

INFO evenimente 4-5.06.2021

4.06.2021, vineri

Atelier gastronomic – targul de tara

În ziua de vineri, 4 iunie, începând cu ora 12, se vor servi preparate tradiționale bazate pe carnea de oaie, specifice Mărginimii Sibiului și comunităților pastorale: tocăniță și ciorbă de varză aromată cu cimbru. Vă spunem noi: mâncărurile sunt mai bune cu ingrediente locale, iar rețetele preparatelor vi le oferim mai jos:

Ciorbă de varză cu carne de oaie

Ingrediente:

- carne de oaie cu oase (gât, spete, pulpe) - 1 kg
- varză - 1 căpățână mare
- chisătură - 1 lingură
- roșii - 0,5 kg
- smântână - 2 linguri
- oțet - 1 lingură
- cimbru - 2 crenguțe
- ouă - 2 gălbenușuri
- sare - 1 linguriță

Modalitate de preparare:

Carnea se pune la fiert, se ia spuma, apoi se pun: sarea, chisătura și roșiile. Când carnea este fiartă, se adaugă varza tăiată mare, oțetul, și se lasă să mai fiarbă pentru câteva minute. Când varza este fiartă, se ia mâncarea de pe foc, se adaugă cimbrul tocat mărunt și gălbenușurile amestecate cu smântână. Se servește cu mămligă caldă.

Când se prepara:

Aceasta era o mâncare de toamna, se prepara cât timp se găsea varză dulce.

Tocăniță de miel

Ingrediente:

- carne de miel (de la piept sau spată) - 2 kg
- untură de porc - 2 linguri
- ceapă albă - 1 mare
- sare - 1 linguriță
- piper măcinat - 1 vârf de cuțit

Modalitate de preparare:

Ceapa se taie mărunt și se înmoaie în untură încinsă (fără a se rumeni), apoi se pune carnea tăiată în bucăți mici, sarea și piperul. Se lasă la foc mic *pentru a-și lăsa apa*. Tocănița este gata când se limpezește untura.

Se servește alături de mămligă caldă și murături.

Când se prepara:

Mâncarea se gătea primăvara, cât erau mieii. Era un preparat specific mesei din ziua de Paști.

Beneficiile naturii în Muzeul ASTRA - Valorificarea mugurilor de brad - partea a 2-a - la gospodăria maramureșană din Călinești-Berbești

Această ediție, intitulată „Valorificarea mugurilor de brad”, propune familiarizarea publicului cu activitatea culesului din natură a mugurilor de brad, beneficiile acestora și metodele de conservare. Vizitatorii vor urmări prepararea siropului de muguri de brad în ceaun, a mugurilor murați și a mugurilor macerați în miere. De asemenea, doritorii vor avea ocazia să deguste siropul de muguri de brad.

Evenimentul se va desfășura în data de 4 iunie la complexul maramureșan din Călinești-Berbești, în intervalul orar 10.00-16.00.

Ateliere interpretativ - instrumentale: Călin Han (instrumente de suflat), Romulus Cipariu (țambal), în zona Târgului de Țară și alea pivelor, începând cu ora 12.00

5.06.2021, sâmbătă

Ateliere gastronomice marca *Sărbătoarea Deltei, ediția a V-a*

Data: Sâmbătă, 5 iunie, începând cu ora 12 până la epuizarea mâncărurilor

- **Zona Morilor de Vânt**
- **Târgul de Țară**

Lipovenii din Delta Dunării vor prepara mâncăruri ce dezvăluie gustul unic al bucătăriei de odinioară din satele de pescari, așa cum este Mila 23. Așa cum la oamenii Deltei scrumbia se pregătește într-un spectacol culinar presărat cu tradiții, și în Muzeul ASTRA, scrumbia venită de la Dunăre, va fi meșteșugit și savuros preparată. Rețetele ce se vor prepara în zona Morilor de vânt și la Târgul de Țară sunt: ciorbă de pește la ceaun, scrumbie marinată și scrumbie afumată

Rețete meșteșugite din Delta Dunării culese de la *Cătălin Mihail, pescar din satul Mila 23*

Marinată din scrumbie

Scrumbia se curăță de solzi și de mațe, se taie felii late cam de grosimea unui deget. Se spală bine în mai multe ape și la sfârșit se lasă în apă cam jumătate de oră să iasă tot sângele. Se scoate se scurge și se sarează bine. Acoperite cu sare, aranjați una lângă alta bucățile de pește și lăsați trei zile ca să se pătrundă bine și să nu aibă gust de crud. Se scoate și se spală de sare bine. După aceea, se lasă cam o oră-două să mai iasă sarea din ea. Cât stă la apă, la

desărat se pregătește oțetul: un litru de oțet la trei de apă, o lingură de sare, una de zahăr, piper boabe și foi de dafin. Se dă în fiert, se lasă să se răcească (este important ca lichidul să fie rece). Se scoate scrumbia din apă, se scurge, se pune într-un vas mai mărișor, se toarnă compoziția peste scrumbie, se amestecă cu lingura pentru a se pătrunde toată.

Scrumbie afumată

Scrumbia se dă prin sare, se îmbracă în tifon și se lasă agățată de un copac pentru 24 de ore. După asta se spală de sare și se agață de capacul unui butoi de lemn. Butoiul este întors astfel încât peștele să atârne fără să se atingă. În partea de jos a butoiului se face o gaură în care este introdusă o țevă care, la celălalt capăt, captează fumul produs de rumeguș de brad aprins. Peștele se ține la afumat 3-4 ore.

Ciorbă de pește lipovonească

Ceaunul pentru ciorbă este pus pe foc, pe jumătate umplut cu apă. Se adaugă legumele proaspete de grădină tăiate nu foarte mărunț (roșii, ardei, cartofi și ceapă) și ceaunul este lăsat pe foc, până când legumele sunt fierte. Se adaugă peștele (îndeosebi caras, lin, crap) și puțin oțet, pentru ca acesta să nu se sfărâme. Cu câteva minute înainte de a fi luat ceaunul de pe foc, este adăugat pătrunjelul. Ciorba este potrivită, după gust, cu câteva linguri de oțet.

Toate activitățile *Sărbătoarea Deltei, ediția a V-a*, sunt cuprinse în *Comunități în Muzeul ASTRA*, un program care an de an readuce în atenția publicului comunitățile arhaice, multietnice din Delta Dunării.

Ateliere interpretativ - instrumentale: Hanu' și Romulus Cipariu, în zona Târgului de Țară și în zonele de interacțiune ale Muzeului, începând cu ora 12.00

Ateliere Ziua Iei

Interval orar: 10.00-13.00, 15.00-18.00

- **Atelier de confecționat opinci** - Gospodărie - atelier de rogojinari, Văleni, Gorj
- **Atelier de confecționat podoabe din metal** - Gospodărie cu locuință pe două nivele, Târgu Cărbunești, Gorj
- **Atelier de confecționat săpunuri naturale** - Gospodăria de viticultor sas, Șeica Mică