



ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ
ЕВРОПЕЙСКИ ФОНД ЗА РЕГИОНАЛНО РАЗВИТИЕ
ИНВЕСТИРАМЕ ВЪВ ВАШЕТО БЪДЕЩЕ!



БЪЛГАРСКО ПРАВИТЕЛСТВО



Българо-румънска
търговско-промишлена палата

Проект „Мемофиш. Памет и бъдеще. Истории за дунавската цивилизация“, eMS
ROBG-420

**ТЕРЕННО
АУДИОВИЗУАЛНО ПРОУЧВАНЕ
НА ТРАНСГРАНИЧНИ РИБАРСКИ ОБЩНОСТИ**

ИНТЕРВЮ
Константин Кирицеску, Калафат



РЕГИОНАЛЕН ИСТОРИЧЕСКИ МУЗЕЙ - РУСЕ



www.interregrobg.eu



ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ

ЕВРОПЕЙСКИ ФОНД ЗА РЕГИОНАЛНО РАЗВИТИЕ

ИНВЕСТИРАМЕ ВЪВ ВАШЕТО БЪДЕЩЕ!



БЪЛГАРСКО ПРАВИТЕЛСТВО



Българо-румънска
търговско-промишлена палата

Добър ден! Казвам се Константин Михай Кирицеску от Калафат на 54 години и съм собственик на този ресторант вече 25 години. От тези продукти ще приготвим рибена чорба, гювеч от риба и пълнена щука. Както виждате щуката е само одрана. За рибената чорба са ни нужни повече видове риба, тук имаме червеноперка, костур, каракуда, морунаж, тези риби са по-дребни и ще ги използваме за чорбата. За приготвянето на гювеча ще използвам шаран и сом, което ще му придаде един великолепен вкус. Щуката се приготвя, като месото се отделя от костите, смиля се с подправките, отново се пълни свалената кожа и се пече цяла. Ще помоля един колега да ми помогне да нарежем рибата. Междувременно аз ще приготвя тенджерата. Имаме тук почистени и нарязани зеленчуци - лук, пипер, целина, пащърнак и морков повечето кореноплодни те се ползват за основа на рибената чорба. Ще използваме девесил и магданоз, доматино пюре и борш. След това ще седнем да опитаме, това което сме приготвили.

Бихте ли ни казал, в ресторанта само риба ли приготвяте или и други ястия?

В ресторанта се приготвят различни видове храна. Тук се провеждат много събития и предлагаме богато и разнообразно меню.

Коя риба е най-подходяща за пържене?

Вече говорим за вкусове. Всеки има своите предпочитания. Лично на мен най-ми харесва шаран. Други предпочитат бяла риба. Сомът също е добър за пържене. Специално дунавската риба е много вкусна. Не говорим за рибата от развъдници, която има различен вкус. Ние казваме, че мирише на кал. За чорбата, както казах е за предпочитане да имаме повече видове риба и мисля, че уцелихме идеалната комбинация. Имаме прясна риба, риба уловена днес, когато я чистехме все още мърдаше.

Най-добре е щуката да е печена?

Щуката... Отново говорим за вкусове. Според мен щуката е риба с много кости, дребни кости, затова е най-добре да се обезкости и да се смели. Още по-добре е да се смели два пъти, защото винаги се пропуска някое кокалче. Може да заседне в гърлото и никак не е хубаво да ти драска. За приготвянето на щуката предпочитам да добавя една консерва риба, в случая сардина. Ако имаме друга ще използваме нея.

Коя е вашата любима рецепта, тази която най-много харесвате?



РЕГИОНАЛЕН ИСТОРИЧЕСКИ МУЗЕЙ - РУСЕ





ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ

ЕВРОПЕЙСКИ ФОНД ЗА РЕГИОНАЛНО РАЗВИТИЕ

ИНВЕСТИРАМЕ ВЪВ ВАШЕТО БЪДЕЩЕ!



БЪЛГАРСКО ПРАВИТЕЛСТВО



Българо-румънска
търговско-промишлена палата

Знаете ли, аз не съм голям любител на рибата, но напоследък имах възможност да готвя на различни фестивали, чиято тематика беше „РИБА“ и вярвам че най-предпочитана беше пълнената щука. Правил съм и рибни сарми и кюфтета от риба, и рибни хапки, и много други рецепти, които няма да мога да ви изброя сега.

Имате ли стара рецепта от вашия дядо или...?

Стара рецепта, която ни се иска да вярваме, че е от румънската кухня, а може и да не е, е саламурата, било от риба, било от пиле. Вярвам и в България правите саламура. Това е стара рецепта, която аз зная от моята баба, която ме е отгледала. Това е традиционна рецепта, при която зеленчуците се пекат на жар, за да се усеща ароматът на пушек. Рибата също минава през жаравата. И после всичко в тенджерата на бавен огън, всичко зависи от тенджерата и огъня.

Вашата баба ли ви научи да готвите?

По-скоро мисля, че тази страст е от баща ми. В нашето семейство готвеше татко, защото мама беше много заета в работата си. Татко беше по-свободен и по-често беше у дома, грижеше се за кухнята. Много по-често готвеше той и аз виждах, че това не е тежко, и реших да се занимавам с това. Въпреки че професията ми е много, много различна.

А по професия сте?

По професия съм инженер. Това няма нищо общо с кухнята, но съм една капка самоук и се справям. Доставя ми удоволствие да готвя и да си хапвам, което е видно...

Може те ли да ни разкажете как се сваля кожата на щуката?

Можех и да ви покажа, но за съжаление избързах. Кожата се разрязва около главата, отделя се и се сваля като чорап. Тъй като днешната щука е прясна не успях да я съблека цяла, като чорап и леко я пукнах, но ви уверявам, че ще е много вкусна.

Убедени сме!

Когато я презентираме я поставяме по корем, прикрепваме ѝ главата, така се създава илюзията, че е цяла.

Рибата, която готвите тук е винаги прясна, уловена сега?



Паралел
Силистра



РЕГИОНАЛЕН ИСТОРИЧЕСКИ МУЗЕЙ - РУСЕ



ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ





ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ
ЕВРОПЕЙСКИ ФОНД ЗА РЕГИОНАЛНО РАЗВИТИЕ
ИНВЕСТИРАМЕ ВЪВ ВАШЕТО БЪДЕЩЕ!



БЪЛГАРСКО ПРАВИТЕЛСТВО



Българо-румънска
търговско-промишлена палата

Невинаги имаме прясно уловена риба, за съжаление рибата в Дунава намаля. Говорим за малък улов от време на време. Вече няма толкова риба, както когато дойдох в Калафат. Тогава лодките се връщаха пълни с риба. Имаше много риба, а сега все по-рядко. Причините са много, като замърсяване, нерегламентиран улов, но е факт намаляването на рибата.

Вие издирвате ли стари рецепти или прилага нови модерни методи?

Издирваме и стари рецепти, от тях черпим вдъхновение, но ги представяме по нов, модерен начин. Сега имаме повече възможности, можем да подобрим вкуса с различни подправки, които преди не се намираха. Сега имаме разнообразие и е по-лесно за приготвяне.

Без коя подправка не може да се приготвя риба?

Както преди, така и сега, не можем да приготвим рибена чорба без девесил. Девесилът е здраво свързан с рибената чорба. Имаме и различни варианти за киселия вкус на рибената чорба - зелевата чорба и боршът са варианти.

Зелев сок в рибената чорба?

Да, ние ядем рибената чорба леко кисела.

Аха, леко кисела. А качамак?

Качамак задължително!

Разбрах Ви! Ако искате да започнем да готвим?

Започваме, само да си повикам помощника.

Вие ще ни казвате какво прави вашият помощник.

Майстор готвачът Ливио реже рибата за чорбата, разбира се и за гювеча. Ще подобрим вкуса на чорбата, като добавим и малко сом към нея. Междувременно аз ще си приготвя тенджерата, ще я сложа на котлона и ще добавя зеленчуците да врят.

Когато рибарите си приготвят рибена чорба на реката, имат ли време да си нарежат рибата на дребно?



РЕГИОНАЛЕН ИСТОРИЧЕСКИ МУЗЕЙ - РУСЕ





ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ
ЕВРОПЕЙСКИ ФОНД ЗА РЕГИОНАЛНО РАЗВИТИЕ
ИНВЕСТИРАМЕ ВЪВ ВАШЕТО БЪДЕЩЕ!



БЪЛГАРСКО ПРАВИТЕЛСТВО



Българо-румънска
търговско-промишлена палата

Ял съм рибена чорба на делтата на Дунава. Там я приготвиха с вода от реката и цели риби. Беше много вкусна. Много вкусна!

Виждам, че имате няколко големи дървени лъжици?

Те са за декорация. Фактически само онази голямата я използвам когато приготвям качамак за сватби. Когато приготвяш качамак за 300 (триста) човека ти е нужно „лъжичище“.

Правиш качамак за триста души!?

Правиш!

Това са видовете риба за чорбата?

Да, тези ще сложим в чорбата- мряна, сом, шаран и други видове дребни риби.

Запързваме лук?

Да, и лукът се слага накрая в чорбата, защото увира по-бързо от кореноплодните.

В чорбата слагаме повече зеленчуци, а в гювеча само лук?

Не, в гювеча слагаме морков, малко чушка и доматино пюре. Леко ще запържим лука, моркова и чушките, като омекнат сипваме вода, по-добре ще е рибен бульон, но като нямаме сипваме вода. Врят до омекване, след като омекнат, слагаме доматино пюре и рибата. Оставяме да ври 5-10 минути с капак или без. Една обикновена, проста рецепта, но много вкусна.

Девесил ще сложим ли?

По-късно. Сега приготвихме рибата за чорбата. Започваме да подготвяме рибата за гювеча. Чакаме да се свари.

Чакаме!

Както виждате, щуката е обезкостена. Режем я на дребни парчета и я смиламе два или три пъти. След което ще я смесим с консерва сардина, сол, пипер понякога и малко запържен лук...

Правим качамак, първо приготвяме каша и това е базата, която постепенно сгъстяваме. Тази каша трябва хубаво да уври. Сама не се сгъстява, постепенно ще добавяме брашно. Ще стане чудесен качамак. В миналото се правеше качамак от смляно в мелница брашно. Сега го приготвяме от грис, по-бързо завира, но



РЕГИОНАЛЕН ИСТОРИЧЕСКИ МУЗЕЙ - РУСЕ





ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ

ЕВРОПЕЙСКИ ФОНД ЗА РЕГИОНАЛНО РАЗВИТИЕ

ИНВЕСТИРАМЕ ВЪВ ВАШЕТО БЪДЕЩЕ!



БЪЛГАРСКО ПРАВИТЕЛСТВО



Българо-румънска
търговско-промишлена палата

няма същия вкус и текстура. Текстурата на качамака от брашна беше такава, че се режеше с конец. При вас също ли се е режел с конец? А пък при сърбите царевичното брашно е бяло и качамакът е по-бял. Те казват, че този жълтият е за животни. Ние ядем този. Така сме научени. Ял съм при сърбите хляб от царевично брашно, хареса ми, беше много вкусен.

Има ли още работещи мелници?

Вече няма. В Румъния има само една зона където още работят мелници на вода, но са по-скоро туристически обекти, атракции... Започваме да сгъстяваме. Най-важно е да не загори, затова бъркаме здраво и постоянно.



РЕГИОНАЛЕН ИСТОРИЧЕСКИ МУЗЕЙ - РУСЕ





ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ
ЕВРОПЕЙСКИ ФОНД ЗА РЕГИОНАЛНО РАЗВИТИЕ
ИНВЕСТИРАМЕ ВЪВ ВАШЕТО БЪДЕЩЕ!



БЪЛГАРСКО ПРАВИТЕЛСТВО



Българо-румънска
търговско-промишлена палата

Име на съставителя/редактора: БРТПП

Адрес: ул. „Войводова“ 12-14 Русе

Телефон: 082507606

Електронна поща: info@brcci.eu

Проектът “Мемофиш” е съфинансиран от Европейския съюз чрез Европейския фонд за регионално развитие по Програма Интеррег V-A Румъния-България.

Стойност на финансирането от ЕФРР: 423 921.71 евро

Проект „Мемофиш. Памет и бъдеще. Истории за дунавската цивилизация“, eMS
ROBG-420

Дата на публикацията: декември 2018 г.

Съдържанието на този материал не представлява непременно официалната
позиция на Европейския съюз

www.interregrobg.eu



РЕГИОНАЛЕН ИСТОРИЧЕСКИ МУЗЕЙ - РУСЕ



www.interregrobg.eu