

Ediția a III-a 2021 Faleza Dunării - Brăila

FESTIVALUL PEȘTELUI



16 - 19 Septembrie 2021

Chef HORIA VÎRLAN



» Horia Vîrlan a devenit cunoscut publicului larg odată cu emisiunea **Cireașa de pe tort**, unde moderează cu șarmul său 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 băiat 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 bucătăria internațională.

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

» Recent, maestrul bucătar Horia Vîrlan a bătut țara în lung și în lat pentru a găsi cea mai bună rețetă tradițională. El prezintă "Alege rețeta națională", primul cooking show în care se vor selecta cele mai bune preparate tradiționale românești.

Chifteluțe din crap în stil „Fine dining” pe o șea din piure de cartofi cu praz

Ingrediente pentru 4 persoane:

- 800 g cartofi, curățați de coajă și tăiați în felii
- 200 g praz, curătat și tăiat în rondele
- 1 lingură de unt
- 500 g burtă de crap, curătată de solzi și ștearsă bine de apă
- 6 g de sare
- 3 g piper negru măcinat
- 2 felii subțiri de pâine înmuiate în apă
- O ceapă mică tăiată în solzișori
- 2 căței de usturoi tocați mărunt
- O lingură de mărar tocat
- O lingură de pătrunjel tocat
- Un ou mare
- 2-3 linguri de făină
- Un pahar de ulei de floarea soarelui
- 4 g sare
- 3 g piper negru măcinat
- 500 g pulpa de roșii
- 50 ml vin alb sec
- 2 căței de usturoi
- 1 linguriță de zahar tos
- 3 g de sare

Mod de preparare:

Se fierb cartofii în apă cu sare, iar în același timp se sotează prazul într-o lingură de unt până se înmoaie și devine dulce. După ce au fiert cartofii se pasează și se amestecă cu soteul de praz, adăugând sare și piper după gust.

Burta de crap se taie în bucăți și apoi se toacă în mașina de tocat cu sita nr.8 împreună cu ceapa sotoată ușor într-un pic de ulei și pâinea înmuiată în apă și apoi stoarsă bine. Oasele vor rămâne în spatele sitei fără a risca să vă răniți cu ele.

Amestecați tocătura cu verdeața tocată, oul bătut ușor, usturoiul mărunțit și condimentele, apoi formați chifteluțe rotunde pe care le veți tăvăli prin făină și apoi le frigeți la foc mediu în ulei.

În timp ce frigeți chifteluțele, puneți usturoiul și vinul într-o crăticioară și fierbeți până se reduce lichidul la jumătate, apoi adăugați pulpa de roșii, zaharul și sarea continuând fierberea până obțineți un sos dens.



Serviți chifteluțele așezate pe piureul cald și stropite cu sosul de roșii.

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.

Plachia 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 curătat 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.



Sunrise Marina - Wine Bistro - Din dragoste pentru Brăila -

restaurant pescăresc cu iz de tavernă grecească

De doi ani, brăilenii se bucură de un restaurant minunat: Sunrise Marina - wine bistro. "Din dragoste pentru orașul Brăila, pentru bătrana Dunăre și din pasiune pentru gastronomie și vinuri a luat ființă acest restaurant pescăresc, cu iz de cherhana pescărească și tavernă mediteraneană", ne-a declarat ec. Iulian Grigorescu, manager de restaurant. "Ne străduim să oferim oaspeților noștri un meniu aparte cu rețete inspirate din străbuni, de la pescari sau de la nenumăratele comunități ce au conviețuit și încă o mai fac pe aceste meleaguri", continuă sursa citată. Într-adevăr, cine trece pragul acestei minunate locații nu are cum să nu rămână impresionat de bunătățile din farfurie dar și din pahare. Zacusca de pește și storceagul de somn sunt printre preferatele consumatorilor, ne-a spus Iulian Grigorescu.

"Căutăm să folosim cât mai multe ingrediente din agricultura ecologică și durabilă, de la furnizori locali și regionali pentru a vă oferi un gust autentic și o mâncare mai sănătoasă.

Alături de preparatele deosebite facem o selecție permanentă de vinuri și băuturi spirtoase autohtone și internaționale pentru a satisface cele mai rafinate exigențe", dă asigurări managerul de restaurant. Ceea ce este realmente deosebit constă în implicarea în proiecte artistice și culturale, nu numai în evenimente de gătit în aer liber care sunt la ordinea zilei. "Suntem implicați în proiecte artistice și culturale, fiind gazdele unor seri de muzică live dar și a renumite festivaluri de film, iar toate acestea într-o atmosferă relaxantă de vacanță atât pe generoasa terasă de vară cât și în interiorul restaurantului", ne-a mai spus Iulian Grigorescu. De exemplu, în perioada 10-12 septembrie brăilenii au fost invitați la ITINERAMA Travel Film Festival, singurul festival de film de cultură din Sud-Estul Europei. Proiecțiile au avut loc la CineFeel - singurul cinematograful de artă din Brăila - și Sunrise Marina - Wine Bistro. "De altfel în fiecare seară de joi sunt proiecții de film la noi. Vă așteptăm cu drag!", a încheiat managerul restaurantului Sunrise Marina - Wine Bistro.



Str. Danubiului colț cu Faleză (Str. Fața Portului)
Rezervări: 004 0755 99 00 33
www.sunrisemarina.ro

Marinată caldă din crap de Dunăre

Ingrediente:

- » Crap curățat, spălat și tăiat în bucăți mici
- » Ceapă și ardei capia
- » Oțet de mere
- » Ulei de floarea soarelui
- » Apă
- » Foi de dafin, boabe de piper, boabe de coriandru
- » Usturoi

Mod de preparare:

Se prăjesc bucățile de crap și se pun deoparte. În uleiul rămas se călesc și legumele. Se pun într-un bol atât peștele prăjit cât și legumele, se adaugă câteva boabe de piper și de coriandru, foile de dafin și se toarnă peste ele marinata din oțet cu apă ușor caldă. Se poate consuma după 15-30 minute.

Poftă bună!

Șalău cu smântână și ciuperci

Ingrediente:

- » Șalău sălbatic curățat, spălat și tăiat în rondele sau filetat;
- » Ciuperci;
- » Usturoi;
- » Smântână de gătit;
- » Smântână fermentată;
- » Mărar;
- » Ulei;
- » Sare;
- » Vin alb;

Mod de preparare:

Se prăjește peștele în foarte puțin ulei pe ambele părți până se pătrunde pe jumătate. Se adaugă ciupercile și usturoiul care se vor face foarte repede (2-3 minute). Se adaugă treptat smântâna de gătit și cea fermentată și se lasă să fiarbă sosul până se leagă (5 - 10 minute). La sfârșit se adaugă puțin vin și mărarul.

Poftă bună!



„PEȘTE ȘI VIN“ - Un loc în afara timpului -

Conduc de celebrul Chef Kenan Inci, restaurantul PEȘTE ȘI VIN respectă necondiționat tradiția și urbanismul, îmbinând strălucit clasicismul și modernitatea



Iată cum este descris de staff-ul restaurantului: "Excelența noastră se bazează pe selectarea celor mai bune produse, întotdeauna servite și aranjate cu imaginație pentru a satisface gurmanzi, cărora le place să servească adevăratele arome ale produselor de excepție.

Dorim să vă oferim intimitate și un ambient plăcut, ideal pentru savurarea preparatelor culinare deosebite, cărora li se alătură savoare plăcută a vinurilor.

Vă punem la dispoziție un meniu impresionant ce conține multe preparate din pește și fructe de mare, dar și bunătăți din carne de vită, porc, pui și miel.

Unul dintre preparatele noastre vedetă este Storceagul, nu degeaba intitulată regina ciorbelor pescărești, fiind o combinație între continental și pescăresc ce îmbină frumos gustul sturionului într-o rețetă originală din Delta Dunării - Sfântul Gheorghe.

Dunărea ne oferă cel mai gustos pește, iar noi ne aprovizionăm întotdeauna cu proaspături din cele mai bune și sigure surse.

Pasiunea noastră pentru arta culinară este nemărginită. Astfel, vă surprindem zilnic cu aromele și gusturile deosebite pe care preparatele noastre le dobândesc în urma actului creativ.

Gătitul, în bucătăria noastră, își menține flacăra vie datorită dorinței continue de a vă vedea fetele pline de bucurie și grațitudine după fiecare masă servită la noi.

Vă așteptăm cu drag la masă!"

Adresa este DN 22B KM. 4, pe dig spre Galați, vis-a-vis de vapoare. Rezervări și comenzi la numărul de telefon 0749149041 sau pe Facebook. Pentru comenzi ne găsiți și pe platformele Foodpanda și Takeaway.

Cine este Kenan Inci: "Cel mai important lucru pe care l-am învățat este acela că fără pasiune și talent, munca depusă nu ar da roade"



"Gastronomia reprezintă o artă ale cărei culmi sunt nemărginite. Pentru mine este arta fără de care nu mi-aș fi putut contura propria persoană, este propriul meu univers. De mic copil am simțit atracția către aceste orizonturi, iar drumul meu a fost pavat cu multă muncă și studiu intens", declara Kenan în vara anului trecut pentru publicația dailymagazine.ro.

De ce Brăila: "Întotdeauna m-am lăsat purtat acolo unde viața a ales să mă ducă. Brăila s-a arătat ca o nouă aventură, ce avea să-mi aducă multă trudă, dar și o satisfacție încântătoare".

Rețeta preferată: "Peștele nu este greu de gătit, însă trebuie ținut cont de faptul că fiecare specie este diferită, iar unele necesită atenție mai deosebită. Preparatul meu preferat este Dorada cu risotto de sparanghel, o adevărată armonie de gusturi și texturi".

"Consider că mâncarea sănătoasă este un aspect ce ar trebui să preocupe pe toată lumea. La "Pește și Vin" procurăm toate ingredientele din surse sigure și le alegem întotdeauna pe cele mai calitative. "Simfonia Mării" este un preparat deosebit, ce conține o varietate de fructe de mare. Este ideal pentru a fi servit la o masă festivă, fiind un platou pentru patru persoane", este recomandarea lui Kenan pentru clienții care aleg "Pește și Vin".

Brăila în sărbătoare

„Istoria pescuitului” și ateliere de confecționat unelte pescărești, la Festivalul Peștelui

■ a III-a Ediție a Festivalului Peștelui aduce la Brăila patru zile de neuitat, cu show-uri culinare, spectacole și concerte în aer liber, dar și cu expoziții și ateliere pentru cei mari și pentru cei mici ■ expoziția "Istoria pescuitului la Brăila", organizată de Biblioteca Județeană "Panait Istrati", va fi deschisă publicului de joi, 16 septembrie ■ "Se plătea vamă. Regii Ungariei și principii Ardealului erau serviți la masă cu pește gustos adus din Țara Românească, de la Brăila", precizează organizatorii expoziției de pe Faleză



Marian GHEORGHE

După "Noaptea muzeelor" și aniversarea celor 140 de ani de la înființarea Muzeului și Bibliotecii publice, brăilenii sunt așteptați, cu mic cu mare, la Festivalul Peștelui, Ediția a III-a, organizat pe Faleza Dunării de Primăria Municipiului. Vor fi patru zile de neuitat, cu show-uri culinare, spectacole și concerte în aer liber, dar și expoziții și ateliere pentru cei mari și pentru cei mici. Patru zile de sărbătoare, cu lipoveni, pescari și oaspeți de seamă, cu bucate alese și cu povești fabuloase istorisite de

bibliotecari.

Expoziția "Istoria pescuitului la Brăila" va fi deschisă publicului în perioada 16-18 sept. 2021, pe Faleza Dunării, ea fiind prilejuită de mult-așteptatul Festival al Peștelui. Biblioteca Județeană "Panait Istrati" va mai organiza, de asemenea, patru ateliere de handmade, de confecționat obiecte cu tematică pescărească, schițe și fișe de colorat. Bibliotecarii vor fi sprijiniți în activitățile pentru copii de voluntari adolescenți. Atelierele vor fi deschise joi și vineri, 16 și 17 septembrie, între orele 16.30-

18.30, precum și sâmbătă, 18 septembrie, între orele 10.00-12.00 și 16.30-18.30.

Documentele incluse în expoziția BJPI sunt rezultatul cercetărilor efectuate de Angela Chiriac și Ion Volcu în colecțiile Serviciului Județean Brăila al Arhivelor Naționale și în cele ale Bibliotecii Județene "Panait Istrati".

Potrivit bibliotecarului Ion Volcu, șef Secție Colecții Speciale, în scrierile sale, Nicolae Iorga spune despre geneza Brăilei că a fost un sat de pescari, "satul lui Brăilă", la origine

curat românesc. Cu timpul, Brăila devine un târg important, unde peștele era unul dintre produsele favorite în schimburile comerciale. Multe târguri din Moldova și Transilvania făceau comerț cu Brăila. Dovadă este și prima mențiune scrisă a Brăilei. Aceasta provine dintr-un document medieval de la 1368, când domnitorul Vladislav-Vlaicu acordă privilegiu comercial negustorilor brașoveni de a face comerț cu târgul Brăilei.

Brăila intră sub suzeranitate otomană la 1538-1540. Cât timp a fost sub turci, exportul peștelui era la mare căutare. "Se plătea vamă. Regii Ungariei și principii Ardealului erau serviți la masă cu pește gustos adus din Țara Românească (de la Brăila - n.r.). Brașovenii dăruiesc la 14 februarie 1534 regelui Ferdinand și cancelarului de Buda "118 crape mari de Brăila cu preț de 50 florini". Pescuitul la Brăila are o istorie îndelungată. Putem spune că a apărut aici odată cu omul", precizează Ion Volcu.

Bălțile Brăilei dădeau mari cantități de pește așa încât să poată alimenta, odată cu ținuturile înconjurătoare, și negoțul Brașovului, pe cel al Moldovei, ba să ajungă chiar și în Polonia. Meseria de pescar era generalizată în părțile Brăilei. Comerțul cu pește sărat al acestor meleaguri îi atrăsese, încă de la 1413, pe însași negustorii polonezi. Alexandru cel Bun, domnitor al Moldovei, încheia, la acea vreme, un tratat comercial cu polonezii din Lemberg prin care preciza: lemergenii, mergând la Brăila după pește vor plăti vamă.

"Expoziția privind "Istoria pescuitului la Brăila" este una din componentele proiectului "Brăila - Tărâmul pescăresc de altădată", proiect finanțat prin Programul Operațional de Pescuit și Afaceri Maritime 2014 - 2020, prin care se dorește conștientizarea locuitorilor Brăilei asupra importanței pescuitului în această zonă. Acest proiect este unul din cele patru proiecte POAM 2014-2020 pe care Biblioteca Județeană "Panait Istrati" le-a implementat în ultimii trei ani. În același timp, dorim să ne implicăm în ceea ce privește dezvoltarea de competențe practice copiilor care vor participa alături de părinți la acest festival. Biblio-

teca va organiza, în data de 16 și 17 septembrie, ora 16.30 - 18.30, precum și în data de 18 septembrie, ora 10.30 - 12.30 ateliere de dezvoltare a abilităților practice destinate copiilor, pe tema festivalului", ne-a declarat directorul Bibliotecii Județene "Panait Istrati", Dragoș Neagu, contactat de reporterii "Obiectiv".

Că tot veni vorba de istoria negoțului cu pește, mai trebuie precizat faptul că vestitele Pescării ale Statului de la Brăila, înființate încă din anul 1860, au fost construite în perioada 1904-1907, în port, cu destinația vânzării en-gros a peștelui (sub controlul statului). De executarea lucrărilor s-au ocupat Al. F. Bădescu, inginer, diriginte al porturilor dunărene, C.I. Flachs, antreprenor și inginer M. Niculescu, diriginte de șantier.

Redăm mai jos mărturiile unui lipovean, Ivlampie Ivan, citat în cartea "... Greci, Evrei, Ruși lipoveni, Turci... Brăila. Reactivarea memoriei culturale a orașului", Editori: Camelia Hristian, Ghena Pricop, Evdochia Smaznov, Editura Istros a Muzeului Brăilei "Carol I".

"Peștele prins la Dunăre? Pe vremuri? Tot peștele! Mă exasperau copiii pescarilor. Duminica. De ce? Agătau în spatele lotcăi un somn uriaș, sau un crap. Erau pești vii. Tractau peștii în promenadă, să dovedească apartenența lor la aristocrația bălții. Cât a trăit Balta, după caras, am prins știucă, lin, crap, somn. Cu undița, apoi cei mai mulți pești cu mâna, apoi am învățat să pescuiesc și cu priponul, iar cu plasa am pescuit într-o toamnă cu cel mai fantastic unchi al meu. Setcă, niciodată. Momeala? Atât pot spune cu regret. Eu am folosit momeala obișnuită, râma, dar în copilărie am admirat pescarii consacrați, cei care foloseau țiparii și reușeau să scoată din Dunăre somni uriași. Astăzi, nu mai există țipari în Dunăre, aproape nici somni". (Ivlampie Ivan, 48 ani, Galați)" (Extras din volumul "... Greci, Evrei, Ruși lipoveni, Turci... Brăila. Reactivarea memoriei culturale a orașului" - Editori: Camelia Hristian, Ghena Pricop, Evdochia Smaznov, Editura Istros a Muzeului Brăilei "Carol I", 2012.