

Un nou produs traditional a fost înregistrat oficial: Tocanul de oaie, preparat la o stâna de pe Transalpina

Tocanul de oaie preparat la o stâna de pe Transalpina a fost înregistrat oficial ca produs traditional, primul din judetul Gorj, de catre Ministerul Agriculturii si Dezvoltarii Rurale. Înmânarea oficiala a atestatului va avea loc miercuri.

Marioara Babu, proprietara stânei de pe Transalpina, încearca din 2017 sa înregistreze tocanul de oaie ca produs traditional românesc.

„Tocanul de oaie pregatit la Novaci, în judetul Gorj, a fost înregistrat oficial ca produs traditional, cu numarul 742. E primul în Gorj. Dupa ce s-au facut demersurile la Ministerul Agriculturii, nu a mai durat mult, fiind toate normele îndeplinite. (...) Prima data am încercat în 2017. S-a cerut societate, s-au cerut multe documente, care pentru noi, ciobanii autentici din zona, erau mai greu de îndeplinit, nu imposibil. De multe ori te izbesti de ceva care îți ia si timp si nici nu poti sa te descurci”, a declarat, corespondentului MEDIAFAX, Marioara Babu.

Femeia de 59 de ani a spus ca muntele si tocanul de oaie o tin în forma. Aceasta a povestit ca traieste pe munte de 40 de ani si ca acesta este locul unde s-a casatorit si unde si-a botezat copiii.

„Cu timpul, drumul a venit peste noi, nu noi ca si comercianti în marginea drumului. Și atunci, intrând lumea în stâna, cu asfaltarea drumului, cu îmbunatatirea drumului, intrând lumea în stâna, ne mânca din ceaune, treceau si luau câte o bucatie. Te amuza pe moment chestia asta. Și atunci eu m-am gândit ce ar fi sa fac un tocan, a avut succes din prima zi si asa am început, azi un miel, mâine doi, poimâine trei si am ajuns acum sa treaca poate mii de oameni pe zi, în weekend”, a mai spus Marioara Babu.

Aceasta a dezvaluit, pentru MEDIAFAX, si câteva secrete legate de reteta.

„Se toaca grasimea oii marunt, marunt, se pune înainte în ceaur, se pune carnea de oaie tocata, se pune o cana de apa, aproape la nivel cu carnea, sa devina frageda, oaia fiind batrâna, tocanul de oaie e bun din oaia batrâna, întotdeauna. Ca sa nu se usuce, se pune apa la nivel cu carnea, sa se fiarba în seul ei, se fierbe pâna dispare toata apa. Când e trei sferturi fiert, se pune o mâna de sare, dupa cantitatea carni, dar nu se amesteca, se lasa sa-si ia el singur sarea, pe urma se drege doua-trei ore asa, se mesteca prin rasturnare cu paleta si se pune în castroane, sunt înnebuniti toti dupa el. El se fierbe la foc domol. Cam o ora, o ora jumătate. Nu trebuie dat foc tare, sa sara din ceaune”, a marturisit femeia.

Printre cei care au degustat tocanul de oaie, dar si alte produse preparate la stâna, s-a aflat, în iunie, si Simona Halep. „Spre uimirea noastra, Simona Halep a mâncat din toate preparatele noastre. Acum nu poti sa spui ca este o gurmanda, a gustat si i-au placut toate preparatele, inclusiv clatitele, a ramas foarte impresionata de ele. Mi-a povestit ca parintii ei sunt din zona în care se manâncă oaia si ca nu e straina de asta, dar i-au placut foarte mult, încât a preferat sa cumpere o bucata de brânza, ca i s-a parut altfel, probabil si zona de munte. A plecat cu promisiunea ca va reveni si noi o asteptam acum”, a mai spus femeia de 59 de ani.

Miercuri va avea loc, în prezenta Ministrului Agriculturii si Dezvoltarii Rurale, Petre Daea, înmânarea oficiala a atestatului de produs traditional pentru tocanul de oaie, la stâna de pe Transalpina.