



Carte poștală circulată în România, anul 1926

Norica Bîrzotescu

REȚETE ISTORICE

prăjituri cu fructe



CĂMARA
SĂTENCEI

Editura Cămara Sățencei, București, 2020

REȚETE ISTORICE PRĂJITURI CU FRUCTE

Ediție alcătuită și îngrijită de Norica Bîrzotescu

© copyright Editura Cămara Sătencei

Toate drepturile rezervate.

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

BÎRZOTESCU, NORICA

Rețete istorice : prăjituri cu fructe / Norica Bîrzotescu. - București :

Cămara sătencei, 2020

Conține bibliografie

ISBN 978-606-94793-4-6

641.55

Centru de difuzare:

**CĂMARA
SĂTENȚEI**

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

Primăvară - Vară

TORT CU CIREȘI - 1927	9
PRĂJITURĂ CU CIREȘE ALBE - 1936	11
BUDINCĂ DE CIREȘI - 1937	13
PRĂJITURĂ CU CIREȘE - 1943	15
BUDINCĂ DE VIȘINE - 1936	17
PLĂCINTĂ CU VIȘINE - 1936	19
OMLETĂ CU VIȘINE - 1943	21
PRĂJITURĂ CU ZMEURĂ - 1973	23
TURTĂ CU CAISE - 1935	25
PLĂCINTĂ DE CAISE - 1937	27
TARTĂ DE CAISE - 1934	29
PRĂJITURĂ CU FRUCTE (MURE) - 1937	31
COZOŃAC DE COACĂZE MAGDA - 1935	33
PRĂJITURĂ CU AFINE - 1935	35
PRĂJITURĂ CU FRUCTE (PIERSICI) - 1970	37

Toamnă - Iarnă

BUDINCĂ DE MERE - 1929-1948	41
KOCH DE MERE - 1934	43
TORTĂ DE MERE - 1936	45
MERE FULGER - 1938	47
PRĂJITURĂ DE MERE - 1948	49
OREZ CU FRUCTE (PERE) - 1955	51
PLĂCINȚELE CU PERE - 1970	53
PLĂCINTĂ CU PRUNE - 1914	55
PRĂJITURĂ CU PRUNE - 1936	57
GĂLUȘTI CU PRUNE - 1955	59
CHIFTELUTE CU PRUNE - 1957	61
TORT DE STRUGURI - 1937	63
BUDINCĂ DE STRUGURI - 1937	65
BUDINCĂ DE GUTUI - 1918	67
BEZELE DE GUTUI - 1929	69
CĂRNĂȚEI DE GUTUI - 1929	71
FLAN DE PORTOCAL - 1938	73
PRĂJITURĂ ELECTRICĂ - 1938	75
Bibliografie	76



Primăvară
Vară





TORT CU CIREȘI

1927

„Un sfert de kilo de făină, o lingură de zahăr pisat, 20 grame drojdie muiată, 5 linguri de smântână, 150 gr. unt, coaje de lămâie rasă, puțină scorțișoară pisată, din toate acestea se frământă un aluat pe care îl lași să crească un sfert de oră, apoi îl întinzi cu sucitorul, îl așezi într-o tavă, ridicându-l pe margini ca să formeze o margine, îl acoperi cu cireși fără sămburi, ungi marginea cu gălbenuș de ou, lași să crească la căldură, apoi îl coci la foc potrivit. Când e gata presari peste el zahăr mult și scorțișoară.”

Carte de bucate, D-na A. Petrini, est. 1927

TORT CU CIREȘI

Pentru: 4 persoane • Timp de preparare: 2h



Ingrediente:

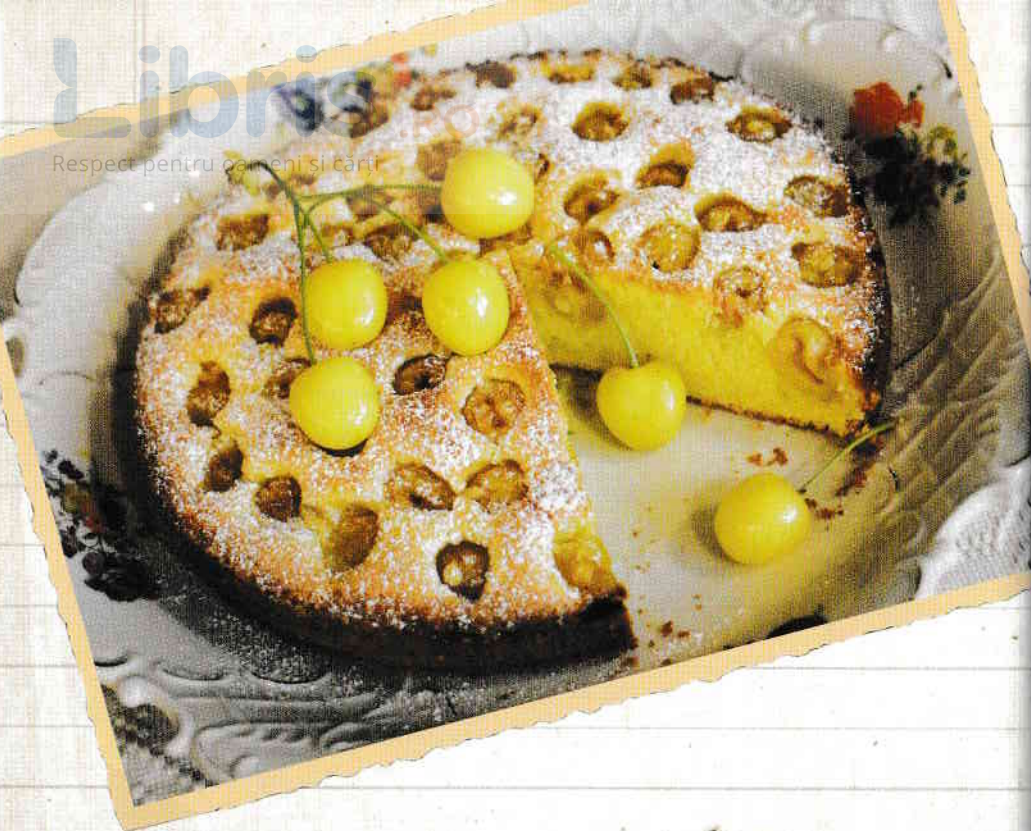
- ✕ 250 g făină ✕ 1 lingură zahăr pudră ✕ 20 g drojdie proaspătă
- ✕ câteva linguri lapte ✕ 5 linguri smântână ✕ 150 g unt
- ✕ coaja rasă de la jumătate de lămâie ✕ puțină scorțișoară măcinată
- ✕ sare ✕ 500 g cireșe ✕ 1 gălbenuș de ou
- ✕ puțin unt pentru uns tava ✕ puțină făină pentru suprafața de lucru
- ✕ zahăr pudră și scorțișoară măcinată pentru pudrat tortul

Instrucțiuni:

1. drojdia proaspătă se zdrobește în câteva linguri de lapte călduț amestecând bine până când aceasta este integral dizolvată
2. se frământă un aluat din făină, 1 lingură zahăr pudră, drojdia dizolvată în lapte, smântâna, untul, coaja de lămâie rasă, puțină scorțișoară măcinată și puțină sare
3. aluatul se lasă la dospit aproximativ 15-20 minute
4. pe o suprafață plană presărată cu făină, aluatul se întinde într-o foaie de aproximativ ½ cm grosime
5. foaia de aluat se așază într-o tavă unsă cu unt, având grijă ca aluatul să îmbrace și marginile tăvii
6. se acoperă întreaga suprafață a aluatului cu cireșe fără sămburi
7. se unge marginea aluatului cu gălbenuș de ou și se lasă tava deoparte, la un loc cald, aproximativ 40 minute pentru a crește aluatul
8. se coace la foc potrivit
9. când e gata, se scoate tava din cuptor și se presară tortul cu zahăr pudră mai mult și scorțișoară

Note rețetă:

Tort cu cireși — o prăjitură aromată și foarte gustoasă.



1936

PRĂJITURĂ CU CIREȘE ALBE

„Proportii: 2 ouă, 2 gălbenușe, 140 gr. zahăr, 140 gr. făină, 140 gr. unt, 250 gr. cireșe și 30 gr. zahăr pentru presărat. Se freacă bine untul, se amestecă zahărul, unul câte unul, gălbenușele și ouăle, se adaugă apoi puțin câte puțin făina. Se coace acest amestec într-o formă de tort, înainte de a se da la cuptor se pun deasupra cireșele presărându-se cu zahăr mult. Când se scoate iar se presară cu zahăr..”

Dulciuri, Maria General Dobrescu, est. 1936

PRĂJITURĂ CU CIREȘE ALBE

Pentru: 4 persoane • Timp de preparare: 1h

rețetă
din anul
1936

Ingrediente:

- ✕ 140 g unt ✕ 140 g zahăr tos ✕ puțină sare
- ✕ 2 gălbenușuri ✕ 2 ouă ✕ 140 g făină ✕ 250 g cireșe albe
- ✕ câteva linguri zahăr pudră ✕ puțin unt pentru uns tava

Instrucțiuni:

1. se freacă bine untul, se amestecă cu zahărul tos și puțină sare
2. se adaugă, unul câte unul, gălbenușurile și ouăle întregi amestecând bine cu un mixer până când compoziția devine omogenă și cremoasă
3. se încorporează puțin câte puțin și făina
4. se pune această compoziție într-o formă de tort unsă cu unt
5. se pun deasupra compoziției, pe întreaga suprafață, una lângă alta, cireșele albe fără sămburi
6. se pudrează cu zahăr și se pune prăjitura la cuptor la foc potrivit
7. când este gata, se scoate prăjitura din cuptor și se presară cu zahăr pudră
8. se lasă să se răcească, se așază pe un platou, se feliază și se servește

Note rețetă:

Prăjitură cu cireșe albe – o prăjitură foarte ușor de pregătit și foarte bună.

