

BUCĂTĂRIILE LUMII Ghiudemul tătăresc, pe cale de a deveni oficial produs tradițional dobrogean

joi, 12 Feb 2015, 11:24 •

Ghiudemul tătăresc, un preparat crud-uscăt gustos și cu savoare aparte, făcut după o rețetă simplă - folosită de sute de ani de tătarii stabiliți în Dobrogea, este pe cale de a deveni, oficial, un produs tradițional dobrogean.



Fotografii: (c) Nona JALBĂ / AGERPRES FOTO

Și asta datorită pasiunii și ambiției lui Marius Iosif, un constănțean care, de circa doi ani, prepară ghiudemul tătăresc "Moș Iosif", într-un spațiu special amenajat la Tuzla, ghiudem despre care spune că are exact "gustul inconfundabil de bun" al celui pe care îl mânca în adolescență la bunicii săi de la Medgidia, ai căror vecini erau preponderent etnici tătari.

"Fac cu pasiune preparatele. (...) Am făcut pentru mine, pentru prieteni, acum doi ani am început așa ... mai ușor, dar în ultimul timp lucrez ceva mai în forță. (...) Ghiudemul este natural sută la sută, nu punem niciun fel de conservant, nu conține E-uri, nu conține aditivi, nu punem absolut nimic de genul acesta. Ghiudemul se păstrează la rece și se poate ține șase luni, chiar un an, singurul lui conservant fiind ingredientele folosite", spune producătorul, în timp ce feliază cu mare mândrie o potcoavă din ghiudemul tătăresc preparat de el, îndemnându-ne totodată să-l gustăm.

Rețeta este simplă și nu reprezintă niciun secret, susține Marius Iosif, menționându-ne că ghiudemul este gata de a putea fi consumat după un proces de maturare de 21 de zile de la începerea preparării lui.

Ghiudemul tătăresc este făcut din carne tocată, jumătate de oaie și jumătate vită, condimente și mirodenii, fiind folosite mațe de vită.

"Carnea de oaie și carnea de vită se toacă la mașina de tocat, ingredientele se macină pe loc, avem aici o rășniță. Punem ienibahar, usturoi, sare, piper, coriandru. Carnea este de calitate Se face pasta, se adaugă condimentele

corespunzător gramajului și se bagă la malaxat. Se malaxează ori cu mâna, ori cu mașina, depinde de cantitate, dar noi preferăm malaxarea la mână pentru că iese amestecul mai omogen. Malaxorul este bun și el, dar la cantitate mare de carne. Pasta se lasă 36 — 48 de ore la frig, la cel mult 6 grade, pentru a-și trage aromele și apoi se bagă în mațe. Se umple mațul cu ajutorul acestui ... eu îi zic cârnățar, are o pâlnie, o manivelă", a explicat producătorul, prezentându-ne apoi un alt spațiu, camera unde ghiudemul trebuie să se usuce.

După terminarea procesului de maturare și uscare a ghiudemului, preparatul ajunge în etapa finală, cea de ambalare în vid și etichetare.

"Ghiudemul se pune la zvântat în camera frigorifică, ori afară dacă condițiile atmosferice permit. Se ține la o temperatură cuprinsă între 9 și 12 grade, la zvântat și uscat. Punem și o ventilație suplimentară ca să îl usuce cât mai repede, că având multă apă la început el trebuie să se zvânte mai repede. Sunt aparatele de dezumidificat aerul, nu trebuie să aibă peste 70% umiditate. Procesul de maturare durează 21 de zile. În a 21-a zi din momentul în care s-a preparat pasta, este gata. Am calendar, un grafic, scriem temperaturi, scriem umiditatea la fiecare și în a 21-a zi ghiudemul este gata de ambalat", a spus Marius Iosif.

Acesta a atenționat că între ghiudemul tătăresc și cel turcesc există diferențe. Cel tătăresc are ienibahar și mai mult usturoi, iar cel turcesc conține chimen în loc de ienibahar și usturoi aproape deloc.

Carnea folosită pentru ghiudemul tătăresc preparat la Tuzla provine de la animale din crescătoria proprie a producătorului sau de la animale achiziționate de la abator.



"Referitor la materia primă, avem și noi aici o crescătorie, acum avem doar viței. Mai luăm de la persoane autorizate, de la abator de la Lumina, de la Dragalina", a afirmat întreprinzătorul particular.

Marius Iosif susține că nu se lasă până când ghiudemul tătăresc pe care îl produce nu va fi atestat ca produs tradițional dobrogean de către Ministerul Agriculturii.

"Produsul acesta — ghiudem tătăresc — am vrut să-l și autorizez, am mers cu el la MADR, am depus pentru atestare ca produs tradițional, dar dosarul mi l-au respins. M-a ajutat cineva, dar acel cineva nu era în domeniu, trebuie să mă ocup personal, să iau tot caietul de sarcini, tot ghidul să-l iau de la A la Z și să fac așa cum scrie acolo. Ei nu sunt rău intenționați, am fost să vorbesc cu dâșii ca să văd și eu de ce s-a respins și, cu adevărat, au fost multe greșeli. (...) Dar nu mă las, vreau să refac caietul de sarcini și să depun pentru atestare ca produs tradițional", a susținut Iosif.

Ghiudemul tătăresc, un produs crud-uscat cu gust și miros deosebit de plăcute, specifice sortimentului de carne maturată, dar și condimentelor și mirodeniilor folosite, cu o culoare naturală — brun închis, poate fi servit tăiat felii subțiri, ca aperitiv.

AGERPRES/(A, AS — autor: Nona Jalbă, editor: Georgiana Tănăsescu)

Etichete: bucatariile lumii dobrogea tatarî gastronomie reteta mirodenii ghiudem tataresc stiri cu gust

Conținutul website-ului www.agerpres.ro (<http://www.agerpres.ro>) este destinat exclusiv informării publice. Toate informațiile publicate pe acest site de către AGERPRES sunt protejate de către dispozițiile legale incidente. Sunt interzise copierea, reproducerea, recompilarea, modificarea, precum și orice modalitate de exploatare a conținutului acestui website. Detalii în secțiunea **Condiții de utilizare** (<http://www.agerpres.ro/despre-noi/condi-ii-de-utilizare>). Dacă sunteți interesați de preluarea știrilor AGERPRES, vă rugăm să contactați Departamentul Marketing — marketing@agerpres.ro (<mailto:marketing@agerpres.ro>).

Utilizarea secțiunii Comentarii reprezintă acordul dumneavoastră de a respecta **termenii și condițiile AGERPRES** (<http://www.agerpres.ro/despre-noi/condi-ii-de-utilizare>) în ceea ce privește publicarea comentariilor pe www.agerpres.ro (<http://www.agerpres.ro>).