

[Placinta întinsă]

Nu, aia-i zice „plăcintă-ntinsă”, se face și din aia. (Eu am văzut odată, așa ceva!...) Aia se face fără drojdie. Se face numa' cu ou, sare și făină. Fără zahăr, fără nimica. Să frământă foarte bine, se lasă se stea, după ce-o stat se rupe-n bucățele și se-ntinde pe masă și roata după masă. Se face subțire cum îi foița de ștrudel. Da' aluatu' trebuie frământat cam 20 de minute ca făina să poată să lucreze și să se poată-ntinde. Nu cu orice făină se poate face. Aia se numește plăcintă-ntinsă. Aia se face de exemplu în postu' Crăciunului, în postu' Paștiului se face iară că se poate face și fără ou, de post. Poți s-o faci cu brânză, cu meră, cu ce vrei, poți să pui în ea. (Cînd se-ntinde, trebuie mai multe femei?) Nu, o singură femeie. Să lățește pe masă și-atuncea să-ntinde și tot tragi de ea, și de-un colț și de altu' pîn-o-ntinzi cît îi masa. Și-atunci tot tragi -o scuturi, tragi -o scuturi și te tot învîrți după masă. Îți trebuie o față de masă, eu știu?, cum îi la țară, o față de masă de pînză și-atunci o tot scuturi și-atunci ea devine o foiță foarte subțire. Și-atunci o-mparți în două, în patru. Marginile se rupe la ea și-atuncea marginile se frământă din nou. Și asta se unge cu ulei, se-mpătură și-atuncea se pune brânză, măr, nucă, ce vrei. Se pune ludaie, dovleac adică, deci cu orice poți s-o faci prăjitura. [...]