

Ediția a 11-a 2020 Faleză Dunării - Brăila

FESTIVALUL PEȘTELUI

Invitat special,
Chef **HORIA VÎRLAN**

EXPOZIȚIE BRĂILA - TĂRÂMUL PESCĂRESC DE ALTĂDATĂ

Expoziția pe care v-o prezentăm astăzi este parte a proiectului Brăila - țărâmul pescăresc de altădată. Este o expoziție itinerantă, cu documente selectate din colecțiile Bibliotecii Județene Panait Istrati și ale Arhivelor Naționale - Serviciul Județean Brăila. În această expoziție foto-documentară am încercat să evidențiem câteva aspecte privind istoricul pescuitului brăilean » Pagina 3



Tradiții culinare la restaurantele pescărești

„SUNRISE MARINA“

Ce poți să îți dorești mai mult când ajungi în Brăila? Un loc elegant, cu fața către răsărit, care păstrează din istoria orașului, îmbie la vacanță și provoacă cele mai rafinate gusturi, atât în materie de vinuri cât și în ceea ce privește bucătăria tradițională. Sunrise Marina - wine bistro își propune să îți aducă aminte de rădăcini, de frumoșii greci, de turcoaicele focoase și de românii veseli » Pagina 3



„PEȘTE ȘI VIN“

Departă de tumultul zgomotos al orașului idilic cocoșat pe o colină, pare desprins din peisajul autohton.

Oază rustică, cu specific pescăresc, decorat în culori naturale, mediteraneene-alb, beige și turcoaz, cu acoperiș din stuf, ce duce cu gândul la o vacanță în deltă » Pagina 3



Rețetele maestrului **Horia Vîrlan** în pagina 2

Chef HORIA VÎRLAN



● **Horia Vîrlan** a devenit cunoscut publicului larg o dată cu emisiunea "Cireașa de pe tort", unde moderează cu șarmul lui deja cunoscut activitatea culinară a vedetelor.

● Înainte de a deveni celebru, Horia a urmat cursurile de artă culinară de la Cleveland Community College din SUA și este posesor al diplomei de "Maestru în Arta Culinară". Horia a lucrat atât în România, cât și peste hotare (Marea Britanie, SUA și Ungaria), în unele din cele mai renumite restaurante.

● Horia are doi copii, o fată și un baiat și este foarte mândru de ei.

● Horia gătește nu doar în restaurante sau la evenimente, dar mai ales acasă. Îi place să-și răsfete familia cu tot felul de bunătăți, inspirându-se atât din bucătăria tradițională românească, dar și din bucătăria internațională.

● **Horia Vîrlan** este un promotor al bucătăriei românești, cartea lui de bucate fiind una dintre cele mai vândute din România.

● În curând, Horia va prezenta un nou show culinar, diferit de cele în care a fost implicat până acum, la Prima TV.

● Noua emisiune îi va avea invitați pe mai mulți români din toată țara, care au talent în gastronomia tradițională românească. Prezentatorul de la "Cireașa de pe tort" va porni o caravană prin toată țara, un soi de turneu, pentru a găsi tineri talentați în ale bucătăriei.

Supă de midii și chefal de Marea Neagră

Ingrediente:

- » 3-4 felii de slănină afumată (aproximativ 75 g)
- » 250 g de file de chefal tăiat în bucăți
- » 600 g de midii, curățate de melcișori și de barbă
- » 1 lingură de ulei de floarea soarelui
- » 1 ceapă tocată
- » 1 morcov mediu, tăiat cubulețe
- » 2 cartofi medii, tăiați în cuburi
- » 4 roșii mari, proaspete, decojite și apoi tăiate cubulețe
- » 2 linguri de oțet de vin roșu
- » 2-3 crenguțe de cimbru
- » 1 lingură de mărar tocat
- » 1/4 linguriță de piper negu măcinat
- » 1 lingură de sare
- » 4-6 linguri de smântână grasă



Mod de preparare:

1. Tăiați feliile de slănină în cubulețe, apoi încingeți uleiul într-o oală de 4 l și rumeniți-le ușor. Eliminați o parte din grăsimea rezultată după rumenirea cubulețelor de slănină, iar pe acestea scoateți-le într-o farfurioară.
2. În restul de grăsime încălziți ceapa și morcovul tocate, apoi adăugați crenguțele de cimbru, puțină sare și 5 cani de apă caldă. Acoperiți oala și fierbeți supa timp de 5 minute, apoi adăugați cuburile de cartofi.
3. Continuați fierberea încă 10 minute, apoi adăugați bucățile de chefal și cuburile de roșii, împreună cu oțetul, restul de sare și piper.
4. În timp ce supa fierbe, încingeți o crăticioară și puneți midiile în ea, acoperind-o cu capac. Înăbușiți scoicile timp de 5 minute, apoi, folosind o spumieră, puneți-le pe o farfurie, scotându-le carnea, iar suculețul strecurați-l printr-o pânză de etamină.
5. După încă 10 minute adăugați cubulețele de slănină, carnea și supa rezultată din deschiderea scoicilor. Mai dați câteva clocote și apoi opriți focul presărând mărar tocat.



Plachie de crap

Ingrediente:

- » Un ciortan (crap până în 3 kg) de 2,5 kg, curățat de solzi și viscere, spălat și șters bine
- » 2 cepe curățate
- » 2 căței de usturoi necurățati
- » 5-6 roșii coapte
- » 2-3 foi de dafin
- » 7-8 boabe de piper negru
- » Un pahar de ulei de floarea-soarelui
- » O cană de vin alb sec
- » 2 linguri de pătrunjel tocat
- » O linguriță de sare
- » O crenguță de cimbru



Mod de preparare:

1. Tăiați ceapa solzi și așezați-o într-o tavă cu ulei. Introduceți tava în cuptorul încins la 180°C și rumeniți ușor ceapa timp de 10-12 minute. În timp ce tava este în cuptor tăiați roșiile felii și frecați ciortanul cu sare.
2. După ce ceapa s-a rumenit, așezați deasupra pește, tapetați-l cu felii de roșii, iar restul acestora puneți-le împrejurul peștelui. Turnați vinul în tavă, adăugând foi de dafin și boabele de piper, apoi reintroduceți tava în cuptor pentru 20 de minute. Reduceți focul la 160°C și continuați încă 25 de minute.
3. Scoateți tava cu plachie din cuptor, presărând deasupra pătrunjel tocat.
4. Serviți peștele porționat, cu sos din tavă și feliile de roșii coapte.

Horia Vîrlan te sfătuiește

Ce tip de pește este ideal să alegem pentru diferite preparate de pește: pește fript la grătar, saramură, plachie, pește umplut?

Pentru **grătar**, eu recomand scumbia de Dunăre, somnul sau sardinele.

Pentru **saramură**, bibanul este cel mai bun, dar putem să o pregătim cu crap, caras sau orice alt pește de baltă.

Plachie se pregătește din crap sau caras mare.

Știuca, șalăul sau cega sunt speciile cel mai des folosite pentru umplut, dar nici păstravul mai mare nu trebuie dat deoparte.

Cum pregătim peștele și cum îl condimentăm cel mai potrivit, pentru a-i pune în valoare savoarea?

Peștele trebuie bine curățat de viscere și solzi, apoi trebuie spălat în interior și în exterior și șters cu o cârpă umedă. În continuare, peștele trebuie frecat cu sare și, în anumite situații, stropit cu zeamă de lămâie și/sau usturoi pisat, apoi uns cu ulei. Se lasă peștele să se odihnească 30 min-3 ore, apoi se poate găti.

Prezentare EXPOZIȚIE

BRĂILA - TĂRĂMUL PESCĂRESC DE ALTĂDATĂ

Expoziția pe care v-o prezentăm astăzi este parte a proiectului Brăila - tărâmul pescăresc de altădată. Este o expoziție itinerantă, cu documente selectate din colecțiile Bibliotecii Județene Panait Istrati și ale Arhivelor Naționale - Serviciul Județean Brăila. În această expoziție foto-documentară am încercat să evidențiem câteva aspecte privind istoricul pescuitului brăilean.

Pescuitul la Brăila are o istorie îndelungată, s-a dezvoltat în paralel cu vânătoarea, cu creșterea vitelor și cu agricultura. **Nicolae Iorga**, vorbind despre geneza Brăilei, spune că aceasta a luat ființă dintr-un sat de pescari, **satul lui Brăilă**.

Între altele, bogăția în pește a Bălții, a Dunării, a constituit unul dintre factorii care au contribuit la creșterea și înflorirea Brăilei. Din satul de pescari al lui Brăilă, așezarea a reușit să devină, în timp, cel mai mare port al țării, fiind numită și poarta spre lume a Țării Românești.

De la cele dintâi mărturii documentare, orașul apare ca un mare centru piscicol, unde vin negustori nu numai din Țara Românească și din Moldova, dar și din Transilvania și Polonia să încarce care cu morun, crap, somn și alte soiuri de pește, proaspăt și sărat.

Nu întâmplător, **prima mențiune documentară** a orașului Brăila, care datează din 20 ianuarie 1368, este făcută într-un Tratat comercial, Privilegiul dat negustorilor brașoveni de domnitorul Țării Românești, Vladislav Vlaicu Vodă, prin care

s-a dat libertate comerțului dintre Brăila și Brașov.

Aceeași ipostază de mare centru pescăresc o are Brăila și în **tratatul de comerț, pe care îl acordă Mircea cel Bătrân**, la 6 august 1413, negustorilor brașoveni, confirmându-l, astfel pe cel vechi din 1368 al lui Vlaicu Vodă. În toată perioada de dominație otomană, exportul peștelui era de o mare bogăție. Se plătea vamă. Regii Ungariei și principii Ardealului erau serviți la masă cu pește gustos adus din țara Românească. Brașovenii dăruiesc la 14 febr. 1534 regelui Ferdinand și cancelarului de Buda 118 crape mari de Brăila cu preț de 50 florini.

Din Brăila se aprovizionau cu pește și polonezii. La fel, ca mare centru pescăresc, apare Brăila și în tratatul comercial acordat liovenilor de Ștefan cel Mare, la 3 iulie 1460.

Comerțul cu pește era intens și în timpul stăpânirii otomane (cca 1538-1829). Pe lângă pește, se exportau și icre, în special icre negre, de morun și nisetră. La 29 decembrie 1826, Kaikcizade Husein, vameșul turc din Brăila, scriind domnului Țării Românești, Grigore Ghica, în chestii de comerț, îl roagă să primească în dar din partea sa două "putini" de icre negre ("haviar").

Cu timpul, pescarii s-au organizat în bresle, asociații. Aveau încă din perioada dominației turcești un staroste al lor, care se menține (ca funcție) și după revenirea orașului în stăpânirea românească. Veți vedea expuse câteva publicații

ale Primăriei Brăila care anunță organizarea de alegeri în cadrul breslei pescarilor brăileni și documente privind organizarea unui Congres al pescarilor la Brăila.

Pescuitul, care avusese, în a doua jumătate a secolului al XIX-lea, o evoluție regresivă, începe să se îndrepte după Legea pescuitului din 1896, și astfel Brăila continuă să fie un mare centru pescăresc; de aici se aprovizionează o seamă dintre "mălăieri", adică din negustorii care transportă peștele cu căruța cu cai și-l vând în sate pe mălai și alte produse țărănești.

În sec. al XIX-lea al Brăila, mai precis în 1860 au luat ființă Pescăriile Statului, care aveau hale, puncte de desfacere, magazine, fabrică de gheață. În perioada comunistă a funcționat întreprinderea Piscicolă, care a deschis la un moment dat și o Fabrică de Conserve de pește. După 1989, întreprinderea Piscicolă devine Societatea Vermata, care avea magazine proprii la Brăila și București. A activat la Brăila Asociația Vânătorilor și Pescarilor Sportivi, care avea propria revistă.

» **Fondul cel mai bogat în documente este fondul întreprinderea Piscicolă Brăila** care relevă documente detaliate din perioada 1949-1996.

» **Întreprinderea Piscicolă Brăila** sa dezvoltat pe vechia structură a Pescăriilor Statului înființată încă în anul 1860. Pescăriile Statului aveau diverse proprietăți în oraș, hale de desfacere, prelucrare, magazine, fabrică de gheață în 4 puncte de



pe Dunăre. Așa a funcționat toată perioada interbelică și până la 1864 când se înființează întreprinderea Piscicolă Brăila, înglobând patrimoniul fostei Pescării. În această perioadă întreprinderea Piscicolă Brăila a făcut investiții masive în tot județul, în speciale în zonele din Balta mare a Brăilei, prin amenajări piscicole de la Jirlău, Costeiu, Corbu-Măxineni, Ianca, sau întreținerea și reamenajarea unor canale Filipoiu.

» **1974-Fabrica de conserve.** În 1973, întreprinderea de stat pentru comerț exterior aduce la solicitarea IP Brăila Brăila, o mașină de închis conserve, importată din Spania. (modelul îl vedeți în expoziție).

» **În 1985 se construiește linie ferată** pentru deservirea depozitului frigorific cu produse piscicole Pescăriile Statului din Brăila. În 1990- se înființează un depozit frigorific modern.

» **Pe 5 noiembrie 1991** Consiliul de Administrație din prin care se reorganiza societatea într-una singură pe ferme și secții și se stabilește denumirea de **VERMATA**.

» **În 1999 urmează privati-**

zarea SA Vermata de către Fondul Proprietății de Stat acordat avizul de a vinde prin negociere directă activele secției "Industrializare" către firma SC.TAZZ TRADE SRL Brăila.

Documente relevante pentru istoria pisciculturii la Brăila le găsim la arhive în fondul Primăriei Brăila. Există diverse hotărâri ale Primăriei prin care se scoteau la licitație, locurile de vânzare de pește proaspăt sau sărat, în piețele din oraș. Aceste anunțuri de licitație se publicau în Monitorul Oficial al Brăilei cât și tipărite ca foi volante de format A4 sau A3 și afișate la sediul Primăriei și în piețele respective pentru a lua cunoștință de licitații toți cei interesați.

În afară de licitarea locurilor din piață se mai licita și exploatarea și comercializarea de gheață necesară pentru păstrarea peștelui. Pentru a participa la licitație concurenții trebuia să depună 5 % din suma licitată pentru contractul în cauză. De ex. în 1939 fabrica de gheață produce 8 tone de gheață pe zi.

Ion VOLCU

„SUNRISE MARINA“

restaurant pescăresc

Ce poți să îți dorești mai mult când ajungi în Brăila? Un loc elegant, cu fața către răsărit, care păstrează din istoria orașului, îmbie la vacanță și provoacă cele mai rafinate gusturi, atât în materie de vinuri cât și în ceea ce privește bucătăria tradițională. Sunrise Marina - wine bistro își propune să îți aducă aminte de rădăcini, de frumoșii greci, de turcoacele focoase și de românii veseli.

Provocarea noastră zilnică: ingrediente atent selecționate din care preparăm feluri de mâncare surprinzătoare, asortate cu o colecție impresionantă de vinuri pe care nu le găsești peste tot, servite cu pasiune!

Avem un meniu pescăresc, mediteranean, cu influențe grecești, cu rețete vechi românești și influențe turcești, cu feluri din bucătăria moldovenească și nord-românească, pe scurt, un amalgam oriental care ne definește, așa cum definește Brăila de odinioară. Datorită ingredientelor folosite, preparatele noastre au o savoare aparte, iar datorită rețetelor culese cu trudă, totul pare din altă lume.



Rețeta propusă:

Chiftele românești de pește: se folosește pește proaspăt de sortimente diferite (șalău, biban, știucă, somn, crap); la 2 kg de carne se adaugă 6 ouă, doi cartofi dați pe răzătoare, usturoi, mărar, sare și piper; se amestecă bine compoziția, se formează chiftelele și se pun la prăjit; când se rumenesc bine înseamnă că sunt gata și pot fi servite cu hrean sau muștar.

„PEȘTE ȘI VIN“

Departe de tumultul zgomotos al orașului idilic cocoșat pe o colină, pare desprins din peisajul autohton.

Oază rustică, cu specific pescăresc, decorat în

culori naturale, mediteraneene-alb, beige și turcoaz, cu acoperiș din stuf, ce duce cu gândul la o vacanță în deltă.



Meniul este, de asemenea, un melange, o diversitate amestecată de pește și fructe de mare, pregătite atât în stil tradițional, cât și în stiluri rafinate din bucătăria mediteraneană, reinterpretate și îmbogățite de imaginația noastră. Toate acestea prezentate și servite într-o manieră autentică și elegantă.

Excelența și desăvârșirea sunt atributele care ne călăuzesc permanent. Pasiunea pentru gastronomie, pentru gust, arome și culori, se regăsește în fiecare farfurie iar răsplata este zâmbetul de mulțumire al clientului.

**„Pește și Vin“
Totul la superlativ!**

Se vor găsi la standul nostru!



UNIUNEA EUROPEANĂ



MINISTERUL AGRICULTURII
ȘI DEZVOLTĂRII RURALE

POPAM 2014-2020



SUSTINE ÎNȚIATIVA TA!



PRIMĂRIA MUNICIPIULUI
BRĂILA



FESTIVALUL PEȘTELUI

Faleza Dunării, Brăila



Show culinar - Chef HORIA VÂRLAN

Sâmbătă, 10 octombrie - ora 18:00

Duminică, 11 octombrie - ora 18:00

