

TRADE NAMES OF PASTRIES: *PIES*

Alina DĂNILĂ (MA student)
University of Craiova

Abstract

The category of trade names is large, providing a wide range of terms for research and analysis. Of these, we have selected the trade names of pies, highlighting various aspects of classification, typology, onomastics in different contexts. At the same time, we have considered the phraseology and social and cultural meanings of this type of bakery.

Key words: *trade name, generic name, name, category, meaning*

Résumé

La catégorie de noms commerciaux est ample, en offrant à la recherche et à l'analyse un large spectre de termes. Parmi eux, on s'est arrêté aux noms commerciaux de tartes, en mettant en évidence divers aspects de classification, de typologie, d'onomasiologie dans différents contextes. Toutefois, on a pris en considération la phraséologie et les significations sociales et culturelles de ce produit de panification.

Mots-clés: *nom commercial, nom générique, dénomination, catégorie, signification*

0. Trade names distinguish themselves through diversity, being the fruitful result of some lexical and semantic, grammatical and/or figurative artifices. The procedure of giving a name is fully motivated, in compliance with the evolution of the economy and trade. Together with other categories of words, the category of trade names contributes to the diversification of the Romanian language vocabulary, providing a rich and diversified research basis. In Romanian, the study of trade names was the subject of interest of several linguists: Alina Burcheșiu¹, Oliviu Felecan², Daiana Felecan³.

Among the trade names that circulate in Romanian, those of bakery products represent a category that has been little studied. Of these, a special place is occupied by the *pie*. This research is complementary to that performed on another bakery product, bread⁴. For analysis, I have selected a significant corpus of simple units and phrases from the Romanian online press.

1. In general use, the word *plăcintă*/ 'pie' is defined as "pastry made from dough

¹ For trade names we consulted the study of Alina Burcheșiu, *The politics of Romanian brand names: then and now*, in Oliviu Felecan (ed.): *Numele și numirea. Actele conferinței internaționale de onomastică. Interferențe multietnice în antroponomie*, Cluj-Napoca, Editura Mega, 2011, p. 535-544.

² Oliviu Felecan (ed.): *Numele și numirea. Actele conferinței internaționale de onomastică. Interferențe multietnice în antroponomie*, Cluj-Napoca, Editura Mega, 2011.

³ Daiana Felecan, *Name and naming. Conventional/Unconventional in onomastics*, Baia Mare, Editura Mega, Cluj Napoca, septembrie 1-3, 2015.

⁴ Alina Dănila, *Bread names: Bread*, in „Studii și cercetari de onomastică și lexicologie” (SCOL), Craiova, Editura Sitech, Anul IX, Nr.1-2/2016, p.193-199.

sheets between which there is a filling of cheese, meat, fruit”. In current Romanian, the word *plăcintă* inherited from the Lat. *placenta*, is part of many trade names.

a. Generic name + determiner: *plăcintă cu brânză*/ ‘cheese pie’, *plăcintă de dovleac*/ ‘pumpkin pie’, *plăcintă dobrogeană*/ ‘Dobrudjan pie’, *plăcinte mocănești*/ ‘mountain pies’, *plăcintă macedonească cu praz și urdă*/ ‘Macedonian pie with leek and soft cottage cheese’, *plăcintă împletită*/ ‘plaited pie’, *plăcintă cu magiun*/ ‘plum jam pie’, *plăcintă cu marmeladă*/ ‘marmalade pie’, *plăcinte codrenești*/ ‘pie from the region of Codru’, *plăcintă cu praz*/ ‘leek pie’, *plăcinta gogoloi*/ ‘ball pie’, *plăcinta cu carne*/ ‘meat pie’, *plăcintă banățeană de la sat*/ ‘villager’s pie from Banat’, *plăcintă cu varză*/ ‘cabbage pie’, *plăcintă la aburi*/ ‘steamed pie’, *plăcintă cu spanac*/ ‘spinach pie’, *plăcintă răsucită cu brânză*/ ‘twisted cheese pie’, *plăcintă zdrențuită*/ ‘ragged pie’, *plăcinte Turban*/ ‘Turban pie’, *plăcintă cu nucă*/ ‘walnut pie’, *plăcinta cu sfeclă*/ ‘beetroot pie’, *plăcintă moldovenească*/ ‘Moldavian pie’, *plăcințele cu ștevie*/ ‘garden sorrel pie’, *plăcințele cu vișine*/ ‘small sour cherry pies’, *plăcintă cu ceapă*/ ‘onion pie’, *plăcintă cu struguri*/ ‘grape pie’, *plăcintă creață*/ ‘crimpy pie’, *plăcintă românească*/ ‘Romanian pie’, *plăcintă cu cremă de vanilie*/ ‘vanilla cream pie’. Such trade names are common in use. For example, „*Plăcintă cu brânză, ca la țară, cu foi făcute-n casă din aluat dospit...*”/ ‘*Cheese pie, as one bakes in the country, with homemade pastry sheets from leavened dough...*’ (<https://pofta-buna.com/placinta-cu-branza-ca-la-tara-cu-foi-facute-n-casa-din-aluat-dospit/>); „*Plăcinta creață tradițională, secretele unui brand delicios din Maramureș. Un localnic a înregistrat marca la OSIM...*”/ ‘*Traditional crimpy pie, the secrets of a delicious brand from Maramureș. A local registered the trademark at OSIM...*’

(http://adevarul.ro/locale/baia-mare/placinta-creata-traditionala-secretele-unui-brand-delicios-maramures-unlocalnic-inregistrat-marca-osim_1_5607ca3cf5eaafab2c0cb332/index.html);

„Bucătăria tradițională ardelenescă este recunoscută și apreciată pentru mâncărurile deosebite. Gurmanzii pot alege de la dulciuri, la ciorbe sau mâncăruri mai condimentate. Nu lipsesc nici plăcintele tradiționale, iar *plăcinta românească* este un preparat des gătit, mai ales în perioada sărbătorilor.”/ ‘Transylvanian traditional cuisine is recognized and appreciated for its special dishes. Gourmets can choose from sweets to soups or spicier food. There are also traditional pies, and the *Romanian pie* is a quite often cooked dish, especially during the holidays.’

(<https://www.antena3.ro/life/culinar/cum-se-prepara-placinta-romaneasca-delicatesa-de-pe-mesele-romanilor-de-sarbatori-327105.html>);

b. The generic name is substituted by other names within the same semantic sphere: *brânzoaice*/ ‘sweet cheese pie’: *brânzoaică foietaj*/ ‘sweet cheese pie with puff pastry’; *ștrudele*/ ‘strudel’: *ștrudel cu brânză*/ ‘cheese strudel’, *ștrudel cu mere*/ ‘apple strudel’, *ștrudel cu morcov*/ ‘carrot strudel’, *ștrudel de casă*/ ‘homemade strudel’, *ștrudel cu spanac*/ ‘spinach strudel’; the object designated in other words: *foietaj cu brânză*/ ‘cheese puff pastry’, *pateu cu brânză*/ ‘small cheese pie with puff pastry’, *trigon cu brânză*/ ‘triangular cheese pie’, *merdenele cu brânză*/ ‘Turkish cheese pie’, *poale-n brâu*/ ‘sweet cheese and raisin pie’, *pogaci cu jumeri*/ ‘bread with cracklings’, *pogaci cu varză*/ ‘cabbage bread’, *turte cu brânză*/ ‘cheese bread’, *coptură cu vișine*/ ‘sour cherry cake’, *pogăcele cu brânză*/ ‘small cheese bread’, *urdoaice*/ ‘soft cottage cheese cake’, *răsucită cu brânză*/ ‘twisted cheese pie’, *Cocorada (plăcintă ardelenescă)*/ ‘Transylvanian pie’, *bulcuțe cu cașcaval*/ ‘cheese rolls’, *alevancă bucovineană*/ ‘cheese pie from Bucovina’,

pachețele cu brânză și mărar/ ‘small packs with cheese and dill’, *pachețele cu mere*/ ‘small apple packs’, *portofele cu mac*/ ‘poppy turnovers’, *vărzări*/ ‘cabbage pie’, *cocorada cu prune*/ ‘plum pie’, *Gombas Pirog (plăcinte cu ciuperci)*/ ‘mushroom pies’, *pogace cu negrilică (Nigella Sativa)*/ ‘fennelflower bread’, *tartă cu brânză*/ ‘cheese tart’, *tartă cu fructe*/ ‘fruit tart’, *tartă cu morcov*/ ‘carrot tart’, *tartă cu căpșuni*/ ‘strawberry tart’, *tartă cu ciuperci*/ ‘mushroom tart’, *tartă cu dovleac*/ ‘pumpkin tart’, *Lintzer cu mere*/ ‘apple Lintzer torte’, *vol au vent*, *tarte cu gutui*/ ‘quince tart’, *franjurată cu cașcaval*/ ‘ragged cheese pie’, *pită cu blivă*/ ‘spinach bread’, *baclava*/ ‘walnut cake in syrup’, *tartă picantă cu verdeață*/ ‘spicy green vegetable tart’, *baniță oltenească*/ ‘cheese pie from Oltenia’, *tartă rustică cu smochine*/ ‘rustic tart with figs’, *piroști cu brânză*/ ‘cheese piroshki/patties’, *sarailie*/ ‘almond cake in syrup’, *pateuri cu legume*/ ‘vegetable pie with puff pastry’, *trigoane cu brânză sărată*/ ‘triangular salted cheese pies’, *pateuri cu carne*/ ‘meat pie with puff pastry’, *foietaj cu cașcaval*/ ‘cheese puff pastry’, *foietaj cu magiun*/ ‘plum jam puff pastry’, *foietaj cu brânză de vaci*/ ‘cheese puff pastry’, *ștrudel cu ciuperci*/ ‘mushroom strudel’.

In use, there are such contexts as: „*Ștrudelul cu mere* are istorie în spate, e ușor aristocratic și se fălea pe vremuri cu migala procesului de fabricație (adevăratul ștrudel cu mere, spun cei mai exigenți, se face tot din foi întinse cu mâna, subțiri de poți vedea umbrele prin ele). Azi, cu atâta globalizare și atâta industrializare, ștrudelul e cumva la îndemâna oricui și doar comoditatea împinsă la extrem te poate împiedica încerci măcar o dată.”/ ‘The *apple strudel* has a history behind it, it is slightly aristocratic, and it boasted in the old days with the minute manufacturing process (the true apple strudel, the most demanding people say, is made from layers stretched with the hand, so thin that you can see the shadows through them). Today, with so much globalization and so much industrialization, the strudel is somehow at hand for anyone, and just the convenience to the extreme can prevent you from trying it at least once.

(<http://www.adihadean.ro/2011/12/strudel-cu-mere/>); „*Pateurile cu brânză* sunt una dintre gustările noastre preferate.”/ ‘*Small cheese pies* are one of our favorite snacks’. (<http://absolutdelicios.blogspot.ro/2016/10/pateuri-cu-branza.html>);

„*Trigoane cu brânză sărată*...Un aperitiv foarte gustos, crocante la exterior și moi în interior. Au o textură frumoasă, se desfac în foite și sunt așa de bune încât se evaporă imediat!”/ ‘*Triangular salted cheese pies*... A very tasty appetizer, crispy on the outside and soft inside. They have a beautiful texture, they break into layers and they are so good that they evaporate right away’. (<https://www.gustos.ro/retete-culinare/trigoane-cu-branza-sarata.html>).

c. The notion of pie is also represented by foreign names: terms borrowed from Italian: *erbazzone*; terms borrowed from French: *vol au vent*; terms borrowed from Greek: *pita me tiri ke kobokythia*; terms borrowed from Serbian: *burek*, *iudainita*; terms borrowed from Turkish: *baclava*, *sarailie*, *merdenele cu brânză*.

These names occur in such contexts as: „*Vol-au-vent* este un preparat original din Franța, însă foarte popular în Belgia ce constă din coșulețe de foietaj umplute cu diverse garnituri delicioase cum ar fi: carne de pui, biluțe din carne de vită/porc sau o umplutură de ciuperci cu usturoi, toate scăldate într-un sos alb cremos foarte asemănător cu o ciulama. Numele de vol-au-vent, care în traducere ar da “zbor-în-vânt”, se referă la faptul că aceste coșulețe de foietaj sunt atât de ușoare ca o adiere de vânt. Cea mai populară versiune este cea cu carne de pui însă practic aceste coșulețe pot fi umplute cu tot ce doriți: legume, pește, fructe de mare, combinațiile sunt infinite...”/ ‘*Vol-au-vent* is

a kind of puff pastry of French origin, but very popular in Belgium, consisting of small hollow cases filled with various delicious ingredients such as: chicken, small balls of beef/pork or a mushroom filling with garlic, all bathed in a creamy white sauce very similar to a white sauce stew. The name *vol-au-vent*, which, translated, is “windblown”, refers to the fact that these puff pastry cases are as light as a breeze. The most popular version is chicken, but basically these cases can be filled with whatever you want: vegetables, fish, seafood, combinations are infinite...’ (<http://www.ce-retete-mai-fac-fetele.ro/2012/04/vol-au-vent.html>); „Cine nu și-a potolit măcar o dată în viață foamea cu o *merdenea* fierbinte și un pahar de iaurt răcoritor? Fie că ești elev, student sau om al muncii, cu greu te abții să nu te înfrunți dintr-o merdenea pufoasă și proaspătă, când îți simți aroma învăluindu-te... Din câteva ingrediente simple și ieftine facem, rapid, împreună, în propria bucătărie, niște merdenele cu brânzică sărată.”/ ‘Who has not calmed down his hunger with a hot *Turkish cheese pie* and a glass of refreshing yogurt? Whether you are a student or an employee, you can hardly refrain from eating a puffy and fresh Turkish cheese pie, when you feel its flavour enveloping you ... From some simple and cheap ingredients, we quickly bake together, in our own kitchen, some Turkish salted cheese pie’. (<http://retete.unica.ro/recipes/merdenele-cu-branza-sarata/>).

d. The notion of pie also appears in the form of dialectal names: regionalisms from the Oltenian area: *turte cu brânză*/ ‘cheese bread’, *baniță oltenească*/ ‘cheese pie from Oltenia’; regionalisms from the Moldavian region: *poale-n brâu*/ ‘sweet cheese and raisin pie’, *plăcintă de Ovidenie cu varză*/ ‘cabbage pie on the occasion of the Entry of the Mother of God into the Temple’, *piroști cu brânză*/ ‘cheese patties’, *plăcintă cu varză*/ ‘cabbage pie’, *alevancă bucovineană*/ ‘cheese pie from Bucovina’; regionalisms from the Transylvanian region: *pogaci cu jumeri*/ ‘bread with cracklings’, *pogaci cu varză*/ ‘cabbage bread’, *pogăcele cu varză*/ ‘small cabbage bread’, *răsucită cu brânză*/ ‘twisted cheese pie’, *Cocorada*/ ‘Transylvanian pie’, *Cocorada cu prune*/ ‘Transylvanian plum pie’, *Gombas Pirog*/ ‘mushroom pie’, *pogace cu negrilică*/ ‘fennelflower bread’, *plăcinte mocănești*/ ‘mountain pies’, *plăcinte codrenești*/ ‘pies from the region of Codru’; regionalisms from the Banat area: *păturată bănățeană*/ ‘cheese pie from Banat’.

These names occur in such contexts as: „Plăcintele *poale în brâu* sunt niște plăcinte tradiționale moldovenești, pline de savoare și gusturi minunate, care te îmbie să nu te mai oprești din mâncat...”/ ‘*Sweet cheese and raisin pies* are traditional Moldavian pies, full of flavour and wonderful taste, which make you feel like eating all the time...’ (<https://www.culinar.ro/retete/dulciuri/aluaturi/placinte-poale-in-brau>); „Este o plăcere, mai ales în zilele friguroase de iarnă, să simți cum mirosul îmbietor al *pogăcelor cu jumări* abia scoase din cuptor se răspândește prin toată casa.”/ ‘It is a pleasure, especially in the cold winter days, to feel how the tempting flavour of the *bread with cracklings* just taken out of the oven, is spreading throughout the house’. (<http://epochtimes-romania.com/news/pogacele-cu-jumari-fragede-si-delicioase---242626>).

e. The trade names of pies also appear in the form of metaphorical names: *poale-n brâu* (literally ‘lap to the waist’), *răsucită cu brânză* (literally ‘twisted pie with cheese’), *scovergi* (literally ‘cover’, ‘blanket’), *baniță oltenească* (literally ‘unit of measurement for cereals in Oltenia’), *franjurată cu cașcaval* (literally ‘ragged pie with cheese’), *pită cu blivă* (literally ‘bread with spinach’), *portofele cu mac* (literally ‘wallets with poppy’): „Învață să gătești o rețetă tradițională, de *baniță oltenească*, cu brânză dulce sau sărată. Reacțiile celor care o vor încerca vor fi, cu siguranță, pozitive!”/ ‘Learn

how to cook a traditional recipe, *cheese pie from Oltenia*, with sweet or salted cheese. The reactions of those who will try it will certainly be positive!'; „Plăcintele *poale în brâu* sunt niște plăcinte tradiționale moldovenești, pline de savoare și gusturi minunate, care te îmbie să nu te mai oprești din mâncat...’/ ‘Sweet cheese and raisin pies are traditional Moldavian pies, full of flavour and wonderful taste, which make you feel like eating all the time...’ (<https://www.culinar.ro/retete/dulciuri/aluaturi/placinte-poale-in-brau>).

2. The trade names of pies have a different structure: they are simple units and phrases.

Simple units are designated by common nouns: *plăcintă, scovergi, pogaci, piroști, turte, pateu, trigon, ștrudel, merdenea, tartă, pita, varzări, pachețele* or by proper nouns: *iudainita, iudainita, vol au vent, Spanakopita, erbazzone, burek*.

Phrases have a different structure:

a. generic name + adjective: *plăcinte mocănești, plăcintă împletită, plăcintă dobrogeană, plăcinte codrenești, păturată bănățeană, alevancă bucovineană, plăcintă zdrențuită, plăcintă moldovenească, baniță oltenească, plăcintă creață, plăcintă românească*.

b. generic name + preposition + noun in the Accusative: *plăcintă cu brânză, ștrudel cu brânză, ștrudel cu mere, ștrudel cu morcov, foietaj cu brânză, pateu cu brânză, trigon cu brânză, plăcintă de dovleac, merdenele cu brânză, poale-n brâu, pogaci cu jumeri, pogaci cu varză, turte cu brânză, plăcintă cu magiun, plăcintă cu marmeladă, ștrudel de casă, coptură cu vișine, floricele cu brânză, pogăcele cu brânză, plăcintă cu praz, răsucită cu brânză, bulcuțe cu cașcaval, plăcintă cu carne, pachețele cu mere, plăcintă cu varză, plăcintă la aburi, plăcintă cu spanac, portofele cu mac, cocorada cu prune, pogace cu negrilică, tartă cu brânză, tartă cu fructe, tartă cu morcov, tartă cu căpșuni, tartă cu ciuperci, tartă cu dovleac, Lintzer cu mere, plăcintă cu nucă, tarte cu gutui, franjurată cu cașcaval, plăcintă cu sfeclă, pită cu blivă, plăcințele cu ștevie, plăcințele cu vișine, ștrudel cu spanac, plăcintă cu ceapă, piroști cu brânză, plăcintă cu struguri, foietaj cu cașcaval, foietaj cu magiun, foietaj cu brânză, pateu cu vișine*.

c. generic name + preposition + two coordinated nouns: *pachețele cu brânză și mărar*.

d. generic name + adjective + preposition + noun (nouns) in the Accusative: *plăcintă bănățeană de la sat, plăcintă răsucită cu brânză, plăcintă macedonească cu praz și urdă, plăcintă maramureșană cu verdețuri*.

3. In the lexicon of the Romanian language there are words, phrases and expressions with profound meanings. The phraseology created around the word *pie* is not rich. Consulting the DEX, we have identified some examples: *a-i veni (sau a-i pregăti) (cuiva) o plăcintă* = to plan an unpleasant surprise, trouble for someone; *a găsi plăcinta gata* = to use the work of another, to get everything ready; *se vinde ca plăcinta caldă* = it sells quickly, it is much sought after; *a număra foile la (sau din) plăcintă* = to quibble, to split hairs; *a aștepta (pe cineva) cu plăcinte calde* = to wait for (someone) with great joy; *a sta ca o plăcintă* = to be passive, insensitive, to lie back.

4. From a social perspective, the pie has had many social and cultural meanings over time, being part of many Romanian proverbs and sayings, used by great Romanian writers, authors of high impact works. A conclusive example is the phrase „La plăcinte înainte, la război înapoi” (literally “To baked pie go ahead, to war back down”), having the same meaning today, i.e. everyone runs away from hardships, as more than a century

ago, when it first occurred in a literary work. The one who used the Romanian proverb „La plăcinte înainte, la război înapoi” for the first time in a literary work was Ion Creangă, in “Povestea lui Harap Alb”/ ‘The Story of the White Black Moor’. The work, written in 1877, the year of the War of Independence of Romania, is one of the masterpieces of the great writer born in Humulești. The saying suggests that, when it comes to advantages, everyone rushes in, and when they encounter difficulties, metaphorically presented by the noun *war*, they run away.

5. In the Christian-Orthodox tradition, the pie encapsulates many customs, rituals and superstitions. Thus, in Muntenia, on the Shrove Tuesday before the Great Lent, sweet cheese and raisin pies are baked and offered to mothers-in-law, so that the relations remain sweet during the Great Fast. Also, one of Saint-Basil’s most beautiful traditions is to give guests pies containing messages. Those who eat St. Basil’s pie find a surprise in the message for the whole coming year.

6. Trade names enable an analysis at several language levels. The pie is a representative word as far as frequency is concerned, with a long history in Romanian, having generated many expressions over time. In the typology of this trade name, one can distinguish a generic term and one or more determiners, common or proper names, Romanian or foreign names, adjectives. The semantic sphere of the word includes a series of elements, which in turn can have determiners. The typical structures of trade names that designate the pie are made up of simple units and phrases. In general, their meaning is denotative, but some names may be metaphorical, given the variety of trade names and their wide circulation. In setting the name, one can see the easy association of the generic name with other Romanian or foreign names. The Italian, Spanish, French influence, etc. is manifest both at the level of proper names and common names.

Pie is a word of social and cultural significance, with a well-known symbolism in the Romanian people’s mindset.

BIBLIOGRAPHY

- Academia Română, *Dicționarul explicativ al limbii române* (DEX), ediția a II-a, București, Editura Univers Enciclopedic, 1996.
- Bidu-Vrăncianu, Angela, *Lexic comun, lexic specializat*, București, Editura Universității din București, 2000.
- Bughesiu, Alina, *The politics of Romanian brand names: then and now*, in Oliviu Felecan (ed.): *Numele și numirea. Actele conferinței internaționale de onomastică Interferențe multietnice în antroponomie*, Cluj-Napoca, Editura Mega, 2011.
- Dănila, Alina *Trade names: Bread*, in „Studii și cercetări de onomastică și lexicologie” (SCOL), Craiova, Editura Sitech, Anul IX, Nr.1-2/2016, p.193-199.
- Felecan, Daiana, *Name and naming. Conventional/Unconventional in onomastics*, Baia Mare, Editura Mega, Cluj Napoca, septembrie 1-3, 2015.
- Felecan Oliviu (ed.): *Numele și numirea. Actele conferinței internaționale de onomastică. Interferențe multietnice în antroponomie*, Cluj-Napoca, Editura Mega, 2011.
- Stoichițoiu Ichim, Adriana, *Vocabularul limbii române actuale. Dinamică, influențe, creativitate*, București, Editura ALL Educational, 2001.
- Suciu, Emil, *101 cuvinte de origine turcă*, București, Editura Humanitas, 2011.
- Șerban, Vasile, Evseev, Ivan, *Vocabularul românesc contemporan*, Timișoara, Editura Facla, 1978.

SOURCES

<https://pofta-buna.com/placinta-cu-branza-ca-la-tara-cu-foi-facute-n-casa-din-aluat-dospit/>;
http://adevarul.ro/locale/baia-mare/placinta-creata-traditionala-secretele-unui-brand-delicios-maramures-unlocalnic-inregistrat-marca-osim-1_5607ca3cf5eaafab2c0cb332/index.html;
<http://www.adihadean.ro/2011/01/placinta-codreneasca/>;
<http://www.raureni.ro/blog/placinta-cu-magiun-de-prune-de-la-raureni>;
<https://www.antena3.ro/life/culinar/cum-se-prepara-placinta-romaneasca-delicatesa-de-pe-mesele-romanilor-de-sarbatori-327105.html>;
<https://www.gustos.ro/sfaturi-culinare/sfaturi-practice/cum-sa-faci-cea-mai-buna-placinta-cu-dovleac-10-retete-simple-si-gustoase.html>;
<https://www.gustos.ro/sfaturi-culinare/bucataria-romaneasca/placinta-dobrogeana.htm>;
<http://a1.ro/chefi-la-cutite/retete/zdrentuita-cu-branza-placeri-nebanuite-pentru-gospodine-desavarsite-e-gata-in-cateva-minute-si-are-un-gust-demential-id618713.html>;
<http://www.adihadean.ro/2011/12/strudel-cu-mere/>;
<http://absolutdelicios.blogspot.ro/2016/10/pateuri-cu-branza.html>;
<https://www.gustos.ro/retete-culinare/trigoane-cu-branza-sarata.html>;
<http://www.ce-retete-mai-fac-fetele.ro/2012/04/vol-au-vent.html>;
<http://retete.unica.ro/recipes/merdenele-cu-branza-sarata/>;
[https://www.culinar.ro/retete/dulciuri/aluaturi/placinte-poale-in-brau\);](https://www.culinar.ro/retete/dulciuri/aluaturi/placinte-poale-in-brau);)
<http://epochtimes-romania.com/news/pogacele-cu-jumari-fragede-si-delicioase---242626;>
[https://www.culinar.ro/retete/dulciuri/aluaturi/placinte-poale-in-brau\).](https://www.culinar.ro/retete/dulciuri/aluaturi/placinte-poale-in-brau).)