

# FESTIVALUL PEȘTELUI

## Îndrăgitul Horia Vârlan a gătit două zile la rând pentru brăileni

• Festivalul Peștelui de pe Faleza Dunării i-a scos pe brăileni din case și i-a adus pe Esplanadă, ca să-l vadă „pe viu” pe celebrul maestru bucătar Horia Vârlan • cunoscutul bucătar șef și om de televiziune a pregătit, de data aceasta, perișoare din file de crap cu sos și legume și jumări din burtă de crap cu salată de gogoșari, condimentate așa cum se cuvine • l-au secondat reprezentantele Comunității Rușilor Lipoveni de la Brăila, prof. Maria Milea și Natalia Luchian » Pagina 4



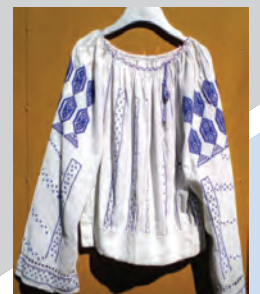
### Asociația Culturală Filo-Elenă „Eleftheria” Brăila. Începuturi

Viața ne învață că recunoștința este cea mai frumoasă manieră de a înapoia ceva lumii de la care am primit ceva prețios. În acest fel, oameni, locuri, întâmplări intră în memoria colectivă datorită aportului la creșterea altor generații care le păstrează cu sfințenie numele și semnificația. Dintr-un astfel de gest de recunoștință s-a născut și Asociația Culturală Filo-Elenă „Eleftheria”, înființată în memoria Eleftheriei Nikolaidis Haraga » Pagina 2



### Povestea ”iei cu pești”

”Istoria acestei cămăși românești se pierde în timp, dar știm că, la un moment dat, o basarabeancă frumoasă s-a căsătorit și s-a stabilit în România, undeva în nordul Moldovei” » 3



### ”Următoarea ediție vine cu noutăți care să atragă participanți din județele învecinate”

Ca în fiecare an, și această ediție a Festivalului Peștelui a avut ca scop promovarea consumului de pește și prezentarea unor rețete ușor de realizat acasă de către chef Horia Vârlan. Inclusiv cei care nu sunt prieteni cu bucătăria pot încerca rețetele propuse! Și ca în fiecare an, brăilenii precum și participanții din alte județe s-au delectat nu numai cu produse cu specific pescăresc ci s-au distrat și pe ritmurile muzicii.

Duminică, vremea a fost mai rece, cu ploi și vânt, dar participarea publicului din primele zile dovedește că acest eveniment este apreciat și LA BRĂILA SE MÂNĂNCĂ PEȘTE!

Ca de fiecare dată, restaurantele participante și producătorii autorizați au primit gratuit de la primărie terenul sau căsuța unde au comercializat produsele.

Mulțumesc mult partenerilor Primăriei Brăila care ne-au susținut la acest eveniment! Cât despre următoarea ediție... vom avea câteva elemente de noutate care să atragă participanți din județele învecinate.

**Viorel- Marian DRAGOMIR,**  
Primarul municipiului Brăila



# Asociația Culturală Filo-Elenă „Eleftheria” Brăila. Începuturi

de Laura HARAGA

Viața ne învață că recunoștința este cea mai frumoasă manieră de a înapoia ceva lumii de la care am primit ceva prețios. În acest fel, oameni, locuri, întâmplări intră în memoria colectivă datorită aportului la creșterea altor generații care le păstrează cu sfințenie numele și semnificația.

Dintr-un astfel de gest de recunoștință s-a născut și Asociația Culturală Filo-Elenă „Eleftheria”, înființată în memoria Eleftheriei Nikolaidis Haraga, cea care avea să-i fie bunică lui Constantin Haraga, președintele asociației. Pentru frumoșii ani ai copilăriei petrecuți pe apa Dunării sub privirea blândă a „yiayiakăi” (așa cum sunt numite bunicuțele în limba greacă), Constantin Haraga a înființat această asociație în anul 2017 cu scopul de a duce mai departe moștenirea culturală a propriei sale familii unde, pe linie paternă, rădăcinile se pierd undeva, pe insula Andros.

Veniți la începutul secolului al XX-lea cu vasul la Brăila pentru că au zădit că aici era cea mai mare comunitate grecească din Europa, străbunicii din familia Nikolaidis s-au integrat în viața comunității și au contribuit, la fel ca și celelalte minorități etnice, la conturarea și păstrarea mozaicului cultural specific acestui oraș.

## Un simbol și o emoție

În memoria lor a luat ființă această asociație care se adresează nu numai elenilor, ci și filo-elenilor, tuturor celor ce iubesc Brăila și Grecia deopotrivă, care le prețuiesc cultura și spiritul. Numele este și el predestinat, pentru că Eleftheria (Libertate) cu derivatele Leftheris, Eleftheros, Leftheria, nu reprezintă numai un apelativ în onomastica elenă, ci un simbol și o emoție.

Încet-încet, de-a lungul celor 7 ani de existență, asociația a devenit o voce credibilă în mediul cultural brăilean, adunând în proiecte comune oameni și entități aparținând tuturor minorităților etnice, luptând pentru promovarea Brăilei ca spațiu unic în geografia culturală românească prin amestecul de culturi care a dat poporului român personalități de marcă precum evreul Mihail Sebastian, armeanca Ana Aslan, grecul Panait Istrati sau românul Johnny Răducanu. Brăila a devenit cunoscută lumii prin oamenii săi care își poartă strămoșii în propriile vene, indiferent de locul de proveniență al fiecăruia.

Asociația Culturală Filo-Elenă „Eleftheria” a inițiat, de-a lungul timpului, proiecte și acțiuni care au avut ca scop recrearea Brăilei multiculturale, proiecte care s-au bucurat de sprijinul unor oameni care au înțeles și au susținut acest demers. Proiectul-brand al asociației noastre îl reprezintă „Brăila multietnică. O mie de povești, o singură inimă”, care a început în decembrie 2017, ca spectacol caritabil organizat cu ocazia Zilei Minorităților Naționale. La chemarea noastră, au răspuns „Prezent!” principalele comunități etnice din oraș și instituțiile publice, într-un efort comun de a strânge bani pentru tratamentul în străinătate al lui Cristian Filip, tânărul licean care, la acel moment, ducea o luptă disperată cu cancerul. Chiar dacă a pierdut în fața bolii, Cristian a reușit ceva extraordinar: a reunit oameni indiferent de religie, credințe, limbă maternă, valori, în timp ce membrii asociației noastre au realizat că Brăila încă se bucură de resurse umane valoroase care pot constitui premisa unui nou început. De la acest eveniment, proiectul „Brăila multietnică. O mie de povești, o singură inimă” a crescut în fiecare an, a implicat comunități, oameni, instituții și a dat minorităților etnice o voce. Treptat, s-a materializat prin workshop-uri dedicate tradițiilor și obiceiurilor, a trecut de la etapa de spectacol la cea de realizare și prezentare de lucrări, transformându-se într-un eveniment cu valoare adăugată.

Încurajați de acest lucru, am inițiat un alt proiect care anul acesta a ajuns la cea de-a V-a ediție, și anume „Ziua Internațională a Dansului”. Dedicat acestei arte, sărbătorite anual la data de 29 aprilie, evenimentul reunește dansatori profesioniști și amatori din tot județul Brăila, încurajând publicul să se îndrepte spre acest mod de a face mișcare.

Timpul ne-a adus alături parteneri din țară și de peste hotare, atrași de efortul nostru de a promova multiculturalitatea brăileană și elementul elen din aceasta. Entități prestigioase precum Institutul de Cercetări Folclorice din Larissa, Grecia, Asociația Voreades din



Kalamaria, Grecia, Lykeion ton Ellinidon din Kalymnos, Grecia, Asociația ASESTEMUR din Murcia, Spania, sunt câteva din organizațiile care ne-au fost alături, sprijinindu-ne în mod necondiționat.

Și totuși, trebuie să dăm Cezarului ce este al Cezarului și să recunoaștem public faptul că instituții publice brăilene, precum Primăria Municipiului Brăila, Consiliul Județean Brăila, Biblioteca Județeană „Panait Istrati” Brăila, Cercul Militar Brăila, Muzeul Brăilei „Carol I” au fost primele care au crezut în noi chiar de la început, atunci când nimeni nu ne dădea nicio șansă de reușită. O altă asociație culturală nou apărută nu însemna nimic pentru publicul larg, dar munca susținută, colaborarea și încrederea în noi înșine au dus la rezultate frumoase, materializate în Premiul al II-lea obținut la Gala de Excelență a Comunității Brăilene, secțiunea „Turism și promovarea comunității”, ediția 2022.

## „Pandora”, adică „cea înzestrată cu toate darurile”

Cultura greacă nu putea fi mai frumos redată decât prin muzică și dans, de aceea, în cadrul asociației s-a născut Ansamblul „Pandora” care a devenit un ambasador al elenismului brăilean în țară și peste hotare.

Pornind de la semnificația numelui, care înseamnă „cea înzestrată cu toate darurile”, Constantin Haraga a înființat acest ansamblu cu scopul de a promova dansul grecesc ca formă de manifestare a trăirilor și emoțiilor acestui popor. Deși la început a fost alcătuit doar din șase dansatori, ansamblul a crescut în acești ani, având grupe diferite organizate pe categorii de vârstă și de experiență.

Astăzi, „Pandora” este o prezență nelipsită de la manifestările culturale ale orașului, unind publicul și dansatorii sub umbrela binefăcătoare a muzicii. Răspunzând invitațiilor primite din partea autorităților de pe plan local și național, dansatorii noștri duc buna dispoziție și veselie direct la inima oamenilor care descoperă Grecia și din această perspectivă.

Cea mai mare mulțumire vine din faptul că participarea la concursuri și festivaluri prestigioase de peste hotare au confirmat valoarea ansamblului nostru, „Pandora” fiind răplătită cu aprecieri, aplauze, diplome și trofee.

Un moment emoționant l-am trăit în 2022, în Karditsa, Grecia, unde, la Festivalul Internațional de Folclor „Menelaidia”, dansatorii noștri au primit cel mai frumos compliment din partea organizatorilor: „Dacă nu știam că sunteți din România, am fi crezut că sunteți dansatori greci, de la noi”. Atenția față de detalii, începând cu costumele, accesoriile, ținuta, mișcarea scenică, toate acestea au dovedit publicului că practicarea dansurilor grecești este un lucru asumat de membrii ansamblului, conștienți de importanța demersului lor. Dansul a devenit, astfel, o formă de cunoaștere a unui popor, de descoperire a valorilor sale și de perpetuare a unei culturi milenare, cum este cea greacă.

## REȚETĂ GRECEASCĂ

### Portokalopita

Grecia este un permanent răsfaț al simțurilor. Peisaje de vis pentru ochi, muzică veselă pentru auz, nisip fin pentru piele și mănăstiri delicioase pentru papile gustative și nas. Cu influențe de pe continentul



European, dar și din Asia Mică, bucătăria grecească poartă în aromele ei istoria zbuciumată a acestui neam cucerit, râvnit și nedreptățit de alte popoare care, până la urmă, au fost nevoite să se plece în fața dârzeniei bravilor eleni.

Îmbinarea de arome este o transpunere în tava de gătit a tot ce are Ellada mai frumos și bun, iar portokalopita, prăjitura cu iaurt și sirop de portocale originară din Creta, este unul din preparatele culinare care și-au câștigat cu prisosință un loc frunțos în alegerea iubitorilor bucătăriei grecești. Împrăștiind cu generozitate mirosul răcoritor de portocale, această prăjitură ne poartă într-un joc minunat de dulce și răcoritor.

Ingredientele sunt puține, nesofisticate, făcând ca orice gospodină începătoare să obțină un rezultat bun atunci când prepară această prăjitură.

#### Pentru blat:

- Un pachet foi de plăcintă
- 6 ouă
- 400 de grame de iaurt grecesc, bine scurs de zer
- 185 ml (sau trei sferturi de cană de ceai) de ulei de măsline pentru un plus de grăsime (pentru cei neobișnuiți cu aroma uleiului de măsline, se pot folosi 100 de grame de unt topit)
- 2 lingurițe de coajă rasă de portocală
- 125 ml de suc de portocală
- 125 g de zahăr
- 1 linguriță de praf de copt.

#### Pentru sirop:

- Sucul de la 4 portocale
  - 1 baton de scorțișoară
  - 400 de grame de zahăr
  - 1-2 steluțe de anason (opțional).
- Pentru a avea cursivitate în operațiuni, siropul se pregătește prima dată. El se obține din fierberea tuturor ingredientelor menționate până când se îngroașă ușor. Pentru a obține mai mult suc, portocalele se pot decoji și curăța de pielea albă din interior și apoi se pot opări în două tranșe de câte 2 minute fiecare, după care se scufundă în apă rece (așa cum se opăresc roșiile).

Blatul se poate face în două moduri, după cum este fiecăruia la îndemână. După ce ungi o tavă de copt cu ulei, unii patiseri iau câte o foaie de plăcintă din pachetul dezghețat în prealabil și o strâng ușor, făcând o mingiuță pe care o așează în tavă. Tava se umple cu mingiuțele din foi de plăcintă, lăsate apoi să se usuce. Alți patiseri lasă foile să se usuce (dacă se grăbesc, chiar le bagă pe rând la uscat în cuptor), apoi, când sunt uscate bine, le rup în bucățele mici, mici pe care le adună într-un bol sau le pun direct în tava de copt. Separat, ouăle se bat bine cu iaurtul și se amestecă ușor cu zeama și coaja de portocală, praful de copt, zahărul și uleiul. Ingredientele umede se toarnă apoi peste foile de plăcintă încet, permițându-le să pătrundă bine printre acestea. Tava se dă la cuptor și se coace la foc potrivit aproximativ 50 de minute, până capătă o nuanță aurie. Când prăjitura este proaspăt scoasă din cuptor, se înțepă repede cu o scobitoare și apoi este stropită cu siropul fierbinte. Siropul se toarnă ușor, cu răbdare, ca să cuprindă fiecare zonă a prăjiturii, apoi totul se lasă deoparte timp de câteva ore.

După atâta muncă și, mai ales, așteptare, portokalopita poate fi tăiată și savurată!

# Povestea "iei cu pești"

• "Istoria acestei cămăși românești se pierde în timp, dar știm că, la un moment dat, o basarabeancă frumoasă s-a căsătorit și s-a stabilit în România, undeva în nordul Moldovei"

Corina Ciuraru

Coordonator Povestile IEI Brăila

Festivalul Peștelui de la Brăila este un eveniment mai altfel. Avem festivaluri foarte multe în oraș, pe toate teme și pentru toate preferințele, dar brăileanul, ca orice dunărean care se respectă, atunci când vine vorba de baltă, pește sau apă curgătoare, devine și mândru și nostalgic, dar și mare amator de o "codiță" de pește bine preparată.

Scriam în 2019, tot la invitația Obiectiv – Vocea Brăilei, cum grupul Povestile IEI Brăila iubește tradițiile și meșteșugurile, le respectă și transmite aceste comori mai departe, către copii, tineri sau adulți. Constituit în 2014, Povestile IEI a adunat de-a lungul celor 10 ani de activitate zeci de brăileni, femei, tineri sau doar iubitori de tradiție și artă populară, explicând cu dăruire cum se coase, cum se realizează o cămășă autentică, după canoane vechi și tehnici aparent uitate, dar redescoperite de meșterite pasionate de broderia românească. Femeile din grup, brăilence cu ocupații din cele mai diverse, se întâlnesc lunar la șezătoarea găzduită de către Biblioteca Județeană "Panait Istrati" Brăila cu un scop bine definit: de a învăța cum se face o cămășă autentică și de a da mai departe această artă nobilă.

Pentru că, nu întâmplător, ne numim Povestile IEI, cu ocazia Festivalului Peștelui de la Brăila vă vom încânta, sperăm noi, cu o poveste despre o ie deosebită: IA cu pești. Și nu este deosebită pentru că așa credem noi, ci pentru că este foarte iubită și cusută de românce de peste tot din țară și nu numai. Dar cum a ajuns această ie cu pești să fie celebră printre cele care cos și îmbracă port românesc?

Istoria acestei cămăși românești se pierde în timp, dar știm că, la un moment dat, o basarabeancă frumoasă s-a căsătorit și s-a stabilit în România, undeva în nordul Moldovei. Ca orice femeie din timpurile acelea era meșteră în a broda și a coase veșminte pentru ea și familia ei. Așa, poate din dragoste pentru locurile natale, poate pentru că a îndrăgit vreun model al plaiurilor Moldovei care i-au devenit casă, a cusut cu fire albastre cămășă care, pe altă țară, are modele care seamănă foarte bine cu niște pești stilizați.

Un timp cămășile noastre românești au trecut în uitare, multe s-au distrus neglijate, altele s-au dus odată cu purtătoarele lor într-o lume mai bună. IA cu pești a stat cuminte în cufăr și, într-un final, a fost moștenită de nepoata moldovencei noastre



vrednice, doamna Gabriela Dorina Cloșcă, nu întâmplător șefa Secției de Etnografie a Muzeului Carol I Brăila. La ea am văzut-o pentru prima oară și m-a emoționat faptul că ia reprezenta pentru nepoată legătura deosebită, peste timp, a generațiilor, acea conectare cu strămoșii de care avem toți nevoie.

De aici, IA cu pești nu a mai avut nevoie decât de un mic pas până la a cunoaște lumea și lumea să o cunoască pe ea. Arhitectul Ioana Corduneanu, fondatorul comunității Semne Cusute, a intuit potențialul pe care această cămășă îl oferă și a desenat o planșă digitală, publicată apoi în mediul online care a trezit un interes foarte mare în rândurile celor care cos și poartă ie. Cămășă a devenit "virală" și cunoscută drept IA cu pești de Brăila. A fost replicată în zeci de moduri, vechea și frumoasa cămășă având nepoate peste tot prin țară, dar și în afara ei, în comunitățile unde româncele au învățat din nou să coasă ie prin intermediul grupurilor și șezătorilor moderne din care și Povestile IEI Brăila face parte.

În aceste zile după ultima ediție a Festivalului Peștelui, când pescuitul este tradiție pe malurile fluviului nostru drag, Dunărea, ce poate fi mai frumos decât o poveste adevărată despre o ie, cămășă atât de iubită de către noi, românii? Veniți la Brăila, gustați din ceea ce ne oferă apele și locurile acestea și coaseți sau purtați o cămășă românească, cu pești sau cu orice vă este vouă drag!



## REȚETĂ LIPOVENEASCĂ

### Adevărata ciorbă pescărească din zona Brăilei

prof. Maria Milea,  
Comunitatea Rușilor  
Lipoveni



Cea mai bună ciorbă se face la ceain, la pirostrie sau pe plită, la foc cu lemne, cu pește de mai multe feluri, proaspăt-viu dacă se poate, curățat atunci, pe loc.

Pescarii curăță peștele și îl șterg de solzi și intestine cu mână, nu-l spală în șapte ape ca noi, orășenii, să nu mai rămână sânge deloc, pentru că „se ia dulceața peștelui”. Și se face doar cu apă din Baltă sau din Dunăre, apa în care a crescut peștele, nu de la fântână sau cu apă plată din supermarket, așa cum am mai văzut în alte părți.

Pește mărunț de mai multe feluri (jai, plevușcă - denumirea pescărească) se pune la fiert în apă cu sare și zarzavat mare, ca la supă (ceapă, ardei gras). Când au fiert, se scot și se aruncă, apoi se strecoară zeama și acum, în supă asta, începe să se facă ciorba adevărată. Se pun ardei, ceapă și câteva roșii tăiate cubulete, atât. În zona Brăilei nu se folosesc alte legume. Când toată fieritura asta e gata, se pune peștele cel mare, porționat. Se folosește pește de mai multe feluri, și gras și alb, pentru un gust fantastic de bun: crap, caras, sânger, avat, somn, chefal, plătică, știucă, șalău, merge și ceva sturion dacă aveți etc.

Se lasă peștele să dea câteva clocote pentru că fierbe foarte repede (carnea de pește este foarte fină, are un mare conținut de apă) și se probează trăgând de o aripioară. Dacă se scoate ușor, peștele este fiert - se vede și cu ochiul liber când este fiert.

Se taie mărunț de mână bună de leuștean, proaspăt cules și gata. Nu se pune altă verdeață la ciorba de pește. Ciorba se servește în castroane mari (din tablă erau odată) cu o bucată din pește și multă zeamă. Se mănâncă ciorbă și peștele se lasă la urmă, împreună cu o lingură de zeamă. În această zeamă se pune oțet, după gust și se mănâncă peștele, întingând în zeama acră.

Musai să aveți alături și un castron generos cu sarmuzac (usturoi, sare, oțet, ardei iute). Acum, mai modern, peștele se scoate pe platouri, separat și se pregătește și un mujdei de usturoi sau o maioneză din usturoi (usturoi pisat mărunț cu sare și freat cu ulei din belșug, până se face o cremă grosă).

## REȚETE TURCEȘTI

### Yufka

Aluatul se face cu ouă, făină și sare ca și aluatul de tăieței.

Se fac 10 biluțe de mărimea unei mandarine, se întind foi care se coc pe plită. O găină de țară se fierbe și se dezosează, se pune sare și piper. Foile coapte se înmoaie în zeama în care s-a fiert găina. Se așează în tava unsă 5 foi înmuiate, se pune carnea dezosată, se pun și celelalte foi înmuiate se mai stropește deasupra cu zeama de carne, se bagă apoi în cuptor pentru aproximativ 20 minute. Se servește caldă. Poftă bună!



### Ciorbă cu bame

Se face cu bame uscate pe care le freci într-o sită, să se curețe de cojițe și praf, apoi le speli și le opărești în apă cu lămâie. Carnea de miel se taie cubulețe și se căleşte în oala de ciorbă în care s-a pus puțin ulei de măsline, se adaugă ceapa tocată și 2 sau 3 căței de usturoi, o lingură pastă de ardei și o lingură pastă tomate, se continuă călirea, se pune apoi o lingură de făină și se mai căleşte puțin, apoi se pune apa și se lasă să fiarbă până se înmoaie carnea; se pun apoi bamele și se mai lasă la fiert 15 -20 minute, se pune zeamă de lămâie după gust, se oprește focul. Într-o tigăiță se pune o lingură de unt să se topească la foc mic, ca să nu se ardă, se pune o lingură de ismă mărunțită uscată și o linguriță de cimbru și această compoziție se toarnă peste ciorbă. Se servește fierbinte. Poftă bună!

„Bucurați-vă de Brăila, că e tare frumoasă!”

# Îndrăgitul Horia Vârlan a gătit două zile la rând pentru brăileni

• Festivalul Peștelui de pe Faleza Dunării i-a scos pe brăileni din case și i-a adus pe Esplanadă, ca să-l vadă „pe viu” pe celebrul maestru bucătar Horia Vârlan • cunoscutul bucătar șef și om de televiziune a pregătit, de data aceasta, perișoare din file de crap cu sos și legume și jumări din burtă de crap cu salată de gogoșari, condimentate așa cum se cuvine • I-au secondat reprezentantele Comunității Rușilor Lipoveni de la Brăila, prof. Maria Milea și Natalia Luchian

Marian GHEORGHE

Trei zile de festival și voie bună, cu miros îmbietor de pește fript, lavandă, must proaspăt ieșit din teascuri, adus tocmai din Vrancea, și fructe de mare pe Faleza Dunării, la mult așteptatul Festival al Peștelui - Ediția 2024.

Încă de vineri după-amiază, brăilenii au luat cu asalt tarabele cu păstrăv, crap, caras, șalău și fructe de mare, dând astfel startul festivalului care s-a desfășurat în perioada 27-29 septembrie, pe Faleza Dunării și în zona Esplanadei, cu participarea maestrului Horia Vârlan, care a gătit, două seri la rând, bucate alese, bineînțeles, pe bază de pește, ajutat de reprezentantele Comunității Rușilor Lipoveni de la Brăila. Festivalul Peștelui s-a bucurat, de asemenea, de participarea Ansamblului „Pandora”, a ansamblurilor Comunității Rușilor Lipoveni și a Comunității Turce și a Tarafului condus de cunoscutul acordeonist și interpret Ionel Tudorache.

Evoluția îndrăgitului maestru bucătar șef Horia Vârlan a putut fi urmărită în direct la ediția de anul acesta a evenimentului devenit tradiție în cel mai frumos oraș-port la Dunăre, și anume Festivalul Peștelui - 2024. Vineri, 27 septembrie, cunoscutul chef Horia Vârlan, secondat de două reprezentante ale Comunității Rușilor Lipoveni din Brăila, prof. Maria Milea și Natalia Luchian, a pregătit pentru brăileni două feluri de mâncare menite să-ți lase gura apă. Rețetele au fost, desigur, pe bază de pește, că doar ne aflăm în „orașul peștelui”.

Show-ul culinar a fost precedat de recitalul solistei Maria Ciocan, de la ora 19.00. Jumătate de oră mai târziu, celebrul bucătar a demonstrat „pe viu” cum se pot găti două feluri de mâncare folosind un crap de Dunăre de toată frumusețea, curățat din vreme. Ajutat de prof. Maria Milea, președinta Comunității Rușilor Lipoveni, și de Natalia Luchian, Horia Vârlan a pregătit în prima seară de festival perișoare de pește și jumări din burtă de crap, două feluri de mâncare însoțite, desigur, de salata adecvată și condimentate așa cum se cuvine.

„Am aici un crap de Dunăre, dar îl voi pregăti puțin diferit de cum se mănâncă aici, la Brăila.



Vom face din burta crapului niște jumări de pește pe care le vom servi cu o salată din gogoșari și ardei gras opărit, așa cum faceți la marinată. Cel de al doilea fel va fi tot din crap. Voi pregăti perișoare din pește, pe care le vom îmbăia într-un sos foarte interesant din roșii, puțină smântână și marinada de la perișoare. Pentru început, vă voi arăta cum se porționează un crap. Peștele este bine curățat în interior, eliminăm aripioarele, apoi porționăm crapul. Îmi iese carnea fără coaste. Un file de toată minunea!”, și-a început show-ul culinar maestrul Horia Vârlan, nu înainte, însă, de a le da celor două brăilence de lucru în bucătăria organizată ad-hoc pe scena de la Esplanada Dunării.

Maestrul le dă sfaturi doamnelor, apoi porționează burta peștelui. Mai departe, toacă carnea de pește cu tot cu piele, pentru perișoare, iar burta o lasă deoparte, pentru jumări.

„Peștele se mănâncă și când este post, mai ales în Postul

Crăciunului sau în zilele de dezlegare la pește. Punem doi pumni de carne, cam 300 de grame, adăugăm făină, un ou, sare, piper, orez, ceapă tocată mărunt și mărar. Perișoarele de pește fierb ceva mai repede decât cele de carne. În apa asta eu mai adaug ceva. Ca să fie mai gustos, pun o bucată de ceapă, morcov, cartof, devlecel. Cu ajutorul acestui cuțit special tai niște biluțe din legume și le adaug aici”.

Încet, încet, cele două feluri de mâncare de pește sunt preparate, cu ajutorul brăilencelor de la Comunitatea Rușilor Lipoveni, care profită de ocazie pentru a-i reaminti maestrului ce înseamnă Brăila pentru lipoveni.

„Peștele nu este numai al nostru, al lipovenilor, ci este și al dumneavoastră. Al tuturor. Vă mulțumim și vă salutăm în numele întregii Comunități a Rușilor Lipoveni din Brăila, pentru că aici este centrul spiritual al rușilor lipoveni de pretutindeni și cea mai mare

comunitate urbană de ruși lipoveni. Brăila are grijă de noi, aici nu există minoritari, aici toată lumea e la ea acasă. Am învățat lucruri frumoase de la dumneavoastră. De data aceasta, ați gătit dumneavoastră și am privit noi, căci la prima ediție noi am gătit și ați degustat dumneavoastră”, a spus prof. Maria Milea.

La finele show-ului culinar organizat pe scena de la Esplanadă, maestrul Horia Vârlan le-a prezentat spectatorilor și nu numai felurile de mâncare numai bune de gustat. Primul, a fost perișoarele de pește, așezate împreună cu „biluțe” din morcov, din cartofi și dovlecel verde și condimentate cu piper. Sosul se face cu usturoi, cu ulei de măsline, roșii pasate (date pe răzătoare) peste care se adaugă un pic din lichidul în care au fiert perișoarele, smântână dulce și sare. Jumările de pește, cel de-al doilea fel, se pot face din orice fel de pește: din somn, din burtă de crap și din burtă de novac - un pește gras, dulce, ales special pentru o astfel

de rețetă.

„Important este să știți că doar partea de burtă o folosiți, care nu are oase. Iar această salată minunată este tot ceea ce poate fi mai bun, mai ales în perioada asta de toamnă, când sunt gogoșari. Deci cam astea sunt preparatele. Vreau să vă spun că jumara trebuie să fie crocantă pe dinafară și fragedă pe dinăuntru. Și merge foarte bine cu salata de gogoșari, care conține oțet. Dumneavoastră, cei de acasă, să fiți fericiți! Bucurați-vă de Brăila, că e tare frumoasă! Cred că într-o zi o să mă mut aici”, a spus maestrul Horia Vârlan la finele show-ului culinar de vineri seară.

Sâmbătă seară, Horia Vârlan a gătit preparate cu iz mediteranean. Un fel de supă din raci cu șalău de-al nostru, precum și un pește marocan, un pește puțin diferit de cum se mănâncă aici, la Brăila, cu roșii cherry, năut fiert, lămâie murată și „câteva condimente pe care noi nu prea le folosim pe aici în România”.