



## **Sarmaua gigant**

*Dorin Beu a fost "artizanal" unei sarmale de trei kilograme.*

Mii de sarmale aburinde si mirosurile lor imbietoare au adus raiul pe pamant pentru gurmanzi la Festivalul International al Sarmalelor, desfasurat la Praid. Sibianul a avut si el un reprezentant, care nu s-a intors acasa cu mana goala, ci cu un premiu inmanat chiar de Cristian Tabara. SIBIANUL a savurat sarmalele castigatorului si va dezvaluie secretul lor.

### **Uriasa de 3 kilograme**

Dorin Beu, proprietarul unei pensiuni din Orlat, a reprezentat cu mandrie Sibianul la Festivalul International al Sarmalelor de la Praid, in numele ANTREC. Sibianul este la a doua participare cand vine acasa cu acelasi premiu: "Cea mai mare sarma". "Acum doi ani am facut o sarma in forma de om de zapada care a cantarit 2 kilograme", isi aminteste Dorin Beu. Anul acesta pretentiile au crescut. A pastrat forma omului de zapada, dar a plusat la greutate: 3 kilograme. si a reusit, pentru ca sarmaua lui a fost cea mai mare din intreg Festivalul. Sarmaua uriasa a fost preparata din trei verze scobite si umplute apoi cu carne de porc amestecata cu vitel.

### **Foi si foi**

Pe langa sarmaua castigatoare, Dorin Beu impreuna cu sotia sa au rulat sarmale de dimineata pana seara. "Am facut sarmale in tot felul de foi: varza, vita-de-vie, gulie si rabarbar", explica sibianul. In plus, intr-un vas roman a aranjat sarmalele astfel incat sa fie in ordine crescatoare, iar foile diferitelor legume in care au fost invelite au dat un aspect comercial mancarii. Dorin Beu a fost singurul participant de la Praid care a servit sarmalele cu mamaliguta facuta in ceavn. Cristian Tabara, presedinte al juriului, a apreciat gustul sarmalelor sibiene atat de mult incat vrut sa-i acorde si premiul pentru cea mai gustoasa sarma tot lui Dorin Beu, dar nu a fost posibil.

### **Ca painea calda**

Pe langa mamaliguta asortata la sarmale, standul lui Dorin Beu a atras printr-o alta mancare savuroasa, tocanita de vitel la ceavn. "Vizitatorii veneau si intrebau daca nu sunt de vanzare produsele. Am asteptat juriul, dupa care am vandut tot", povesteste Dorin Beu. Sutele de sarmale ale sibianului s-au vandut ca painea calda. Dupa ce a muncit toata ziua la prepararea lor, Beu si sotia lui abia au mai prins o sarma. "Am gustat doar o jumătate de sarma, ca sa vad daca sunt bine facute. In rest, nu am apucat sa mananc nimic, pentru ca vizitatorii au luat tot", se amuza Beu.

### **Sarmale batranesti din varza acra**

Reteta sarmalelor castigatoare este mostenita din batrani. Pentru SIBIANUL, Dorin Beu a dezvaluit secretul unei portii de sarmale in vas de lut.

Pentru preparare avem nevoie de cateva capatani de varza murata cu foile subtiri, carne de porc si vita, slanina, orez, ceapa, piper, ienibahar, cimbru, zeama de varza si ciolan afumat.

### **Cum se prepara**

"Se aleg foile de varza cele mai subtiri si li se taie nervura. Daca varza este prea sarata, se pune in apa. Se toaca la inceput slanina (pe care noi o numim „chisatura"). Se toaca apoi ceapa, care se caleste in



putina untura. Se toaca carnea. Cand ceapa este aurie, se adauga carnea, orezul, piperul, enibaharul si putina paprica dulce. Se framanta bine. Se adauga putina apa, ca bobul de orez sa se poata umfla la fiert. Din foile curatate se impatura sarmalele, iar din miezul verzei se taie taitei de varza.

Fundul unei oale de pamant se unge cu chisatura. Se pune un strat de varza taiata si o ramura de cimbru. Se aseaza apoi sarmalele, iar in mijlocul lor un ciolan afumat. Se acopera cu varza taiata si se da la foc mic dupa ce se mai adauga putina zeama de varza" a explicat Dorin Beu.

### **Gazda de VIP-uri**

Dorin Beu a participat la Festivalul Sarmalelor de la Praid din partea ANTREC Sibiu, fiind si proprietarul Pensiunii Ileana din Orlat. De-a lungul timpului in camerele sale au dormit si fireste, au gustat din faimoasele sarmale, Ion Cristoiu, Emil Constantinescu si fiul acestuia, Dragos. "Emil Constantinescu a venit aici pentru cateva zile si se pare ca i-a placut foarte mult, pentru ca apoi l-a trimis si pe fiul lui, Dragos. Ion Cristoiu sta la mine ori de cate ori vine in Sibiu, povesteste Dorin Beu, care de o luna este si presedintele ANTREC Sibiu. si Cozmin Gusa, presedintele PIN, a ciocnit un ou de Pasti in pensiunea lui Beu din Orlat. "A venit de Pasti cu toata familia si cu niste prieteni, si s-au simtit foarte bine", a dezvaluit Beu.