

Victoriana Limorti Rico

*Breu receptari de rebosteria
i
àlbum familiar*



Concejalía de Sanidad
Ajuntament de Monòver
2003



© Rafael Poveda Bernabé, Marcial Poveda Peñataro, Vicente Martínez Rico, "Tito Caneu" 2003.

Arxiu fotogràfic de Vicente Martínez Rico, "Tito Caneu".

Dipòsit Legal: A-260-2003

Imprès per Vda. de Manuel Vidal
Ronda de la Constitució, 23
03640 Monóver

Aprovechando la V Semana de la Salud que este año celebramos en Monóvar, la Concejalía de Sanidad, que tengo el honor de presidir, ha decidido patrocinar algunas publicaciones de autores monoveros que complementen toda la larga serie de actividades que se desarrollan en esta efeméride.

Este brevísimo recetario recopilado por Rafael, Marcial i Tito, es una humilde, pero entrañable contribución a nuestro conocimiento propio. Los libros, folletos y pequeñas ediciones de temas locales enriquecen sin duda la historia de nuestro pueblo y nos sirven para entender mejor nuestro pasado, base indispensable para hacer de nuestro futuro un tiempo mejor.

La alimentación, relegada antaño a un mero vehículo de supervivencia se ha convertido hoy en día en una de las claves más importantes de la salud. Sirva este opúsculo para tener una mejor visión de la repostería tradicional que antaño se elaboraba en Monóvar y todavía hoy está muy presente entre nosotros.

Emilio Orgilés
Concejal de Sanidad



Victoriana Limorti Rico (Monóver, 1866-1959) als quatre anys d'edat

Victoriana Limorti, va nàixer al carrer Poveda núm. 17 de Monóver el diuit de novembre de 1886, era filla de Vicent Limorti Gil (Monóver, 1862) i d'Antònia Rico García. Els seus avis paterns eren Vicent i Tomasa i els materns Juan i Valeriana. El 23 de desembre de 1908 es va casar amb José Maria Martínez Sánchez (Caneu) un any major que ella, fill de José María, d'ofici fuster, i Remedios, veïns de la casa del costat, concretament del núm. 19. Victoriana va tenir dos germans: Vicent, pare del fotògraf Vicent Limorti i Conxa, monja teresiana que va viure la major part de la seua vida monacal al noviciat de Tortosa. Victoriana va portar al món quatre fills molt singulars als quals va transmetre la genialitat que van demostrar al llarg de sa vida. El major va ser Pepe, dotat d'una personalitat extraordinària, genial fotògraf que ens va deixar una meravellosa obra artística en forma de milers d'imatges i que ara esperen, encara inèdites, la seua publicació per a goig del tots els monovers. Després va venir Luis, artista, pintor, gran retratista, home culte i llegit que va escriure molts articles d'investigació sobre la història de Monóver i col·laboracions literàries, algunes en valencià. Més tard va arribar Vicent, conegut per tots per Tito, home de gran cor i bondat que va decantar la vena artística de la família cap a la música, va organitzar diverses orquestres, es va fer càrrec de la Banda Municipal en els moments més difícils, i va assistir a innumerables concerts en companyia d'altres melòmans de Monóver. Finalment Antònia, encara entre nosaltres, vertadera

enciclopèdia de noms, anècdotes i fets, dotada d'una memòria prodigiosa, ha conservat l'esperit de la família "Caneu". Antònia, conscient del valor del receptari, va decidir un dia apuntar, al dictat de la seua mare, els ingredients i les proporcions de les millors receptes de la rebosteria monovera. Victoriana, dona del seu temps, va dedicar la seua vida a mimar la seua nombrosa família, i això incloïa, lògicament, passar molt de temps a la cuina. La fama d'excel·lent cuinera que tenia era ben coneguda per veïnes i amistats i va intercanviar receptes amb moltes d'elles. Aquest breu receptari, senzill i clar, és un homenatge a Victoriana i a totes eixes monoveres anònimes que des de l'ombra de la llar van fer de transmissores de la nostra cultura més ancestral.

Rafael Poveda, Marcial Poveda i Tito Caneu.



Victoriana Limorti Rico
(Monòver, 1866-1959)
als vint anys d'edat.

IV



Victoriana fent de model amb una butaca cubista de la seua fàbrica.



Conxa Limorti Rico (Monòver,
1890-Tortosa 1979).
Monja teresiana, germana de
Victoriana.



Antònia Rico García, mare
de Victoriana.

V



Victoriana Limorti Rico (Monóver, 1866-1959)

VI

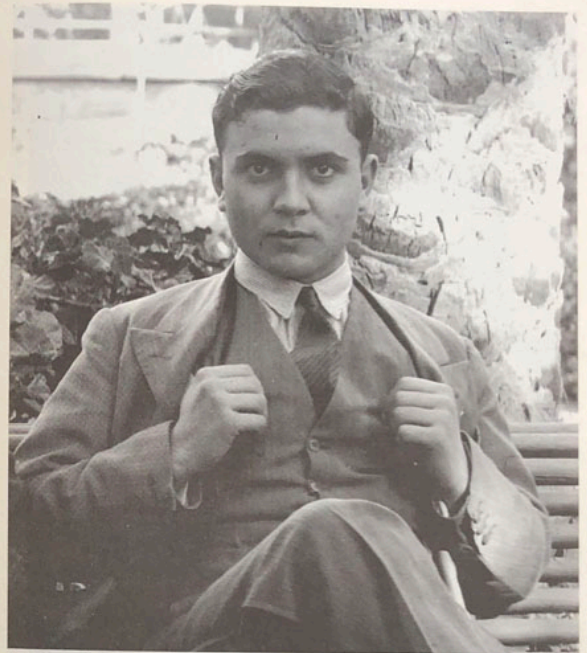


José María Martínez Sánchez (Monóver, 1885-1964)

VII



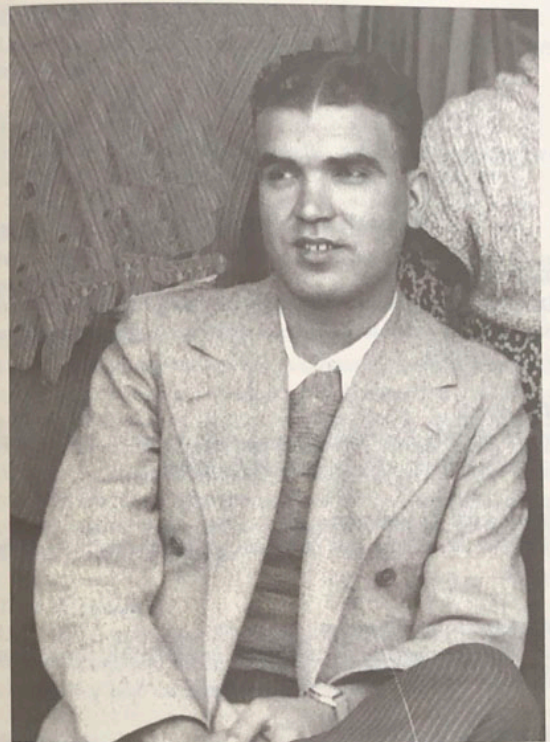
José María Martínez Limortí (Monòver, 1909-1980)



Luis Martínez Limortí (Monòver, 1913-1991)



Antonia Martínez Limorti (Monóver, 1921)



Vicente Martínez Limorti (Monóver, 1915-1996)

Recetario de Victoriana Limorti

Torta Boba:

Dos huevos, media libra de azúcar, media de harina, una jícara de aceite, un vaso de leche, una gaseosa, la raspadura de un limón y canela.

Rollos finos

Media libra de aguardiente, tres cuartos de aceite, media libra azúcar, tres libras y media de harina candeal.

Mantecadas de almendra

Una libra de manteca, dos de harina, una de almendra y una de azúcar.

Mantecadas sin almendra:

Una libra de manteca, dos de harina candeal, seis yemas, una libra de azúcar y la raspadura de un limón.

Mantecadas de aceite

Media libra de aceite, media libra de azúcar, limón rayado, harina, la que admita, sin dejarlas muy duras para que no se agrieten al cocerlas.

Toñas lisas

Una libra de aceite, dos de agua y una y media de azúcar, harina a cálculo.

Toñas con patata

Seis libras de harina, doce huevos, tres libras de patatas en crudo, un kilo de azúcar, una libra y media de aceite.

Bizcocho Victoriana

Nueve huevos, 375 gramos de azúcar, 180 gr. de harina y la raspadura de un limón

Huevos montados

Una cucharada sopera colmada por huevo, las claras a punto de nieve, las yemas se ponen en un perol de barro con el azúcar, un poquito de canela en rama y una cortecita de limón, se le da punto a esta mezcla hasta que se coja un poco al fondo, seguidamente, se agregan las claras subidas y se mezcla unos minutos fuera del fuego. Se prepara en una bandeja, cortaditas de bizcocho y huevo, procurando que finalice el pastel con el huevo. Se espolvorea con canela.

Tarta de Galleta

Una cuarta de galletas *María*, dos huevos enteros y una clara, seis cucharadas de azúcar, 150 gramos mantequilla, una onza de chocolate y 12 ó 14 almendras para rayar.

Madalenas

12 huevos, una libra de azúcar, 8 tazas de harina (de las de chocolate), una taza de aceite, la raspadura de un limón.

Mantecados Anita

Un kilo de manteca, un kilo azúcar, dos huevos enteros y dos

yemas, la raspadura de un limón, dos kilos de harina y un poquito de canela.

Torta boba Marieta

Una libra de harina, una de azúcar, 5 huevos, 2 gaseosas, un cuarto de litro de leche y un cuarto de litro de aceite.

Tortada de almendra

12 huevos, una libra de azúcar, una de almendra y 5 de azúcar de almidón.

Tortada de almendra

Media libra de azúcar, 230 gramos de almendra, seis huevos, una cucharada sopera de crema *Noel* y otra de harina, la raspadura de un limón.

Salsa D^a Monserrat

Filetes de carne, aceitunas y pimientos de lata, aceite, tomate, cebolla y pimentón, pimienta a gusto. Se pasa la carne en crudo por harina y se dora, se pasa al perol, en aceite, se fríe un poquitín de cebolla, se pasa a la carne y que se empiece a cocer, luego se corta el pimiento y se hecha juntamente con las aceitunas después de quitarles el hueso.

Manchegos Lolita

Un kilo y dos puñados de harina de la de toñas, 3 cuartos de manteca, un vaso, de los de agua, de vino de Jerez, el zumo de una naranja y la raspadura de un limón. Una vez cogidos se espolvorean con azúcar glas.

Madalenas Lolita

8 huevos, 9 onzas de harina un cuarto de aceite, medio kilo de azúcar, apartando para encima la raspadura de un limón y dos

gaseosas (4 papeles).

Monjavenes

Dos tacitas, de las de caldo de aceite, 4 de agua, media libra de harina fuerte y 6 huevos. Se pone el aceite y agua al fuego y cuando está hirviendo se le va poniendo la harina poco a poco hasta que la tome toda. Se deja enfriar y se le van poniendo los huevos y trabajando la masa durante media hora, se hacen los rollitos y se llevan al horno, este ha de ser con calor fuerte.

Rollitos de huevo

Media libra de aceite, 4 onzas de agua, 4 huevos, 6 onzas de harina de candeal. Se pone el aceite y el agua al fuego y una vez caliente se echan la harina y se mueve hasta que se haga la pasta y cuando esté frío, se echan los huevos y se mezcla bien. Se forman los rollitos y se cuecen a horno fuerte.

Magdalenas

Doce huevos, media libra de aceite, una libra harina de candeal, una libra azúcar y una gaseosa.

Tortada de almendra Lolita

Doce huevos, una libra de azúcar, una libra almendra y una cucharada sopera de harina corriente mezclada con la almendra.

Magdalenas de almendras

Doce huevos, un cuarto de harina, medio de azúcar, un cuarto de aceite, un cuarto de almendras y la raspadura de un limón.

Mantecados Blancos

Libra y media de manteca, un kilo de harina candeal, el zumo de un limón y cuarto de litro de vino de Jerez y dos cucharadas

5 OZAS de mant
250 gr. Almendra pelada
100 " HARINA
250 " AZÚCAR
MILDES PAREL PEQUEÑOS

MARGARITA S

de azúcar. Una vez cocido se espolvorean con azúcar glas.

Mantecados Pardos

Una libra manteca, una libra azúcar (apartando para encima) un kilo harina de candeal y cinco yemas de huevos.

Empanadas de Atún

Partes iguales sin hacer la masa muy dura. El relleno a gusto añadiéndole a la masa yemas de huevo de las claras que se apartan para embadurnar las empanadas una vez hechas.

Fin



Victoriana Limorti Rico (Monòver 1866-1959)

Aquest Breu
receptari de rebosteria i
àlbum familiar de Victoriana Li-
morti Rico es va acabar d'imprimir
als tallers de l'Impremta Viuda de Ma-
nuel Vidal, S.L. de Monòver, el dia
28 de Març de 2003 en comme-
moració de la V Setmana de
la Salut de Monòver

