



UNIUNEA EUROPEANĂ
FONDUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTARE REGIONALĂ
INVESTIM ÎN VIITORUL TĂU!



GUVERNUL ROMÂNIEI



MEMOFISH Proiect, eMS ROBG-420

**STUDIU
AUDIOVIZUAL IN TEREN
AL COMUNITĂȚILOR TRANSFRONTALIERE DE PESCARI**

**INTERVIU
Constantin Chiritescu, Calafat**



www.interregrobg.eu



UNIUNEA EUROPEANĂ

FONDUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTARE REGIONALĂ

INVESTIM ÎN VIITORUL TĂU!



GUVERNUL ROMÂNIEI



Buna ziua, lumelu meu e Constantin Chiritescu din Calafat si sant patron acestai restaurant de cilka 25 de ani. Ne aflam an bukataria Sali de ivenimente, unde o sa gatim o corba de peste, o tokana de peste, si daka timpu ne permite facem si o stuka umpluta. Pe kum vedec stuka e deja jupuita. Pentru corba de peste avem nevoe de mai multe felur si avem aic platika, biban, karas, morunas. Acesta peste e mai marunt vom folosi la corba. Pentru tokan o sa folosam krap si som. Sant gusturi diferite o sa esa o tokana cu gust deosebit. Stuka sa umple cu carna ei o scotem dipe osa, o tokam, o amestekam cu condimente si o antorcem an ptele si apoi la coptor. O sa cer ajutor la un colega sa taem pesti. An pre timp eu o sa prigatesk ola. Avem aic legumele gata kuracate, avem capa, ardei gras, celina, pastarnak, morkov. An mare parte radacinosa. Asta sant baza la corba de peste. O sa mai folosim leustan ca si plankta romatika, niste bullion si o so akram cu zama de lamae, can am ajuns anca sa cumparam borsu. Si apai neom aseza la masa sa vedem ce am gatit.

Da sa ne spunec voi gatic dekat peste?

E un restaurant de mai mylte felur de mankare. E un restaurant de invenimente si facem un menu mai komplekt.

Amai bun peste de prajit care este?

Aic vorbim de gustur. Nu tota luma are aceas gustur. Mie de akzemt am place crap, este mulc care prefere salaur, si somu e un peste bun, an special pestili de Dunare e un peste cu gust. A vorbim de pestele de kreskatorii, kare are ku toto si ku totu al gust. Noi spunem ka are gust de namol. Dar pentru corbakum am spus e indikat sa folosim un amestek de soiur de peste. Si kred ka am gasit kombinacia perfekta. E un peste prospat, prins astazi. Kand lam viscerat cine si miska.

Stuca e mai buna fripta?

Ear vorbim de gustur. Stuca pe parera ma are forte multe oasa, oasa marunte si pentru asta sa dezosaza carna sis a da pin masina. Sa de pin masina de tokat doo ori, ca mai scapa cate un os, nu e cir bine la gat cu osali. Eu prefer sa pun, pentru mai multa aroma, o conserva de peste. Eu obicei folosez sardina. Daka avem alceva o sa folosim alceva.

Care e recepta vostra amai buna, care va place?

Nu sant mare mancator de peste, dar an ultimo timp am avut okazie sa gatesc la mai multe festivalur, care ava ca tematica "Pestele". Si cred ca ca mai rausit aria "stuca





UNIUNEA EUROPEANĂ

FONDUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTARE REGIONALĂ

INVESTIM ÎN VIITORUL TĂU!



GUVERNUL ROMÂNIEI



Camera de Comerț și
Industria Bulgaro-Română

umpluta”, cea mai rașita, dar am facut și sarmale de peste, și ciftelile de peste, și bulete, și alte multe, multe rețete, care nu aș putea să vă lumăresc acum.

Da rețeta bătrână, di la bunici?

Rețeta bătrână, care ne place nouă să fie despre bucătăria românească, dar mi se pare că nu e, este sarmura. Sarmura fie de peste, fie de pui. Cred că și în Bulgaria să facă sarmura. Și e rețeta pe care am învățat-o de la bunica, care mă creștea, e rețeta tradițională cu legumele, dacă să poți coate pe jar, să capete aroma de fum, peștele la fel tot pe jar și apoi oala face restu, oala și focu.

Dila bunica vată învățat să gătească?

Cred că pasiunea o am de la tata. În familie tata gătea mai mult, mama era ocupată cu serviciu, tata se ocupa mai mult acasă și el să ocupe de bucătărie. Văzându-l pe el care gătea de mult timp, și parându-mi să fie ușor, mamă otărat să fac și eu meseria asta, că totuși, că eu sunt pe profesie altceva.

Pe profesie sântec?

Pe profesie sânt inženier. Nu nimic cu bucătăria. Sânt un pic autodidact. Mă descurc și am plăcut să învăț să gătesc și să mănânc, pe cum să vede.

Să pornim. Să ne povestim cum să curățaște?

Aș vrea să vă arăt, dar mamă grabit. Să cionăz pețea în jurul capului. Și apoi să trage de pește ca un corap. Să dezbrace. Din păcat că e proaspăt pește astăzi nu am reușit să o trag ca pe corap și am reușit să o sparg. O să fie la fel de bună. În mod normal, când avem timp, o prezentăm pe plăt, o punem pe burta, ai punem și capu și dă impresia că e pește antrigă.

Peștele ce gătești e prins în Dunăre și antodeună e proaspăt?

Nu antodeună pentru că din păcate peștele să rar în Dunăre, deja vorbim de capturi ocazionale, numai este pește. Când am venit eu în Calafat era lădiile pline de pește, să găsea pește. Acum e din ce în ce mai rar. De la poluare, de peștele an eșez e foarte rar peștele în Dunăre.

Cercetă rețete bătrâne or ceva nou e mai interesant?





UNIUNEA EUROPEANĂ

FONDUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTARE REGIONALĂ

INVESTIM ÎN VIITORUL TĂU!



GUVERNUL ROMÂNIEI



Cercetam si recepte batarne an care ne inspiram, dar realizara mergem uj pe modern. Avem acuma alte posibilitac. Putem sa l anbunatacim gustu cu tot felu de aroma, pe care annainte nu le gasam.

Far ace aroma nu sa gateste peste?

Si anainte ca si acuma nu sa face corba de peste fara leustian. Leustianu e legat de corba de peste. Si aic mai avem variante de acriala, zama de varza, sau bors, sant variante.

Zama de varza an corba de peste?

Noi mancam corba de peste un pik akrisoara.

Ne vei spune ce face asistentul tău?

Maestru bukatar Liviu tae pestili, al porcioniaza pentru corba, si bine ancales si pentru tokana. sa anbunatacim un pik corba si osa renuncam la som, pe care trebuia sa punem an tokana, f sal punem porcionat la corba. Antre timp eu o sa prigatesk ola pentru corba si o sa pun legumele la fert.

Când pescari pregătesc o supă de pește pe râu au timp să-și taie peștele la vânzare cu amănuntul?

Am mâncat o supă de pește din delta Dunării. Acolo l-au pregătit cu apă din râu și pește întreg. A fost foarte delicios. Foarte delicios!

Văd că ai niște linguri mari de lemn?

Ele sunt pentru decorare. De fapt, doar cel mare o folosește atunci când mă pregătesc pentru nunți. Când faceți un pachet de 300 (trei sute) persoane, aveți nevoie de o "lingură".

Faceți o pălărie pentru trei sute de oameni!

Tu faci!

Acestea sunt tipurile de pește pentru supă?

Să le punem în supă - marmură, somn, crap și alte pești mici.





UNIUNEA EUROPEANĂ

FONDUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTARE REGIONALĂ

INVESTIM ÎN VIITORUL TĂU!



GUVERNUL ROMÂNIEI



Ceapa se prăjește?

Da și ceapa este în sfârșit pusă în supă, pentru că înapușcă mai repede decât culturile de rădăcini.

În supă am pus mai multe legume, iar în caserol doar ceapa?

Nu puneți morcovul, piperul și piureul de roșii în castron. Vom prăji ușor ceapa, morcovii și ardeii, apă de înmuiere, un bulion de pește mai bun, dar fără apă. Usa pentru a se înmoaie, după ce am înmuiat pasta de tomate și pește. Se lasă să fiarbă 5-10 minute cu capac sau fără. O rețetă simplă, dar foarte gustoasă.

O să punem Devesil?

Mai târziu. Acum am pregătit peștele pentru supă. Începem pregătirea peștelui pentru caserol. Vrem să gătim.

Așteptăm!

După cum puteți vedea, stiuca este dezosată. Tăiați-l în bucăți mici și măturați-l de două sau trei ori. Apoi îl vom amesteca cu sardine conservate, sare, piper, uneori, și o ceapă puțin prăjită.

Facem kachamak, mai întâi pregătim o mizerie și aceasta este baza pe care ne îngroșăm treptat. Această mizerie trebuie să fie bună. Nu se îngroaște, vom adăuga treptat făină. Va fi un ambreiaj mare. În trecut, era făcută dintr-o piatră de făină, măcinată într-o moară. Acum îl pregătim din grâu, se transformă repede, dar nu are același gust și textură. Textura făinii kachamak a fost astfel încât a tăiat cu fir. Ți-ai tăiat și un fir? Și în sîrbi, făina de porumb este albă și oala este albă. Ei spun că acest galben este pentru animale. Mâncăm asta. Așa ne-am învățat. Am mâncat pâine de porumb cu sârbi, mi-a plăcut foarte gustoasă.

Există încă mori de lucru?

Nu mai sunt. Există o singură zonă în România unde mori de apă încă funcționează, dar sunt mai multe atracții și atracții turistice.

Începem să ne îngroșăm. Este cel mai important să nu ardeți, deci amestecăm în mod constant și ferm.





UNIUNEA EUROPEANĂ

FONDUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTARE REGIONALĂ

INVESTIM ÎN VIITORUL TĂU!



GUVERNUL ROMÂNIEI



Numele editorului: Camera de Comerț și Industrie Bulgaro-Română

Adresa: Ruse, 12-14 Voivodova Str.

Telefon: +359 82 507606

E-mail: info@brcci.eu

**Proiectul “MEMOFISH” este cofinanțat de Uniunea Europeană prin Fondul European pentru Dezvoltare Regională în cadrul Programului Interreg V-A România-Bulgaria.
Valoarea proiectului (FEPDR): 423 921.71 euro**

MEMOFISH Proiect, eMS ROBG-420

Data publicării: decembrie 2018

Conținutul acestui material nu reprezintă în mod necesar poziția oficială a Uniunii Europene

www.interregrobg.eu



www.interregrobg.eu