

Ediția a 11-a 2020

FESTIVALUL PEȘTELUI

**Horia Vîrlan:
„M-am simțit
ca acasă
printre
brăileni“**



Pagina 4



Curcubeu culinar pentru pasionații de pește și fructe de mare

După succesul primei ediții, nici cea de-a doua ediție a Festivalului Peștelui, organizată de Primăria Municipiului Brăila în perioada 8-11 octombrie, nu i-a dezamăgit pe participanți.



Pagina 3

Festivalul Peștelui, evenimentul care susține afacerile locale

Festivalul Peștelui este mai mult decât un eveniment prin care sunt promovate tradițiile locale, fiind și un bun prilej pentru restaurantele cu specific pescăresc din Brăila de a se promova. La ediția de anul acesta au fost prezente două astfel de localuri: "Pește și vin" și "Sunrise Marina Wine Bistro", iar vizitatorii, care poate încă nu le trecuseră pragul, au putut încerca mâncărurile pregătite de chefi cu experiență.

Pagina 2



Festivalul Peștelui, evenimentul care susține afacerile locale

Festivalul Peștelui este mai mult decât un eveniment prin care sunt promovate tradițiile locale, fiind și un bun prilej pentru restaurantele cu specific pescăresc din Brăila de a se promova. La ediția de anul acesta au fost prezente două astfel de localuri: "Pește și vin" și "Sunrise Marina Wine Bistro", iar vizitatorii, care poate încă nu le trecuseră pragul, au putut încerca mâncărurile pregătite de chefi cu experiență.



Prezenți și la ediția precedentă a festivalului, cei de la "Pește de vin" s-au reîntors pentru a le oferi brăilenilor, și nu numai, o adevărată experiență culinară.

"Noi am participat și anul trecut și putem spune că din punctul de vedere al organizării, evenimentul a crescut. Din păcate, vremurile pe care le trăim nu a permis participarea unui număr mare de oameni, deși autoritățile și-au dat

toată silința ca lucrurile să se desfășoare cât mai frumos și în condiții de siguranță. Dar ne bucurăm că am primit feed-back pozitiv de la oamenii care au încercat preparatele noastre. Au fost foarte drăguți și s-au bucurat că există acest festival în Brăila. Dacă nu ar fi fost restricții, ar fi fost mult mai frumos", ne-a spus Kenan Inci, chef la restaurantul "Pește și vin".



Aflați la prima participare la acest eveniment, cei de la restaurantul "Sunrise Marina Wine Bistro" ne-au declarat că un astfel de festival era necesar în Brăila.

"Dincolo de pandemie, de restricții și de vremea ploioasă din primele două zile, noi zicem că a fost un eveniment interesant, plăcut, benefic și binevenit pentru Brăila. Și mi se pare interesant și necesar, fiind și un oraș pe malul Dunării. Este nevoie de educarea și promovarea oamenilor în ideea consumului de pește, de pește de Dunăre în principal. E adevărat că la festivalul acesta mai apar și celelalte produse care nu sunt neapărat din Dunăre, mai apar și fructele de mare, dar este normal, pentru că trebuie diversificare. Oamenii vor lucruri diverse. Noi am avut pește de Dunăre și la restaurant căutăm să promovăm peștele de Dunăre. Ținem foarte mult la lucrul acesta, lucrăm cu asociațiile de pescari din zonă și cred că evenimentul e important și trebuie dezvoltat, mai ales în direcția asta", susține Iulian Grigorescu, director de restaurant.

Iar preparatele din pește de Dunăre au făcut deliciul vizitatorilor, mai ales obletul prăjit, chiftelulele de pește și saramura de crap, după cum reiese din declarațiile acestuia.

"Gusturile sunt diverse și atunci tre-

buie să îi oferim clientului toate variantele pentru a-i satisface poftele. Dacă avem crap, trebuie să îl facem și prăjit și fript și saramură ca să aleagă varianta care îi place. Am făcut și o ciorbă cu perișoare de pește care a fost apreciată și de vizitatori și de maestrul Horia Vîrlan. El a făcut un tur pe la standuri și a gustat diverse produse și ciorba noastră i-a plăcut. Am încercat să oferim și noi, ca toată lumea de altfel, produse cât mai bune și să ne promovăm și restaurantul pe de altă parte. Am venit inclusiv cu zacuscă de pește făcută de noi în restaurant, icre de pește, raci de Dunăre. Dacă ar fi să fac un top 3 cele mai vândute produse, fără o ordine anume, aş spune obletul de Dunăre prăjit, chiftelulele de pește și saramura de crap de Dunăre. Noi suntem deschiși să participăm și anul viitor, când sperăm că vor fi vremuri mai bune", ne-a mai spus acesta.





Curcubeu culinar pentru pasionații de pește și fructe de mare



După succesul primei ediții, nici cea de-a doua ediție a Festivalului Peștelui, organizată de Primăria Municipiului Brăila în perioada 8-11 octombrie, nu i-a dezamăgit pe participanți. Dincolo de regulile impuse de pandemia de coronavirus și de vremea "neprietenoasă" din primele două zile ale evenimentului, preparatele din pește și fructe de mare gătite de exponanți au fost extrem de apreciate de gurmanzi. Nu o spunem noi, ci oamenii care au venit la festival. Ba chiar o familie de brăileni pe care i-am întâlnit la festival recunoaște că deși ieșiseră din casă pentru o plimbare pe Faleză, imediat ce au simțit mirosul venit din zona unde exponanții își etalau talentul gastronomic, s-au oprit pentru a încerca preparatele.

Un alt cuplu de brăileni pe care i-am întâlnit la festival ne-a spus că evenimentul a fost o ocazie perfectă de a mai ieși puțin din rutina din ultimele luni.

"De când cu pandemia asta, mai ales acum în ultima vreme, nu mai știu unde să te duci sau dacă e bine să pleci din oraș. De aceea am zis să venim la Festivalul Peștelui. Am vrut să

venim de vineri dar vremea ne-a încurcat ploile, ca să spun așa. Dar am venit acum, sâmbătă, și ne place ce am găsit aici. Am mâncat amândoi bors de pește, absolut delicios, eu mi-am luat apoi un somn de Dunăre cu mămăliguță pe plită, iar soțul a preferat o sarumură de crap. Am luat la pachet niște scoici pentru copii, că arătau foarte bine. Lor le plac foarte mult și chiar le vom face o surpriză, că fiind cu un bebe mic acasă nu au putut veni la festival. Sperăm că la anul să fim sănătoși cu toții, lucrurile să se liniștească și să vedem din nou multă lume aici pe Faleză", ne-a spus Maria N.

Cu siguranță, mulți dintre cei care au venit la Festivalul Peștelui au făcut-o și pentru a-l vedea pe îndrăgitul bucătar Horia Vîrlan, al cărui show culinar i-a lăsat cu gura apă. Este și cazul Simonei P., care a participat și anul trecut la acest eveniment.

"Am fost și anul trecut, a fost foarte frumos, și când am văzut că vine iar Horia Vîrlan am spus că nu trebuie să-l ratez. Chiar a făcut spectacol! Eu îl apreciez foarte mult, îi urmăresc emisiunea și chiar mi

se pare că este un chef care promovează într-adevăr bucătăria românească și sfaturile lui le-am aplicat și eu în bucătărie. Dar și atmosfera de la festival a fost plăcută, chiar dacă trebuie să respectăm distanțarea, să purtăm masca, eu zic că e o ediție reușită", ne-a spus aceasta.

Patru tineri au venit special din București pentru Festivalul Peștelui

Printre participanții care au venit la cea de-a doua ediție a festivalului s-au numărat și patru tineri din București. Iulia și Nicoleta, două surori brăilenice care locuiesc de mai mulți ani în Capitală, și-au luat cu ele doi prieteni și au venit special pe 11 octombrie în Brăila pentru festival. Și nu le-a părut deloc rău că au condus peste 200 km pentru că tot ce au găsit la festival le-a depășit așteptările.

"Am venit patru prieteni de la București să vedem cum se desfășoară un festival în orașul nostru. A fost pentru prima dată când am participat la Festivalul Peștelui, am auzit un feed-back foarte bun de anul trecut, când condițiile au fost

un pic mai bune să zicem așa, și am vrut să vedem cum se desfășoară anul acesta. Feedback-ul general a fost unul foarte pozitiv, organizarea a fost foarte bună din punctul meu de vedere. Și mâncarea! Bine, vorbim din prisma unui om care este pasionat de pește și fructe de mare, dar preparatele au fost foarte bune, modul în care au fost prezentate chiar era frumos, modul în care de asemenea se livrau produsele și pentru varianta de take-away, dar și pentru cei care mergeau să mănânce efectiv acolo, mi s-a părut că era safe și asta în condițiile în care siguranța chiar contează, mai ales în perioada aceasta. Mi-au plăcut că au fost participanți nu doar din orașul nostru. Știu că a fost cineva de la Tulcea și a venit cu diverse produse, cei de la Doripesco au avut și ei un stand cu produse foarte bune și genul acesta de inițiative chiar cred că ar trebui să fie încurajate, mai ales că avem un oraș frumos, care este pe malul Dunării și aceste festivaluri specifice chiar sunt bine venite", ne-a povestit Irina.

Aceasta ne-a mărturisit că și

cei doi prieteni bucureșteni s-au bucurat de ceea ce au găsit la festival.

"Unul dintre ei nu este chiar foarte mare fan pește, trebuie să recunosc, dar bucureștenii în general nu prea sunt fani pește - nu știu ce e bun -, dar până și el a găsit ceva pe placul lui, anume crap prăjit. Și celălalt prieten chiar este pasionat de pește și și-a luat multe feluri, de la storceag la rapane, midii și alte preparate. Noi toți am încercat diverse preparate de la diverse standuri și chiar au fost foarte, foarte bune. Mi-a plăcut și atmosfera, era relaxantă, chiar foarte frumos. Cum era organizat chiar a fost ok, nici nu trebuia să stai înghesuit, să se creeze aglomerație. Noi am fost la prânz și am luat mâncare și ne-am întors seara când a fost acel show culinar și cred că pentru Brăila a fost multă lume având în vedere condițiile actuale. Sunt sigură că în condiții normale ar fi fost și mai frumos. Cu siguranță o să ne întoarcem și la anul și o să recomandăm și altor prieteni care sunt pasionați de pește și evenimente de genul", ne-a mai spus aceasta.



Horia Vîrlan: „M-am simțit ca acasă printre brăileni“

Maestrul bucătar Horia Vîrlan a fost invitatul special al celei de-a doua ediții a Festivalului Peștelui, show-ul său culinar fiind "cireșa de pe tort" a evenimentului.

"În primul rând, vreau să mulțumesc organizatorilor pentru faptul că m-au invitat la festival pentru a doua oară. Față de anul trecut, când nu am gătit la festival, de această dată am avut bucuria să pregătesc câte două preparate în fiecare din zilele în care am gătit și nu mică mi-a fost bucuria să constat că spectatorii au fost în număr mare nu numai sâmbătă seara, când a și plouat, dar mai ales duminică când, în opinia mea, au fost în număr mult mai mare față de anul trecut. În concluzie, în afara faptului că m-am simțit ca acasă printre brăileni, a fost și o onoare pentru mine să le pregătesc câte ceva de mâncare și să le împărtășesc din cunoștințele mele în materie de artă culinară.

În altă ordine de idei, organizarea mi s-a părut impecabilă, multe standuri încărcate de produse din pește și nu numai, participanții mulțumiți de ofertă. Tineri ori vârstnici sau familii cu copii au venit cu toții să se bucure de un eveniment cultural într-o perioadă dificilă și, după cum am observat, păstrau cu toții distanța socială ori masca. Felicitări, Brăila!"

Maestrul Horia Vîrlan ne-a transmis și cele patru rețete pe care le-a gătit la Festivalul Peștelui.

Babușcă friptă pe pat din tăitei cu dovlecei și morcovi



Ingrediente pentru 4 persoane:

- 12 fileuri de babușcă
- 800 g tăitei sau tagliatele fierte și răcite ușor
- 2 morcovi tăiați în fâșii subțiri
- 2 dovlecei tăiați în fâșii subțiri
- 2 ardei grași tăiați în fâșii subțiri
- 16-18 roșii cherry curățate de coajă
- 4 căței de usturoi mărunțiți
- 150 ml supă de legume
- 3 linguri cu ulei de măsline



- 1 lămâie
- 4-5 fire de pătrunjel verde
- 1 g de șofran
- sare și piper negru măcinat, după gust

Mod de preparare:

- Se crestează în cruce fileurile de babușcă, apoi se condimentează, se ung cu puțin ulei de măsline și apoi se frig pe plită sau pe tigaia grătar, întâi pe partea cu piele apoi pe cealaltă parte până devin rumene. Se stropesc fileurile cu puțină zeamă de lămâie.

- Într-o cratiță sau tigaie wok se încinge uleiul, apoi se adaugă legumele și se sotează până devin moi, apoi se adaugă tăiteii, supa de legume și șofranul, iar apoi se adaugă usturoiul mărunțit, roșiile decojite și se azonează cu sare și piper măcinat. După ce s-a mai evaporat din supă și s-a creat un sos mai dens se adaugă verdețta tocată și se oprește focul.

- Se servesc tăiteii cu legumele într-un bol, iar deasupra se așează câte 3 fileuri de babușcă fripte.

Tartar de șalău cu icre de Manciuia



Ingrediente pentru 4 persoane:

- Un file de șalău de aproximativ 300 g, tăiat în cubulețe foarte mici
- 40 g de icre de manciuria
- 20 ml votca sau gin
- 1 lămâie
- 1 fir subțire de praz, tăiat în fâșiute subțiri
- 75 g măsline verzi, tăiate în cubulețe mărunte
- 4 roșii cherry, tăiate în felii subțiri
- 4 felii de pâine prăjită pe grill
- 1-2 linguri de ulei de măsline

- Sare și piper măcinat, după gust

Mod de preparare:

- Amestecați cubulețele de șalău cu sare, piper măcinat, o lingură de măsline verzi tocate mărunț, coaja și zeama de lămâie, iar apoi adăugați și icrele de Manciuia. Lăsați tartarul să se "așeze".

- Amestecați fâșiile de praz cu restul de măsline verzi feliate, feliile de roșii cherry, puțină zeamă de lămâie și uleiul de măsline, aseasonând după gust.

- Așezați, cât mai estetic amestecul de legume pe o farfurie, apoi așezați tartarul pe feliile de pâine prăjită și serviți cu feliuțe de lămâie sau ca atare.

Tian din saramură de crap cu mămăligă friptă și roșii cherry confiate

Ingrediente pentru 4 persoane:

- 4 porții de burtă de crap, curățată de solzi, spălate și șterse bine de apă
- 3 ardei grași de culori diferite, tăiați în felii mari
- 4 ardei iuți
- 16-18 roșii cherry sau 4 roșii mari
- 4-5 căței de usturoi
- 8 felii de mămăligă cu dimensiunea egală cu cea a feliilor de burtă de crap
- 4 felii groase de lămâie
- 7-8 fire de pătrunjel tocat
- 3-4 fire de leuștean tocat
- 2 linguri de ulei de floarea soarelui
- Sare și piper negru după gust

Mod de preparare:

- Încingeți o tigaie grătar sau un grătar și așezați legumele pe el. După 4-5 minute sărați bine pe partea cu pielea porțiile de burtă de crap, apoi așezați-le pe grătar lângă legume. În timp ce legumele sunt pe grătar, puneți la fiert, într-o cratiță înaltă, 750 ml de apă cu căței de usturoi tăiați în bucăți și puțină sare, iar după ce legumele s-au fript bine pe partea cu coajă, adăugați-le în cratiță să fiarbă și ele, curățând dacă este cazul coaja înegrită.

- După ce feliile de burtă s-au albit pe

margini, întoarceți-le pe partea cealaltă conținând frigerea până peștele este bine pătruns, apoi scoateți legumele din cratiță, așezându-le pe un platou cald, iar în locul lor puneți feliile de burtă și fierbeți-le timp de 4-5 minute, apoi scoateți-le și pe acestea.

- Frigeți feliile de mămăligă pe gratar, apoi faceți sandvișuri cu ele și cu feliile de ardei și roșii, așezând deasupra lor bucățile de burtă. Așezați sandvișurile în farfurii, turnând saramura pe lângă și presărând cu pătrunjel și leuștean tocate.

Spring rolls de păstrăv afumat cu legume fresh

Ingrediente pentru 4 persoane:

- 16 foi de orez
- 2 morcovi curățați și tăiați în betișoare subțiri
- 2 ardei grași tăiați în betișoare subțiri
- 3 castraveți verzi tăiați în betișoare subțiri
- 2 păstrăvi afumați, curățați de oase și tăiați în fâșiute subțiri

Sosul de servire:

- 2 linguri de sos de soia
- 1 lingură de oțet de orez
- o lingură de zeamă de lime
- 1 linguriță de coajă de lime
- o lingură de morcov tocat foarte fin
- o lingură de ardei gras tocat foarte fin
- 4 linguri de sos de chili dulce picant
- o linguriță de pătrunjel verde tocat

Mod de preparare:

- Amestecați toate ingredientele pentru sos și lăsați sosul să-și dezvolte aroma.

- Puneți o cratiță adâncă cu 3 L de apă la fiert, iar când apa este fierbinte înmuiați, pe rând, foile de orez, umpleți-le cu fâșiile de legume și fâșiile de păstrăv afumat. Rulați acum foile de orez sub forma unor sarmale mai lungi, apoi așezați-le pe un platou.

- Serviți rulourile de păstrăv afumat cu sosul dulce aromat.

Succes!
Horia VÎRLAN