



CASA FILIP
SARICHI OI



Sarichioi, Tulcea, RO, CP 827190

Parola wi-fi: privet13 - echivalentul lui „Salut” în limba rusă.

De ce și 13? Deoarece chiar e numărul nostru norocos.
Alex s-a născut pe 13 martie 1988, iar nunta noastră a
avut loc pe 13 mai 2018.

contact@casa-filip.ro

www.casa-filip.ro

+40 758 365 338



Bun venit!

Capitolul I
Istoria casei și progresul șantierului

Capitolul II
Regulile casei

Capitolul III
Meniul de mâncare și băutură

Capitolul IV
Restaurante recomandate

Capitolul V
Activități de agrement

**Povestea familiilor de ucrainieni care au
găsit refugiu în casa noastră**

Oaspete drag,
bine ai venit
la Casa Filip din Sarichioi!

Noi suntem **Alex & Alina Filip** și ne simțim onorați și încântați de vizita voastră! Am creat acest loc din dorința de a oferi României un nou reper de arhitectură tradițională, iar comunității locale un motiv de mândrie. Mai mult decât o afacere de familie, această căsuță de oaspeți este un proiect de suflet.

Această broșură ar trebui să vă îndrume să vă planificați programul cât mai bine pe durata sejurului vostru. În plus, cartea scrisă de Alex sub forma unui album-foto vă oferă multe alte informații prețioase despre istoria acestui sat pitoresc, despre misterioasa comunitate de ruși-lipoveni, dar și despre mirifica Delta Dunării.

Sperăm să aveți parte de o experiență cât mai reușită și autentică la Sarichioi.

Zile frumoase și ședere plăcută!

[#DiscoverRomania](#) [#ExploreDobrogea](#) [#EnjoySarichioi](#) [#Lipovenesc](#) [#VisitDanubeDelta](#)



Capitolul I



Istoria casei și progresul șantierului



Istoria casei

Prima casă ridicată pe această proprietate bănuim că a fost în perioada 1860-1870. Dar ce știm sigur este că această suprafață de 1000mp a fost achiziționată de Paulov Mihei & Petrov Evdochia în 1921. Aceștia au construit atunci o casă nouă cu trei camere din chirpici, lemn și stuf. Au folosit și multă piatră, Mihei fiind pietrar toată viața sa.

Foștii proprietari au avut trei fii: Martian (cel mare), Papen (cel mijlociu) și Frol (cel mic). Ei au modernizat casa în 1977 înlocuind acoperișul din stuf cu unul din tablă, aplicând la exterior o tencuială verde și construind un balcon de acces cu arcadă și o bucătărie nouă.

În prezent, doar Papen mai trăiește, el locuind împreună cu soția sa într-o casă aflată la ieșirea din sat spre Zebil. Fiona, singura fiică a lui Frol, a moștenit ulterior gospodăria lipovenească. Fiind plecată din țară, a decis să vândă casa, iar noi am cumpărat-o fără ezitare cu ambiția de a-i reda forma de odinioară și cu scopul de a o introduce în circuitul turistic românesc de nișă.







Şantierul



Pe 8 februarie 2018 am semnat actele și tot atunci am început să lucrăm alături de arhitecți pe proiectul de restaurare. Chiar dacă i-am dat casei numele familiei noastre, ne-am dorit încă de la început să păstrăm vie și amintirea foștilor proprietari. Din acest motiv am decis să nu dărâăm pereții din chirpici, ci să-i consolidăm.

Acoperișul din stuf, tencuiala din var alb natural, tâmplăria din lemn lucrată manual și vopsită meticulos în albastru, prispa îmbrăcată în lemn de stejar și piatră dobrogeană, toate acestea sunt particularități ale stilului tradițional deltaic și ale arhitecturii locale. Le-am respectat pe toate și nu ne-am abătut de la absolut nicio regulă.

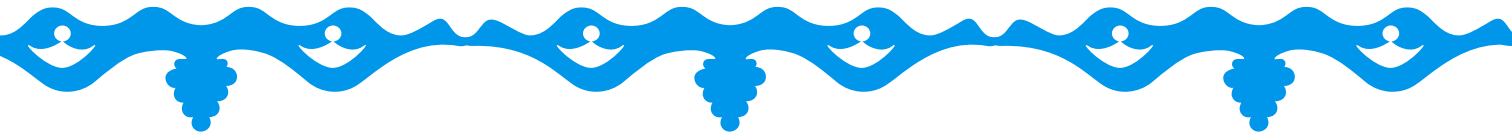
În interior am căutat să echilibrăm tradiționalul cu contemporanul. Oricât de veche ar fi o proprietate, suntem de părere că la capitolul confort nu trebuie să se facă rabat în industria ospitalității. Pentru design-ul interior, proiectat de un arhitect specializat, am folosit numeroase decorațiuni aduse personal din Moscova: matrioska, balalaika, kokoshnik, samovar. Piesa principală de detaliu rămâne însă tăblia patului cu un model de șal tradițional. Materialul a fost importat din Rusia.

Autorii albumului „Conace & Pensiuni din România” (Vol.3) au descris casa noastră ca fiind „desprinsă dintr-un basm cu pescari”. Ne onorează această afirmație. Dar cel mai mult ne dorim să ne ridicăm la nivelul așteptărilor tale și să ai parte de o experiență cu adevărat memorabilă în spiritul locului. Din acest motiv am investit enorm de mult suflet, iar șantierul casei a însemnat o desfășurare de forțe.

Recunoaștere oficială

La Anuala de Arhitectură din 2019, locația noastră a primit trofeul pentru secțiunea dedicată restaurării, reabilitării și reconversiei + premiul special al președintelui Ordinului Arhitecților din România (filiala Dobrogea). Iar la TopHotel Awards 2022, cel mai important eveniment din industria turismului românesc, am obținut locul al III-lea la categoria „pensiunea anului în stil tradițional”.





Capitolul II



Regulile casei

Pentru o cât mai bună desfășurare a lucrurilor pe timpul șederii tale, am gândit un scurt set de reguli ale casei, cu care sperăm ca toți oaspeții noștri să fie de acord.



Fumatul în interior, în terasă și în turn este strict interzis. Se aplică atât în cazul țigărilor electronice. Fumatul este însă permis pe prispa casei vechi și în dreptul băncuțelor din curte.



În eventualitatea în care sunt cazate în același timp grupuri diferite de oaspeți, avem rugămintea să vă respectați între voi, păstrând liniștea în timpul orelor de odihnă: 22:00-08:00 & 12:00-16:00. De asemenea, vă rugăm să împărțiți armonios spațiile comune: curtea, terasa, turnul și sauna.



Pentru a nu avea „musafiri” nepoftiți în camere (diferite insecte specifice zonei printre care și țânțari sau broscuțe cu chef de aventură), vă sfătuim să țineți ușile închise.



Lenjeriile de pat și prosoapele se înlocuiesc la cerere în raport cu numărul de înnoptări, iar spațiile comune și zonele din curte sunt curățate în funcție de gradul lor de utilizare.



Ținând cont că dușumeaua nu este din parchet, ci din lemn de stejar, iar lemnul absoarbe cu ușurință umiditatea, murdăria și mirosurile, vă recomandăm să nu intrați încălțați în dormitoare, mai ales dacă a plouat.



Băuturile din exterior sunt în general nepermise, dar nu suntem extrem de stricți cu această regulă. Din terasă vă puteți servi cu apă, cafea, sucuri, bere sau vin, cu rugămintea să notați de fiecare dată în tabelul de consumație.



Sauna se pregătește la cerere și vă rugăm să nu se exagereze cu timpul petrecut în interiorul acesteia (vă recomandăm reprize de 10-15 min), să se supravegheze copiii dacă sunteți însoțiți sau să se evite dacă vă știți cu anumite probleme care nu recomandă expunerea la temperaturi ridicate.



Dacă veți fi însoțiți de copii, vă rugăm să supravegheați accesul lor în observator și să-i însoțiți eventual dacă își doresc aici. De asemenea, dacă robotul automat de tuns iarba este activ, este de preferat să nu stea în preajma lui.



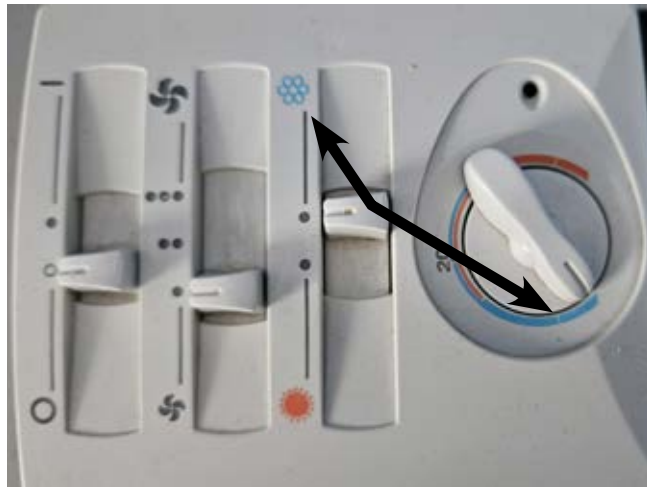
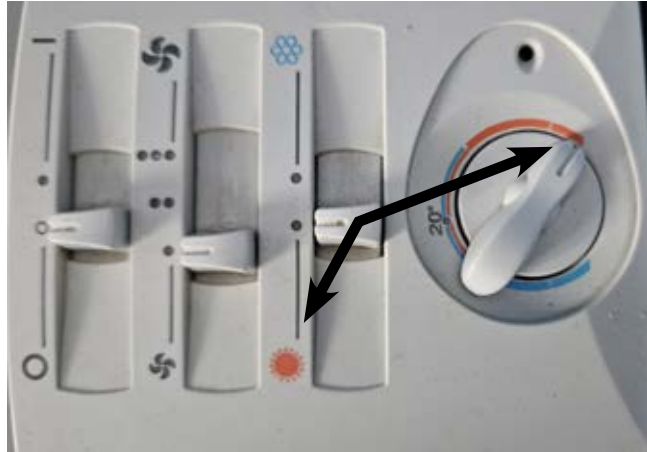
Orice stricăciune majoră va fi suportată de turist. Exemple: spargerea unui geam sau corpuri de iluminat, distrugerea unor uși sau piese de mobilier, etc.



Vă rugăm să nu aruncați în WC obiecte voluminoase care pot afecta sistemul de scurgere. Includem aici pampers și șervețele umede fiindcă în trecut ni s-a întâmplat.



Pe terasa puteți folosi aerul condiționat și ventilatoarele după bunul plac. Consultați-vă însă și cu ceilalți oaspeți pe acest subiect. Același lucru e valabil și-n cazul luminilor. Aici avem o rugămintă: ultima persoană care se retrage la somn stinge televizorul, aparatele de AC, ventilatoarele și luminile de pe terasă.





Locația noastră e dotată cu centrală pe **pompă de căldură aer-apă**. Această investiție ne-a permis să beneficiăm de un sistem de climatizare perfect ecologic.

Mai concret, ne folosim de două puțuri (tur-retur) de mare adâncime, înțepate în a doua pânză freatică (la 70m). Aici am identificat un debit constant și o temperatură a apei în jurul valorii de 15-16 grade.

Asta înseamnă că **VARA**, prin ventiloconvectoarele instalate în dormitoare, se întoarce un aer rece natural. Nu este deloc nociv, nu se folosește freon, deci se poate dormi cu aparatele pornite atâta timp cât temperatura e confortabilă. Trebuie să vă asigurați că butonul e fixat pe rece. Iar din roțiță mai puteți ajusta temperatura.

În schimb, **IARNA** surplusul termic este asigurat din rețeaua electrică, însă calitatea aerului din încăperi rămâne aceeași. Trebuie să vă asigurați că același buton este comutat pe cald și că roțița termică e la maxim pe roșu. Și băile sunt încălzite, dar prin intermediul caloriferelor.

Pe ventiloconvectoare mai avem butoanele de **pornire** | sau **oprire O**. Dar și butoanele intensității aerului suflat în camere: **încet ***, **mediu **** și **tare *****.

Capitolul III

Meniul de mâncare și băutură

Fără doar și poate, vedeta culinară a bucătăriei lipovenești este peștele, un ingredient cu numeroase calități și beneficii în care localnicii s-au specializat și perfecționat de-a lungul timpului. De asemenea, am folosit găini și legume crescute ecologic în ferma familiei din Sarichioi pentru cei care vor să încerce și altceva.

Cert e că noi nu ne-am propus să oferim oaspeților noștri mâncare ca la restaurant, ci mâncare ca la mama acasă sau ca la bunicii de la țară, gustoasă și sănătoasă. Poate că acesta este și motivul pentru care am reușit să ne înregistrăm și autorizăm ca Punct Gastronomic Local, fiind încă printre puținele din Dobrogea.

Peștele e mereu proaspăt fiindcă ne aprovizionăm în fiecare săptămână de la surse de încredere. De cele mai multe ori acesta ne este adus viu la poartă. Așadar, de cele mai multe ori nici nu îl mai trecem prin procesul de congelare, ținându-l în masa-frig la o temperatură controlată. Din acest motiv nu putem funcționa ca un restaurant à-la-carte, ci va trebui să alegi un fel de ciorbă la prânz și un fel principal la cină, valabile pentru tot grupul. De aperitiv și desert ne ocupăm noi fiindcă și aici ne bazăm exclusiv pe materie primă de calitate și la fel de proaspătă.





Mic dejun

Pentru noi, micul dejun e cea mai importantă masă a zilei. Chiar și în vacanță! Prin urmare, avem o regulă sfântă, să-ți oferim și ție, în fiecare dimineață, un dejun copios din trei componente culinare.

* PROGRAM: 08:00 - 11:00

* TARIF: 80 lei/adult și 40 lei/copil

○ *Aperitiv*

Aducem la masă un platou cu mezeluri de calitate făcute de un măcelar local în laboratorul lui de specialitate, dar și brânză și telemea provenite de la un cioban din sat. Cât despre legume, acestea sunt aduse chiar de la noi din fermă. Aperitivul trebuie musai să aibă o notă locală și mai accentuată, deci icrele nu au voie să lipsească din meniu. În funcție de disponibilitate, mai completăm și cu un batog de somn sau cu o zacuscă de pește.

○ *Fel principal*

Pentru doritori, putem servi ouă de la găinele noastre crescute în cel mai ecologic mod cu putință. Mai departe tu vei hotărî dacă le vrei prăjite, fierte sau într-o omletă simplă sau cu de toate.

○ *Desert*

Înceiem dejunul corespunzător oferindu-ți clătite cu dulceață (făcută-n casă), chec pufos, pandișpan cu fructe sau ce le-o mai trece fetelor de la bucătărie prin minte.



În plus, îți punem la dispoziție și apă infuzată, iaurturi și kefir. Iar dacă cei mici (și nu doar) îți doresc și lapte, cereale și orice ar mai fi, nu ezita să ne spui și ne ocupăm cu tot ce putem.

Cafeaua, apa plată și minerală, sucurile și băuturile alcoolice se comandă și se marchează separat.



Prânz

Gastronomia lipovenească are rădăcini adânci în Rusia medievală, dar și puternice influențe locale de la toate minoritățile etnice care s-au perindat prin Dobrogea de-a lungul timpului. Regula însă e clară: peștele-i baza și la această masă!



PROGRAM: 12:00 – 15:00



TARIF: 120 lei/adult și 60 lei/copil

○ *Aperitiv*

Îl pregătim cu preparate ucrainene, asta datorită experienței pe care am trăit-o în 2022 alături de familiile refugiate la noi. Suluguni în lavash (o lipie delicioasă umplută cu brânzeturi și diverse), varenyky sărate, bruschete cu pastă din pește afumat, salata șuba, tort din ficat de pasăre și altele se vor regăsi pe masă ca starter.

○ *Fel principal*

„O zeamă”, că așa-i și aici tradiția locului, la alegere dintre cele de mai jos:

Borș tradițional de pește

Ciorbă din burtă de crap

Ciorbă din perișoare de pește

Storceac lipovenesc din sturion (presupune un cost suplimentar)

Altceva - E posibil ca în funcție de perioada anului, să gătim și altfel de ciorbe, cu sau fără pește. De exemplu, în post (și nu doar) se poate prepara o supă cremă de legume, ciorba „ști” făcută din varză, dar și renumitul borș rusesc cu sfeclă roșie.

○ *Desert*

Plăcintă dobrogeană, ștrudel din mere cu înghețată, crostată cu diferite arome, gogoși bine pudrate ș.a. De regulă e ceva mai consistent tocmai pentru a echilibra aportul celorlalte feluri servite înainte.



Pentru copii și persoanele vegane/vegetariene facem tot posibilul să găsim alternative astfel încât și ei să aibă parte de o experiență culinară reușită.

Cafeaua, apa plată și minerală, sucurile și băuturile alcoolice se comandă și se marchează separat.



Cina

Peștele capătă alte forme și gusturi la cină fiindcă ne propunem să-i dăm o notă mai elegantă. E totuși masa de seară, cel mai bun moment de stat în tihnă alături de familie și prieteni. Și aceasta a fost concepută pe aceeași formulă, a three-course-meal.

* PROGRAM: 18:00 - 21:00

* TARIF: 160 lei/adult și 80 lei/copil

○ *Aperitiv*

Omniprezenta salată de icre este acompaniată de peștele afumat, cârnăciorii sau chifteluțele din pește, pastă tartinabilă de pește sau ruladă de pește. Combinația este mereu diferită. Pe același platou mai adăugăm salată de vinete, zacuscă de legume sau mix de măsline. Și ca să mai rupem un pic din monotonia peștelui, uneori mai servim și bruschete cu roșii, dovlecel pane sau diverse saleuri.

○ *Fel principal*

În funcție de preferințele grupului tău, puteți alege un singur fel dintre:

Caras/Crap/Șalău prăjit simplu cu mămăliguță clasică și mujdei

Crap în saramură cu mămăligă prăjită și ciușcă rumenită

Crap pe varză la cuptor, după o veche rețetă lipovenească

Șalău cu legume la cuptor în zeamă de lămâie

Șalău în crustă de semințe cu cartofi la cuptor și sos dressing alb

Sărmăluțe sau ardei umpluți cu mămăligă prăjită și ciușcă rumenită

Altceva - E posibil ca în funcție de perioada anului, să avem pe stoc și chefal, biban sau calcan. Întreabă-ne la fața locului și dacă dispunem, ne pliem preferințelor tale.

○ *Desert*

Seara ne dorim să-ți oferim ceva răcoritor, mai ușor, care să completeze armonios meniul cinei. Deci fie lăsați bucătăresele să vă surprindă, fie agreeați împreună cu ele ce își dorește tot grupul. Ca exemple îți oferim tiramisu sau panna cotta.

Pentru copii și persoanele vegane/vegetariene facem tot posibilul să găsim alternative astfel încât și ei să aibă parte de o experiență culinară justă.

Cafeaua, apa plată și minerală, sucurile și băuturile alcoolice se comandă și se marchează separat.

Meniu băuturi

Apă plată sau minerală 0,7 l	15 lei
Suc bio de cătină și mere 0,33 l	15 lei
Limonadă 0,5 l	15 lei
Coca-Cola / Fanta / Sprite 0,25 l	10 lei
Cafea (simplă sau cu lapte)	10 lei
Aqua Carpatica Flavours 0,33 l	10 lei

Bere românească:

Adusă tocmai din inima Transilvaniei, **Berea Silva** păstrează vii spiritul și valorile autentice și încearcă să poarte cu ea câte ceva din esența fiecărui oraș din țară. Produsă de peste 40 de ani, Silva este considerată astăzi mândria berii românești și este și propunerea noastră pentru turiștii care ne trec pragul.



Premium Blonde Lager (5,2% vol)

15 lei

Savoarea intensă a unei blonde desăvârșite este dată de hameiul Cascade.

Strong Dark Lager (7% vol)

15 lei

Neagra legendară este fabricată 100% din malț din orz și își datorează aroma inconfundabilă malțului Caramel.

Vinuri dobrogene ~~~~~

Priceperea, dăruirea, grija și inovația sunt doar câteva dintre ingredientele folosite în producerea vinurilor de la **Crama Liuta**. Aceasta se află în orașul Babadag, iar podgoriile se întind spectaculos în dreapta și-n stânga drumului ce leagă micuțul oraș de satul Enisala. Vinul produs aici este o surpriză deosebit de plăcută pentru toți cei ce-l încearcă pentru prima dată, nota dominantă fiind una caracteristică zonei înalte din Dobrogea de Nord.

ALB

Arida de Babadag **50 lei**
Aligote (sec, 13,5%)

2 Milenii **100 lei**
Chardonnay în ediție limitată (sec, 13%)

ROZE

Roze de Babadag **50 lei**
Cabernet Sauvignon (demisec, 12,5%)

2 Milenii **100 lei**
Cupaj de Pinot Noir, Merlot & Cabernet în ediție limitată (sec, 12,5%)

ROȘU

Roșu de Babadag **50 lei**
Merlot (sec, 13,5%)

2 Milenii **100 lei**
Fetească Neagră în ediție limitată (sec, 14%)



An aerial photograph of a river scene. In the upper center, a restaurant is built on a wooden platform over the water. The structure has a flat roof and a railing. To the right, a paved road runs along the bank with a dark car parked. In the foreground and middle ground, several wooden boats with blue interiors are moored along the sandy and grassy bank. The water is a light brownish color, and the surrounding vegetation is green and yellowish.

Capitolul IV

Restaurante recomandate

Dacă vă doriți să încercați și alte locații unde să serviți masa, mai ales pentru masa de prânz care în locația noastră e opțională, avem câteva recomandări din sat și din împrejurimi. Menționăm că toate au trecut de filtrul nostru, însă în egală măsură au fost apreciate și de către oaspeții noștri.

LOCAȚIILE DIN SAT

Babilon – Pensiune & Restaurant

Distanță: 50m (1 min pe jos)
Program: L-D 10:00-22:00
Rezervări: 0731 362 099

Pizzeria „La Vitea” din Sarichioi

Distanță: 300m (3 min pe jos)
Program: L-D 08:00-21:00
Rezervări: 0751 900 842

Taverna „Le Gafish” din Sarichioi

Distanță: 300m (3 min pe jos)
Program: L-D 12:00-21:00
Rezervări: 0742 200 686

Lake View – Pensiune & Terasă

Distanță: 400m (4 min pe jos)
Program: M-D 09:00-22:00
Rezervări: 0743 030 336

LOCAȚIILE DIN ÎMPREJURIMI

Restaurant pescăresc „La Tauc” din Zebil

Distanță: 10km (10 min cu mașina)
Program: L-D 10:00-22:00
Rezervări: 0745 186 905

Casa Ilinca (PGL in Jurilovca)

Distanță: 25 km (30 min cu mașina)
Program: L-D 12:00-21:00
Rezervări: 0767 787 651

Pensiunea „La Năvod” (Jurilovca)

Distanță: 25 km (25 min cu mașina)
Program: L-D 10:00-22:00
Rezervări: 0737 152 713

Razelm Luxury Resort (Vișina)

Distanță: 30 km (30 min cu mașina)
Program: L-D 12:00-21:00
Rezervări: 0741 880 080

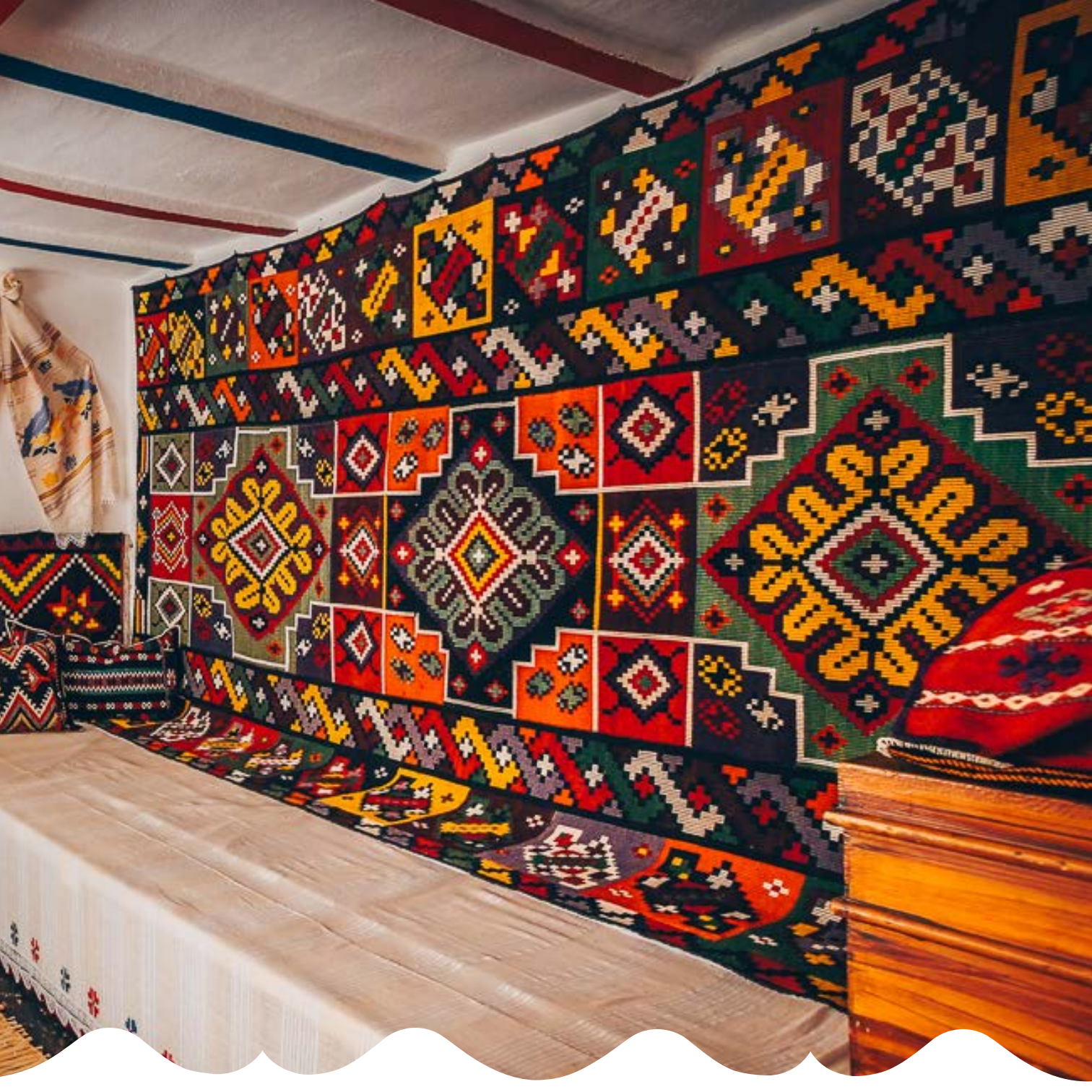
E bine de știut că în anumite weekenduri, mai ales în zilele de duminică, organizăm și noi atât pentru oaspeții noștri, cât și pentru publicul larg din exterior, evenimente culinare sub forma unui prânzuri lipovenești. Nu avem un calendar predefinit, adaptându-ne în funcție de rezervările pe componenta de cazare, însă vom avea de grijă să te informăm din timp dacă vreo acțiune gastronomică se va suprapune cu șederea voastră.

Capitolul V

Activități de agrement

Fiindcă suntem fanii turismului activ, am gândit o serie de activități locale dedicate oaspeților noștri care nu vor veni doar pentru odihnă, ci și pentru a descoperi farmecul acestui colț special de țară.







*Serată cu Alexandra cântând la **harmoska***

Ali, cum îi spunem noi, este fata cea mare a nașilor noștri de cununie. E isteată, muncitoare și foarte credincioasă. În fiecare duminică e prezentă în corul bisericii din Sarichioi și, în ciuda vârstei încă fragede, este unul dintre membrii de bază ai comunității de ruși-lipoveni. Dar mai are ceva special, un talent înnăscut și șlefuit prin multă perseverență. Știe să cânte la harmoșcă așa cum n-o face nimeni la anii ei. Drept dovadă, a câștigat numeroase premii și competiții naționale. Să mai spunem că are și voce?

Partea bună e că te poate încânta și pe tine, mai ales pe timpul verii când e mai mult prin sat. Cu mențiunea că e posibil ca-n unele weekenduri să fie invitată fie la diverse evenimente private, fie la festivalurile din zonă. Ali nu are un preț standard, să cânte la minut sau oră, fiindcă o face din inimă. Deci poate fi renumerată, dacă simțiți că merită, cu orice sumă vă simțiți confortabili.



CONTACT: +40 746 981 514





R
ROUP-0164-MC

Plimbare cu lotca pe Razim alături de Alex Onofrei

Alex este un alt fiu talentat al satului Sarichioi și implicat în tot ceea ce face. De 10 ani deja navighează cu multă pricepere și cu mult respect față de obiceiurile locului în lotca sa tradițională purtată de velă pe lacul Razim. Moștenită din generație în generație, în ultimii ani s-a decis să împărtășească această experiență și celor care își doresc o activitate cu totul și cu totul specială. De când ne-am deschis pensiunea le tot spunem turiștilor noștri: e de neratat!

Barca e echipată cu tot ce-i trebuie, deci inclusiv vâsle, un mic motor și veste de salvare. Traseul poate fi unul scurt, de 2-3 ore, până la Insula Popina de exemplu. Sau mai lung, spre Capul Iancina și chiar până pe partea cealaltă a lacului, spre Perișor-Periteașca. Toate aceste detalii legate de traseu, timpi și costuri le poți stabili direct cu Alex. Dacă vrei să faci puțin extra-research, atunci intra pe zarnita.ro.



CONTACT: +40 752 914 201 ~~~~~



12 PERS 0511-TL

CORSAR 730 W

MERCURY

Plimbare cu barca împreună cu Nea Timonea

Nea Timonea este unul dintre puținii pescari rămași activi din sat. Și fiindcă știe balta atât de bine și pentru că e posesorul unui frumos corsar de 12 locuri, organizează și plimbări cu barca pe lac și chiar în deltă.

El are predefinite patru trasee, de diferite lungimi și durate: cel mai scurt e de 2-3 ore în proximitatea satului, iar cel mai lung de 8-9 ore în inima deltei. Cert e că pentru o experiență justă în raport cu mediul natural atât de fragil, motorul bărcii e turat doar pe căile principale de navigație. În rest, pe canale, lacuri și în apropierea coloniilor de păsări acesta e ținut la relanti.



CONTACT: +40 744 132 754





În sălbăticie la Periteașca și Perișor cu Nașu' George

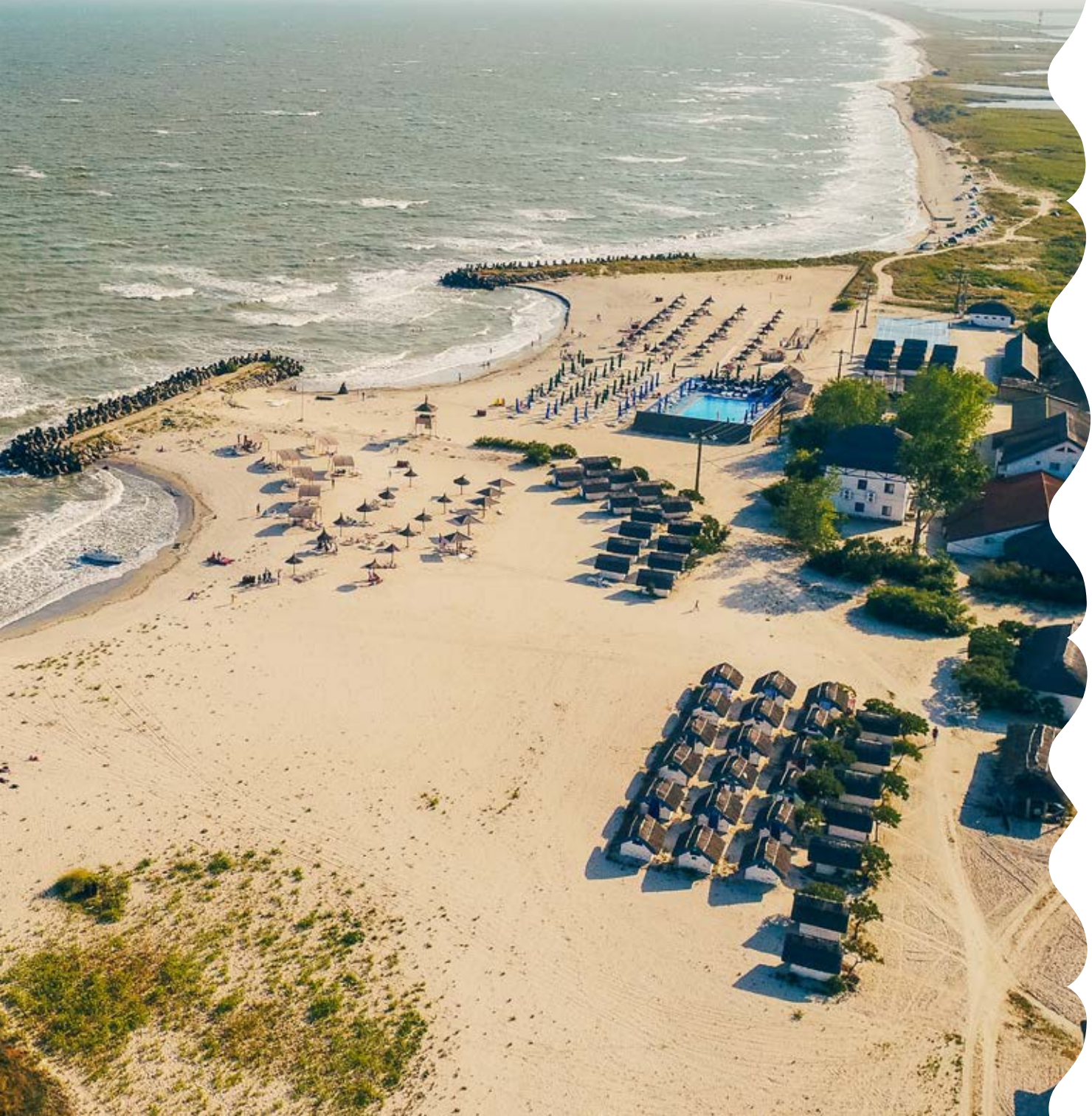
Între Gura Portiței (la sud) și Sf.Gheorghe (la nord) se desfășoară o plajă sălbatică lungă de 50km. Este o comoară a României și un loc unde rar vezi urmă de om. În schimb, aici e foarte probabil să te întâlnești cu delfinii în timp ce faci baie-n marea pustie.

Nașu nostru de cununie, George, te poate duce la Periteașca cu barca lui din dotare. E un expert în ale navigației, dar și în ale pescuitului. Tot el îți va putea pregăti un borș tradițional de pește chiar acolo, în inima sălbăticiei sau poate un chefal proaspăt pe tabla încinsă cu sare. Nașu sigur are și ceva licori bune puse la rece, deci experiența e garantată întru totul.



CONTACT: +40 748 053 190





O zi de relaxare la Gura Portiței cu Nea Lică

Locomotiva turismului din Dobrogea este litoralul Mării Negre, iar una dintre perlele noastre o reprezintă Gura Portiței. E un micuț sat tradițional de vacanță, dar cu toate dotările și facilitățile unui resort – pe lângă cazare, există aici și un restaurant-cherhana, un bar, o piscină și, desigur, o plajă largă cu șezlonguri de închiriat.

Dacă vrei și tu să te bucuri de o zi de relaxare la Portița, va trebui să mergi cu mașina până-n portul din Jurilovca (circa 20min), după care să iei barca (durează tot cam 20min). Noi ți-l recomandăm cu drag pe Nea Lică, un om blând și cumsecade din Jurilovca. Iar dacă nu e el disponibil, atunci poate-l nimeriți pe Iulian, băiatul lui. În mod normal, un transfer dus-întors e cam 70-80 lei/pers. Dacă grupul tău își dorește și altceva, pentru încă 50-60 lei puteți lua în calcul și o abatere scurtă (o oră) până la colonia de pelicani din Sinoe, cea mai mare din zona de sud a rezervației.



CONTACT: +40 722 958 586





Jeep Safari în Pădurea Enisala cu Gabi

Gabi, proprietarul tavernei „Le Gafish” de pe malul lacului, este și posesorul unei mașini de epocă: un jeep decapotabil marca UAZ469b, producție 100% rusească din anul 1973. Ce e tare e că nu ține doar pentru el! Ci organizează plimbări pe coclaurile din zona Enisalei.

Chiar dacă se poate în orice perioadă a zilei, îți recomandăm acest jeep-safari după-amiaza, pentru a putea încheia plimbarea cu un apus „La Releu”. Gabi știe foarte bine unde este acest loc, iar tu cu siguranță vei fi încântat de priveliștea spectaculoasă din acest punct de belvedere.

E foarte posibil ca-n weekend-uri, mai ales în cele de vară, Gabi să nu fie tocmai disponibil, fiind prins cu treaba de la tavernă. Dar merită să-ți încerci norocul și să discuți direct cu el legat de costuri și alte detalii.



CONTACT: +40 742 200 686





La pescuit

Sunt mulți pasionați de pescuit care vin la noi, așa că ne-am gândit să vă oferim câteva recomandări dacă vă doriți să mergeți pe cont propriu.

Recomandarea 1: Folosiți-vă de harta noastră și mergeți în locurile semnalizate. În sat, cel mai indicat loc este cel de pe digul de pietre din portul pescăresc. Acolo vin localnicii în fiecare dimineață și le puteți cere lor eventual momeală dacă nu aveți.

Recomandarea 2: Un alt loc în apropiere e cel de lângă Enisala. Există un pod care trece peste Canalul Enisala, canal ce face legătura dintre Lacul Razim și Lacul Babadag. Iar lângă acest pod e o parcare unde vine de obicei lumea cu chef de pescuit.

Recomandarea 3: Restaurantul „La Tauc” din Zebil are concensionată Balta Zebil, o subunitate a Lacului Babadag. Aici aveți posibilitatea de a pescui pe canal (80 lei/pers/zi) sau pe lac (120 lei/pers/zi) cu opțiunea de a păstra peștele în limita a 5kg de crap și 10kg de caras.



CONTACT: Monica (proprietara restaurantului) +40 745 186 905

Excursii în Delta Dunării

Atracția naturală vedetă a Dobrogei și a întregii țări este fără doar și poate Delta Dunării, rezervație a biosferei și patrimoniu mondial UNESCO. Aici merită să petreceți cel puțin o zi din sejurul vostru în căutarea coloniilor de păsări, a peisajelor de vis și a oamenilor locului.



Noi avem și câteva recomandări concrete, majoritatea plecărilor fiind de pe faleza din Tulcea (30 min de mers cu mașina din Sarichioi). În funcție de traseul agreat, ar putea exista și varianta ca plecarea să fie din portul Murighiol (tot 30 min de mers cu mașina). Oricum ar fi, nu uitați de permisul de acces în deltă, care poate fi achiziționat online de pe permise.ddbra.ro (costă 5 lei/turist/zi).

ORGANIZATORI DE EXCURSII ȘI GHIZI AUTORIZAȚI DE TURISM:

Ciprian Safca +40 730 544 444 – Organizează în fiecare zi excursii private sau de grup în deltă, cu plecare din Tulcea, atât pe cele mai cunoscute trasee, cât și prin locurile secrete. Detalii www.safcadeltatours.ro.

Mihai Baciu +40 744 334 094 – Este unul dintre cei mai apreciați ornitologi din România, deci pentru pasionații de birdwatching (și nu doar) experiența e garantată. Detalii www.wildtravel.ro.

Iliuță Gogean +40 740 357 073 – Se mândrește cu 20 de ani de experiență în turismul sustenabil, totul coagulat sub brandul „Descoperă Delta Dunării”. Detalii www.descoperadeltadunarii.ro.

Călin Ene +40 724 969 172 – Dacă vreți să vizitați Sulina sau să descoperiți delta în canou sau cu bicicleta, el e omul potrivit. Detalii www.outnwild.com.

TRASEE RECOMANDATE:

1. Satul și pădurea Letea
2. Orașul și plaja Sulina
3. Satul Sf. Gheorghe și Insula Sacalin
4. Satele Mila 23 și Chilia Veche
5. Satul și pădurea Caraorman

Escapade în Dobrogea de Nord

Dobrogea este incredibil de ofertantă și vă veți convinge imediat de acest lucru. Indiferent spre ce punct cardinal vă veți îndrepta, în ciuda aparanțelor, veți avea o mulțime de locuri de admirat și de vizitat și pe partea continentală. Dobrogea chiar nu înseamnă doar Delta Dunării! Noi am grupat principalele atracții turistice ale regiunii în câteva escapade de o zi, pe care le puteți face pe cont propriu, urmând itinerariile propuse.



TRASEE RECOMANDATE:

1. Dobrogea Antică

Sarichioi – Jurilovca – Cetatea Argamum – Capul Doloșman – Biserica Îngropată de la Istria – Cetatea Histria – Sarichioi

168 km în total

2. Triunghiul Mănăstirilor

Sarichioi – M. Celic-Dere – M. Saon – Bazilica Paleocreștină de la Niculiței – M. Cocoș – Crama Dobrogeană de la Măcin – Lacul Iacobdeal – Sarichioi

215 km în total

3. Munții Măcin

Sarichioi – Nicolae Bălcescu – Măcin – Mănăstirea Izvorul Tămăduirii – Traseul Culmea Pricopanului – Sarichioi

140 km în total

4. Tulcea

Atracții recomandate: Piața Civică, Faleza Dunării, Monumentul Independenței, Parcul Ciuperca, Casa Avramide, Catedrala Sf.Nicolae, Moscheea Azizyie, Muzeul de Etnografie și Artă Populară, Centrul Muzeal Ecoturistic „Delta Dunării”

60 km în total dus-întors



*Povestea familiilor de ucraineni
care au găsit refugiu în căsuța noastră*



Pe 24 FEB 2022 a izbucnit conflictul militar din țara vecină și fix în aceeași zi, fără ezitare, am decis să punem la dispoziție căsuța noastră de oaspeți familiilor de ucraineni care și-ar fi dorit să găsească refugiu în acest colț de România. Mesajul postat de Alex pe Facebook s-a propagat fantastic, astfel încât pe 25 FEB primeam deja primele trei familii de refugiați, iar pe 26 FEB proprietatea noastră era ocupată în totalitate. Adăposteam atunci 14 persoane (6 adulți și 8 copii).

Pe măsură ce zilele s-au scurs, unele familii au mai plecat, iar locul lor a fost luat de altele noi. În total, în această casă am adăpostit 30 de persoane. Acestora li se adaugă mulți alți ucraineni care ne-au călcat pragul și cărora am reușit să le găsim adăpost în alte locații din sat. Deci am putea spune că în jur de 100 de suflete din Ucraina au fost ajutați direct sau indirect de familia Filip.

Mai mult decât atât, în weekendul 5-6 MAR am organizat un eveniment culinar cu scop caritabil.

Gospodinele ucrainence, ajutate de bucătăreasa noastră principală, au gătit împreună tot felul de preparate tradiționale din țara lor. Printre acestea s-au aflat: sulguni în lavash, bruschete cu pastă tartinabilă de scrumbie afumată, borș de sfeclă cu smântână și renumitele vareniki cu vișine și zmeură. Accesul din exterior a fost liber, însă am încurajat să se doneze orice sumă dorită. Am reușit să strângem atunci 15.000 lei din partea a 150 de participanți, bani împărțiți în mod egal celor 20 de persoane refugiate atunci la noi. E bine de știut că o parte dintre aceste preparate ucrainene se vor regăsi și în meniul nostru, mai ales în aperitivele de seară.



Acum, după ce lucrurile s-au mai așezat, putem spune că povestea familiilor refugiate la noi s-a transformat rapid într-unul dintre cele mai importante capitole din istoria căsuței noastre. Au fost șase săptămâni intense, chiar solicitante pe alocuri, însă ne considerăm privilegiați că am avut parte de o asemenea experiență de viață. Vom rămâne cu multe amintiri frumoase, lecții valoroase și prietenii eterne. Fiindcă știm că drumurile noastre și ale lor se vor intersecta din nou, indiferent când și unde se va întâmpla asta.



Contact:

+40 758 365 338

contact@casa-filip.ro

Sarichioi, Tulcea, RO, CP 827190

www.casa-filip.ro

Credits:

Texte: Alex Filip

Fotografii: Dragoş Asaftei

Design: Irina Iacob





CASA FILIP
SARICHOI