

Ghiudemul tătäresc se luptă să devină produs tradițional dobrogean
Ghiudemul tătäresc, condimentat din plin cu ienibahar, usturoi și coriandru, are toate șansele să devină, în cel mai scurt timp, brand dobrogean. Curios e faptul că în spatele inițiativei nu stă un turc sau un tătar, așa cum ne-am așteptat, ci un român din Tuzla care și-a deschis aici o mică fabrică. Reprezentanții Uniunii Turco-Tătarilor din Dobrogea spun însă că pentru acest demers trebuie să fie și ei consultați.

Nu este tătar, nu este nici turc, dar ghiudemul pe care îl prepară este atât de apreciat încât i-ar face invidioși chiar și pe etnicii dobrogeni. Marius Iosif, fost ofițer în marină, a întors la un moment dat timona vieții către țarm și a îmbrățișat, de dragul familiei, o pasiune mai veche de-a sa: gătitul.

În urmă cu doi ani a început să prepare ghiudemul după rețeta tătarilor din Medgidia, unde a copilărit. La început a pregătit această delicată în cantități mici, doar pentru rude și prieteni, dar de aici, până la o afacere, a fost doar un pas.

Marius Iosif își dorește ca acest ghiudem din carne de oaie și vită, îmbogățit cu ienibahar, cimbru, usturoi, și piper să fie recunoscut de oficialii Ministerului Agriculturii ca produs tradițional dobrogean. Spune că este o ambiție personală și că nu se va lăsa până când nu va reuși.

„Ghiudemul nu este încă atestat ca produs tradițional, încă lucrăm la caietul de sarcini. Sper să fie atestat și trebuie să ne mândrim. Cred că nu știți că, până în prezent, numai plăcinta dobrogeană are atestat”, a declarat Marius Iosif.

Pentru a se zvânta, ghiudemul tătäresc trebuie să stea într-o cameră frigorifică la o temperatură de 9 grade Celsius timp de 21 de zile.

Ghiudemul preparat de Marius Iosif nu conține conservanți. După zvântare și presare, aceste potcoave își păstrează savoarea mai bine de șase luni. Rețeta ghiudemului din Tuzla este identică cu cea adusă de primii tătari stabiliți în Dobrogea.

Reprezentanții Uniunii Turco-Tătare din Dobrogea spun că, deși este lăudabilă inițiativa lui Marius Iosif, există totuși o problemă. Ghiudemul tătäresc este un brand al acestor etnici din Dobrogea și pentru a fi omologat ca atare ar trebui să se dea mai întâi acordul.

„Chiar dacă un tătar de origine ar fi încercat să preia această denumire strict pe spuză lui, ca să fiu pe înțelesul tuturor, și nu am fi fost de acord. Deci, noi suntem de acord, dar cu avizul

nostru, într-un cadru organizat și respectând legislația în vigoare a României”, a declarat Gelil Eserghep, președintele Uniunii Democratice a Tătarilor Turco-Musulmani din România.

Constănțenii sunt de părere că omologarea ghiudemului ar fi o carte de vizită și un câștig pentru toți dobrogenii.

„Cel care va mânca odată va deveni fanul acestui produs tradițional și, din tot sufletul, doresc să fie dobrogean”, a declarat Camer Mustafa, directorul unui magazin.

Ghiudemul preparat de primii tătari stabiliți în Dobrogea, în urmă cu 8 secole, avea la bază carnea de cal. Deși rețeta a suferit mici modificări, preparatul este la fel de gustos. Astăzi, comisarul european pentru Politici Regionale, Corina Crețu, i-a îndemnat pe primarii din comunele din România să identifice produsele “emblemă” din regiunile lor și să le promoveze. Ea a dat drept exemplu gemul de Topoloveni, brânza Feta din Grecia sau mierea de albine din Germania.

Reporter NTV - 16 februarie 2015

<http://www.reporterntv.ro/stire/ghiudemul-tata-resc-se-lupta-sa-devina-produs-traditional-dobrogean>