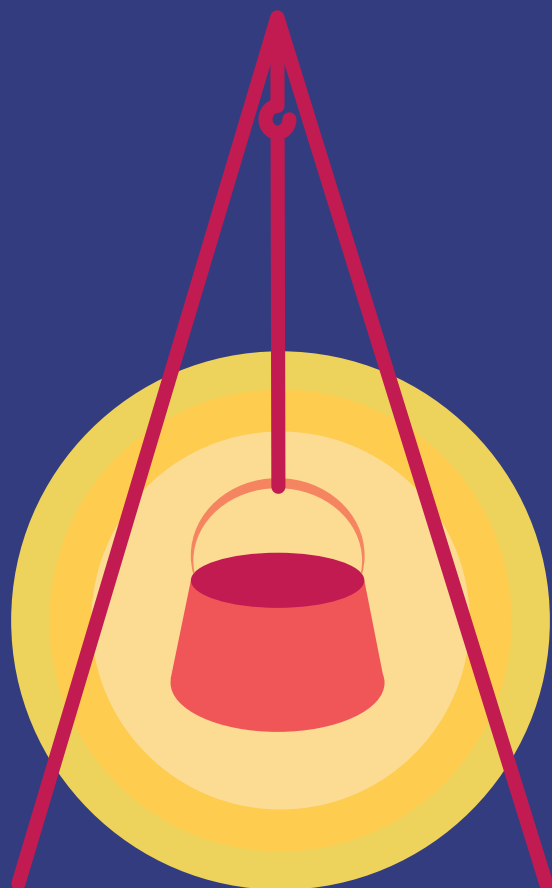


UDŽBENIK

Kuhar jela slavonsko-baranjske kuhinje

U sklopu projekta: RCK VirtuOS – uspostava RCK
u sektoru turizma i ugostiteljstva



UGOSTITELJSKO-
TURISTIČKA
SKOLA

VIRTUOS

Osijek, 2022.

Ugostiteljsko-turistička škola, Osijek
Ulica Matije Gupca 61
31000 Osijek



UGOSTITELJSKO-
-TURISTIČKA
ŠKOLA

Ugostiteljsko-turistička škola, Osijek
Ulica Matije Gupca 61
31000 Osijek



Autori:

Ivan Gašpić, mag. cult.
dr. sc. Andrej Kristek
Danijela Josipović, dipl. ing. preh. teh.

Urednica:

Iskra Devčić-Torbica

Naslov:

Kuhar jela slavonsko-baranjske kuhinje

Izdanje:

1. izdanje

Grafičko oblikovanje

Bestias

Nakladnik:

Ugostiteljsko-turistička škola, Osijek

Za nakladnika:

dr. sc. Andrej Kristek

Mjesto i godina izdanja:

Osijek, 2022.

Tisak:

Kerschoffset

Sva prava pridržana. Nijedan dio ove knjige ne smije se reproducirati ili prenositi u bilo kojem obliku, ni na koji način. Zabranjeno je svako kopiranje, citiranje te upotreba knjige u javnim i privatnim edukacijskim organizacijama u svrhu organiziranih školovanja, a bez pisanog odobrenja nositelja autorskih prava.

© Ugostiteljsko-turistička škola, Osijek

CIP zapis je dostupan u računalnome katalogu Nacionalne i sveučilišne knjižnice u Zagrebu pod brojem 001155689.

ISBN 978-953-49971-2-3

Kuhar jela slavonsko -baranjske kuhinje

Udžbenik

SADRŽAJ

Sažetak	6
Popis slika	8
Popis tablica	9
1. POGLAVLJE: Tradicionalna kuhinja Slavonije i Baranje	12
1.1 Geografske značajke kuhinje Slavonije i Baranje	13
1.2 Gastronomija kao važan dio identiteta Slavonije i Baranje	29
1.3 Pića u Slavoniji i Baranji	32
1.4 Festivali tradicijske hrane i vina u Slavoniji i Baranji	41
2. POGLAVLJE: Zakonski okvir i higijenski uvjeti u rukovanju hranom	46
2.1 Zakonski okvir	47
2.2 Zahtjevi sigurnosti hrane	48
2.3 Opasnosti u hrani i kontaminacija hrane	52
2.4 Zahtjevi kvalitete za hranu	58
2.5 Osnovni higijenski zahtjevi objekta u poslovanju s hranom	60
2.6 Organizacija i planiranje radnog prostora	65
2.7 Higijena radnog prostora	67
2.8 Zbrinjavanje otpada	69
2.9 Kontrola štetočina	70
2.10 Osobna higijena	72
2.11 HACCP	77
2.12 Sljedivost hrane	83

3. POGLAVLJE: Tradicionalni tehnološki postupci u kuhinji Slavonije i Baranje	86
3.1 Organizacija nabave robe	88
3.2 Tehnološki postupci u tradicionalnoj slavonsko-baranjskoj kuhinji	88
3.3 Materijali za izradu tradicionalnog posuđa i pribora	100
3.4 Oprema i pribor	103
3.5 Izvor, prenositelj, jakost i trajanje topline	103
3.6 Suvremena prezentacija tradicionalnih jela	104
3.7 Osnovna pravila sljubljanja hrane i vina	106
4. POGLAVLJE: Praktična nastava	110
4.1 Jela tradicionalne kuhinje Slavonije i Baranje	113
5. POGLAVLJE: Zaključak	148
Rječnik pojmova	149
Popis literature	152
Kvalifikacijski rad	154
Mrežni izvori	154

SAŽETAK

Udžbenik za polaznike u programu obrazovanja *Kuhar jela slavonsko-baranjske kuhinje* izrađen je za potrebe Ugostiteljsko-turističke škole Osijek u sklopu projekta RCK VirtuOS – uspostava regionalnih centara kompetentnosti u sektoru turizma i ugostiteljstva, <https://rck-utso.hr/regionalni-centar-kompetentnosti/virtuos/>. Udžbenik je nastao na temelju Nastavnog plana i programa osposobljavanja *Kuhar jela slavonsko-baranjske kuhinje*.

Udžbenik u *Uvodu* donosi osnovne informacije o programu obrazovanja, osnovne informacije o strukturi Udžbenika te upute kako se njime koristiti. Udžbenik je podijeljen na poglavlja koja prate tematske cjeline u programu obrazovanja, a organiziran je tako da nudi konkretne preporuke za ostvarivanje svakoga pojedinog ishoda učenja. Ovakvo usmjerenje na praksu Udžbenik čini pogodnim za korištenje u svakodnevnom radu.

Prvo poglavlje, *Tradicionalna kuhinja Slavonije i Baranje*, donosi osnovna obilježja Slavonije i Baranje, obilježja i karakteristike slavonsko-baranjske kuhinje, objašnjava utjecaj prehrane na život ljudi u Slavoniji i Baranji, opisuje pića u Slavoniji i Baranji, donosi pregled vinogorja te kronološki poredane festivale hrane i pića u Slavoniji i Baranji.

Drugo poglavlje, *Zakonski okvir i higijenski uvjeti u rukovanju hranom*, obrađuje zakonske propise u prometu hranom, parametre sigurnosti i kvalitete hrane. Istaknute su i različite vrste opasnosti u hrani i mogućnosti kontaminacije hrane te osnovni higijenski zahtjevi objekata u poslovanju hranom. Objašnjena je higijena radnog prostora, osobna higijena radnika, osnovni pojmovi o sustavu HACCP i sljedivosti hrane.

Treće poglavlje, *Tradicionalni tehnološki postupci u kuhinji Slavonije i Baranje*, govori o organizaciji nabave robe, tehnološkim postupcima tradicionalne, slavonsko-baranjske kuhinje, ugostiteljskoj opremi i priboru za pripremanje

tradicionalnih jela, suvremenoj prezentaciji tradicionalnih jela, načinima nuđenja i posluživanja jela te o sljubljivanju hrane s vinom.

Četvrto poglavlje *Praktična nastava* temelji se na praktičnim aktivnostima koje će se provoditi u jednom od nacionalnih ugostiteljskih objekata na području Slavonije i Baranje. Aktivnosti koje su zastupljene u ovom poglavlju planiranje su menija i jelovnika tradicionalne kuhinje Slavonije i Baranje te korištenje tradicionalne opreme, uređaja i pribora. Glavni dio poglavlja odnosi se na pripremu, prigrutovljavanje, serviranje, posluživanje i prezentiranje jela tradicionalne slavonsko-baranjske kuhinje. U ovom poglavlju nabrojana su karakteristična jela Slavonije i Baranje s naznačenim normativima i postupcima pripreme.

Peto poglavlje sadrži *Rječnik pojmova*.

KLJUČNE RIJEČI:

Ključne riječi: gastronomija, tradicionalni tehnološki postupci, tradicionalna kuhinja Slavonije i Baranje, gastronomski identitet, tradicionalna jela Slavonije i Baranje, vinogorja, vina, rakije, festivali hrane i vina



POPIS SLIKA

Slika 1. Kulin/kulen	20
Slika 2. Slavonska kobasica	21
Slika 3. Slanina	21
Slika 4. Čvarci	22
Slika 5. Crvena mljevena paprika,	25
Slika 6. Breskvica	27
Slika 7. Med	28
Slika 8. Šljiva	29
Slika 9. Vino graševina	33
Slika 10. Rakija šljivovica	40
Slika 11. Postupak pravilnog pranja ruku	74
Slika 12. Riba na rašljama	90
Slika 13. Pečenje na ražnju	92
Slika 14. Pečenje ispod peke	94
Slika 15. Pečenje u krušnoj peći	95
Slika 16. Kuhanje u ćupu	96
Slika 17. Kuhanje u talandari	97
Slika 18. Kuhanje u kotliću	99
Slika 19. Glineno posuđe za kuhanje i posluživanje jela	101
Slika 20. Emajlirani lonac za kuhanje	101
Slika 21. Bakreni lonci i posude za kuhanje	102
Slika 22. Satrica	114
Slika 23. Hladetina	115
Slika 24. Pašteta od čvaraka	116
Slika 25. Bistra kokošja juha s tjesteninom	117
Slika 26. Rezanci na brdo	118

Slika 27. Slavonska seljačka juha	119
Slika 28. Pogačice s čvarcim	121
Slika 29. Grah u ćupu	123
Slika 30. Sarma	124
Slika 31. Fiš-paprikaš	126
Slika 32. Perkelt od soma	126
Slika 33. Šaran na rašljama	127
Slika 34. Čobanac	128
Slika 35. Vinogradarski čevap	130
Slika 36. Pečena prasetina na ražnju	131
Slika 37. Kruh	134
Slika 38. Saće	137
Slika 39. Krofne	141
Slika 40. Rezanci s makom	142
Slika 41. Makovnjača, orahnjača (masnica)	144

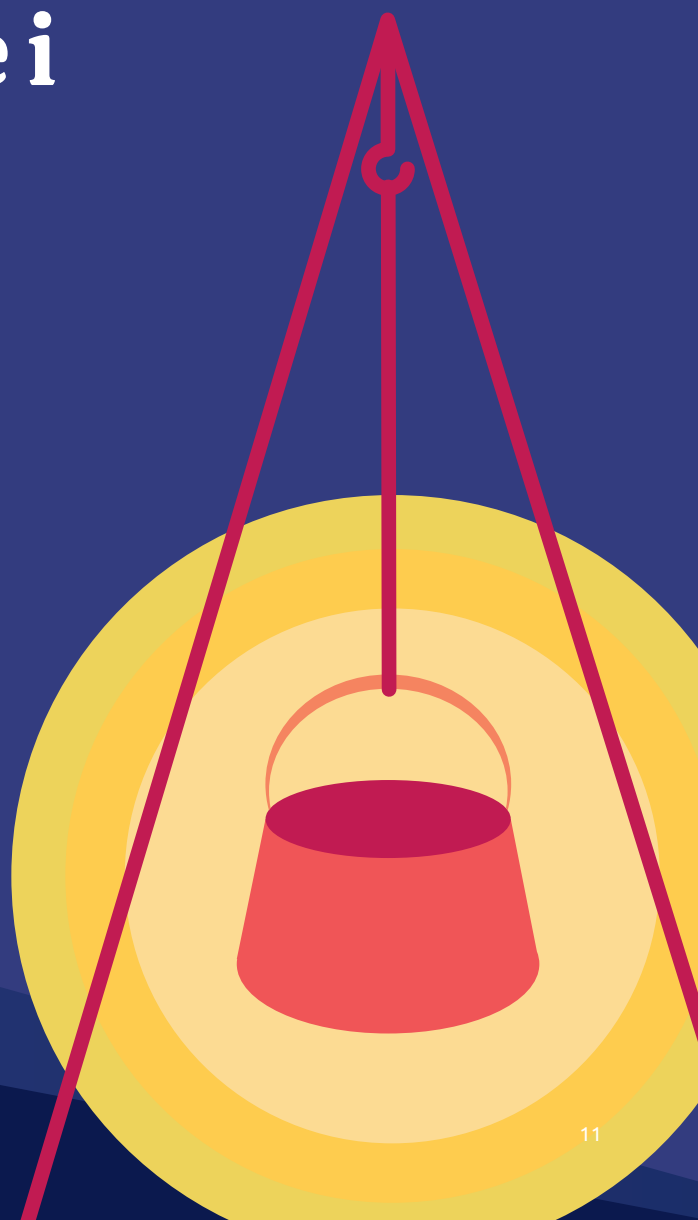
POPIS TABLICA

Tablica 1. Obilježja slavonsko-baranjske kuhinje	16
Tablica 2. Festivali tradicijske hrane i vina u Slavoniji i Baranji	41
Tablica 3. Hrana štetna za zdravlje	50
Tablica 4. Hrana neprikladna za prehranu ljudi	51
Tablica 5. Preporučena sredstva za čišćenje prema vrsti onečišćenja	63
Tablica 6. Tradiciotanalna jela od kruha u slavonsko-baranjskoj kuhinji	135



1. POGLAVLJE

Tradicionalna kuhinja Slavonije i Baranje



1. POGLAVLJE

Tradicionalna kuhinja Slavonije i Baranje

U OVOM POGLAVLJU NAUČIT ĆETE:

- > koje su osnovne geografske značajke Slavonije i Baranje
- > koja su obilježja i karakteristike slavonsko-baranjske kuhinje
- > kako gastronomija utječe na identitet Slavonije i Baranje
- > koja su najzastupljenija pića u kuhinji Slavonije i Baranje
- > koja su vinogorja u Slavoniji i Baranji
- > koji su najpoznatiji festivali tradicijske hrane i vina u Slavoniji i Baranji

1.1 GEOGRAFSKE ZNAČAJKE KUHINJE SLAVONIJE I BARANJE

1.1.1 Slavonija

Slavonija je zemlja nepreglednih ravnica, zlatnih dukata, zlatne pšenice i veza, tamburice i najfinije šljivovice, dom autohtonoj crnoj slavonskoj svinji, zemlja najboljeg kulena, najfinije graševine i traminca. O Slavoniji se govorilo još u prvim godinama 12. stoljeća. Slavonija je regija u istočnom dijelu Hrvatske, između četiri rijeke: Save na jugu, Drave na sjeveru, Dunava na istoku te rijeke Ilove na zapadu. S Baranjom i Srijemom dio je istočne Hrvatske. Obuhvaća prostor Požeško-slavonske, Brodsko-posavske, veliki dio Osječko-baranjske županije, dijelove Virovitičko-podravске i Bjelovarsko-bilogorske županije te manji dio Vukovarsko-srijemske i Sisačko-moslavačke županije.

Slavonija predstavlja izrazito poljoprivrednu regiju Hrvatske s vrlo dugim i bogatim iskustvom poljoprivredne tradicije. Prirodni resursi, a prije svega plodna ravnicа i ljudski potencijali, imaju dugo iskustvo. Tradicionalna poljoprivredna proizvodnja i prateća prerađivačka industrija spadaju među najvažnije grane gospodarstva u Slavoniji, a najzastupljenije su žitarice, vinova loza, začinsko bilje, povrće i voće. Osim tradicionalne poljoprivredne proizvodnje javlja se sve veći interes za ekološku proizvodnju hrane, a i sve se veći broj obiteljskih gospodarstava okreće se bavljenju seoskim turizmom, kao profitabilnijom djelatnošću, gdje kroz gastronomsku ponudu mogu ponuditi i proizvode iz vlastita uzgoja, povrće, voće, kulen, razne kobasice, sir, rakiju ili vino.

U Slavoniji je rasprostranjeno stočarstvo, a prednjači uzgoj goveda i svinja. Govedarska proizvodnja najznačajnija je grana stočarstva i jedna od najvažnijih grana ukupne poljoprivredne proizvodnje. Pored toga što se u sustavu govedarske proizvodnje osiguravaju značajni proizvodi poput mlijeka i mesa, vrlo je važna komplementarnost s ratarskom proizvodnjom. Govedarstvo se, uz ostale pasmine goveda, temeljilo na autohtonoj pasmini slavonsko-srijemskog podolca, koji je ujedno bio iznimno važan i kao radna životinja. Podolac pripada skupini kritično ugroženih pasmina goveda. Od svinja najcjjenjenija je crna slavonska svinja fajferica. (Topić i Maković: 2005)

Ovo se područje u novije vrijeme sve više otvara razvoju turizma, posebice agroturizma i ruralnog turizma. Malena sela, široke ravnice, stoljetne hrastove

šume, plodna polja, vinorodni brežuljci, višestoljetna tradicija, domaća hrana i iskreno gostoprimstvo najbolje opisuju Slavoniju koja je još uvijek neotkriveno odredište protkano raznim prirodnim i kulturnim ljepotama krajolika ali i gastronomskom ponudom. Ono što Slavoniju čini posebnom ljudi su koji su gostoljubivi i dobri domaćini. U Slavoniji se svatko osjeća kao kod kuće. Iznimno velika sakralna baština, ambijentalna arhitektura i gastronomija pridonose tome da putovanje ovim krajem postane pravo otkriće. Najveći grad je Osijek i glavno je kulturno, gospodarsko i administrativno središte.

1.1.2 Baranja

Uz Dravu i Dunav, na samom istoku Republike Hrvatske, naslonjena na mađarsku državnu granicu, smjestila se plodna ravnica Baranja. U sastavu je Osječko-baranjske županije. Spomenute rijeke stvorile su bogato tlo pogodno za život čovjeka. Pretežito je nizinski i ravničarski kraj i prostire se na južnom rubu Panonske nizine, a sastoji se od naplavnih ravnica, lesnih zaravni i uzvisine Banske kose. Poljoprivreda je glavna gospodarska grana, uzgajaju se žitarice te je razvijeno stočarstvo. Vrlo je zastupljeno ribnjačarstvo. Najviše se uzgaja šaran i to u ribnjacima, a riba se lovi i u svim vodotocima. Razvijena je i prehrambena industrija. Baranja se diči Parkom prirode Kopački rit koji je najveće poplavno područje u srednjem dijelu Europe (Topić i Maković 2005). Baranjski „surduci“, kroz brdo usječene ulice, čine kućice poznatijeg naziva „gatori“ u kojemu su idealni uvjeti za čuvanje vina. Na mađarskom jeziku Baranja znači majka vina, a takav naziv dobila je jer su grožđe i vino duboko ukorijenjeni u samoj srži ovog komadića prekrasne zemlje. Baranja je zlatna škrinjica tradicije, običaja, doživljaja, priča, gastronomije, vina, multikulturalnog života, tajanstvena u svojoj prividnoj izolaciji na krajnjem istoku Republike Hrvatske. Tradicija i običaji ovdje se njeguju i čuvaju poput najvećeg blaga koje čovjek može imati, a opstali su do danas u ovom bogatom krajoliku povijesti i tradicije. Ključni je dokaz toga bogata baranjska tradicionalna kuhinja. Danas se Baranja može pohvaliti velikom i raznovrsnom turističkom ponudom koja se temelji na enogastronomskoj ponudi, kulturno sakralnoj baštini, brojnim manifestacijama, posebice vezanim uz hranu i vino. Baranja osvaja mističnom ljepotom, močvarnim područjima, rukavcima, šumama, tradicijskim selima, baranjskim vinima i multikulturalnošću, a sve to progovara kroz bogatstvo i šarenilo gastronomije.

1.1.3 Obilježja kuhinje Slavonije i Baranje

Područje Slavonije i Baranje iznimne je gastronomske raskoši, a proizlazi iz blage i ugodne klime koja pogoduje uzgoju biljnih i životinjskih vrsta uz minimalnu upotrebu pesticida. Slavonija i Baranja obiluju najfinijim jelima pripremljenim s mnogo ljubavi i pažnje. Često se govori da nigdje nećete uživati u hrani kao u Slavoniji i Baranji. Tajna slavonsko-baranjske gastronomije u očuvanoj je izvornosti namirnica i receptura te vrlo kratkom putu od polja do stola. U slavonsko-baranjskoj kuhinji jelo najčešće započinje čokanjčićem mirisne rakije, najčešće šljivovice, a završava vinom. Bečarac, oblik narodne pjesme porijeklom iz ruralne Slavonije kroz stihove opisuje i pokazuje metaforičku bit slavonsko-baranjske kuhinje: „*Mila majko, ne sijeci nam tanko, već debelo da se najedemo*“. O tradicionalnoj kuhinji Slavonije i Baranje nije se mnogo govorilo u akademskim zajednicama, no postojali su određeni entuzijasti koji su zdušno pisali o njezinim okusima, poput Matije Antuna Reljkovića u djelu *Satir iliti divji čovik*. Slavonsko-baranjska kuhinja sastavljena je najvećim dijelom od proizvoda iz vlastitog uzgoja. Na kuhinju Slavonije i Baranje utjecali su mnogobrojni čimbenici kao što su burna prošlost, seobe i promjene vlasti, a ponajviše je utkana baština turske (orijentalne), mađarske, germanske i slavenske recepture. Tako su pod utjecajem spomenutih kuhinja nastali originalni slavonsko-baranjski tradicionalni recepti. Ti strani utjecaji udomaćili su se kod lokalnog stanovništva koje je prihvatilo i prisvojilo njihove prehrambene navike i karakteristike što se očituje u nazivima pojedinih jela i njihovoj pripremi. Tako su se udomaćila jela germanske kuhinje granadirmarš, šufnudle, štrudle, šnenokle, knedle, jela mađarske kuhinje gulaš, paprikaš, palačinke, jela turske kuhinje sarma, čufte, pilav, jela od patlidžana. U brojnim jelima osjeća se utjecaj povijesti, a danas ona odiše raznolikošću namirnica te je prepoznatljiva u svakom dijelu Hrvatske, ali i svijeta. Hrana je u Slavoniji i Baranji raznolika, jaka, aromatična, začinjena, intenzivna i ljuta. Tradicija i običaji opstali su do danas, a ključni su dokaz za to bogata slavonsko-baranjska tradicionalna prehrana i način njezine pripreme. Raznovrsnost, tradicionalnost te kvalitetne, domaće namirnice čine slavonsko-baranjsku kuhinju posebnom i privlačnom. U Slavoniji i Baranji uvijek se i u svim prilikama dobro i obilno jelo i stol je uvijek bio pun. Unatoč miješanju raznih kultura i utjecaja raznih naroda ipak je zadržala svoju originalnost, tradiciju i identitet. Ovo područje teritorijalno je malo, isprepletено različitostima te se gastronomija iz ruralnih krajeva preslikava u urbane sredine iz tradicionalnoga konteksta u suvremeni. Mješavina raznih suprotnih okusa dala je

posebnu draž i ljepotu slavonsko-baranjskoj kuhinji. Jela Slavonije i Baranje, koja su pripremale vrijedne domaćice ondašnjih šokačkih zadruga, prizivaju sjećanja na prošla vremena. Bogatstvo voda koje okružuju Slavoniju i Baranju osim što je pogodno za razvoj poljoprivrede, utjecalo je i na razvoj ribarstva. U brojnim, nepreglednim šumama i naplavnim područjima obitava divljač, a samim tim razvilo se i lovstvo. Veliki izbor raznih namirnica rezultat je dobrog geografskog položaja Republike Hrvatske i plodnog tla pa je njezina kuhinja s mnogo mašte i umijeća stvorila svoj vlastiti identitet. Jela se pripremaju na otvorenim banjicama (ognjištima), zemljanim loncima, pokljukama (peka), krušnim pećima.

Tablica 1. Obilježja slavonsko-baranjske kuhinje

Obilježja	raznolika	začinjena	ljutkasta	aromatična	intenzivna
Utjecaj	mađarski	germanski	slavenski	orijentalni	
Meso	svinjetina	govedina	perad	divljač	žabe
Ribe	som	šaran	smuđ	grgeč	štuka
Divljač	srna	jelen	divlja svinja	zec	fazan
Povrće	paprika	rajčica	crveni luk	češnjak	krastavci
Voće	jabuka	kruška	šljiva	višnja	trešnja
Mliječni proizvodi	svježi sir	dimljeni sir	kiselo mlijeko	kajmak	vrhnje
Proizvodi	suhomesnati	zimnice	čvarci	med	crvena mljevena paprika
Alati	ražanj	peka	krušna peć	ćup	kotlič

1.1.3.1 Meso

Jedno od najzastupljenijih namirnica u slavonsko-baranjskoj kuhinji zasigurno je meso, a posebno se ističe svinjetina od koje se dobivaju cijenjeni suhomesnati proizvodi. Crna slavonska svinja ili fajferica, pasmina je nastala u drugoj polovici 19. stoljeća na pustari Orlovnjak u blizini Osijeka, na imanju baruna Karla Pfeiffera koji je bio poljoprivredni vlastelin u Hrvatskoj i širom Austro-Ugarske Monarhije.

Prema ovom veleposjedniku pasmina je dobila naziv fajferica. Pfeiffer je pokušao stvoriti pasminu koja će biti kvalitetnija od tadašnjih svinja i pogodna za proizvodnju tradicionalnih suhomesnatih proizvoda, posebice kulena, slanine i čvaraka. Ova se pasmina isticala i otpornošću, a bila je namijenjena tadašnjem načinu uzgoja svinja koji se temeljio na ispaši na pašnjacima i u šumama Slavonije i Baranje, uz dohranjivanje kukuruzom tijekom zimskih mjeseci. Meso crne slavonske svinje dobiva se klanjem prasadi i tovljenika koji su potomci krmača i nerasta crne slavonske pasmine svinja. Ova se pasmina svinja odlikuje genetskom osnovom, načinom držanja i hranidbom te dobi svinja prilikom klanja. Način proizvodnje mesa crne slavonske svinje odlikuje se također ekološkim uzgojem, kriterijima dobrobiti i zdravlja svinja, a dio je povijesnog, tradicijskog i kulturološkog identiteta ljudi u Slavoniji. Proizvodnja mesa crne slavonske svinje ograničena je na područje 13 županija kontinentalne Hrvatske: Vukovarsko-srijemsku, Osječko-baranjsku, Brodsko-posavsku, Virovitičko-podravsku, Požeško-slavonsku, Bjelovarsko-bilogorsku, Koprivničko-križevačku, Međimursku, Varaždinsku, Krapinsko-zagorsku, Zagrebačku, Sisačko-moslavačku, Karlovačku i grad Zagreb.

U prehrani Slavonije i Baranje vrlo je zastupljena i perad. Jela od pilića, kokoši, gusaka i pataka pripremaju se kuhanjem, pečenjem, sotiranjem, prženjem, dok se od govedine i junetine najčešće pripremaju bistre i guste juhe, ali i razna jela pripremljena pirjanjem. U nacionalnoj kuhinji često se pripremaju i iznutrice koje su u prošlosti bile hrana siromaha (jetrica, srce, bubrezi, mozak, crijeva, krv, jezik).

Meso žaba često je prisutno u gastronomskoj ponudi Baranje i dijelovima Slavonije uz rijeku Savu. U nekim razdobljima prošlosti, žabolov je bio jednako važan i rasprostranjen kao i ribolov. Postojali su specijalizirani alati koji su služili za ulov žaba. Danas je žabolov znatno smanjen, gotovo da ga više nema ali se u nekim restoranima žabe i dalje u ponudi. Žablje krakove prvo treba oguliti od kože te ih dobro oprati. Pripremaju se najčešće pohanjem ili pečeni na žaru, a poslužuju se uz pečeni krumpir i tartar-umak.

1.1.3.2 Suhomesnati proizvodi

Dim suši meso i uništava mikrobe stvarajući na površini suhomesnatih proizvoda zaštitni sloj. Razlikuje se vruće i hladno dimljenje. Vruće dimljenje provodi se na temperaturi od 50 do 130 °C, a hladno dimljenje provodi se na temperaturi od 16 do 20 °C. Dim prodire u meso polako i duboko. Isušivanje mesa je veće, a masa se smanjuje 30 do 40 %. Meso gubi na težini, ali je trajnije.

Suhomesnati proizvodi iznimno su zastupljeni proizvodi u kuhinji Slavonije i Baranje. U suhomesnate proizvode ubrajaju se proizvodi dobiveni soljenjem ili salamurenjem, sušenjem i dimljenjem raznog mesa, a u Slavoniji i Baranji ponajviše svinjetine.



U suhomesnate proizvode ubrajaju se šunka, plećka, vratina, slanina, pečenica, kare, rebra, koljenica, nogice, razne kobasice, kulen, kulenova seka, švargl, devenica, krvavica i slično. Suhomesnati proizvodi moraju imati tipičan izgled, ugodan miris, bez sluzi, meso neoštećeno. (Vujović 2008.) Kruh namazan svinjskom masti i posipan crvenom mljevenom paprikom jedno je od najstarijih i najtradicionalnijih jela u tom kraju.

Kulin/kulen

Vrhunac slavonsko-baranjskog umijeća pripreme suhomesnatih proizvoda zasigurno su kulin/kulen koji je remek-djelo ovog podneblja te ljudske kreativnosti i mukotrpnog rada. Naziv kulin upotrebljava se u dijelu Slavonije u kojem prevladava ikavica, a najviše u okolini Slavanskog Broda i dijela slavonske Posavine. Smatra se slavonsko-baranjskom delicijom. Slavonski i baranjski kulin prva je hrvatska prehrambena marka koja nosi zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla (ZOZP) što znači da se radi o nazivu koji je zaštićen i registriran na razini Europske unije. Oznaka koju ovaj proizvod nosi svojom kvalitetom povezan je s točno određenim zemljopisnim područjem u kojem se provodila najvažnija, ili jedna od faza u proizvodnji tog proizvoda. Posebno mjesto zauzimaju načini tradicijske pripreme određenih proizvoda ili jela primjerice tradicionalna slavonska svinjokolja na kojoj se pripremaju razni suhomesnati proizvodi. Baranjski kulen i Slavonski kulin uvedeni su i na Listu zaštićenih kulturnih dobara Republike Hrvatske. Dugogodišnja tradicija, pomalo tajna receptura, pomno birano svinjsko meso, osnovne su karakteristike kulina.

Slavonci su izrazito ponosni na dugogodišnju tradiciju proizvodnje kulina pa on s vremenom postaje znak prepoznatljivosti ovog kraja. Danas se poslužuje samo u posebnim prigodama, najdražim gostima, postaje izuzetno cijenjen dar. Razlog tomu je vrlo složen i zahtjevan proces proizvodnje. Proces traje nekoliko mjeseci i obuhvaća niz specifičnih tehnoloških postupaka vezanih za porijeklo

svinje, svinjogojsku proizvodnju i tehnologiju prerade mesa, pri čemu se osnovni postupak i sastojci temelje na primitivnoj, predajnoj jednostavnosti.

Recept proizvodnje kulina temelji se na kvalitetnoj sirovini odnosno usitnjenom mesu, začinjenom češnjakom i crvenom mljevenom paprikom i nadijevanom u svinjsko slijepo crijevo ili želudac. Nakon nadijevanja kulin se stavlja u specijalizirane pušnice gdje se u vremenskim intervalima izlaže dimu od zapaljena grabova i bukova drva. Zatim slijedi postupak zrenja.



Mnoga domaćinstva u Slavoniji i danas imaju poznate svinjokolje i proizvode kulin na tradicionalan način. Kulin je uvršten u svjetsku gastronomsku baštinu, a kao suvremeni industrijski proizvod nudi se kulen proizveden u prehrambenim industrijama. Završit ćemo priču o kulenu jednom usporedbom i stihom: *"Kulen je poput Šokca: bećar u svojoj ljutini, ohol i ponosan u svom izgledu, podatan u mirisima i raspojasan u okusu."* Kulin/kulen se od davnina zbog svoje kvalitete i specifične i dugotrajne pripreme posluživao u posebnim prilikama, primjerice kod teških fizičkih poslova, prilikom žetve ali i u svečanim prigodama kao što su zaruke, svatovi, kumovanja, posjet poštovanih gostiju ali nerijetko je služio i kao poklon za uvažene goste.

Danas se kulin/kulen poslužuje kao hladno predjelo, ali i kreacijom kuhara integrira se i u nova jela.



Proizvodnja baranjskog kulena ograničena je na područje Baranje koje obuhvaća krajeve sjeverno od donjeg toka rijeke Drave prije njenog ušća u rijeku Dunav. Proizvodnja slavonskog kulina ograničena je na područje Slavonije unutar administrativnih granica cijele Vukovarsko-srijemske, Brodsko posavske, Požeško-slavonske županije te dijelova Sisačko-moslavačke, Bjelovarsko-bilogorske i Virovitičko-podravske županije.



Slika 1. Kulin/kulen

Slavonska kobasica

Slavonska kobasica u postupku je registracije zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla na razini Europske unije.

Slavonska kobasica trajna je fermentirana kobasica proizvedena od usitnjenoga svinjskog mesa i slanine uz dodatak soli, slatke i ljute crvene mljevene paprike i češnjaka. Začinjena smjesa nadijeva se u svinjsko tanko crijevo. Proizvodni proces traje najmanje 45 dana tijekom kojih se kobasica podvrgava procesima fermentacije, dimljenja, sušenja i zrenja.

Korištenje dima u proizvodnji slavonske kobasice te crvene mljevene paprike kao začina dio je tradicionalne gastronomije Slavonije od davnina. Proizvodnja slavonske kobasice ograničena je na područje Slavonije unutar administrativnih granica cijele Vukovarsko-srijemske, Brodsko-posavske, Virovitičko-podravske i Požeško-slavonske županije te u nekim gradovima i selima Osječko-baranjske županije. Slavonska kobasica, kao i kulin, poslužuje se kao hladno predjelo ili rjeđe kao sastavni dio nekoga drugog jela.



Slika 2. Slavonska kobasica

Slanina

Slanina se dobiva soljenjem, salamurenjem, sušenjem i dimljenjem čvrstoga masnog tkiva svinja s kožom.

Stavlja se u promet suha ili kuhana. Suha slanina može biti suhi podbradak, leđna slanina, slanina s plečke, carsko meso i mesnata slanina. Slanina od sirovoga svinjskog mesa nareže se na veće komade od 2 do 3 kg, nasoli se i stavi u salamuru dva do tri tjedna, a poslije se dimi otprilike dva tjedna. Slanina predviđena za kuhanje, stavi se u salamuru od 8 do 10 dana, a zatim se dimi od 6 do 8 dana. (Hamel i Sagrak 1998: 150-154)



Slika 3. Slanina

Čvarci

Poput svinjske masti, čvarci su dio hrvatske, odnosno slavonske i baranjske kulinarske tradicije. U etno-selu Karanac, 2009. godine prvi se put održao *Čvarakfest*. Manifestacija je to koja već 11 godina privlači sve veći broj posjetitelja i turista, koji sa zanimanjem i apetitom prate natjecanje u pravljenju čvaraka, takozvanog baranjskog "čipsa". *Čvarakfest* se održava zadnju subotu u mjesecu studenom, a organizira se po uzoru na nekadašnje tipične baranjske sajmove - vašare.

Čvarci su proizvod koji nastaje topljenjem svinjskoga leđnog dijela, odnosno masnije slanine ili tzv. sapunjare. Čvarci se prže ili tope u kazanima na otvorenom. Poslužuju se kao hladno predjelo na suhomesnatim platama ili se od njih pripremaju razne paštete ili pogačice.

Od davnina čvarci su poznati kao neizostavna namirnica na svim stolovima diljem Slavonije i Baranje, a smatrali su se hranom siromašnih, ili sirotinjskom hranom. S modernizacijom, čvarci postaju delicatesa koja dobiva na cijeni. Državni zavod za intelektualno vlasništvo odobrio je 2009. godine zahtjev za patentiranje čvaraka kao autohtonog slavonskog proizvoda s određenim zemljopisnim podrijetlom čime čvarci postaju cijenjena delicatesa. Nekadašnja hrana siromašnih postaje skupa, a paštete od čvaraka delicija.



Slika 4. Čvarci

1.1.3.3 Divljač

Rijeke, močvare, nepregledna polja i ravnice te šume staništa su životinjskog svijeta pa se Slavonija i Baranja mogu pohvaliti i raznolikim jelima od divljači koja su duboko ukorijenjena u prehranu ovog dijela regije. Meso pernate divljači dosta je suho te se prije gotovljenja oblaže tankim ploškama slanine.

Za prehranu se oduvijek upotrebljavalo meso pernate divljači (fazan, tetrijeb, jarebica, prepelica, šljuka, patka, guska) i dlakave divljači (srna, jelen, vepar, zec, divlja svinja).



Najčešće se koristi meso fazana od kojeg se priprema krepka juha ili paprikaš. Kako bi meso dlakave divljači omekšalo i izgubilo jak miris po divljači potrebno ga je marinirati. Od srne, jelena, divlje svinje često se pripremaju pirjana jela, primjerice čobanac od divljači. Meso je prilično suho pa ga se često nabada suhom slaninom.

1.1.3.4 Riba

Tradicionalna jela od riječne ribe vrlo su jednostavna, a pripremaju se i danas prema receptima koji se čuvaju generacijama i prenose s koljena na koljeno. Najviše se upotrebljava šaran, som, štika, smuđ i kečiga. Jedno od najsPECIFICNIJIBH ribljih jela šaran je na rašljama i fiš-paprikaš. Šaran na rašljama jelo je koje je specifično za ovaj kraj jer se koriste isključivo lokalne namirnice, šaran, zbog blizine Dunava, i crvena mljevena paprika. Posebno mjesto u hrvatskoj gastronomiji zauzima fiš-paprikaš, jušno jelo iz Slavonije i Baranje. Fiš-paprikaš, odnosno riblji paprikaš, jedno je od najomiljenijih jela u Slavoniji i Baranji koje se vrlo često nalazi u ponudi ovdašnjih restorana i rijetko koga ostavlja ravnodušnim. Često se priprema pržena ili pohana riba na više načina.

1.1.3.5 Mliječni proizvodi

Razvijeno je stočarstvo pa je slavonsko-baranjska kuhinja samim time bogata mliječnim proizvodima: mlijekom, svježim vrhnjem, kajmakom, maslacem, maslom, svježim sirom, dimljenim sirom, domaćom pavlakom.

1.1.3.6 Povrće

S obzirom na to da su Slavonija i Baranja bogate nepreglednim plodnim ravnicama može se reći da obiluju raznim povrćem. Uzgaja se i često priprema krumpir, kupus (svježi i kiseli), rajčica (svježa, kuhana, ukiseljena zelena) paprika (svježa, sušena i mljevena, pečena, ukiseljena), krastavci (svježi, ukiseljeni), grah, tikvice, crveni luk, češnjak, kelj, zelena salata. Povrće se koristi za pripremu variva, juha, umaka, priloga, salata, kao dodatak jelima od mesa i riba. Tijekom ljetnih i jesenskih mjeseci priprema se zimnica i ima veliku primjenu u kuhinji Slavonije i Baranje pa se tako ukiseljavaju paprike, rajčice, krastavci, kupus, pripremaju se ajvar, juha od rajčica.

Sataraš je jedno od najpoznatijih jela od sezonskog povrća koje se priprema u Slavoniji i Baranji, a može se pronaći diljem srednje i južne Europe. Sataraš je jelo koje se najčešće priprema tijekom ljeta čim stigne sezona paprike i rajčice. Savršen je za lagani obrok, a opet jako dobar prilog koji će se odlično uklopiti u najrazličitije gastronomske kombinacije. Sataraš je savršen primjer sezonskog recepta i može se poslužiti i kao samostalno jelo uz rižu, pire krumpir, žgance ili, jednostavno, uz kruh. Također je primjeren vegetarijanskoj kuhinji.

U slavonsko-baranjskoj kuhinji često se koriste i gljive, posebice vrganji, bukovače i pečurke, u svježem ili sušenom stanju. Izrazito cijenjena je i gljiva vrbovača koju se naziva i žuti kruh, a bere se na području baranjskih močvara. Uz vodu rastu vrbe, na kojima u proljeće niču ove gljive te su ime dobile po drvetu na kojem rastu. Sazrijevaju u travnju i svibnju pa čak i u jesen. Od vrbovača, kao i ostalih gljiva, pripremaju se juhe, umaci i prilozima. Zanimljivo je da vrbovače okusom podsjećaju na piletinu.



1.1.3.7 Začini

Crvena mljevena paprika tradicionalan je slavonsko-baranjski začim. Crvena se paprika uzgaja na slavonsko-baranjskoj zemlji, a ujedno je i dio prepoznatljivosti i identiteta čitavoga kraja. Cijeli proces proizvodnje odvija se na tradicionalan i prirodan način. Gotovo da nema sela između Dunava, Drave i Mađarske u kojem ne živi poneki proizvođač paprike. Ipak, najviše ih je u takozvanim mađarskim

selima, poput Luga, Kopačeva, Vardarca, Zmajevca, Suze. Većina Lužana papriku prodaje na kućnom pragu, a dio i na tržnicama ili se koristi drugim mogućnostima. U Lugu, dan sela obilježavaju odajući počast paprici. Organiziraju *Paprikafest* (u posljednje vrijeme čak i dva) kako bi pojačali prodaju. Osmislili su i igre s paprikom, pa se natječu u brzom nizanju ili prepoznavanju ljute i slatke paprike.

Crvena mljevena paprika glavni je začin svim jelima u Slavoniji i Baranji. Stavlja se u sve, od kulena/kulina, gulaša, paprikaša, fiš-paprikaša, čobanca do kruha namazanog s masti. Zbog svoje boje, kvalitete i dugotrajne tradicionalne proizvodnje, u Slavoniji i Baranji crvena mljevena paprika smatra se crvenim zlatom.



Paprike se tradicionalno ručno beru, zatim peru, nižu na špagu i suše na zraku na trijemovima kuća. Kad se paprike osuše, tradicionalno se melju ručno ili, u novije vrijeme, strojno. Opojnim snažnim mirisom obogaćuje mnoga tradicionalna jela ovog prostora.

Uz crvenu mljevenu papriku, koja dominira u kuhinji Slavonije i Baranje, puno se koristi i sol koja služi za začinjavanje jela, ali i za konzerviranje određenih namirnica. Za začinjavanje se često koristi i papar.



Slika 5. Crvena mljevena paprika

1.1.3.8 Tjestenina

Tjestenina se priprema kao prilog određenim mesnim i ribljim jelima, predjela s raznim dodacima, a često se priprema i za desertna jela. Pripremaju se razne vrste tjestenina od pšeničnog brašna: široki rezanci uz fiš-paprikaš i razne gulaše, rezanci na brdo, domaći rezanci, tarana, flekice za ukuhavanje bistrih juha, flekice s kupusom, granatir, rezanci s makom i orasima, taške s pekmezom, čikovi, knedle sa šljivama, valjušci, trganci, rezanci s jajima i sirom, rezanci s grizom.

1.1.3.9 Posna jela

Bogata povijest gastronomije Slavonije i Baranje govori da svaka prigoda ili godišnje doba imaju svoje specifičnosti. Bezmesna ili posna hrana najčešće se jela za vrijeme korizme, Badnjaka ili petkom. Nekad su se u Šokadiji u korizmi jela posna jela, ali su stolovi uvijek bili puni raznolike i ukusne hrane. Jela se, primjerice, popara, jelo od starog kruha, koji se danas baca u velikim količinama, a mogao bi se ponovno iskoristiti kuhanjem, ne samo u korizmeno doba. Kako navodi Baboselac (Baboselac 2016: 104-112) u posna se jela ubrajaju: „piškota sa sjemenom bundeve“, „rezanci sa sjemenom bundeve“, „rezanci na mliku“, „rezanci na žufi“, „posna sarma od prge“, „sarma od kukuruznog brašna“, „trganci na gravu“, „lokše s table“, „lokše za đecu“, „gomboce“, „varenci“, „sušeni štukar u rasolu“, „dimljena riba“, „piroške s kupusom“, „faširane pogačice od krompira“, „ladna salata od bilog gra“, „kuvani bili kukuruz“, „pečena račinka“, „suoparni krompir“, „kalotine“, „krompir salata“, „temfani grah“.

1.1.3.10 Desertna jela

Desertna jela iznimno su zastupljena u slavonsko-baranjskoj kuhinji. Dominiraju slastice od dizanog, prhkog i vučenog tijesta koje se nadopunjuju raznim mljevenim dodacima ili svježim i prerađenim voćem.



Desertna jela, odnosno kolači i torte koji se danas pripremaju, naslijedili su nekadašnje kolače od dizanog tijesta dopunjenih mljevenim orasima, makom i pekmezom poput masnice, buhtli, krofni ili salenjaka. Desertna jela u kuhinji

Slavonije i Baranje iznimno su zastupljena jer regija je tradicionalno obilovala i mnogim sirovinama za izradu slastica, primjerice brašnom, jajima, maslacem, mašču, šećerom, pekmezom, raznim voćem, sirom, pa i medom. Za desertna jela od voća najčešće se koriste jabuke, višnje, kajsije i šljive. Često se koristi i turkinja (račinka, tublek) u savijačama ili jednostavno pečena u pećnici. U tradicionalne slastice ubrajaju se paprenjaci, medenjaci, šape, breskvice koje se pripremaju za kirvaje, Božić, Uskrs, svatove i slično, zatim svakodnevni kolači i slastice poput šnenokli, šufnudli, tački s pekmezom, rezanaca s makom, langošica, salenjaka, masnica, orahnjača, makovnjača, ćikova. Tu su još i cicvara, supita, razne kiflice, pogačice s čvarcima, buhtle, krofne, gojtani, kovrtalji, kuglofi, štrudle, pite. Za pripremanje slastica često se koriste kompoti i pekmezi koji se mogu jesti i posebno. Od pekmeza najzastupljeniji je pekmez od šljiva, kajsija i divljeg šipka, a omiljeni su i kompoti od šljiva, dunja i kajsija.



Slika 6. Breskvice

1.1.3.11 Med

S medom se mogu pripremiti razne vrste slastica, ali vrlo lako i jednostavno ga je upotrijebiti za pripremanje mesnih jela i jela od povrća. Najbolje je koristiti svježi med od lokalnih proizvođača. Vrlo lako podnosi obradu na višim temperaturama, a miješanjem i zagrijavanjem, primjerice s vinom, dobije se svilenkasti i ukusan preljev kako za slatka tako i za slana jela.

Med je zastupljen u kuhinji Slavonije i Baranje kao zaslađivač za pripremu raznih slastica, uvaraka ali i u druge svrhe, posebno zdravstvene.



Slika 7. Med

1.1.3.12 Voće

Među najzastupljenije voće u Slavoniji i Baranji ubrajaju se jabuke, kruške, šljive, breskve, kajsije, višnje, trešnje, dunje. Svo to voće koristi se za pripremu slastica i domaćih rakija.



Slika 8. Šljiva

1.2 GASTRONOMIJA KAO VAŽAN DIO IDENTITETA SLAVONIJE I BARANJE

Jedno od važnijih obilježja identiteta Slavonaca i Baranjaca uz narodne nošnje, tradicionalne pjesme i plesove svakako zauzima hrana te njeno pripremanje. Unatoč mnogim teorijskim analizama pojma identitet, ne može ga se u potpunosti definirati bez povezanosti s kulturom i drugim društvenim aspektima. Na tragu toga predstavljena je osnovna ideja Europske unije „ujedinjeni u različitosti“. Za stvaranje toga zajedničkog europskog identiteta, Hrvatska je svojom tradicijom i raznolikošću dala velik doprinos, a posebno se ističu Slavonija i Baranja gdje je gastronomija neizostavni dio tradicije i važan čimbenik njenoga suvremenog identiteta.

Osnovno je načelo identiteta potreba za jedinstvenošću i razlikovanjem od drugih. Identitet se sastoji od vrijednosti koje nešto čine jedinstvenim i prepoznatljivim. Identitet pojedinca, skupine ili naroda priča je o mentalitetu.



Za jačanje aktivnosti određene zemlje, a vezano uz kulturu prehrane, presudno značenje ima upravo hrana određenoga područja. Tek od nedavno hrani se kao važnom turističkom i kulturnom elementu posvećuje značajna pozornost. U suvremenim uvjetima hrana predstavlja element identificiranja kao i statusni simbol te stil života. Pripremanje i konzumiranje hrane u Slavoniji i Baranji čine cjelinu neke kulture, a prožimanje kulture, identiteta i prehrane najbolje se očituje u održavanju brojnih manifestacija čiji je cilj njegovanje tradicije. Potražnja za gastronomskim delicijama diljem Slavonije i Baranje tijekom sezonskih dana iz godine u godinu sve se više povećava. Kako bi se potaknula bolja gastronomska ponuda u turizmu, potrebno je probuditi svijest lokalnog stanovništva o bogatstvu i raznolikosti jela nacionalne gastronomske baštine. Može se zaključiti da je tradicija u gastronomiji Slavonije i Baranje važan čimbenik regionalnog identiteta, a tijekom povijesti brojni kulturni utjecaji i običaji učinili su gastronomiju ovih regija jednom od najbogatijih u Hrvatskoj. Danas su Slavonija i Baranja svrstane među vrhunske turističke kontinentalne destinacije. Iz godine u godinu povećava se broj domaćih i inozemnih gostiju jer osim prirodnih ljepota i sličnih obilježja, goste u Slavoniju, uz dobru zabavu i vrhunska vina, privlači upravo gastronomija. Pozitivnim se može smatrati porast interesa za lokalni i regionalni identitet kojim se pruža mogućnost isticanja raznolikosti nasuprot sve veće uniformnosti proizvodnih i životnih uvjeta.

Hrana za Slavonce i Baranjce od iznimne je važnosti pa se hranom obilježavaju svi blagdani od Badnjaka, Božića, Uskrsa do poklada i slično. Nadalje, prehrana je bila važan dio i radnih oblika življenja pa su se tijekom žetve, sjetve, berbe ili svinjokolje pripremala bogatija i obilnija jela. Isti je slučaj i s važnim životnim događajima poput rođenja djeteta, babinja, krštenja, prosidbe, zaruka, kumovanja, ženidbe i smrti. Slavonska kuhinja sastavljena je najvećim djelom od proizvoda iz vlastitog uzgoja, a uz autohtonost uočava se i miješanje raznih kulturnih strujanja koja su se

smjenjivala tijekom povijesti zemlje i naroda kako se mijenjala i politička situacija. Prehrana Slavonaca i Baranjaca samo je jedan od brojnih primjera koji dokazuju da etničke skupine u sebi čuvaju kulturološka obilježja koja postaju dio njihova identiteta. U takvim je slučajevima uvijek važno očuvati te osobine i uvrstiti ih u turističku ponudu toga kraja kako bi se istaknula kulturološka jedinstvenost i tradicijsko bogatstvo. Kako bi se sačuvao jedinstven i prepoznatljiv identitet ove regije najvažnije je očuvati tradiciju i izvornost jela koji se prenose s generacije na generaciju. Potrebno je pratiti trendove i osluškivati tržište, ali ne na način da se izgubi tradicija, običaji i gastronomski identitet određene regije.

Za identitet Slavonaca i Baranjaca iznimno je važna upravo prehrana. U ljudskom društvu počinju se razvijati običaji vezani uz hranu i blagovanje te se određene vrste hrane pripisuju određenim socijalnim, kulturnim ili narodnim skupinama. Seoska, odnosno pučka kuhinja gotovo je posvuda postala jedan od vidljivih oblika lokalnog identiteta dok se ona građanska naizgled zanemaruje, vjerojatno zbog podložnosti stranim utjecajima koji zamagljuje ionako nejasan pojam autentične kuhinje. Diljem Hrvatske obnavljaju se starinski recepti, njeguju se lokalne autentične kuhinje, traži se i nudi iskustvo jedenja uz priču o nekadašnjoj prehrani.

Prehrana je važan dio radnih oblika življenja u Slavoniji i Baranji pa su se tijekom težih fizičkih radova primjerice žetve, sjetve, berbe ili svinjokolje pripremala bogatija i obilnija jela. Isti je slučaj i s važnim životnim događajima poput rođenja djeteta, babinja, krštenja, prosidbe, zaruka, kumovanja, ženidbe i smrti. Prehrana Slavonaca i Baranjaca samo je jedan od brojnih primjera koji dokazuju da u sebi čuvaju kulturološka obilježja koja postaju dio njihova identiteta. Problem je, međutim, to što su se zadržale prehrane navike ovdašnjih ljudi, a razni poslovi koji su se nekad obavljali ručno zamijenili su strojevi i više nije potrebno jesti toliko kaloričnu i jaku hranu. Najveću pozornost treba posvetiti stjecanju navika o pravilnoj prehrani i tjelesnoj aktivnosti.

1.3 PIĆA U SLAVONIJI I BARANJI

U Slavoniji i Baranji vina i rakije imaju posebno značenje bez kojih ne može proći niti jedan događaj. Mirisni traminci, vrhunske graševine, frankovke, voćne rakije, atraktivne, nepregledne vinske ceste, vinarije, najstariji podrumi i vinski festivali zacijelo su razlozi bogatstva ovoga kraja.

U Slavoniji i Baranji često se pio mošt (šira), kuhana rakija, komovica, medovina, medica, šerbet, višnjevac, sok iz turšije mioljača, cikorija, ali najčešće se konzumiralo vino i rakija šljivovica (Baboselac 2016: 186-192). Danas se najčešće konzumiraju vino i šljivovica.



Proizvodnja piva u Slavoniji također je dio tradicije ove kuhinje, a seže daleko u povijest. Tradicija je vrlo bogata, a postoje podatci da su ga kuhali osječki pivari još u 17. stoljeću. Danas u Osijeku i Slavoniji postoji nekoliko kušaonica i *craft* pivovara. Pivo se u Slavoniji često kuhalo u kućnoj radinosti za vlastite potrebe, ali sve više pivara odlučuje se plasirati proizvedeno pivo na tržište. Pivski proizvođači privlače sve one koji vole eksperimentirati s hmeljskim aromama i mirisima, voćem i začinima pa je slavonska *craft* scena posljednjih godina postala vrlo živa i atraktivna.

1.3.1 Vino

Slavonija, Srijem i Baranja spadaju od davnina u važne vinorodne i vinarske regije, u kojima se vino stoljećima proizvodilo kako za domaće potrebe, tako i za prodaju i konzumaciju u bližoj i daljoj okolici. Vinska se scena u ovom području počela razvijati i uz nekoliko većih vinarija, a kasnije su počele otvarati i manje, obiteljske vinarije.

Kultura ispijanja vina počela se predstavljati građanima, a vinarije su počele više ulagati u proizvodnju kvalitetnih vina. Tradicija uzgoja vinove loze u području Slavonije i Baranje seže u 3. stoljeće, kad su je Rimljani sadili na obroncima Fruške gore, a zatim se širila po cijeloj regiji. Zahvaljujući raznolikosti reljefa, klime i tla, kao i položenosti vinograda na sunčanim stranama brežuljaka, na visini između

110 i 350 m nadmorske visine, u Slavoniji i Baranji postoji velika mogućnost proizvodnje kvalitetnih i vrhunskih vina.

Graševina je najvrjednija slavonska enološka ikona, no uzgajaju je sve podunavske zemlje. Graševini idealno odgovara slavonska klima i bogato tlo. Aroma je slavonskih graševina vrlo bogata, obično prevladavaju voćne nijanse, prvenstveno jabuka, a povremeno i drugoga zrelog voća. Gotovo u pravilu susrećemo i nježne nijanse badema, zatim herbalne note koje često podsjećaju na kamilicu, zeleni čaj i sijeno.



Rajnski rizling druga je slavonska enološka ikona, ali vezana je uz mnogo užu površinu uzgoja od graševine. Dakako, peče se i rakija šljivovica koja je prisutna u svim životnim i radnim aktivnostima ovdašnjeg stanovništva (Grgurovac 1999: 22-27). Slavonija i Baranja imaju prekrasne vinske pejzaže okružene šumama, na padinama koje se spuštaju prema rijekama, nadomak gradova i sela. U Slavoniji i Baranji nalazi se stotinjak obiteljskih vinarija i obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava s kušaonicama gdje je doživljaj nezaboravan posebice u vrijeme tradicionalnih vinogradarskih i vinskih proslava na dane Svetog Martina i Svetog Vinka.



Slika 9. Vino graševina

Tipični su predstavnici bijelih sorti graševina, *chardonnay*, *pinot gris*, *sauvignon blanc*, rajnski rizling, silvanac zeleni, traminac.



Tipični su predstavnici crnih sorti *pinot crni*, frankovka, *merlot*, *cabernet sauvignon*.



1.3.2 Vinogorja u Slavoniji, Baranji i Srijemu

Vinogradarska područja Republike Hrvatske dijele se na 3 regije: istočna kontinentalna Hrvatska, zapadna kontinentalna Hrvatska, primorska Hrvatska.



Slavonija, Baranja i Srijem pripadaju vinogradarskom području istočne kontinentalne Hrvatske.



Slavonija, Baranja i Srijem vinske su regije s dugom tradicijom uzgoja vinove loze od Papuka pa sve do najistočnijeg dijela Hrvatske, Iloka. Tako veliku regiju u jedinstvenu cjelinu objedinjuje klima koja je gotovo jednaka u svim njenim dijelovima. Najvažnija joj je značajka da su jeseni toplije od proljeća, što povoljno djeluje na prirodni proces nakupljanja grožđanog sladora, glavnog čimbenika visoke kvalitete vina.

Iz tog razloga vina Slavonije i Baranje posljednjih su godina sve atraktivnija i cjenjenija. Regijom dominira devet vinogorja, a navodimo ih ovdje prema njihovom geografskom položaju od zapada prema istoku:

- > Vinogorje Daruvar
- > Vinogorje Orahovica
- > Vinogorje Kutjevo
- > Vinogorje Feričanci
- > Vinogorje Slavonski Brod
- > Vinogorje Đakovo
- > Vinogorje Baranja
- > Vinogorje Erdut
- > Vinogorje Ilok.

Vinogorje Daruvar

Vinogorje Daruvar jedno je od 10 vinogorja Slavonije koje je smješteno na zapadnim obroncima Papuka. Uzgoj vinove loze na području grada Daruvara započeo je prije više od 2 200 godina. Poznati štovatelji vina bili su i pripadnici Rimskoga carstva, a kao dokaz za to pronađeni su diatretni stakleni pehar i sarkofag iz okolice Daruvara. Vinogradarstvo Daruvara svoj procvat i širenje doživljava dolaskom obitelji Janković početkom 18. stoljeća. Vino i vinogradarstvo značajno su obilježje Daruvara čemu svjedoči i tradicionalno svetkovanje, krštenje i ispijanje vina na Dan Svetog Martina, poznato daruvarsko Martinje (Grgurovac 1999: 22-27).

U nasadima zasađenim cijepljenom lozom uzgajale su se najviše talijanska i rajnska graševina, plemenka, *sauvignon*, kadarka, rajnski rizling, *souignon*, *chardonnay*, burgundac sivi, traminac i frankovka.



Vinogorje Đakovo

Vinogorje Đakovo smjestilo se na jugozapadu Osječko-baranjske županije na brežuljkastom i niskom brdovitom reljefu koji pripada krajnjim istočnim padinama gorja središnje Slavonije. Nadmorska je visina oko 200 metara, uz položenost

vinograda na blagim nagibima sunčanih strana brežuljaka od jugoistoka do jugozapada.

Prvi zapisi o vinovoj lozi i proizvodnji vina potječu još iz 13. stoljeća, kad se Bosanska biskupija preselila u Đakovo gdje sade vinograde na obroncima Dilja u pitomim slavonskim selima Trnava, Musić i Mandičevac. Proizvode misna vina kojima se svećenici koriste na svetim misama. Đakovačko-osječka biskupija ustupa misna vina i ostalim biskupijama za korištenje na svetim misama, ali dio ide u slobodnu prodaju. Time je nastavljena stoljetna tradicija biskupije u Đakovu, a sada nadbiskupije, u proizvodnji i njegovanju kvalitetnih sorti grožđa i iznimno kvalitetnog vina. (Grgurovac 1999: 22-27)

Dominira graševina ali se proizvodi i traminac, *chardonnay*, bijeli i sivi *pinot*, zeleni silvanac te rajnski rizling. Od crnih sorti najviše se uzgaja *zweigelt*, *merlot* i *cabernet sauvignon*.



Vinogorje Feričanci

Vinogorje Feričanci smješteno je na zapadnom dijelu Osječko-baranjske županije, na sjevernim obroncima Krndije. Najviše utjecaja na razvoj vinogradarstva u ovom kraju imali su cisterciti i fratri iz Našica. Prostorno je najmanje vinogorje u kraju, a uzgoj bijelih i crnih sorti izjednačen je.

Najzastupljenija je frankovka od crnih te graševina od bijelih vina. Od bijelih vina uzgaja se uz graševinu i *chardonnay*, rajnski rizling, te bijeli i sivi *pinot*, a od crnih *cabernet sauvignon*, *merlot* i *crni pinot* (Grgurovac 1999: 22-27).



Vinogorje Kutjevo

Kutjevačko vinogorje smješteno je na području Požeško-slavonske županije. Unutar Vinogorja Kutjevo nalaze se Čaglin, Kutjevo, Kaptol i Velika. Kutjevačko vinogorje proteže se u dužini od otprilike 55 km i sastoji se od oko 800 ha vinograda. Najveći dio zasada nalazi se na južnim padinama Papuka i Krndije na

nadmorskoj visini od 200 do 350 m. Od grožđa se uzgajaju pretežno bijele vinske sorte, a najznačajnija je graševina.

Uz graševinu uzgaja se i *pinot* bijeli i sivi, *chardonnay*, traminac, rajnski rizling, rizvanac, *sauvignon* te plamenka bijela i crvena. Od crnih vina uzgaja se *pinot* crni, frankovka, ružica, *zweigelt*, *merlot* i *gamay*.



Vinogorje Orahovica i Slatina

Nakon izvršene regionalizacije vinogradarskog područja Virovitičko-podravске županije, ovo područje svrstano je u regiju kontinentalne Hrvatske, podregiju Slavonije, kao virovitičko vinogorje i orahovačko-slatinsko vinogorje. Vrhunski zemljopisni položaj i klima idealni su za sorte grožđa koje se ovdje uzgajaju. Nadmorska visina od 200 do 300 m i količina sunčanih sati čini orahovačko vinogorje jednim od najboljih mjesta na svijetu za proizvodnju grožđa i vina.

Najzastupljenije su sorte graševine, sivi i bijeli *pinot*, zeleni *silvanac*, *chardonnay*, *cabernet sauvignon*, frankovka i čitava paleta stolnih sorti.



Vinogorje Slavonski Brod

Kvalitetno tlo, dobra klima i tradicija stvorili su idealne uvjete za uzgoj kvalitetnih sorti grožđa i njihovu preradu u vinogorju Slavonski Brod. Prevladavaju mala obiteljska gospodarstva koja ulažu veliki trud, ljubav, pažnju i znanje preneseno s generacije na generaciju, trudeći se njegovati tradiciju proizvodnje vina u ovoj regiji. Mali vinski podrumi nalaze se u mjestima duž cijele Brodsko-posavske županije i to u mjestima u kojima će vam ljubazni domaćini s ponosom prezentirati svoja vina u Cerniku, Sibirju, Brodskom Vinogorju, Brodskom Stupniku, Oriovcu.

Najzastupljenije su sorte graševina, rizling, *chardonnay* i frankovka.



Vinogorje Ilok

Obronci srijemskog vinogorja, spuštajući se prema Dunavu, kreiraju najljepše krajobrazne slike koje u kombinaciji s bogatom enogastronomskom ponudom pozivaju na odmor i opuštanje. Ovo prekrasno vinogorje smješteno je u najistočnijem dijelu Vukovarsko-srijemske županije i Hrvatske, na južnim i jugozapadnim obroncima Fruške gore sa središtem u Iloku. Zahvaljujući velikom broju sunčanih sati, brežuljcima na visini od 200 do 250 metara, vinova loza rađa grožđe visoke kvalitete, kao osnovnim uvjetom za proizvodnju vrhunskih vina koja iz Iloka odlaze u Hrvatsku, Europu i svijet. Upravo s ovim klimatskim uvjetima i na ovim položajima traminac pruža svoj maksimum te je po kvaliteti vodeći u Hrvatskoj, ali i izvan nje.

U vinogorju Srijema uzgajaju se *chardonnay*, rajnski rizling, *pinot* bijeli, *pinot* sivi, silvanac zeleni, a od crnih sorti *merlot*, *cabernet*, *sauvignon* i frankovka.



Vinogorje Baranja

Vinogorje Baranja smjestilo se na krajnjem istoku Republike Hrvatske između rijeke Drave i Dunava, a proteže se kroz Mađarsku i Hrvatsku. Korijen imena Baranja nalazi se u mađarskom jeziku, a znači „majka vina“ (Grgurovac 1999: 22-27). Posebnost vinogorja vinski su podrumi, takozvani *gatori*, a najviše ih je u baranjskom selu Zmajevac. Baranjsko vinogorje pogodno je za uzgoj bijelih i crnih sorti.

Od bijelih sorti najviše se uzgajaju graševina, bijeli i sivi *pinot*, traminac, *chardonnay* i rajnski rizling, a od crnih najviše frankovka, *cabernet franc*, *cabernet sauvignon*, *merlot* i crni *pinot* (Grgurovac 1999: 22-27).



Vinogorje Erdut

Vinogorje Erdut obuhvaća prostor između Drave na sjeveru, Dunava na istoku te juga i zapada gdje graniči s gradovima Vukovar, Vinkovci, Đakovo, Našice i

Valpovo. Vinograd se nalazi na obroncima erdutsko-daljske planine. Ono obiluje vlagom, ali ima i puno sunca.

U vinariji Erdutski vinogradi d.o.o. nalazi se jedna od najvećih bačvi na svijetu zapremnine 74 tisuće litara vina, teška 17 tisuća kilograma kad je prazna, a zbog impresivnih dimenzija uvrštena je u Guinnessovu knjigu rekorda. Izgrađena je od slavanskog hrasta tradicionalnom metodom cijepanja i prepoznatljiv je simbol cijeloga erdutskog vinogorja. Bačva je uvijek napunjena graševinom koja je zaštitni znak cjelokupnog vinogorja, a time i vinarije Erdutski vinogradi.

Dominira graševina kao i u ostalim vinogorjima u Slavoniji i Baranji ali sade se i traminac, *chardonnay*, *suvidon blanc*, muškati *ottonel* te rajski rizling. Od crnih najviše se uzgaja *cabernet sauvignon*, *merlot*, crni *pinot* i *zweigelt* (Grgurovac 1999: 22-27).



1.3.3 Rakija

Rakije mogu biti prirodne i industrijske. Prirodne su rakije jaka alkoholna pića koja se dobivaju destilacijom provrelog koma, odnosno provrelih voćnih sokova. One moraju imati tipičan miris i okus koji potječu od tvoriva. Miris i okus nastaju tijekom vrenja i starenja. U prirodne rakije ubrajaju se razne voćne rakije, primjerice, od šljiva, krušaka, višanja, miješanog voća, grožđa, npr. komovica, lozovača te specijalne prirodne rakije, kao što su travarica, mastika, orahovača. Rakija se može proizvoditi i od vina i to isključivo iz vinskog destilata. Destilacijom vina mogu se dobiti vrhunski destilati koji dozrijevanjem u drvenim bačvama još više dobivaju na cijeni. Cijenjene su i voćne rakije od nekih drugih vrsta voća, ali one nemaju široku upotrebu kao šljivovica, a to su dudovača, breskovača, kajsijevača, kruškovača, orahovača, jabukovača, viljamovka. One se dobivaju od provrelog soka određenog voća. Najpoznatija je voćna rakija u Slavoniji i Baranji rakija od šljiva ili šljivovica.

Rakija je neizostavno piće u Slavoniji i Baranji, a u povijesti se najčešće konzumirala prilikom obavljanja domaćinskih poslova i običaja: oranja, sjetve, kosidbe, skupljanja sijena, žetve, komušanja kukuruza, tijekom čijanja perja, različitih sijela, pri obavljanju poslova oko svinjokolje ili odlaska u izvlačenje drva iz šume.

Slavonska šljivovica najpoznatija i najbrojnija vrsta rakije na ovim prostorima, a koja Slavonca prati od rođenja pa do smrti, koja nosi i oznaku zemljopisnog podrijetla zbog svoje višestoljetne tradicije. **Zbog svoje jačine i ugodne topline koju uzrokuje prilikom ispijanja posebno je cijenjena u Hrvatskoj i okolnim zemljama.**



U 19. stoljeću rakija se destilirala u kotlovima izrađenima od pečene zemlje, a kasnije su ih zamijenili oni od bakra. Za proizvodnju šljivovice upotrebljavale su se sorte poput šljive bistrice koja se najčešće sadila u slavonskim krajevima, ali i brojne autohtone sorte poput bjelice, turkinje, džanarike, ranke, ringlo ili trnovače. Rakija od šljiva bistrica kvalitetnija je jer sadrži više šećera i tvari koje daju rakiji dobru aromu i ugodan miris. Očišćene šljive stavljale su se u kace i ostavljale tri do četiri tjedna kako bi omekšale i uzavrele, a potom bi se pekle u kotlu da bi se iz njih izvukla tekućina odnosno šljivovica. Procesom dvosatnog pečenja šljiva se destilira, a dobivena tekućina filtrira se kondenzacijom. Smatra se da je rakiju najbolje spremati i držati u dudovom ili hrastovom buretu, po kojem je znala dobiti specifičan miris domaće rakije, okus i posebnu zlatnožutu boju. Šljivovica je odličan aperitiv uz kulen, sir ili bilo koji obrok tijekom dana. Šljivovica je ovdje toliko popularna da je pomalo potisnula u drugi plan druga alkoholna pića poput viljamovke, rakije od drenka, oskoruše, travarice, orahovice i višnjevače.

U današnje vrijeme sve su brojniji proizvođači koji osim šljivovice proizvode različite vrste voćnih rakija i likera u kojima dominiraju dunja, orah, višnja ili jabuka.

Slika 10. Rakija šljivovica



1.4 FESTIVALI TRADICIJSKE HRANE I VINA U SLAVONIJI I BARANJI

Domaća gastronomska baština i ponuda hrane i vina brojnih proizvođača snažno doprinosi promociji i jačanju domaćeg turizma. To su prepoznali i turistički djelatnici u Slavoniji i Baranji kojima je cilj pozicionirati se kao cjelogodišnja turistička destinacija. Osim obilja prirodnih i kulturnih znamenitosti, Slavonija i Baranja obiluju raznim manifestacijama koje se tiču gastronomije, odnosno tradicijske hrane i vina. Tijekom cijele godine održavaju se gastronomske aktivnosti, festivali, manifestacije i razna natjecanja u pripremanju tradicijskih jela koji svojim mirisima, čarobnim okusima i šarolikim bojama nikoga ne ostavljaju ravnodušnim. Festivali tradicijske hrane i vina iznimno pogoduju malim i srednjim proizvođačima, odnosno obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima, jer pružaju platformu da se svojim kvalitetnim proizvodima predstave većem broju posjetitelja. Okupljanje oko stola svečani je trenutak u Slavoniji i Baranji i tome se uvijek pridavala velika pažnja. Kultura obilja i iskreno gostoprimstvo dio su identiteta ljudi u Slavoniji i Baranji, a sve se može doživjeti posjetom raznim festivalima koji njeguju upravo tradicionalna načela življenja.

Tablica 2. Festivali tradicijske hrane i vina u Slavoniji i Baranji

SIJEČANJ – PROSINAC	Osječki sajam antikviteta	Osijek
	Vinkovo u Iloku	Ilok
	<i>WineOS</i>	Osijek
OŽUJAK	Festival kulinove seke, Kulinijadica	Beli Manastir
TRAVANJ	Uskršnji gastrofest	Đakovo
	Proljetni vašar	Karanac
SVIBANJ	Dani vina i turizma Osječko-baranjske županije	Osječko-baranjska županija
	<i>Hombre</i> , festival kućnog pivarstva Osijek	Osijek
	<i>Craft beer</i> festival	Osijek

LIPANJ	Etno-eko festival	Bilje
	Surduk festival Baranja	Kneževi vinogradi
	Gatorfest	Zmajevac
	Festival tista	Batina
	<i>Craft bear</i> festival u Osijeku	Osijek
	Osječke ljetne noći	Osijek
	Festival traminca	Ilok
	Bonavita	Trnava

SRPANJ	Petrijevačke žetvene svečanosti	Petrijevci
	Đakovački vezovi	Đakovo
	Miholjačko sijelo	Donji Miholjac
	Večer vina i umjetnosti	Osijek
	Osječke ljetne noći	Osijek

KOLOVOZ	Olimpijada starih sportova	Brođanci
	Stanarski susreti	Babina greda
	Osječke ljetne noći	Osijek
	Čobanijada	Orahovica
	Kukuruzijada	Čepinski Martinci
	Aureafest	Požega
	Ribarski dani	Davor

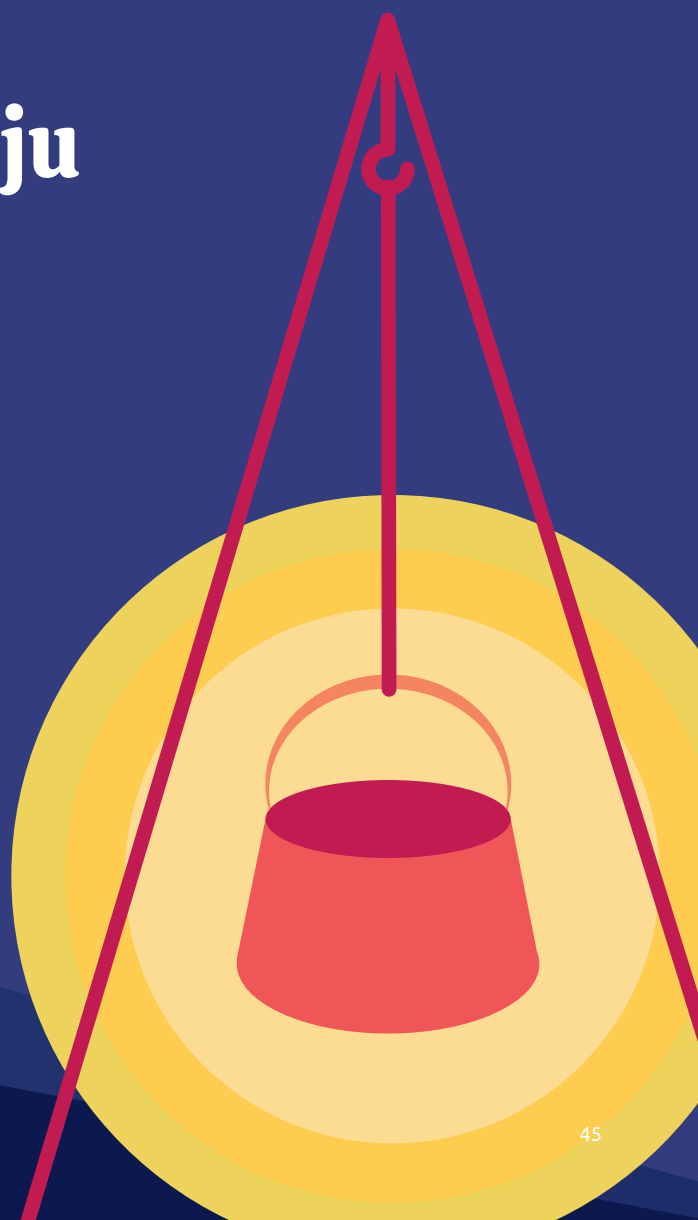
RUJAN	Jesen u Baranji	Beli Manastir
	Ribarski dani	Kopačevo
	Dani prvog hrvatskog piva	Osijek
	Vinski bor maraton	Zmajevac
	Festival frankovke	Feričanci
	Vinkovačke jeseni	Vinkovci
	Pekmezijada	Podvinje
	Ižimača	Beravci
	Fišijada	Pleternica
	Slavonijo, u jesen si zlatna	Tenja
	Dani prvog hrvatskog piva	Osijek
	<i>Kleines Oktoberfest</i>	Osijek
	Najveća hrvatska fišijada	Beli Manastir
	<i>Wine & Bike Tour</i>	Erđut
Festival voćnih rakija, likera i pekmeza	Tovarnik	
LISTOPAD	Fišijada	Osijek
	Kestenijada	Požega
	Vinatlon	Zmajevac
	Festival paprike	Lug
	<i>HEADONEAST</i>	Osijek
	Jabučini dani	Đakovo
	Sajam poljoprivrede, lova, ribolova i seoskog turizma	Bizovac
	Sajam starih zanata, običaja i gužvarijada	Dalj
STUDENI	Ladimirevački divani	Ladimirevci
	Zimski vašar i Čvarakfest	Karanac
PROSINAC	Advent u Osijeku	Osijek, Zmajevac, Kneževi
	Advent u Baranji	Vinogradi, Beli Manastir

Pitanja za ponavljanje i raspravu

1. Navedite karakteristike slavonsko-baranjske kuhinje.
2. Nabrojite suhomesnate proizvode u slavonsko-baranjskoj kuhinji.
3. Zašto je gastronomija važan dio slavonsko-baranjskog identiteta?
4. Koja pića se najčešće konzumiraju u slavonsko-baranjskoj kuhinji?
5. Navedite vinogorja u Slavoniji i Baranji.
6. Navedite najpoznatije sorte crnih i bijelih vina u Slavoniji i Baranji.
7. Koji su najpoznatiji festivali hrane i vina u Slavoniji i Baranji?

2. POGLAVLJE

Zakonski okvir i higijenski uvjeti u rukovanju hranom



2. POGLAVLJE

Zakonski okvir i higijenski uvjeti u rukovanju hranom

U OVOM POGLAVLJU NAUČIT ĆETE:

- > koji su zakonski propisi povezani s proizvodnjom hrane
- > što znače pojmovi sigurnosti i kvalitete hrane
- > koji su osnovni higijenski zahtjevi objekta u poslovanju s hranom
- > koje su osnovne mjere higijene radnika
- > koja je uloga sustava HACCP

2.1 ZAKONSKI OKVIR

Zakonski propisi povezani s proizvodnjom hrane

Zakoni i drugi propisi u Republici Hrvatskoj koji uređuju pitanje hrane usklađeni su sa zakonodavstvom Europske unije. Oni uređuju pitanje hrane općenito te osobito sigurnost hrane, obuhvaćajući sve faze proizvodnje, prerade i distribucije hrane, kao i hrane za životinje koja se proizvodi ili kojom se hrane životinje za proizvodnju hrane. Pritom se pod fazom proizvodnje, prerade i distribucije podrazumijeva svaka faza, uključujući uvoz, počevši od primarne proizvodnje hrane do, zaključno, skladištenja, prijevoza, prodaje ili opskrbe krajnjih potrošača.

Trenutno su važeći zakoni povezani s hranom Zakon o hrani (NN 81/13, 14/14, 30/15, 115/18), Zakon o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima za hranu (NN 81/13, 115/18), Zakon o informiranju potrošača o hrani (NN 56/13, 14/14, 56/16, 32/19) i drugi povezani zakoni i podzakonski propisi. Zakonom o hrani utvrđena su nadležna tijela i njihove zadaće, obveze subjekata u poslovanju s hranom, službene kontrole te upravne mjere i prekršajne odredbe za njihovu provedbu. Ministarstvo nadležno za poljoprivredu i ministarstvo nadležno za zdravlje nadležna su tijela za provedbu navedenih zakona i podzakonskih propisa.

Zakoni i pravilnici koji su na snazi u Republici Hrvatskoj objavljuju se u Narodnim novinama i mogu se pronaći pretražujući njihovu mrežnu stranicu <https://www.nn.hr/>

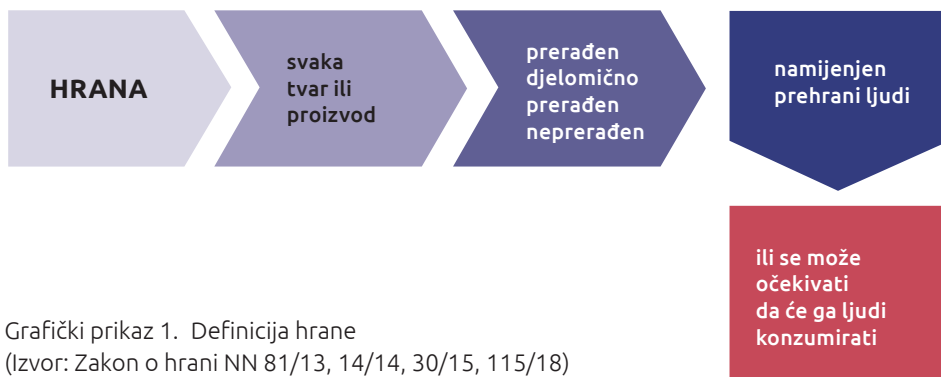


Europsko zakonodavstvo može se pretraživati preko mrežne stranice <https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hr>



2.2 ZAHTJEVI SIGURNOSTI HRANE

Prema važećim zakonskim propisima pod **pojmom hrane** (ili prehrambenog proizvoda) podrazumijeva se svaka tvar ili proizvod, prerađen, djelomično prerađen ili neprerađen, a namijenjen je prehrani ljudi ili se može očekivati da će ga ljudi konzumirati.



Pojam **hrana** uključuje piće, žvakaću gumu i svaku drugu tvar, uključujući vodu koja se namjerno ugrađuje u hranu tijekom proizvodnje, pripreme ili prerade.

Pojam hrana ne uključuje hranu za životinje, žive životinje, osim ako su pripremljene za stavljanje na tržište za prehranu ljudi; biljke prije ubiranja, lijekove, kozmetičke proizvode, duhan, duhanske proizvode, narkotike i sl.

Pojam **sigurnost hrane** odnosi se na sigurnu i zdravstveno ispravnu hranu u cjelokupnom lancu prehrane „od polja do stola”. Odnosi se na proizvodnju, preradu hrane i njezino skladištenje, transport i stavljanje na tržište.



Subjekti u poslovanju s hranom fizičke su ili pravne osobe odgovorne za osiguranje ispunjavanja zahtjeva propisa unutar poduzeća za poslovanje s hranom u svim fazama koje su pod njihovom kontrolom. Oni prema zakonskoj regulativi snose primarnu pravnu odgovornost za osiguranje sigurnosti hrane.

Nesigurnu hranu nije dozvoljeno stavljati na tržište.



Hrana se smatra **nesigurnom** ako je štetna za zdravlje ili nije prikladna za prehranu ljudi.



Prema Zakonu o hrani kod utvrđivanja je li neka hrana **nesigurna** uzimaju se u obzir:

- normalni uvjeti u kojima potrošač upotrebljava tu hranu i sve faze proizvodnje, prerade i distribucije
- informacije koje se daju potrošaču (to uključuje podatke na naljepnici i druge informacije dostupne potrošačima, poput izbjegavanja specifičnih štetnih djelovanja neke određene hrane ili kategorije hrane za zdravlje ljudi).

Da bi se utvrdilo je li neka hrana **štetna za zdravlje ljudi** uzimaju se u obzir:

- mogući učinci te hrane na zdravlje osobe koja je konzumira, ali i na buduće generacije
- mogući toksični učinci
- posebna zdravstvena osjetljivost određenih kategorija potrošača onda kad je hrana namijenjena toj kategoriji potrošača.

Kod utvrđivanja je li neka hrana **neprikladna za prehranu ljudi**, u obzir se uzima:

- je li ona neprihvatljiva zbog njezina zagađenja vanjskim uzročnikom ili na neki drugi način
- je li neprihvatljiva zbog truljenja, kvarenja ili raspadanja.

Ako je nesigurna hrana dio jedne proizvodne serije ili pošiljke hrane iste klase po kategoriji i opisu, tada se smatra da je sva hrana iz te proizvodne serije ili pošiljke zdravstveno neispravna, osim ako se detaljnom procjenom ne utvrdi da nema dokaza da je ostali dio serije ili pošiljke nesiguran.

Tablica 3. Hrana štetna za zdravlje

Zdravstveno neispravna hrana štetna je za zdravlje jer:

- **ne zadovoljava mikrobiološke kriterije sigurnosti hrane** (prema posebnim propisima o mikrobiološkim kriterijima za hranu)
- sadrži **patogene mikroorganizme**
- sadrži **mikroorganizme** koji nisu patogeni
- sadrži parazite za koje je procjenom utvrđen rizik za zdravlje ljudi te ako postoje dokazi da je putem te hrane došlo do trovanja ljudi
- sadrži **kontaminante** koji prelaze najviše dopuštene količine propisane posebnim propisima
- sadrži **prehrambene aditive i arome** koji su nedozvoljeni u određenoj kategoriji hrane ili su dozvoljeni, ali prelaze maksimalno dopuštene količine
- sadrži **nedozvoljene druge tvari**
- sadrži **pesticide** u količini koja predstavlja rizik za zdravlje što je utvrđeno procjenom rizika
- je **genetski modificirana hrana** ili sadrži i/ili sastoji se ili potječe od neodobrenog genetski modificiranog organizma
- sadrži sastojak **neodobrenu novu hranu** što je potvrđeno procjenom rizika ili je procjenom rizika za određenu hranu utvrđeno da ima ili može imati štetan utjecaj na zdravlje ljudi

(Izvor: Zakon o hrani (NN 81/13, 14/14, 30/15, 115/18))

Tablica 4. Hrana neprikladna za prehranu ljudi

Hrana neprikladna za prehranu ljudi je:

- hrana kojoj je **istekao rok** s oznakom „**upotrijebiti do**“ i koja zbog svojih izmijenjenih svojstava (okus, miris, truljenje, kvarenje i raspadanje) nije prihvatljiva za prehranu ljudi
- hrana koja sadrži strane tvari za koje se može osnovano sumnjati da su prisutne i u ostatku serije
- hrana u čijoj su proizvodnji upotrebljavani prehrambeni aditivi koji ne udovoljavaju kriterijima čistoće
- hrana koja sadrži dopuštene druge tvari iznad količine prema posebnom propisu
- hrana koja je zapakirana u ambalažu za koju je dokazano da je zdravstveno neispravna jer otpušta tvari koje su štetne za zdravlje ljudi
- hrana koja sadrži nedopuštene kemijske oblike vitamina i minerala prema posebnom propisu
- hrana koja je podvrgnuta nedopuštenom ionizirajućem zračenju ili drugom tehnološkom procesu koji može biti štetan za zdravlje
- hrana koja je označena kao hrana za posebne prehrambene potrebe, a ne zadovoljava posebne prehrambene potrebe osoba kojima je prema posebnom propisu namijenjena
- hrana koja je označena kao hrana bez glutena, a sadrži gluten u količini koja prelazi dopuštenu količinu
- hrana koja sadrži alergene koji nisu označeni prema posebnom propisu
- genetski modificirana hrana koja sadrži i/ili se sastoji ili potječe od odobrenog genetički modificiranog organizma u kojemu je dokazana tehnološka kontaminacija viša od 0,9 % što nije označeno.

(Izvor: Zakon o hrani (NN 81/13, 14/14, 30/15, 115/18))

2.3 OPASNOSTI U HRANI I KONTAMINACIJA HRANE

Kontaminacija (onečišćenje) je uvođenje ili pojava štetne tvari u hrani.

Štetna tvar (kontaminant) svaki je biološki ili kemijski agens, strana tvar ili druge tvari koje nisu namjerno dodane hrani, a mogu ugrožavati sigurnost i prikladnost hrane.

Opasnost je sve što može naškoditi potrošaču i može biti kemijskog, fizikalnog ili (mikro)biološkog porijekla.

(Ačkar, Đ. i dr. 2019)



2.3.1 Kemijske opasnosti

Kemijske opasnosti mogu biti ili prirodno prisutne u hrani (npr. toksini koje proizvode mikroorganizmi) ili mogu biti dodani kemijski spojevi. Oni se u hranu dodaju namjerno (npr. aditivi koji su i alergeni) ili u hranu dospijevaju slučajno (npr. ostaci sredstava za čišćenje i dezinfekciju).



Grafički prikaz 2.
Kemijske opasnosti u hrani

Najčešće su kemijske opasnosti u hrani **pesticidi** koji dopijevaju u hranu putem biljnih sirovina, sirovinama animalnog podrijetla (ako su hranjene kontaminiranim biljnim sirovinama), uključujući i mlijeko, te putem vode u koju su pesticidi dospjeli ispiranjem s tla ili kruženjem u prirodi.

Zbog toga je u primarnoj proizvodnji potrebno primjenjivati principe održive poljoprivrede. Pri tome je potrebno kombinirati kemijske, biološke i fizikalne metode zaštite bilja, pravilno dozirati i primjenjivati navedena sredstva poštujući vrijeme karence.

Kako ne bi došlo do pogrešne upotrebe pesticida potrebno ih je uvijek čuvati u originalnoj ambalaži, odvojeno od sirovina i proizvoda i osigurati da ne dođe do njihovog prolijevanja ili rasipanja.

Ako se prekomjerno koriste **sredstva za suzbijanje štetočina**, ona također mogu dospjeti u hranu. Zbog toga deratizaciju i dezinfekciju moraju provoditi educirane osobe pa je preporuka ove postupke podugovoriti sa specijaliziranim tvrtkama.

Teški metali najčešće dopijevaju u hranu uslijed korozije metalnih spremnika, opreme i pribora. Mogućnost kontaminacije hrane teškim metalima povećava se kod kiselih namirnica poput voćnih napitaka, citrusa, proizvoda od rajčice ili gaziranih pića pa se preporučuje u proizvodnji koristiti opremu i pribor od nekorozivnih materijala.

Ostaci sredstava za čišćenje i/ili dezinfekciju mogu dospjeti u hranu uslijed nedovoljnog ispiranja površina nakon njihove upotrebe. Ako se aditivi koji se dodaju radi poboljšanja kvalitete ili trajnosti koriste u prevelikim količinama mogu postati opasni za potrošače.

Mikotoksini (npr. aflatoksin) i neki morski **toksini** (npr. histamin) produkti su metabolizma mikroorganizama i organizama te se najčešće pojavljuju u sirovinama. Zbog toga je preporuka sirovine nabavljati od dobavljača koji primjenjuju dobru proizvođačku/poljoprivrednu praksu i redovito kontroliraju sirovine na prisutnost navedenih toksina i time garantiraju sigurnost svojih proizvoda.

Alergeni su tvari koje mogu izazvati reakcije preosjetljivosti, odnosno alergije. Alergija je sklonost preosjetljive reakcije imunološkog sustava na određene tvari, a u kontaktu s alergenima osoba može i ne mora razviti alergijsku bolest. U kontaktu s alergenom kod takvih osoba može se poremetiti obrambeni sustav

i dovesti do reakcija poput svrbeža, kašlja, kihanja, suzenja očiju, curenja nosa, grčeva u trbuhu, povraćanja, proljeva, crvenila, osipa, ali i reakcije opasne za život.

Najčešći su alergeni iz hrane žitarice i proizvodi od žitarica koje sadrže gluten (pšenica, raž, ječam, zob, pir, kamut), rakovi i njihovi proizvodi, jaja, riba, kikiriki, zrna soje, mlijeko, orašasto voće, celer, gorušica, sezam, mekušci i proizvodi navedenih namirnica, sumporni dioksid, sulfiti i dr.

Informacije o alergenima moraju biti navedene i na zapakiranoj i na nezapakiranoj hrani.



2.3.2 Fizičke opasnosti

Najčešći izvori kontaminacije hrane fizičkim opasnostima su:

- sirovine
- loše održavani pogon
- oprema
- neispravno vođenje procesa
- loše navike radnika

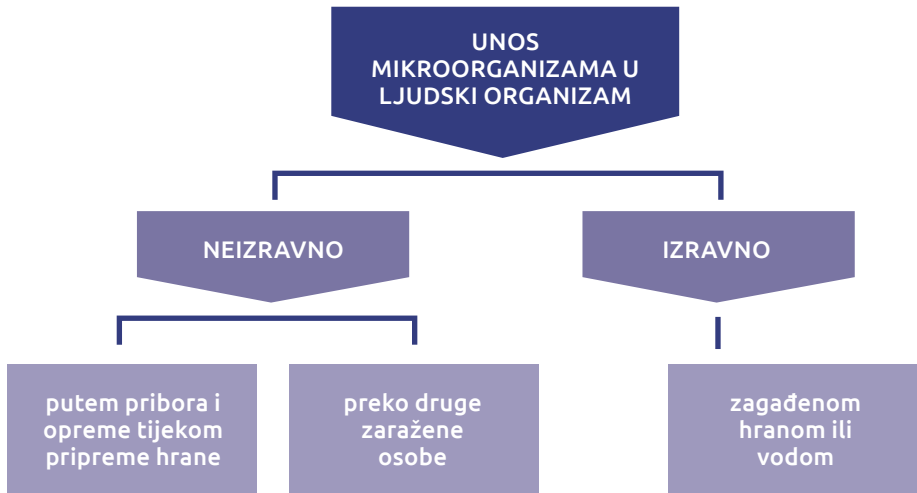
Fizičke opasnosti predstavljaju strana tijela kojima se potrošači mogu ozlijediti, a to su kosti i dijelovi kostiju, komadići metala, stakla, drveta, dijelovi ambalaže, kamenčići, nakit, nokti itd.



2.3.3 Mikrobiološke opasnosti

U **mikrobiološke opasnosti** vezane za hranu podrazumijevaju se najprije **patogene bakterije** koje mogu ugroziti sigurnost hrane, a time i zdravlje ljudi. U **biološke opasnosti** ubrajaju se i **virusi i paraziti**.

Mikroorganizmi (bakterije, virusi, paraziti) koji uzrokuju bolesti kod ljudi su tzv. **patogeni mikroorganizmi**.



Grafički prikaz 3. Mogućnost unosa mikroorganizama u ljudski organizam

Budući da mikroorganizmi žive u tlu, zraku, vodi, fekalijama, hrana se može kontaminirati u bilo kojem stupnju proizvodnje, prerade, distribucije ili pripreme.

Mikroorganizmi za svoj rast, razmnožavanje i preživljavanje uglavnom trebaju hranjive tvari, vlagu, kisik, pH, određenu temperaturu i vrijeme prisutnosti u povoljnim uvjetima te mogu uzrokovati mikrobiološko kvarenje hrane. Ono se može prepoznati vidnim promjenama poput promjene mirisa, okusa, užeglosti ili truljenja, gnjiljenja ili raspadanja.

„Zona opasne temperature” je temperaturni interval od 5 do 60 °C u kojemu se većina mikroorganizama u hrani brzo razmnožava. Zato je važno namirnice što prije zagrijati na temperaturu iznad 60 °C ili ohladiti na temperaturu ispod 5 °C.

Osim što mikroorganizmi **izazivaju kvarenje hrane**, mogu biti i **uzrokom bolesti** uzrokovanih hranom.



**BAKTERIJE SU NAJČEĆI UZROK TROVANJA HRANOM.
ZA RAST I RAZMNOŽAVANJE BAKTERIJE TREBAJU:**



DOBRA HIGIJENSKA PRAKSA



Grafički prikaz 4. Mikroorganizmi i higijena hrane
(Izvor: Ačkar, Đ. i dr. 2019)

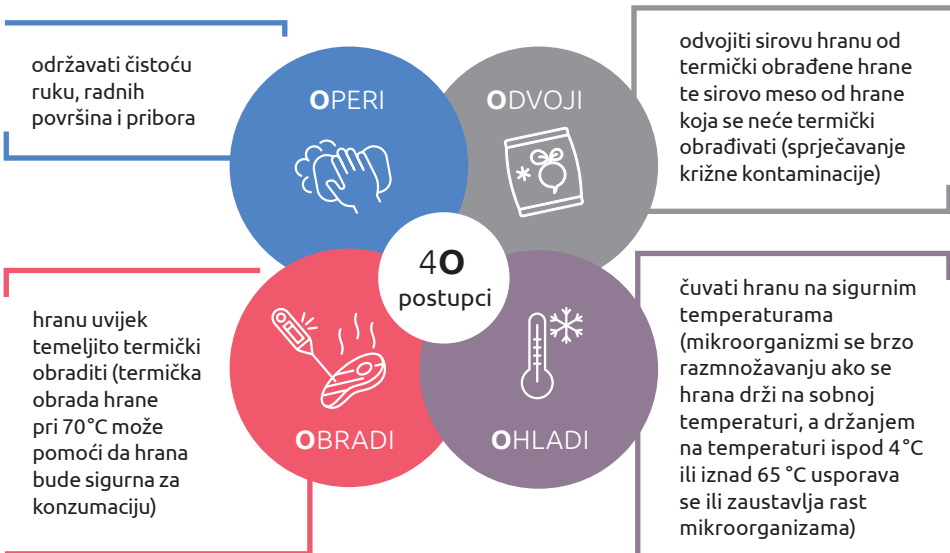
Da bi se razvoj mikroorganizama spriječio, treba voditi računa o:

- **čistoći**
- **kontroli temperature**
- **križnoj kontaminaciji**
- **osobnoj higijeni.**

Križna kontaminacija hrane prienos je mikroorganizama i/ili drugih prisutnih štetnih tvari iz hrane (najčešće sirove) na drugu vrstu hrane. Prijenos se može dogoditi **izravno**, dodirrom npr. sirove i gotove hrane spremne za konzumaciju ili **neizravno**, preko ruku, opreme, radne površine i pribora. **Križna kontaminacija jedan je od glavnih uzroka trovanja hranom.**



Pravilna higijena hrane obuhvaća tzv. **4O** postupke: **operi, odvoji, obradi, ohladi.**



Grafički prikaz 5. Postupci „četiri O” pravilne higijene hrane

Da bi subjekti u poslovanju s hranom osigurali sukladnost hrane s odgovarajućim mikrobiološkim kriterijima moraju u svakoj fazi proizvodnje, prerade ili distribucije hrane poduzimati odgovarajuće mjere kako bi se zadovoljili kriteriji higijene cijelog procesa. Mjere su dio postupaka temeljenih na načelima HACCP-a, zajedno s provedbom dobre higijenske prakse.

2.4 ZAHTJEVI KVALITETE ZA HRANU

Prema važećem Zakonu o poljoprivredi (NN 118/18, 42/20, 127/20, 52/21), ministarstvo nadležno za poljoprivredu djeluje u području međunarodnog standarda za hranu *Codex Alimentarius* kao nacionalno središnje nadležno i koordinacijsko tijelo te predstavlja nacionalnu kontaktnu točku Republike Hrvatske za Komisiju *Codex Alimentarius*.

Codex Alimentarius međunarodni su standardi za hranu, smjernice i kodovi dobre prakse s glavnim ciljem zaštite zdravlja potrošača i osiguranja poštenih postupaka u trgovini hranom. U tu svrhu Komisija *Codex Alimentarius* najvažnije je međunarodno tijelo u uspostavljanju harmoniziranih međunarodnih standarda za hranu.

Zahtjevi kvalitete hrane prema navedenom Zakonu uključuju jedan ili više sljedećih parametara:

- klasifikaciju, kategorizaciju i naziv hrane
- fizikalna, kemijska, fizikalno-kemijska i senzorska svojstva
- sastav hrane i vrstu hrane
- fizikalno-kemijska i senzorska svojstva određenih sastojaka koji se upotrebljavaju u proizvodnji i preradi hrane
- postupke koji se primjenjuju u proizvodnji i preradi
- dodatne zahtjeve označavanja hrane.

Zahtjevi kvalitete za hranu i analitičke metode radi kontrole propisanih zahtjeva kvalitete propisane su pojedinim pravilnicima.

Popis pravilnika koji se odnose na kvalitetu pojedinih proizvoda i popis zakona i pravilnika iz područja zdravstvene ispravnosti/sigurnosti hrane:

<https://poljoprivreda.gov.hr/istaknute-teme/hrana-111/kvaliteta-hrane/219>

<https://zdravlje.gov.hr/pristup-informacijama/zakoni-i-ostali-propisi/zakoni/2426>



Nadalje, prema navedenom Zakonu o poljoprivredi i Uredbi (EU) br. 1151/2012 sustavi kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode obuhvaćaju zaštićenu oznaku izvornosti, zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla i zajamčeno tradicionalni specijalitet te neobvezne izraze kvalitete. Navedeni sustavi kvalitete uspostavljeni su zbog postizanja bolje prepoznatljivosti i promidžbe proizvoda koji imaju posebne karakteristike te u svrhu zaštite potrošača od nepravedne prakse.

Pravilnik o zaštićenim oznakama izvornosti, zaštićenim oznakama zemljopisnog podrijetla i zajamčeno tradicionalnim specijalitetima poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda i neobaveznom izrazu kvalitete „planinski proizvod” (NN 38/219)

https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2019_04_38_786.html



2.5 OSNOVNI HIGIJENSKI ZAHTJEVI OBJEKTA U POSLOVANJU S HRANOM

Objekti u poslovanju s hranom moraju udovoljiti osnovnim higijenskim zahtjevima kako bi se osiguralo da hrana proizvedena u njima bude sigurna za potrošače. Prema tome, subjekti u poslovanju s hranom podliježu primjeni Zakona o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima za hranu (NN 81/13, 115/18) te podzakonskim aktima prema kojima su dužni uspostaviti, provoditi i održavati sustave i postupke temeljene na načelima sustava HACCP (o čemu će biti riječi kasnije).

Općenito, pod pojmom **higijene** smatraju se svi postupci kojima se održava zdravlje, a pod pojmom **higijene hrane** podrazumijevaju se mjere i uvjeti potrebni za kontrolu opasnosti i osiguranje hrane prikladne za prehranu ljudi u skladu s njenom namjenom.
(Ačkar, Đ. i dr. 2019)



Održavanjem higijenskih uvjeta u proizvodnji hrane postiže se:

- sprječavanje kontaminacije hrane,
- sprječavanje razmnožavanja mikroorganizama u hrani na razinu koja može biti štetna za potrošače i
- uništavanje štetnih mikroorganizama u hrani i pogonu (objektu).

Pri tome se primjenjuju postupci dezinfekcije i sanitacije.

2.5.1 Čišćenje i dezinfekcija

Čišćenje i dezinfekcija su postupci kojima se vrši sanitacija opreme za proizvodnju prehrambenih proizvoda i radnog okoliša. Provode se kako bi se smanjila kontaminacija mikroorganizmima i uklonili patogeni mikroorganizmi.

Čišćenje je postupak kojim se **uklanjaju različite nečistoće** kako bi se spriječilo nakupljanje organskih tvari na kojima lako rastu mikroorganizmi i stvaranje filma koji otežava ili onemogućava čišćenje.



Dezinfekcija je postupak u kojem se primjenjuju fizikalne i kemijske metode kojima se uništavaju, inhibiraju ili uklanjaju nepoželjni i štetni mikroorganizmi.



Sanitacija podrazumijeva radnje kojima se povećava higijena životnog okoliša što doprinosi poboljšanju i očuvanju zdravlja, a provodi se kako bi se spriječile bolesti izazvane hranom.
(Ačkar, Đ. i dr. 2019)



Dezinfekcijski postupci dijele se na:

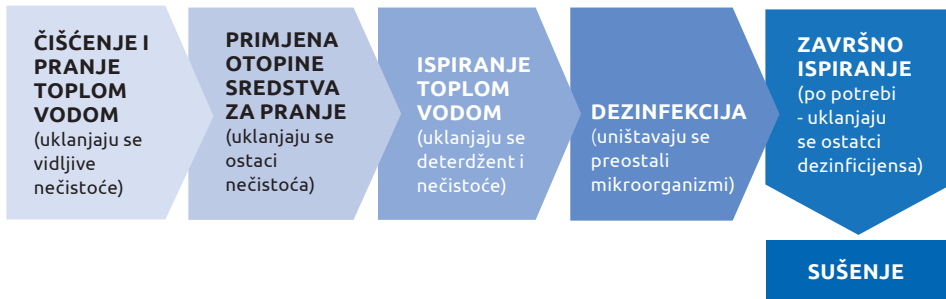
- **fizikalne** (djelovanje topline, zračenja i sl.)
- **mehaničke** (pranje, filtriranje i sl.)
- **kemijske** (primjena dezinfekcijskih sredstava).

Da bi sredstva za dezinfekciju bila učinkovita, tretirane površine moraju biti **potpuno čiste** jer **nečistoće mogu zaštititi mikroorganizme** i tako **smanjiti učinkovitost sredstava za dezinfekciju.**



Ako se kod čišćenja koriste različita sredstva, potrebno je voditi računa smiju li se miješati. Na učinkovitost sredstava za čišćenje i dezinfekciju utječe i kvaliteta vode. Voda je i sama sredstvo za čišćenje kod ispiranja ili kod dezinfekcije koja se vrši upotrebom vodene pare.

Kako bi se smanjila mogućnost kontaminacije prostora, pribora i opreme (križna kontaminacija) proces čišćenja odvija se uvijek od čistog dijela prema nečistom dijelu sljedećim redoslijedom aktivnosti:



Grafički prikaz 6. Redoslijed aktivnosti u procesu čišćenja

2.5.2 Sredstva za čišćenje i dezinfekciju

Ako će čišćenje pravilno provodi, uklanja se 99 % i više nečistoća. Ribanjem, struganjem ili četkanjem nastaje mehanička energija kojom se uklanjaju nečistoće. Djelovanjem kemijskih sredstava za čišćenje dolazi do razgradnje nečistoća zbog nastanka kemijske energije. Povišenje temperature utječe na učinkovitost čišćenja, ali samo do određene mjere jer uslijed previsoke temperature može doći do smanjenja učinkovitosti čišćenja kad nečistoće bolje prijanaju uz površinu zbog, primjerice, karamelizacije šećera. Vrijeme kontakta sredstva s nečistoćom također je bitno. Nečistoća se na početku procesa djelovanja uklanja najintenzivnije, dok se s vremenom brzina uklanjanja smanjuje.

Da bi čišćenje bilo učinkovito potrebno je na osnovu sastava onečišćenja pravilno odabrati sredstva i sustave čišćenja. Na odabir kemijskog sredstva za čišćenje utječu:

- vrsta i količina nečistoće (npr. masti, proteini, kamenac i sl.)
- područje primjene (podovi, zidovi, pogon, skladište itd.)
- konstrukcija i materijali od kojih je izrađena površina koja se čisti (pločice, aluminij, keramika, plastika, čelik itd.)
- temperatura, pH i tvrdoća vode
- učestalost pranja

- cijena i ekonomičnost
- dostupnost sredstava.

Sredstva za čišćenje mogu se podijeliti ovisno o fizikalnom obliku na praškasta, tekuća ili plinovita. Prema pH vrijednosti razlikuju se alkalna (lužnata), kemijska i neutralna sredstva, a prema namjeni ona mogu biti za čišćenje, za dezinfekciju te za čišćenje i dezinfekciju.

Tablica 5. Preporučena sredstva za čišćenje prema vrsti onečišćenja

VRSTA ONEČIŠĆENJA	SREDSTVO ZA ČIŠĆENJE
anorganske nečistoće	kisela sredstva
organske nečistoće lipidi na bazi nafte masna onečišćenja	lužnata (alkalna sredstva) razrjeđivači
sol	kisela sredstva
šećer	lužnata (alkalna sredstva)
masti i ulja	lužnata (alkalna sredstva) emulgatori na bazi fosfata
proteini	lužnata (alkalna sredstva) i određena kisela sredstva

(Izvor: Ačkar, Đ. i dr. 2019)

Komercijalna sredstva sadrže različite spojeve kako bi se postigao širok spektar djelovanja.

Osim kemijskih sredstava, za provedbu pravilnog pranja i dezinfekcije koriste se različite vrste pribora i opreme (krpe, spužvice, metle, četke, čelične vune, crijeva za vodu, visokotlačni uređaji, uređaji za čišćenje pjenom itd.).

Često se u pogonima za proizvodnju hrane kombiniraju različita sredstva za pranje i primjenjuju specifični postupci pranja pojedinih uređaja.

Navedeno treba biti propisano planom pranja, čišćenja i dezinfekcije. Plan pranja, čišćenja i dezinfekcije dokument je koji navodi područje, opremu i pribor koji se moraju čistiti. Definira i učestalost, vrstu proizvoda kojima se pere (navode se sredstva za pranje i dezinfekciju i način njihove pripreme i namjene), osobe koje provode postupak te metode verifikacije. O provedbi planova moraju se voditi propisane evidencije.

Pribor i oprema za čišćenje moraju se odlagati u zaseban prostor ili ormare, odvojeno od prostora u kojem se rukuje hranom.



Kemijska sredstva za čišćenje moraju se pravilno dozirati i primjenjivati prema uputama proizvođača. Obavezno se čuvaju u originalnoj ambalaži, propisno označena.



U prostoru u kojem se skladište sredstva za čišćenje moraju se nalaziti sigurnosni tehnički list i upute za rad s opasnim kemikalijama koje osigurava proizvođač sredstava za čišćenje. Upute za rad s opasnim kemikalijama moraju se nalaziti i na mjestu upotrebe.

2.6 ORGANIZACIJA I PLANIRANJE RADNOG PROSTORA

2.6.1 Opći higijenski zahtjevi

Subjekti u poslovanju s hranom moraju se pridržavati općih higijenskih zahtjeva koji se primjenjuju na sve prostorije u kojima se posluje s hranom, zatim na sve prostorije u kojima se hrana priprema, obrađuje ili prerađuje te se primjenjuju na sve oblike prijevoza.

Prostorije u kojima se posluje s hranom moraju ispunjavati opće higijenske uvjete, a prostorije u kojima se hrana priprema, obrađuje ili prerađuje podliježu ispunjavanju posebnih higijenskih zahtjeva.

2.6.2 Opći uvjeti koje moraju ispunjavati prostorije u kojima se posluje s hranom

Prostorije

Nacrt, idejno rješenje, izgradnja, lokacija i veličina prostorija moraju omogućavati odgovarajuće održavanje, čišćenje i/ili dezinfekciju, sprječavati ili smanjivati kontaminaciju putem zraka, osiguravati radni prostor koji omogućuje higijensko obavljanje poslova. Osim toga, moraju sprječavati nakupljanje prljavštine, kontakt s otrovnim materijalima, unos čestica u hranu i stvaranje kondenzacije ili neželjene plijesni na površinama.

Prostorije u kojima se posluje s hranom moraju biti čiste, održavane i u dobrom stanju.



Prema potrebi, potrebno je osigurati prikladne uvjete za rukovanje i skladištenje pri kontroliranim temperaturama, a koji su dostatni za održavanje higijene na odgovarajućoj temperaturi koja se može mjeriti i bilježiti.

Sanitarni čvorovi

Sanitarne prostorije moraju osigurati dovoljan broj toaleta s tekućom vodom koji ne smiju biti otvoreni prema prostorijama u kojima se rukuje hranom. Potreban

je dovoljan broj umivaonika za pranje ruku s toplom i hladnom tekućom vodom koji moraju imati sredstva za pranje ruku i higijensko sušenje. U sanitarnim prostorijama potrebno je osigurati i prirodnu ili umjetnu izmjenu zraka.

Izmjena zraka

Potrebno je osigurati primjerenu i dostatnu prirodnu ili umjetnu izmjenu zraka vodeći računa o izbjegavanju umjetno izazvanog protoka zraka iz kontaminiranog prostora u čisti. Filteri i drugi dijelovi koji se moraju čistiti ili mijenjati trebali bi biti lako dostupni. Ventilacija mora osiguravati da se iz radnog prostora uklanjaju dim, para, plinovi, aerosoli, toplina, prašina i kondenzacija nastala tijekom rada, dok bi u radni prostor trebao ulaziti svjež i čist zrak.

Osvjetljenje

Prostorije u kojima se rukuje s hranom moraju imati odgovarajuće prirodno i/ili umjetno osvjetljenje.

Otpadne vode

Sustavi za odvod otpadnih voda moraju biti projektirani i građeni tako da se izbjegne opasnost od kontaminacije, a moraju odgovarati svrsi kojoj su namijenjeni. Odvodni kanali moraju biti projektirani tako da osiguraju da voda ne teče iz kontaminiranog područja prema čistom području, osobito u području u kojemu se rukuje hranom.

Garderobe

Potrebno je osigurati odgovarajući garderobni prostor za osoblje.

Skladištenje sredstava za čišćenje i dezinfekciju

Sredstva za čišćenje i dezinfekciju ne smiju se skladištiti u prostorijama u kojima se rukuje hranom.

2.7 HIGIJENA RADNOG PROSTORA

2.7.1 Posebni zahtjevi za prostorije u kojima se priprema, obrađuje ili prerađuje hrana

Podovi i zidovi

Prostorije u kojima se hrana priprema, obrađuje ili prerađuje moraju biti projektirane i uređene tako da omogućuju **dobru higijensku praksu** pri rukovanju hranom. To uključuje i **zaštitu od kontaminacije između i tijekom pojedinih radnji**.



Površine podova i zidova moraju se održavati u dobrom stanju kako bi bile jednostavne za čišćenje i prema potrebi za dezinfekciju.

Zbog toga moraju biti napravljeni od nepropusnog i neupijajućeg materijala koji se može prati i ne sadrži otrovni materijal. Površine zidova moraju biti glatke do visine primjerene radnjama koje se obavljaju. Završni premazi na zidovima moraju biti na osnovi emulzija, ulja, epoksidnih ili poliuretanskih smola. Ako u prostoru nastaju velike količine pare i vlada visoka vlažnost zraka, potrebna je i fungicidna zaštita. Podovi moraju omogućavati odgovarajuću površinsku odvodnju. Pod ne smije biti previše gladak kako ne bi bio klizav, ali ne smije biti ni previše hrapav kako se u naborima ne bi zadržavale nečistoće i mikroorganizmi. Najčešći su prikladni materijali keramičke pločice i smole.

Stropovi

Stropovi ili unutarnja površina krova te konstrukcije iznad glave moraju biti izvedeni tako da sprječavaju nakupljanje prljavštine i smanjuju kondenzaciju te sprječavaju razvoj neželjene plijesni i rasipanje čestica.

Prozori

Prozori i drugi otvori moraju svojom izvedbom sprječavati nakupljanje prljavštine. Oni koji se mogu otvoriti prema vanjskom okolišu moraju imati zaštitne mreže za sprječavanje ulaska insekata, a mogu se lako skidati radi čišćenja. Ako bi zbog otvorenih prozora moglo doći do kontaminacije, prozori moraju tijekom proizvodnje ostati zatvoreni i blokirani.

Vrata

Vrata moraju biti jednostavna za čišćenje, a izrađena od glatke površine od neupijajućeg materijala.

Prostor za čišćenje i dezinfekciju

Prema potrebi, mora se osigurati i prostor za čišćenje, dezinfekciju i skladištenje radnog pribora i opreme. Oni moraju biti od materijala otpornog na koroziju, jednostavni za čišćenje i moraju imati dovod tople i hladne vode.

Pranje hrane

Prema potrebi, moraju se osigurati i odgovarajući uvjeti za pranje hrane. Sudoperi ili druga takva oprema predviđena za pranje hrane mora imati dovod tople i hladne vode te se mora redovito čistiti i prema potrebi dezinficirati.

Radne površine

Površine u prostorima u kojima se rukuje hranom, a posebno one koje dolaze u doticaj s hranom, uključujući površinu opreme moraju biti održavane u dobrom stanju te jednostavne za čišćenje i dezinfekciju. Zato moraju biti izrađene od glatkog, perivog i neotrovnog materijala otpornog na koroziju.

Predmeti, pribor i oprema

Svi predmeti, pribor i oprema s kojima hrana dolazi u doticaj moraju biti učinkovito očišćeni i prema potrebi dezinficirani.

Čišćenje i dezinfekcija moraju se obavljati dovoljno često kako bi se izbjegla opasnost od kontaminacije.



Osim toga, predmeti, pribor i oprema moraju biti izrađeni od takvog materijala i održavani u dobrom stanju da se opasnost od kontaminacije smanji na najmanju mjeru. Spremnici i ambalaža za jednokratnu uporabu također moraju biti izrađeni od takvog materijala i održavani u dobrom stanju da ih je moguće čistiti i dezinficirati. Svi moraju biti postavljeni tako da omogućuju odgovarajuće čišćenje opreme i okolnog područja.

Općenito, sva oprema bi trebala biti izdignuta od poda barem 15 cm, a ako se montira na stolove trebala bi biti izdignuta od stola najmanje 10 cm. Time se omogućuje lakši pristup prilikom čišćenja i dezinfekcije i olakšava kontrola štetočina. Za izradu procesne opreme i pribora dopušteni su nekorozivni materijali poput legura željeza, nikla i kroma, nehrđajućeg čelika, akrila, plastike, najlona, polietilena i polipropilena. Odabir materijala ovisi o specifičnostima pojedinih procesa, a najčešće se za izradu opreme koristi nehrđajući čelik.

2.8 ZBRINJAVANJE OTPADA

Pojam otpada može se kategorizirati na više načina, a kada je riječ o hrani, pod otpadom se podrazumijeva bilo koji dio hrane, materijala za pakiranje, pribora za čišćenje i slično koji više nisu za upotrebu.

Otpadci hrane, nejestivi nusproizvodi i ostali otpad moraju se uvijek što je moguće prije ukloniti iz prostorija u kojima se nalazi hrana.



To je važno da bi se izbjeglo njihovo gomilanje, smanjio rizik od moguće fizičke kontaminacije i privlačenja štetnika jer predstavlja opasnost od križne kontaminacije druge hrane patogenim mikroorganizmima.

Posude za otpad moraju se nalaziti na mjestu nastanka otpada, a moraju biti izrađene na odgovarajući način, odnosno moraju sadržavati poklopac i pedalu kako bi se izbjegavao kontakt ruku s poklopcem. Redovito se moraju čistiti i po potrebi dezinficirati.

Prostori za otpad moraju imati odgovarajuće uvjete skladištenja i zbrinjavanja otpadaka hrane, nejestivih nusproizvoda i ostalog otpada, moraju biti izgrađeni tako da se mogu lako higijenski održavati i prema potrebi zaštititi od ulaska životinja i štetnika. Spremnici za otpad u navedenim prostorima moraju imati prijanjajući poklopac te se držati zatvorenima i redovito čistiti i dezinficirati.

2.9 KONTROLA ŠTETOČINA

Veliki higijenski problem u subjektima u poslovanju s hranom predstavljaju štetočine: kukci, glodavci i ptice.

U prostorima u kojima se hrana proizvodi, priprema, skladišti i distribuira naročito je važna **kontrola štetnika** budući da izazivaju oštećenja hrane i oštećenja samih prostora, a prenositelji su uzročnika zaraznih bolesti.



Vrste štetnika:

Insekti: leteći (kućna muha, vinska mušica, octena mušica, moljci) i gmižući (mravi, žohari, žitni žižak, pauci, npr. brašnena grinja)

Glodavci: kućni miš, štakori (norveški štakor, štakor selac, smeđi ili sivi štakor, crni, tavanski ili domaći štakor)

Ptice: vrapci, čvorci, golubovi

Prodor štetnika u objekte može se spriječiti na više načina:

- postaviti mreže na ventilacijske i druge otvore (prozore, vrata, sifone i sl.)
- podove, zidove, stropove, krovove, vrata i prozore koji se otvaraju držati u dobrom stanju bez oštećenja i rupa
- na vrata postaviti mehanizme za samozatvaranje, kako bi se vrata što brže zatvarala.

Može se dogoditi prodor štetočina u prostore, a postoje neki znakovi koji upućuju na njihovu prisutnost:

- **štakori i miševi:** mali tragovi u prašini, izmet, rupe u zidovima i vratima, gnijezda, izgrizena pakiranja hrane, mrlje urina na pakiranjima i sl.
- **muhe i leteći insekti:** zujanje, gnijezda, tijela insekata, živi insekti, crvi
- **žohari:** izmet, jaja, živi žohari, snažni uljni miris
- **mravi:** male hrpe pijeska ili tla, sami mravi, leteći mravi
- **ptice:** perje, izmet, gnijezda, buka, prisutnost samih ptica. (Capak i Vuljanić 2019.)

Za suzbijanje štetočina koriste se mjere dezinfekcije i deratizacije.



DEZINSEKCIJA

Skup različitih mjera (mehaničke/ kemijske) koje se poduzimaju s ciljem smanjenja populacije ili potpunog uništenja **kukaca**

Podrazumijeva i način sprječavanja ulaženja i zadržavanja kukaca na površinama, u prostoru ili objektu

DERATIZACIJA

Skup različitih mjera (mehaničke/ kemijske) koje se poduzimaju s ciljem smanjenja populacije ili potpunog uništenja štetnih **glodavaca**

Obuhvaća i sve mjere koje se poduzimaju radi sprječavanja ulaženja, zadržavanja i razmnožavanja štetnih glodavaca na površinama, u prostoru ili objektima

Mehanička dezinfekcija podrazumijeva dobru higijenu prostora, odnosno objekta i uklanjanje svih vrsta otpada i upotrebu zaštitnih mreža.

Kemijske metode uključuju upotrebu kemijskih sredstava, insekticida.



Svaki subjekt u poslovanju s hranom treba imati plan kontrole štetnika koji se provodi kroz preventivne DDD mjere i zato poslovni subjekt mora sklopiti ugovor s ovlaštenom pravnom osobom.

Kemijske mjere dezinfekcije i deratizacije subjekti u poslovanju s hranom ne smiju sami provoditi nego je za to zadužena ovlaštena pravna osoba.

2.10 OSOBNA HIGIJENA

2.10.1 Higijena radnika

Svaka osoba koja radi u prostoru za rukovanje hranom mora održavati visok stupanj osobne čistoće i mora nositi prikladnu, čistu i prema potrebi zaštitnu odjeću.

Upravo su radnici najčešći izvor kontaminacije hrane budući da je na koži, kosi, sluznici i odjeći prisutan velik broj mikroorganizama od kojih neki mogu biti patogeni. U hranu najčešće dospjevaju dodiranjem, kašljanjem ili kihanjem. Osoba pri tome ne mora biti bolesna, ali može biti kliconoša.

Kako bi se proizvela sigurna hrana, osobe moraju biti zdrave i imati dobre higijenske navike. Zbog toga se rukovanje hranom ili ulazak u prostor u kojem se rukuje hranom ne smije dopustiti osobi koja boluje od bolesti koja se može prenijeti hranom ili je nositelj takve bolesti. Isto se odnosi i na osobe s inficiranim ozljedama, kožnim infekcijama i ranama, proljevom, povraćanjem i sl. Svaka takva osoba dužna je svoju bolest ili simptome bolesti prijaviti odgovornoj osobi.

Osnovni je preduvjet za sprječavanje širenja zaraznih bolesti pridržavanje **pravila higijenskih navika**, a osobito pranja ruku. Higijenske navike (pravila) uključuju postupke koji se provode zbog održavanja osobne higijene, a treba ih provoditi svakodnevno i pravilno.



Na **radnom mjestu** na kojem se rukuje hranom treba se držati sljedećih **pravila**:

- ne nositi nakit (prstenje, satove, narukvice)
- nokti moraju biti odrezani i ne smiju biti lakirani
- kosa mora biti svezana, nositi kapu ili drugo pokrivalo za glavu (mreže, kape, marame)
- nositi propisanu i čistu radnu odjeću
- nije dozvoljeno jesti, piti ili pušiti u prostorijama u kojima se rukuje hranom
- kosa, brada i brkovi moraju biti uredni
- uz hranu se ne smije kašljati i kihati
- manje ozljede pri radu moraju biti zaštićene flasterom i jednokratnom rukavicom
- mogući simptomi bolesti moraju se prijaviti.

2.10.2 Pravilno pranje ruku

Pranje ruku osnovni je postupak i temelj osobne i radne higijene jer se prljavim rukama šire mnoge zarazne bolesti.

Prljave ruke najčešći su put kontaminacije hrane i prijenosnika uzročnika zaraznih bolesti.



Slika 11. Postupak pravilnog pranja ruku

Pravilno pranje ruku treba provoditi na umivaoniku predviđenom za tu namjenu s priborom za higijensko pranje i sušenje ruku.

Postupak pranja ruku sastoji se od:

- vlaženja ruku toplom vodom
- nanošenja tekućeg sapuna (preporuka je sapun s dezinfekcijskim svojstvima)
- sapunanja ruku (barem 15 sekundi utrljati sapun na sve površine ruku, a po potrebi koristiti četkicu za uklanjanje prljavštine iz pora te ispod i oko noktiju)
- temeljitog ispiranja ruku pod mlazom vode
- sušenja ruku (ručnicima za jednokratnu upotrebu ili sušilom na topli zrak).

Obveza učestalosti pranja ruku:

- prije oblačenja radne odjeće (prije početka rada)
- prije ulaska u područje rukovanja hranom (i nakon stanke ili povratka iz toaleta)
- prije pripreme hrane
- prije dodirivanja bilo kakve hrane spremne za jelo
- nakon dodirivanja sirove hrane
- prilikom promjene sirovina (npr. nakon rukovanja povrćem, a prije prelaska na rukovanje mesom i sl.)
- nakon rukovanja otpadcima hrane ili pražnjenja kanti za smeće
- nakon čišćenja
- nakon ispuhivanja nosa i kašljanja ili kihanja.

2.10.3 Higijena radne odjeće i obuće

Radna odjeća uvijek mora biti čista i primjerena vrsti posla koju radnik obavlja.

Preporuka je da radna odjeća bude pamučna i da se može iskuhavati i glačati. Pokrivala za glavu također su dio radne odjeće. Zaštitne pregače potrebno je nositi na poslovima grube obrade hrane i prilikom pranja posuđa. Kod pranja posuđa obvezno je nošenje gumenih zaštitnih rukavica.

Radna odjeća mora biti čista i treba se držati u zasebnim ormarićima. Nije dozvoljeno radnu odjeću držati u skladištima, toaletima ili unutar prostora u kojima se priprema hrana.



Jednokratne rukavice odlažu se u posude za odlaganje otpada i zabranjeno je ponovno korištenje rabljenih rukavica.

Radna odjeća koristi se samo u prostoru u kojem se rukuje hranom. Stoga je potrebno osigurati garderobu za presvlačenje iz civilne u radnu odjeću.

2.11 HACCP

2.11.1 Uloga i pojam sustava HACCP

Subjekti u poslovanju s hranom obvezni su prema Zakonu o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima za hranu uspostaviti, provoditi i održavati sustave i postupke temeljene na načelima sustava HACCP.

HACCP je skraćenica koja dolazi od prvih slova engleskih riječi Hazard Analysis and Critical Control Points, a u prijevodu znači: **analiza opasnosti i kritične kontrolne točke.**

To je sustav upravljanja sigurnošću hrane koji se temelji na predviđanju i sprječavanju, smanjivanju i/ili uklanjanju opasnosti.



Svaki subjekt u poslovanju s hranom treba uspostaviti sustav HACCP u kojem se **utvrđuju sve opasnosti** u proizvodnji i/ili pripremi hrane i **uspostavljaju mjere** kako bi se te opasnosti prevenirale, uklonile ili smanjile na prihvatljivu mjeru.



Prema tom sustavu subjekti i zaposlenici moraju raditi prema određenim procedurama kako bi se osigurala sigurnost hrane.

Prije uvođenja sustava HACCP subjekti moraju, kao preduvjet, uspostaviti određene programe:

- dobru poljoprivrednu praksu
- dobru proizvođačku praksu
- dobru higijensku praksu
- osiguranje kvalitete
- standardne operativne postupke sanitacije.

Preduvjeti koji se moraju zadovoljiti podrazumijevaju da objekti:

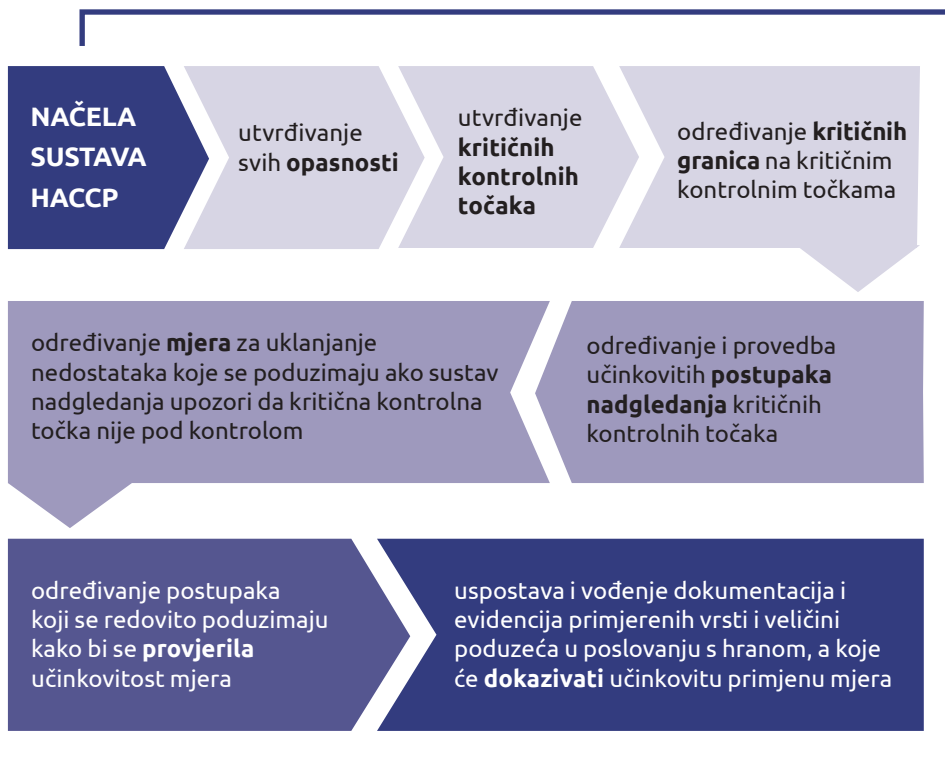
- imaju ispunjene infrastrukturne zahtjeve za objekt i opremu
- udovoljavaju zahtjevima za sve sirovine i materijale u dodiru s hranom
- udovoljavaju mikrobiološkim kriterijima za hranu
- imaju osigurano sigurno rukovanje hranom
- imaju riješeno zbrinjavanje otpada i nusproizvoda životinjskog podrijetla
- imaju riješenu kontrolu štetnika
- imaju provedene postupke pranja, čišćenja i dezinfekcije
- kontrolu vode
- održavanje i kontrolu hladnog lanca
- praćenje zdravstvenog statusa djelatnika i osobne higijene te edukacije
- uspostavljene postupke praćenja sljedivosti hrane te postupke u slučaju potrebe povlačenja i opoziva (*Capak i Vuljanić, 2019*).

Za neke objekte i djelatnosti dovoljno je, kao preduvjet, provođenje ovih programa uz vođenje propisanih evidencija da bi imali sustav HACCP. Tu pripadaju npr. *café-barovi*, skladišta, trgovine zapakirane hrane, tržnice, objekti gdje se pripremaju samo prhka, dizana, lijevana tijesta ili peku smrznuti proizvodi, mesnice, ribarnice i sl.

Za određene djelatnosti gdje su dobro poznati postupci rada s hranom razvijeni su tzv. vodiči dobre higijenske prakse odobreni od strane ministarstva nadležnog za zdravstvo i ministarstva nadležnog za poljoprivredu čime su postali nacionalni vodiči.

Subjekt koji je u objektu uspostavio sustav HACCP korištenjem pozitivno ocijenjenih vodiča obavezan je primjenjivati ga u cijelosti. Tada je vodič obvezni dio dokumentacije i sadrži sve određene planove i evidencije.

2.11.2 Načela sustava HACCP



Grafički prikaz 7. Načela sustava HACCP

Utvrđivanje svih opasnosti

Najprije je potrebno **utvrditi sve potencijalne opasnosti** i rizike vezane za sirovine, proces, preradu, distribuciju, marketing, pripremu i konzumaciju hrane, a koji mogu uzrokovati da hrana ne bude sigurna za potrošače. Za ovaj korak formira se tim ljudi koji dobro poznaju proces pri čemu prekontroliraju svaki korak u poslovanju i sve aktivnosti koje se provode. Opasnosti mogu biti biološke (bakterije, virusi, kvasci, plijesni i sl.), fizičke (kamenčići, metali itd.) i kemijske (npr. ostaci deterdženta i sl.).

Nakon identifikacije opasnosti potrebno je **odrediti mjere** tj. načine kontrole takve opasnosti.

Utvrđivanje kritičnih kontrolnih točaka

U ovoj fazi potrebno je utvrditi **glavne korake (KKT – kritične kontrolne točke)** u procesu gdje se opasnosti mogu kontrolirati.

Neki korak je KKT ako odgovara potvrdno (DA) na sljedeća 4 pitanja:

- Utječe li uspostavljena mjera na sigurnost hrane?
- Može li mjera smanjiti ili eliminirati opasnost?
- Radi li se o zadnjem mjestu u procesu gdje se ova opasnost može kontrolirati?
- Može li se uspostaviti način praćenja/mjerenja te kontrolne mjere? (Capak i Vuljanić 2019)

Određivanje kritičnih granica na kritičnim kontrolnim točkama

Kritična je granica ona granica koja odvaja prihvatljivo od neprihvatljivoga. Primjerice, tijekom pečenja u središnjem dijelu proizvoda prihvatljiva je temperatura od 73°C jer ona osigurava uništenje mikroorganizama, a niže temperature u ovom slučaju ne bi bile zadovoljavajuće.

Određivanje i provedba učinkovitih postupaka nadgledanja kritičnih kontrolnih točaka

Za svaku KKT svaki objekt treba odrediti sljedeće:

- KAKO će se kontrolirati
- KADA/KOLIKO ČESTO će se kontrolirati
- TKO će kontrolirati. (Capak i Vuljanić 2019)

Određivanje mjera za uklanjanje nedostataka koje se poduzimaju ako sustav nadgledanja upozori da kritična kontrolna točka nije pod kontrolom

Mjere za uklanjanje nedostataka poduzimaju se ako je sustav nadgledanja upozorio da KKT nije pod kontrolom. One moraju biti unaprijed definirane tj.

moraju opisati što konkretno treba napraviti i osigurati da se neželjeni događaj ne ponavlja. Primjerice, ako se provede pečenje kroz očekivani period od 30 minuta, a utvrdi se da nije postignuta KKT, tada treba poduzeti sljedeću mjeru, a to je nastavak daljnje termičke obrade ili povišenje temperature. Ujedno treba provesti i pregled te servisiranje opreme.

Određivanje postupaka koji se redovito poduzimaju kako bi se provjerila učinkovitost mjera

Ovime se provodi provjera sustava HACCP kojom se dokazuje da se opasnosti u hrani učinkovito kontroliraju. To znači da se uspostavljeni sustav provodi prema planu i prema propisanoj učestalosti. Određuju se i načini kojima se provjerava učinkovitost sustava HACCP te osobe koje će ga provoditi.

Uspostava i vođenje dokumentacija i evidencija primjerenih vrsti i veličini poduzeća u poslovanju s hranom, a koje će dokazivati učinkovitu primjenu mjera

Svaki subjekt u poslovanju s hranom koji je uveo sustav HACCP i primjenjuje sva načela mora voditi evidenciju o provedbi plana HACCP.

Evidencija o provedbi plana HACCP mora sadržavati sljedeće:

- procedure za programe koji su preduvjet
- analizu opasnosti
- plan HACCP
- određivanje KKT i KT
- određivanje kritičnih granica
- evidencijske liste kojima se potvrđuje kontrola KKT
- izmjene sustava i postupaka temeljenih na načelima sustava HACCP.

Za provedbu navedenih točaka vodi se dokumentacija i evidencije uključujući i evidencije provedenih edukacija, a moraju biti dostupne unutar objekta i predočavaju se na zahtjev inspektora.

Želim znati više!

Detaljnije informacije o HACCP-u i vodičima dobre higijenske prakse mogu se pronaći na sljedećim stranicama:

HACCP (Hrvatska agencija za hranu, 2022):

<https://www.hah.hr/arhiva/haccp.php>

Vodiči dobre higijenske prakse:

<https://www.hok.hr/cehovi-i-sekcije/haccp-vodic/vodic-dobre-higijenske-prakse-za-ugostitelje-i-haccp-vodic-za-ugostitelje>

<https://www.hok.hr/cehovi-i-sekcije/haccp-vodic/vodic-dobre-higijenske-prakse-za-pekarstvo-i-haccp-vodic>

<https://www.hok.hr/cehovi-i-sekcije/haccp-vodic/haccp-slasticarstvo>

<https://www.hok.hr/cehovi-i-sekcije/haccp-vodic/haccp-trgovina>

https://www.dekaform.hr/downloads/Vodic_DHP-HACCP_institucionalne_kuhinje.pdf

2.12 SLJEDIVOST HRANE

Sljedivost hrane označava mogućnost ulaznja u trag hrani, hrani za životinje, sirovini ili tvari namijenjenoj ugrađivanju ili se očekuje da će biti ugrađena u hranu ili hranu za životinje, kroz sve faze proizvodnje, prerade i distribucije. (Capak i Vuljanić 2019)



Sljedivost je važna u području upravljanja sigurnošću i kvalitetom hrane. Može se pratiti LOT – brojem po kojemu se može ući u trag kroz cijelu povijest proizvodnje hrane, ako dođe do neželjene pojave.

„Serija” ili „LOT” označava seriju prodajnih jedinica hrane koja je proizvedena, prerađena ili zapakirana u gotovo jednakim uvjetima.



Oznaku LOT-a nije potrebno navoditi kod hrane koja je označena datumom minimalne trajnosti ili datumom „upotrijebiti do”, kad taj datum sadrži najmanje oznaku dana i mjeseca u tom redoslijedu.

Hrana životinjskog podrijetla mora se nabavljati iz registriranih i/ili odobrenih objekata koji su pod nadzorom veterinarske inspekcije. Sva hrana životinjskog podrijetla koja se stavlja na tržište mora biti pravilno označena i mora imati posebne oznake zdravstvene ispravnosti prema kojima se može utvrditi iz kojih objekata dolazi na tržište.

Želim znati više!

Edukativni materijali za polaznike tečaja za stjecanje potrebnog znanja o zdravstvenoj ispravnosti hrane i osobnoj higijeni osoba po proširenom programu. 2019. Ur. Capak, Krunoslav; Vuljanić, Kristina. Hrvatski zavod za javno zdravstvo. Zagreb

<https://www.hzjz.hr/wp-content/uploads/2021/04/Obrazovni-materijali-PRO%C5%A0IRENI-PROGRAM.pdf>

3. POGLAVLJE

Tradicionalni tehnološki postupci u kuhinji Slavonije i Baranje



3. POGLAVLJE

Tradicionalni tehnološki postupci u kuhinji Slavonije i Baranje

U OVOM POGLAVLJU NAUČIT ĆETE:

- > što je važno u organizaciji nabave robe
- > koji su tehnološki postupci u tradicionalnoj slavonsko-baranjskoj kuhinji
- > nabrojati ugostiteljsku opremu i pribor za pripremu tradicionalnih slavonsko-baranjskih jela
- > koji su materijali za izradu tradicionalnog posuđa i pribora
- > koji su izvori, prenositelji, jakost i trajanje topline kod određenih tehnoloških postupaka
- > kako suvremeno prezentirati tradicionalna jela
- > koja su osnovna pravila sljubljivanja hrane i vina

3.1 ORGANIZACIJA NABAVE ROBE

Prilikom organizacije nabave robe važno je nabavljati i koristiti namirnice koje su sezonske i lokalne, odnosno uzgojene na domaćem terenu. Postoje mnoge mrežne platforme s proizvodima uzgojenima u Slavoniji i Baranji preko kojih se mogu naručiti svježe, sezonske i lokalne namirnice. Radi se nerijetko o skupljim proizvodima, ali bolje hranjive vrijednosti i boljeg okusa. Podržavati lokalne proizvođače, kupovati svježu, organski uzgojenu hranu ima višestruke značajke, a to su zdravlje organizma, ekonomski učinci i ekološki razlozi. Kupovanjem organski uzgojene, lokalne hrane, smanjuje se izloženost hrane pesticidima, teškim metalima poput olova i žive te otapala poput benzena i toluena. Mnogi pesticidi su klasificirani kao potencijalni uzročnici tumora. Korištenjem pesticida, povrće je otpornije na bolesti i štetočine. Samim tim, urod i količina hrane koja se proizvodi će biti veći, no prekomjerna upotreba pesticida može dugoročno biti vrlo štetna za ljude.

Nabavu robe i pripremu jela najbolje je organizirati u skladu sa sezonskim mogućnostima. Prehrana prema godišnjim dobima, osim što je ukusnija i bogata hranjivim sastojcima, pristupačnija je i cijenama. Namirnicama koje u hladnjači moraju proputovati tisuće kilometara da bi došle do odredišta uskraćeno je dozrijevanje na stablu ili stabljici, što im smanjuje nutritivnu vrijednost, a osim toga, na transport takve namirnice troši se golema količina energije.

3.2 TEHNOLOŠKI POSTUPCI U TRADICIONALNOJ SLAVONSKO-BARANJSKOJ KUHINJI

Jela na otvorenoj vatri u prirodi, tipična su za Slavoniju i Baranju. Unatoč tome što se gotovo svakodnevno pojavljuju nove, moderne i inovativne recepture koje nadasve zavode svojom kreativnom pripremom, kao i korištenjem raznih namirnica i začina, ipak su posebniji oni tradicionalni recepti koji će uvijek pružati nostalgичne gastronomske trenutke i sjećanja. Pripremanje jela na otvorenoj vatri osim primarnog cilja prigrutovljavanja tradicionalnih jela, zadovoljava i potrebu za druženjem i zbližavanjem ljudi i to sve uz kapljicu šljivovice ili domaćeg vina. Nerijetko, kuhanje na otvorenoj vatri ima i terapijski učinak. Za pripremu

jela upotrebljavale su se i još se uvijek koriste zanimljive metode i pribor za pripremanja jela, primjerice rašlje, razne zemljane posude i ćupovi, razni ražnjevi, i sve to na otvorenoj vatri što je u prošlosti bio najčešći oblik termičke obrade hrane. Korištenje i nazivi tradicionalnog pribora za kuhanje i pečenje podsjećaju na kreativnost i domišljatost naših starih koji su živjeli u skromnim vremenima.

3.2.1 Pečenje na rašljama: šaran

Šaran na rašljama dio je gastronomskog identiteta Baranje i dijela Slavonije te na najbolji način opisuje život ovdašnjeg stanovništva te je zbog toga ovo jelo najbolji predstavnik slavonsko-baranjske kuhinje.

Šaran na rašljama izvorno potječe iz sela Kopačevo, naselja unutar općine Bilje u Baranji. Kako su se u tom starom ribarskom selu mještani nekoć bavili ribolovom, nastala su tradicionalna jela od ribe koja su bila jednostavna za pripremu uz pomoć lokalnih namirnica i termičke obrade, najčešće na ražnju ili žaru.



S obzirom na to da je ribarima bilo važno da mogu svoj obrok uz obalu pripremiti što lakše i jednostavnije, nastao je „šaran u rašljama” za što je potrebna obrađena grana u obliku rašlji, riba, sol, začinska crvena paprika i vatra. Šaran se očisti, odstrane mu se ljuske, utroba i škrge te ga se dobro opere. Rezom s leđa riba se



Slika 12. Riba na rašljama

rastvori u jedan plosnati komad, dok se u manjoj posudi pomiješaju sol i crvena mljevena paprika. Mješavina se utrlja u ribu te se, ako je moguće, riba marinira tijekom nekoliko sati. Riba se zatim učvrsti u rašlje od unaprijed pripremljenih grana. Za rašlje će dobro poslužiti račvasta čvršća grana bagrema, gloga, lijeske ili vrbe. Vatru je potrebno napraviti na zemlji kako bi se rašlje mogle zabiti u zemlju pored vatre. Vatra se loži od drveta, poželjan je jasen zbog dima koji ovom jelu daje aromu. Rašlje se uz vatru zabadaju kada se stvori dovoljno žara i dima. Prema žaru, odnosno toplini, prvo se okrene leđna strana ribe te se tako ostavi pedesetak minuta, a poslije toga šaran se okrene i peče još četrdesetak minuta. Vrijeme potrebno da se šaran ispeče ovisi o veličini ribe, a okreće se od sat i pol do dva sata, polako, na vatri koja mu daje jedinstvenu zadimljenost i aromu. Šaran je pečen kad se otopi sva masnoća i kad meso pobijeli.

3.2.2 Pečenje na ražnju: prasetina, vinogradarski ćevap

Vinogradarski ćevap priprema se na ražnju na otvorenoj vatri od dvije vrste mesa, dimljene slanine, luka i paprike stiješnjene u svinjskoj maramici.

Ovako jednostavno opisan, vinogradarski ćevap priča je o obljubljenom ražnju i turskom gastronomskom utjecaju usitnjenog mesa. Priča je to o slavonskim vašarima i proštenjima, od turskih vremena pa sve do kraja 19. stoljeća, koju su do današnjih dana sačuvali požeški vinogradari, slaveći ćevapom sve važne vinogradarske svece i običaje, od Vincekova do Martinja i Grgureva. Vinogradarski ćevap zaštićeno je nematerijalno kulturno dobro Republike Hrvatske i nezaobilazan je na proslavama, a porijeklo mu seže iz vremena Osmanlija.



Meso se izreže na odreske debljine 1 cm, začini ih se solju, paprom i crvenom mljevenom paprikom. Luk, paprika i slanina narežu se na veće komade te se na ražanj naizmjenice nabadaju komad svinjetine, slanine, luka, junetine, paprike pa se sve ponovi dok se ne potroše pripremljene namirnice. Nabodeno meso na ražnju zamota se svinjskom ili telećom maramicom (drobnim flamom) te poveže špagom. Povezati se može i papirom za pečenje. Ovako pripremljeno meso na ražnju peče se uz laganu vrtnju i otvorenu vatru, ovisno o veličini ražnja, dok se meso ne ispeče.

Jedan je od najvažnijih predstavnika mesnih jela na ražnju pečena prasetina. Postoje brojne recepture njegove pripreme, no najčešće se prgotovljava u pećnici, na ražnju ili u krušnoj peći. Prije samog pečenja važno je dobro prethodno nasoliti meso, a nerijetko se stavi u pušnicu da se nadimi. Pečenje praseta na ražnju u Slavoniji i Baranji tradicija je te se uz pečenje istovremeno odvija i druženje. Često su ljudi znali ići jedni do drugih i „nadgledat“ posao, vidjeti kako netko napreduje, treba li neku pomoć te sjesti i družiti se. Pečenje praseta na ražnju u Slavoniji i Baranji nije značilo samo zgotoviti meso, nego je to bila procedura kojoj su se radovala i djeca i odrasli. Sjediti zimi uz vatru, dok je vani snijeg, peći prase i družiti se imalo je posebnu čar. Prase se okretalo na ražnju ručno te je to bio posao za dvoje. U današnje vrijeme prasetina na ražnju peče se pomoću motora na električnu energiju te je uvelike olakšan posao pečenja. Uz to, čest je

bio slučaj da se peku po dva odojka odjednom. Prasetina se posoli sa svih strana, ali najbolje ju je nasoliti ranije te ostaviti nekoliko sati, ili čak preko noći, da odstoji prije pečenja. Prasetinu na početku pečenja možete malo namazati s masti ili slaninom. Prasetina se peče ovisno o težini i debljini mesa, ali otprilike 3 sata. Tako pečeno meso može se poslužiti toplo ili hladno narezano na manje komade. Prasetinu je potrebno nataknuti na ražanj, napraviti rupu na leđima i žicom dobro svezati prasetinu za ražanj da se prase ne bi okretalo prilikom pečenja. Glavu i prednje nogice te zadnje nogice također žicom treba svezati za ražanj te zarezati s gornje strane vrata i posoliti. Butovi se zarezaju s vanjske strane i posole. Ražanj se postavlja na 30 do 50 cm visine od poda, a vatra se naloži cijelom dužinom na udaljenosti pedesetak centimetara od mesa. Vatra bi se trebala naložiti malo ranije (10-15 minuta) kako bi se stvorio žar, žera ili žeravica na kojoj će se peći prasetina. Kad se meso zagrije (nakon 30-60 min) lopatom podbacujete žeravicu ispod mesa, tako da ipak većina bude pored prasetine. Prasetina se nikad ne peče direktno na vatri koja služi samo na početku za zagrijavanje mesa, a kasnije i kad se vatra pojavi potrebno ju je utišati, odnosno držati podalje od mesa. Bitno je da se meso ispeče dobro, a posebnu pažnju treba obratiti na dio oko butova, budući da je tamo najdeblje meso te je najveća mogućnost da uz kost meso ne bude dobro pečeno i ostane krvavo. Meso treba peći oko 3 do 4 sata, uz povremeno premazivanje masnoćom, ovisno o veličini praseta i temperaturi.



Slika 13. Pečenje na ražnju

3.2.3 Pečenje ispod peke: kruh, meso, riba, krumpir

Pečenje jela na otvorenoj vatri, uz to što rezultira specifičnom aromom hrane, vezano je uz drevni pojam ognjišta kao srca, središta svake kuće, gdje se okuplja obitelj, gdje se razgovara, druži, gdje se pripremaju jela. S dolaskom proljeća, okupljanje oko vatre na otvorenom sigurno je češći način provođenja slobodnog vremena i zabave.

Pečenje jela ispod peke, čripnje, saća, ovisno o tome u kojem se dijelu zemlje nalazite, tradicionalan je način pripreme hrane na ovim prostorima, a hrana se zapravo na pola peče, na pola kuha u svojim sokovima.



Aroma i miris ovako spremljenog jela doista su posebni. Pečenjem ispod peke može se pripremiti bilo koje meso. S obzirom na to da se ispod poklopca tijekom pečenja mesa koncentriraju arome, rezultat je sočno i vrlo ukusno meso. Dodate li mu povrće, okus je još koncentriraniji. Tajna je savršene pripreme peke u žaru dobivenom od visokokaloričnog drveta, primjerice bukve ili graba. Ova drva prilično dugo zadržavaju optimalnu temperaturu koja je potrebna za pripremu peke. Radi se tako što se vatra obično zapali na većoj, ravnoj šamotnoj ploči roštilja ili krušne peći. Šamot dugo održava toplinu i otporan je na visoke temperature. Dobro ga je početi zagrijavati vatrom i do sat i pol prije nego se na njega stavi peka. Kad se sakupi dovoljno žara, kreće pečenje. U donji dio peke koji se stavlja na žar (veća okrugla posuda) stavi se malo ulja ili masti. Na to se poslože veći komadi mesa, ili samo jedan komad, prethodno osušeni i natrljani solju ili određenim začinima, a oko mesa se poslože krumpiri i ostalo povrće. Od mesa se najčešće koristi but, plećka, rebra ili koljenica. Hrana se poklopi gornjim dijelom peke, zvonom, koji je obično napravljen od gize ili gusa, lijevanog željeza, ili gline. Gornji se dio peke posipa žarom, tako da se hrana peče s donje i gornje strane. Zvono na sebi ima napravljen rub koji drži žar. Na njemu se ne smije dozvoliti plamen, već samo lagani žar ili pepeo, jer bi u suprotnom jelo moglo izgorjeti s vanjske strane, a u sredini ostati nedovoljno pečeno. Dobro je sa strane na ploči od roštilja održavati rezervni žar koji se na peku stavlja naknadno, kad se prvotno stavljeni već istroši. Ako se peče meso poput janjetine, teletine ili svinjetine potrebno je peći dovoljno dugo, ovisno o veličini komada mesa. Na ovaj se način tijekom pečenja pod

pekom koncentriraju sokovi koji se duljim procesom reduciraju pa je zato peku dobro držati pod žarom barem dva do dva i pol sata. Tijekom pečenja potrebno je otklopiti peku i provjeriti je li pečeno ili nije, okrenuti meso i promiješati povrće te ako je potrebno podliti vinom ili temeljcem. Novu peku je prije prve upotrebe potrebno lagano zagrijati (i donju posudu i zvono) te namazati jestivim uljem ili mašću. Preporučuje se da se peka ne ispiri vodom i ne pere deterdžentom kako ne bi zahrđala, već da se nakon uporabe dobro iščetka željeznom četkom iznutra i izvana, obriše suhom krpom ili ručnikom i iznutra premaže mašću ili uljem.



Slika 14. Pečenje ispod peke

3.2.4 Pečenje u krušnoj peći: prasetina, kruh, pogače

Prasetina pečena u krušnoj peći značajno doprinosi konačnim okusima budući da se očuvaju samo najsočnije arome. Prasetina zahtjeva posebnu i dugotrajnu pripremu, kao i određene začine kojima se naglasak stavlja upravo na njegovu unutarnju sočnost i vanjsku hrskavost, a kako bi se to postiglo, krušna peć je idealna. Prasetinu je prije pečenja potrebno dobro nasoliti. Ako se peče u krušnoj peći, potrebno je u pleh staviti svinjske masti i drvene daščice te na to postaviti prasetinu. Meso se u krušnoj peći peče na temperaturi od oko 200 stupnjeva dok meso ne omekša i poprimi lijepu, hrskavu koru. Tijekom pečenja potrebno je prasetinu zalijevati uljem uz dolijevanje malo vode u pleh u kojem se peče.

Pečenje u krušnoj peći tradicionalan je način pripremanja jela u Slavoniji i Baranji. Pomoću ovakve peći mogu se pripremiti jela od mesa kao što su pečena prasetina te razne pogače, kruh ili slastice. U slavonskim se dvorištima osim starih, tradicionalnih krušnih peći mogu vidjeti i novosagrađene peći od sitne opeke.



Slika 15. Pečenje u krušnoj peći

3.2.5 Kuhanje u ćupu: grah u ćupu

Grah u ćupu ukusna je juha od graha, u novije vrijeme poznata kao gulaš od graha. Kuhanje graha u ćupu stari je običaj Mađara u Baranji. Grah se kuhao u zemljanim posudama, ćupovima, kad je bilo puno posla u vinogradu i na polju, i to uz vatru pola dana, na otvorenom, kad su obavljali veliki radovi i teški poslovi. Domaćice bi tako sve sastojke ubacile u ćup, vatru naložile na početku posla u vinogradu ili polju, postavile ćup i posvetile se ostalim radovima na polju. Sadržaj nije potrebno miješati, važno je bilo održavati vatru. Ovo jelo potječe još iz davnih vremena kad su ljudi koji su se bavili poljoprivredom, pripremali ovo jelo na rubu polja u zemljanoj posudi okruženoj zapaljenim drvima. Za pripremu ovoga jela potreban je okrugli lonac s odgovarajućim unutarnjim lukom (bastard) koji može podnijeti visoke temperature. Dostupan je u različitim veličinama i izvedbama: jednouhi i dvouhi, ostakljeni i neglazirani, s metalnom mrežom ili bez nje. Metalna mreža imala je svoju značajnu svrhu. Ako se posuda tijekom kuhanja razbije, cijeli

sadržaj će iscuriti ako nema metalne ovojnice ili mreže koja ga je držala spojenog. U vrijeme naših predaka vladalo je veliko siromaštvo, a hrana kuhana u takvim posudama jela se dva, tri dana.

Kuhanje u ćupu tradicionalan je način pripremanja jela u Baranji i susjednoj Mađarskoj. Najčešće su se pripremala jela od povrća, a ponajviše grah jer mesa nije oduvijek bilo u izobilju. U novije vrijeme u ćupu su se počela pripremati i jela od mesa.



Ovo jelo nije se kuhao izravno na vatri već pored vatre tako da je posuda bila izložena temperaturi s jedne strane. Temperatura u posudi je rasla, a hrana se tako miješala sama od sebe. Ovo jelo se na početku smatralo hranom za siromašne jer se koristilo samo povrće i grah, a dodavanje nekoliko vrsta mesa tek je odnedavno postalo uobičajeno. Zemljani ćup daje posebnu aromu grahu, a važno je napomenuti da se ćupovi u obiteljima Mađara u Baranji ubrajaju u red obiteljskog nasljeđa i blaga, prenose se s generacije na generaciju, a neki su stari i preko 100 godina. U ćupu se jelo priprema tako da se svi sastojci slože u njega te zaliju vodom. Također je važno da hrana koja se priprema ima dosta tekućine, jer ako je previše gusta, ne može se sama vrtjeti i morat će se često miješati. Kuhanje počinje vatrom, za koju je potrebno tvrdo drvo. Potrebno je čekati da se napravi žar. Drvo se dodaje uvijek sa suprotne strane lonca. Napunjenu posudu treba staviti na pločicu ili ciglu i staviti na vatru tako da dodiruje samo jednu stranu. Važno je da se lonac ne stavi na jaku vatru već da se polako kuha na laganoj vatri odnosno na žaru. Lonac treba okretati i dodavati drva kako bi stalno bilo žara.



Slika 16. Kuhanje u ćupu

3.2.6 Kuhanje na otvorenoj vatri u talandari: langošice, poderane gaće, meso crne svinje, kobasice, povrće, riba, kotlovina

Pripremanje hrane na otvorenoj vatri u talandari kuhanje je u specijaliziranom otvorenom plitkom tanjuru ispod kojeg se nalazi peć.



Ovako se najčešće priprema kotlovina. Peć za kotlovinu peć je na koju dolazi velik otvoreni tanjur u kojem se hrana peče, bolje rečeno pirja. Bitno je da je peć za kotlovinu stabilna. Važno je da ložište peći za kotlovinu bude tako konstruirano da pepeo pada ispod njega prema van te da ima mogućnost regulacije dovoda zraka, budući da je s gornje strane peć skoro pa hermetički zatvorena tanjurom. Peć mora imati vrata za loženje i dobar dimnjak sa strane. Tanjur za kotlovinu mora ravnomjerno prijanjati na peć. Peć za kotlovinu loži se obično drvima, ali postoje i peći s plinskim plamenicima. Vatra za kotlovinu mora biti konstantna, temperatura se regulira količinom dodanog gorivog materijala, odnosno smanjivanjem ili povećanjem količine zraka koji se dovodi u vatru. Kao kotlovinu



Slika 17. Kuhanje u talandari

pripremamo meso, povrće, kobasice, a mogu se pripremati i poderane gaće ili langošice. Tanjur za kotlovinu ima podignute rubove na kojima možemo zapeći ono što pripremamo te potom pečenje vratiti u tekućinu u kojoj može biti vino, voda, temeljac, masnoća i umak od pečenja.

3.2.7 Kuhanje na otvorenoj vatri u kotliću: fiš-paprikaš

Kotlić visi na lancu zakvačen na tronošcu iznad vatre, ili je to lonac napravljen tako da ima noge pa stoji u vatri. Vatra se loži drvetom ili ugljenom te se kuha na otvorenoj vatri, ne čekajući da nastane žar. Vatra se može zapaliti izravno na zemlji, a mjesto za loženje dovoljno je ograditi kamenjem ili šamotnom opekrom. Vatra za kotlić mora biti konstantna, a temperaturu je potrebno regulirati podizanjem ili spuštanjem kotlića. Vatru treba naložiti kvalitetnim drvom. Glineni kotlići posebno su osjetljivi na promjene temperature pa treba paziti da se u vrući glineni kotlić ne ulijeva hladna tekućina ili da se hladni glineni kotlić ne postavlja na već razgorenu vatru. Kod visećih kotlića dovoljno je kotlić okretati lijevo-desno i time je jelo promiješano. Postoje i samostojeći kotlići koji nisu obješeni nego stoje na postolju ispod kojeg se loži. Napravljeni su isključivo od lijevanog željeza ili gline. Nedostatak im je da se jelo u njima mora često miješati.

Kotlić služi za pripremanje hrane u visećem ili samostojećem zatvorenom ili otvorenom loncu iznad otvorene vatre. Kotlić može biti od nehrđajućeg čelika, lijevanog željeza (gusa) ili gline. Priprema jela u kotliću iznad vatre najstariji je način pripreme hrane kuhanjem.



Tipična su tradicionalna jela iz kotlića fiš-paprikaš, čobanac, gulaš, grah. Fiš-paprikaš tradicionalno se priprema najčešće u bakrenom kotliću obješenom iznad otvorene vatre. Osim u svježoj kvalitetnoj ribi tajna je njegove pripreme i u kvalitetnoj crvenoj mljevenoj paprici, čija se ljutina određuje prema željama gosta. Fiš-paprikaš, često skraćenog naziva fiš, priprema se najčešće od šarana ali može se pripremati i od štuke ili soma. Poslužuje se uz domaće, široke rezance ili drugu tjesteninu. Da biste postali majstor za kuhanje na otvorenoj vatri u kotliću potrebno je dosta iskustva. Jedna je od posebnosti pripreme ovog jela da se riba ne miješa jer bi se mogla raspasti pa je potrebno samo povremeno protresti ili zavrtjeti kotlić.

3.2.8 Kuhanje na otvorenoj vatri u kotliću: čobanac

Čobanac je pravi mesni specijalitet Slavonije i Baranje koji je od starog izvornog recepta doživio razne promjene. Može se pripremati od raznog mesa, a najčešće od junetine, svinjetine te razne divljači (srnetine, jelena ili divlje svinje). Najčešće se priprema u kotliću koji mora biti dva puta veći od količine mesa, a kuha se oko tri sata na otvorenoj vatri. Pripremali su ga čobani, odnosno pastiri, kao zasitan obrok koji bi se polako krčkao na vatri nekoliko sati dok su oni čuvali stoku. Najbolje ga je pripremati za više osoba i često se priprema prilikom raznih svečanosti, od svatova do sahrana. Priprema se u svim dijelovima Slavonije i Baranje i nude ga gotovo svi restorani s tradicionalnim jelima.



Slika 18. Kuhanje u kotliću

3.3 MATERIJALI ZA IZRADU TRADICIONALNOG POSUĐA I PRIBORA

Stanovnici Slavonije i Baranje su tijekom prošlih vremena koristili razne materijale od kojih su pravili posuđe i pribor za pripremu, prigrutavanje, čuvanje i konzumiranje jela i pića. Izrađivalo se od keramike, stakla, drveta, metala, ali i plelo od šiblja i slame. Jedna od prvih sirovina koja se koristila naraštajima bilo je drvo. Najčešće se dubilo i od njega su se izrađivale zdjele, mužari, čaše, grabilice (šeflje), čuture i slično. Za razliku od drvenog posuđa i pribora glineno je imalo puno veće mogućnosti uporabe. Glina se kao materijal upotrebljavala tisućama godina tijekom ljudske povijesti. To je posuđe izrađeno od gline i očvrstnuto pečenjem. Jedno od najčešćih glinenih pomagala u prigrutavljanju hrane bila je pokljuka, crijepnja, pekva, vršika, odnosno konveksni poklopac s drškom koji mi danas poznajemo kao peku. Od pečene gline proizvodile su se i razne zdjele, lonci, čupovi, vrčevi, bukare, tegle za mlijeko, tanjuri, čaše i slično. Uz lončarsko posuđe u kuhinji Slavonije i Baranje koristilo se i metalno posuđe kao što su kotlovi, lonci, niske posude za pečenje mesa i kolača - tepsije i protvani. Navedeno posuđe bilo je izrađeno od bakrenog i željeznog lima.

Glina

Glina je poseban materijal kad je u pitanju kuhanje. Namirnice se u njoj kuhaju na jedinstven način. Kako bi u glinenom posuđu skuhalo vrlo ukusno jelo, potrebno je različite namirnice biljnog i životinjskog podrijetla zajedno staviti u posudu i određenim tehnološkim postupkom pripremiti namirnicu. Kuhanjem, pirjanjem i pečenjem u glinenom posuđu namirnice će biti sočne i meke. Posebnost okusa hrane pripremljene u glinenom posuđu možemo objasniti kroz specifična svojstva gline. Glina je temperaturno inertna, što znači da se posuda postupno zagrijava, a namirnice se prigrutavaju procesom sporog kuhanja. Poroznost gline omogućava glinenom posuđu dobro zadržavanje vlage koja cirkulira posudom pa se namirnice kuhaju u vlastitom soku, odnosno tekućini. Dodatna tekućina nije potrebna ili je potrebna samo mala količina.



Slika 19. Glineno posuđe za kuhanje i posluživanje jela

Emajlirano posuđe

Vrlo često se u pripremi hrane u tradicionalnoj kuhinji koristilo posuđe od emajla. To se posuđe izrađuje od metala, najčešće željeza ili čelika, a izvana i iznutra presvučeno je premazom od emajla. Riječ je ustvari o staklu koje se taljenjem "lijepi" na metal pa emajlirani premaz štiti hranu od kontakta s metalom. Danas se u suvremenoj kuhinji i u pripremi hrane izbjegava emajlirano posuđe zbog slabije kvalitete jer ima vrlo tanak sloj emajla koji brzo popuca pa metal može reagirati s hranom. Zbog autohtonosti i načina pripreme jela preporučuje se uporaba visokokvalitetnog posuđa s debljim i otpornijim slojem emajla. Općenito je emajl prilično osjetljiv na oštećenja i nagle promjene temperature.



Slika 20. Emajlirani lonac za kuhanje

Bakreno posuđe

Bakreno je posuđe svojim izgledom i funkcionalnošću pronašlo svoje značajno mjesto u pripremi tradicijskih jela Slavonije i Baranje. Zbog svojih karakteristika hranu je bilo vrlo jednostavno pripremati u bakrenom posuđu i hrana je bila brzo gotova. S unutarnje strane uvijek je presvučeno nehrđajućim čelikom jer se u čistom bakru zbog kemijskih reakcija ne preporučuje kuhanje. Takvo se posuđe zbog svojih svojstava mora prati ručno. Bakreno posuđe zagrijava se iznimno brzo, a također odlično distribuira toplinu. To znači da će se smanjiti vrijeme kuhanja, a i lakše i funkcionalnije provodit će se kraći tehnološki postupci, poput prženja, jer puno brže postiže željenu temperaturu. Bakreno posuđe iznimno je lijepo i privlačno, a ako se pravilno i nježno postupa s njim, bakar može trajati desetljećima. Međutim, lako potamni i teško je zadržati mekani sjaj koji ga čini lijepim. Riječ je o mekom metalu sklonom ogrebotinama i udubljenjima. Kad ga izložite kiseloj hrani, razvit će zelenkastu patinu koja je otrovna. Kako bi se spriječio prodor bakra iz posuđa u hranu, ono se oblaže drugim metalima poput nehrđajućeg čelika ili kositra.



Slika 21. Bakreni lonci i posude za kuhanje

3.4 OPREMA I PRIBOR

U opremu i pribor za pripremu tradicionalnih jela Slavonije i Baranje ubrajaju se sljedeća pomagala:

1. Kotlić – otvorena posuda s drškom za nošenje i čuvanje tekućine, ali i za pripremu hrane kuhanjem i pirjanjem. Najčešće uz kotlić idu i nogari u obliku tronošca.
2. Peka – (pekva) zvonolika je keramička ili željezna posuda za pečenje na otvorenom ognjištu. Na vrhu ima jednu ili dvije ručke; željezna je i u obliku glatke kupole, a dodani su joj obruči za zadržavanje žeravice.
3. Rašlje – obrađena grana u obliku rašlji.
4. Talandara – plitki veliki tanjur koji se nalazi iznad vatre. Tanjur je uglavnom iz lijevanog željeza, nehrđajućeg čelika ili, rjeđe, aluminija koje se nalazi na postolju s ložištem.
5. Ražanj – drveni dugački štap ili šipka na koju se nabada meso i koji se postavlja na nogare iznad vatre i okreće.
6. Čup – keramička visoka posuda u kojoj se namirnice pripremaju tako da se čup stavlja pored vatre i postupno zagrijava.

3.5 IZVOR, PRENOSITELJ, JAKOST I TRAJANJE TOPLINE

Stil života proteklih se godina iz temelja promijenio. Hrana danas mora biti lagana, ukusna, raznolika i vizualno privlačna. Uz gastronomska očekivanja mijenja se i tehnologija u kuhinji. Da bi jelo bilo jestivo potrebno ga je iz sirovog stanja pretvoriti u jestivo. Toplinska obrada namirnica podrazumijeva tehnološke postupke koji koriste djelovanje topline s ciljem da namirnice postanu pogodne za ljudsku prehranu. Djelovanjem povišene temperature na namirnice dešavaju se promjene u sadržaju i u količini namirnica. Kod prigotavljanja namirnica raznim tehnološkim postupcima važno je pravilno odabrati izvor, prenositelja, jakost i trajanje topline.

Izvor topline ovisi o vrsti tehničkog uređaja i posuđa gdje se jelo prigotavlja. Danas je uz pomoć moderne tehnologije lako prigotoviti hranu. No, u prošlosti ljudi su mogli računati samo na toplinu koju su dobivali od otvorenog plamena

- vatre. Za razliku od današnjih izvora topline - struje i plina, još donedavno ljudi su bili primorani koristiti peći i *šporete* koje su ložili krutim gorivima poput drva i ugljena. Vatra se kao izvor topline koristila tisućama godina i nije neobično da se i danas često koristi u pripremanju raznih tradicionalnih jela. Za razliku od kuhanja ili pirjanja, kod kuhanja na otvorenoj vatri prenositelj topline suh je i vrući zrak. Prigotavljanje hrane uz pomoć otvorene vatre najčešće je obuhvaćalo pripremanje jela u kotliću, ispod peke, na ražnju i na žaru. No, kako je već navedeno, vatra je pokretala i različite vrste pećnica i *šporeta*. U tom slučaju izvor topline je bila otvorena vatra, ali prenositelji su bili različiti, poput vode, temeljca, masnoće, alkoholnog pića, mlijeka i slično. Za razliku od korištenja struje i plina kao izvora topline, odrediti jakost i trajanje topline kod kuhanja na otvorenoj vatri bilo je iznimno teško. Bez modernih termostata i regulatora ljudi su se oslanjali na svoja osjetila, intuiciju i, prema izgledu samog jela, određivali su je li namirnica termički dovoljno obrađena ili nije. Iz tog razloga mnogo više pažnje i truda ulagalo se u sam tijek prigotavljanja jela, a takav proces zahtijevao je mnogo vremena koje se provodilo uz peć ili *šporet*.

3.6 SUVREMENA PREZENTACIJA TRADICIONALNIH JELA

Globalizacija slabi sve vrste nacionalnih identiteta, ali današnji turisti upravo traže nova iskustva i sadržaje temeljene na lokalnoj kulturi i običajima. Trendovi u gastronomiji skloni su promjenama kao i ostali segmenti turizma, no pokazalo se da uvijek uvažavaju lokalnu kulturu i tradiciju, zdrav stil života, autentičnu, lokalnu hranu, izvornost i zdravu prehranu. Današnji turisti educiraniji su i zahtjevniji, prate nove trendove, očekuju da trendove prate i vlasnici ugostiteljskih objekata te da obogaćuju svoje jelovnike jelima pripremljenima pomoću suvremenih tehnika kuhanja. Namirnice ostaju iste, tradicionalne i domaće, a prilagođava se način pripreme s obzirom na današnju tehnologiju.

Suvremena prezentacija tradicionalnih jela podrazumijeva korištenje kvalitetnih, svježih, sezonskih, lokalnih, ekoloških namirnica s naglaskom na tradicionalnu pripremu i zdravu prehranu.



Gastronomija je danas usko povezana sa zdravim načinom života, uživanjem u hrani, očuvanjem tradicionalnih jela i spojem s modernim trendovima. Hrana može pozitivno i negativno utjecati na zdravlje ljudi pa se suvremena prezentacija tradicionalnih jela usmjerava na zdravlje, personaliziranu prehranu, prilagođenu prehranu, zaštitu autentičnosti namirnica, konzumaciju ekološki uzgojenih namirnica, korištenje sezonskih i lokalnih namirnica.

Predstavljanje tradicionalnih proizvoda i jela odvija se na mnogobrojnim festivalima i manifestacijama hrane i pića diljem Slavonije i Baranje. Važno je staviti naglasak na autohtonost i kvalitetu proizvoda. Prezentacija je najčešće u rustikalnom, tradicionalnom okviru ali sve većom edukacijom stručnjaka (kuhara) i primjenom suvremenih metoda kuhanja koriste se i suvremeni, moderni načini prezentacije tradicionalnih jela. Suvremena prezentacija tradicionalnih jela odnosi se i na sljubljivanje hrane i vina. Na kompatibilnost nekog jela i vina osim glavne namirnice, koja je obično osnova za uparivanje, utječe niz drugih faktora poput načina pripreme, začina, temperature, sezone, osobnog afiniteta, regije ili atmosfere u društvu. Nemoguće je predvidjeti sve faktore te je stoga nemoguće propisivati stroga pravila. Osnovno je pravilo da crveno vino ide uz crveno meso, a bijelo vino ide uz ribu i piletinu, no u svijetu vina i bogate gastronomske ponude, kombinacije vina i hrane su raznovrsnije pa se mogu primijeniti i druga pravila. Cilj spajanja vina i hrane nije samo naglasiti okusu hrane već i obogatiti gastronomsku ponudu te usklađivanjem vina i hrane stvoriti par koji otkriva najbolje kvalitete hrane i vina kad se u njima uživa istovremeno. Okusi kod usklađivanja slijede načelo suprotstavljanja. Suhomesnati proizvodi, začinjeni sirevi pružaju snažan i upečatljiv doživljaj za nepce pa stoga vino treba biti snažnog karaktera, okusa i mirisa jer u tom slučaju niti hrana niti vino neće prevladati. Dobro usklađivanje hrane i vina rezultira stvaranjem ravnoteže između sastojaka hrane i karakteristika vina.

Važno je očuvati tradiciju i izvrsnost jela kuhinje Slavonije i Baranje kroz pripremanje prema izvornim receptima koji se prenose s generacije na generaciju. Međutim, kako u svemu tako i u gastronomiji, želje i potrebe turista mijenjaju se, turist traži dodanu vrijednost i doživljaj u destinaciji. Stoga je potrebno pratiti trendove, a da se pritom ne izgubi tradicija.

3.7 OSNOVNA PRAVILA SLJUBLJIVANJA HRANE I VINA

Lagano vino s laganim jelom, teško s teškim jelom

Mladi, meki sirevi, bijelo meso, riba i povrće trebalo bi se posluživati s bijelim i laganim vinima, dok se teža hrana sljubljuje s jačim vinima koja usprkos jakim okusima jela neće izgubiti vlastiti okus. Tako će vina bogatija taninima dobro odgovarati jelima kao što su sirevi punog okusa, odresci ili divljač. Ružičasta vina su prijelazni tip od bijelih prema crnim vinima pa mogu nadomjestiti i jedna i druga.

Ravnoteža kiseline između jela i vina

Kiselost hrane i vina mora biti uravnotežena. Svaka hrana s visokom razinom kiselosti odlično se slaže s vinom veće kiselosti.

Začinjena hrana i blago vino

Začinjena hrana već je jaka za naše nepce pa bi pogrešan izbor vina mogao dodatno pojačati efekt intenzivnosti okusa. Kod začinjene hrane preporučuje se lagano piće s niskim udjelom alkohola i to do 12 %.

Slatka jela nadopunjuju se slatkim vinom

Desertna vina postoje s razlogom. Ako desert nije pretjerano sladak, poslužuje se bijelo vino izrazite arome i blaže slatkoće (suho, polusuho), a uz teže kolače s orasima, bademima i kremama, vina moraju biti zrela i slađa. Općenita je preporuka da se uz deserte poslužuju desertna vina kao što su bijeli muškati, muškati ruža i slatki pjenušci.

Sljublivanje vina i hrane iz iste regije

Jedno je od najboljih pravila sljublivanja hrane i vina upariti vino s regijom iz koje dolazi jelo. Ljudi su stoljećima pravili vina koja prate njihova tradicionalna jela. Za slavonsko-baranjska jela dobro je odabrati raznolika vina upravo ovih regija.

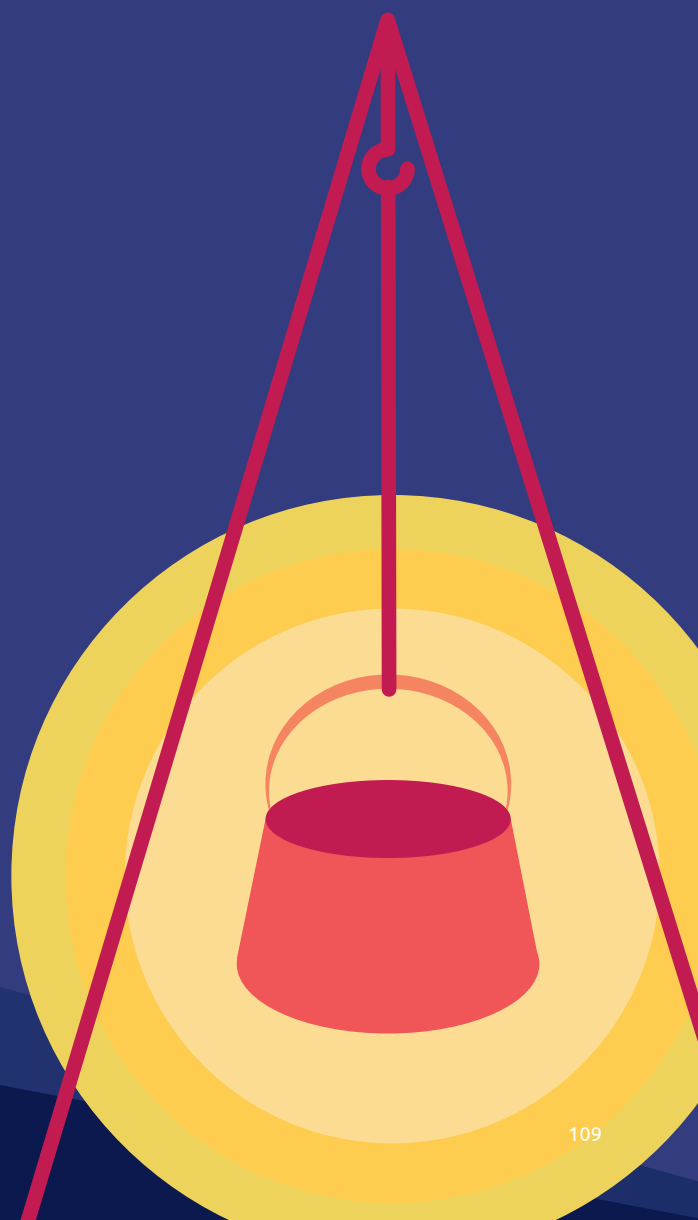
Pitanja za ponavljanje i raspravu

1. Definirajte pojam HACCP i očuvanja sigurnosti hrane.
2. Što je važno uskladiti prilikom organiziranja nabave robe?
3. Koji su tradicionalni tehnološki postupci pripremanja hrane u Slavoniji i Baranji?
4. Nabrojite opremu i pribor tradicionalne kuhinje Slavonije i Baranje?
5. Koji se materijali koriste za izradu tradicionalnog posuđa i alata u kuhinji Slavonije i Baranje?
6. Koja su osnovna pravila sljublivanja hrane i vina?
7. Kako najbolje prezentirati kuhinju Slavonije i Baranje?



4. POGLAVLJE

Praktična nastava



4. POGLAVLJE

Praktična nastava

U OVOM POGLAVLJU NAUČIT ĆETE:

- > koja su najpoznatija jela slavonsko-baranjske kuhinje
- > kako pripremiti namirnice, opremu i uređaje
- > kako pripremiti hladna predjela: satricu, hladetinu, paštetu od čvaraka
- > kako pripremiti juhe: bistru kokošju juhu s domaćom tjesteninom, rezance na brdo, slavonsku seljačku juhu, bakinu (prežganu) juhu
- > kako pripremiti topla predjela: pogačice s čvarcima, poderane gaće, grah u ćupu, sarmu
- > kako pripremiti riblja jela: fiš-paprikaš, šarana na rašljama, perkelt od soma

- > kako pripremiti mesna jela: pečenu prasetinu, čobanac, vinogradarski ćevap
- > kako pripremiti priloge: sataraš, tijesto s krumpirom (granatir), krpice (flekice) s kupusom
- > kako pripremiti kruh i saće
- > koja su tradicionalna jela od kruha u slavonsko-baranjskoj kuhinji te navesti njihovo značenje
- > kako pripremiti desertna jela: salenjake, buhtle s pekmezom, rezance s makom, taške (tačke) s pekmezom, krofne, gojtane, makovnjaču/orahnjaču
- > kako prezentirati pripremljena jela na tradicionalan i suvremen način

Praktična nastava obuhvatit će nastavne cjeline praktičnih i teoretskih nastavnih sadržaja, međusobno povezanih i nužnih za ostvarivanje odgojno-obrazovnih ishoda učenja. Tijekom praktične nastave polaznik će aktivno sudjelovati u predviđenim poslovima i zadacima.

Praktična nastava programa *Kuhar jela slavonsko-baranjske kuhinje* realizirat će se kroz 35 sati sa sljedećim zadacima:

- > provoditi načela zaštite na radu
- > pripremati i gotoviti hranu poštujući minimalne higijenske uvjete
- > upoznati se s opremom, priborom i posuđem karakterističnim za kuhinju Slavonije i Baranje
- > upoznati se s tehnološkim postupcima karakterističnima za pripremu jela slavonsko-baranjske kuhinje
- > pripremiti jelo na otvorenoj vatri
- > poslužiti pripremljeno jelo
- > koristiti sezonske vrste namirnica za pripremu tradicionalnih jela
- > upotrebljavati specifične začine i mirodije za pripremu tradicionalnih jela kuhinje Slavonije i Baranje
- > osmisliti jelovnik tradicionalne kuhinje Slavonije i Baranje.

Praktična nastava zajednički je naziv za programirano i organizirano vođene odgojno-obrazovnog procesa u kojima se nastavni sadržaji savladavaju radom u školskim specijaliziranim radionicama, ugostiteljskim objektima (hotelima) ili u obrtničkim radionicama.



4.1 JELA TRADICIONALNE KUHINJE SLAVONIJE I BARANJE

Mata Baboselac autor je knjige o tradicijskim jelima i slasticama koja se koristila za pisanje nastavnog plana za program *Kuhar jela Slavonije i Baranje*. Njegove priče i recepti uključeni su u Udžbenik te su zapisana raznovrsna zaboravljena jela i slastice onako kako su ih pripremale bake i snaše u selima diljem Slavonije i Baranje. Mata Baboselac odlučio je oteti od zaborava i sačuvati recepte za brojna starinska, tradicionalna jela i sabrati ih u zbirku pod naslovom *Bilo vam u slast – starovinska jela, kolači i pila*. Knjigu je napisao na dijalektu kojim su pripovijedale kazivačice, ikavicom, ijekavicom i šokačkom ekavicom. Neobične nazive jela i njihove recepte zapisao je i prenio upravo onako kako su mu to domačice ispričale pa su tako izrazi „nakitita pogača“, „jezik u dupetu“, „mušičavi kolač“, „čoravi paprikaš“, „odvud-odnud“ i „leteći tanjuri“, srećom, otrgnuti od zaborava.

Osim istraživanja starih recepata, Mata Baboselac bavi se tradicijskom kulturom Slavonije kroz razne aktivnosti pripovijedajući o raznim životnim i radnim običajima ljudi u Slavoniji. Autor je brojnih knjiga i monografija povijesno-etnografskog sadržaja, oživljava zaboravljene običaje, piše scenarije, igrokaze i plesne koreografije za razne manifestacije, svirač je tradicijskih glazbala, osnivač udruga za očuvanje tradicijskog života te je dobitnik mnogobrojnih nagrada za svoj rad na očuvanju tradicijske kulture. Živi, istražuje, osmišljava programe, bilježi i piše u rodnoj Donjoj Bebrini i ponosno čuva i promiče kulturni identitet šokačkog kraja.

Recepte za brojna jela koja će se pripremati kroz praktičan rad polaznika osposobljavanja *Kuhar jela slavonsko-baranjske kuhinje* prikupio je upravo Mata Baboselac.

4.1.1 Hladna predjela

Za hladna predjela u kuhinji Slavonije i Baranje najčešće se poslužuju suhomesnati proizvodi koji su neizostavni dio svakog stola. Od suhomesnatih proizvoda poslužuju se kulin/kulen, kulenova seka, šunka, kobasica, krvavica, slanina, čvarci i drugo. Također se poslužuju i mliječni proizvodi, i to najčešće svježi kravliji sir posut crvenom mljevenom paprikom, a najpoznatije je mliječno jelo satrica. U hladnim predjelima zastupljene su i razne paštete od kojih se ističe pašteta od čvaraka. Hladetina se često priprema i poslužuje na tradicionalan način, no kreativnošću kuhara može se pretvoriti u pravi moderni specijalitet hladne kuhinje.



Satrica

(Šimonović 2006: 139)

Sastojci:

100 g mladog luka

300 g kravljeg sira

100 ml kiselog vrhnja

50 g svježeg peršina

1 g soli

0,02 g papra

0,05 g crvene mljevene
ili tucane paprike

Plan rada:

Narezati mladi luk na kolutiće. U posudu dodati sir, kiselo vrhnje, sol, papar i narezani mladi luk. Sve dobro izmiješati. Rasporediti satricu na kriške svježeg, domaćeg kruha. Ukrasite listićima peršina i prstohvatom tucane ili mljevene dimljene paprike.



Slika 22. Satrica

Hladetina

(*sulc, lučevine, ladnetine*) (Baboselac 2016: 50)

Sastojci:

svinjsko prodimljeno meso (uši, nogice, rep, njuška, kožice)

voda

češnjak

crvena mljevena paprika

povrće prema želji (mrkva, celer, peršin)

lovor, papar u zrnu, crveni luk (po potrebi)

Plan rada:

Prodimljeno svinjsko meso (uši, nogice, rep, njuška, kožice) oprati, staviti u čistu vodu te ostaviti preko noći da odstoji da se izgubi slanost mesa. Zatim meso ocijediti, vratiti u lonac te dodati novu, čistu vodu. Staviti da se kuha. Kad voda prokuha sve procijediti. Ponovno uliti novu čistu vodu i polako kuhati na laganoj vatri kako bi tekućina ostala bistra. Žlicom skupljati pjenu koja se stvara prilikom kuhanja. Za potpunu bistrinu, kuhana hladetina može se procijediti kroz gazu ili se na početku može dodati snijeg od bjelanjka koji će se nakon ključanja zgrušati te nakon cijeđenja osigurati bistrinu. Kuhati dok se meso ne počne odvajati od kosti. Da je hladetina gotova znat ćemo i ako uzmemo žlicu tekućine i stavimo je sa strane, a ona se počne stezati. Pripremiti posude i u njih isipati kuhanu hladetinu. Meso brzo odvojiti od kostiju te razdijeliti po posudama s hladetinom. Meso se može i ne mora se odvajati od kosti. Posuti sjeckanim češnjakom i crvenom mljevenom paprikom. Ostaviti na hladnom da se hladetina stisne. Hladetina mora biti drhtava, mekana i bistra. Poslužiti u zdjelama ili narezano na tanjurima. U nekim krajevima na pola kuhanja mesa stavi se i korjenasto povrće (celer, peršin, mrkva), crveni luk, lovorov list, papar u zrnu. U novije vrijeme u posebnim prilikama hladetinom se mogu oblagati kalupi. Ukrašavaju se tako da se u kalup stave, primjerice, ploške tvrdo kuhanih jaja, mrkve, kiselih krastavaca, kisele paprike, listovi peršina i slično kako bi se dobio lijep, svečani izgled.



Slika 23. Hladetina

Pašteta od čvaraka

(6 osoba) (Baboselac 2016: 83)

Sastojci:

400 g čvaraka

50 g luka

10 g češnja češnjaka

2 g soli

0,05 g papra

10 g slatke ili ljute
mljevene crvene
paprike

dodaci po želji:
majoneza, senf, kuhana
jaja, kuhani krumpir,
kiseli krastavci

Plan rada:

Čvarke, luk i češnjak staviti u blender i blendati dok ne dobijete kremastu teksturu paštete. Dodati sol, papar i mljevenu papriku po želji. Preporučujemo dodati najprije manju količinu začina, a zatim povećati dok ne dobijete željeni okus. Miješati dok se svi sastojci ne sjedine. Poslužiti na svježe pečenom domaćem kruhu, tostiu ili spremiti u male staklenke s hermetičkim poklopcem za kasniju konzumaciju. U osnovnu paštetu od čvaraka možete dodati majonezu, senf, kisele krastavce, kuhana jaja, kuhani krumpir i slično.



Slika 24. Pašteta od čvaraka

4.1.2 Juhe

Juhe u slavonsko-baranjskoj kuhinji zauzimaju važno mjesto. One su hranjive tekućine koje stimuliraju tek, uvode u novi slijed i okrepljuju. Potječu još iz vremena kada su naši preci kuhali meso u kotlu na otvorenoj vatri. Bistre juhe dobivaju se iskuhavanjem ili kuhanjem određenih namirnica, a najpoznatija je bistra kokošja juha s domaćim rezancima. Prilikom pripremanja gustih juha u slavonsko-baranjskoj kuhinji često je zastupljena zaprška pa se tako priprema slavonska seljačka juha, bakina (prežgana) juha i druge. Normativ juhe za jednu osobu iznosi 250 ml.



Bistra kokošja juha s domaćom tjesteninom (rezanci na brdo)

(za 6 osoba) (Biluš i dr. 2005: 43)

Sastojci:

kokoš (1200 g)

80 g mrkve

40 g korijena peršina

20 g korijena celera

20 g crvenog luka

peršinov list

2000 ml hladne vode

1 g soli

0,03 g papra u zrnu



Slika 25. Bistra kokošja juha s tjesteninom

Plan rada:

Očišćenu i opranu kokoš staviti kuhati u hladnu vodu s celerom, mrkvom i peršinom. Dodati crveni luk prerezan napola i prepržen u tavici bez ulja. Dodati papar u zrnu i sol. Juhu kuhati na laganoj vatri dok meso ne omekša i uz lagano

podlijevanje vodom. Kuhanu juhu maknuti s vatre i ostaviti stajati oko 20 minuta da bi nastali talog pao na dno posude. Kuhanu kokoš izvaditi iz juhe, a juhu procijediti. Ako je juha premasna, ostaviti je da se ohladi te s površine skinuti masnoću. U procijeđenu juhu ukuhati domaće rezance na brdo ili domaće rezance. Po želji dodati kuhanu mrkvu ili peršin narezano na kolute ili kockice. Kokoš narezati na manje komade te poslužiti uz kuhano povrće i prikladan umak (rajčica, hren).

Rezanci na brdo

(Žepčević Matić 2017: 167)

Sastojci:

200 g oštrog ili glatkog
brašna

2 jaja

1 g soli



Slika 26. Rezanci na brdo

Plan rada:

Od brašna, jaja i soli umijesiti glatko, jednolično tijesto, prekriti ga krpom te ostaviti pola sata da odstoji na sobnoj temperaturi. Kad je tijesto odstajalo, pobrašniti ga i stanjiti na uske trake oko 2 milimetra. Narezati na jednake kvadratiće oko 2 do 3 centimetra. Svaki kvadratić tijesta na rešetkastoj podlozi, odnosno brdu, koji je dio tkalačkog stana, savijati u cjevčicu pomoću vrha vretena. Oblikovane rezance staviti na pamučnu krpnu te ih pustiti da se suše.

Osim samim nazivom ovi se rezanci odlikuju specifičnom i zanimljivom pripremom. Za njihovu se pripremu upotrebljavaju dijelovi tkalačkog stana (brdo i vreteno) koji se izvorno koriste u tehnološkom postupku izrade plošnih tekstila. Po tim dijelovima tkalačkog stana tjestenina je i dobila ime. Budući da rijetki posjeduju tkalački stan ili njegove dijelove (brdo i vreteno) koji su potrebni za izradu ove tjestenine, „rezanci na brdo” mogu se napraviti i pomoću izrezbarenih daščica koje se mogu kupiti kao suvenir na raznim manifestacijama diljem Slavonije.

Slavonska seljačka juha

Sastojci:

400 g suhog svinjskog mesa

200 g suhog graha

100 g suhe kobasice

100 ml ulja

100 g crvenog luka

150 g mrkve

100 g peršin korijena

80 g svježe paprike

200 g krumpira

30 g crvene mljevene paprike

100 ml bijelog vina

60 g slanine

1 lovorov list

20 g češnjaka

50 g peršinova lista

15 g soli

5 g mljevenog papra

Plan rada:

Očišćen i preko noći namočen grah staviti kuhati u hladnu vodu. Kad prokuha, ocijediti i staviti u novu vodu. Kad prokuha staviti suho svinjsko meso. Na kraju dodati sušene i na kolute narezane dobasice. Na ulju ispržiti sitno sjeckan crveni luk, češnjak, dodati kockice sjeckane mrkve, peršina, paprike i krumpir. Sve lagano popržiti te dodati u juhu od graha i suhog mesa. Dodati bijelo vino te začiniti solju, paprom i crvenom mljevenom paprikom te dodati lovorov list. Kad je meso kuhano izvaditi ga, odvojiti od kosti i narezati na veće ili manje kocke. Vratiti meso u juhu i kuhati dok svo povrće i meso ne budu kuhani. Začiniti po potrebi. Pred kraj posuti sjeckanim peršinovim listom.



Slika 27. Slavonska seljačka juha

Bakina (prežgana) juha

(4-6 osoba) (Baboselac 2016: 32)

Sastojci:

30 g brašna

40 g ulja, masti ili
maslaca

1 lovorov list

2 g soli

0,02 g kima

1200 ml vode

Plan rada:

Na masnoći popržiti brašno do svjetlosmeđe boje. Polako dodavati vodu, otprilike jednu litru, uz stalno miješanje. Dodati lovor, kim i sol te kuhati otprilike 20 minuta. U prežganu juhu može se dodati na zapršku nasjeckan češnjak ili crvena mljevena paprika. Juhu poslužiti uz razmućeno jaje tako da ga uz miješanje zakuhate u juhu. Može se poslužiti i uz pržene kockice kruha ili valjuške.

4.1.3 Topla predjela

Raznovrsna su topla predjela u kuhinji Slavonije i Baranje. Pripremaju se od mesa, tjestenine, povrća i drugih namirnica. Najpoznatije je toplo predjelo sarma, koja se najčešće priprema u zimskim mjesecima. Sarma je neizostavno jelo u svim prigodama od kirvaja do svatova, a u našim se prostorima počela pripremati zahvaljujući orijentalnim utjecajima.

Topla predjela od tijesta, kao što su poderane gaće ili pogačice s čvarcima, svakodnevna su i poslužuju se uz variva, a mogu se konzumirati i kao samostalna jela. Poderane gaće i pogačice s čvarcima nerijetko se nude na raznim manifestacijama i festivalima diljem Slavonije i Baranje.



Pogačice s čvarcima

(Baboselac 2016: 158)

Sastojci:

TIJESTO:

500 g brašna

40 g suhog kvasca

300 ml toplog mlijeka

7,5 g šećera

8. g soli

1 jaje

10 g masti

NADJEV:

300 g mljevenih
čvaraka, ako čvarci
nisu posoljeni učiniti
to po želji

papar po želji

PREMAZ:

1 žumanjak

malo mlijeka



Slika 28. Pogačice s
čvarcima

Plan rada:

Brašno pomiješati sa suhim kvascem. U sredini napraviti udubinu i nastaviti dodavati toplo mlijeko, šećer, sol, jaje i mast. Zamijesiti tijesto. Pokriti krpom i ostaviti da odmori 1 sat. Za nadjev je čvarke potrebno samljati. Ako nisu posoljeni, potrebno ih je posoliti i popapriti po želji. Tijesto stanjiti na 1 centimetar. Trećinu nadjeva premazati preko polovice tijesta. Možete nadjev malo staviti u mikrovalnu pećnicu da se smjesa lakše razmazuje. Tijesto preklopiti preko nadjeva. Ponovno stanjiti tijesto. Polovicom nadjeva ponovno premazati pola tijesta. Preklopiti tijesto te ga opet stanjiti. Ostatkom nadjeva premazati polovicu tijesta. Stanjiti tijesto. Pomoću čašice ili okruglog izrezivača izrezivati krugove. Stavljati ih na masni papir postavljen na lim za pečenje. Za premaz vilicom izraditi žumanjak s malo mlijeka. Kistom premazati svaki krug. Posoliti odozgo. Staviti peći u zagrijanu pećnicu na 180 °C oko 20 minuta. Višak tijesta koji je ostao spojiti, kratko promijesiti te ponoviti postupak.

Poderane gaće

(Baboselac 2016: 157)

Sastojci:

40 g svježeg kvasca
8 g šećera
200 ml mlijeka
500 g glatkog brašna
12 g soli
150 ml vode
500 ml ulja za prženje

Plan rada:

Zagrijati oko 100 ml mlijeka da bude mlako, dodati kvasac, malo šećera i brašna, promiješati i pustiti da se digne. U veću posudu staviti brašno, sol, preostalo mlijeko, mlaku vodu i podignut kvasac te umijesiti tijesto od svih sastojaka tako da se dobije glatka jednolična smjesa. Tijesto završiti na pobrašnjennoj radnoj površini. Gotovo tijesto vratiti u posudu, prekriti krpom te staviti na toplo mjesto i pustiti da se volumen udvostruči. Udvostručeno tijesto staviti na pobrašnjenu podlogu i stanjiti na 1 cm debljine. Izrezivati na pravokutnike te svaki prerezati po sredini. Prekriti izrezane pravokutnike kuhinjskom krpom i ostaviti da malo odstoje i dignu se. Masnoću staviti u dublju posudu i zagrijati. Na zagrijano ulje staviti poderane gaće koje je prije pečenja potrebno malo rastegnuti prstima. Pržiti nekoliko minuta s obje strane dok tijesto ne porumeni. Pržene poderane gaće staviti na papirnate ubruse da upiju višak masnoće. Poslužiti tople.

Grah u ćupu

(10 osoba) (Gašpić 2022.)

Sastojci:

800 g graha	100 g korijena peršina	2 lista lovora
500 g dimljene svinjske koljenice	20 g češnjaka	0,03 g crnoga mljevenog papra
200 g dimljene slanine	5 g zelene papričice	0,05 g crvene mljevene paprike
500 g svinjskog buta	0,5 g peršinova lista	2 g soli
200 g luka	100 g suhe kobasice	
100 g mrkve	4000 ml vode	

Plan rada:

Grah namočiti da odstoji preko noći. Koljenicu, dimljenu slaninu i but narezati na kocke veličine oko 2 centimetra. Luk očistiti i isjeckati. Korjenasto povrće izrezati na male kockice u obliku prstiju. Češnjak oguliti i sitno nasjeckati. Oprati papriku i listove peršina. Kobasicu narezati na kolutiće. Tako pripremljene sastojke složiti u lonac za grah i preliti vodom. Po mogućnosti naliti što više vode. Također je važno da hrana koja se priprema ima dosta tekućine, jer ako je previše gusta, ne može se sama vrtjeti i morat će se često miješati. Kuhanje počinje potpalom vatre za koju je potrebno tvrdo drvo. Zapaliti vatru i čekati da se napravi žar. Drva dodati uvijek sa suprotne strane lonca i povući onaj komad drveta koji više ne gori u plamenu, već samo tinja uz lonac. Napunjenu posudu staviti na pločicu ili ciglu i staviti na vatru tako da dodiruje samo jednu stranu. Važno je da se lonac ne stavi na jaku vatru već da se polako kuha na laganoj vatri odnosno na žaru. Lonac po potrebi okretati i dodavati drva kako bi stalno bilo žara. Crvenu papriku, papar i sol dodati na pola kuhanja, tek pred kraj, jer će dimljeno meso od početka biti malo slano. Kuhati 3 sata pazeći da bude konstantno žara oko njega da juha može proklučati. Nakon kuhanja ostaviti da odstoji 10 do 15 minuta prije posluživanja.



Slika 29. Grah u čupu

Sarma

Sastojci:

500 g mljevene svinjetine

50 g riže

50 g sitno sjeckanog crvenog luka

1 jaje

5 g sitno nasjeckana češnja češnjaka

0.05 g sjeckanog peršina

7 g soli

7 g crvene mljevene paprike

0,03 g papra

10 do 12 listova kiselog kupusa

lovorov list

100 g suhe slanine

100 g suhe kobasice

Zaprška:

15 g masti

15 g brašna

4 g crvene mljevene paprike



Slika 30. Sarma

Plan rada:

Meso, rižu, luk, jaje, češnjak, sol, papar i crvenu mljevenu papriku dobro izmiješati i ostaviti 15 minuta da odstoji da se svi sastojci prožmu. Listove kiselog kupusa razdvojiti od glavice, odrezati tvrdi dio kod korijena te isprati pod hladnom vodom da se makne kiselost kupusa. Dijelove kupusa (osim korijena) od kojih se ne može smotati sarma narezati na rezance te staviti na dno posude gdje će se kuhati sarma. Na svaki list staviti podjednaku količinu mesa i omotati meso listom kupusa. Slagati u krug u pripremljenu posudu. Kad je sarma složena dodati lovorov list i prekriti slojevima čitavog lista kupusa. Na to složiti kobasicu i slaninu koja se može kratko popržiti u tavi. Zaliti vodom tako da prekrije sarmu. Može se staviti nešto čvrsto kako bi se spriječilo da sarma ispliva na površinu vode (odgovarajući poklopac na kojem je posuda napunjena vodom i slično). Kuhati na srednje jakoj vatri 2 do 3 sata. Nakon kuhanja, maknuti sarmu s vatre i napraviti zapršku tako da na ugrijanu masnoću dodamo glatko brašno te

pržimo dok se ne dobije svjetlosmeđa boja. U zapršku dodati crvenu mljevenu papriku. Sarmu vratiti na vatru te u nju izliti zapršku lagano miješajući po sredini posude. Sve dobro protresti okretanjem posude, prokuhati još otprilike 5 minuta te poslužiti toplo. Osim svinjskoga mljevenog mesa može se koristiti i miješano mljeveno meso: 70 % svinjetine i 30 % junetine.

4.1.4 Jela od ribe

U kuhinji Slavonije i Baranje riba je neizostavna u svim restoranima, a najčešće se priprema na otvorenoj vatri u kotličima ili na rašljama. Šaran na rašljama specijalitet je slavonsko-baranjske kuhinje i najveća gastronomska poslastica ovog područja. Često se pripremaju i fiš paprikaš te perkelt od soma.



Fiš-paprikaš

(4-6 osoba) (Biluš i dr. 2005: 90)

Sastojci:

1000 g razne riječne ribe (som, šaran, štuka, smuđ)	100 ml bijelog vina
300 g luka	15 g soli
2 do 3 ljute papričice	0,05 g papra
100 ml suncokretovog ulja	20 g crvene mljevene paprike
100 ml soka od rajčice	voda

Plan rada:

Ribu očistiti, oprati i narezati na komade. U kotliču na otvorenoj vatri, na ulju popržiti sitno nasjeckan crveni luk (može se prije i izmiksati). Dodati nasjeckan češnjak, slatku, crvenu, mljevenu papriku, zdrobljene ljute papričice, sok od rajčice te papar i sol i sve zaliti vodom. Pustiti da kuha desetak minuta. Dodati na komade rezanu ribu, bijelo vino te kuhati na jakoj vatri četrdesetak minuta bez miješanja, povremeno protresajući. Za ljutinu dodati ljuti feferon. Fiš poslužiti uz tjesteninu, primjerice, uz široke rezance.



Slika 31. Fiš-paprikaš

Perkelt od soma

(4 osobe) (Žepčević Matić 2017: 143)

Sastojci:

1000 g štuke, soma, šarana

300 g crvenog luka

10 g češnjaka

100 ml soka od rajčice

8 g crvene domaće mljevene paprike (ljuta i slatka)

2 g soli



Slika 32. Perkelt od soma

Plan rada:

Ribu očistiti, oprati i narezati na odreske. Luk sitno nasjeckati, a pancetu narezati na kockice. Na zagrijano ulje u kotliću na otvorenoj vatri pržiti sitno isjeckanu slaninu te je nakon prženja izvaditi na tanjur. Na preostaloj masnoći ispržiti sitno sjeckani crveni luk. Kad luk uvene dodati crvenu slatku i ljutu mljevenu papriku, sok od rajčice i zaliti sa 100 ml vode. Dodati sitno nasjeckan češnjak te pustiti da kuha oko 10 minuta. Po kotliću rasporediti ribu, dodati sol i zaliti vrućom vodom tako da prekrije ribu. Perkelt pirjati na laganoj vatri oko 35 minuta uz lagano miješanje vrtanjom kotlića. Poslužiti uz rezance sa sirom i slaninom. Tjesteninu kuhati u kipućoj, posoljenoj vodi te je pomiješati sa svježim kravljim sirom. Posoliti po potrebi. Prije posluživanja posuti prženom slaninom. Kod perkelta juha mora biti gusta.

Šaran na rašljama

(2 osobe) (Gašpić 2022.)

Sastojci:

1600 g šarana

15 g soli

10 g crvene mljevene paprike



Slika 33. Šaran na rašljama

Plan rada:

Šarana očistiti od ljuski, izvaditi mu iznutrice i škrge i dobro ga oprati. Rezom s leđa ribu rastvoriti u jedan plosnati komad. U manjoj posudi pomiješati sol i crvenu mljevenu papriku. Mješavinu utrljati u ribu i, po mogućnosti, ostaviti da se marinira nekoliko sati. Ribu učvrstiti u rašlje od unaprijed pripremljenih grana. Za rašlje pronaći račvastu čvršću granu bagrema, gloga, lijeske, vrbe. Vatru je potrebno zapaliti na zemlji kako bi se rašlje mogle zabiti u zemlju pored vatre. Vatra se loži od drveta, poželjan je jasen zbog dima koji ovom jelu daje aromu. Rašlje se zabodu uz vatru kad se stvori dovoljno žara i dima. Prema žaru, odnosno toplini, prvo se okrene leđna strana ribe te tako ostaviti pedesetak minuta, a poslije toga okrenuti i peći još četrdesetak minuta. Vrijeme potrebno da se šaran ispeče ovisi o veličini ribe, a kreće se od sat i pol do dva sata. Ovako pripremljen šaran vrlo je ukusan jer se pri laganom pečenju masnoća iscijedi, a riba poprimi miris dima. Poslužiti uz salatu od krumpira i crveni luk i čašu bijelog vina.

4.1.5 Mesna jela

Mesna jela u kuhinji Slavonije i Baranje imaju veliku upotrebu. Pripremaju se sve vrste i dijelovi mesa, a najčešće se koristi svinjetina, junetina, divljač i perad.



Čobanac

4-6 osoba) (Biluš i dr. 2005: 83)

Sastojci:

1000 g mesa (500 g junetine, 300 g svinjetine, 200 g divljači: srna, jelen, divlja svinja i dr.)

300 g crvenog luka

100 ml suncokretova ulja

20 g slatke mljevene paprike

2 lovorova lista

20 g ljutog feferona

15 g kašice od rajčice

15 g češnjaka

100 ml bijelog vina

7 g soli

0,05 g papra

voda



Slika 34. Čobanac

Plan rada:

Meso se u čobanac stavlja prema tvrdoći mesa. Na ulju propržiti sitno sjeckan crveni luk (može se i izmiksati). Zbog gustoće mogu se dodati svinjske nogice ili rep kako bi čobanac dobio na gustoći. Dodati svinjske nogice i meso divljači izrezano na kockice veličine 2 x 2 cm te doliti malo vode. Pirjati oko pola sata zatim dodati meso junetine izrezano na kockice veličine 2 x 2 cm. Pirjati oko pola sata te dodati meso svinjetine izrezano na kockice veličine 2 x 2 cm. Kratko pirjati te dodati crvenu mljevenu papriku, sol, papar, lovorov list, narezane ljute feferone i kašičicu od rajčice. Sve promiješati i zaliti s vodom tako da se prekrije meso. Pirjati dok meso ne omekša. Prilikom pirjanja čobanca potrebno je povremeno dolijevati vodu tako da meso bude u cijelom procesu uronjeno u tekućinu. Na kraju dodati vino i kratko prokuhati da vino ispari. Doraditi okuse. Čobanac se kuha nekoliko sati uz podlijevanje vodom i gotov je kad se sve vrste mesa skuha. Poslužiti toplo, uz kruh.

Vinogradarski čevap

(10 osoba) (Žepčević Matić 2017: 127)

Sastojci:

800 g svinjskog vrata

600 g junećeg vrata ili buta

300 g slanine

150 g luka

150 g svježe paprike

50 g soli

25 g papra

30 g crvene mljevene paprike

1000 g krumpira

Plan rada:

Meso junećeg i svinjskog mesa izrezati na odreske debljine 1 cm. Začiniti ih solju, paprom i crvenom mljevenom paprikom. Ostaviti da se mariniraju jedan dan. Luk, papriku i slaninu narezati na veće komade. Nakon što se meso mariniralo, na ražanj naizmjenice nabadati komad svinjetine, slanine, luka, junetine i paprike pa ponoviti dok se ne potroše sve pripremljene namirnice. Da se meso ne bi vrtjelo oko ražnja prilikom pečenja, na svakih deset centimetara nabosti kožicu od slanine. Nabodeno meso na ražnju zamotati svinjskom ili telećom maramicom (flamom) te povezati špagom. Povezati se može i papirom za pečenje. Peći vrteći lagano uz otvorenu vatru ovisno o veličini ražnja dok se meso ne ispeče. Kad je meso pečeno skinuti ga s ražnja, narezati meso i poslužiti toplo. Kao prilog poslužiti pečeni krumpir.



Slika 35. Vinogradarski čevap

Pečena prasetina

(ražanj ili krušna peć) (*Adventska i božićna slavonska kuharica 2020: 42*).

Sastojci:

oko 20 kg prasetine

100 g soli

svinjska mast

Plan rada:

Prasetinu posoliti sa svih strana, ali najbolje ju je nasoliti ranije, te ostaviti par sati da odstoji prije pečenja ili čak ostaviti nasoljeno preko noći. Prasetinu na početku pečenja možete malo namazati mašću ili slaninom. Ako se peče u krušnoj peći potrebno je u pleh staviti svinjske masti i drvene daščice te na to postaviti prasetinu. Peći u krušnoj peći na temperaturi od oko 200 stupnjeva



Slika 36. Pečena prasetina na ražnju

dok meso ne omekša i poprimi lijepu, hrskavu koricu. Tijekom pečenja potrebno je prasetinu zalijevati uljem uz dolijevanje malo vode u pleh. Prasetina se peče ovisno o težini i debljini mesa, ali otprilike 3 sata. Tako pečeno meso može se poslužiti toplo ili hladno, narezano na manje komade. Ako se prasetina peče na ražnju potrebno ju je nataknuti na ražanj. Napraviti rupu na leđima i žicom dobro vezati prasetinu za ražanj da se meso ne bi okretalo prilikom pečenja. Glavu i prednje nogice te zadnje nogice također žicom vezati za ražanj. Zarezati s gornje strane vrata i posoliti. Zarezati i s vanjske strane butove te također posoliti. Staviti peći tako da postavite ražanj na 30 do 50 cm visine od poda, a vatru naložite pedesetak centimetara od mesa, cijelom dužinom. Vatra bi se trebala naložiti malo ranije (10 do 15 minuta) kako bi se stvorio žar, žera ili žeravica na kojoj će se peći prasetina. Kad se meso zagrije (nakon 30 do 60 minuta) lopatom podbacujte žeravicu ispod mesa, ali tako da ipak većina bude pored prasetine. Prasetina se

nikad ne peče direktno na vatri koja služi samo na početku za zagrijavanje mesa, a kasnije i kad se vatra pojavi, nju je potrebno utišati, odnosno držati podalje od mesa. Bitno je da se meso ispeče dobro, a osobitu pažnju treba obratiti na dio oko butova, budući da je tamo najdeblje meso te je najveća mogućnost da uz kost meso ne bude dobro pečeno i ostane krvavo. Peći oko 3 do 4 sata ovisno o veličini praseta i temperaturi uz povremeno premazivanje masnoćom.

4.1.6 Prilozi

Prilozi su nesamostalna jela koja se pripremaju od raznih vrsta povrća, žitarica i tjestenina. Da bi svako mesno ili riblje jelo bilo potpuno mora sadržavati i odgovarajući prilog. U kuhinji Slavonije i Baranje za priloge se često koristi razno sezonsko povrće.



Sataraš

(4-6 osoba) (Baboselac 2016: 37)

Sastojci:

50 ml ulja

500 g svježe paprike

400 g rajčice

400 g crvenog luka

5 g soli

0,03 g papra

Plan rada:

Sataraš je posebnim većim nožem ili satarom narezano svježe, ljetno povrće poput crvenog luka, paprike i rajčice. Na zagrijanom ulju pržiti crveni luk izrezan na krupnije kockice ili listiće te ga posoliti. Dodati svježu papriku narezanu na krupnije kocke te lagano pirjati dok ne omekša. Zatim dodati rajčicu narezanu na krupnije kocke te lagano pirjati. Može se i oguliti kožica rajčica prije dodavanja u jelo. Po potrebi posoliti i popapriti te pirjati dok tekućina ne ispari.

Tijesto s krumpirom, granatir

(Baboselac 2016: 77)

Sastojci:

400 g krumpira

60 g crvenog luka

2 jaja

250 ml vode

200 g glatkog brašna

4 g soli

1 g papra

2 g crvene mljevene
paprike

25 g svinjske masti

Plan rada:

Krumpir oguliti, narezati na kockice i kuhati u slanoj vodi. Od jaja, brašna, soli i mlake vode zamijesiti tijesto. Ostaviti oko pola sata da odstoji. Nakon toga tijesto stanjiti valjkom na debljinu od oko 2 mm te ga izrezati u obliku krpica veličine oko 1,5 cm x 1,5 cm ili trgati na trgance. Tijesto kuhati u kipućoj, slanoj vodi. Na zagrijanoj svinjskoj masti ispržiti sitno sjeckan crveni luk. Kad luk povene dodati kuhani krumpir te krumpir lagano kuhačom zgnječiti. Dodati kuhanu tjesteninu te začiniti solju, paprom i crvenom mljevenom paprikom. Sve dobro izmiješati. Poslužiti toplo. Preporučuje se poslužiti uz kajmak i salatu od svježih krastavaca.

Krpice (flekice) s kupusom

(Baboselac 2016: 41)

Sastojci:

800 g svježeg kupusa

30 ml ulja

150 g crvenog luka

100 g šećera

5 g soli

0,08 g papra

100 g slanine

Plan rada:

Od jaja i brašna prvo umijesiti tjesteninu. Tanko je stanjiti te narezati krpice (flekice) veličine 2 x 2 cm. Pustiti da se prosuši. Na ulju propržiti sitno sjeckan crveni luk i slaninu narezanu na kockice. Dodati kupus narezan na rezance ili kockice te lagano pirjati. Dodati sol, šećer i papar. Tjesteninu kuhati u kipućoj, posoljenoj vodi te je dodati u pirjani kupus. Sve dobro izmiješati i poslužiti toplo.

Tijesto:

2 jaja

180 g glatkog brašna

4.1.7 Kruh

Kruh je od davnine osnovna namirnica najvećega dijela ljudske populacije, pečeno kvasno ili beskvasno jelo od brašna pomiješano s vodom i posoljeno. Kruh se priprema od raznih vrsta brašna i priprema se na razne načine. U Slavoniji i Baranji najčešće se priprema od bijeloga pšeničnog brašna u pećnicama ili, tradicionalno, u krušnim pećima.



U Slavoniji i Baranji postoje razne tradicije i običaji pripremanja kruha, lepina i pogača za razne prigode pa se tako pripremaju osim klasičnog kruha iz krušne peći i lepina iz krušne peći, odvoračka lepina, uskršnja pogača, božićne pogače, badnjača, božićnjača, ljetnjača, nakitita (svekrvina) pogača, pogača babinjača, postupaljka (proodača), bakina dječja pogača, priklapana pogača, masni kolač, uvrnita pogača, lomita pogača, usukača, kolač s lukom, kukuruzna pogača, proja, novi kruh od starog, popara, suvara, medena ljepina, masna savijača i druge. (Baboselac 2016: 8-20).



Slika 37. Kruh

Poznata tradicionalna jela od kruha (Baboselac 2016: 8-20)

Tablica 6. Tradiciotanalna jela od kruha u slavonsko-baranjskoj kuhinji

kruva masna s crvenom paprikom	kruh namazan svinjskom masti, posut s crvenom mljevenom paprikom
popara	crveni luk, svinjska mast, sol i stari kruh popuren (preliven) vrelom vodom
pohovani kruv	stari kruh umočen u zamučena jaja i pečen na svinjskoj masti
kruv s mlijekom	stari kruh umočen u mlijeko i pečen na svinjskoj masti u tavici ili u pećnici
kruv s kajmakom	stari kruh sječen na komadiće (osobito korica) pomiješan s kajmakom, začinjen solju i sjeckanim crvenim lukom
kruv zapečen na tabli šporeta	stari kruh zapečen s obje strane na tabli šporeta ili pećnici; utrljan bijeli luk, namazan svinjskom mašću te začinjen solju i crvenom mljevenom paprikom
kruva u mliku	stari kruh natrgan i preliven vrućim mlijekom
pogača u svinjskoj masti	narezana pogača umočena u rastopljenu svinjsku mast i pržena u tavici

Kruh iz krušne peći

(Baboselac 2016: 7)

Sastojci:

2000 g pšeničnog brašna T-500

40 g svježeg kvasca

1000 ml mlake vode

1 šaka kuhinjske soli (35-40 g)

Plan rada:

Naložiti krušnu peć da se ugrije. Izvagati sastojke prema recepturi. Ugrijati vodu da bude mlaka. Prosijati brašno u posebnu posudu i u sredini napraviti rupu, dodati razmrvljen kvasac i 200 ml tople vode te zatim površinu posuti brašnom i ostaviti da se kvasac dignu. U ostatak vode dodati kuhinjsku sol i miješati dok se sol ne otopi. Vodu sipati u brašno, ne na podignuti kvasac, te zamijesiti tijesto. Tijesto izvaditi iz posude te ga završiti na pobrašnjennoj površini dok se ne dobije glatko, jednolično tijesto. Oblikovati tijesto u okrugli oblik, vratiti ga u posudu i ostaviti sat vremena da fermentira na toplom mjestu pokriveno čistom krpom. Tijesto podijeliti u dva dijela i ponovno premijesiti. Staviti u posude te pustiti oko 40 minuta da se udvostruči. Ukloniti pepeo sa šamotnih cigli, a toplinu peći provjeriti bacanjem malo brašna na šamot ili pečenjem manjih lepinjica. Kruh staviti u peć uz pomoć drvene lopate na šamotne cigle te ga peći oko sat vremena. Pečen kruh umije se vodom, zamota u čistu krpu i ostavi hladiti.

Saće

(Grgić 1994: 82)

Sastojci:

500 g glatkog brašna

250 ml vode

2 g šećera

40 g svježeg kvasca ili jedan suhi kvasac

8 g soli

1 jaje

8 g svinjske masti

malo mlijeka za premaz

Plan rada:

Pomiješati vodu, šećer, kvasac i manji dio brašna te ostavimo oko pola sata i pustimo da se digne.

Pomiješati malo vode, šećer, kvasac i žlicu brašna te ostaviti oko pola sata da se kvasac digne. U veću posudu dodati prosijano brašno, sol, jaje i dignuti kvasac. Miješati da se dobije glatko, ujednačeno tijesto. Tijesto do kraja izraditi na pobrašnjenjnoj površini te ga prebaciti u posudu, prekriti krpom i pustiti da se digne dok ne postigne dvostruku veličinu. Nakon što se tijesto diglo, ponovno ga premijesiti i praviti manje kuglice koje je potrebno slagati jednu do druge u namašćen lim za pečenje. Tako posložene kuglice prekriti krpom te staviti na toplo mjesto da se dignu. Prije pečenja premazati mlijekom (ili svinjskom mašću) i peći na temperaturi od 220 °C oko 25 do 30 minuta. Peći se može u pećnici ili u krušnoj peći.



Slika 38. Saće

4.1.8 Desertna jela

Tradicionalna desertna jela zauzimaju posebno mjesto u kuhinji Slavonije i Baranje. Ističu se raznovrsnošću i bogatstvom namirnica. U slasticama Slavonije i Baranje dominiraju razne vrste tijesta, a najviše domaće, prhko, dizano i vučeno, punjeno i obogaćeno raznim dodatcima i nadjevima.



Salenjaci

(Baboselac 2016: 154)

Sastojci:

500 ml mlijeka

40 g svježeg kvasca

120 g šećera

5 g soli

2 jaja

800 g glatkog brašna

400 g sala u komadu

300 g pekmeza

šećer u prahu za
posipanje

Plan rada:

Zagrijati 500 ml mlijeka. Dodati kocku svježeg kvasca i šećer. Promiješati i razmrviti kvasac da se rastopi. Dodati 2 žlice brašna (od ukupne količine od 1000 g) i dobro promiješati. Pokriti čistom krpom i ostaviti na toplom da se kvasac digne. Kad se kvasac digne, dodati sol i postupno dodavati brašno neprekidno mijeseći tijesto. Tijesto mora biti mekano. Ručno mijesiti tijesto sve dok se ne razvije gluten. Nekoliko minuta mijesiti u posudi, a onda tijesto prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i mijesiti sve dok ne dobijete glatko, jednolično tijesto. Pokriti ga krpom i ostaviti oko 30 minuta da se diže na toplom. Dok se tijesto diže, pripremiti salo. Narezati salo na kockice i izmiksati ga u blenderu. Tijesto razvaljati na pobrašnjenoj površini na pola cm debljine. Prstima utisnuti salo na polovicu površine tijesta i onda preklopiti drugom polovicom. Lagano razvaljati preklopljeno tijesto i ponoviti postupak, na polovicu površine tijesta rasporediti salo i preklopiti opet pa razvaljati ponovno. Postupak ponavljati dok vam ne ponestane salo. Kada ste potrošili salo, pokriti

čistom krpom i ostaviti na toplom još 30 minuta. Na pobrašnjenoj površini razvaljati tijesto za salenjake na 1 cm debljine. Tijesto rezati na kvadratiće. U svaki kvadratić staviti žlicu pekmeza. Preklopiti trokut. Spojiti krajeve trokuta. Salenjake posložiti u lim za pečenje na koji ste prethodno stavili papir za pečenje. Pustiti da se dižu oko pola sata. Što se duže dižu, to će vam biti prhkiji i finiji. Upaliti pećnicu i pustite je da se ugrije na 200 °C. Salenjake pecite 15 do 20 minuta, sve dok ne dobiju lijepu zlatnožutu boju. Kad su gotovi i malo se ohlade, posuti ih šećerom u prahu.

Taške (točci) s pekmezom

(4 osobe) (Žepčević Matić 2017: 181)

Sastojci:

250 g glatkog brašna

125 ml mlake vode

3 g soli

150 g tvrdog pekmeza od šljiva

1 jaje

100 g šećera kristala

200 ml kiselog vrhnja

60 g mljevenih oraha

60 g maka

200 g krušnih mrvica

100 g maslaca

voda

Plan rada:

Od glatkog brašna i vode zamijesiti tijesto, malo mekše nego za domaću tjesteninu. Pokriti i ostaviti pola sata na sobnoj temperaturi. Staviti kuhati vodu te je posoliti kad prokuha. Kad tijesto odstoji, tanko ga stanjiti u obliku pravokutnika. Na jednu polovicu tijesta u pravilnim razmacima od 5 cm stavljati po jednu žlicu pekmeza od šljiva. Tijesto oko pekmeza premazati razmućenim jajima da se krajevi slijepe i da nadjev tijekom kuhanja ne iscuri. Tako pripremljeno tijesto preklopiti drugim dijelom tijesta i prstima dobro utisnuti oko svake hrpice pekmeza. S nazubljenim kotačićem za rezanje tijesta oblikovati taške i kuhati ih u kipućoj, slanoj vodi dok ne omekšaju i ne isplivaju na površinu. Dok se taške kuhaju pržiti krušne mrvice na maslacu. Kad su taške gotove, umiješati ih s prženim krušnim mrvicama. Pomiješati mak sa šećerom. Pomiješati orahe sa šećerom. Posuti prema želji mljevenim orasima ili makom. Poslužiti tople uz žlicu kiselog vrhnja.

Krofne

(Baboselac 2016: 156)

Sastojci (15 do 20 krofni):

40 g svježeg kvasca
1 g šećera
250 ml toplog mlijeka
1 jaje
15 g šećera
50 ml ulja
10 ml ruma ili rakije
10 g vanilin šećer
500 g glatkog brašna
1 g soli
limunova korica
1000 ml ulja (za prženje)
šećer u prahu (za posipanje)
500 g pekmeza od šljiva, šipka ili kajsija

Plan rada:

Zagrijati mlijeko i izvagati potrebne sastojke. U manju posudu izmrviti kvasac, dodati prstohvat šećera i 15 ml toplog mlijeka. Ostaviti da se diže na toplom oko 10 minuta. Odvojiti bjelanjak od žumanjka. Bjelanjke istući u čvrsti snijeg. U veću posudu za miješenje staviti brašno, dodati dignuti kvasac, žumanjak, šećer, rum, vanilin šećer, prstohvat soli i limunovu koricu. Zamijesiti tijesto ručno ili mikserom s posebnim nastavkom za tijesto. Postupno dodavati ostatak toplog mlijeka. Ovisno o brašnu koje ste upotrijebili, trebat će ga katkad malo više ili malo manje. Tijesto bi trebalo biti ljepljivo, ali kompaktno. Pred sam kraj umiješati čvrsti snijeg od bjelanjaka. Kada se tijesto počne odvajati od posude i dobije jednolična glatka smjesa dodati ulje. Važno je napomenuti da je dobro izvaditi tijesto iz posude na pobrašnjenu površinu i završiti ga rukama. Vratiti tijesto u posudu te pokriti krpom i ostaviti na toplom da se utrostruči (oko sat vremena). Kad se tijesto digne, prebaciti ga na pobrašnjenu površinu i kratko ga još premijesiti. Ponovno pustiti da se počne dizati. Stanjiti tijesto na pobrašnjenoj površini na debljinu od 1 cm. Okruglom modlicom ili čašom promjera 7 cm izrezivati krugove i stavljati ih sa strane na pobrašnjenu površinu. Ostatak tijesta premijesiti i od njega oblikovati nove krofne. Ako uronite dršku drvene kuhače u ugrijano ulje i oko nje se

ravnomjerno stvaraju mjehurići, to znači da se ulje dovoljno ugrijalo. Ostavite da se krafne dižu oko 10 minuta ako je prostorija topla. Vatru smanjiti tek da se održava temperatura ulja. Na ulje prvo staviti gornju stranu krofne. Ovo raditi zato da bi donja strana koja je bila na stolu dovoljno narasla pri prženju i da bi krofne imale što ljepši oblik s obje strane. Vilicom svaku malo odignuti nakon desetak sekundi pa ako je rumena, odmah je okrenuti na drugu stranu i ostaviti da i druga strana porumeni. Važno je dobiti bijeli prsten po sredini vodoravno pa se ne smiju više puta okretati. Pečene stavljati na upijajuće papirnate ubruse. Hladne krofne posuti šećerom u prahu. Poslužiti ih s pekmezom od šljiva, šipka ili kajsija tako da jednostavno stavite pekmez na krofnu ili krofnu napunite pomoću šprice.



Slika 39. Krofne

Rezanci s makom

(Baboselec 2016: 94)

Sastojci za rezance:

400 g glatkog brašna

2 jaja

200 ml mlake vode

100 g maslaca

Sastojci za nadjev:

200 g maka

150 g šećera

mlijeko po želji

Plan rada:

Od glatkog brašna, jaja, soli i mlake vode zamijesiti tijesto. Pustiti kratko da odstoji. Stanjiti tanko tijesto te rezati široke rezance oko pola centimetra. Staviti kuhati rezance u kipuću slanu vodu. Kuhati dok ne omekšaju i ne isplivaju na površinu. U posudi otopiti maslac te dodati kuhane rezance. Sve dobro izmiješati. Sjediniti mak i šećer te dodati u posudu s rezancima. Sve dobro izmiješati. Mak možete prije dodavanja u rezance pofuriti prokuhanim, vrelim mlijekom. Osim maka rezance možete pripremiti i s orasima.



Slika 40. Rezanci s makom

Buhtle s pekmezom

(Baboselac 2016: 154)

Sastojci:

500 g glatkog brašna

40 g svježeg kvasca

1 jaje

40 g šećera

3 g soli

1 limun

100 g maslaca

250 ml mlijeka

200 g tvrdog pekmeza
od šljiva

Plan rada:

Ugrijati mlijeko te dodati malo šećera, razmravljeni kvasac te 3 žlice brašna. Promiješati i pustiti da se digne. Kad se kvasac digao, istresti ga na preostalo brašno te dodati koricu jednoga naribanog limuna, sol, šećer, jaje i rastopljeni maslac. Napraviti glatko, jednolično tijesto. Staviti ga u nauljenu posudu, pokriti krpom i ostaviti na toplom da se diže dok se volumen ne udvostruči (oko 1 sat). Zatim tijesto stanjiti na pobrašnjennoj podlozi i izrezati na kvadrate. Na svaki staviti žličicu pekmeza i saviti krajeve te dobro stisnuti. Stavljati ih jednu do druge u lim za pečenje na kojem je papir za pečenje. Ostaviti ih na toplom oko 20 minuta, a zatim peći 35 do 40 minuta u pećnici zagrijanoj na 200 °C. Pečene lagano premazati zaslađenom vodom. Hladne posuti mljevenim šećerom.

Makovnjača – orahnjača (masnica)

(2 savijače) (*Adventska i božićna slavonska kuharica 2020: 72 – 73*)

Sastojci - tijesto:

100 g kristal šećera

40 g svježeg kvasca

350 ml toplog mlijeka

500 g glatkog brašna

1 limun

2 g soli

100 g šećera u prahu (za posipanje)

100 ml ulja

svinjska mast po potrebi

Nadjev – orasi:

250 g mljevenih oraha

100 ml mlijeka

100 g kristal šećera

10 g vanilin šećera

sok od pola limuna

Nadjev – mak:

250 g maka

100 ml mlijeka

100 g šećera

10 g vanilin šećera

sok polovice limuna



Slika 41. Makovnjača, orahnjača (masnica)

Plan rada:

Izmrviti kvasac, dodati malo šećera, žlicu brašna i mlako mlijeko. Sve izmiješati i pustiti da se kvasac digne. U odgovarajuću posudu prosijati brašno, u sredini napraviti udubljenje i u njega staviti šećer, naribanu koricu limuna, sol i dignuti kvasac. Umijesiti tijesto dok se ne dobije glatka jednolična smjesa. Tijesto završiti na pobrašnjennoj površini. Vratiti ga u zdjelu, prekriti čistom krpom te pustiti da se tijesto diže. Za nadjev od oraaha u posudu dodati mljevene orahe i šećer, vanilin šećer, sok od pola limuna te preliteri (pofuriti) vrelim mlijekom. Nadjev od maka priprema se na isti način kao i od oraaha, no dodaje se mak. Tijesto stanjiti na 1 centimetar debljine, premazati uljem, nanijeti nadjev od oraaha ili maka, saviti u roladu te staviti u lim za pečenje na koji stavite papir za pečenje. Pustiti da se još malo diže te pred pečenje premazati uljem. Peći 45 do 60 minuta u srednje zagrijanoj pećnici na 180 °C . Pečene makovnjače i orahnjače izvaditi iz lima za pečenje, umiti (premazati s gornje strane) zašećerenom vodom ili svinjskom masti i pustiti da se ohlade. Prije posluživanja posuti mljevenim šećerom.

Gojtani

(Žepčević Matić 2017: 131)

Sastojci:

1 jaje

130 g glatkog brašna

250 ml mlijeka

15 g kristal šećera

2 g soli

mast za prženje

50 g mljevenog šećera

Plan rada:

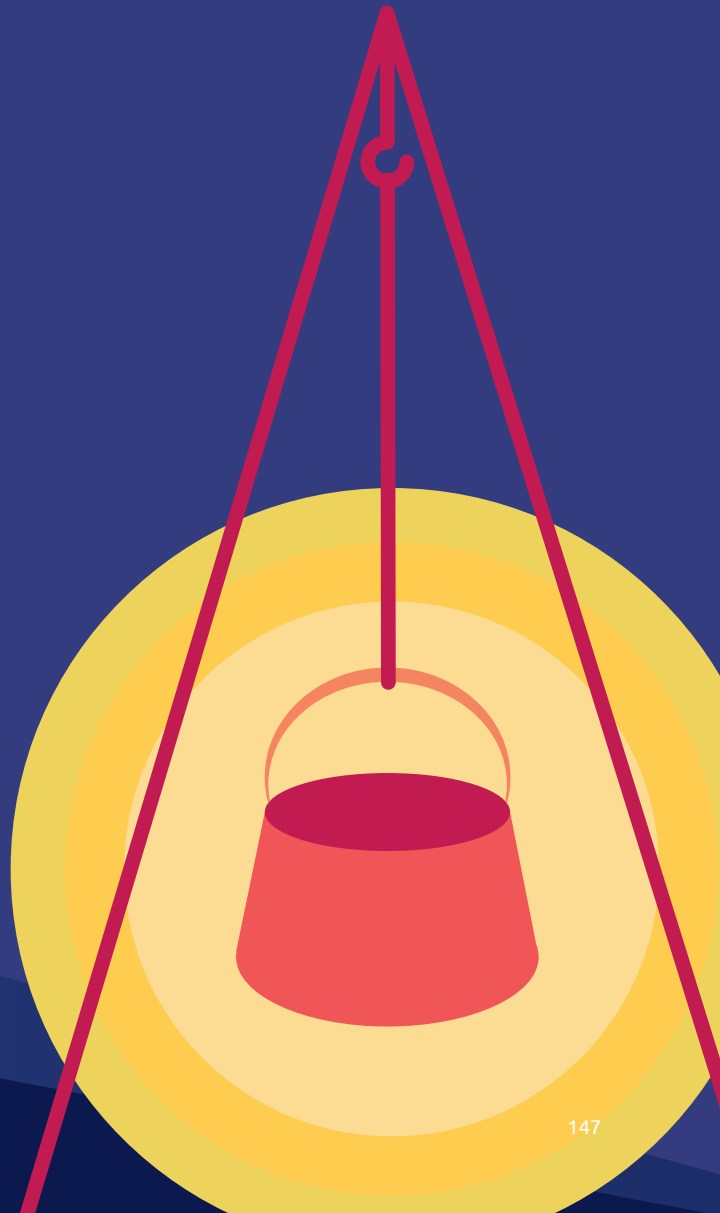
Izlupati jaja te dodati šećer, sol i mlijeko. Miješajući dodavati brašno dok se ne dobije gušća smjesa nego za palačinke. Ostaviti prekriveno tijesto u hladnjaku oko pola sata. Zagrijati mast u dubljoj posudi i isprobati kapljicom smjese je li dovoljno vruća. Dno lijevka začepiti prstom te usuti dio tijesta. Stavljati na zagrijanu masnoću u krug od sredine prema rubovima. Povremeno protresti posudu s masti tako da se gojtani lijepo prže sa svih strana. Kad su gojtani s donje strane dobili lijepu rumenu boju, pažljivo okrenuti na drugu stranu. Kada gojtan dobije lijepu rumenu boju i s druge strane, potrebno ga je izvaditi na papirnati ubrus te ga posuti mljevenim šećerom.

Pitanja za ponavljanje i raspravu

- 1.** Nabrojite jela slavonsko-baranjske kuhinje.
- 2.** Objasnite pripremu jela slavonsko-baranjske kuhinje.
- 3.** Pripremite i poslužite, prema pravilima struke, tradicionalna jela Slavonije i Baranje.

5. POGLAVLJE

Zaključak



5. POGLAVLJE

Zaključak

Udžbenik *Kuhar jela slavonsko-baranjske kuhinje* najbolji je pokazatelj suodnosa prehrane, kulture i identiteta življenja ljudi u Slavoniji i Baranji. Istoimenim programom osposobljavanja polaznici će proširiti postojeća znanja i vještine u pripremanju i gotovljenju tradicionalnih jela slavonsko-baranjske kuhinje. Udžbenik će pružiti bolji uvid i razumijevanje prehrambenih navika ljudi na ovom području kao i sve prednosti i nedostatke tradicionalne prehrane. Namirnice, kao i tehnološki postupci, specifični su i jedinstveni, a predstavljaju kulturno dobro i ostavštinu naših predaka. Tradicionalna jela sve više pronalaze svoje mjesto u restoranima koji pripremaju jela koja se nalaze u ovom Udžbeniku, a mnoga su od njih upisana u UNESCO-ov reprezentativni popis nematerijalnih dobara, što ovu kuhinju čini jednom od prepoznatljivih kuhinja u svijetu.

Dakako, novi trendovi i sve raznolikiji zahtjevi gostiju usmjeravaju kuhare da od tradicionalnih jela prave nove izvedenice koje će zadržati temeljni sastav i tehnološki postupak, ali bit će pripremljena i prezentirana na sasvim nov i moderan način. Važno je naglasiti da je tradicija utkana u ovo područje, kao i u svijest i ponašanje ljudi. Cilj je programa osposobljavanja *Kuhar jela slavonsko-baranjske kuhinje* nastaviti i sačuvati običaje i tradiciju od zaborava.

RJEČNIK POJMOVA

B Badanj – oveća drvena posuda
 Banjak – ognjište
 Brdo – dio tkalačkog stana

C Cicvara – desertno jelo od mlijeka i raznog brašna
 Cifrani – ukrašeni
 Cikorija – ječmena kava
 Crkveni god – religiozna proslava koja se slavi povodom dana posvete crkve u mjestu

Č Čokanjčić – staklena čašica za rakiju
 Čutura – plosnata posuda s uskim grlom, od drva, stakla, lima

Ć Ćikovi – desertno jelo od krumpirova tijesta

Đ Đeca – djeca

G Gator – kućice ili podrumi u kojima se čuva vino
 Gojtani – desertno jelo od tekućeg tijesta iz Gunje
 Gomboce – kuglice
 Gra – grah
 Granatir – jelo od domaće tjestenine i krumpira

E Escherichia coli – najpoznatija bakterija, normalni stanovnik ljudskog probavnog sustava

-
- F** Fajferica – autohtona pasmina svinja u Slavoniji i Baranji
Fiš-paprikaš – riblja juha
Flekice – domaća tjestenina za ukuhavanje u bistre juhe
-
- K** Kalotine – sušeno voće
Kirvaj – misno slavlje vezano uz crkvu i crkvene blagdane, religiozna proslava koja se slavi povodom dana posvete crkve (crkvenog goda) u mjestu
Krvavica – kuhana kobasica od krvi, iznutrica i ostalih dodataka
Kotlovina – tradicionalno pripremano mesno jelo
Kovrtalji – kolač od dizanog tijesta
-
- L** Langošice – pogačice od dizanog tijesta pečene u dubokom ulju
Lokše – tanko razvaljano tijesto
-
- M** Masnica – desertno jelo od dizanog tijesta punjeno makom ili orasima
Micotizam – trovanje gljivama
Mikotoksini – otrovne tvari što ih sintetiziraju gljive
Mioljača – sorta kruške
Mošt (šira) – iscijeđeni sok grožđa koji se nakon fermentiranja pretvara u vino
Mužar – posuda u kojoj se tučkom mrvi, tuca šećer, kava, papar i slično; najčešće je izrađen od metala, drva, porculana ili kamena
-
- P** Peka – tradicionalni tehnološki postupak pečenja
Pekva – zvonolika keramička ili željezna posuda za pečenje na otvorenom ognjištu
Poderane gaće – pogačice od dizanog tijesta pečene u dubokom ulju
Pokljuka – peka
Protvan – lim za pečenje
-

R Rezanci na brdo – tradicionalna tjestenina u Slavoniji

S Salenjaci – desertno jelo od dizanog tijesta i svinjskog sala
Supita – desertno jelo od tekućeg tijesta

Š Šamot – proizvod s velikim udjelom silicijeva (kremen ili kvarc) i aluminijeva oksida (korund), postojan na visokim temperaturama
Šeflja – grabilica za juhu i jušna jela
Šerbet – šećerom i/ili medom zaslađena voda
Šnenokle – slastica germanskog podrijetla od kuhanog mlijeka i jaja
Šokadija – područja Slavonije i Baranje koja nastanjuju Šokci koji su u 17. stoljeću doselili iz Vojvodine, Bosne i Mađarske
Šufnudle – slatko jelo germanskog podrijetla
Švargl – suhomesnati proizvod od kuhanog, svinjskog mesa (uho, jezik, srce, kože, dijelovi svinjske glave)

T Tabla – gornji dio peći (šporeta) na drva
Talandara – tanjur za pripremu kotlovine
Tarana – domaća tjestenina za ukuhavanje u bistre juhe
Tartar-umak – umak od majoneze, vrhnja, kiselih krastavaca, češnjaka, začina
Taške – desertno jelo od domaćeg tijesta punjeno pekmezom od šljiva
Temfati – zgnječiti
Tepsija – lim za pečenje
Trijem – natkriven, otvoreni prostor na stupovima, s jedne strane naslonjen na kuću ili na zid
Turkinja – (račinka, tublek) bundeva

V Viroidi – uzročnici biljnih bolesti, manji i jednostavniji od virusa

POPIS LITERATURE

Adventska i božićna slavonska kuharica. Ur. Matković Henrieta. 2020. Srednja strukovna škola Antuna Horvata. Đakovo.

Alibabić, Vildana; Mujić, Ibrahim. 2016. *Pravilna prehrana i zdravlje.* Veleučilište u Rijeci. Rijeka

Baboselac, Mata. 2016. *Bilo vam u slast!.* Šokačka glumačka družina Matini kripoštolji. Donja Bebrina.

Baboselac, Mata. 2004. *Mastibrk kolombrk,* vlastita naklada. Donja Bebrina.

Biluš, Ivanka i dr. 2005. *Hrvatska za stolom: Mirisi i okusi Hrvatske.* Alfa. Zagreb.

Grgić, Anica. 1994. *Kruh na sto načina.* Osidal. Osijek.

Grgurovac, Martin. 1999. *Gastronomija i turizam sjeverno-istočne Hrvatske.* Slavonska naklada Privlačica. Vinkovci.

Hamel, Maja. Sagrak, Mirko. 1979. *Poznavanje robe za ugostitelje. Udžbenik za ugostiteljske, turističke i hotelijerske škole.* Školska knjiga. Zagreb.

Knezić, Koraljka i dr. 2010. *Vodič dobre higijenske prakse i primjene HACCP načela za institucionalne kuhinje.* Zagreb. Ministarstvo zdravstva i socijalne skrbi. Zagreb.

Koprivnjak, Olivera. 2014. *Kvaliteta, sigurnost i konzerviranje hrane,* Studio TiM. Zagreb.

Mandić, Milena Lela. 2007. *Znanost o prehrani.* Sveučilište J.J.Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno tehnološki fakultet. Osijek

Primorac, Ljubica i dr. 2008. *Kontrola kakvoće hrane.* Sveučilište J.J.Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet. Osijek.

Rabotić, Branislav. 2013. *Selektivni oblici turizma.* Visoka turistička škola strukovnih studija. Beograd.

Ritting Beljak, Nives. 2022. *Švapski kulinarij: dodir tradicije u Hrvatskoj.* Zajednica Nijemaca u Hrvatskoj. Zagreb.

Šarkanj, Bojan i dr. 2010. *Kemijske i fizikalne opasnosti u hrani.* Hrvatska agencija za hranu. Osijek.

Šimonović, Bruno; Semenčić, Ivo. 2006. *Tradicionalna hrvatska kuharica.* Dušević i Kršovnik. Rijeka.

Topić, Marin; Maković, Zvonko. 2005. *Slavonija i Baranja*. MIT d.o.o. Osijek. Osijek.

Vujović, Miodrag. 2008. *Suhomesnati proizvodi*. Zlaja. Beograd.

Žepčević Matić, Maja. 2017. *Muzej u loncu*. Naklada Bošković. Gradski muzej Požega. Požega.

KVALIFIKACIJSKI RAD

Gašpić, Ivan. 2018. *Prehrana, kultura, identitet*. Diplomski rad. Akademija za umjetnost i kulturu Osijek. Osijek.

MREŽNI IZVORI

Andrić, Stanko. *Slavonija*. Zagreb. <http://hipsb.hr/slavonija/>

Crna slavnoska svinja. Ministarstvo poljoprivrede. Zagreb. https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/Specifikacija_Meso_crne_slavonske_svinje_Ispravak.pdf

Okusite. Beli Manastir. <https://tzbaranje.hr/okusite/>

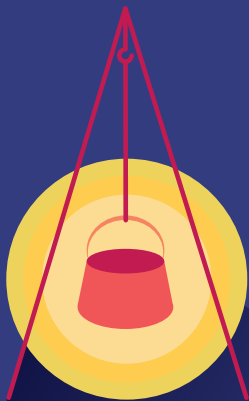
Praktična provedba načela HACCP sustava za ugostitelje. Zagreb. https://www.hok.hr/sites/default/files/page-docs/2019-06/HACCP%20VODIC%20ZA%20UGOSTITELJE_PDF_1_6.pdf

Pravilnik o pravilima uspostave sustava i postupaka temeljenih na načelima HACCP sustava. Zagreb. https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2015_06_68_1307.html

Slavonska kobasica. Donji Miholjac. <https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/dokumenti-zoi-zozp-zts/SPECIFIKACIJA%20SLAVONSKA%20KOBASICA.pdf>

Slavonski med. Zagreb. <https://poljoprivreda.gov.hr/vijesti/naziv-slavonski-med-registriran-na-eu-razini/669>

Svi internetski izvori navedeni u Udžbeniku provjereni su 31. travnja 2022.



UGOSTITELJSKO-
-TURISTIČKA
ŠKOLA



Ugostiteljsko-turistička škola

Ulica Matije Gupca 61
31000 Osijek



Europska unija
"Zajedno do fondova EU"



EUROPSKI STRUKTURNI
I INVESTICIJSKI FONDovi



UČINKOVITI
I
S
F
POTENCIJALI

Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.

Sadržaj publikacije isključiva je odgovornost Ugostiteljsko-turističke škole, Osijek.