

Constanța, fără produse tradiționale. Un producător din Tuzla încearcă din nou să ateste ghiudemul tătăresc



Moș Iosif, cum îi spun prietenii, s-a născut și a crescut în Medgidia. 90 la sută dintre vecinii lui erau tătari și a furat de la ei rețeta celui mai pur ghiudem, adică un cârnac uscat făcut din carne de oaie și condimente.

Marius Iosif, producător local: "Băștinașii făceau ghiudem în fiecare toamnă pentru că ei n-aveau condiții să păstreze carnea în condiții de vară."

Rețeta nu este complicată, dar toate ingredientele sunt naturale. Pe unele dintre ele le comandă tocmai din Orient ca să păstreze savoarea rețetei originale din Crimeea, care a ajuns în Dobrogea prin secolul al XVII-lea.

<http://www.digi24.ro/embed/regional/digi24-constanta/constanta-fara-produse-traditionale-un-producator-din-tuzla-incearca-din-nou-sa-ateste-ghiudemul-tataresc-333839>

Marius Iosif, producător local: "Ghiudemul turcesc conține usturoi și enibahar. Ghiudemul tătăresc are altă rețetă. E cu chimen și fără usturoi."

Cu toate că tot ce folosește este sută la sută natural, omul spune că oficialii ministerului Agriculturii nu i-au dat atestatul de producător tradițional.

Marius Iosif, producător local: "S-a refuzat dosarul, au fost câteva greșeli, probabil și din partea mea, o să le refac și am să depun și sunt convins că vom obține acel certificat de produs tradițional".

Hristu Stamule, consilier superior în Direcția Agricolă Constanța: "Putea fi atestat pentru că el de sute de ani se fabrică în Dobrogea și numai în sistem gospodăresc".

În afară de ghiudem, omul mai face cârnați de oaie, porc, vită și pastramă. O sută de grame de ghiudem costă 9 lei, iar o sută de grame de pastramă 10 lei.

[Digi24 Constanța](#)

11.12.2014

reporter: Anca Medrea

operator: Florin Boboc