

## Semimaratonul Virșlilor 2013, ediția I

Locuri disponibile	
Individual	Ștafetă
36	36

Totul a început în urma cu câțiva ani, când - pedalând de la Castelul Corvinilor din Hunedoara spre casă, la Deva - am remarcat că am făcut 21 km. Proaspăt alergător de semimaratoane, am "mirosit" imediat potențialul acestui traseu. Un becuț s-a aprins în mintea mea, dar gândul a rămas la stadiul de idee.

Eu și prietenii mei făceam sport, mergeam la concursuri pe-afară și eram încântați de ce vedeam pe-acolo. Nu eram deloc organizați și mă gândeam uneori că ar fi super ca semimaratonul Hunedoara - Deva să îl organizeze cineva. Chiar eram mândru de ideea mea și o popularizam oricând aveam ocazia. Probabil prietenii noștri de la Oradea își aduc aminte de noi. Toți cei care auzeau de ideea mea păreau entuziasmați, dar nimic concret.

Declicul final - ca să zic așa - l-a provocat un prieten care anul trecut a organizat prima ediție a Festivalului Virșlilor, la Hunedoara. M-a încurajat să fac semimaratonul în cadrul festivalului, în 2013 și m-a asigurat de întreaga lui susținere. Gândurile zburau deja la o asociație sportivă și la o cursă ca cea de la Medoc, din Franța. Atâta doar că nu urma să alergăm prin vii și să bem vin, în schimb vedeam deja cazanele cu virșli la punctele de alimentare. În nici două luni, ideea mea s-a concretizat.

Ce legătură poate fi între alergare și virșli? Păi, în primul rând, e bine ca ambele să fie... iuți, da' nu prea tare, atâta doar cât să te simți bine. Apoi, asta e ocazia ideală de a le arăta iubitorilor de diete prin înfometare desfășurate în fotoliu că dacă faci suficientă mișcare, poți mânca orice, fără griji. Chiar și virșli. Chiar și cu o bere...

Am însă și o teamă, ascunsă bine, într-o cutiuță din mintea mea: să nu am succes cu prima ediție, să mă trezesc la start cu doar vreo 30-40 de oameni. Ar fi o ocazie pentru mulți - care oricum mă cred puțin nebun pentru că la 48 de ani alerg maratoane și mă cațăr pe munți cu bicicleta - să îmi spună cu satisfacție: „Ți-am zis eu că nu o să-ți vină nimeni la prostia asta?”. Așa ca vă invit pe toți la Semimaratonul Virșlilor, ediția I, în 8 iunie 2013, să golim cutiuța mea cu teamă și să le dăm peste nas sedențarilor.

### Succes!

**P.S.** Sa nu vă supărați pe noi ca am limitat participarea. Organizăm pentru prima dată așa ceva și realmente nu știm ce ne așteaptă. Am hotărât că la prima ediție putem face față la 400 de oameni. Promitem că de la ediția următoare, puteți veni toți 10.000...

## Ce sunt VIRȘLI?



Îs numa' niște cârnăciori așa, subțiri și mai roșii. Pe la noi se fac și mai renumiți la Sălaș și la Brad sau la Podele, da' fiecare îi cu dichisu' lui. La Sălaș să coc și după aia să afumă (noi zăcem că să hituiesc) și poți să-i mănca după aia și cruzi da' și opăriți sau pă grătar. La Brad, după ce să bagă în maț, să mănca opăriți.

Rețeta îi secretă, da' tot am aflat noi câte oarece. Virșli să fac din carne de oaie și de capră (sau ied, că îi mai fragedă, da' la mulți li-i milă de bietu' ieduț să-l taie). Carnea să spală bine, bine, musai în apă rece de la fântână, după aia să toacă cu satăru' și să pune la beci, la frig, vreo 2-3 zile. Când o scoți o mai toci așa, mai mărunț, cu mașina și o frământă cam un ceas. Acuma să pun și condimentele: sare, piper, usturoi tocat mărunț și boia de ardei iute. Fiecare pune cum îi place și virșli ies mai roșii sau nu, după boia. Când îs făcuți așa, o pastă, să pune un pic de apă rece numa' cât să intre pă mașina de umplut și să bagă în maț. Mațu', și ăsta, numa' de oaie, că-i subțire cât trăbă și să spală bine, să nu pută. Mațele să țin și ele înainte în sare.

Sălășenii - cum am zâs - îi coc și după aia îi afumă. La afumat să pune numa' lemn de fag și ăla tăiat mărunț, că ăla de brad face foc prea mare și îi amărăște. Da' cu lemn de brad poți face focu' la cuptor și când să face jar să pun virșli perechi pă bețe și stau în cuptor 2-3 ore. După aia să țin la fum o zi și să pot mânca și cruzi, ca și cârnații de porc. Și dacă îi pui pă grătar îs buni. Brădenii îs mai aprigi un pic, numa' ce i-or băgat pă maț și îi mănca opăriți. Și-aicea, nu-i oricum. Pui apa la foc și când clocote, bagi iute virșli și îi lași numa' să să opărească, că altfel crapă și să seacă. Când îi pui, îi pui numa' perechi, să nu pui vreunul rupt, că să duce tot gustu' din el. Când îi scoți, apa trăbă să fie curată, că dacă îi roșie, înșamnă că o ieșit boiaua din ei și nu mai îs așa buni. Când îi mănca, dacă pocnesc în dinți, atuncea îs cum trăbă. Acuma, când au tăți congelatoare, virșli să țin înghețați și când îi opăreși tră' să-i pui în apa rece și să fiarbă odată cu ea și când clocote îi scoți imediat.

Virșli să fac și să vând cu perechea, nu cu kila, c-așa-i de când știu eu. La târg la Brad am văzut odată unu' mare și gras, care cu vreo 4 beri o măncaț nu știu câte perechi, că el o zâs să-i dea 2 metri... Așa-s de buni!

