

Leader Gastro-Tour

Studiu cultură gastronomică locală - rute tematice gastronomice în teritoriul GAL Plaiurile Bistriței

1. Situație existentă și resurse, produse emblematică, sezonabilitate:

Teritoriul cuprins în zona GAL Plaiurile Bistriței este unul colinar cu o temperat climă continentală. Aflat într-o zonă peri urbană, teritoriul s-a urbanizat excesiv iar potențialul natural de producție a hranei este treptat redus din cauza cartierelor dormitor care se dezvoltă între zonele împădurite, suprafețele cu ape și bălți și cele pretabile agriculturii. Suprafața totală cultivată scade la fiecare 10 ani cu aproximativ 20% conform INS. Considerăm că producția de alimente va fi una la scară mai mare și se va dezvolta în special domeniul agro-zootehnic. Acesta este deservit cu precădere de mijloace moderne și mecanizate astfel că producția la scară mică, artizanală va fi o mai greu de găsit în teritoriu. Standardizarea producției poate fi compensată cu diversitatea relativ mare a produselor de bază și susținerea pe termen lung a producției la scară mică, artizanală, aceasta asigurând o calitate superioară și o valoare adăugată crescută pentru comunitățile locale.



Produsele agricole primare de bază identificate sunt:

- cereale: grâu, secară, orz, porumb, floarea soarelui, soia

- legumele într-o proporție mai mică, coacerea lor este întârziată ușor față de restul țării
- creșterea animalelor care pășunează, în special vaci și oi - de aici regăsim o gamă de produse lactate dar cu o diversitate mai redusă ca în alte zone
- zona Bacăului este prima pe țară la numărul de păsări, locul 6 la bovine și 24 la ovine
- zona este una propice și fructelor, atât cele de livadă cât și cele de pădure și strugurilor de soiuri locale, nu nobile
- un produs important în zonă este și mierea

2. Preparate reprezentative si tehnici de producție, rețete tradiționale

Bogăția din punct de vedere gastronomic se vede mai ales în rețete și modul de preparare a produselor de bază. Dacă varietatea acestora nu este una foarte mare din cauza producției la scară mare, rețetele tradiționale și varietatea felurilor de mâncare depășește alte regiuni din țară și pot fi considerate un avantaj competitiv.

Bucătăria locală din satele din jurul Bacăului este una care se subordonează celei regionale, adică bucătăriei moldovenești. Influența principală este reprezentată de bucătăria românească dar găsim și influențe etnice locale, cum ar fi ceangăii.

Printre influențele de natură culturală menționăm aspecte relevante:

- există încă tradiții în jurul evenimentelor sociale (nuntă, botez, parastas) și sărbători religioase care sunt serbate în familie. La sărbătorile mai mari, comunitare se apelează în mare parte la servicii de catering iar acestea nu folosesc rețete locale. Importantă este așadar culegerea de rețete din familii sau de la hramuri bisericesti și aducerea lor în contemporan.

sărbătorile religioase (îndeosebi Paște și Crăciun) sunt încă sărbătorite tradițional iar când se gătește în familie sunt respectate rețetele originale. Acestea sunt ocazii foarte bune de descoperit cultura gastronomică locală

În arealul cuprins de GAL Plaiurile Bistriței am putut găsi patru categorii mari de mâncăruri specifice regiunii, preparate care se regăsesc în rețetele culese în vizita în teritoriu dar și în cărți de bucate sau

A. Mâncărurile gătite, adică cele menite să fie consumate pe parcursul a câtorva zile. Păstrarea mâncării gătite este specifică caselor cu cămară rece, pivniță sau alte modalități de depozitare la temperatură scăzută și constantă și care permit păstrarea unui aliment pe parcursul mai multor zile. Astfel putem găsi nenumărate rețete care se bazează pe carnea de porc proaspăt sacrificat dar regăsim și variante de post: **borșuri, supe, ciorbe, zemuri si feluri principale gătite: tochituri, mâncăruci, tocănițe, sarmale moldovenești, fripturi, iahnii**

Exemple de mâncăruri gătite și preparate reprezentative, culese din zonele Garleni, Hemeius, Luizi-Calugara, Magura, Racova, Sărata, Mărgineni.

Sarmale moldovenești, rețeta de la domnul Blaiut Marcel din comuna Margineni

Ingrediente: 1 kg carne tocata amestec porc si vita, 200 g orez, 2 verze murate din care facem foi de varza murata, 300 g afumatura, 1 lingurita de sare, 1 lingurita piper, 3 cepe medii, 2 morcovi, verdeata proaspata marar, patrunjel, 1 lingurita cimbru macinat, 200 ml vin alb, 300 ml suc gros de rosii, cateva ramurele cimbru, , 2 oua, apa.

Mod de preparare:

Cu o ora inainte de a pregati sarmalele punem varza murata in apa la desarat. Tocam ceapa marunt si radem morcovul de razatoare. Incingem o tigaie cu ulei si punem ceapa si morcovul un pic la calit. Dupa ce s-au calit se lasa la racit. Punem intr-un bol carnea tocata, punem verdeata tocata, cele 2 oua, jumătate din sucul de rosii, sarea, cimbrul maruntit, piperul, orezul si la urma ceapa cu morcovul, dupa ce s-au racit. Amestecam in compozitie pana devine omogena. Luam foile de varza murata si le taiem nervurile tari, apoi fiecare frunza o taiem in asa fel incat sa avem dimensiuni relativ egale. Alegem foile subtiri pentru sarmale. Apoi luam o lingura din compozitie o punem pe frunza, rulam frunza si impingem capetele in interior. Nu strangem foarte tare foaia de varza peste carne, astfel incat sa ii dam sansa orezului sa se umfle si sa nu strice aspectul final al sarmalelor. Punem nervurile taiate de la frunzele de varza si putina varza tocata pe fundul oalei (de lut/fonta), aranajam sarmalele circular, punand printre ele bucatele de afumatura si cimbru ramurele. Vom aseza sarmalele in straturi 3/4 cate straturi incap. Peste ele punem varza murata tocata marunt. Restul de suc de rosii amestecam cu vinul si punem peste sarmale , umplem cu apa pana la nivelul verzei si le lasam sa fiarba cu capac 30 de minute la foc mic si apoi le putem introduce cu totul in cuptor pentru aproximativ 2 ore.

Parjoale moldovenesti, reteta de la doamna Ciubotaru Simona din comuna Sarata

Ingrediente: 500 g carne tocata de pui/curcan/porc/amestec porc-vita, 4 felii de paine, 150/200 ml lapte, 2 oua, 3,4 catei de usturoi, 1 cartof, 1 ceapa, sare, piper, verdeturi (marar/patrunjel), 200 ml ulei pentru prajit

Mod de preparare:

Luam feliile de paine, separam miezul de coaja.Vom folosi doar miezul care il punem intr-un castron si turnam laptele rece peste el.Tocam ceapa si o calim in putin ulei. Punem carnea tocata intr-un bol si adaugam cartoful ras pe razatoarea mica, ceapa calita, usturoiul pisat, ouale, verdeata tocata, sare, piper si miezul de paine care a stat la inmuiat in lapte. Amestecam compozitia pana devine omogena, moale si lipicioasa. Formati chiftelele: inmuiati mainile in apa sau ulei si luati cate putina carne tocata (cam de marimea unei rosii medii), o framantati bine in maini, apoi o aruncati dintr-o palma in alta de 2-3 ori, se formeaza o bila, o turtiti si formati chiftele rotunde sau lunguiete. Incalziti bine intr-o tigaie uleiul si puneti chiftelele in ea la prajit. Le prajiti pe ambele parti, la foc mediu. Cand sunt gata, le scoateti pe o farfurie asternuta cu un servetel de bucatarie. Procedam asa pana terminam sa le prajim pe toate. Sunt bune si calde si reci. Deasemenea ele pot fi servite si cu sos facut din suc de rosii si rantaj.

Ciulama ghebe , reteta de la doamna Nita Mihaela din comuna Racova

**Ingrediente:**

1 kg de ghebe proaspete sau congelate, 2 cepe mari, 2 ardei kapia, 2 linguri de faina de grau, 150 ml lapte, 3 linguri de smantana, 50 ml ulei, sare, piper, apa

Mod de preparare:

Daca ghebele sunt proaspete se curata se spala in doua ape si se pune o oala pe aragaz cu 700 ml de apa si un pic de sare. Cand aproape incepe sa fiarba apa se adauga ghebele si se lasa pana trag un clocot. Ele astfel se curata de toate impuritatile. Se scurg printr-o sita sau scurgator de paste. Urmatorul pas este sa curatam ceapa si ardeiul si sa le taiem cubulete.

Apoi punem o tigaie sau cratita la incins si se adauga uleiul apoi ceapa si ardeiul.. Lasam sa se caleasca la foc mic invartind cu o lingura de lemn in jur de 5 minute. Cand ceapa si uleiul s-au calit adaugam in tigaie ghebele scurse, punem sarea, piperul, 100 ml apa si le lasam sa fiarba la foc mediu. Daca apa scade si ghebele nu sunt fierte mai putem adauga putina apa

Cand consideram ca sunt fierte si a sczut apa din ele, dar nu atat de mult incat sa se prajeasca, punem separat intr-un castronel laptele cu smantana si cele 2 linguri de faina amestecand cu un tel sa nu se formeze cocoloase. Rantasul astfel obtinut se adauga peste ghebe la foc mic, amestecand continuu si se potriveste de sare si piper. Cine doreste poate adauga putina verdeata tocata la final, pentru un plus de savoare. Se serveste cu mamaliga calda sau rece.

Ardei umpluți cu crupe – de post, reteta de la doamna Stoica Marieana din comuna Hemeius.

Ingrediente: 200 g crupe spalate bine si trase un clocot iar apoi clatite cu apa rece, 2 cepe mari, 100ml ulei, 1 morcov, 1 kg de ghebe fierte si tocate marunt, 1 lingura de sare, piper, marar si patrunjel, 1 lingura boia dulce de ardei, 200 ml suc de rosii, 10 ardei mari.

Mod de preparare: Ardeii se curata de seminte, se spala si vor fi umpluti cu ingredientele de mai sus care au fost amestecate si calite pentru 10 minute. Dupa ce s-au umplut ardeii, se aseaza in oala la fiert, se adauga apa, 2 linguri de suc de rosii si se fierb pentru 1 ora si jumătate.

Ciorbă de fasole boabe uscate acrită cu coarne

Fasolea uscată se fierbe în două-trei ape. In ultima apă se pun la fiert rădăcinoasele si ceapa, tăiate mărunt. Coarnele uscate se pun la fiert, se scurg și zeama se folosește pentru acrirea

ciorbei. Se potrivește de gust cu sare, zahăr și piper. În final se pun pătrunjelul verde tocate mărunț.

Ciorbă de fasole boabe uscate acrită cu moare de varză, rețeta de la doamna Jijie Codrina din comuna Hemeius.

Ingrediente: 250 grame de fasole boabe pestrita (grasa), 1 ceapa, 1 morcov, 1 patrunjel radacina, telina radacina, 1 ardei, 200 ml suc de rosii, o mana de patrunjel, cateva fire de marar, leustean, sare, piper, ulei si nelipsita crenguta de cimbru.

Mod de preparare:

Fasolea, dupa ce a fost pusa la muiat de seara, se pune la fiert si se se trage 2-3 clocote, dupa care se arunca apa si se repeta de 2-3 ori. Apoi se adauga la fiert sare, piper si ulei si se lasa la fiert pana se strivesc boabele de fasole.

Intre timp se pregatesc celelalte legume. Ceapa se taie marunt, iar toate celelalte legume se taie cubulete. Cand fasolea e aproape fiarta, se adauga legumele, sucul de rosii si se lasa sa fiarba pana radacinoasele se inmoaie bine.

Intr-un alt vas, separat se fierbe moarea de varza. Cand legumele sunt fierte, se adauga peste moarea de varza fierbinte, patrunjelul, mararul, leusteanul si cimbrul care e nelipsit la borsul de fasole , se mai dau 2-3 clocote.

Se serveste cu ceapa rosie si cu turte coapte pe plita incinsa.

Borș cu ghebe, rețeta de la doamna Adina Iftime din comuna Magura.

Ingrediente: 500 g ghebe, 1 morcov, 2 cepe, 1 ardei gras roșu, 1 păstârnac, ½ țelină, 2 roșii, 100 g suc de roșii, 100 ml ulei, 1 linguriță piper, 1 lg. Sare, 1 leg. pătrunjel verde, 500 ml borș de puțină, 2 lg. orez;

Mod de preparare:

Într-o oală, punem uleiul la încins, adăugăm legumele tăiate cuburi, le călim timp de 8 – 10 min., apoi adăgăm ghebele tăiate mediu, punem orezul, sare, piper și sucul de roșii. Amestecăm ingredientele, lăsăm cca. 10 min. la foc mediu apoi adăugăm apa.

Când legumele sunt aproape fierte, adăugăm borșul de puțină și fierbem totul la foc mic cca. 10 – 12 min. Oprim focul și adăugăm pătrunjel verde tocat mărunț.

Se servește cu ceapă roșie sau ardei iute.

Găină umplută, de lasatul secolui, rețeta de la doamna Jijie Codrina din comuna Hemeius.

Ingrediente: o gaina, o ceapa potrivita, 2-3 linguri de ulei, 100g ficat amestecat cu inimi sau pipote de pui taiate cubulete, 100g ciupercute feliate, o cescuta de vin alb, sare, piper, o mana buna de patrunjel, 50g unt.

Mod de preparare

Gaina se curata, se spala, se sterge, se maseaza cu sare, piper, ierburi dupa placere (condimente), se

unge cu unt in interior, dupa care se umple cu urmatoarea compozitie:

UMPLUTURA:

-ceapa se caleste in ulei, se adauga ficatul si ciupercile pentru cateva minute (nu se gatesc decat pe jumatate);

-se adauga vinul si se lasa sa forfoteasca pana scade de tot, acoperit pentru a fierbe inabusit;

-se condimenteaza dupa gust si la final se adauga patrunjelul.

Masam gaina cu ulei, cu sare si piper si pe afara si prin interior.

Se umple gaina cu amestecul de ficat, se coase sau se prinde bine cu scobitori. Se unge gaina cu unt, si se da la cuptor in tava unsa. Se tine la cuptor pana se rumeneste (aproximativ o ora pentru kg de carne. Daca gaina are 2 kg, se tine la cuptorul incins 2 ore).

Ghiveci de legume la borcan pentru iarna , reteta de la doamna Silisteanu Gabriela din comuna Hemeieus.

Ingrediente: 1 kg de ceapa tocata marunt, suc de rosii (1 sticla de 500 ml), 500 g morocovtocat, 500 g mazare, 1 kg ardei Kapia rosu, 1 kg vinete taiate cubulete, 1 kg fasole pastai, 2 dovleghi taiati cubulete, 500 ml ulei, sare, piper si 1 ardei iute, apa.

Mod de preparare: Ceapa tocata se fierbe cu uleiul 15 minute, dupa care se adauga pe rand legumele care au fost spalate, curatate si taiate dupa forma dorita. Dupa ce au fost incorporate in vas, se adauga 200 ml l de apa, sucul de rosii pentru ca acestea sa fie cuprinse de zeama, mai ales ca acestea si-au lasat suc propriu in momentul fierberii. Se lasa la foc domol cu capac peste vas. Dupa a;te 30 minute se gusta si se potriveste de sare, adaugam piperul si ardeiul iute tocat. Se pregatesc borcanele sterilizate, pentru ca produsul sa se pastreze bine pentru iarna si perioadele de post. Ghiveciul clocotit se toarna in borcane si se inflileteaza capacele apoi se sterilizeaza in cuptorul incins 15 minute



Alte preparate interesante identificate: prepararea borşului din tărâțe cu crengi de vișin și cimbru cu care se acresc o mulțime de preparate dar se folosește și la frăgezirea aluaturilor.

B. Preparate la cuptor: preparatul principal identificat în această categorie este cel al plăcintelor. Ele apar atât în variante sărate dar mai ales ca deserturi dulci. Pe lângă acestea regăsim și alte preparate la cuptor cum ar fi pâinea. În ultimii ani cuptoarele de casă, mai ales cele din sate, au fost înlocuite de cuptoarele de la aragaz dar și de cuptoare profesionale și convectomate.

Exemple de plăcinte des întâlnite în zonă:

- plăcintă cu brânză scoaptă (dulce) de vaci cu smântână
- învârtită cu nucă
- plăcintă cu varză, cartofi, dovleac
- pască
- plăcintă cu urda și cu mărar
- coltunasi cu branza dulce

- rulada cu gem/dulceata



Placinta cu branza dulce (Poale'n brau moldovenesti), reteta de la doamna Nita Mihaela din comuna Racova.

Ingrediente:

Aluat: 3 oua, 1 kg faina, aproximativ 500 ml lapte, 50 ml ulei, 250 grame zahar (depinde cat de dulci doriti sa iasa), 1 cubulet de drojdie de 40 g, o lingurita de sare, inca un ou pentru uns inainte de copt, 2 plicuri zahar vanilinat, arome/esente vanilie, rom, jumatate din coaja rasa de la o lamaie

Umplutura de branza: 5-600 grame branza de vaci scursa bine, 3 oua, stafide optional, esente: rom, vanilie, zahar vanilat, un praf de sare, 200 grame zahar, jumatate din coaja rasa de la o lamaie, 3 linguri de gris.

Mod de preparare:

Cernem faina in lighean si formam un vulcan mic in care adaugam drojdia dizolvata in lapte caldut, cele 3 oua, sarea si zaharul si incepem sa framantam. Pe masura ce framanti adaugati laptele caldut. E foarte posibil sa nu fie nevoie de 500 ml de lapte, dar e bine sa aveti la indemana. Adaugati laptele si framanti aluatul pana in momentul in care apasand pe aluat ramane o gaura in

el si nu se lipeste de mana. Dupa ce incepe sa se dezlipeasca se adauga si uleiul si se framanta pana devine din nou lipicios. Treaba cu framantatul ar dura cam 30 de minute. Se lasa la crescut la temperatura camerei si il lasam sa creasca pana isi dubleaza volumul.

Pentru a nu se lipi, presaram masa de lucru cu faina din abundenta si intindem aluatul placintelor moldovenesti cu un sucitor pana cand vom obtine o foaie de grosimea unui deget (cam un cm).

Apoi taiem cu un cutit foaia de aluat in bucati patrute (de aproximativ 15 cm) din care vom modela placintele.

Acum este momentul sa pregatim compozitia de branza pentru umplutura placintelor "Poale-n brau". Punem intr-un vas branza, ouale, stafidele, sarea, zaharul, coaja de lamaie, esentele si cele 3 linguri de gris si amestecam bine ingredientele. Sa nu uitam sa dam foc la cuptor intre timp pentru a se incalzi.

Punem cate o lingura cu varf de umplutura in mijlocul fiecarui patrat de aluat, apoi o acoperim impaturind fiecare colt exact ca pe un plic. La fiecare colt in parte apasam usor cu degetul pentru a fi siguri ca placinta nu se va dezlipi mai tarziu in cuptor. Apoi procedam in mod similar cu noile colturi formate (deci, dupa ce impaturim cele patru colturi ale bucatii de aluat vom impaturi la fel si celelalte patru colturi ale "plicului" format) si astfel obtinem celebrele placinte Poale-n brau moldovenesti.

Punem placintele cu branza intr-o tava tapetata cu grasime sau ulei si faina. Lasam spatiu cam de un centimetru intre placinte deoarece vor mai creste in cuptor. Batem cu furculita oul si ungem fiecare placinta in parte, apoi mai lasam inca zece minute placintele Poale-n brau sa stea la crescut in tava.

Coacem placintele timp de o jumatate de ora la foc mediu (175-180 grade C). Apoi verificam daca s-au rumenit frumos - daca nu, le mai lasam cateva minute la copt pana cand se rumenesc (stand cu ochii pe ele pentru a nu se arde); cand sunt rumenite, scoatem tava din cuptor si pudram placintele cu zahar pudra vanilinat sau putem sa le servim cu o lingura de smantana deasupra. Din aceasta cantitate ies in jur de 20 de placinte.

Placinta cu mere, reteta de la domnisoara Nuta Mihaela-Irina din comuna Magura.

Ingrediente:

Pentru aluat: 300 grame de făină albă, 10 grame de drojdie proaspătă, 4 lingurițe de zahăr, 1 praf de sare, 100 ml de apa, coaja răzuită de la o portocală, 2-3 linguri de ulei
Pentru umplutură: 6-7 mere, 5-6 linguri de zahăr tos, 2 linguri de ulei, 1-2 linguri de esență de rom (opțional)

Pentru decor: 1-2 linguri de zahăr pudră

Mod de preparare: Pentru aluat se pune făina cernută în vasul pentru frământat și se face în mijlocul ei o adâncitură în care se adaugă: drojdia mărunțită, zahărul tos, praful de sare și coaja răzuită de portocală.

Se toarnă un pic de apa și se amestecă mai întâi ingredientele din mijlocul vasului, până ce se dizolvă zahărul și drojdia, după care se adaugă treptat apa și se încorporează făina. La sfârșit se adaugă uleiul și se frământă, până ce aluatul se omogenizează. Se acoperă vasul cu un șervet curat și se dă la căldură, într-un loc ferit de curenții de aer rece. Cât timp aluatul stă la dospit, se pregătește umplutura. Se spală merele, se șterg, se curăță de coajă și se răzuiesc pe răzătoarea mare. Se toarnă cele două linguri de ulei într-o cratiță și apoi se adaugă merele răzuite și zahărul. Se dă cratița la foc mic și se amestecă din când în când, ca să nu se prindă de fundul vasului, până ce scade lichidul lăsat de mere. Atunci se ia cratița de pe foc și când umplutura s-a răcorit puțin si

se adaugă esența de rom. Când aluatul a crescut, se răstoarnă pe fundul înfăinată, se frământă puțin (1-2 minute) și se întinde o foaie dreptunghiulară, cam de 50 cm lungime și se unge cu umplutura de mere. Se rulează foaia de aluat, pe latura mare, cu umplutura la interior și se pune într-o tavă unsă în prealabil cu ulei de floarea soarelui. Ungeți plăcinta cu puțin ulei.

Se dă tava la cuptor, la foc mediu și când învârtita se rumenește, se scoate și se presară cu zahăr pudră. Se lasă să se răcească în tavă și abia apoi se scoate, se pune pe un platou și se poate porționa.

Invertita cu nuca, reteta de la doamna Saveluc Lavinia din comuna Racova.

Ingrediente:

Aluat: 1kg făină, 3 ouă, 1 linguriță sare, 100 g zahăr, 150 ml ulei, 500 ml lapte/apa, 30 gr drojdie proaspătă, esențe vanilie, rom, lamaie

Umplutura: 500 g miez de nuca macinata, 250 g zahar, 1 plic de zahar vanilinat, 50 g ulei

Mod de preparare:

Pregătim mai întâi o maia: frecăm drojdia cu o linguriță de zahăr până se lichefiază, apoi adăugăm laptele/apa caldă și făină până obținem o maia pe care o lăsăm la dospit. Punem făină într-un bol, adăugăm ouăle bătute ușor, maiaua și apă caldă. Adăugăm sarea, esențele și începem să frământăm adăugând uleiul puțin câte puțin până obținem un aluat moale și elastic pe care îl lăsăm la dospit la caldura până își dublează volumul. Răsturnăm aluatul pe masă de lucru presărată cu puțină făină și frământăm până obținem o bilă de aluat compactă care nu se mai lipește de mâini.

Presăram masă de lucru cu puțină făină. Avem două variante: fie se face o singură învârtita mare pe care o vom coace în formă rotundă fie facem mai multe învârtite mici. Se întinde o foaie de aluat foarte subțire cu sucitorul, cam cât grosimea unei monede.

Nuca, o prajim câteva minute în cuptor sau în tigaie, apoi o dam prin mașina de macinat nuca sau o punem într-o pungă și o presăm cu sucitorul până se zdrobeste foarte bine.

Presăram ulei pe suprafața foi și apoi presăram nuca, zaharul vanilinat și zahărul tos pe toată suprafața. Stratul de nuca nu trebuie să fie gros. Rulăm strâns foaia astfel încât să obținem un sul. Sulul de aluat obținut îl vom ține de capete și îl învârtim până obținem o spirală. De aici și numele de învârtită pe care îl poartă această plăcintă. Răsucim sulul de aluat astfel încât să formăm un melc iar capătul îl introducem în interior și îl presăm ușor.

Așezăm învârtita în tavă tapetată cu ulei. Ungem învârtita cu ulei pe toată suprafața și pentru decor putem pune câteva jumătăți de nuca. Coacem în cuptor la foc mediu pentru 40 minute sau până ce învârtita se rumenește ușor.

Acest preparat se face și de post, însă nu vom folosi ou și lapte.

Plăcinta cu urda și marar, rețeta de la doamna Stoica Marieana din comuna Hemeius.

Ingrediente aluat: 1 kg făina de grau, 3 oua, un cub de drojdie proaspata, 400 ml lapte cald 3 linguri de ulei, un varf de lingurita cu sare.

Umplutura: 1 kg urda de oi proaspata, o mana buna de marar proaspăt cules, sare după gust, 5 oua.

Mod de preparare: Faina se cerne într-un bol, iar în mijloc se face o gaură unde se pune drojdia cu puțin lapte și se lasă până se unflă. Apoi se adaugă ouăle bătute cu sarea și cu uleiul, laptele cald și se framântă până se obține un aluat molcut, ușor de modelat. Se lasă la dospit aproape o

ora.

Se amesteca toate ingredientele si abia la final se pune mararul taiat marunt.

Dupa ce a trecut o ora, aluatul se imparte in 3 parti egale care se intind formand 3 foi pe care le umplem cu amestecul de urda, le rulam si le punem in tava la cuptor pentru 45-60 de minute la foc domol.

Coltunasi cu branza dulce, reteta de la doamna Stoica Angelica din comuna Garleni.

Ingrediente: 1 kg faina, 3 oua, un pic de sare, lapte caldut cat cuprinde pentru a obtine un aluat consistent, care sa poata fi modelat, 2 litri de lapte pentru fiert, smantana, zahar pentru servit.

Umplutura: un kg de branza de vaci scoapta, 3 oua, 200g zahar sau dupa gust, coaja de lamaie proaspata rasa, esenta de vanilie.

Mod de preparare: Aluatul se imparte in 2 parti care vor fi intinse bine, apoi cu un pahar mai mare se fac cercuri pe care se pune branza si se pliaza in jumatare, lipind bine margimile, ca sa nu iasa branza la fiert.

Separat, se pun la fiert 2 litri de lapte iar cand acesta fierbe se pun coltunasi si se fierb pana cand se ridica deasupra. Se scot si se servesc calzi, cu smantana si zahar presarat pe deasupra.

Rulada cu gem/dulceata, reteta de la doamna Silisteanu Gabriela din comuna Hemeius.

Ingrediente: 5 oua, 5 linguri zahar, 5 linguri faina, 5/6 linguri gem/dulceata, sare

Mod de preparare:

Se separa ouale albusul de galbenus. In albusuri se pune un praf de sare si se bat cu telul pana devin o spuma consistenta.

Peste galbenusuri se adauga zaharul si se bat pana devin cremoase. Adaugam faina si amestecam pana la omogenizare.

La final incorporam albusurile batute spuma, amestecand cu o lingura de lemn, de jos in sus. Se unge cu ulei si se tapeteaza cu faina o tava cu dimensiunile aproximativ de 25/30

Se toarna continutul in tava si se da la cuptorul preincalzit, pana se rumeneste deasupra (cam 15 minute). Nu o lasam prea mult ca altfel se usuca si se rupe la rulat. Se rastoarna cu fundul in sus pe un prosop umed (udat apoi stors bine de tot). Se unge suprafata cu un strat subtire de gem sau dulceata de caise/capsuni/mure/afine/zmeura/visine, etc. Se ruleaza strans cu ajutorul prosopului si se da la rece. Dupa ce s-a racit complet se poate taia.

Alte preparate la cuptor care au fost identificate în această categorie:

- cozonac la cuptor
- ciocălăi
- prăjitură cu aluat ras
- cornulețe
- turte din aluat de pâine coapte în cuptor sau pe plită

Cozonac la cuptor, reteta de la doamna Jijie Elena-Codrina, din comuna Hemeius.

Pentru a creaste si sa fie pufosi, toate ingredientele se tin la temperatura casei, se scot din frigider cu o seara inaint

Ingrediente pentru doi pufosi rumeniti: 1 kg de faina, 2 cani de lapte caldut, 3 galbenusuri de ou si un ou intreg, 50g unt topit, drojdie proaspata 7g, 1 pahar de zahar, esenta de portocala si de vanilie, putina sare, ulei pentru framantat, nuca macinata, cacao, rahat (optional)

Intr-un bol se cerne faina se pune sarea si zaharul si se amesteca bine si la mijlocul ei se face cuib. In laptele caldut se dizolva drojdia si se varsa in cuib, apoi ouale si untul. Dupa ce s-au pus toate ingredientele, incepem sa framantam dinspre exterior spre interior, pana se incorporeaza toate. Aluatul format se framanta 20 de minute cu ulei. Se lasa la odihnit pentru 5 minute, apoi se mai framanta 10-15 minute pana se simte placut la mana. Se lasa la dospit intr-un loc caldut, acoperit cu un stergar. Intre timp, pregatim umplutura de nuca, cu albusurile ramase, zahar dupa gust, cacao cat vrem sa fie de colorata crema, esenta de rom, vanilie, dupa placul fiecaruia (crema trebuie sa fie destul de umeda). Dupa ce a crescut, se imparte aluatul in 4 parti egale din care se intind foi pe care le umplem cu crema de nuca. Apoi se impletesc cate doua si formam doi cozonaci pe care ii punem in tavi si ii mai lasam la crescut inca o jumatate de ora, tot la loc caldut. Se coc in cuptorul preincalzit la 180 de grade, pentru 60 de minute.

Ciucalai, reteta de la doamna Nita Mihaela din comuna Racova.

Ingrediente: 200 g untura, 500 g faina, 100 ml smantana, 1 plic de zahar vanilinat, 200 g zahar tos, 2 oua, 1 lingurita praf de copt, 1/2 lingurita sare, coaja rasa de la o lamaie, esenta rom/vanilie.

Mod de preparare:

Intr-un castron/lighean mai mare se freaca untura cu zaharul tos (nu este necesar sa se topeasca zaharul). Se adauga ouale, sarea, zaharul vanilinat, coaja rasa de lamaie, esentele, apoi smantana si se amesteca. Se adauga ulterior faina (care a fost amestecata cu praful de copt) si se amesteca cu o lingura de lemn. Aluatul trebuie sa ramana ca si neframantat, adica nelucrat (astfel se evita topirea zaharului).

La o masina de tocat carne se adapteaza un dispozitiv pentru ciucalai/biscuiti spritati, se introduce aluatul si se obtine un sir lung de biscuiti care se va taia dupa lungimea preferata. Se pun biscuitii in tava neunsa si se dau la cuptor, la 170 de grade, timp de 15 minute (13-17 minute, in functie de cuptor). Dupa ce s-au copt, se trec cat sunt inca, calzi prin zahar pudra. Acesti biscuiti, numiti popular "Ciucalai", se pot pastra timp de cateva saptamani, tinuti in cutii de carton, acoperiti.

Prajitura cu aluat ras, reteta de la doamna Panaite Despina din comuna Racova.

Ingrediente: 550 g faina, 1 praf de copt, 1 varf cutit de sare, 200 ml apa, 150 ml ulei, 120 g zahar, coaja rasa de la 1 lamaie, esenta de vanilie, 200 g magiun sau gem gros (gutuie, caise,etc.)
Ingredientele trebuie sa fie la temperatura camerei!

Mod de preparare:

Intr-un vas amestecam uleiul cu apa, zahar si esenta de vanilie pana se dizolva zaharul. Punem in alt vas faina, praful de copt, coaja rasa de lamaie si un varf de cuțit de sare. Punem lichidele peste faina si amestecam putin cu o lingura, apoi framantam aluatul pana devine omogen si elastic si nu se mai lipeste de maini. Această etapa nu necesită timp indelungat și efort. Va fi gata în 2 minute. Cantarim aluatul și îl împărțim in două bucati de marimi diferite. Una mai mare de aproximativ 900 g și una mai mica de aproximativ 600 g. Punem bucatile de aluat în 2

pungi. Cea mare o bagam in frigider, iar cea mica in congelator timp de 2 ore. Dupa acest interval de timp pornim cuptorul la 180°C si intindem aluatul mare, pastrat in frigider. Il punem în forma tapetată cu ulei si faina, apoi intindem gemul. Peste gem radem prin razatoarea mare aluatul pastrat în congelator. Coacem prajitura timp de 40-45 minute. Timpul de coacere este influentat de puterea cuptorului și de materialul formei în care este pusa prajitura. O lasam să se răcească complet, apoi o taiem în cuburi.

Turte din aluat de paine coapte in cuptor sau pe plita, reteta de la doamna Adina Iftime din comuna Magura.

Ingrediente: 500 g făină, 20 g drojdie proaspătă, 350 ml apă călduță, 3 lg. ulei, linguriță zahăr, linguriță sare.

Mod de preparare: Punem făina într-un bol, adăugăm zahărul și drojdia pe care am dizolvat-o în puțină apă caldă și sare. Adăugăm apă puțin câte puțin și începem să amestecăm ușor toată compoziția. Când făina este bine înmuiată, începem să punem ulei, puțin câte puțin și o frământăm bine (trebuie să fie un aluat moale). Lăsăm la dospit cca. 40 min.. După ce a crescut, o scoatem din bol și o porționăm cât avem nevoie pentru turtele noastre. Presurăm puțină făină pe blat, formăm turtele și le întindem. Punem turtele pe plita bine încinsă și le coacem la foc moderat, întorcându-le pe o parte și pe cealaltă. Se pot servi simple sau cu diferite feluri de mâncare.

C. **Conserve și murături:** fiind într-o zonă cu o influență istorică din nordul Europei (Rusia, Polonia) regăsim foarte multe tipuri de murături. Legumele sunt murate fără excepție cu saramură iar ca excepție sunt murate si anumite fructe. Acest tip de preparare ajută foarte mult la trecerea peste iarnă, sezonabilitate la multe din alimentele de origine vegetală fiind una relativ scurtă. La partea de fructe constatăm o varietate mare de preparate, mai ales din categoria gemurilor, dulcețurilor si a siropurilor.

Am identificat o varietate mare de murături printre care amintim: gogonele, castraveți, ardei, pepeni, murături amestecate cu morcovi, hrean, țelină.

Amintim si câteva rețete mai interesante:

Zarzavat fiert pentru iarnă, reteta de la doamna Panaite Despina din comuna Racova.

Ingrediente:

Pentru acesta reteta vom adauga absolut toate legumele pe care le adaugam de obicei in ciorbe/borsuri.

- 3 kg rosii
- 1 kg de morcov
- 1 kg pastarnac
- 1 kg patrunjel radacina
- 1 kg tellina radacina
- 1 kg ardei gras
- 1 kg ardei kapia
- 3 legaturi de patrunjel
- 3 legaturi de marar

- 2 legaturi leustean
- 1 legatura telina Frunze
- 5 linguri sare mare neiodata pentru muraturi

Mod de preparare:

Spalam bine toate legumele, radacinoasele , frunzele, indepartam semintele si coada la ardei, radem radacionasele cu un cutit pentru a indeparta tot pamantul de pe ele.

Toate zarzavaturile se taie cubulete iar frunzele se toaca marunt ca pentru ciorba.

Se ia o oala mare in care vom pune toate legumele, sarea si amestecam bine cu o lingura mare de lemn. Le lasam aproximativ o ora si amestecam din cand in cand in oala pentru a se topi sarea si pentru a se amesteca bine legumele. Intre timp pregatim borcanele de 400 g sau 800 g dupa preferinta. Cu o lingura mare sau polonic punem tot zarzavatul in borcane, le punem capac inchis ermetic. Pregatim o oala larga, punem in fundul ei coli de hartie sau o carpa mare peste care vom pune borcanele. Turnam apa rece cat sa treaca peste capacele borcanelor si punem oala la foc potrivit. Cand a inceput sa clocoteasca apa reducem focul si le lasam sa fiarba 60 de minute. Cand apa din cratita scade, vom complete cu alta clocotita. Dupa o ora stigem focul si lasam borcanele sa se raceasca lent in apa in care au fiert, acoperite cu o patura groasa. Este foarte bun pentru ciorbe/borsuri si se pastreaza bine in beci sau camara si cativa ani.

Zacusca de ghebe de la doamna Silisteanu Gabriela din comuna Hemeius.

Ingrediente: 5 kg ceapa tocata, 6 kg ghebe, 5 kg ardei kapia copti, 3 kg gogosari copti, 1 l ulei, bulion, sare, piper, ardei iute.

Mod de preparare: Ceapa tocata se fiebe cu uleiul aproape o ora, se adauga aideii si gogosarii copti, curatati de coaja si tocati marunt, apoi ghebele spalate foarte bine. Ghebele foarte mici se adauga intregi iar cele mari se toaca cu satarul. Dupa doua ore de cand ceapa a inceput sa fiarba, se adauga bulionul, sarea, piperul si ardeii iute. Borcanele sterilizate vor fi umplute cu zacusca clocotita, se inchid ermetic cu capace si se vor steriliza la cuptorul incins 15 minute.

Bureți conservați pentru iarnă.

Bureții culeși vara sau toamna, atunci când este sezonul lor, se culeg din pădurile din apropierea satelor. Aduși acasă ei se curăța de frunze și de alte impurități și se taie partea de jos a codiței. Cei care au viermi sunt aruncați. Bureții curățați se spală în mai multe ape, apoi se fierb într-un ceaun în care se pune apă cu sare. După ce fierb se scot, se clătesc și se lasă la scurs. Apoi se pun într-un lighean împreună cu sare. Bureții se așază apoi in borcane. Printre ei se pun și frunze de țelină și se toarnă apă. Borcanele se pun apoi în beci, la rece. Pe timpul iernii sunt folosiți la sarmale de post sau la ciorbe.

Salată de ghebe pentru iarnă.

Preparare: Ghebele curățate și spălate bine se fierb în apă clocotită. Se scurg și se clătesc bine. Ghebele se călesc în amestecul de ulei și oțet, împreună cu celelalte legume. Se pun apoi în borcane împreună cu sosul în care au fiert. Borcanele cu ghebe se fierb în baia marină, se lasă să se răcească in apa în care au fiert și apoi se depozitează la răcoare. Se servesc ca garnitură la fripturi.

Prune uscate.

Prunele se conservă pentru iarnă fiind folosite în special în zilele de post. In satul Cucuieti ele

se afumă la lozniță sau se usucă în cuptorul de făcut pâine. În cazul ultimei metode se procedează astfel: pe fundul tăvilor se pune hârtie groasă de sac și peste ea se pun prunele. Tăvile se introduc în cuptorul care a fost încălzit anterior și din care s-a scos jarul. Lăsate în cuptor timp de mai multe ore ele se deshidratează treptat și nu mai au gustul specific de fum ca celor făcute la lozniță.

Scrijele din fructe, rețeta de la doamna Nita Mihaela din comuna Racova.

Scrijelele din fructe au fost făcute pentru a beneficia de savoarea fructelor care se păstrau mai bine uscate, pe timpul iernii care odată era geroasă, cu troiene mari iar oamenii își petreceau mult timp în casă, la gura sobei servind ceaiuri calde. Familiile care aveau de obicei copii mulți trebuiau cumva să se descurce. Știm cu toții că fructele oricât am încerca noi să le păstrăm perioada îndelungată, ele sunt perisabile.

Astfel a fost inventată metoda aceasta de a usca fructele pentru a putea fi folosite pe timp de iarnă.

Scrijelele se pot face din mere, pere, gutui, caise/piersici folosind următoarea metodă.

Fructele se spală, se lasă la uscat, apoi se taie felii subțiri și se însiră pe ata. După ce sunt însirate pe ata, se ia siragul și o bucată de pânză, tifon cu care îl vom acoperi pentru a fi protejat de insecte și îl punem afară într-un cui bătut la streasina casei, unde dimineața este soare și după-amiaza umbră. Procedura de uscare se desfășoară în decursul a aproximativ 50 de zile.

Fructele astfel uscate pot fi mâncate așa sau adăugate și în ceaiuri sau compoturi calde.

D. **Deserturi** : un rol special îl are aici varietate mare de plăcinte dar și alte tipuri de deserturi cum ar fi mălaiul. Cum porumbul nu a lipsit din bucătăria țărănească, am identificat multe forme variate de mălai dulce, inclusiv unele care înlocuiesc pâinea în totalitate. Mai menționăm aici și diverse rețete de găluște și cozonaci.

Exemplu de rețetă de mălai și alte deserturi reprezentative:

Mălai cu bostan turcesc.

Ingrediente: un bostan turcesc, mălai, făină de grâu, drojdie, zahăr, sare.

Un bostan turcesc se curăță, se taie în bucăți și se fierbe într-un ceaun cu puțină apă. Se scurge apa și bostanul se amestecă cu făină de porumb nou. Se frământă bine cu ajutorul unui linguroi de lemn. Se lasă la "umflat" cam 5-6 ore, după care se pune și făina de grâu, drojdia, canarul, sarea. Se amestecă totul și apoi se pune în tavă. Înainte de a se turna compoziția, pe fundul tăvii se pun frunze de hrean sau frunze de varză. Se pune în cuptor la copt. Mălaiul astfel preparat este foarte gustos și se mănâncă cu diferite feluri între care amintim borsul și sarmalele de post.

Învârtită cu bostan turcesc.

Ingrediente: bostan turcesc, nuci, o cană de zahăr, două căni de apă, o cană de ulei, drojdie, făină cât cuprinde, sare, rom, vanilie. Preparare: Aluatul se face din apă, ulei, drojdie, zahăr, sare și făină. Din acest aluat se fac cam șapte foi subțiri care se ung cu un amestec făcut din bostan turcesc copt în rolă (sau fiert în puțină apă și scurs), nucă măcinată, vanilie și rom. Se rulează plăcinta și se sucește, ca la orice învărtită, și se pune la copt.

Julfă

Se poate face din semințe de cânepă sau din sâmburi de bostan. Sâmburii de bostan se prăjesc în tavă. Apoi se bat în piua de lemn. Prin batere se sfarmă și coaja. Pentru separarea miezului de coajă spărtura obținută se dă de mai multe ori prin sita. Miezul astfel separat se păstrează în borcane. Atunci când gospodinele vor să îl folosească el se pune în 2-3 ape succesive pentru ca să se separe miezul de coajă. Coaja fiind mai ușoară se ridică la suprafață. Miezul fiind mai greu rămâne la fund. Miezul se fierbe în apă, la foc domol. „Urda” care se ridică la suprafață se culege cu o paletă și se pune într-o sită la scurs. În zeama rămasă de la fiert se pot fierbe tăieței de casă împreună cu zahăr, vanilie și rom. Rezultă un desert apreciat de toți membrii familiei. Urda obținută prin procedeul de mai sus se folosește la prepararea unui fel de mâncare delicios. Se amestecă cu ulei și ceapă și se servește cu mămăligă. "Urda" se poate amesteca cu nucă măcinată, zahăr, vanilie și rom și se folosește ca umplutură pentru plăcinte și învârtite.

3. Propuneri tematice de conținut și cui ne adresăm cu acest conținut

Considerăm că gustul și gastronomia, reprezentând studiul relației dintre mâncare și cultură, va avea două funcțiuni importante în teritoriul GAL:

- pe de o parte să determine decizia vizitatorului de a veni în zonă, deci va juca un rol major în promovarea turistică a regiunii, iar pe de altă parte va funcționa ca un
- instrument de dezvoltare sustenabilă a operatorilor din teritoriu cu condiția păstrării unor forme de producție la scară mică sau medie

La alegerea propunerii tematice, ne-am orientat astfel încât aceste considerații să fie luate în vedere într-un mod cât mai larg și acoperitor pentru tot teritoriul GAL.

Propunerea noastră este desemnarea unui anumit tip de preparate la cuptor și anume **PLĂCINTELE** ca piatră de temelie în definirea rutei tematice gastronomice.



Această rută va fi dezvoltată ca un traseu unic, de parcurs cu mașina, în care punerea în valoare a produselor de bază locale și a preparatelor să aibă o abordare diferită. Ne referim în special la:

- mâncarea să fie prezentată și servită în locuri pitorești. Adică în locuri care nu sunt urbanizate sau în care natura să fie pusă în evidență. Vom identifica anumite puncte de interes care să iasă din logica străzilor principale cu mult trafic, poluare vizuală (reclame, benzinării, clădiri comerciale) și vom ieși în zone mai puțin bătute de vizitatori. Câteva exemple: în fața curții din Racova cu vedere spre lac, în arboretul de la Hemeiuș, la centrul de echitație Mărgineni, la liziera unei păduri, curtea mănăstirii catolice carmelitană din Luncani

În acest fel vizitatorii vor putea asocia gustul cu imaginea nealterată a satelor și a zonelor naturale încă bine păstrate.

- modul de servire să fie unul care să permită degustarea mai multor tipuri de plăcinte și preparate astfel ca experiența vizitatorului să fie una complexă și nu limitată la porții mari din același preparat. Cel mai recomandat moduri de servire ar fi în acest caz degustarea, bufetul suedez sau brunch-ul organizat ca eveniment. Alături de plăcintelor putem servi în același timp și o diversitate mare de gemuri, dulcețuri, siropuri și alte conserve de la producători locali, de ex. Dulcețica din Hemeiuș



Avantajele alegerii plăcintelor sunt multiple:

- renumele plăcintelor este unul foarte bun în întreaga țară și stârnește curiozitatea consumatorilor

- sezonabilitate de-a lungul întregului an, putem atrage vizitatori în orice perioadă
- grad de cunoaștere foarte mare, majoritatea gospodinelor și operatorilor oferind plăcinte
- gradul crescut de ingrediente locale din rețetă, mai ales brânzeturi locale
- oferta gastronomică a **Uliței Plăcintelor** va genera o ofertă culinară completă, adică în fapt aceasta funcționează ca un cârlig - după modelul „ turistul e atras de imaginea și renumele plăcintelor dar va primi o masă completă"

Segmentarea rutei este propusă în felul următor:

a.) **populație locală, din Bacău și orașe apropiate:** fiind o zonă foarte urbanizată și cu populație mare, considerăm că principalul segment de clienți vizități, sunt localnicii din orașe.

Aceștia cunosc deja teritoriul și sunt foarte dornici de ieșiri din zonele supra-aglomerate. O mare parte din aceste persoane cunosc gusturile din copilărie însă nu mai au unde le găsi cu ușurință. Avantajul mare este și faptul că aceștia nu au costuri de călătorie iar deplasarea durează câteva zeci de minute.

b.) **turiști aflați în tranzit, spre zona de nord în Bucovina sau spre Iași,** indiferent de naționalitate - acestora le putem oferi aceste degustări care să conțină mai multe opțiuni, de degustare rapidă a unor specialități locale. Aici ne gândim putem combina ușor și partea conserve de vânzare cum ar fi compoturile de fructe, dulcețuri, siropuri.

c.) populația activă din România care călătorește la evenimente de sfârșit de săptămână sau face circuite prin regiune sau țară și urmăresc tematica gastronomiei: **cupluri tinere, familii cu copii mici, grupuri de prieteni care călătoresc împreună** - lor ne vom adresa cu varianta de preparate care conțin deja o aducere în contemporan, o modernizare legată de calitatea și cantitatea preparatelor. Sunt acei consumatori care sunt atrași de rețetele buncii dar aduse în prezent, cu o savoare nouă.

4. Analiza oferte turistice

În analiza ofertei existente am căutat să găsim ofertele existente pe piață și modalitățile practice de rezervare / plată a unor experiențe de gastronomie sau oferte culinare.

Unicul canal integrat de promovare identificat, care adună la un loc oferta zonei este pagina Consiliului Județean Bacău care sintetizează informații despre atracții turistice dar nu indică servicii specifice gastronomiei sau de agrement. Sunt menționate toate variantele de cazare însă nu sunt trecute ofertele culinare, de ghidaj sau alte tipuri de experiențe locale. La secțiunea de evenimente nu sunt date de contact unde se pot găsi informații actualizate. Fără astfel de detalii participarea la evenimente locale sau vizitarea unor piețe sau târguri nu poate fi organizată și nici inclusă într-un program turistic.

La încercarea noastră de a trimite conținut pentru o postare despre ceea ce am descoperit în teritoriu, acest serviciu nu a răspuns însă și nu am reușit să luăm legătura cu ei.

Propunem așadar apariția sau folosirea unui canal propriu de promovare a ofertelor turistice și consilierea operatorilor pentru alcătuirea acestor oferte.

Mai mult ar trebui luată în considerare colaborare cu o agenție de turism din Bacău care

să însoțească GAL-ul la alcătuirea acestei oferte turistice și promovarea ei la nivel local

5. Dezvoltare produse si experiente turistice:

ULIȚA PLĂCINTELOR

Ruta propusă de noi si aducerea în prezent a rețetelor locale:

a.) antreu:

- start la arboretul din Hemeiuș cu antreul / mic dejun: specialități de brânză si produse de carne locală, degustare de pâine la cuptor cu unt si dulceați, degustare de plăcinte reci în porții mici, doar varietate din cele sărate, zacuscă, alte conserve prezentate în cantități foarte mici

b.) felurile principale sub formă de brunch:

- continuare în satul Racova cu priveliște spre lac:

3-4 feluri de ciorbe/supe servite în pahare mici de degustare, 3-4 tocănițe servite la fel în boluri foarte mici de salată

c.) desert:

- plimbare la cuptorul tradițional din Racova și degustare de plăcinte dulci în curtea bătrânească

d.) băuturi locale:

- continuare la centrul de echitație din Mărgineni cu degustare de vinuri locale, siropuri de sezon și alte sortimente de prăjituri

e.) mișcare după masă:

- vizită la mănăstirea carmelitană din Lunca cu povești despre rețete de post și modul de preparare la sărbători bisericesti

Această rută asigură o deplasare în teritoriu în zone pitorești și intrarea în contact cu diverse categorii de localnici: producători, procesatori, familii care gătesc și oameni cu povești frumoase care merită ascultate.

În funcție de fezabilitatea acestei propuneri putem construi apoi structura ofertei efective turistice:

1. experiențele gastronomice organizate la cerere pentru grupuri mici:

- **servire a mesei de tip MIC DEJUN, PRÂNZ sau CÎNĂ cu rezervare la:**

- PGL-uri sau familii care gătesc în gospodăria proprie
- la producători de alimente
- la unități de alimentație publică (restaurante, pensiuni, hoteluri) unde putem introduce noile oferte de degustare

- **modalități alternative de servire a mesei:**

- în natură, la comandă (picnicuri sau cine gata organizate) - de ex. cu plecare de la mănăstirea din Lunca
- pachete individuale de picnic de servit individual - mai ales în Racova cu plimbare prin sat și drumeție în pădure
- degustări tematice în locuri pitorești sau istorice - de ex. în arboretul de la Hemeiuș

Tipul acesta de experiențe se pretează pentru un timp de ședere foarte scurt petrecut efectiv la fiecare operator, între 1 și 3 ore.

2. Oferte integrate de turism gastronomic:

- **oferte de servicii combinate cu servire a mesei:**

- tururi culinare de o zi de descoperire a rutei tematice cu degustări în mai multe locuri așa cum este propusă ruta. Vizitatorii urbani pot descoperi astfel zona apropiată orașelor și își pot petrece o zi în teritoriul GAL care nu a dispus de o ofertă gastronomică până la acest moment
- drumeție sau călărie cu picnic în natură
- experiențe integrate, complexe de ecoturism: o zi în Racova cu vizită la cuptor, drumeție în pădure, masă la familii / PGL

- **oferte care să implice vizitatorii în producția sau prepararea mâncării:** de ex. ateliere de preparat la Dulcețica Mamei în Hemeiuș

Aceste oferte presupun o perioadă de ședere prelungită, între 5 de zi și 2 zile și oferă teritoriului GAL posibilitatea de atragere și pentru servicii de cazare.



5. Cum promovam ceea ce se dezvoltă?

Gazdele care vor oferi servicii efective pe noua ruta tematică ar trebui animați la începutul pentru a fi ulterior integrați într-o mică agendă de evenimente publice. În căutările noastre au fost amintite câteva evenimente din județ de care ne-am putea lega dacă acestea sunt

deja puncte de atracție pentru vizitatori:

Festivalul Internațional al Plăcintelor - Bacău / octombrie

Teatru popular cu 120 de personaje - Dofteana, sat Cucuieți / decembrie

Festivalul plăcintelor - Ghimeș - Făget / august

Mătăhălile - Prăjești / martie

Povestea oamenilor și locurilor pitorești din jurul satelor ar trebui să fie prioritară. Propunem astfel realizarea unor poze cu un fotograf profesionist și un video pentru promovarea rutei tematice a ULIȚEI PLĂCINTELOR.

6. Concluzii în urma studiului

a. Considerăm oportună, dezvoltarea pentru această rută tematică, a unei infrastructuri turistice cum ar fi: un nod central de informare digitală pentru a putea rezerva aceste oferte gastronomice, majoritatea fiind greu de desfășurat ad-hoc sau fără rezervare.

b. integrarea promovării cu cea deja existentă la nivel de oraș Bacău