Colegiul Economic "Ion Ghica", Bacău

Numărul 2

Iulie 2019

LITERATURĂ ȘI GASTRONOMIE

ÎN ACEST NUMĂR:

Saramură de pește cu legume 2

Paradisul acvatic 3

Festin cu pește 4

Un peștișor de acvariu își plânge suferința 4

În familie... 6

Auriul peștișor, model al vieții 9

Aventurile unui pește 10

Peștele auriu 10

Din cuprins:

- Povestea din ceaun
- Povestea Mariei
- De la pasiune la afacere
- Suişuri şi coborâşuri
- Fantezii
- Zi de vară
- Un proiect. Ce-a fost şi ce n-a fost...
- Rețete pentru micile gospodine

ISSN: 2601-8764

EDITORIAL

FESTIN CU PEȘTE. ELEMENTE DE PATRIMONIU CULTURAL ȘI ALIMENTAR BĂCĂUAN

Dragi cititori,

Ne întâlnim acum în paginile celui de-al doilea număr al revistei „Literatură și gastronomie". Revista Colegiului Economic „Ion Ghica" din Bacău este rezultatul final al unui proiect care a debutat în anul școlar precedent și a continuat în anul școlar 2018-2019. Proiectul s-a dorit a fi răspunsul entuziast al tinerilor la egocentrismul societății moderne, iar soluția pe care am propus-o noi, inițiatorii proiectului, și pe care au acceptat-o ei, elevii noștri, a fost aceea de a redescoperi valori și tradiții care – convertite în atitudini și comportamente – ar putea deveni fundamente ale cooperării interumane.

Intitulată „Festin cu pește", ediția a doua a proiectului „Literatură și gastronomie" a constituit un prilej de a face o incursiune în lumea apelor Siretului și ale Bistriței, a pescarilor profesioniști sau amatori, a peștilor, priviți simbolic sau ca valoare economică.

Activitatea principală s-a desfășurat în data de 25 martie, de Buna Vestire, la Complexul Muzeal „Iulian Antonescu". Sărbătoarea este prima consemnată în documentele creștine ca asociată Maicii Domnului și este însoțită de dezlegare la pește. În vremurile în care creștinii erau prigoniți, folosirea **peștelui** ca simbol era cel mai potrivit semn secret întrucât le permitea să se recunoască între ei fără a se trăda. Acest simbol se întâlneşte foarte des în catacombele romane, care au fost multă vreme locurile reuniunilor de taină ale creştinilor. Interesant este și faptul că numele grecesc al peștelui (IHTIS) era pentru primii creștini un acrostih (o prescurtare formată din componentele inițiale într-o frază sau un cuvânt) al grecescului ΙΧΘΥΣ (ICHTYS): Iesous Christos Theou Yios Soter (Isus Christos, Fiul lui Dumnezeu, Mântuitorul/Salvatorul).

Peștele, așadar, a prilejuit, în zi de sărbătoare, reuniunea unor oameni entuziaști, profesioniști, devotați muncii lor și convinși că schimbarea lumii de mâine stă în acțiunile de azi. Muzeograful **Sebastian Sascău**, sub coordonarea prof. **Iulian Bucur**, şeful secţiei de Etnografie, ne-a primit într-un cadru expozițional menit a trimite vizual și tactil la lumea acvaticului rustic băcăuan; dna lector univ. dr. **Petronela Savin** a prezentat din colecția eCultFood rețete autentice cu gust de pește și a pledat pentru păstrarea tradițiilor culinare băcăuane; dna **Tincuța Horonceanu-Bernevic**, scriitoare și muzeograf, s-a implicat din nou, obiectiv și competent în jurizarea

Foto: Sebastian Sascău

concursului de eseuri. Acestora li s-au adăugat colaboratori noi, precum dl **Nicolaie Vega**, reprezentantul ANPC Bacău, respectiv preotul **Virgil Blaj** care a vorbit despre simbolistica peștelui în creștinism. Doctorul veterinar **Ovidiu Lupașcu** și **Narcis Botezatu** și-au intersectat „poveștile" și au arătat cum o pasiune personală poate deveni o afacere de succes. Tuturor le mulțumim.

Povestea lui Narcis Botezatu, elev în clasa a XII-a la Colegiul Economic, profil tehnician în gastronomie, a suscitat interesul reprezentanților presei locale care au scris despre el și cu el un articol în care tânărul este prezentat ca un exemplu de ambiție, determinare, reușită și speranță de viitor. Veți putea citi /reciti povestea lui în paginile revistei noastre.

Tot în paginile revistei veți găsi lucrările premiaților la concursul de eseuri „Bucate de poveste şi poveşti pescăreşti...", precum și regulamentul după care s-a desfășurat acesta. Concursul s-a vrut a fi un exercițiu de imaginație și fantezie creatoare generată de tema „peștelui", dar și un prilej de a înțelege că identitatea de sine se construiește prin conștientizarea apartenenței la o anumită cultură familială/ locală/ națională.

Revista va prezenta mărturii fotografice ale unei alte colaborări: cea pe care echipa de proiect o are cu doamnele profesoare Andreea Silion și Mihaela Timișescu, membre ale Catedrei de Alimentație Publică. Veți putea vedea produse din pește realizate cu implicarea elevilor școlii și veți citi rețete apreciate de bucătarii noștri în devenire.

Și, cu acestea zise, colectivul de redacție vă urează lectură plăcută!

Autor: prof. Ionela ANDREI

SARAMURĂ DE PEŞTE CU LEGUME

PREMIUL I

Abia aștept vacanța. Nu vorbesc de vacanța de Paște, că aceea va trece pe nerăsuflate. Vorbesc despre VACANȚA cea MARE, vacanța relaxărilor și a planurilor de mare și de soare și de întâlniri cu cei plecați depaaarte. În fiecare vacanță de vară, ne adunăm cu toții, verișori mari și mici, unchi și mătusi, părinți sau necăsătoriți, la bunica de pe mamă. Acolo este locul unde familia se reunește. Se face dezordine, se spun glume și se împart cadouri, se plâng povești de viață din anul care a trecut. Si cele mai multe lucruri dintre acestea se petrec la masă. Masa este mai mult decât mâncare, este un ritual. Implică secrete de gătit transmise mai departe fetelor din familie (ce să-i faci, băieții noștri nu sunt prea interesați!) și mici responsabilități împărțite între adulți. Gătim multe bunătăți, printre care și rețeta specială a mătușii: saramură cu pește și legume.

Pentru această rețetă, peștele este adus de mătușa (sora bunicii) de la Constanța. Știu că veți spune că pescării sunt și în Bacău, dar mătușa are convingerea că nimeni nu se pricepe așa de bine ca ea să aleagă pește proaspăt (novac, 3-4 kg bucata!). Și de când sunt eu suficient de mare ca să țin minte toate câte se întâmplă, mătușa are ambiția să vină cu peștele de la Constanța, în ladă frigorifică, cu gheață, frapat mai ceva ca șampania. Ne adunăm toți cei din țară pentru a-l pregăti cu de-amănuntul: mătușa curăță peștele, moșu' (fratele bunicii) de la Brașov face focul la sobă, eu spăl roșiile, tata taie ardei gras (neapărat roșu), mămaia taie ardei iuți, mama curăță usturoiul, iar mătușa (sora mamei) spală și taie pătrunjelul. Nimeni nu tace, ci vorbește și povestește într-o atmosferă care ar părea absurdă cuiva aterizat din întâmplare la noi. De fapt, fiecare vorbește cu cineva anume din grup și replicile curg firesc și se întretaie fără probleme. Uimitor este că reușesc să audă și discuțiile celorlalți și, uneori, când subiectul e palpitant, participă și dezbat cu toții, uitând de pește și gesticulând cu instrumentul pe care-l au atunci în mână, cuțit, funie de usturoi sau smoc de pătrunjel. Asta explică de ce preparatul peștelui poate să dureze destul de mult.

Peștele, odată spălat și curățat, se pune pe plita învinsă cu sare. Într-o cratiță emailată largă și joasă bunica pune apă (un litru jumate, din ochi, dar am măsurat odată și am văzut că-i iese exact 1,5 l), un pic de ulei și câteva linguri de oțet (după gust). Cratița se pune pe focul bibilit și descântat de moșu`. Deși a stat la oraș mult mai mult decât a stat în sat, moșu mai păstrează convingerea că modul în care reușește să facă focul definește un bărbat gospodar. Nimeni nu-i dă dreptate, dar îl lăsăm să facă ce vrea, câtă vreme nu strică mâncarea. Când apa clocotește, se adaugă bulionul, ardeiul, roșiile și usturoiul zdrobit. Când toate acestea au fiert se adaugă peștele prăjit, sare grunjoasă și puțin piper măcinat. Se mai lasă la fiert câteva minute, după care gustăm. Trebuie să fim măcar trei ca să ne dăm cu părerea, adăugăm ce-i mai trebuie și luăm de pe foc. Odată luată cratița de pe foc, mama pune și pătrunjelul tăiat. Între timp tata a pregătit ceaunul cu apă și sare pentru mămăligă la pirostrii. Mămăliga este învârtită cu un făcăleț lung din lemn tare. Coada lui este lucioasă de cât a fost folosit și sper din inimă ca mamaia să mi-l dea mie cândva. Il are din vremea tinereții ei cu tătaia.

Când toate sunt gata, punem pe masa cea mare a bunicii farfuriile și tacâmurile, fundul cu mămăligă și cratița cu saramură din care ne servim cu toți. Această rețetă este foarte specială, deoarece este rețeta care ne adună din toate colțurile țării și care ne face mai uniți și mai fericiți.

VĂ DORIM POFTĂ BUNĂ!!!

Autor: Andreea Gâtu, elevă în clasa a IX-a A
Profesor coordonator: Ionela Andrei

Desen: Anita-Maria Paiu

"Nimeni nu tace, ci vorbeşte şi povesteşte într-o atmosferă care ar părea absurdă cuiva aterizat din întâmplare la noi. "

"Mămăliga este învârtită cu un făcăleţ lung din lemn tare. Coada lui este lucioasă de cât a fost folosit şi sper din inimă ca mamaia să mi-l dea mie cândva. Îl are din vremea tinereţii ei cu tătaia."

Paradisul acvatic

Premiul al II-lea

Mă numesc Ion, dar lumea mă cunoaște și ca Ionuț, Ionel sau Ionică. Puteți să-mi spuneți cum vreți. Iubesc să pescuiesc. Pescuitul a fost o mare plăcere pentru mine încă de când eram mic deoarece tata mă purta mereu cu el când alegea să-și petreacă timpul departe de vacarmul satului. Înainte, pescuitul mi se părea o mare pierdere de timp; n-aș putea explica motivul exact al supărării mele de atunci, dar acum, părerea mea este total diferită. Actualmente, pescuitul a devenit o plăcere.

Obișnuiesc să merg deseori, acum practic pescuitul mai des decât în trecut, când îl însoțeam pe tatăl meu. Ce poate fi mai plăcut decât să merg dimineața devreme în sălbăticia prietenoasă a malului Siretului, lângă o pădurice dinspre care pot inspira un miros răcoros și de unde pot auzi glasul păsărilor care pur și simplu mă încântă? De mic am învățat totul despre pescuit: ustensilele necesare, momeala potrivită și momentul oportun pentru prinderea peștelui.

Foto: Andreea Roman

Pentru mine, mersul la pescuit cu tata echivala cu o plimbare prin Rai, deoarece mă scăpa de treaba de acasă – marele dezavantaj când stai în mediul rural... Odată intrat sub privirile iscoditoare ale mamei, eram pus să fac toată treaba, câteodată chiar și cea care ținea de preocupările specific femeiești... Rareori, însă, tata era de acord să rămân acasă și, într-o complicitate vioaie, plecam împreună căutând binecuvântarea adâncurilor. Și chiar aveam ce învăța de la tata, căci era un pescar priceput. Mai erau și alții în sat, dar niciunul nu-l întrecea în îndemânare și viclenia dibuirii peștilor prin cele mai întunecate unghere ale malurilor înălțate ale râului. Era genul de om care îți explica tare și clar, dar doar o dată. Vorba aia, „Clopotele nu trag de două ori pentru o babă surdă". Doar că eu nu eram surd, ci uituc și neatent. Din acest motiv, mi se întâmpla deseori să scap printre degete vreun pește alunecos care se înverșuna să revină sub netezimea nesfârșită a apelor sau chiar să alunec și să-l stropesc pe tata, care mormăia nemulțumit, dar niciodată nu țipa la mine, din teama de a nu alunga și restul peștilor.

Din aceeași teamă, refuz astăzi compania altcuiva în ziua în care decid să plec la pescuit. Tata și-a mutat năvodul dincolo... Uneori, în așteptarea marii capturi, îi aud parcă glasul blând, explicându-mi cât și cum să întind firul, cât să aștept până să schimb locul și mai ales, cum să-mi învingă lenea absurdă a trupului. Sfaturile lui îmi răsună și acum în minte și nu pot fi decât recunoscător pentru moștenirea lăsată, pentru pacea nesfârșită pe care o închid în mine, eliberând-o treptat, pe parcursul zilelor cenușii în care zăresc seninul cerului doar pe colțul ferestrei de la biroul în care lucrez.

Autor: Ioana-Roxana Stratulat, elevă în clasa a IX-a D
Profesor coordonator: Claudia Stan

"Tata şi-a mutat năvodul dincolo... Uneori, în aşteptarea marii capturi, îi aud parcă glasul blând, explicându-mi cât şi cum să întind firul, cât să aştept până să schimb locul şi mai ales, cum să-mi înving lenea... "

"Pentru mine, mersul la pescuit cu tata echivala cu o plimbare prin Rai..."

Festin cu peşte

PREMIUL AL II-LEA

Sunt un peşte. O ştiucă. Sau mai precis, am fost. Acum sunt duhul, sufletul, spiritul său.

Vreţi să ştiţi cum am ajuns aşa? Nu o să vă plictisesc cu detalii privind venirea mea pe lume, copilăria, adolescenţa, prima mea dragoste ... bla, bla, bla. Pentru mine este important şi trist în acelaşi timp momentul... ştiţi voi care.

"Închid ochii să savurez momentul şi mă trezesc plutind. Nu fizic. Fizicul meu e pe masă şi nu îmi place ceea ce văd."

Foto: http://colanda.ro

Cine ar fi crezut că acea zi minunată de primăvară îmi va fi fatală? Eu, în orice caz, nu. O dimineaţă însorită, caldă. Pluteam la suprafaţa apei într-o stare de beatitudine . Era prima zi de primăvară adevărată după o iarnă lungă, lungă. Şi cum vă povesteam, pluteam şi visam la zilele ce vor veni, la un ospăţ cu icre durdulii, mormoloci fragezi şi peştişori delicioşi.

Ştiu! Acum mă veţi acuza de canibalism dar noi suntem peşti răpitori şi, din când în când, ne mai mâncăm între noi. Parcă simţeam deja savoarea şi vedeam cu ochii minţii munţi de mâncare. Ce să îi faci? După o iarnă interminabilă ai vedenii mai ceva ca Fata Morgana în deşert.

Decid să mă întorc acasă şi ce să vezi?! O râmă roz, mare, suculentă. Nu am rezistat ispitei şi am înghiţit-o. Nu vă spun ce am simţit. M-am trezit luat pe sus şi pus într-o nu ştiu ce cu apă, cât să respir. De spaimă, mi-a rămas râma în gât. Am încercat toate metodele de a părea mort, doar doar îmi va da drumul. Şi mi-a dat. Într-o chiuvetă, în bucătăria unui restaurant. Un individ îmbrăcat în alb m-a băgat sub un jet cu apă rece. Închid ochii să savurez momentul şi mă trezesc plutind. Nu fizic. Fizicul meu e pe masă şi nu îmi place ceea ce văd. Acelaşi individ îmi îndeasă în burtă o grămadă de chestii. Privesc mai bine şi pe masă văd o hârtie pe care scrie: SPECIALITATEA CHEFULUI. Aproape sunt mândru că am murit. Sunt băgat în cuptor şi după un timp se aud sunete ciudate. Cheful se grăbeşte să mă scoată. Sunt eu dar arăt altfel: mai bronzat şi miros atâât de frumos!

În sfârşit! Sunt pus pe o tavă şi dus la o masă din restaurant. Un el şi o ea exclamă fericiţi: Ce bine arată! Felicitări chefului!

Mda! Să vă fie de bine!

Autor: Vlad Ursoiu, elev în clasa a X-a J
Profesor coordonator: Ramona Lehănceanu

Un peştişor de acvariu îşi plânge suferinţa

PREMIUL AL III-LEA

"Ultima lumină se stinge, şi tenebrele învăluie tot ca într-un cocon negru din care mâine va renaşte viaţa lor. Luminat era doar acvariul mic şi auster în a căror pereţi de sticlă se reflectă imaginea unui corp mic şi acoperit cu solzi policromi"

Zgomotul ultimei conversaţii din mica bucătărie se estompau, pentru a deveni amintiri în nişte minţi umane atât de defecte, încât nu vor şti să le preţuiască vreodată suficient; nu vor cunoaşte semnificaţiile unei atingeri întâmplătoare sau a râsului colorat ce gâdilă urechile, nu vor putea citi în ochi bucuria unui gest simplu.

Dar, dincolo de sticla rece a acvariului auster, era cineva care ar dori, ar dori tot ce emană acele suflete, ar dori prieteni, ar dori să înţeleagă acele cuvinte rostite pe un ton blajin, ar dori să uite cât de reci îi sunt clipele efemere ale vieţii condamnate la sihăstrie, ar dori tot ce umanizează un suflet, căldură şi bucurie şi empatie şi emoţii, dar ştia un adevăr pe care şi-l nega de atâtea ori, că existenţa lui va fi bântuită de acele imagini, doar de imagini, că lui nu îi sunt destinate, că nu va putea înţelege. Şi se temea că atunci, când va fi timpul, va pleca din această lume incomplet, ca un rebut, iar aste îl speria cel mai tare, încât, adesea în vise, demonii lui nu erau monştri gata să îl distrugă, sau pisici cu gheare mari, ci imaginea tuturor fiinţelor din mica lui lume fericite, prea ocupate de fericirea lor, ca să se mai gândească la el, şi că avea să se stingă fără să înţeleagă vreodată firescul lor, că firescul va fi de-a pururi pentru el ceva fantasmagoric.

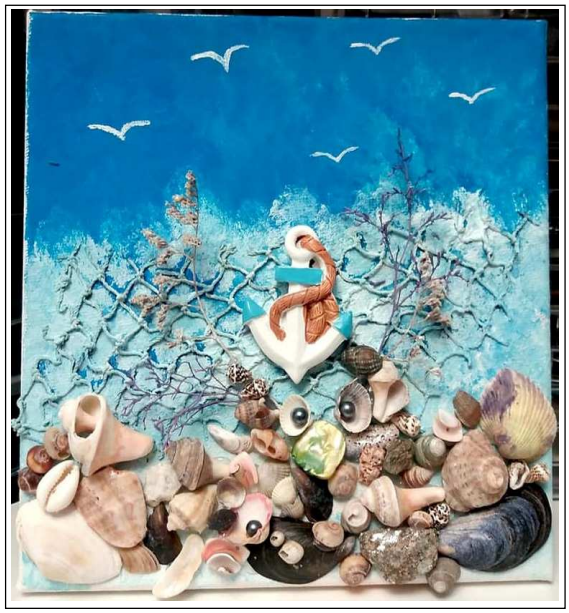
Ultima lumină se stinge, şi tenebrele învăluie tot ca într-un cocon negru din care mâine va renaşte viaţa lor. Luminat era doar acvariul mic şi auster în a căror pereţi de sticlă se reflectă imaginea unui corp mic şi acoperit cu solzi policromi, şi doi ochi negri de onix negru şi lucios, fiecare mişcare a corpului fusiform oferind o altă privelişte a aceluiaşi suflet livid. Dar, desigur era doar părerea unui peşte de acvariu, sau mai mult o meditaţie asupra stării sale spirituale, care se degrada pe zi ce trece. Iar asta era o suferinţă prea mare pentru un corp atât de mic, pentru că, cu fiecare clipă, simţea că înnebuneşte între pereţii minţii lui şi că se sufocă cu propriile sale gânduri, iar asta putea distruge pe oricine, să ştie că e arhitectul propriei sale distrugeri.

Undeva, la baza acvariului, stăteau fărâmele a ceea ce a fost, nu acum mult timp, masa sa. De asta nu putea să se plângă, ei îl hrăneau mereu, ba chiar cu o mâncare bună şi aveau grijă în permanenţă de starea

UN PEȘTIȘOR DE ACVARIU ÎȘI PLÂNGE SUFERINȚA

(continuare din pagina 4)

apei și a micii sale lumi care îi asigură supraviețuirea. Dar, pentru el, nu era suficient, nu voia doar să supraviețuiască, I se părea o aspirație groaznică, dar se gândi multe zile și luni la această idee și găsise că viața e mai mult decât o supraviețuire a ființei, într-o mare de zile ce îi provocau repugna.Dar era nevoit să se mulțumească cu ce avea,însă ura asta. Și poate, cel mai mult ura modul îi care fusese construit, să nu poată fi atins de altă ființă și să nu poată simți căldura unei mângâieri sau să poată înveseli pe cineva, să fie aproape invizibil în sufletele lor, să știe că existența sa va fi doar o umbră estompată în amintirea cuiva, să fie blocat într-o lume ce îi fură viața, fără o cale de scăpare. Micul pește simțea că lumea îi consideră orb și surd și mut, dar greșeau, și vai, ce mai greșeau! Pentru că el vedea, vedea și bucuria și necazul și frustrările și aspirațiile altora, el auzea și râsul și suspinul și toată cascada de cuvinte dure și blânde, ce erau adresate altcuiva,și el putea grăi; el își putea striga suferința și putea să simtă cum nimeni nu îl aude și nu îl poate ajuta, fiindcă se pierdea în propria ființă. Dar din toate aceste puncte de vedere, era complet funcțional. Și atunci, apărea eternă întrebare a cărui răspuns întârzia.Ce îl făcea defect? Sau, mai bine-zis, de ce doar el se consideră defect. Asta îl aruncase din nou în genunea gândurilor sale. De ce oamenii îl priveau și chiar dacă nu îl puteau atinge îl alintau și îi spuneau cuvinte atât de dulci și după care tânjea ființa lui atât de tare? Și mai ales, de ce mezina familiei spunea că găsește mereu alinare în imaginea lui, chiar dacă el nu putea să îi spună ceva, sau să o atingă măcar, și tot ce făcea era să se agațe de acele clipe și de fiecare dată, când o vedea, să fie mai energic și să se miște frenetic prin acvariu, de parcă era hipnotizat de fiecare clipă de atenție din partea ei , și de parcă fiecare privire adresată lui era dovadă că cerul poate fi sfidat și că el este mai mult, ceva ce nici el nu înțelege. Dar se temea, deși pare absurd, se temea ca nu cumva toate acestea să fie iluzorii și mintea lui să nu fie suficient de puternică pentru a accepta realitatea și să creeze miraje, de care mintea lui morbidă să se agate. Dar, în mod ciudat, atunci când simțea atenția fetei îndreptată asupra lui, aceste vitralii care ilustrau temerile sale se spărgeau în mii de bucăți și erau înlocuite de ea. Dar vai, ea nu putea fi mereu cu el să îi taie firul negru al gândurilor ce găseau adesea condiții ideale pentru odioasa lor metamorfoză, din care rezultau șerpi mari ce îi otrăveau minte și se preschimbau în menghine pentru spiritul său mult prea slăbit să învingă de fiecare dată. Dar, cel puțin îi lăsau să nu alunece complet în cele mai întunecate unghere ale amărăciunii sale, care îi otrăvea spiritul, și care se temea că va fi răpus, dacă nu va găsi o cale se poată scăpa din cercul vicios al gândurilor sale . Asta îi provoca micului suflet de peste o stare atât de groaznică, încât fiecare mușchi de sub solzii săi majestuoși se încorda brusc, dându-și seama de ceea ce făcea.Se autodistrugea și părea că își dă toată silința pentru asta. El era cel mai mare demon, cu care adesea se aruncă în lupte care aveau să fie pierdute de ambele părți, pentru că reprezentau un tot unitar al aceleiași ființe.



Colaj: Arina Anghel

În valul de întuneric al nopții, în singurul colț de lumină al camerei, în micul acvariu se ciocneau violent idei și gânduri, și făceau ravagii nemaivăzute în lumea micului pește. Și în tot mijlocul acelui haos era liniște, era liniștea unui peștișor care simțea.

Dimineața sosi atât de repede și primele raze ale soarelui erau însoțite de zâmbetul fetei minunate și de reacțiile lui incontrolabile provocate de acesta, de miros de cafea și de cuvinte aruncate, care redau viața pereților casei, ce noaptea își pierdeau memoria. Dar, nu durase mult, fiindcă micul suflet blocat în acvariu plătise prețul nopții sale de cugetări. Și nu ar putea să regrete.Însă rămăsese cu ceva în minte din tot haosul și vacarmul nopții trecute: Imperfecțiunea ființei sale era colacul de salvare al alteia și neputința altei ființe era mântuirea sa, căci toate ființele lumii au probleme și defecte și nu sunt lăsate întâmplător, că suferința nu este decât modul în care i se confirmă că trăiește, ca phoenicșii renaștem din cenușă și, odată ce renaștem ne putem reconstrui, ușor bucată cu bucată, putem fi arhitecții propriei distrugeri și ai renașterii noastre, nu putem alege culorile lumii noastre și nici dozajul lor, dar putem alege cum să le purtăm și cum le imprimăm în suflete pe culorile ce alcătuiesc, toate, portretul care înfățișează complexitatea unor ființe care cad și se ridică într-un proces continuu și repetitiv, că dacă procesul nu ar fi ciclic, și nu am cunoaște tristețea am fi incompleți și că ea ne definește, la fel de mult ca bucuriile. Suferința și imperfecțiunile ne fac compleți și unici.

Autor: Marta Francesca Butnaru,
elevă în clasa a IX-a C
Profesor coordonator: Raluca Miruna Soisun

"În valul de întuneric al nopții, în singurul colț de lumină al camerei, în micul acvariu se ciocneau violent idei și gânduri, și făceau ravagii nemaivăzute în lumea micului pește."

"... nu putem alege culorile lumii noastre și nici dozajul lor, dar putem alege cum să le purtăm..."

ÎN FAMILIE...

PREMIUL AL III-LEA

"Nouă farfurii, nouă furculiţe, nouă şervete. Pe mijlocul mesei am aşezat platoul cu peşte şi lângă mămăligă am aşezat bolul cu mujdeiul de usturoi..."

Nouă farfurii, nouă furculițe, nouă șervete. Pe mijlocul mesei am așezat platoul cu pește și lângă mămăligă am așezat bolul cu mujdeiul de usturoi...

Este vară. Suntem în vacanță. Tata și cei patru frați ai mei, și-au pregătit undițele și au plecat la pescuit. Au fost la Galbeni. Acolo au prins destui pești. Acum s-au întors.

Eu, împreună cu cele două surori ale mele și mama ne-am apucat să curățăm peștii. Privesc vasul din fața mea: sunt crapi în el, știuci, bibani și roșioare.

Mama ne povestește despre rețetele cu pește, din cele pregătite de bunica ei.

Străbunica mea avea plită cu lemne, ca la țară, pe când noi avem aragaz cu gaze și cuptor.

Când era mică, mama mea făcea focul de multe ori și pregătea mâncarea pe plită. Bunica ei îi arăta de fiecare dacă câte un mic secret din bucătărie, spunându-i: "Meseria nu se învață, se fură!".

Străbunica mea, din spusele mamei mele, era renumită în bucătărie și multă lume din sat o lăuda pentru mâncărurile sale alese.

Odată cu poveștile mamei am început să preparăm și peștele. L-am dat prin mălai și sare, am încins tigaia cu uleiul potrivit în ea, am așezat peștele în aceasta și am așteptat să se rumenească întorcându-l când pe o parte, când pe cealaltă. L-am scos pe un platou tapetat cu șervețele de bucătărie și l-am așezat în cuptor pentru a rămâne cald.

Mama a pregătit tuciul pentru mămăligă. Ne-a învățat să facem mămăligă punând în tuci apă, sare și o mână de mălai, acoperindu-l apoi cu un capac. Când a început să fiarbă apa, a continuat să pună mălai și să învârtă până când mămăliga, coaptă, se desprinde de pe marginea tuciului... A răsturnat-o pe un platou mare, lăsând-o pe masă.

Un sos de usturoi, purtând numele de mujdei,se face din cățeii zdrobiți cu sare,în care am adăugat apă, ulei și zeamă de la o lămâie.

Foto: Ana-Maria Paiu

Ne-am așezat toată familia la masă. Tata s-a rugat, mulțumindu-i lui Dumnezeu pentru mâncare.

Ne-am servit fiecare cu cât pește și mămăligă am dorit.

Am savurat împreună delicioasa masă și ne-am simțit bine.

Mesele în familie, vara, sunt de neuitat...

Autor: Rut Roșca, elevă în clasa a IX-a I
Profesor coordonator: Ana-Maria Paiu

POVESTEA DIN CEAUN

MENŢIUNE

"Duminică dimineaţă, după Sfânta Liturghie, doi bunici dintr-un sat moldovenesc îşi aşteaptă nepoţii la masă."

Duminică dimineaţă, după Sfânta Liturghie, doi bunici dintr-un sat moldovenesc îşi aşteaptă nepoţii la masă.

Bunicul a fost, ca în fiecare sâmbătă, la pescuit, pe malul Siretului. Norocul lui, de această dată, au fost patru păstrăvi mari si frumoşi.

Bunicii au început să pregătească peştele aşa cum au fost învăţaţi de mici, cu multă atenţie şi iubire. Au adus mălaiul proaspăt măcinat, de o culoare asemănătoare cu aurul, pentru că mălaiul este bogăţia oricărui ţăran. Peştele a fost curăţat şi tăiat în felii subţiri şi inegale, care semnifică imperfecţiunea vieţilor trăite de oameni. Bucăţile de peşte au fost trecute prin amestecul de mălai, făină şi sare, totul lipindu-se de stratul umed ce acoperea peştele.

În timp ce bunica prăjea peştele în ulei încins, bunicul pregătea mujdeiul ţărănesc. Bucătăria era îmbibată în miros de sărbătoare, atât de familiar, încât ştiam că avea să fie o zi bună.

Atmosfera era liniştită, masa era aşezată pe veranda casei, bunica a pus faţa de masă croită de mama ei, cu fir de borangic, cu un motiv tradiţional ce îţi bucură ochii. Farfuriile de lut erau aranjate, împreună cu paharele sub care se aflau şerveţelele, pentru a fi împiedicate să fie duse de vânt.

Totul era gata, mâncarea era aşezată cu mult bun gust pe farfurie şi emana un miros de prăjeală şi usturoi. Aburii ce ieşau completau frumosul tablou de familie. Lumânarea din mijlocul mesei, adusă de la Biserică, ardea cu patimă aproape pe terminate, lăsând urme de ceară pe masă.

Am spus rugăciunea de început şi ne-am pus la masă. Nepoţii erau cuprinşi de fericire şi melancolie, deoarece astfel de momente nu se uită niciodată, iar peştele va rămâne mereu o delicatesă ce aparţine acestei familii.

Autor: Ștefania Cecilia Doboș, elev în clasa a X-a F
Profesor coordonator: Nicoleta Iftimiu

Mers pe mare

Menţiune

Copilăria mi se pierde în largul mării
ca nisipul printre degetele răsfirate,
apa meschină o duce departe, departe,
pentru a nu o mai putea găsi.
Adolescența mi se arată ca un țărm
al unei insule necunoscute
care abia așteaptă să fie explorată
de către un Robinsoe temerar...
Și, pășind temător înspre insulă
mă izbește-un gând –
noi, adolescenții, semănăm cu marea:
la exterior – totul pare perfect;
dar în interior
avem multe denivelări – obstacole trecute
pentru a părea perfecți
la exterior.
Din adânc ne pândesc pești cu ochi lucitori,
care așteaptă să facem un gest greșit.
Așa că mergem ușor, cu pașii mici,
speriindu-ne de necunoscutul din față
și uităm să mai facem lucrurile care ne creează bucurii.
Mergem atât de atenți și de drepți pe mare
pentru a nu ne tulbura obrazul din adânc.

Autor: Bianca Maria Imbrea, elev în clasa a IX-a G
Profesor coordonator: Claudia Stan

Colaj: Arina Anghel

"Mergem atât de atenţi şi de drepţi pe mare / pentru a nu ne tulbura obrazul din adânc. "

Amintirea primului peşte

Menţiune

Recunosc că nu sunt o fană înrăită a pescuitului, dar mereu îmi amintesc cu drag de timpul petrecut cu tatăl meu la pescuit. Sunt sigură că amintirea primului pește prins nu o voi uita prea curând.

Era una dimntre acele zile speciale, când mergeam împreună cu tata să pescuim pe malul Siretului. Nu eram prea entuziasmată, pentru că era a șasea zi de când veneam și nu prinsesem niciun pește, oricât de mic, dar tata nu a încetat să mă ia cu el. Ce îmi plăcea cel mai mult era faptul că aveam un loc al nostru, mai retras, între sălcii, ce îți încânta privirea. Deși trecuse ceva timp de când nu mai fusesem acolo, locul rămăsese neschimbat.

Am lansat viermișorii în apă și am așteptat ca prada să se lase prinsă. De plictiseală m-am apucat să număr broscuțele verzi ca iarba crudă, ce înotau aproape de mal. Erau amuzante, cum încercau să stea nemișcate, probabil râdeau de ghinionul nostru. După ceva timp undița tatei a început să se miște. Trase repede de lansetă și scoase la mal un pește. O minunăție de caras se mișca agitat în cârlig. Mulțumit de captură, aruncă peștele în găleata de lângă noi. Dupăce mă încurajă să mai am răbdare,lansează un peștișor mai mic în apă.

Foto: Radu Anghel

Era trecut de miezul zilei, când căldura sufocantă ne împinse către umbra unei sălcii... doar lansetele rămăseseră să suporte cu stoicism pârjolul. Nici nu m-am așezat bine la umbră, că lanseta mea a început să se agite. Era un pește ! Primul meu pește! Entuziasmată, am alergat spre undiță să verific dacă nu e alarmă falsă. Chiar era un pește, mai bine zis un peștișor de aproximativ 15 cm, un mic morunaș. Dar pentru mine nu conta, era cel mai frumos pește pe care îl vazusem și eram foarte fericită. Cu un zâmbet uriaș mă întorc spre tata iar acesta îmi zâmbește. Atât i-a trebuit peștișorului să-mi sară din mână înapoi în apă. Atunci, amândoi am izbucni în râs! Tata s-a apropiat de mine și mi-a zis că asta îmi va aduce noroc. Era mândru de mine deși nu prinsesem cine știe ce, plus că peștele a evadat. Am mai stat câteva ore și chiar am avut norocul de a mai prinde doi somni destul de măricei. Și așa am reușit să ne întoarcem acasă cu trei pești destul de mari cât pentru un festin.

De curând mi-am dat seama cât de prețios era timpul petrecut cu tata. Prada nu conta așa de mult, era un bonus al timpului tată-fică. Așa am reușit de-a lungul timpului să mă apropii mai mult de tatăl meu. Peștele a reușit să unească ceva ce nimeni nu va reuși să destrame.

Autor: Adina Petrică, elevă în clasa a XII-a M
Profesor coordonator: Ana-Maria Paiu

"Recunosc că nu sunt o fană înrăită a pescuitului, dar mereu îmi amintesc cu drag de timpul petrecut cu tatăl meu la pescuit. Sunt sigură că amintirea primului peşte prins nu o voi uita prea curând."

PEŞTELE ÎN FAMILIA NOASTRĂ

MENŢIUNE

"Este timpul nostru, sunt cu tatăl meu şi cu întinderea de apă, o linişte pe care doar un peşte agăţat de cârlig ne-o poate strica, un peştişor care se lasă prins, spre satisfacţia pescarului şi deliciul bucătăresei."

Printre cele mai frumoase momente din viaţa mea, sunt partidele de pescuit, cu tatăl meu, bucuria că avem timpul nostru pentru a vorbi, a povesti, a împărtăşi experienţe, un timp în care nu ne mai grăbim şi în care uităm de problemele cotidiene. Este timpul nostru, sunt cu tatăl meu şi cu întinderea de apă, o linişte pe care doar un peşte agăţat de cârlig ne-o poate strica, un peştişor care se lasă prins, spre satisfacţia pescarului şi deliciul bucătăresei.

Fără să ştie, peştişorul vine în viaţa noastră, ne aduce oaspeţi la masă, ne umple casa de bucurie. Acestea sunt momentele în care construim relaţia tată-fiică, sunt clipe de răgaz, infinite.

Îmi revine cu drag în minte ultima întâmplare de la pescuit: am plecat dis-de-dimineaţă ca să găsim un loc bun, unde peștele mușcă des și repede. Imediat cum am ajuns, nici nu apucasem să desfacem toate undiţele şi lansetele şi, deja, pluta de la prima undiţă ne semnala prada. Toate acestea se întâmplau în mai puţin de cinci minute de când aruncasem momeala. Era o competiţie strânsă, tata nu prindea nimic, iar eu îi scoteam unul după altul. A fost o zi norocoasă, am prins mulţi peşti, astfel că, acasă, am reuşit să bucurăm multă lume.

După ce am curăţat peştele, ne-am dus să i-l lăsăm mătuşii mele, care lucrează într-un restaurant, unde pregăteşte multe feluri de peşte, cum ar fi: şalău pane, crap la cuptor, saramură de caras, ştiucă umplută, ciorbă de peşte, salată de icre. Prepararea

Colaj: Alessandra Tanasă

acestor bucate acasă este un prilej de a se reuni familia, devenit tradiţie, mod de viaţă, când ai un profesionist (bucătar chef!) la dispoziţie.

Cât despre mine, eu nu mănânc peşte. Eu doar mă bucur că fac ceva împreună cu tatăl meu.

Autor: Diana Negoiță, elev în clasa a IX-a A
Profesor coordonator: Ionela Andrei

FESTIN CU PEȘTE

"Concursul de eseuri pe tema Peşte, peşte, mămăliga prăpădeşte, concurs la care au participat 25 de elevi de gimnaziu şi de liceu, iniţiat de profesoarele Ionela Andrei, Ana Maria Paiu şi Raluca Miruna Soisun şi pe care am avut bucuria şi onoarea să-l jurizez, a avut darul de a demonstra creativitatea elevilor noştri..."

Pentru cei care iubesc preparatele din pește sau care sunt pescari împătimiți, titlul de mai sus poate părea rupt din raiul culinar. Așa s-a intitulat activitatea care a avut loc de Bunavestire, pe 25 martie 2019, la Complexul Muzeal „Iulian Antonescu" din Bacău. O colaborare frumoasă între Colegiul Economic „Ion Ghica", Secția de Etnografie a Complexului Muzeal și Universitatea „Vasile Alecsandri" din Bacău.

„Blagoviștenia" așa cum i se mai spune în popor, ziua în care Maica Domnului a primit vestea cea bună de la Arhanghelul Gavriil, de a fi fost aleasă ca mamă a lui Iisus, a fost sărbătorită printr-o expoziție dedicată pescuitului, în care au fost prezentate unelte folosite la pescuit, cea mai veche îndeletnicire a omului: fachia, măciuca, vârșa, crâsnicul, prostovolul, sacul iar pe simeze, o expoziție de fotografii din viața pescarilor de pe râurile Siret și Bistrița și covoare țesute cu elemente simbol, pești și ape curgătoare, făcând parte din patrimoniul muzeului.

Apoi, a avut loc prezentarea unor preparate din pește, apetisante și mai puțin cunoscute. Dacă nu ați mâncat încă „păstrăv la hârzob" sau păstrăv în cetină de brad, prof. Anamaria Paiu ne-a arătat acest produs pe viu iar cei prezenți l-au putut degusta. De degustările cu pește au avut grijă și clasele de alimentație publică, împreună cu profesoarele coordonatoare...

Părintele Virgil Blaj a vorbit despre simbolul peștelui în creștinism iar de la Universitatea „V. Alecsandri", lector dr. Petronela Savin ne-a adus în atenție diferite feluri de mâncare cu pește din bucătăriile țărănești ale județului Bacău, prin proiectul „Digitalizarea patrimoniului alimentar din zona Moldovei".

Narcis Botezatu, un tânăr din satul Tărâța, comuna Pârjol, elev la Colegiul „Ion Ghica" ne-a prezentat într-un material video, propriul iaz pe care și l-a construit acasă și le-a vorbit colegilor despre cum poți transforma un vis în realitate. Din pescar amator el și-a propus să devină un om de afaceri. Sfaturi despre viața peștilor, pe teme medicale de această dată, ne-a oferit medicul veterinar Ovidiu Lupașcu.

Concursul de eseuri pe tema *Pește, pește, mămăliga prăpădește,* concurs la care au participat 25 de elevi de gimnaziu și de liceu, inițiat de profesoarele Ionela Andrei, Ana Maria Paiu și Raluca Miruna Soisun și pe care am avut bucuria și onoarea să-l jurizez, a avut darul de a demonstra creativitatea elevilor noștri, imaginația, umorul, bucuria scrisului și a lecturii. Finaliștii concursului au fost premiați la sfârșitul activității, primind diplome și cărți.

O activitate care a oferit o altă perspectivă asupra acestei zile, în care s-a vorbit despre obiceiuri, despre importanța religioasă, despre tradiții și care a adunat la un loc oameni dornici de cunoaștere!

Muzeograf. Tincuța Bernevic

AURIUL PEŞTIŞOR, MODEL AL VIEŢII

PREMIUL I

Fiecare ne-am dorit ca, măcar o dată în viață, să fim norocosul care îl întâlnește pe micul Peștișor Auriu. Știm prea bine că el ne poate îndeplini orice dorință...

Mie, sincer, îmi place să îmi imaginez că într-una din minunatele zile de vară, petrecute cu tata la pescuit, în cârligul meu, ca prin minune, va apărea Peștișorul Auriu. Îmi place să mi-l imaginez ca fiind un peștișor mic, care deși pare plăpând, fără puteri, este cel mai puternic. Când spun *putemic*, nu mă refer la puterea lui fizică, ci la acea putere interioară, pe care rar o întâlnim. De multe ori, o ființă atât de sensibilă, cu o viață atât de misterioasă ca a peștișorului, ne poate oferi o bucurie neasemuită. Îmi place să cred

Colaj: Arina Anghel

că este de ajuns să îmi imaginez cum o dorință mi se poate îndeplini fără să aștept să vină din senin, fără ca eu să fac nimic. Trebuie, în primul rând, să ne dorim ceva, apoi trebuie să sperăm și să muncim ca visul să devină realitate. Peștișorul Auriu este cel care ne poate ajuta să ne încredem în propriile noastre forțe. Oare nu e el peștișorul mic, care totuși îndeplinește dorințe atât de mari? Nu e el Peștișorul Auriu la care visează fiecare copil? Chiar și eu visez la el, dar totuși, știu că peștișorul auriu este prezent numai în bogata noastră imaginație. Însă, mie îmi place să îmbin realitatea cu lumea imaginară și cum am mai spus, mă gândesc la el și totul pare mai ușor, pentru că încerc să am încredere în puterile mele. Îl putem considera pe acest *Peștișor Auriu* modelul nostru de curaj. Dacă în lumea imaginară, el are curaj să se arate împlinind dorințe, și eu pot arăta ce reușesc. Cum am mai spus, și eu visez la Peștișorul Auriu, visez la dorințe îndeplinite, dar ele se îndeplinesc, pentru că eu le clădesc, așa cum mi le doresc.

Este inedit să îți imaginezi că îl vei întâlni pe cel ce-ți poate îndeplini dorințele!

Așa se întâmplase mai demult, într-o vară călduroasă, pe malul Siretului, când timpul era prielnic pentru o zi petrecută la pescuit cu tata. Un băiețel și tatăl său, care erau fascinați de pescuit, se plimbau pe malul apei, căutându-și un loc potrivit. Văzând atâția peștișori ce înotau prin apa lin curgătoare, băiețelul îl întrebă pe tatăl său dacă nu știe cumva povești cu pești. Tatăl său, amintindu-și de copilăria sa, îi spuse povestea peștișorului auriu. De atunci, băiețelul își dorea să îl întâlnească pe acest peștișor care să-i îndeplinească o dorință. El îi împărtășise tatălui dorința aceasta, de a-l întâlni pe peștișor. Aflând, tatăl îl întrebă:

- Care-ți este dorința, dragul meu băiat? Ce-ți dorești de la Peștișorul Auriu?

- Dorința mea, tată, este ca toată lumea să fie fericită!

- Și cum crezi că va arăta toată lumea fericită? Întrebă mirat tatăl.

- Nu va mai exista tristețe și toți vor fi mai buni. Când oamenii sunt fericiți, sunt și mai buni, pentru că nu au de ce să se întristeze.

Și cum tot pescuiau, cei doi au văzut zbătându-se pe mal un peștișor. Băiețelul l-a luat în pălmuțele sale și a rămas uimit când i-a auzit gingașul glas spunându-i:

- Ți-am auzit dorința și mi s-a părut inedită, însă e un lucru prea mare pentru mine. Totuși, am să-ți dau un sfat: fii tu un exemplu pentru ceilalți și arată-le ce înseamnă bunătatea! Fii tu primul fericit!

După ce i-a dat drumul peștișorului în apă, băiețelul i-a respectat sfatul și toți cei din jurul lui au devenit fericiți. Era mândru de realizarea sa!

Autor: Corina Ciunae, elevă în clasa a VII-a
Școala Gimnazială "Al. Russo" Bacău
Profesor coordonator: Alina Camil

"Fiecare ne-am dorit ca, măcar o dată în viață, să fim norocosul care îl întâlnește pe micul Peștișor Auriu. Știm prea bine că el ne poate îndeplini orice dorință..."

"- Ți-am auzit dorința și mi s-a părut inedită, însă e un lucru prea mare pentru mine. Totuși, am să-ți dau un sfat: fii tu un exemplu pentru ceilalți și arată-le ce înseamnă bunătatea! Fii tu primul fericit!"

Aventurile unui peşte

Premiul al II-lea

Hm...ce miroase aşa? Lămâie? Piper? Sare? În aer se simte o multitudine de condimente, amestecate în aşa fel încât nu le poţi deosebi. Cred că sunt într-o bucătărie, una foarte mare, a unui restaurant. Încep acum să mă îngrijorez, să mă zbat în toate direcţiile. Deodată văd o mânecă albă şi sunt dus pană la uşa. În pragul uşii se aude o voce:

- Chef, peştele acesta nu a fost copt, se zbate!

- Dă-mi-l să-l văd! Nu se poate, eu l-am pus în cuptor! E imposibil! Să-l mai punem încă o dată la fiert.

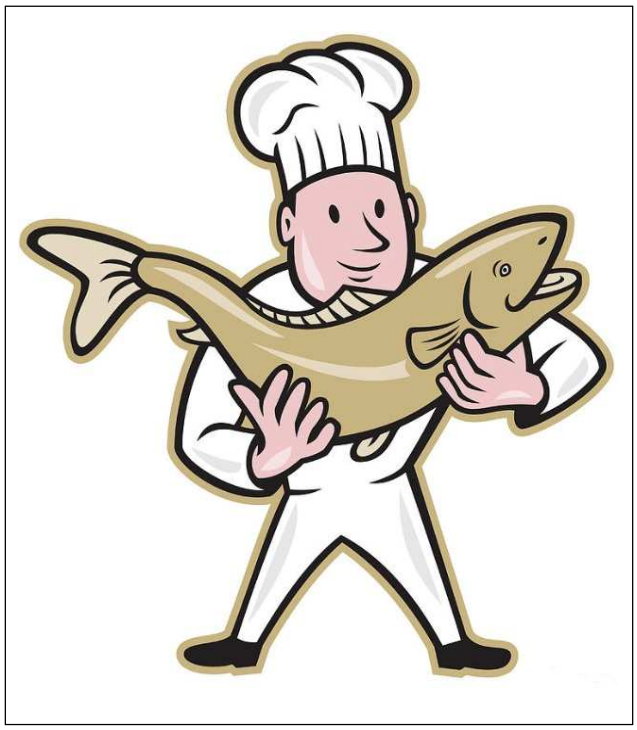
După aceste cuvinte mă trezesc aruncat într-un cuptor mare şi încins. Este foarte cald, dar încă suportabil. Peste aproximativ jumătate de oră, uşa cuptorului se deschide şi sunt aşezat pe o masă. Sunt ornat cu o mulţime de condimente şi de legume. După sunt pus din nou pe masa unde aştept şi aştept până când vine din nou acea mână, mă ia şi ne îndreptăm spre uşa .

Nefiind îngrijorat, aştept să mă ducă înapoi pe masă, dar ieşim din bucătărie, într-o sală mai mare cu multe mese şi mă aşează pe una dintre ele, unde este aşezată o doamnă frumoasă şi elegantă. Deodată văd că îşi ridică furculiţa şi o îndreaptă spre mine. Încep să mă agit şi să dau din coadă speriat iar aceasta mirată îl cheamă repede pe ospătar care mă duce din nou în bucătărie. Ospătarul merge repede şi îl anunţă pe Chef iar acesta îi spune să mă pună la loc în acvariu .

La terminarea programului ospătarul mă pune într-o pungă cu apă şi mergem la el acasă. Mă pune într-un pahar mare şi presimt că de dimineaţă o să o iau de la capăt!

Autor: Ariana Mihaela Băisan, elevă în clasa a VI-a
Şcoala gimnazială "Mihai Drăgan" Bacău
Profesor coordonator: Andreea Roman

"Nefiind îngrijorat, aştept să mă ducă înapoi pe masă, dar ieşim din bucătărie, într-o sală mai mare cu multe mese şi mă aşează pe una dintre ele, unde este aşezată o doamnă frumoasă şi elegantă."



https://fineartamerica.com

Peştele auriu

Premiul al III-lea

Când Dumnezeu a creat toate câte sunt pe pământ, fiecare creaţie a sa a beneficiat de o abilitate sau dar.

Deoarece peştele auriu era aşa de mic, l-a lăsat să -şi caute singur abilitatea.

http://istockphoto.com

Prima dată s-a rugat de delfini să îl înveţe cum să facă sărituri spectaculoase deasupra apei, însă a fost refuzat. Apoi a luat la rând toţi peştii oceanului, cerând un talent de la rechin, peşte - balon râvnind chiar şi la broaşte, dar nimeni nu a vrut. Trist şi amărât peştele auriu i-a spus necazul unei sirene care era prin trecere.

Înduioşată de soarta peştelui auriu, aceasta i-a spus că va împărţi bucuroasă cu el talentul său, şi anume de a împlini dorinţe.

Peştişorul a primit bucuros darul sirenei, care era jumătate om, jumătate peşte şi în semn de onoare îndeplineşte câte trei dorinţe oamenilor buni şi drepţi din ziua de astăzi.

Autor: Marta Popa, elevă în clasa a VI-a
Şcoala gimnazială "Mihai Drăgan" Bacău
Profesor coordonator: Andreea Roman

"Când Dumnezeu a creat toate câte sunt pe pământ, fiecare creaţie a sa a beneficiat de o abilitate sau dar."

Povestea Mariei

Menţiune

Desen: Arina Anghel

A fost odată, de mult, o fetiță pe nume Maria. Avea 13 ani și locuia cu părinții ei lângă mare. Maria adora marea, nisipul și sunetul valurilor jucăușe. Mama Mariei îi spunea adesea povestea peștișorului de aur. Era povestea ei preferată.

Într-o zi, Maria se certase foarte tare cu mama ei, așa că simțea nevoia să audă valurile mării pentru a se liniști. Se auzeau doar valurile mării, greierii și animăluțele nocturne. Vântul călduț de vară adia fluturându-i părul lung. De cum intră în apă, o forță o trăgea la fund. Avea un sentiment de siguranță, se simțea ca și cum ar avea un scut de protecție. Nici nu apucă să realizeze ce se întâmplă, că se trezi în apă. Putea să respire, putea să vorbească. Își analiză noul corp. Era un pește cu trei solzi. Unul roșu, unul galben și unul albastru, exact ca steagul României. Înotă prin apă și dădu de ceilalți pești. O întâlni pe Sirena, cu care se împrieteni și căreia îi povesti tot ce pățise.

- Nu știu ce să zic, Maria, este ciudat. Hai să mergem la regina peștilor, poate va ști ea ce se petrece.

- Care regină?

- Regina peștilor. E frumoasă, bună și înțeleaptă.

- Atunci, hai să mergem!

Au plecat către palat. Maria înota teribil de repede, astfel încât Sirena nu reușea să o ajungă din urmă pentru a-i arăta drumul. Maria pierdu noțiunea timpului. I se păreau atât de frumoase locurile și toți peștii pe care îi întâlnea se uitau mirați la ea.

Într-un final au ajuns la palat. Era o peșteră luminoasă, mare și cu multe încăperi. Sirena o conduse la o încăpere mare, frumos amenajată. Pe un mare scaun stătea regina. Era mai frumoasă decât i se descrisese. Era înaltă, cu ochi verzi, cu păr lung, tânără și veselă. Părul ei îi atârna pe toată fața. Maria și Sirena se apropiară de ea.

- Cu ce vă pot ajuta? spuse regina pe un ton calm.

- Ea este Maria. Vine de pe uscat.

- Și cum ai ajuns aici? întrebă regina curioasă.

- Voiam să intru în apă, când brusc am simțit cum sunt trasă la fund. După câteva secunde mi-am dat seama că sunt pește. Aș vrea să știu ce se întâmplă…

- Cum spuneai că te numești? întrebă regina ridicându-se în picioare.

- Maria.

- Maria, tu ești un caz special. Nu mulți copii pot ajunge aici. Ai o putere extraordinară. Dacă vei ieși din apă, te vei transforma în om, iar dacă vei vrea să te întorci aici, intră în apă.

- Doar atât?! Vă mulțumesc!

Cele două plecară, urmând ca Sirena să îi arate Mariei marea și peștii.

Maria își făcuse destule prietene. Împreună au ajuns la o peșteră destul de întunecată. Sirena îi povesti că acolo stă cel mai rău pește. Înainte să își termine vorba, din peșteră apăru un pește mare, cu un zâmbet malefic, care o înșfăcă pe Maria și dispăru în apă. Toate prietenele Mariei erau încremenite. În peștera răpitorului nu aveau cum să intre, așa că nu știau ce să facă.

- De l-am găsi pe peștișorul de aur…, spuse una din prietenele sirenei.

- Ce prostii vorbești! ziseră celelalte.

Ele merseră la caracatița înțeleaptă să le dea un sfat.

- Nu peștișorul vă poate ajuta, dragile mele! Peștișorul este în fiecare din noi. Orice dorință se îndeplinește dacă muncim și credem. Pe Maria doar voi o veți putea ajuta! Și nu uitați, prietenia învinge orice!

Auzind acestea, ele s-au întors la locul răpirii Mariei, găsind o ușă ascunsă. Intrate în peșteră, văzuseră că peștele era cu prietena lor. Toate îl înfruntară și o scoaseră pe Maria din ghearele peștelui.

Din această experiență, au învățat că prietenia este mai presus de orice și împreună vor învinge orice forță.

Autor: Ștefania Zaharia, elevă în clasa a VII-a
Școala Gimnazială "Al. Russo" Bacău
Profesor coordonator: Alina Camil

"A fost odată, de mult, o fetiţă pe nume Maria. Avea 13 ani şi locuia cu părinţii ei lângă mare."

"Din această experienţă, au învăţat că prietenia este mai presus de orice şi împreună vor învinge orice forţă."

SUIȘURI ȘI COBORÂȘURI

MENȚIUNE

"- Fiindcă mi-am dat seama că ne va păstra secretul şi că are o inima mare, care a fost spulberată în bucăţi de cristal..."

"Îl iubise de atunci din prima clipă şi nu-l mai putea uita. Plecau amândoi la liceu şi veneau împreună acasă."

Demult, cu mulți ani în urmă, trăia un pește care era foarte bătrân și, care era respectat de ceilalți semeni. Acesta locuia într-o căsuță mică modestă, pe fundul mării, înconjurat de flori în mii de culori care aveau un contrast cu apa din jurul lor.

El iubea foarte mult să spună sau să recite lucruri ce s-au întâmplat în viața sa. Așa că, uneori peștișorii mai mici veneau să-l asculte. Ei visau cu ochii deschiși deoarece bătrânul pește povestea cu mici amănunte care te duceau în mijlocul acțiunii.

Într-o seară, nepoții și nepoatele veniră la bătrân să-l viziteze și să mai râdă cu lacrimi, cum făceau de obicei. Când i-a văzut, un mic zâmbet care parcă lumina întreaga încăpere precum stelele luminează bolta cerească, apăru pe fața bătrânului pește.

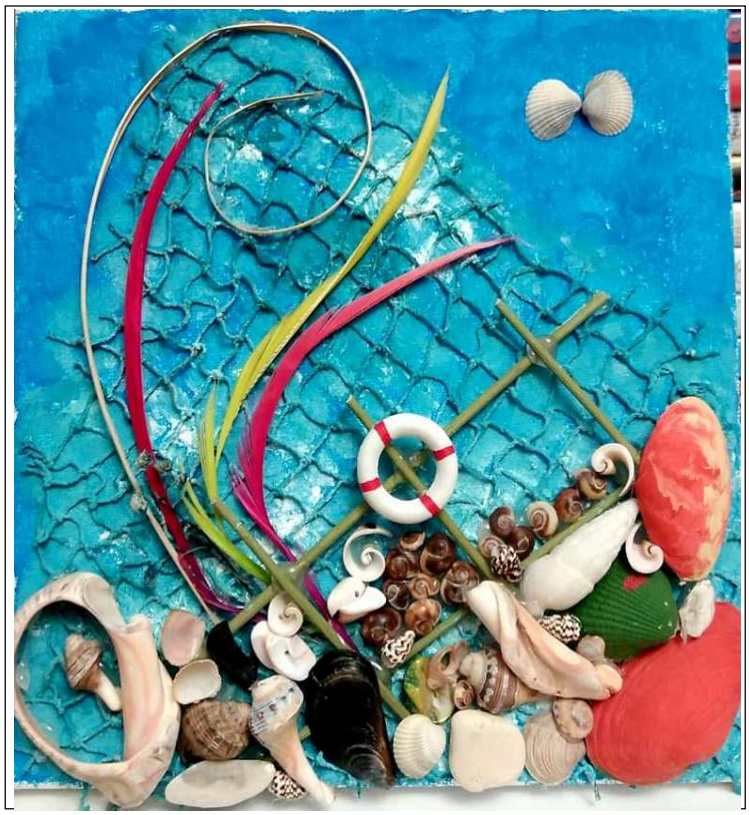
- Bună seara, Nonno! Ce faci? Cum te simți?

- Bine, Lizzie. Mă simt de o grămada de ori mai bine de când vă am în față.

- Mai ai câteva întâmplări din viața ta, pe care ai vrea să le împărtășești cu noi? întrebară cei doi peștișori gemeni.

- Desigur că am ceva pentru voi!

- Când eram tânăr...



Colaj: Arina Anghel

Așa a început, o poveste interesantă, la care trebuia să fii foarte atent, pentru că starea bunicului pește s-a schimbat și parcă retrăia din nou momentele care nu pot fi uitate cu una, cu două.

Nonno, așa cum îl numeau micuții, ajunse la cea mai importantă parte:

- Cum stăteam în locul meu preferat construit din alge și scoici, am văzut un om care se plimba abătut pe marginea lacului de câteva minute bune și mă gândeam să-l ajut...

- De ce? Întrebară micuții pești.

- Fiindcă mi-am dat seama că ne va păstra secretul și că are o inimă mare, care a fost spulberata în bucăți de cristal de o ființă foarte rea, care la rândul sau a pierdut pe cineva. Așa... Unde rămăsesem? A... Da.

Am sărit de câteva ori, până când băiatul mă zări și el și se uită uimit la mine. Alergă spre locul în care mă aflam și mă privi cu o față curioasă. I-am spus să nu se dea bătut deoarece viața nu este foarte ușoară și nici roz. Andrei, așa cum îl chema pe băiat, la început nu scotea niciun zgomot și nici nu schița nici un gest, dar pe măsură ce timpul trecea a început să-mi zică părerea sa despre lume. O fata îi tot bântuia mințile și a încercat să lege o prietenie, dar nimic... până când băiatului i se făcu rău, iar aceasta, aflată prin preajmă îl ajută să se ridice și îl conduse acasă pentru a-l vindeca. Îl iubi începând cu acea clipă și nu-l mai putu uita. Plecau amândoi la liceu și veneau împreună acasă. Într-o zi, Alex o aduse la mine ca să o întâlnesc și să vad cine i-a furat inima. Și drept să vă spun era o fată superbă cu părul creț și mică de statură.

Și de atunci treceau pe la marginea orașului și discutam toți trei despre lucruri banale până se însera.

- Bunicule, a fost ceva de necrezut și foarte interesant!

- Știu! Și nu regret întîlnirea cu acești oameni!

Astfel se desfășurau nopțile pe fundul oceanului în familia peștișorilor: fără griji pentru ce se poate întâmpla a doua zi.

Autor: Brianna Andreea Mihai, elevă în clasa a VI-a
Școala gimnazială "Mihai Drăgan" Bacău
Profesor coordonator: Andreea Roman

Bucate... de poveste
Regulament - ediţia a II-a

Colegiul Economic "Ion Ghica" Bacău, în Colegiul Economic „Ion Ghica", în colaborare cu Inspectoratul Şcolar Judeţean Bacău şi Complexul Muzeal „Iulian Antonescu" din Bacău, organizează a doua ediţie a *Concursului de creaţie literară „Bucate... de poveste"*, adresat elevilor claselor V-XII.

Prin intermediul acestui concurs se urmăreşte stimularea creaţiei de valoare în domeniul prozei, al poeziei şi al eseului.

Lucrările vor fi trimise până la data de 31.01.2019 (data poştei), iar rezultatele concursului vor fi anunţate în luna martie, în cadrul unei festivităţi care va avea loc în incinta Complexului Muzeal „Iulian Antonescu", din Bacău.

Concursul, „Bucate... de poveste" are următoarele secţiuni: concurs de eseuri/concurs de creaţie literară (poezie, proză, dramaturgie) şi origami. Tema propusă pentru anul şcolar 2018-2019 este „Festin cu peşte; bucate şi poveşti pescăreşti". Fiecare participant poate înscrie în concurs maximum trei lucrări de proză/eseu/dramaturgie şi maximum zece poezii, sau cinci lucrări pentru secţiunea de origami, respectând tema propusă.

Lucrările vor fi tehnoredactate şi depuse (inclusiv în format electronic editabil) la catedra de limba şi literatura română din cadrul Colegiului Economic „Ion Ghica" din Bacău, prin intermediul profesorului coordonator, care va completa o fişă de înscriere.

Textele vor fi redactate respectând următoarele condiţii de formă: pagina A4 cu margine la stânga de 2,5cm şi 1cm sus, dreapta şi jos, font Times New Roman de 12 cu spaţierea la 1,5 rânduri. Fiecare lucrare trebuie să cuprindă în antet numele candidatului, şcoala de provenienţă, clasa din care face parte şi numele profesorului coordonator.

"Prin intermediul acestui concurs se urmăreşte stimularea creaţiei de valoare în domeniul prozei, al poeziei şi al eseului."

"Fiecare participant poate înscrie în concurs maximum trei lucrări..."

De la pasiune la afacere

De Gheorghe Bălţătescu

"A crescut pe malurile Tazlăului, la Tărâţa, comuna Pârjol, cu undiţa în mână. De la primii chitici, prinşi cu varga, a ajuns un pescar pasionat."

A crescut pe malurile Tazlăului, la Tărâţa, comuna Pârjol, cu undiţa în mână. De la primii chitici, prinşi cu varga, a ajuns un pescar pasionat, peştele devenind nu doar satisfacţia unei reuşite ci şi descoperirea, mai târziu, a tainelor preparării şi creşterii lui. Şi-a dorit să-şi urmeze visul şi a reuşit la Colegiul Economic „Ion Ghica", clasa de gastronomie. De la pasiune la afacere nu a mai fost decât un pas, unul mare şi curajos. Încă din clasa a X-a, Narcis Botezatu şi-a propus şi, cu sprijinul familiei, a reuşit, după un prim „frumos" eşec, să-şi amenajeze propriul iaz cu peşti, în grădina casei părinteşti. Muncă, bani, voinţă, satisfacţii, primii bani. L-am cunoscut la o manifestare publică, invitat de profesorii lui să povestească şi altora frumoasa lui aventură de tânăr întreprinzător. Este încă elev, urmează să susţină bacalaureatul şi, după cum mărturiseşte, vrea să rămână în ţară pentru a-şi duce visul mai departe.

Foto: Narcis Botezatu

„Sunt elev în clasa a XII-a la Colegiul Economic „Ion Ghica" din Bacău, deoarece am vrut să fac gastronomie, m-am încadrat cu media, a ieşit cum am vrut de altfel. Când voi termina am să obţin o calificare de tehnician în gastronomie, cu un atestat obţinut la terminarea colegiului, în urma unui examen, a unei lucrări cu o temă aleasă, eu mi-am ales prepararea peştelui. Am făcut mai multe ore de practică în laboratorul colegiului şi îmi place foarte mult. Sunt îndrăgostit de peşte, de bucătăria bazată pe peşte, de aceea nu ştiu încă dacă, după bacalaureat, voi încerca la facultate, aş prefera să lucrez în domeniu, să urmez alte cursuri de pregătire şi specializare. Am lucrat deja în diferite restaurante, cunosc câteva secrete din această meserie.

Am avut un mini-job, am fost ospătar, am învăţat, am câştigat şi un ban. Am vorbit deja cu părinţii şi ei mă susţin în ceea ce vreau eu să fac, în toţi aceşti ani nu i-am dezamăgit şi de aceea au încredere în mine, ce am decis a fost bine până acum. Tata lucrează în Germania, sora mea studiază în Germania, eu însă vreau să rămân în ţară, să mă realizez aici. De mic mi-a plăcut să merg la baltă, pe malul Tazlăului, la pescuit, împreună cu tata, de la el am luat microbul, aşa s-a născut pasiunea pentru peşte, pentru prepararea lui, iar acum am trecut la un alt nivel, am trecut la creşterea lui, sunt un mic piscicultor.

"Ideea de a-mi construi un iaz acasă, mi-a venit după ce am fost în Germania, în vacanţă, la tata."

Ideea de a-mi construi un iaz acasă, mi-a venit după ce am fost în Germania, în vacanţă, la tata. Gazda lui avea în curte un iaz de mici dimensiuni, ornamental, cu peşti exotici. Acolo multă lumea are iazuri, piscine, adaptări foarte frumoase în care apa este decor, dar şi relaxare. M-am inspirat, m-am documentat, am vorbit cu părinţii, tata a fost de acord din prima, i-a plăcut ideea, mama şi sora au avut reţineri, însă, până la urmă, au trecut de partea mea şi m-au susţinut, m-au ajutat să-mi pun în aplicare proiectul.

Am venit acasă şi vreo două luni m-am informat, am cules date, mi-am făcut un plan de bătaie, după care m-am apucat de treabă. Era toamnă, am stricat toată grădina, erau legume, porumb, însă eu am început săpăturile. M-au ajutat doi oameni, am săpat manual, cu hârleţul. Am muncit pe rupte. La început am făcut un iaz mai mic, cu bani mai puţini, am încercat cu o folie de pvc, care nu a ţinut decât un an, după care s-a spart, sistemul de filtrare era mic, nu dovedea. Îl populasem deja cu peşti, însă n-au trăit decât un an, nu se dezvoltau.

Nu ştiam ce nu este în regulă şi am apelat la medicul veterinar din comună, care a descoperit, după ce s-a mai consultat şi el cu alţi colegi, că peştii au o ciupercă. Eu eram în Germania când mi-a venit vestea. Nu m-am descurajat, am aruncat tot, am rămas doar cu goapa. Am luat-o de la capăt, altă muncă, alţi bani. Am comandat toate piesele de la o firmă din Oradea, am adus utilaje, am mărit şi iazul la dimensiunile de acum: 20 de metri lungime, opt lăţime şi 2,5 adâncime, izolat, oxigenat, cu sistem de recirculare, ultraviolete pentru algele verzi, tot ce trebuie pentru un iaz care să susţină viaţa peştilor.

Am muncit zi lumină, noroc că eram în vacanţă, iar după aceea făceam naveta Bacău-Pârjol. L-am lăsat două săptămâni fără peşte, pentru ca apa să ajungă la o anumită temperatură şi apoi l-am repopulat. Pe internet am găsit o firmă din Secuienii Noi, de lângă Roman, de unde am luat puet de crap, din specia frăsinet, un peşte destinat creşterii intensive.

Patron este un doctor inginer, un om foarte amabil şi dispus să ofere informaţii, mai ales că m-a văzut pasionat. Cu dumnealui lucrez şi acum. Am mai avut caras, însă nu a dat randament. Aşa am trecut de la pasiune la o mică afacere, care se pune pe picioare. Mai am multe de învăţat, mai este mult de muncă. M-am gândit deja să mai dezvolt ceva, vreau să mai fac două bazine mai mici, în interior, unul pentru sturion şi altul pentru lin, pentru creştere intensivă, într-un mediu total controlat.

Sturionul este producător de caviar, iar linul este un peşte aproape pe cale de dispariţie, se găseşte greu, este puţin, însă apreciat de consumatori şi destul de scump. Sturionul şi linul îi aduc să văd cum se comportă, cum se dezvoltă, dacă să mă apuc şi de alte bazine sau nu. Nu vreau un alt eşec! Un crap depune icre la doi ani, pe când sturionul, pentru a produce icre, are nevoie cam de opt ani, vă daţi seama de investiţie, de muncă, de aceea încep cu un experiment.

Puetul de crap prefer să-l cumpăr, nu pot încă să-l reproduc, mai trebuie investiţie, un alt bazin, este pretenţios şi nici nu-ţi rămâne foarte mult. Prefer să-l cumpăr. Cu 50 de kilograme de puet, scot la termen peste două tone de peşte. Depinde foarte mult de hrană, acum iau de la un importator din Braşov, asigură calitate, garanţie. Este un pic mai scumpă, însă randamentul este mai mare.

Am un sprijin foarte important din partea tatei, atât cu banii, dar şi cu munca, când mai vine vara acasă. Bani am mai avut şi eu, am lucrat o perioadă, mai lucrez. Să ştiţi că nu m-a costat foarte mult, eu nu am plătit proiectare, nu am avut ingineri pe lângă mine, terenul a fost al meu, sursa de apă este proprie, am construit în acel an şi un puţ de 20 de metri. Acum vreau să sap un altul, pe un deal, să-mi vină apa prin cădere şi astfel elimin pompele, care consumă destul de mult. Am mai pierdut, după cum v-am spus, însă, să ştiţi, am învăţat din orice eşec.

Vreau ca mica mea afacere să meargă mai departe. Anul acesta am scos prima recoltă, vreo 60 de kg de caras, iar crapul l-am lăsat să se mai dezvolte. Dacă ai hrană bună, crapul ia 1-1,5 kg. pe an, cum se recoltează la doi ani, poţi să-l aduci la 3-4 kg. Acum am un crap de opt kg., l-am cumpărat şi l-am pus în bazin la trei kg., îl las să văd cât creşte, l-am numit şeful iazului! Prima recoltă am folosit-o în familie, tata are şapte fraţi, mama are trei, am avut cui să-l ofer. Sunt foarte mulţumit şi bucuros că am reuşit şi, de ce să nu spun, am câştigat şi primii bani, puţini, dar au fost munciţi de mine. Piaţă este, peştele se caută, însă deocamdată nu am toate avizele pentru a comercializa.

Cum până la următoarea recoltare mai este, am să mă interesez ce avize îmi trebuie. Îmi place ceea ce fac, iar când vrei şi îţi place, cu siguranţă poţi reuşi. Nu-i nevoie de multe lucruri, de pasiune în primul rând, de muncă şi de ştiinţă. Informaţia costă foarte mult, nu o găseşti nicăieri gratis, internetul este o sursă, dar nu-i suficient, sunt chestiuni generale.

De exemplu, pe internet n-am găsit informaţii despre un tratament, care se face mai ales primăvara. Un tratament banal, însă dacă nu ştii, dacă nu eşti atent, te poate costa o grămadă de bani şi fără niciun efect. Sunt tot felul de persoane care-şi fac reclamă şi te poţi păcăli.

Pentru un parazit, un tratament m-ar fi costat 700 de euro, însă un inginer din Ilfov mi-a oferit o informaţie gratis şi tratamentul m-a costat 10 lei şi îl folosesc două sezoane. Cam aşa stau lucrurile pe internet.

Nu pot să fac public această informaţie, însă dacă cineva mă va întreba îl voi ajuta. Deocamdată am pornit pe acest drum, o să văd ce-mi mai oferă viitorul, oricum de peşte nu ne lăsăm, dacă cumva plec eu, va rămâne tata, care se va întoarce acasă. Sora mea mai are trei ani de facultate, iar când termină, se va întoarce şi tata acasă definitiv. Acum pendulăm, când noi mergem în Germania, când vin ei în România.

Foto: Narcis Botezatu

Acum şi mama merge câte 4-5 luni în Germania, în rest mă ajută la iaz, deoarece eu sunt la şcoală, iar iazul trebuie supravegheat permanent, pompele trebuie să funcţioneze, iarna trebuie făcute copci în fiecare dimineaţă. Este multă muncă şi multă răspundere, altfel se duce toată munca, toţi banii, pe...copcă.

Dacă vorbesc acum din postura de bucătar, mie îmi place foarte crapul la grătar, pe grătar, cu puţine ingrediente, îi rămâne gustul nealterat, este gustos, sănătos şi se prepară destul de uşor. Mama face peşte la cuptor, la tigaie, saramură, ciorbă, tocăniţe, eu rămân cu peştele la grătar, este adevărat că sunt şi aici câteva secrete, însă se învaţă practic. Pentru miliarde de oameni, peştele este aliment de bază, la noi încă este o delicatesă. Orice aş face în viitor, peştele rămâne marea mea pasiune şi dragoste."

(Articol apărut în ziarul ***Deșteptarea*** din 1 aprilie 2019, rubrica **Sub ochii noștri**)

"Vreau ca mica mea afacere să meargă mai departe."

"iazul trebuie supravegheat permanent, pompele trebuie să funcţioneze, iarna trebuie făcute copci în fiecare dimineaţă.."

"Cel mai bun peşte pe care l-am mâncat a fost undeva pe malul Dunării... pe un restaurant plutitor"

"Pisici şi lămâi. Aceasta este tema ilustraţiei care însoţeşte reţeta, pentru că, se ştie, pisicile sunt moarte după peşte."

ZI DE VARĂ

30 iulie. Zi de marți, normală. Soțul și copilul la țară. Yeaah! Concediu, liniște, odihnă, zic... "Un elefant se legăna...", "Văcuța Lola...","Elefantul Cici...", nici măcar nu știu versurile!!! De dimineață ascult, fără să fi cerut, repetitiv, cântece antrenante... Locuiesc lângă o grădiniță particulară. Avantaj, s-ar crede. Nu! In fiecare zi, de muncă sau nu, înainte de ora 08.00 se încheie somnul!Mă împac cu ideea că nu trebuie să sun nicăieri... Sunt copii...Care urlă dimineața la 00.07, unii la alții, nu se aude nicio educatoare...

- Alo, mama, ce faci? Eu și tata ne-am gândit că vrem salată orientală...

- Să fie, zic.

Salata orientală e pe modelul clasic, cartofi, ouă, măsline, ceapă, ulei, oțet, etc. Mai făcusem. Ceva lipsește... E iulie și mi-e dor de mare, nu de apă, soare, nisip... Mi-e dor de mirosul ăla fain de pește ca de la mal de baltă... Cam naspa, n-avem...

În oraș, la bloc, într-o zi de marți, e greu să găsești peștele care să te mulțumească. La hypermarket e de la congelator, la piață e cu risc, pescar din tată-n fiu n-am fost niciunul... Improvizăm, deci...

M-apuc! Cartofi, ceapă verde, măsline, câteva ouă de țară avem... E bine, dulapul nu mă minte și nu mă păcălește niciodată. Există întotdeauna într-un cotlon de dulap ceva ce știi că e acolo, o lămâie, un morcov, un dovleac... și niște conserve de pește! Dap, zic, e naspa, pește în conservă... Îmi asum!!!

Desfac reticentă cutia,...miroase bine,... chiar prea bine... Ce spuneau ăștia la TV? Zău că nu îmi pasă!

Opt cartofi, patru ouă, o legătură de ceapă verde, o mână de măsline (fără sâmburi, evident, că stau unora în gât), două conserve faine de macrou în ulei (oricât ați vrea, nici pe Bistrița, nici pe Siret nu crește), o legătură de pătrunjel verde, ulei, o lămâie și ce mai credeți.

Că veni vorba, e o treabă de-a casei... Cel mai bun pește pe care l–am mâncat a fost undeva pe malul Dunării (scriu în dorul lui, întrucât nu mi-a mai fost dat să gust la fel), undeva, pe un restaurant plutitor. Era ceva între ciorbă și saramură, la Galați. La masă, bărbații sunt cârcotași, de obicei. Acum nu au mai fost. Nu sunt eu mare cunoscătoare, dar am plecat încredințată că peștele ăla a fost tare bun, de nu am primit plângeri, nici de la mici, nici de la mari.

Autor: prof. Camelia Trandafir

REȚETE PENTRU MICILE GOSPODINE

M-am recunoscut în textele unor cunoscuți autori contemporani care vorbeau despre pasiunea lor din copilărie pentru cărțile de bucate.

Ceea ce mă fascina la aceeași vârstă, perioadă trăită în comunism, era lunga listă de ingrediente necunoscute.

Prima rețetă încercată a fost cea de clătite; Am început aluatul într-o ulcică de un litru și a trebuit să mut apoi totul, într-un vas mai încăpător: aluatul era mult prea consistent.

Acum mă pasionează cărțile pentru copii. Cartea Laurei Adamache, "Rețete pentru micile gospodine", îmbină aceste două plăceri: cărțile de bucate, cărora le-am rămas fidelă, și cărțile pentru copii.

Frumos ilustrată de Marina Plantus, cartea propune micilor bucătari 28 de rețete sărate și dulci ("Mini-pizza rapidă", "Tartine Gărgăriță", "Mini-șnițele cu sos de usturoi", "Tiramisu cu căpșune", "Mere coapte umplute" sau "Înghețată rapidă de banane"), care le oferă ocazia de a se exprima creativ în bucătărie. Ingredientele sunt simple iar explicațiile sunt prezentate pe înțelesul copiilor.

Există, desigur și o rețetă cu pește: "Crochete de pește la cuptor" care sună cam așa:

Ingrediente: 500g file de merluciu fiert, 150-200g cartof fiert, 1 ou, 1 lingură de pătrunjel tocat, 25 g pesmet, 20g parmezan ras, sare, piper negru măcinat, 1 lingură de ulei de măsline.

Pune peștele într-un vas încăpător, adaugă cartoful zdrobit sau dat prin răzătoarea cu găuri medii,

Foto: Ana-Maria Paiu

pătrunjelul, oul, parmezanul, pesmetul, puțină sare și piper. Frământă compoziție până când este perfect omogenă și densă. Cu mâinile ușor unse cu ulei, formează mici crochete și pune-le în tava de cuptor tapetată cu hârtie de copt. Stropește crochetele cu puțin ulei de măsline și coace-le în cuptorul preîncălzit la 180ºC, câte 7-8 minute pe fiecare parte, sau până când se rumenesc frumos și uniform.

Pisici și lămâi. Aceasta este tema ilustrației care însoțește rețeta, pentru că, se știe, pisicile sunt moarte după pește. Care merge bine cu lamâie.

Cartea este un mijloc potrivit pentru a duce joaca în bucătărie; sau pentru a face din joacă o pasiune.

Poftă bună!

Autor: prof. Ana-Maria Paiu

Un proiect. Ce-a fost şi ce n-a fost...

În perioada septembrie 2018 – iulie 2019, în cadrul Colegiului Economic "Ion Ghica! din Bacău s-a desfăşurat ce de-a doua ediţie a proiectului "Literatură şi gastronomie". Coordonat de catedra de limba şi literatura română, în colaborare cu catedra de alimentaţie publică, proiectul a atras colaborări cu importante instituţii din judeţ, precum: Universitatea "Vasile Alecsandri" din Bacău şi Complexul Muzeal "Iulian Antonescu" din Bacău, care au permis desfăşurarea activităţilor proiectului, precum şi AJOVPS Bacău. Este vorba despre WorkShopuri cu tema "Nici o masă fără peşte" (desfăşurate pe 30 noiembrie în cadrul colegiului), concursul de eseuri "Bucate... de poveste" (în aceeaşi locaţie!) şi activitatea din luna martie, care s-a desfăşurat la Comlexul Muzeal "Iulian Antonescu" cu titlul "Festin cu peşte – elemente de patrimoniu cultural şi alimentar băcăuan".

Foto: Sebastian Sascău

• Sondaje recente arată că aruncăm nepermis de multă mâncare. Voi nota și un paradox: trăim înconjurați de rafturi pline cu alimente și nu încetăm să ne întrebăm: "noi ce mai mâncăm astăzi?"

În acest context, tema propusă anul acesta: "Festin cu peşte" vine firesc în continuarea celei de anul trecut, dedicată pâinii. Pilda celor cinci pâini și doi pești are pentru noi, cei dezarmați de aparenta imposibilitate de a împărți puținul ce-l avem, un mesaj: ceea ce ne lipsește fizic poate fi completat spiritual prin prezență, participare, comuniune.

Foto: Ana-Maria Paiu

• Activităţile propuse au fost adaptate profilului colegiului şi au debutat cu activitatea din 29 noiembrie. Iată ce notam pe pagina proiectului, la sfârșitul zilei:

"Literatură și gastronomie este un proiect inițiat în anul patrimoniului și continuat în anul centenarului, când ne facem o datorie din păstrarea tradițiilor și onorarea memoriei celor care au făcut România de astăzi."

Cu vorbușoarele acestea am început eu, ieri, prezentarea proiectului...

Strașnic om, Ionela Andrei. Mânuitor al cuvintelor ca nimeni altul. Iar eu, în prostia mea proverbială, mi-am imaginat că aș putea duce la bun sfârșit discursul ăsta, pe care nu l-am început eu și nu aveam cum să-l termin eu, care va să zică, pentru că Ionela e un vorbitor rafinat, bun de "fata noastră de presă".

Mi-a venit ideea asta trăsnet să o intreb într-o pauză cum aș putea începe discursul, nu de alta, dar n-aș fi vrut să îi fac concurență "Veoricăi"...

Așa că m-am simțit ca și cum aș fi fost îmbrăcată în hainele Ionelei, care, pentru cine știe, sunt cam mici pentru... strașnicul suflet ce-l port!

Cu asemenea început, discursul meu nu avea cum să se încheie decât cu sarcofage, pereți, pești, primele secole creștine: bine că n-am citat și din Biblie, cum îmi propusesem! În timp ce rosteam vorbușoarele de mai sus, Claudia Stan, colega mea, căscase niște ochi mari în prima bancă (era impresionată rău) și un pălărier nebun se fâțâia pe ușa în neștire . Miruna îmi făcea poze. Din toate pozițiile naspa, cred că vrea să sublinieze ceva, am s-o întreb mâine ce...

De fapt, ar fi trebuit să încep ca un om din popor (și din topor) ce sunt, cu pasiunea mea. Pescuitul. Așa cum au vorbit cei care au urmat după mine, și bine au făcut. Cu satul meu de pe malul Tazlăului, cu familia mea de pescari amatori. Cu nopțile pe care le-am petrecut pe baltă, vanturând apa, cu fachia și furculița, până cădeam morți de oboseală. Când, udă leoarcă, și moartă de frig, m-am băgat în nisip să mă încălzesc și a trebuit să arunc hainele a doua zi, cu lesele pe care le impletea tătăica, cu ce înseamnă să seci un crac, dar mai ales cu ce se întampla a doua zi după pescuit, când dai de lucru la o jumate' de sat. Despre cum se sparg burtile peștilor mărunți, când îi cureți, și despre mămăliga cu pește și usturoi, sau despre tocănița cu pește care se face tocmai pe la vremea când a apărut deja ceapa verde și mărarul în grădină și vine bunica-mea cu poala plină de ele, căci tocana cu pește e favorita ei și e bună cu mămăligă caldă când plouă afară...

În rest, a fost mișto. Așa cum spuneam, au vorbit cu pasiune Narcis Botezatu, un baiețaș de la noi din colegiu, pasionat de acvacultură. Are un iaz (pe care l-am și vazut în fotografiile din prezentarea lui) și planuri mari. Ne-a spus cum a început, ce specii și-a pus el în minte să crească, ce specii are acum. Narcis îți dă curaj. Te face să crezi că România va fi bine până la urmă.

A vorbit apoi domnul Nicolaie Vega, inspector A.N.P.A. (Agenția Națională pentru Pescuit și Acvacultură), invitatul nostru. El a privit (aproape) cu nostalgie spre comunism, spre cele 62 de pescadoare ale țării noastre, spre spațiul rezervat de pescuit pe

"În acest context, tema propusă anul acesta: "Festin cu peşte" vine firesc în continuarea celei de anul trecut..."

"despre tocăniţa cu peşte care se face tocmai pe la vremea când a apărut deja ceapa verde şi mărarul ..."

UN PROIECT. CE-A FOST ŞI CE N-A FOST...

(continuare din pagina 17)

care îl aveam, cică, pe lângă coastele Africii. A vorbit și despre lipsa forței de muncă, despre păstrăvăria de la Slanic care nu e păstrăvărie, despre lipsuri și speranță.

Foto: Ana-Maria Paiu

Partea a doua a proiectului a adus pe scenă alți pasionați. S-a dovedit că pălărierul nebun nu era de fapt deloc nebun, doar un actor amator de la noi din colegiu, care, împreună cu alți colegi, au dat din nou voce discursurilor rostite de mari personalități care au contribuit la realizarea Marii Uniri.

"S-a dovedit că pălărierul nebun nu era de fapt deloc nebun..."

• Concursul "Bucate de poveste" a oferit în acest an concurenților posibilitatea de a se exprima artistic într-o secțiune dedicată colajului, desenului și artei împăturirii hârtiei.

Observ, din scrierile "culinare" ale elevilor implicați in concurs, că ceea ce îi impresionează la felurile "tradiționale" prezentate, nu este complexitatea acestora ci sentimentul împărtășirii, al comuniunii la care participă în timpul preparării sau consumării bucatelor. Nu întâmplător, una dintre elevele participante își începe textul astfel: 9 farfurii, 9 șervețele...

Pregătirea unui fel tradițional, în context familial, este modul în care recuperăm ruptura de ceilalți și pierderea autenticității comunicării în societatea contemporană.

"Pregătirea unui fel tradițional, în context familial, este modul în care recuperăm ruptura de ceilalți..."

Lucrările premiate au fost publicate în paginile revistei.

Foto: Mihaela Timișescu

• nu doar s-a scris despre mâncare, ci s-au și gătit feluri tradiționale cu pește, în laboratoarele școlii, în cadrul workshop-urillor cu titlul "Nici o masă fără pește"; sub supravegherea doamnelor profesoare Mihaela Timișescu și Andreea Silion (membre ale catedrei de alimentație publică), elevii claselor de profil au pregătit și platourile oferite spre degustare oaspeților prezenți la activitatea desfășurată în ziua de 25 martie, în cadrul Complexului Muzeal "Iulian Antonescu" din Bacău.

Foto: Mihaela Timișescu

• Expoziția organizată de dl. Muzeograf Sebastian Sascău și prezentată de dl. Muzeograf Iulian Bucur, în cadrul colaborării cu Complexul Muzeal "Iulian Antonescu", ne-a purtat prin lumea pescuitului tradițional și a uneltelor vechi de pescuit, oferind în același timp fundalul unor prezentări atractive și diverse.

Foto: Sebastian Sascău

• Medicul veterinar Ovidiu Lupașcu a vorbit despre pescuitul excesiv, despre necesitatea căutării unor soluții alternative de a ne hrăni, despre acvacultură și proiecte europene. Discursul lui a fost continuat de cel al lui Narcis Botezatu, elevul colegiului nostru, care și-a construit propriul iaz și este preocupat de acvacultură.

Foto: Sebastian Sascău

UN PROIECT. CE-A FOST ŞI CE N-A FOST...

(continuare din pagina 18)

Foto: Sebastian Sascău

• Preotul Virgil Blaj a oferit o perspectivă diferită, prezentând simbolistica peștelui din perspectivă religioasă.

Foto: Sebastian Sascău

• Doamna lector univ. dr. Petronela Savin (care coordonează, începând cu anul 2016, un proiect finanţat de Unitatea Executivă pentru Finanţarea Învăţământului Superior, a Cercetării, Dezvoltării şi Inovării; titlul proiectului este "Digitalizarea patrimoniului cultural alimentar. Regiunea Bacău - eCultFood") ne-a onorat cu prezența și în acest an, alegând să vorbească despre un preparat specific zonei Moldovei: păstrăv la hârzob.

Foto: Sebastian Sascău

Un păstrăv afumat în cetină de brad pentru procurarea căruia am călătorit până aproape de Bicaz, la Păstrăvăria Cheița a făcut deliciul invitaților prezenți, care au avut astfel ocazia de a degusta acest preparat.

Foto: Sebastian Sascău

Pentru a păstra tradiția ediției anterioare, concursul "Bucate... de poveste", jurizat și în acest an de scriitoarea Tincuţa Horonceanu-Bernevic și-a premiat câștigătorii – în cărţi – oferite cu generozitate de profesorii colegiului.

Foto: Sebastian Sascău

• Totul s-a încheiat cu o prezentare cu degustare de produse cu specific pescăresc, oferite de organizatori.

Foto: Sebastian Sascău

• Proiectul a fost pentru noi un prilej de a cunoaște oameni interesanți, cu preocupări deosebite și s-a bucurat de aprecieri în presa locală.

Profesor: Ana-Maria Paiu

"despre pescuitul excesiv; despre necesitatea căutării unor soluţii alternative de a ne hrăni..."

"Un păstrăv afumat în cetină de brad pentru procurarea căruia am călătorit până aproape de Bicaz..."

Colegiul Economic "Ion Ghica", Bacău
Catedra de Limba şi Literatura Română
Catedra de Alimentaţie Publică

Telefon: 0234-510-435
E-mail: colegiul_ec_bc@yahoo.com
Site WEB:
http://colegiuleconomicbacau.ro

În colaborare cu:

Complexul Muzeal "Iulian Antonescu"

Universitatea "Vasile Alecsandri" din Bacău

Hipermarket Auchan Bacău

SC INAN IMPEX SRL Bacău

SC Evrika SRL Bacău

Echipa de redacţie:

prof. Ana-Maria PAIU
prof. Ionela ANDREI
prof. Miruna SOISUN

Tehnoredactare:

prof. Ana-Maria PAIU

FANTEZII

Aproape de moarte

Te simţi ca şi cum ai fi legănat,
E ca acel legănat
Făcut de o mamă

Deschizi ochii, şi vezi cerul
Miile de stele de pe bolta cerească
Le observi instantaneu

Dar unde eşti? te ridici si priveşti in jur
Eşti într-o barcă, in mijlocul unei întinderi de apă,
Iar valurile te mişcau ca pe pruncul lor

Nu mai ştii ce e cu tine,
Dar observi o lumină albastră sub apă
Încerci să te uiţi mai atent... dar nu vezi ce este.

Îţi atrage destul de mult atenţia
Şi e şansa ta la scăpare
Aşa că te duci să vezi ce e

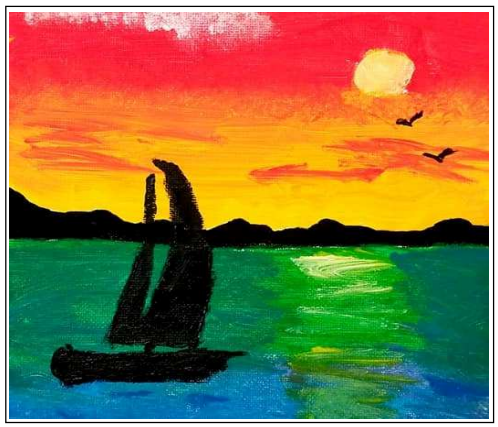
Parcă se îndepărtează din ce in ce mai tare
Rămâi fără aer, dar ai nevoie de acea scăpare
Şi se pare că vine spre tine

Te ocoleşte, de parcă nici nu era un corp fizic
Esti deja prea adânc sub apă
Şi te uiţi la lumină cum se îndepărtează

Te trezeşti in spital, cu familia ta lângă tine zâmbind
Ai fost in comă zile întregi
După ce te-ai înecat in mare
Când ai văzut aceeaşi lumină sub apă.

Culori acvatice

Valurile bolboroseau la mal,
Apa putea fi observată in toată splendoarea sa,
Culoarea sa atrăgea privirile tuturor,
Un albastru nemaivăzut de ani de zile.
Sute de oameni priveau marea cu uimire
Soarele era atât de puternic,
Iar apa atât de limpede,
Încât puteai observa cu uşurinţă
Coralii, stelele de mare şi alte creaturi marine,
Toate de culori aprinse si ieşite din comun.
Priveliştea de sub apă aduce,totodată,
O nouă viziune asupra mediului acvatic,
Care ne poate uimi prin noutăţile sale
Rar observate in faţa ochiului uman
In mediul său natural.
Iar cu cât mai mulţi oameni ar vedea asta,
Ar avea o alta părere despre mări si oceane ,
Nu doar ca fiind o întindere de apă,
Ci şi o sursă de inspiraţie,
Şi un mediu de viaţă special
Pentru creaturile marine.



Desen: Eric Pralea

O zi mare

Zâmbete răsar peste tot,
Fericirea este pretutindeni,
Familiile stau pe marginea bălţii,
Si aşteaptă sa prindă câte ceva.
Este o zi mare
Orice persoană are noroc,
Norocul de a prinde un peşte de proporţii mari
Este cel mai bun moment de a te bucura de pescuit,
Mai simplu de atât nu poate fi.
Dar timpul parcă trece mai repede,
Şi ziua norocoasa se termină parcă de odată
Totuşi fiecare a ramas cu această zi in minte
Având speranţa în continuare
Că vor mai prinde încă o zi ca aceasta
Măcar încă odată in viaţa lor.

Neacşu Gabriel-Daniel
Colegiul Economic "Ion Ghica" Bacău, Clasa a X-a E