 3 gălbenușuri și puțin piper Cayenne măcinat
2. aluatul se lasă să se odihnească la rece aproximativ 45 minute
3. pe o suprafață plană presărată cu făină, aluatul se întinde într-o foaie de aproximativ 1/2 cm grosime
4. foaia se unge cu gălbenuș de ou amestecat cu sare și se presără pe întreaga suprafață restul de 40 g parmezan ras amestecat cu puțin piper Cayenne măcinat
5. se taie batoane de aproximativ 2 cm lățime și 10 cm lungime și se aşază distanțate într-o tavă unsă cu unt
6. tavă se pună la cuptor și se lasă să se rumenească frumos batoanele
7. când sunt gata, batoanele se iau imediat din tavă, se lasă să se răcească și se servesc

Note rețetă:

Batoane cu parmezan – batoane foarte fine cu gust intens.
Foarte gustoase.





1936

CORNURI CU ȘUNCĂ

Textul original al rețetei

„Compoziția: 210 gr. făină de patiserie, 120 gr. unt, 2 linguri smântână, 1 ou și sare. Din acestea frământăm un aluat, îl întindem și infoiem ca aluatul francezesc [...]. După o oră odihnă, îl întindem la grosimea unei muchii de cuțit, îl tăiem în pătrate, îl umplem cu șuncă tocată și formăm cornuri. După ce l-am uns de două ori cu ou sărat, îl coacem într-un cuptor fierbinte.”

Carte specială pentru cofetărie și bufet rece,
Estera Czelnai, 1936

CORNURI CU ȘUNCĂ

Pentru: 4 persoane • Timp de preparare: 2h 30min

Ingrediente:

- ❖ 210 g făină ❖ 120 g unt ❖ 2 linguri smântână
- ❖ 1 ou ❖ sare ❖ 200 g șuncă de Praga
- ❖ 1-2 gălbenușuri de ou ❖ puțin unt pentru uns tavă
- ❖ puțină făină pentru suprafața de lucru

rețetă
din anul
1936

Instrucțiuni:

1. se frământă un aluat din făină, unt, smântână, un ou și puțină sare
2. aluatul se lasă să se odihnească la rece aproximativ 1 oră
3. pe o suprafață plană presărată cu făină, aluatul se întinde într-o foială subțire
4. foaia se taie în pătrate potrivite
5. în fiecare pătrat se pune câte puțină șuncă de Praga tăiată cubulețe și se rulează aluatul formând cornulețe
6. cornulețele se ung bine cu gălbenuș de ou amestecat cu sare și se aşază distanțate într-o tavă unsă cu unt
7. tavă se pune la cuptor și se lasă să se rumenească frumos cornulețele
8. când sunt gata, cornulețele se scot imediat din tavă, se lasă să se răcească și se servesc

Note rețetă:

Cornuri cu șuncă – cornuri foarte fragede. Delicioase.





1936 BATOANE CU SARE (SALEURI)

Textul original al rețetei

„250 grame făină, 125 grame unt, 4 linguri smântână și sare, un gălbenuș de ou, fac un aluat. Fac niște beți din aluat lung, cam de 8 centimetri și groase ca degetul mic, le pun în cuptor, în o tavă unsă cu unt și le ung cu ou pe deasupra, apoi le stropesc cu susan, altele cu chimion, altele cu mac. Las să se rumenească și le scot din cuptor.”

Cum să măncăm bine și eftin? Specialități culinare inedite,
Ing. Alex N. Pascu, 1936

BATOANE CU SARE (SALEURI)

Pentru: 4 persoane • Timp de preparare: 2h 10min

Ingrediente:

- ❖ 250 g făină ❖ 125 g unt ❖ 4 linguri smântână
- ❖ 2 gălbenușuri de ou ❖ sare ❖ semințe susan, mac, chimion
- ❖ puțin unt pentru uns tava
- ❖ puțină făină pentru suprafață de lucru

Instrucțiuni:

1. se frământă un aluat din făină, unt, smântână, 1 gălbenuș de ou și puțină sare
2. aluatul se lasă să se odihnească la rece până se întărește
3. pe o suprafață plană presărată cu făină, aluatul se întinde într-o foaie de grosimea degetului mic
4. se taiă batoanele în formă dreptunghiulară de aproximativ 1-2 cm lățime și 8 cm lungime
5. batoanele se ung pe deasupra cu gălbenuș de ou, se presără unele cu semințe de susan, unele cu mac și altele cu chimion și se aşază distanțate într-o tavă unsă cu unt
6. tava se pune la cuptor și se lasă să se rumenească frumos batoanele
7. când sunt gata, batoanele se iau imediat din tavă, se lasă să se răcească și se servesc

Note rețetă:

Batoane cu sare (saleuri) – batoane fragede, frumoase și gustoase.

rețetă
din anul

1936

