

Ghiudemul tataresc, pe cale de a deveni oficial produs traditional dobrogean

Ghiudemul tataresc, un preparat crud-uscatur gustos si cu **savoare** aparte, facut dupa o **reteta** simpla-folosita de sute de ani de **tatarii** stabiliti in **Dobrogea**, este pe cale de a deveni, oficial, un **produs traditional** dobrogean.



Si asta datorita pasiunii si ambitiei lui **Marius Iosif**, un constantean care, de circa doi ani, prepara ghiudemul tataresc "Mos Iosif", intr-un spatiu special amenajat la **Tuzla**, ghiudem despre care spune ca are exact "gustul inconfundabil de bun" al celui pe care il manca in adolescenta la bunicii sai de la **Medgidia**, ai caror vecini erau preponderent etnici tatar.

"Fac cu pasiune preparatele. (...) Am facut pentru mine, pentru prieteni, acum doi ani am inceput asa ... mai usor, dar in ultimul timp lucrez ceva mai in forta. (...) Ghiudemul este natural suta la suta, nu punem niciun fel de conservant, nu contine E-uri, nu contine aditivi, nu punem absolut nimic de genul acesta. Ghiudemul se pastreaza la rece si se poate tine sase luni, chiar un an, singurul lui conservant fiind ingredientele folosite", spune producatorul, in timp ce feliaza cu mare mandrie o potcoava din ghiudemul tataresc preparat de el, indemnandu-ne totodata sa-l gustam.

Reteta este simpla si nu reprezinta niciun secret, sustine Marius Iosif, mentionandu-ne ca ghiudemul este gata de a putea fi consumat dupa un proces de maturare de 21 de zile de la inceperea prepararii lui.

Ghiudemul tataresc este facut din carne tocata, jumătate de oaie și jumătate vita, condimente și mirodenii, fiind folosite mate de vita.

"Carnea de oaie și carnea de vita se toacă la mașina de tocat, ingredientele se macină pe loc, avem aici o rășnită. 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 mână, 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 mate. Se umple matul cu ajutorul acestui ... eu îi zic carnatar, are o palnie, o manivelă", a explicat producătorul, prezentându-ne apoi un alt spațiu, camera unde ghiudemul trebuie să se usuce, scrie agerpres.ro.

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 zăvântat în camera frigorifică, ori afară dacă condițiile atmosferice permit. Se ține la o temperatură cuprinsă între 9 și 12 grade, la zăvântat și uscat. Punem și o ventilație suplimentară ca să îl usuce cât mai repede, că având multă apă la început el trebuie să se zăvânte mai repede. Sunt aparatele de deumidificat 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 tataresc și cel turcesc există diferențe. Cel tataresc are ienibahar și mai mult usturoi, iar cel turcesc conține **chimen** în loc de **ienibahar** și usturoi aproape deloc.

Carnea folosită pentru ghiudemul tataresc 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 vitei. 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 tataresc pe care îl produce nu va fi atestat ca produs tradițional dobrogean de către Ministerul Agriculturii.

"Produsul acesta — ghiudem tatarasc — am vrut sa-l si autorizez, am mers cu el la MADR, am depus pentru atestare ca produs traditional, dar dosarul mi l-au respins. M-a ajutat cineva, dar acel cineva nu era in domeniu, trebuie sa ma ocup personal, sa iau tot caietul de sarcini, tot ghidul sa-l iau de la A la Z si sa fac asa cum scrie acolo. Ei nu sunt rau intentionati, am fost sa vorbesc cu dansii ca sa vad si eu de ce s-a respins si, cu adevarat, au fost multe greseli. (...) Dar nu ma las, vreau sa refac caietul de sarcini si sa depun pentru atestare ca produs traditional", a sustinut Iosif.

Ghiudemul tatarasc, un produs crud-uscat cu gust si miros deosebit de placute, specifice sortimentului de carne maturata, dar si condimentelor si mirodeniilor folosite, cu o culoare naturala — brun inchis, poate fi servit taiat felii subtiri, ca aperitiv.

TURISM BZI – 27 februarie 2015

Ghiudemul tatarasc, pe cale de a deveni oficial produs traditional dobrogean
<https://turism.bzi.ro/s/34768>