

Placinta cu canepa la Marin

Scris de Schlachter Arnold
Duminică, 20 August 2017 10:03



A ajuns la cea de a doua editie, sarbatorirea Zilelor localitatii Marin, unde satenii au adus un omagiu canepii, care a fost o planta

folosita in gospodariile taranesti. Din canepa s-a realizat haine, prosoape si s-a folosit inclusiv in mancare. Sambata incepand cu orele 15:00, gospodinele au inceput sa framante aluatul pentru placinta si au adaugat alaturi de branza si frunzele de canepa, care au dat un gust neobisnuit de bun acestui preparat. Organizatorii au mai pregatit si bograci unguresc, cu ingrediente naturale dupa o reteta cunoscuta de la prietenii maghiari. Dupa discutiile purtate despre importanta canepii in viata satenilor, participantii au fost serviti cu placinta cu branza si canepa, iar cei care au gustat au ramas placut surprinsi de aroma acestei plante.

Principalul organizator Patricia Toma, a declarat ca aceasta sarbatoare a inceput de anul trecut, in prima faza ca si o sarbatoare personala si au jucat impreuna cu mai multi tineri o sceneta in care au reconstituit nunta stabunicii ei, iar anul acesta au jucat rolul bunicilor de cand s-au cunoscut pana ce au ajuns sa se casatoreasca. Cei prezenti au fost incantati de bunatatile traditionale, de programul inedit si au putut simti pe pielea lor o particica din istoria romanilor si al portului popular.

Gospodinele: "Haina asta este din canepa, mama mea torcea fuiorul dupa care fierbea canepa ,turna cenusa apoi mai spalam panza de mai multe ori."

"Aici avem frunza de canepa, am pus sare si ou. Canepa e foarte sanatoasa, ii romaneasca".

Placinta cu canepa la Marin

Scris de Schlachter Arnold
Duminică, 20 August 2017 10:03

"Pregatim un bograci cu carne de porc, carne de vita si carne de mistret. Avem piper, boia si ceapa. Carnea se fierbe in sucul de la ceapa, pana in momentul in care punem cartofi si apa."

Nicolae Lung -In jur de 4-5 ore este nevoie sa se faca bograciul. Secretul unui bograci bun este sa pui suflet si sa iti placa sa faci.

Toma Florita : -Folosim canepa la supe, ciorbe, preparate in sarmale si e gustoasa. Se poate pune si in guias. Se poate folosi in multe mancaruri ca are gust bun.

Ce parere aveti despre placinta cu canepa?

Placinta cu canepa este foarte buna, cum e in Marin. Ca la Marin nu e nicaieri.

E buna si am mancat prea putina sa pot detalia, dar este altceva fata de ce consumam noi in mod deosebit.

Foarte buna si interesanta este placinta ca la mama acasa. Tot ce au facut bunicii nostri a fost mancare sanatoasa si cata boala este acum si atunci nu a fost.

Este foarte buna, am crezut ca este facuta din samanta, dar e frunza de canepa si e foarte gutoasa. Canepa este un dar de la Dumnezeu, o planta care are peste 14 000 de intrebuintari si este o amenintare pentru o gramada de industrii. Este o canepa minune.

Patricia Toma: Sarbatoarea a inceput de anul trecut ca o sarbatoare personala. Am refacut nunta bunicilor mei si anul acesta am facut o reconstruire cu nunta bunicilor mei. Anul acesta evenimentul se numeste Au gust la Marin. Am avut discutii despre canepa si importanta acesteia, a avut loc o defilare cu haine populare, dans si momente muzicale. Este prima data cand facem placinta cu canepa si am invatat ca aceasta canepa e mai mult decat fibra si se

Placinta cu canepa la Marin

Scris de Schlachter Arnold
Duminică, 20 August 2017 10:03

poate folosi ca si codiment.