



EDIȚIE SPECIALĂ

Preparate ca la mama acasă pentru românii din Diaspora

Categorie: Vâlcea Publicat: Duminică, 22 Decembrie 2019 12:50 Scris de editie.ro
Accesări: 727

Românii din străinătate vor avea pe masa de Crăciun caltaboș și carne la garniță de acasă. O firmă din Vâlcea livrează produse tradiționale pentru conașionalii din șapte țări din Europa



25 de tone de cârnați, caltaboș, mușchi perpelit, carne la garniță și șuncă usturoiată au fost deja expediate către Franța, Italia, Germania, Spania, Marea Britanie, Portugalia și Luxemburg. De Crăciun, produsele vor ajunge pe mesele românilor care trăiesc în aceste țări și care vor petrece sărbătorile departe de casă.

Toate produsele sunt preparate într-o fabricuță din apropierea orașului Râmnicu Vâlcea după rețete vechi de acum o sută de ani. 13 dintre produsele preparate aici au fost atestate de Ministerul Agriculturii ca „produse tradiționale” și conțin doar ingrediente naturale.

„25 de tone livrez, dar eu livrez doar produse fără E-uri, produse tradiționale românești.



EDIȚIE SPECIALĂ

Preparate ca la mama acasă pentru românii din Diaspora

Categorie: Vâlcea Publicat: Duminică, 22 Decembrie 2019 12:50 Scris de editie.ro

Accesări: 727

Și aici aș aminti, că suntem în perioada Crăciunului, de tobă, caltaboș oltenesc și, foarte căutați, cârnații din topor, jumările, carnea la garniță e foarte căutată, cu untură sau fără untură. Avem mușchi perpelit, copt cum îl făceam odată și îl țineam la garniță. Eu am 13 produse atestate și pe toate le export în această perioadă”, a declarat, pentru MEDIAFAX, Aurel Simion, proprietarul fabricii.

Cei mai căutați sunt „cârnații din topor”. Mihaela Antonie, una dintre angajatele fabricii, a povestit, pentru MEDIAFAX, cum se prepară aceștia.

„Se numesc <cârnați din topor> pentru că tăiem carnea cu cuțitul, manual, în bucăți de 2-3 centimetri, așa cum făceau bunicii și străbunicii noștri. Condimentele pe care le folosim sunt naturale: sare, piper și cimbru. Este o rețetă foarte veche, de aproape o sută de ani”, a spus Mihaela Antonie.

Anul acesta, pentru prima dată, în fabrica din Vâlcea au fost preparate și sarmale, tot după rețete tradiționale. Două tone de sarmale au fost expediate către românii din străinătate care vor, de Crăciun, să simtă gustul „de acasă”. Toate sunt ambalate în oale de lut, realizate de un meșter popular.

32 de oameni se ocupă de prepararea și vânzarea produselor tradiționale. Proprietarul fabricii spune că produsele sale sunt sănătoase, dar recunoaște că sunt și mai scumpe.

„Produsele sunt făcute din carne românească sută la sută, după rețete de acum 80-100 de ani. Nu conțin E-uri, nu conțin alți potențiatori de gust, se afumă natural cu lemn de fag, au înglobată foarte multă manoperă, frăgezirea și maturarea cărnii se face natural, nu conțin nimic chimic. (...) Produsul tradițional se face mult mai greu, de aceea este și mai scump. Și automat, avem o categorie de consumatori destul de restrânsă”, a mai spus proprietarul fabricii.

Zilnic, în fabrica din Vâlcea se prelucrează aproximativ patru tone de carne. O parte din produsele tradiționale fabricate aici ajung și în câteva hypermarketuri din țară.

sursa: Mediafax