



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



GUVERNUL ROMÂNIEI



Camera de Comerț și  
Industria Bulgaro-Română

## MEMOFISH Proiect, eMS ROBG-420

### STUDIU AUDIOVIZUAL ÎN TEREN AL COMUNITĂȚILOR TRANSFRONTALIERE DE PESCARI

INTERVIU  
Constantin Chiritescu, Calafat



[www.interregrobg.eu](http://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 token 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 radacinoso. 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 preferere 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, din la bunici?**

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

### **Dileta bunicii vă învățată să gătiți?**

Cred că pasiunea o am de la tata. În familie tata gătea mai mult, mama avea ocupată cu serviciile, tata se ocupa mai mult acasă și el să ocupe de bucătărie. Văzându-l pe el care gătea de mult timp, și când mi s-a părut ușor să învăț să fac și eu meseria asta, că totuși, că eu sunt pe profesia altă.

### **Pe profesia sănătos?**

Pe profesia sănătos inginer. Nu nimic cu bucătăria. Sunt un pic autodidact. Mă descurc și am plăcut să învăț să gătesc și să mâncăm, pe cum să vedeți.

### **Să începem. Să ne povestim cum să gătesc stuca?**

Aș vrea să vă arăt, dar mă grăbesc. Să începem cu jurul capului. Și apoi să vă arăt de pe stuca ca un corap. Să dezbracă. Din păcate că e proaspătă stuca 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 platou, o punem pe burta, și punem și capul și dați impresia că e stuca antrigă.

### **Peștii ce gătesc și 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 lădițele pline de pește, să gătesc pește. Acum e din ce în ce mai rar. De la poluare, de pescuit în esec e foarte rar peștele în Dunăre.

### **Cercetăm rețete bătrâne sau ceva nou e mai interesant?**





UNIUNEA EUROPEANĂ

FONDUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTARE REGIONALĂ

INVESTIM ÎN VIITORUL TĂU!



GUVERNUL ROMÂNIEI



Camera de Comerț și  
Industria Bulgaro-Romana

Cercetăm și rețetele bătarne an care ne inspirăm, dar realizarea mergem ușor pe modern. Avem acum alte posibilități. Putem să le îmbunătățim gustul cu tot felul de arome, pe care înainte nu le găsim.

### **Farace aromă nu să gătești pește?**

Și înainte ca și acum nu să facă corba de pește fără leustian. Leustianul este legat de corba de pește. Și aici mai avem variante de acriță, zama de varză, sau bors, sunt variante.

### **Zama de varză an corba de pește?**

Noi mâncăm corba de pește un pic acrisoară.

### **Ne vei spune ce face asistentul tău?**

Maestrul bucătar Liviu taie pestii, al porționează pentru corba, și bine amestecă și pentru tokana. Să îmbunătățim un pic corba și o să renunțăm la som, pe care trebuia să punem an tokana, și să punem porționat la corba. Antre timp eu o să prăgătesc oala pentru corba și o să pun legumele la fier.

### **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 împrușcă 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 sârbi, 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](mailto: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](http://www.interregrobg.eu)



[www.interregrobg.eu](http://www.interregrobg.eu)