

UDŽBENIK

Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica

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



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



Autorice:

Ružica Šošić, strukovni nastavnik slastičarstva
Danijela Josipović, dipl. ing. preh. teh.

Urednica:

Iskra Devčić-Torbica

Naslov:

Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica

Izdanje:

1. izdanje

Grafičko oblikovanje:

Bestias

Nakladnik:

Ugostiteljsko-turistička škola, Osijek

Za nakladnika:

Andrej Kristek

Mjesto i godina izdanja:

Osijek, 2022.

Tisak:

Kerchoffset

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 001155682

ISBN 978-953-49971-3-0

Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica

Udžbenik

SADRŽAJ

Sažetak	6
Popis slika	7
Popis tablica	9
1. POGLAVLJE: Uvod	11
1.1 Osnovne informacije o programu osposobljavanja <i>Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica</i>	13
1.2 Kompetencije i nastavne cjeline u programu osposobljavanja	15
1.3 Struktura Udžbenika	16
2. POGLAVLJE: Zakonski okvir i higijenski uvjeti u rukovanju hranom	17
2.1 Zakonski okvir	19
2.2 Zahtjevi sigurnosti hrane	20
2.3 Opasnosti u hrani i kontaminacija hrane	24
2.4 Zahtjevi kvalitete za hranu	30
2.5 Osnovni higijenski zahtjevi objekta u poslovanju s hranom	32
2.6 Organizacija i planiranje radnog prostora	37
2.7 Higijena radnog prostora	39
2.8 Zbrinjavanje otpada	41
2.9 Kontrola štetočina	42
2.10 Osobna higijena	44
2.11 HACCP	49
2.12 Sljedivost hrane	55
3. POGLAVLJE: Osnove slastičarstva	57
3.1 Tradicijsko slastičarstvo	59
3.2 Oprema, uređaji i slastičarski inventar	60

3.3	Vrste tijesta hrvatskih tradicijskih slastica	62
3.4	Biskvitne smjese za izradu hrvatskih tradicijskih slastica	76
3.5	Kreme, glazure i nadjevi	77
3.6	Mjerne jedinice u tradicijskim slasticama	80
4. POGLAVLJE: Tradicijske slastice po regijama Hrvatske		81
4.1	Tradicijske slastice kontinentalne Hrvatske	83
4.2	Tradicijske slastice primorske Hrvatske	86
5. POGLAVLJE: Praktična nastava		89
5.1	Tradicijske slastice istočne Hrvatske	92
5.2	Tradicijske slastice središnje Hrvatske	100
5.3	Tradicijske slastice zapadne Hrvatske	108
5.4	Tradicijske slastice sjevernog primorja	115
5.5	Tradicijske slastice srednje Dalmacije	120
5.6	Tradicijske slastice južne Dalmacije	126
5.7	Rječnik pojmova	133
6. POGLAVLJE: Zaključak		137
6.1	Što je udžbenik za polaznike programa <i>Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica?</i>	139
6.2	Kako nastaviti vlastito stručno savršavanje?	140
	Popis literature	141

SAŽETAK

Udžbenik za program osposobljavanja *Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica* izrađen je za potrebe Ugostiteljsko-turističke škole Osijek u sklopu projekta RCK VirtuOS – uspostava regionalnih centara kompetentnosti (RCK) u sektoru turizma i ugostiteljstva <https://rck-utso.hr/regionalni-centar-kompetentnosti/virtuos>. Udžbenik je nastao na temelju Nastavnog plana i programa osposobljavanja *Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica*.

U ovom Udžbeniku nastavne teme i sadržaj sistematizirani su tako da izravno prate nastavne cjeline i pripadajuće ishode učenja u programu osposobljavanja *Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica*.

Prvo poglavlje, *Uvod*, daje pregled programa osposobljavanja i osnovne informacije o strukturi ovog Udžbenika.

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, *Osnove slastičarstva*, izlaže temeljne pojmove iz teorije i prakse slastičarstva.

Četvrto poglavlje obrađuje nastavnu cjelinu *Tradicijske slastice po regijama Hrvatske*.

Peto poglavlje obrađuje nastavnu cjelinu *Praktična nastava* u kojoj su obuhvaćene najpoznatije tradicijske slastice Hrvatske za svaku regiju s opisom postupka izrade. Ovo poglavlje također sadrži i *Rječnik pojmova*.

Šesto, završno poglavlje sadrži prijedloge za daljnje usavršavanje.

Udžbenik završava popisom literature.

KLJUČNE RIJEČI:

slastičarstvo, tradicijske slastice, regije Hrvatske, udžbenik



POPIS SLIKA

Slika 1. Hrvatske tradicijske slastice	14
Slika 2. Postupak pravilnog pranja ruku	46
Slika 3. Slastičarski alat	60
Slika 4. Svježi i suhi kvasac	63
Slika 5. Dizano tijesto	65
Slika 6. - 19. Izrada lisnatog tijesta	66 - 68
Slika 20. Lisnato dizano tijesto	69
Slika 21. Salenjaci – lisnato dizano tijesto	69
Slika 22. Savijače od vučenog tijesta	70
Slika 23. Savijače od vučenog tijesta	70
Slika 24. Torbice s marmeladom – domaće tijesto	71
Slika 25. Palačinke	72
Slika 26. Vafli	72
Slika 27. <i>Obelias</i> – lijevano tijesto	73
Slika 28. Sitni kolači – prhko tijesto	74
Slika 29. Pita od jabuka – prhko tijesto	74
Slika 30. Njoki	75
Slika 31. Okruglice sa šljivama – krumpirovo tijesto	75
Slika 32. Slastice od biskvitnih smjesa	76
Slika 33. Slastice od biskvitnih smjesa	76
Slika 34. Kremšnita	77
Slika 35. Karamel krema	77
Slika 36. Šećerna glazura	78
Slika 37. Čokoladne glazure	78
Slika 38. Nadjev od oraha	79
Slika 39. Nadjev od jabuka	79
Slika 40. Nadjev od maka	79
Slika 41. Tradicijski salenjaci	93

Slika 42. Moderna verzija salenjaka	93
Slika 43. Tradicijski tački	94
Slika 44. Moderna verzija tačaka	94
Slika 45. Orehnjača i makovnjača	95
Slika 46. Orehnjača i makovnjača	96
Slika 47. Šape	97
Slika 48. Breskvice	98
Slika 49. Šnenokle	100
Slika 50. Jabuke u šlafroku	101
Slika 51. Kalupi za paprenjake	103
Slika 52. Paprenjaci	103
Slika 53. Samoborska kremšnita	103
Slika 54. Okruglice sa šljivama	105
Slika 55. Moderna verzija okruglica sa šljivama	105
Slika 56. Šmarne	107
Slika 57. Međimurska gibanica	109
Slika 58. Moderna verzija međimurske gibanice	109
Slika 59. Zagorski štrukli	111
Slika 60. Zlevanka sa sirom	112
Slika 61. Zlevanka s pekmezom	112
Slika 62. Bučnica	113
Slika 63. Povetica od jabuka i oraha	116
Slika 64. Bucolaj	117
Slika 65. Cukerančići	118
Slika 66. Pandišpanj	119
Slika 67. Rapska torta	121
Slika 69. Imotska torta	121
Slika 68. Rapska torta	121
Slika 70. Splitska torta	123

Slika 71. Ravioli s bademima	124
Slika 72. Bobići	125
Slika 73. Stonska torta od makarula	127
Slika 74. Moderna verzija stonske torta od makarula	127
Slika 75. Rožata	128
Slika 76. Moderna verzija rožate	128
Slika 77. Makarana torta	129
Slika 78. Makarana torta	130
Slika 79. Pašta-frola	131
Slika 80. Mandulat	132

POPIS TABLICA

Tablica 1. Pregled nastavnih cjelina u programu osposobljavanja <i>Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica</i>	15
Tablica 2. Hrana štetna za zdravlje	22
Tablica 3. Hrana neprikladna za prehranu ljudi	23
Tablica 4. Preporučena sredstva za čišćenje prema vrsti onečišćenja	35
Tablica 5. Pretvorba mjernih jedinica	80



1. POGLAVLJE

Uvod

1. POGLAVLJE

Uvod

U OVOM POGLAVLJU NAUČIT ĆETE:

- > koje su osnovne informacije o programu osposobljavanja *Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica*
- > koje su kompetencije i nastavne cjeline u programu osposobljavanja
- > koje su osnovne informacije o strukturi ovog Udžbenika

1.1 OSNOVNE INFORMACIJE O PROGRAMU OSPOSOBLJAVANJA PRIPREMATELJ HRVATSKIH TRADICIJSKIH SLASTICA

Program osposobljavanja *Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica* nastao je kao odgovor na potrebe razvoja Republike Hrvatske kao turističke destinacije koja svojom bogatom gastronomskom tradicijom i ponudom potencijalnom gostu može ponuditi uživanje u gastronomskoj različitosti svakog kraja Hrvatske.

Raznolikost i bogatstvo gastronomije pojedinih krajeva Hrvatske nije dovoljno vrednovano niti predstavljeno široj populaciji, a pogotovo turistima koji sve više žele uživati u izvornoj, jednostavnoj i zdravoj hrani. Gastronomska ponuda Hrvatske trebala bi se temeljiti na autohtonim, tradicijskim jelima i domaćim lokalnim namirnicama, a u ovom slučaju tradicijskim slasticama svake regije.

Tradicijske slastice ne mogu se sačuvati kao muzejski eksponati niti se može izbjeći korištenje suvremene tehnologije pri njihovoj izradi. Mogu se sačuvati i pokazati sve vrijednosti i prednosti lokalnog i domaćeg na tradicionalan način, no jednako se tako tradicijske slastice i poznati okusi mogu prezentirati na inovativan i moderan način koji je znatno bliži današnjim gostima.

Usljed toga, na tržištu rada pojavila se potreba za nastavnim programom osposobljavanja i/ili usavršavanja priprematelja hrvatskih tradicijskih slastica i tradicijskih slastica u modernom inovativnom ruhu. Izazov je tradicionalne namirnice i okuse prezentirati gostima na tradicionalan način i na inovativan, moderan način prateći trendove u slastičarstvu.

Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica podići će ukupnu kvalitetu ponude slastica i slastičarskih usluga kako u hotelima i restoranima, tako i u malim slastičarnicama i zanatskim radionicama jer će ponuditi spoj izvornih, lokalnih i tradicijskih okusa s modernim trendovskim izgledom.

Doprinos prepoznavanju tradicijskih slastica kao vrijednom segmentu turističke ponude u Hrvatskoj svakako će dati i ovaj program osposobljavanja za *Priprematelja hrvatskih tradicijskih slastica*.

Udžbenik za polaznike programa osposobljavanja *Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica* izrađen je za potrebe Ugostiteljsko-turističke škole Osijek u sklopu projekta RCK VirtuOS – uspostava regionalnih centara kompetentnosti u sektoru turizma i ugostiteljstva.

Više informacija o projektu možete pronaći na poveznici

<https://rck-utso.hr/regionalni-centar-kompetentnosti/virtuos>



Slika 1. Hrvatske tradicijske slastice

1.2 KOMPETENCIJE I NASTAVNE CJELINE U PROGRAMU OSPOSOBLJAVANJA

1.2.1 Kompetencije koje polaznik stječe završetkom programa

1. Izraditi plan rada prema recepturi
2. Pripremiti namirnice, opremu i uređaje
3. Izraditi tradicijsku slasticu na tradicionalan način
4. Izraditi modernu verziju tradicijske slastice
5. Prezentirati tradicijsku slasticu na tradicionalan način
6. Prezentirati modernu verziju tradicijske slastice.

1.2.2 Nastavne cjeline u programu osposobljavanja *Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica*

Tablica 1. Pregled nastavnih cjelina u programu osposobljavanja *Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica*

Rb.	Nastavna cjelina	Broj sati		Ukupno
		T	V	
1.	Uvod u slastičarstvo	6		6
2.	Tradicijske slastice po regijama Hrvatske	6		6
3.	Praktična nastava		72	72
Ukupno		12	72	84

1.3 STRUKTURA UDŽBENIKA

U ovom Udžbeniku nastavne teme i sadržaj sistematizirani su tako da izravno prate nastavne cjeline i pripadajuće ishode učenja u programu osposobljavanja *Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica*.

Prvo poglavlje, *Uvod*, daje pregled programa osposobljavanja i osnovne informacije o strukturi ovog Udžbenika.

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, *Osnove slastičarstva*, izlaže temeljne pojmove iz teorije i prakse slastičarstva.

Četvrto poglavlje obrađuje nastavnu cjelinu *Tradicijske slastice po regijama Hrvatske*.

Peto poglavlje obrađuje nastavnu cjelinu *Praktična nastava* u kojoj su obuhvaćene najpoznatije tradicijske slastice Hrvatske za svaku regiju s opisom postupka izrade. Ovo poglavlje također sadrži i *Rječnik pojmova*.

Šesto, završno poglavlje sadrži prijedloge za daljnje usavršavanje.

Udžbenik završava popisom literature.

2. POGLA VLJE

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/>

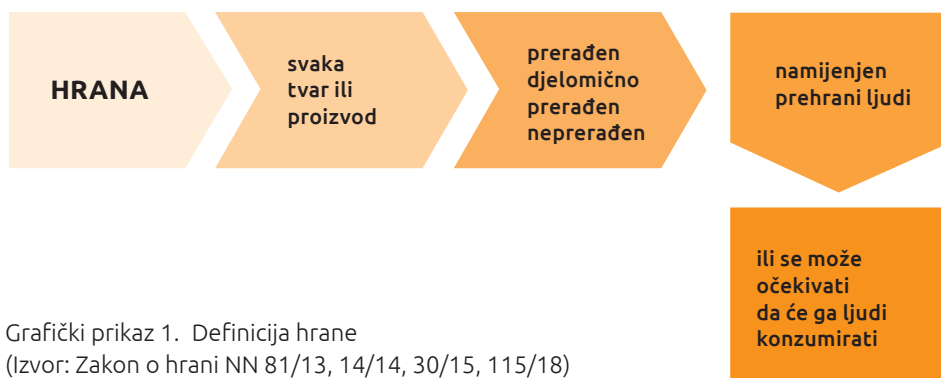


Europsko zakonodavstvo može se pretraživati preko mrežne stranice <https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hr>



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.



Grafički prikaz 1. Definicija hrane
(Izvor: Zakon o hrani NN 81/13, 14/14, 30/15, 115/18)

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 pripravljene 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 2. 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 3. 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 dopijevaju slučajno (npr. ostaci sredstava za čišćenje i dezinfekciju).



Grafički prikaz 2.
Kemijske opasnosti u hrani

Najčešće su kemijske opasnosti u hrani **pesticidi** koji dospijevaju 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 dospijevaju 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, gnijiljenja 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)

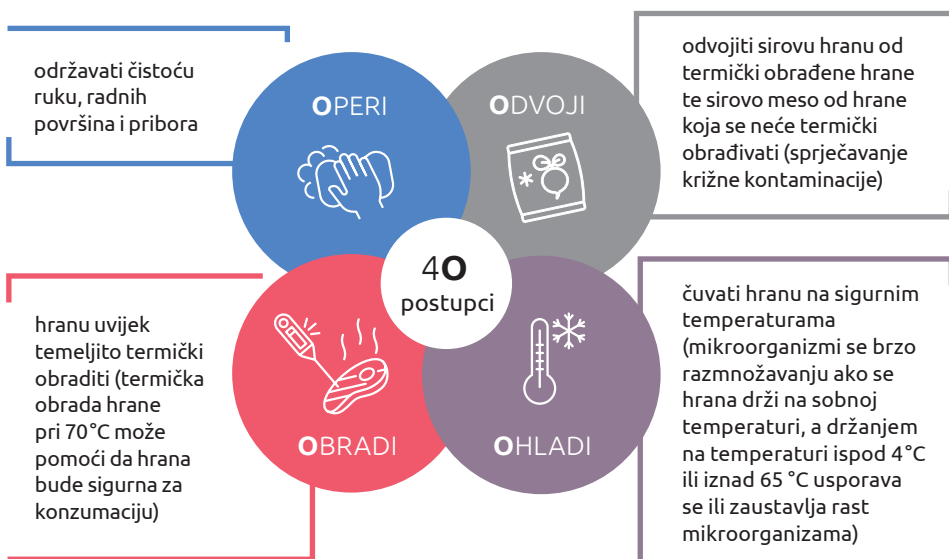
Da bi se razvoj mikroorganizama spriječio, treba voditi računa o:

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

Križna kontaminacija hrane prijenos je mikroorganizama i/ili drugih prisutnih štetnih tvari iz hrane (najčešće sirove) na drugu vrstu hrane. Prijenos se može dogoditi **izravno**, dodirnom 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 4. 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. Definiira 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 sprječavanju 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 izazivanju oštećenja hrane i oštećenja samih prostora, a prenositelji su uzročnika zaraznih bolesti.



Vrste štetnika:

Insekti: leteći (kućna muha, vinska mušica, octena mušica, moljci) i gmižuci (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 dospijevaju 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 2. 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 redosljedu.

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

Uvod u slastičarstvo

3. POGLAVLJE

Uvod u slastičarstvo

U OVOM POGLAVLJU NAUČIT ĆETE:

- > koje su osnove i važnost tradicijskog slastičarstva
- > koje su osnove higijene i rada na siguran način u slastičarstvu
- > koja su načela izrade dizanog, domaćeg, lisnatog, lisnato dizanog, lijevanog, prhkog, krumpirovog i vučenog tijesta
- > koja su načela izrade biskvitnih smjesa, krema, glazura i nadjeva

3.1 TRADICIJSKO SLASTIČARSTVO

Slastičarstvo je neodvojivi dio hrvatske povijesti, kulture i gastronomije. Slastičarstvo u hrvatskim krajevima ima dugu tradiciju i povijest te je nerazdvojni dio gastronomije svakog dijela Hrvatske. Svaka regija Hrvatske ima svoje gastronomske specifičnosti, skoro da svaki kutak ima neko, samo svoje, jelo ili slasticu. Kroz dugu i burnu povijest različiti osvajači donosili su sobom i svoje prehrambene navike koje je domaće stanovništvo prihvaćalo i prilagođavalo svojim navikama i dostupnim namirnicama i tako stvaralo samo svoju tradiciju.

Gastronomija predstavlja složenicu starogrčkih riječi *gaster* - stomak i *nomos* - pravilo, red; u doslovnom prijevodu - nauka koja regulira stomak. Gastronomija je umjetnost pripreme dobrog obroka i sastoji se od niza znanja i vještina povezanih s kulinarskom umjetnošću, receptima, sastojcima, tehnikama i metodama izrade kao i povijesnim razvojem i kulturom.

Tako je gastronomija primorja Hrvatske od sjevera do juga najviše bila pod utjecajem talijanske i, dijelom, francuske gastronomije, kontinentalna hrvatska većinom pod utjecajem austrijske i mađarske, a sam istočni dio i turske gastronomije. Ostavština osvajača pomiješana s vještinama i znanjima domaćeg stanovništva, s izvornim, autohtonim namirnicama stvorila je gastronomsko bogatstvo i zbog toga je gotovo nemoguće naći autora većine tradicionalnih jela i slastica jer su ih kroz povijest i tehnološki razvoj čovječanstva oblikovale generacije prema specifičnim namirnicama svake regije i prema svojim potrebama.

Sela su uglavnom sačuvala autohtone slastice i jela jer su namirnice za ta jela sami proizvodili, dok su gradovi više komunicirali s „vanjskim“ svijetom i tako uveli novosti iz drugih zemalja koje su, također, postale dio tradicionalne gastronomije.

Tradicionalne slastice često se vežu uz obilježavanje različitih blagdana kroz sva godišnja doba i svaka regija Hrvatske ima svoje specifične slastice za različite blagdane.

Kao turistička zemlja, Hrvatske se sve više, osim turizmu mora i sunca treba okretati tzv. gastronomskom turizmu, turizmu koji ne poznaje sezonalnost jer dobro jesti može se tijekom cijele godine i treba iskoristiti to veliko bogatstvo gastronomije koje imaju sve regije Hrvatske.

3.2 OPREMA, UREĐAJI I SLASTIČARSKI INVENTAR

Slastičarnica kao i kuhinja u kojoj se mogu izrađivati različite slastice sadrži različite velike i male uređaje, posuđe i slastičarski alat.

Veliki uređaji: štednjak (električni, plinski, indukcijski), pećnica (klasična, konvekcijska), hladnjak, zamrzivač, laminator, friteza.

Mali uređaji: samostojeća mješalica, sjeckalica, blender, štapni mikser, ručni mikser, digitalna vaga.

Posuđe: posude od nehrđajućeg čelika različitih veličina, plastične posude različitih veličina, limovi za pečenje različitih veličina i dubina, različiti kalupi za pečenje.

Slastičarski alat: kuhače, pjenjače, slastičarske palete za mazanje različitih veličina, silikonske mazalice, guljač za povrće, strugač korice citrusa, alat za dubljenje voća i povrća, ribež, četkice i kistovi različitih veličina i širine, *inox* špatula, valjalo, plastična lopatica za struganje, slastičarska vrećica za ukrašavanje, nastavci za vrećicu za ukrašavanje, veliki *chef* nož, nazubljeni nož, mali nož, mjerne posude za tekućinu, sito za brašno, sito za šećer, cjediljke različitih veličina i gustoće, nazubljeni kotačić za rezanje.





Slika 3. Slastičarski alat

3.3 VRSTE TIJESTA HRVATSKIH TRADICIJSKIH SLASTICA

- Svaka vrsta tijesta ima svoje specifične načine izrade kojih se treba pridržavati kako bi slastica bila uspješno izrađena.
- Za uspjeh treba pratiti upute za svaku fazu rada i upotrijebiti propisane količine svih navedenih namirnica.
- Pri izradi slastica treba uvijek koristiti svježe namirnice i paziti na temperaturu pećnice što ovisi o vrsti tijesta od koje se slastica izrađuje.
- Hrvatske tradicijske slastice uglavnom se izrađuju od nekoliko osnovnih vrsta tijesta: dizanog tijesta, lisnatog tijesta, lisnatog dizanog tijesta, vučenog tijesta za savijače, domaćeg tijesta, prhkog i lijevanog tijesta.



Tradicija – latinski *traditio*, *tradere* označava ono što je došlo do nas po predanju, koje se predaje od pokoljenja pokoljenju, koji je uobičajen od davnine, zasnovan na tradiciji, predaji. Tradicijski je onaj koji izvire iz tradicije.



3.3.1 Dizano tijesto

Dizano tijesto zastupljeno je u velikom broju hrvatskih tradicijskih slastica, kako zbog jeftinih i dostupnih namirnica, tako i zbog mogućnosti izrade različitih oblika te raznih okusa.

Dizano tijesto ili tijesto s kvascem može biti:

- lagano dizano tijesto koje se može oblikovati u kalupu i peći i u koje može ići nadjev što ovisi o recepturi;
- teško je dizano tijesto s dodatkom više masnoće i drugih sastojaka poput suhog voća;
- miješano dizano tijesto s više tekućine i jaja, ne treba ga dugo tući, nemoguće ga je oblikovati pa se zato peče u kalupu (kuglof).



Slika 4. Svježi i suhi kvasac

Kvasac je sivkasto bijela vlažna masa koja se sastoji od kvašćevih gljivica koje se u tekućini i na odgovarajućoj temperaturi (37°C), s mogućim dodatkom šećera naglo dijele. Pri tome ispuštaju ugljični dioksid, od kojega tijesto raste i postaje rupičasto.

Kvasac je sivkasto bijela vlažna masa koja se sastoji od kvašćevih gljivica koje se u tekućini i na odgovarajućoj temperaturi (37°C), s eventualnim dodatkom šećera naglo dijele. Pri tome ispuštaju ugljični dioksid, od kojega tijesto raste i postaje rupičasto.

Da bi dizano tijesto uspjelo, vrlo je važno pravilno rukovanje kvascem.



Osnovni su sastojci dizanog tijesta: brašno, kvasac, tekućina (voda ili mlijeko), sol, šećer.

Upute za izradu dizanog tijesta:

- svi sastojci trebaju biti iste, sobne temperature
- prije rada pripremiti sve sastojke i opremu potrebnu za izradu tijesta i slastice
- točno izvagati sastojke prema recepturi
- otopiti kvasac u malo tople tekućine s malo brašna i šećera
- ostale sastojke staviti u posudu
- dodati rastopljeni i dignuti kvasac
- kuhačom ili rukom zamijesiti dizano tijesto tako da se u njega upuhuje zrak, mijesiti rukom ili kuhačom od dna posude prema gore
- tijesto je dobro zamiješeno kada se odvaja od stijenki posude i od ruku ili kuhače, kada je suho i čvrsto
- zamiješeno tijesto posuti brašnom i pokriti
- staviti na toplo mjesto ili ostaviti na sobnoj temperaturi najmanje 30 minuta da naraste i udvostruči volumen
- naraslo dizano tijesto dalje oblikovati prema uputama svakoga pojedinačnog recepta.



Slika 5. Dizano tijesto

Dizano tijesto uvijek je bolje pokriti prozirnom folijom, masnim papirom ili najlonskom vrećicom, a zatim kuhinjskom krpom. Ako se tijesto pokrije samo krpom treba mu duže vrijeme da se digne jer ugljični dioksid iz tijesta odlazi u zrak kroz kuhinjsku krpu, dok tijesto pokriveno tankom folijom brže raste budući da folija ne dozvoljava odlazak ugljičnog dioksida koji diže tijesto.



3.3.2 Lisnato tijesto

Lisnato tijesto sastoji se od tankih slojeva tijesta, nalik na vučeno tijesto, i slojeva masnoće. Izrađuje se od jednakih dijelova brašna i masnoće.

Lisnato tijesto ne sadrži šećer, a osnovni su sastojci za izradu lisnatog tijesta: brašno, sol, voda, masnoća (maslac, margarin, svinjsko salo).

Izrada lisnatog tijesta zahtijeva dosta vremena jer se tijesto nekoliko puta preklapa i valja te između svakog preklapanja odmara u hladnjaku 30 minuta. Upravo preklapanjem i valjanjem tijesta dobiju se tanki slojevi koji se nakon pečenja razdvajaju kao listovi u knjizi.

Najkvalitetnije lisnato tijesto dobije se kada uz upotrebu tzv. suhog maslaca (specijalni maslac samo za lisnata tijesta kojemu je odstranjena sva voda; velika pakiranja mogu se nabaviti kod dobavljača proizvoda za pekarstvo).

Upute za izradu lisnatog tijesta:

- odvojiti 10% brašna od ukupne količine za masnoću, masnoća mora biti hladna;
- obraditi masnoću s brašnom na način da se masnoća oblikuje rukama u kocku ili pravokutnik s malo brašna da se ne lijepi za ruke i stol i tako pripremi za ugrađivanje u tijesto;
- od ostale količine brašna, prema receptu, vode i soli zamijesiti „osnovu“ tijesta – to je tijesto poput vučenog tijesta u koje će se ugrađivati masnoća.



Slika 6. Dodati vodu i sol u brašno



Slika 7. Izmiješati sastojke



Slika 8. Zamijesiti tijesto



Slika 9. Pokriti tijesto i ostaviti da odmori



Slika 10.
Slika 11.

Odvojenim brašnom i pomoću valjala obraditi maslac, zatim ga rukama oblikovati da se može ugraditi u tijesto. Ne smije biti mekan da se ne bi topio, maslac mora biti iste čvrstoće kao i tijesto.



Slika 12. Oblikovati tijesto



Slika 13. Razvaljati tijesto uz odstranjivanje viška brašna



Slika 14. Staviti maslac na 2/3 tijesta



Slika 15. Preklopiti 1/3 tijesta preko maslaca



Slika 16. Preklopiti još jednom i pokriti maslac



Slika 17. Tijesto razvaljati u pravokutnik i 1/3 tijesta preklopiti do sredine



Slika 18. Preklopiti i preostalutrećinutijesta



Slika 19. Označiti broj preklapanja

Nakon preklapanja tijesto vratiti u hladnjak na 30 minuta, zatim ponovo razvaljati u pravokutnik i ponoviti preklapanje, ali ovaj put s $\frac{1}{4}$ tijesta s obje strane tijesta do sredine tijesta i preklopiti do kraja da se dobiju 4 dijela tijesta. Cijeli postupak preklapanja na tri dijela i na četiri dijela ponoviti još jednom s odmaranjima u hladnjaku između pojedinih faza preklapanja.

3.3.3 Lisnato dizano tijesto

Lisnato dizano tijesto izrađuje se od dizanog tijesta i masnoće koja se ugrađuje u tijesto s kojim se sljubljuje tijekom pojedinih faza preklapanja.



Lisnato dizano tijesto karakteristično je za kontinentalnu regiju Hrvatske jer se od njega izrađuju tradicionalni salenjaci i pogačice s čvarcima.

Postupak izrade isti je kao kod lisnatog tijesta, međutim, za osnovu se umjesto vučenog tijesta izrađuje dizano tijesto koje se između preklapanja ne stavlja u hladnjak već miruje na sobnoj temperaturi kako bi naraslo.



Slika 20. Lisnato dizano tijesto



Slika 21. Salenjaci – lisnato dizano tijesto

Upute za izradu lisnato dizanog tijesta:

- prema uputama za izradu dizanog tijesta izraditi dizano tijesto prema receptu
- obraditi mljeveno svinjsko salo ili mljevene čvarke s dijelom brašna
- dizano tijesto razvaljati i na njega rasporediti salo ili čvarke
- tijesto preklapati i valjati kao lisnato, prvi i treći put na 3 dijela, drugi i četvrti puta na četiri dijela
- nakon svakog preklapanja tijesto ostaviti da odmori 30 minuta na sobnoj temperaturi
- dalje s tijestom postupati prema recepturi.

3.3.4 Vučeno tijesto

Vučeno tijesto izrađuje se od brašna, vode, soli i malo ulja.



Slastice od vučenog tijesta najzastupljenije su u kontinentalnom dijelu Hrvatske. Izrađuju se različite savijače sa slatkim i slanim nadjevima. Prisutne su u svakodnevnoj ishrani i za blagdane.

Sastojci su za izradu vučenog tijesta: brašno, sol, ulje i mlaka voda.



Slika 22. i slika 23. savijače od vučenog tjest

Upute za izradu vučenog tijesta:

- u posudu staviti brašno, sol i malo ulja
- mlaku vodu dolijevati po potrebi
- povezane sastojke istresti na radnu površinu i mijesiti mekano, glatko i žilavo tijesto
- vučeno se tijesto mijesi pritiskanjem tijesta o radnu površinu i gurajući ga od sebe pri čemu se iz njega ispuhuje zrak
- kad je tijesto glatko i žilavo treba ga pokriti ili premazati uljem i ostaviti na sobnoj temperaturi da odmara kako bi se sastojci povezali te kako bi se tijesto na kraju moglo razvući
- dok tijesto odmara priprema se nadjev prema recepturi.

3.3.5 Domaće tijesto

Domaće tijesto izrađuje se od brašna, jaja, soli i malo vode.



Domaće tijesto prisutno je u svim regijama Hrvatske i najčešće se koristi u kulinarstvu, no međutim, u nekim regijama od domaćeg tijesta izrađuju se tradicionalne slastice poput torbica s marmeladom i rezanaca s makom ili orasima. Slastice od domaćeg tijesta najčešće se samo kuhaju.

Upute za izradu domaćeg tijesta:

- u posudu staviti sastojke za tijesto prema receptu
- zamijesiti srednje tvrdo tijesto koje ne treba odmarati
- valjati tijesto, oblikovati i puniti prema receptu
- kuhati slastice i dovršavati.



Slika 24. Torbice s marmeladom – domaće tijesto

3.3.6 Lijevano tijesto

Domaće lijevano tijesto izrađuje se od tekućine, jaja, soli, šećera, brašna i dodataka za okus.



Lijevano ili tekuće tijesto bilo je poznato još u drevnom Rimu i malo koja zemlja nema svoju inačicu slastice od lijevanog tijesta.

Najpoznatije slastice od lijevanog tijesta su palačinke i vafli koji su zastupljeni u cijelom svijetu u nekom obliku.

Osnovni su sastojci lijevanog tijesta: tekućina (mlijeko ili voda), jaja, sol, šećer, brašno, začini.

Upute za izradu lijevanog tijesta:

- u posudu staviti sve sastojke prema receptu i zamutiti lijevano tijesto
- ostaviti tijesto da odstoji najmanje 15 minuta kako bi se sastojci povezali
- ovisno o slastici koja se izrađuje pržiti lijevano tijesto i oblikovati prema recepturi.



Slika 25. Palačinke



Slika 26. Vafli

Obelias – najstariji kolač o kojem postoji pisani trag vafl je od lijevanog tijesta koji se pekao na željeznom izrezbarenom kalupu. Izrađen je 1000 godina prije Krista u drevnoj Grčkoj.



Slika 27. Obelias – lijevano tijesto

3.3.7 Prhko tijesto

Prhko tijesto – izrađuje se od brašna, masnoće, šećera, jaja, dodataka.



Tradicijske slastice od prhkog tijesta zastupljene su u gotovo svim regijama Hrvatske jer zahtijevaju mali broj namirnica, mogu se čuvati duže vrijeme i bez hladnjaka.

Osnovni sastojci za prhko tijestu dodaju se u omjerima 3:2:1, što znači na 3 dijela brašna dodaju se 2 dijela masnoće i 1 dio šećera. Što je veći udio masnoće u odnosu na brašno slastice su prhkije. Mogu se dodavati i jaja, tekućine, različiti orašasti plodovi što ovisi o recepturi po kojoj se izrađuju slastice.

Dok se u drugim državama i regijama svijeta prhko tijesto uglavnom koristi za izradu različitih slanah i slatkih pita, u Hrvatskoj se više koristi za izradu različitih sitnih kolačića različitih oblika, okusa i veličina te za različite prigode te poznatih pita poput mađarice, medene pite, bijele pite koje se sastoje od nekoliko tanko razvaljanih kora.

Upute za izradu prhkog tijesta:

- za izradu prhkog tijesta uvijek koristiti hladnu masnoću
- u posudu staviti brašno i masnoću te rukama utrljati masnoću u brašno dok se ne dobiju sitne mrvice, odnosno dok se ne dobije tekstura pijeska
- zatim dodati ostale sastojke i zamijesiti prhko tijesto
- prhko tijesto obavezno odmara u hladnjaku najmanje 30 minuta kako bi se sastojci povezali s masnoćom
- nakon odmaranja i hlađenja prhko tijesto oblikovati i peći prema recepturi.



Slika 28. Sitni kolači – prhko tijesto



Slika 29. Pita od jabuka – prhko tijesto

3.3.8 Krumpirovo tijesto

Krumpirovo tijesto izrađuje se od kuhanog i protisnutog krumpira, brašna, jaja, masnoće, soli i šećera.



Krumpirovo tijesto veću primjenu ima u kuharstvu nego u slastičarstvu. Međutim, na popisu hrvatskih tradicijskih slastica i slastice su od krumpirovog tijesta.

Najpoznatije su okruglice ili knedle sa šljivama i šufnudle.

Za dobro krumpirovo tijesto presudan je krumpir, tj. trebao bi to biti brašnasti krumpir s više škroba i što stariji jer stajanjem krumpir gubi vodu.

Upute za izradu krumpirovog tijesta:



- krumpir oprati i u ljusci staviti kuhati u posoljenu i hladnu vodu
- skuhanu krumpir ocijediti i malo ohladiti
- zatim pasirati ili naribati na ribež
- dodati brašno, malo soli i jaja
- postupno mijesiti prstima tijesto dok ne postane glatko i nježno
- tijesto se ne smije lijepiti ni za posudu ni za ruke
- od umiješenog tijesta oblikovati slastice prema recepturi
- slastice prokuhati u kipućoj vodi, ocijediti i najčešće preliti prženim krušnim mrvicama sa šećerom.



Slika 30. Njoki

Slika 31. Okruglice sa šljivama – krumpirovo tijesto

3.4 BISKVITNE SMJESE ZA IZRADU HRVATSKIH TRADICIJSKIH SLASTICA

Osnovni su sastojci za biskvitne smjese jaja, šećer i brašno. Mogu se dodavati i drugi sastojci poput orašastih plodova, masnoće, dodataka za okus.



Slika 32.
Slika 33.
Slastice od biskvitnih smjesa

Zastupljenost slastica od biskvitnih smjesa u izradi hrvatskih tradicijskih slastica nije velika. Puno više se koriste različite vrste tijesta.

Od biskvitnih smjesa najčešće se koriste:

- teške biskvitne smjese
- miješane biskvitne smjese
- smjese od bjelanjaka i šećera s dodacima raznih orašastih plodova.

Kod izrade biskvitnih smjesa važno je:

- prije početka izrade biskvitne smjese pripremiti limove i kalupe za pečenje
- unaprijed zagrijati pećnicu jer su biskvitne smjese osjetljive i ne mogu stajati već se moraju odmah peći
- jaja sa šećerom dobro izraditi da se dobije pjenasta, svijetla i prozirna smjesa ili
- izraditi žumanjke sa šećerom uz dodavanje masnoće i čvrsto tučenog snijega od bjelanjaka
- na kraju postupno dodati suhe sastojke
- peći na temperaturi od 160 do 180 °C.

3.5 KREME, GLAZURE I NADJEVI

3.5.1 Kreme

Kreme su:

- mješavine različitih sastojaka
- razlikuju se po gustoći, okusu i boji
- koriste se kao nadjevi, premazi i ukrasi slastica.

Hrvatske tradicijske slastice sadrže vrlo malo krema, i to samo osnovne kuhane kreme od kojih su neke krema od vanilije koja se koristi za izradu kremšnita i krema za rožatu koja se kuha u pećnici.



Osnovni su sastojci za ove kreme: mlijeko, slatko vrhnje, jaja, šećer, vanilin šećer, brašno i škrobno brašno. Osim vanilin šećera, koji je obavezan sastojak krema, mogu se dodati i sastojci za aromu poput likera od ružinih latica koji se dodaje u rožatu, ribana korica naranče ili limuna.



Slika 34. Kremšnita



Slika 35. Karamel krema

Kuhane kreme se pripremaju tako da se potrebni sastojci miješaju te kuhaju na vatri dok se krema ne zgusne ili se kuhaju na pari uz stalno miješanje dok krema ne postane gusta i pjenasta.

3.5.2 Glazure

Glazure su tanki premazi koji daju sjaj slasticama i sprečavaju isušivanje slastica te dopunjuju njihov okus.



Najzastupljenije su glazure:

- glazura od marelice (*apricot glaze*) kojom se premazuju vruća pečena peciva i voće na slasticama
- čokoladna glazura izrađena od čokolade i drugih sastojaka, ovisno o recepturi i slastici za koju se koristi
- slastičarska šećerna glazura izrađena od sitnog šećera i dodataka kojima se premazuju peciva, kolači i torte.



Slika 36. Šećerna glazura



Slika 37. Čokoladne glazure

3.5.3 Nadjevi

Nemoguće je zamisliti tradicijske slastice bez različitih nadjeva.

Nadjevi su punjenja za slastice, najčešće od različitih vrsta voća, osobito orašastoga, sira, pekmeza i različitih krema.



Najčešće se koriste nadjevi od orašastih plodova, oraha, badema i lješnjaka. Također se koriste nadjevi od maka i rogača, kao i nadjevi od drugog voća, poput jabuka, krušaka, dunja, višanja, bundeva i slično.



Slika 38. Nadjev od oraha



Slika 39. Nadjev od jabuka



Slika 40. Nadjev od maka

3.6 MJERNE JEDINICE U TRADICIJSKIM SLASTICAMA

Tradicijske slastice kroz povijest su se izrađivale bez preciznih mjernih instrumenata i mjernih posuda koje se koriste u današnje vrijeme. Suhe namirnice i tekućine dodavale su se 'odoka' ili su iskusne domaćice osjetile pod rukom kad je nečega dovoljno. Za mjerenje suhih tvari i tekućine koristile su se šalice, lončići, žlice i žličice različitih veličina što se i danas može naći u puno tradicijskih receptura.

Kako bismo pripremateljima tradicijskih slastica otklonili dilemu koliku šalicu uzeti za mjerenje ili koju žlicu koristiti, u nastavku se nalazi tablica s najčešće korištenim namirnicama pretvorenima u grame tako da se mogu lakše pratiti recepture tradicijskih slastica.

Tablica 5. Pretvorba mjernih jedinica

ŠALICA (2 dl)	GRAMI (g)	ŽLICA	g
1 šalica šećera	200 g	1 žlica šećera	15 g
1 šalica brašna	150 g	1 žlica šećera u prahu	10 g
1 šalica pšenične krupice (griza)	160 g	1 žlica brašna	12 g
1 šalica riže	200 g	1 žlica škrobnog brašna	8 g
1 šalica krušnih mrvica	130 g	1 žlica soli	15 g
1 šalica mljevenih oraha	120 g	1 žlica krušnih mrvica	15 g
1 šalica mljevenog maka	120 g	1 žlica pšenične krupice (griza)	12 g
		1 žlica mljevenih oraha, badema ili lješnjaka	10 g
		1 žlica mljevenog keksa	10 g
		1 žlica grožđica	17 g
		1 žlica riže	15 g
		1 žlica ulja	12 g
		1 žlica mlijeka	15 g
ŽLIČICA	g		
1 žličica šećera	5 g		
1 žličica šećera u prahu	4 g		
1 žličica soli	5 g		
1 žličica mljevenog papra	2 g		
1 žličica suhog kvasca	3 g		
1 žličica praška za pecivo	4 g		

4. POGLAVLJE

Tradicijske slastice po regijama Hrvatske

4. POGLAVLJE

Tradicijske slastice po regijama Hrvatske

U OVOM POGLAVLJU NAUČIT ĆETE:

- > koje su najpoznatije tradicijske slastice kontinentalne Hrvatske (istočne, središnje i zapadne Hrvatske)
- > koje su najpoznatije tradicijske slastice primorske Hrvatske (sjevernog primorja, srednje i južne Dalmacije)

4.1 TRADICIJSKE SLASTICE KONTINENTALNE HRVATSKE

Gastronomija Hrvatske specifična je za svaku regiju jer odražava zemljopis, povijest i kulturu zemlje. Ne postoji jedna vrsta hrvatske kuhinje jer svaka regija ima svoju jedinstvenu kuhinju.

U ovom poglavlju nabrojane su najpoznatije i najčešće izrađivane tradicijske slastice svake regije s kojima ćete se upoznati teorijski. U literaturi, naime, postoji mnogo više recepata no što ih ovaj udžbenik sadrži. Praktično će se izrađivati samo po nekoliko prepoznatljivih slastica, iz svake regije.

Kontinentalna kuhinja obuhvaća: slavonsko-baranjsku kuhinju, međimursko-podravsku kuhinju, zagorsko-prigorsku, ličko-goransku, kuhinju Zagreba i zagrebačke regije. Na razvoj kontinentalne kuhinje povijesno su utjecale mađarska, austrijska i turska gastronomija što se ogleda i u tradicijskim slasticama toga dijela zemlje.



4.1.1 Tradicijske slastice slavonsko-baranjske kuhinje:

- breskvice
- buhtle s pekmezom
- iločka torta
- krofne
- makovnjača i orehnjača
- medenjaci
- rezanci s makom i orasima
- salenjaci
- slatka pita od čvaraka
- šape

- tački
- torta od oraha.

4.1.2 Tradicijske slastice međimursko-podravske kuhinje:

- bregovska pita
- bućnica na međimurski način
- gužvara od bundeve
- kukuruzna zlevanka s orasima
- međimurska gibanica
- podravski prkači
- trepa
- zdigani štrukli
- zlevanka s makom.

4.1.3 Tradicijske slastice zagorsko-prigorske kuhinje:

- bazlamača s pekmezom
- fanjki
- kiflići s pekmezom
- okruglice sa šljivama
- pogača od jabuka
- stari zagorski biskvit
- štrudla od repe, sira i maka
- torta od bućinih koštica
- torta od graha
- zagorski štrukli.

4.1.4 Tradicijske slastice ličko-goranske kuhinje:

- drobljenac od kukuruznog brašna
- kukuruzni kolač s makom i jabukama
- lička sirnica
- pita s kruškama i kupinama
- ploške od šljiva
- pogača s repom
- posipanka
- proso s jabukama
- uštipci s kiselim mlijekom.

4.1.5 Tradicijske slastice Zagreba i zagrebačke regije

- biskvitna rolada s kremom od kestena
- išlerice
- jabuke u šlafroku
- Jelačić-kocke
- okruglice s marelicama
- paprenjaci
- pišinger-torta
- samoborske kremšnite
- slatki sir od dunja
- srneći hrbat
- šmarn
- šnenokle
- vanilin-roščići.

4.2 TRADICIJSKE SLASTICE PRIMORSKE HRVATSKE

Kao i kod kontinentalne Hrvatske i gastronomija primorske Hrvatske odražava zemljopis, povijest i kulturu svojih regija. Utjecaji u kreiranju specifičnosti primorske gastronomije sežu od rimskog carstva, preko mediteranskih zemalja do venecijanske Italije i napoleonske Francuske. Povezivanjem tih utjecaja s lokalnim i dostupnim namirnicama i običajima domaćeg stanovništva nastaje specifična hrvatsko-primorska gastronomija.

Primorska kuhinja obuhvaća: istarsku kuhinju, primorsko-otočnu kuhinju, dalmatinsku kuhinju i dubrovačko-neretvansku kuhinju.



4.2.1 Tradicijske slastice istarske kuhinje

- bucolaj
- cukerančić
- kroštule
- labinski ravioli
- pandišpanj
- pinca
- povetica od jabuka i oraha
- savijača od svježih smokava i jabuka.

4.2.2 Tradicijske slastice primorsko otočne kuhinje

- fritule s pinjolima
- kocke od mandula
- kolač od rogača

- lovranska torta od maruna
- medenjaci s bademima
- palačinke na crikvenički način
- presnac
- pržene smokve
- rapska torta
- savijača s dizanim tijestom
- vijenac-tortica od mladoga ovčjeg sira.

4.2.3 Tradicijske slastice dalmatinske kuhinje

- bobići
- hvarski paprenjaci
- imotska torta
- kolač od maraski
- kolač od suvica
- korčulanska kukuruzovnica
- loptice od suhog voća
- makarana torta
- savijača od rogača
- smokve u vinu
- splitska torta.

4.2.4 Tradicijske slastice dubrovačko-neretvanske kuhinje

- božićni arancini
- dubrovačka rožata
- kotonjata

- mandulat
- paradžeto
- pašta-frola
- slatki prsnac od kukuruznog brašna
- smokvenjak
- stonska torta od makarula
- torta od suhih smokava.

5. POGLAVLJE

Praktična nastava

5. POGLAVLJE

Praktična nastava

U OVOM POGLAVLJU NAUČIT ĆETE:

- > kako izraditi plan rada prema recepturi
- > kako pripremiti namirnice, opremu i uređaje
- > kako izraditi salenjake, torbice s marmeladom, orehnjaču i makovnjaču, šape i breskvice, slatku pitu od čvaraka
- > kako izraditi šnenokle (žličnjake od snijega), jabuke u šlafroku, paprenjake, samoborske kremšnite, knedle sa šljivama, šmarne, kukuruzni kolač s makom i jabukama

- > kako izraditi međimursku gibanicu, zagorske štrukle, zlevanku sa sirom i pekmezom od šljiva, bućnicu
- > kako izraditi poveticu od jabuka i oraha, bucolaj, cukerančić, pandišpanj
- > kako izraditi rapsku tortu, imotsku tortu, splitsku tortu, raviole s bademima, bobiče
- > kako izraditi stonsku tortu od makarula, rožatu, makarana-tortu, pašta-frolu, mandulat
- > kako prezentirati izrađene tradicijske slastice na tradicionalan i moderan način

5.1 TRADICIJSKE SLASTICE ISTOČNE HRVATSKE

Tradicijske slastice istočne Hrvatske koje će se izrađivati na tradicionalan i moderan način obuhvaćaju: salenjake, torbice s marmeladom, orehnjaču i makovnjaču, šape i breskvice, slatku pitu s čvarcima.



5.1.1 Salenjaci

Sastojci:

1000 g brašna

500 ml mlijeka

3 žlice šećera

½ žličice soli

1 jaje

1 žumanjak

60 g svježeg kvasca

300 g svinjskog sala

1 teglica tvrđeg
pekmeza

(od šljiva ili dunja)

150 g šećera u prahu

1 vanilin šećer

Plan rada:

1. salo očistiti od žilica i samljeti mašinicom za meso ili smrznuto naribati na ribež
2. u manju posudu staviti kvasac s malo toplog mlijeka da se otopi
3. u veću posudu staviti sve ostale sastojke
4. dodati otopljeni kvasac i zamijesiti dizano tijesto
5. tijesto pokriti i staviti na toplo mjesto da udvostruči volumen 30-40 minuta
6. naraslo tijesto razvaljati u oblik pravokutnika debljine 1 cm
7. polovicom količine sala premazati cijelo tijesto
8. preklopiti trećinu tijesta prema sredini, zatim drugu trećinu preko prve i s druge strane tijesta ponoviti postupak
9. ostaviti pokriveno tijesto na sobnoj temperaturi 20 minuta
10. tijesto lagano ispritskati valjalom i lagano razvaljati u oblik pravokutnika



Slika 41. Tradicijnski salenjaci



Slika 42. Moderna verzija salenjaka

11. premazati drugom polovicom sala i preklapati kao i prvi put
12. opet ostaviti tijesto na toplom 20 minuta
13. tijesto lagano ispritskati valjalom i razvaljati na 5 mm debljine
14. tijesto izrezati na kvadrate (otprilike 8x8 cm)
15. na svaki kvadrat tijesta staviti žličicu pekmeza, preklopiti tijesto u trokut, vrh stisnuti da se zalijepi, a slobodne vrhove trokuta saviti prema van i stisnuti jedan za drugoga da se dobije oblik srca
16. salenjake slagati u lim za pečenje (najbolje na papir za pečenje) i ostaviti da odstoje 20 minuta prije pečenja
17. dok salenjaci odmaraju zagrijati pećnicu na 180°C
18. peći salenjake dok ne porumene
19. tople uvaljati u šećer u prahu u kojemu je vanilin šećer.

5.1.2 Tačci – taške - torbice s marmeladom

Sastojci:

350 g brašna

1 jaje

½ žličice soli

mlaka voda

pekmez

200 g krušnih mrvica

4 žlice šećera

Plan rada:

1. u posudu staviti brašno, sol i jaje
2. postupno dodavati mlaku vodu i mijesiti dok se sastojci ne povežu i tijesto ne bude mekano
3. stresti tijesto na radnu površinu i mijesiti dok ne bude glatko, mekano i žilavo
4. tijesto pokriti i ostaviti da odstoji 15-tak minuta da odmori
5. tijesto razvaljati što tanje u oblik pravokutnika (na 2-3 mm debljine)
6. na polovicu tijesta pravilno rasporediti žličicom hrpice pekmeza s malim razmacima između hrpica
7. drugom polovicom tijesta prekriti hrpice s pekmezom i prstima pritisnuti tijesto između pekmeza kako bi se gornji dio tijesta zalijepio za donji, a pekmez ostao između
8. nazubljenim valjčićem ili nožem izrezati tijesto po linijama koje su zalijepljene i dobiti tako tačke ili torbice koje su punjene pekmezom
9. u veću posudu za kuhanje staviti vodu s malo soli i ulja da zakuha
10. kad voda zakuha spuštati dio po dio torbica
11. kad torbice isplivaju na površinu šupljom žlicom torbice vaditi van i stavljati sljedeće
12. krušne mrvice popržiti na masnoći da porumene, dodati šećer i posuti po kuhanim tačkama – torbicama s marmeladom.



Slika 43. Tradicijski tački



Slika 44. Moderna verzija tačaka

5.1.3 Orehnjača i makovnjača

Sastojci za tijesto:

400 g brašna

30 g svježeg kvasca

80 g margarina

80 g šećera

2 žumanjka

malo soli

limunova korica

200 – 300 ml mlijeka



Nadjev od oraha:

400 g oraha

250 g šećera

100 g grožđica (opcija)

100 – 200 ml mlijeka

1 vanilin šećer

rum

Nadjev od maka:

300 g maka

100 – 200 ml mlijeka

180 g šećera

60 g grožđica

limunova korica

1 vanilin šećer

cimet

Slika 45.
Orehnjača i
makovnjača

Izrada nadjeva od oraha:

Mljevene orahe, šećer, grožđice, vanilin šećer i rum izmiješati u posudu, postupno uz stalno miješanje dodavati kipuće mlijeko da se ne dobije ni prerijedak niti pregust nadjev za mazanje.

Izrada nadjeva od maka:

Mak prokuhati s mlijekom, dodati šećer, vanilin šećer, grožđice i limunovu koricu, ohladiti.

Sirup za premazivanje:

200 ml vode

100 g šećera

Vodu i šećer prokuhati i vrućim sirupom premazati pečenu i vruću orehnjaču ili makovnjaču.



Slika 46.
Orehnjača i
makovnjača

Plan rada:

1. kvasac razmutiti s malo šećera, brašna i malo mlijeka te ostaviti nekoliko minuta da se kvasac otopi i digno
2. brašno staviti u posudu, dodati rastopljeni margarin, šećer, žumanjke, sol i limunovu koricu
3. dodati rastopljeni kvasac i ostalu količinu mlakog mlijeka
4. zamijesiti mekano dizano tijesto upuhujući zrak u tijesto i mijeseći dizano tijesto rukom odozdo prema gore
5. tijesto je zamiješeno kad se odvaja od ruku i od posude
6. zamiješeno tijesto prekriti prozornom folijom i kuhinjskom krpom te staviti na toplo mjesto da naraste
7. dignuto tijesto istresti na pobrašnjenu radnu površinu i lagano premjesiti, razvaljati u obliku pravokutnika
8. tijesto tanko premazati uljem, zatim rasporediti ohlađeni nadjev od oraha ili maka
9. zamotati tijesto dužom stranom u rolat i staviti u dublji, uljem namazani, kalup
10. peći na 180 – 200 °C dok ne dobije rumenu do smeđu boju

11. pečenu i vruću premazati vrućim sirupom od šećera i vode
12. pokriti masnim papirom i stolnjakom i ostaviti da se potpuno ohladi prije rezanja
13. narezanu makovnjaču ili orehnjaču posuti šećerom u prahu prije posluživanja.

Orehnjača i makovnjača premazuju se šećernim sirupom kako bi gornja korica omekšala i dobila sjaj.



5.1.4 Šape

Sastojci:

3 šalice brašna (šalice od 2 dl)

2 šalice mljevenih oraha

1 šalica šećera

1 šalica svinjske masti

1 – 2 žlice meda

2 jaja

1 vanilin šećer

½ žličice sode bikarbone

sitni šećer i vanilin šećer
za posipanje



Slika 47. Šape

Plan rada:

1. sve sastojke staviti u posudu i zamijesiti tijesto
2. limene kalupe za šape namazati mašću i posuti brašnom
3. kalupe puniti do 2/3 visine kalupa
4. šape peći na 180 °C
5. tople uvaljati u šećer u prahu

5.1.5 Breskvice

Sastojci:

3 jaja

1 žličica praška za pecivo

200 ml ulja

200 ml šećera

brašna po potrebi

100 g mljevenih oraaha

domaći pekmez

ekstrakt od jagode

kristal šećer



Slika 48. Breskvice

Plan rada:

1. jaja, prašak za pecivo, ulje i šećer izmiješati pjenasto i ostaviti da odstoji 1 sat na sobnoj temperaturi
2. u smjesu dodati brašna da se dobije tijesto koje nije ni premekano ni pretvrdo
3. od tijesta oblikovati male kuglice do 10 g težine i peći na 170°C
4. mlake loptice s donje strane bušiti nožićem
5. mrvice samljeti mašinom za orahe ili zdrobiti valjalom
6. u zdrobljene mrvice dodati mljevene orahe i pekmeza toliko da se dobije ljepljiva masa
7. puniti breskvice s donje strane i lijepiti jednu za drugu
8. ekstrakt od jagode razrijediti s vodom
9. breskvice umakati u ekstrakt od jagode, zatim uvaljati u kristal šećer i ostaviti da se suše na zraku.

Breskvice je najbolje bušiti dok su tople ili mlake jer će manje pucati i manje se rasipati.



5.1.6 Slatka pita od čvaraka

Sastojci:

300 g mljevenih
čvaraka

160 g šećera

3 žumanjka

400 g brašna

klinčić

cimet

marmelada

Nadjev:

40 g šećera

1 jaje

250 g svježeg kravlje
sira

50 g grožđica (oprati u
toploj vodi)

0,5 dl kiselog vrhnja

rum

3 žlice krušnih mrvica

Izrada nadjeva: U ocijeđen i propasirani sir dodati šećer, žumanjak, malo ruma, oprane grožđice, kiselo vrhnje i krušne mrvice.

Plan rada:

1. čvarke samljeti mašinom za mljevenje mesa sa sitnim rupicama
2. žumanjke i šećer pjenasto izmiješati
3. dodati mljevene čvarke, malo klinčića u prahu, cimeta i brašno
4. zamijesiti prhko tijesto i ostaviti u hladnjaku 30 minuta
5. tijesto iz hladnjaka premijesiti, podijeliti na dva jednaka dijela i razvaljati na veličinu lima
6. jedan dio tijesta staviti na dno lima i tanko ga premazati pekmezom (najbolje domaćim pekmezom od šljiva ili dunja)
7. na pekmez staviti pripremljen nadjev i pokriti drugom razvaljanom polovicom tijesta
8. gornju koru premazati razmućenim jajetom i nabockati vilicom.

Prhko tijesto obavezno se nakon miješenja stavlja u hladnjak kako bi se sastojci povezali i masnoća u tijestu stisnula. Gornja kora od prhkog tijesta nabocka se vilicom kako bi za vrijeme pečenja vodena para iz slastice izašla, a da pri tome gornja kora ne popuca.



5.2 TRADICIJSKE SLASTICE SREDIŠNJE HRVATSKE

Tradicijske slastice središnje Hrvatske koje će se izrađivati na tradicionalan i moderan način obuhvaćaju: šnenokle ili žličnjake od snijega, jabuke u šlafroku, paprenjake, samoborske kremšnite, knedle sa šljivama, kukuruzni kolač s makom i jabukama.



5.2.1 Šnenokle (žličnjaci od snijega)

Sastojci:

6 jaja
150 g šećera
1 žlica brašna
1000 ml mlijeka
1 vanilin šećer
limunova korica

Plan rada:

1. od 1 litre mlijeka odvojiti 2 dl
2. u 2 dl mlijeka dodati žumanjke, limunovu koricu i brašno, izmiješati da nema grudica
3. u 8 dl mlijeka dodati šećer, vanilin šećer i zakuhati
4. od bjelanjaka izraditi čvrsti snijeg, s dvije žlice oblikovati žličnjake, stavljati u kipuće mlijeko
5. žličnjake brzo i oprezno okrenuti da se prokuhaju i s druge strane i šupljom žlicom ili cjediljkom vaditi ih i odlagati u zdjelu ili posudu
6. kad su svi žličnjaci skuhan, smjesu od žumanjaka uliti u kipuće mlijeko i uz stalno miješanje skuhati kremu
7. nakon što krema zakuha miješati i kuhati još nekoliko minuta
8. kuhanu kremu izliti u dublju staklenu posudu ili rasporediti u više manjih staklenih posudica



Slika 49. Šnenokle

9. na kremu slagati skuhanu žličnjake od bjelanjaka
10. otopiti malo šećera da se dobije svijetli karamel
11. žlicom rasporediti karamel preko žličnjaka ili kreme

Kad krema za žličnjake prokuha treba kuhati uz stalno miješanje još 2 – 3 minute kako bi se škrob iz brašna dobro skuhao jer ako se dobro ne skuha tekstura kreme neće biti glatka. Umjesto karamelom, žličnjaci se mogu ukrasiti i čokoladnim mrvicama ili ribanom čokoladom.



5.2.2 Jabuke u šlafroku

Sastojci:

1000 g jabuka

200 g brašna

10 g šećera

2 jaja

250 ml mlijeka

ulje za prženje

šećer u prahu

sol

rum



Slika 50. Jabuke u šlafroku

Plan rada:

1. jabuke oguliti, izvaditi sredinu tako da jabuke ostanu cijele, izrezati ih na ploške
2. jabuke premazati sokom od limuna
3. izmiješati žumanjke, šećer, sol, rum, mlijeko i brašno
4. od bjelanjaka izraditi čvrsti snijeg
5. postupno snijeg dodavati uz stalno miješanje u smjesu od žumanjaka

6. u dubljoj posudi ili fritezi zagrijati masnoću
7. izrezane jabuke umakati u smjesu za pohanje i pržiti u dubokoj masnoći s obje strane dok ne porumene
8. pržene jabuke vaditi na papirnate ubruse
9. tople pržene jabuke prije posluživanja posuti šećerom u prahu i cimetom

Oguljene jabuke, kruške, banane umaču se u sok od limuna ili drugih citrusa jer kiselina iz citrusnog voća sprečava tamnjenje ili oksidaciju oguljenog voća.



5.2.3 Paprenjaci

Sastojci:

400 g brašna

140 g masti

malo sode bikarbone

malo soli

140 g šećera u prahu

140 g oraħa

2 žlice meda

1 jaje

3 žumanjka

papar

klinčić

cimet

muškatni oraščić

Plan rada:

1. u posudu staviti brašno i svinjsku mast i rukama utrljati mast u brašno da se dobiju sitne mrvice
2. dodati sve ostale sastojke i zamijesiti prhko tijesto
3. tijesto ostaviti u hladnjaku najmanje 30 minuta
4. tijesto iz hladnjaka premijesiti i pažljivo razvaljati na debljinu od 3 – 4 mm
5. drvenim kalupima za paprenjake utisnuti oblike u tijesto i nožem rezati oblike
6. paprenjake slagati na lim za pečenje i peći na 160-180°C



Slika 51. Kalupi za paprenjake



Slika 52. Paprenjaci

5.2.4 Samoborske kremšnite

Sastojci:

500 g lisnatog tijesta

1000 ml mlijeka

70 g brašna

150 g šećera

7 jaja

vanilin šećer

šećer u prahu za posipanje



Slika 53. Samoborska kremšnita

Plan rada:

1. lisnato tijesto podijeliti na dva dijela i razvaljati u dvije kore
2. svaku koru nabockati vilicom i ispeći na 200°C dok ne porumeni
3. 4 dl mlijeka odvojiti i u njemu razmutiti žumanjke i brašno
4. u 6 dl mlijeka staviti pola količine šećera i vaniliju i zakuhati

5. kad zakuha ukuhati žumanjke i brašno i kuhati 10 minuta uz stalno miješanje
6. od ostale polovice šećera i bjelanjaka izraditi čvrsti snijeg
7. u kuhanu i vruću kremu dodati snijeg od bjelanjaka i lagano izmiješati
8. povezanu kremu istresti na pečenu koru od lisnatog tijesta i poklopiti drugom korom
9. ohlađene kremšnite posuti šećerom u prahu i rezati na velike kočke

Samoborske kremšnite upisane su u Registar zaštićenih kulturnih dobara Republike Hrvatske. Originalni recept osmislio je slastičar Đuro Lukačić 1920. i po tom receptu izrađivao kremšnite do 1966. godine. Recept su preuzele kavana Livadić i slastičarnica U prolazu u Samoboru gdje se kremšnite i danas nude.



5.2.5 Knedle sa šljivama

Sastojci:

1000 g krumpira

400 g brašna

1 dag maslaca

1 jaje

malo soli

500 g plavih šljiva bez koštica

100 g krušnih mrvica

80 g maslaca

3 žlice šećera

1 vanilin šećer

Plan rada:

1. krumpir oprati i skuhati u ljusci
2. kuhani krumpir oguliti i protisnuti
3. u protisnuti krumpir dodati brašno, sol, maslac, jaje i lagano zamijesiti tijesto
4. tijesto ne smije biti niti premekano niti pretvrdo
5. u dublju posudu staviti do pola vode s malo ulja i soli da zakuha
6. od tijesta oblikovati loptice i rastanjiti ih između dlanova
7. u sredinu svakog kruga staviti očišćenu šljivu i preklopiti sve krajeve tijesta, dlanovima oblikovati lopticu da se šljiva nigdje ne vidi

8. oblikovane okruglice stavljati u kipuću vodu i kad isplivaju na površinu izvaditi ih i ocijediti
9. u tavi na maslacu popržiti krušne mrvice do rumene boje
10. u popržene mrvice dodati šećer i vanilin šećer i sve posuti po kuhanim okruglicama



Slika 54. Okruglice sa šljivama



Slika 55. Moderna verzija okruglica sa šljivama

5.2.6 Kukuruzni kolač s makom i jabukama

Sastojci:

1000 ml mlijeka

30 g svježeg kvasca

4 žlice šećera

1 dl ulja ili rastopljene masti

5 dl kukuruznog brašna

2 žlice oštrog bijelog brašna

2 jaja

Sol

Nadjev:

4 veće oguljene i naribane jabuke

200 g mljevenog maka

4 žlice šećera

Izrada nadjeva: U posudi izmiješati ribane jabuke, mak i šećer.

Plan rada:

1. u šalici izmiješati kvasac, malo šećera i malo toplog mlijeka da se kvasac otopi
2. ostale sastojke staviti u posudu, dodati dignuti kvasac i kuhačom ili rukom zamijesiti dizano tijesto
3. tijesto pokriti i staviti na toplo mjesto da udvostruči volumen
4. u dobro namašćen ili pouljen dublji lim istresti polovicu dignutog tijesta
5. na tijesto rasporediti nadjev od jabuka i maka
6. nadjev prekriti drugom polovicom dizanog tijesta i peći na 180°C
7. pečeni i vrući kolač tanko premazati kiselim vrhnjem.

5.2.7 Šmarne

Sastojci:

40 g grožđica

malo ruma

200 g svježega kravljeg sira (propasiranog)

3 žumanjka

200 ml toplog mlijeka

80 g meda

150 g brašna

3 bjelanjka

masnoća za prženje

šećer u prahu za posipanje

kompot ili pekmez za posluživanje

Plan rada:

1. grožđice oprati i natopiti u rumu s malo vode da omekšaju i nabubre
2. žumanjke i polovicu toplog mlijeka izmiješati, dodati brašno i med
3. dodati preostalo mlijeko, propasirani sir i ocijeđene grožđice
4. od bjelanjaka izraditi čvrsti snijeg i lagano ga umiješati u smjesu
5. pećnicu zagrijati na 200°C, u limu za pečenje ugrijati masnoću i pripremljenu smjesu izliti u lim
6. peći dvadesetak minuta dok ne porumeni, čim porumeni s dvije vilice nakidati na komadiće
7. zapeći do kraja i poslužiti toplo posuto šećerom u prahu ili uz kompot ili pekmez po želji.



Slika 56. Šmarne

Šmarne (*Kaiserschmarrn*, carski drobljenac) slastica je koja se izrađuje od lijevanog tijesta gušćeg nego za palačinke. Poslužuje se topla uz različite kompote i džemove. Uz nastanak ove slastice vežu se različite priče i legenda, no sigurno je da je nastala na carskom dvoru austrijskog cara Franje Josipa I.



5.3 TRADICIJSKE SLASTICE ZAPADNE HRVATSKE

Tradicijske slastice zapadne Hrvatske koje će se izrađivati na tradicionalan i moderan način obuhvaćaju: međimursku gibanicu, zagorske štrukle, zlevanku sa sirom i pekmezom od šljiva, bučnicu.



5.3.1 Međimurska gibanica

Sastojci za tijesto:

500 g glatkog brašna

50 ml suncokretova ulja

prstohvat soli

mlaka voda

Sastojci za nadjev:

500 g svježeg sira

250 g mljevenog maka

1000 g jabuka

250 g mljevenih oraaha

600 ml kiselog vrhnja

2 jaja

1 vanilin šećer

200 g šećera

1 ribana korica limuna

cimet

250 g maslaca za premaz

Izrada nadjeva od oraaha: Izmiješati orahe, 50 g šećera i 150 ml kiselog vrhnja.

Izrada nadjeva od sira: Izmiješati svježi sir, 50 g šećera, vanilin šećer i 2 jaja.

Izrada nadjeva od maka: Izmiješati mljeveni mak, 50 g šećera, ribanu limunovu koricu i 150 ml kiselog vrhnja.

Izrada nadjeva od jabuka: Izmiješati naribane jabuke, 50 g šećera i cimet.

Plan rada:

1. od sastojaka zamijesiti glatko i žilavo vučeno tijesto
2. tijesto podijeliti na 5 dijelova i od svakog dijela oblikovati lopticu; poklopljene loptice ostaviti odmarati 1 sat
3. maslac za premaz otopiti
4. lim za pečenje 35 x 40 cm premazati maslacem
5. tijesto razvući na veličinu lima za pečenje i na dno staviti prvu koru, premazati rastopljenim maslacem i rasporediti nadjev od oraha
6. razvući drugu koru i staviti na orahe, premazati rastopljenim maslacem i staviti nadjev od sira
7. razvući treću koru, staviti na sir, premazati maslacem, rasporediti nadjev od maka
8. razvući četvrtu koru, staviti na mak, premazati maslacem, rasporediti nadjev od jabuka
9. razvući petu koru, staviti na nadjev od jabuka i koru premazati ostatkom kiselog vrhnja
10. gibanicu peći na 180°C najmanje 40 minuta.



Slika 57. Međimurska gibanica



Slika 58. Moderna verzija međimurske gibanice

5.3.2 Zagorski štrukli

Sastojci za tijesto:

500 g glatkog brašna

1 jaje

2 žlice ulja

1 žlica blagog octa

sol

malo mlake vode

Sastojci za nadjev:

600 g svježeg kravljeg sira

100-150 g maslaca

4 jaja

1 dl kiselog vrhnja

Sol

Izrada nadjeva: Maslac omekšati, a sir protisnuti, pjenasto umutiti omekšali maslac, protisnuti sir, jaja i sol, po potrebi dodati kiselo vrhnje ako je sir dovoljno ocijeđen i suh.

Preljev za štrukle:

0,5 l vrhnja za kuhanje

Plan rada:

1. sastojke za tijesto staviti u posudu i zamijesiti vučeno tijesto
2. mlake vode dodavati po potrebi da se dobije mekano tijesto
3. tijesto iz posude istresti na radnu površinu i čvrsto mijesiti pritiskujući od radnu površinu i pri tome istiskujući zrak iz tijesta
4. mijesiti toliko dugo dok se ne dobije glatko i žilavo vučeno tijesto
5. zamiješeno tijesto podijeliti na tri dijela, svaki oblikovati u lopticu i premazati odozgora ulje
6. tijesto pokriti prozirnom folijom ili poklopiti ugrijanom posudom i ostaviti da odmara 30 minuta
7. u posudu staviti vodu sa malo soli u ulja da zakuha
8. pamučni stolnjak pobrašniti i na njemu tijesto razvući rukama dok ne bude tanko i prozirno
9. zadebljale krajeve tijesta otkinuti i na kraju sve zajedno ih premijesiti, ponovo premazati uljem i ostaviti da odmara
10. razvučeno tijesto ostavili da se kratko prosuši i poprskati dijelom rastopljenog maslaca



Slika 59. Zagorski štrukli

11. trećinu nadjeva posuti na polovicu tijesta i pomoću stolnjaka zamotati tijesto u usku savijaču počevši od dijela punjenog sa sirom
12. rubom tanjura ili kuhačom izrezati 10 cm dugačke štrukle
13. štrukle kuhati u vodi 3-4 minute kad voda zakuha, vaditi ih šupljom žlicom i slagati u lim za pečenje ili keramičku posudu za pečenje premazanu maslacem
14. poslagane štrukle preliti vrhnjem za kuhanje i staviti u pećnicu na 200°C da se zapeku i porumene
15. tople poslužiti.

Štrukli se režu rubom tanjura ili kuhačom kako bi se rubovi prilikom rezanja zalijepili jedan za drugi da nadjev ne može izaći prilikom kuhanja.



5.3.3 Zlevanka sa sirom i pekmezom od šljiva

Sastojci:

4 jaja

500 g svježeg sira

300 g kiselog vrhnja

100 g šećera

korica limuna

prstohvat soli

vanilin šećer

100 g kukuruzne
krupice – palente

100 g kukuruznog
brašna

1 prašak za pecivo

100 g kiselog vrhnja

pekmez od šljiva



Slika 60. Zlevanka sa sirom



Slika 61. Zlevanka s pekmezom

Plan rada:

1. pećnicu zagrijati na 180°C
2. lim za pečenje namazati maslacem ili masti i pobrašniti
3. u posudi izmiješati jaja, sir, kiselo vrhnje, šećer, vanilin šećer, sol i ribanu limunovu koricu
4. u drugoj posudi izmiješati suhe sastojke: kukuruznu krupicu, kukuruzno brašno i prašak za pecivo
5. sjediniti sve sastojke, izmiješati i uliti u pripremljeni lim
6. licom po smjesi rasporediti 100 g kiselog vrhnja i pekmeza od šljiva i staviti peći.

5.3.4 Bućnica

Sastojci za vučeno tijesto:

400 g glatkog brašna

2 jaja

3 žlice ulja

malo soli

mlake vode po potrebi

Sastojci za nadjev:

300 g buče

250 g svježeg sira

žličica soli

1 jaje



Slika 62. Bućnica

Izrada nadjeva: Buču naribati, posoliti i ostaviti nekoliko minuta da izađe voda iz buče, dobro ocijediti i zatim dodati sir i jaje; sve zajedno izmiješati.

Plan rada:

1. sastojke za tijesto staviti u posudu i zamijesiti vučeno tijesto
2. mlake vode dodavati po potrebi da se dobije mekano tijesto

3. tijesto iz posude istresti na radnu površinu i čvrsto mijesiti pritiskujući o radnu površinu i pritom istiskujući zrak iz tijesta
4. mijesiti toliko dugo dok se ne dobije glatko i žilavo vučeno tijesto
5. zamiješeno tijesto pokriti prozirnom folijom ili poklopiti ugrijanom posudom i ostaviti da odmara 30 minuta
6. pamučni stolnjak pobrašniti i na njemu tijesto razvući rukama dok ne bude tanko i prozirno
7. zadebljale krajeve tijesta otkinuti i na kraju ih sve zajedno premijesiti, ponovo premazati uljem i ostaviti da odmara
8. razvučeno tijesto ostavili da se kratko prosuši i poprskati masnoćom
9. nadjev rasporediti razvučenim tijestom pa pomoću stolnjaka zamotati savijaču
10. bućnicu peći na 200°C dok ne porumeni
11. nekoliko minuta prije kraja pečenja bućnicu premazati kiselim vrhnjem ili rastopljenim maslacem kako bi bila hrskavija.

Za izradu bućnice mogu se koristiti i kupovne kore za savijače. Bitno je da nadjev ne bude previše mokar da se za vrijeme pripreme i pečenja tijesto previše ne razmekša i bućnica pritom izgubi karakterističnu hrskavost.



5.4 TRADICIJSKE SLASTICE SJEVERNOG PRIMORJA

Tradicijske slastice sjevernog primorja koje će se izrađivati na tradicionalan i moderan način obuhvaćaju: poveticu od jabuka i oraha, bucolaj, cukerančić, pandišpanj.



5.4.1 Povetica od jabuka i oraha

Sastojci:

400 g brašna

2 jaja

1 žumanjak

20 g svježeg kvasca

20 g maslaca

200 ml mlijeka

60 g šećera

prstohvat soli

1 vanilin šećer

ribana korica limuna

listići masline

Nadjev:

700 g jabuka

200 g oraha

60 g šećera

50 g krušnih mrvica

1 žlica ruma

1 žlica rakije

½ žličice cimeta

Izrada nadjeva: Jabuke oguliti i nasjeckati na tanke listiće i staviti u posudu, dodati sjeckane orahe, krušne mrvice, cimet, rakiju i rum i sve dobro izmiješati.

Plan rada:

1. okrugli lim za pečenje namazati maslacem
2. kvasac razmutiti u 100 ml mlijeka i ostaviti da se digne

3. u posudu staviti sve ostale sastojke za tijesto i umijesiti glatko mekano tijesto
4. tijesto pokriti i ostaviti na toplom da naraste
5. dignuto tijesto istresti na brašnom posutu radnu površinu i lagano ga premijesiti
6. razvaljati tijesto na 5 mm debljine i na njega rasporediti nadjev
7. zamotati savijaču poveticu i složiti u krug u namazanom okruglom kalupu
8. ostaviti na hladno mjesto da odstoji 30 minuta
9. nakon toga savijaču premazati razmućenim jajetom i u nju nabockati listića masline
10. peći na 180° C dok ne porumeni
11. pečenu pokriti i ostaviti da se ohladi
12. prije posluživanja posuti šećerom u prahu
13. povetica se može poslužiti i s umakom od vanilije.



Slika 63. Povetica od jabuka i oraha

5.4.2 Bucolaj

Sastojci:

1000 g brašna

6 žumanjaka

500 ml mlijeka

200 g šećera

1 vanilin šećer

150 g masti

80 g kvasca

malo soli

ribana limunova korica



Slika 64. Bucolaj

Autor fotografije: Milivoj Milošek, Glas Istre

Plan rada:

1. u mlijeku otopiti kvasac s malo šećera
2. žumanjke i šećer dobro izmiješati
3. u to dodati brašno, mlijeko, otopljeni kvasac, vanilin šećer, sol, mast, limunovu koricu
4. zamijesiti glatko i mekano dizano tijesto
5. tijesto pokriti i staviti na toplo mjesto da udvostruči volumen
6. kad tijesto naraste podijeliti na jednake dijelove i oblikovati prsten ili krug s rupom u sredini
7. oblikovane bucolaje ostaviti na limu još 15 minuta da se dižu
8. peći na 180°C 15 – 20 minuta dok ne porumene
9. zakuhati 500 ml mlijeka i vanilin šećer i vruće bucolaje na čas umočiti u mlijeko i posuti šećerom kristalom
10. ostaviti ih na papiru da se ocijede i osuše.

5.4.3 Cukerančić

Sastojci:

1000 g glatkog brašna

4 jaja

250 g šećera

100 – 200 ml mlijeka

200 g maslaca

3 vrećice vanilin šećera

malo soli

Za umakanje:

rakija

šećer kristal



Slika 65. Cukerančići

Autor fotografije: Milivoj Milošek, Glas Istre

Plan rada:

1. jaja i šećer dobro izmiješati
2. u drugoj posudi pjenasto izmiješati maslac i dodati sol, vanilin šećer i mlako mlijeko
3. u smjesu pjenasto izmiješanog maslaca dodati brašno i smjesu jaja i šećera
4. zamijesiti tvrđe tijesto i ostaviti odmarati 30 minuta
5. tijesto premijesiti i razvaljati na 3 – 4 mm debljine
6. tijesto izrezati na trake širine 10 cm i dužine 15 cm
7. svaki komad tijesta s duže strane nazubljenim kotačićem ili nožem 3ezati na 3 – 4 mjesta
8. stranu koja nije zarezana savinuti u oblik potkove
9. peći na 180°C dok lagano ne porumeni
10. pečene i tople kolačiće umakati u rakiju i kristal šećer i ostaviti da se osuše.

Pazinski cukerančić - *Umijeće pripreme tradicijske slastice pazinski cukerančić* nalazi se na popisu zaštićene nematerijalne baštine Republike Hrvatske.



5.4.4 Pandišpanj

Sastojci:

5 jaja

120 g šećera

150 g brašna

30 g maslaca

1 vanilin šećer



Slika 66. Pandišpanj

Autor fotografije: Milivoj Milošek, Glas Istre

Plan rada:

1. zagrijati pećnicu na 160°C te namastiti i posuti brašnom okrugli ili četvrtasti kalup za pečenje
2. pjenasto izmiješati maslac, šećer i vanilin šećer
3. postupno i naizmjenično dodavati žumanjke i brašno uz stalno lagano miješanje
4. od bjelanjaka izraditi čvrsti snijeg i umiješati ga u smjesu od žumanjaka i brašna
5. istresti u pripremljeni kalup i peći
6. pečeni pandišpanj posuti šećerom u prahu ili ukrasiti po želji.

U Istri rođaci i susjedi običavaju nositi na svadbu posebno ukrašeni pandišpanj.



5.5 TRADICIJSKE SLASTICE SREDNJE DALMACIJE

Tradicijske slastice srednje Dalmacije koje će se izrađivati na tradicionalan i moderan način obuhvaćaju: rapsku tortu, imotsku tortu, splitsku tortu, raviole s bademima, bobiće.



5.5.1 Rapska torta

Sastojci za tijesto:

500 g glatkog brašna

50 g maslaca

2 jaja

2 žlice brašna

prstohvat soli

Sastojci za nadjev:

1000 g mljevenih badema

900 g šećera

3 vanilin šećera

naribana korica 2 limuna

naribana korica 3 naranče

6-8 razmučenih jaja

5 čepova maraskina

Plan rada:

1. pripremiti nadjev tako da se u bademe doda šećer i rukama dobro izmiješa
2. dodati koricu limuna i naranči i opet dobro izmiješati
3. razmutiti jaja pjenjačom i dodati u smjesu nadjeva te rukama dobro izmiješati
4. dodati maraskino i ponovo izmiješati
5. zamijesiti mekano tijesto od svih navedenih sastojaka (količina brašna varira ovisno o kvaliteti brašna), tijesto mora biti mekano da se može tanko razvaljati
6. tijesto razvaljati vrlo tanko i izrezivati pravokutnike kotačićem za izrezivanje
7. na svaki pravokutnik rukama staviti i oblikovati nadjev
8. oko nadjeva čipkasto složiti tanko izrezane trakice tijesta
9. peći na 170°C dok ne dobije zlaćanu boju
10. nakon pečenja posuti šećerom u prahu.



Slika 67. Rapska torta



Slika 68. Rapska torta

Prema legendi rapska torta je prvi put pripremljena 1177. godine. Obavezna je na blagdanskom stolu i prilikom slavlja u različitim životnim trenucima.



5.5.2 Imotska torta

Sastojci za tijesto:

200 g brašna

140 g maslaca

60 g šećera

1 žumanjak

Sastojci za nadjev:

5 – 6 jaja

250 g šećera

250 g badema

maraskino

naribana limunova korica

1 vanilin šećer



Slika 69. Imotska torta

Izrada nadjeva: Jaja i šećer pjenasto izmiješati, dodati maraskino, vanilin šećer i limunovu koricu.

Plan rada:

1. zamijesiti prhko tijesto od brašna maslaca, šećera i žumanjka
2. okrugli kalup za tortu namazati maslacem i posuti brašnom
3. prhko tijesto razvaljati i obložiti dno i stranice kalupa
4. ostatak tijesta razvaljati, izrezati ukrasnim kotačićem trake širine 1 cm
5. na tijesto u kalupu rasporediti nadjev
6. po nadjevu od izrezanih traka složiti ukrasnu mrežu
7. na svako mjesto gdje se trake križaju utisnuti jedan oguljeni badem
8. peći na 180°C 45-50 minuta (ako tijesto jako žuti za vrijeme pečenja pokriti papirom za pečenje)
9. tortu ostaviti u isključenoj pećnici dok se ne ohladi.

5.5.3 Splitska torta

Sastojci za biskvit:

9 bjelanjaka
9 žlica šećera
150 g oraha
150 g suhих smokava
150 g grožđica
3-4 žlice oštrog brašna

Sastojci za kremu:

9 žumanjaka
7 žlica šećera u prahu
150 g maslaca
1 vanilin šećer

Izrada kreme: Žumanjke i šećer miješajući kuhati na pari, kad se krema zgusne ohladiti, u ohlađenu kremu dodati izrađeni maslac i vanilin šećer.

Plan rada:

1. orahe, suhe smokve i grožđice nasjeckati i izmiješati s oštrim brašnom
2. od bjelanjaka i šećera izraditi čvrsti snijeg
3. u snijeg lagano umiješati sjeckano voće s brašnom
4. smjesu rasporediti na lim veličine 35 x 40 cm i peći na 180°C

5. ohlađeni biskvit izrezati po dužini na tri jednako široke trake
6. svaku traku premazati trećinom kreme i posuti sjeckanim orasima
7. prije posluživanja tortu ohladiti.



Slika 70.
Splitska torta

5.5.4 Ravioli s bademima

Sastojci za tijesto:

500 g brašna

6 žumanjaka

150 g maslaca

2 vanilin šećera

100 g šećera

malo mljeka

Nadjev:

500 g badema (pola mljevenih,
pola sjeckanih)

500 g šećera

150 g maslaca

6 bjelanjaka

malo ruma

ribana limunova korica

Izrada nadjeva: Izmiješati maslac, šećer, vanilin šećer, dodati bademe; od bjelanjaka izraditi čvrsti snijeg i lagano umiješati u smjesu od badema.

Plan rada:

1. pjenasto izraditi žumanjke, šećer, vanilin šećer, maslac i malo mlijeka
2. dodati brašno i zamijesiti srednje tvrdo i glatko tijesto
3. ostaviti tijesto da odmori 1 sat
4. tijesto tanko razvaljati i izrezivati okrugle oblike
5. na svaki krug staviti žlicu nadjeva, preklopiti i rubove stisnuti donjom stranom vilice da se zalijepe jedan za drugi
6. peći na 160°C dok ne porumene
7. pečene raviole posuti šećerom u prahu.



Slika 71. Ravioli s bademima

5.5.5 Bobiči

Sastojci:

300 g badema

250 g šećera u prahu

2 jaja

ribana korica limuna

1 žlica ruma ili maraskina

½ žličice muškarnog oraščića

60 g čokolade u prahu

Plan rada:

1. pola količine badema samljati, drugu polovicu badema nasjeckati
2. u posudu staviti šećer, limunovu koricu, muškarni oraščić, rum, jaja i sve dobro izmiješati
3. umiješati bademe i zamijesiti smjesu (smjesa treba biti tvrda, suha i pomalo mrvičasta)

4. odvojiti pola smjese i u nju dodati čokoladu u prahu
5. dlanovima oblikovati male loptice (10-12 g težine) i slagati na lim za pečenje
6. peći na 140°C.



Slika 72. Bobići

5.6 TRADICIJSKE SLASTICE JUŽNE DALMACIJE

Tradicijske slastice južne Dalmacije koje će se izrađivati na tradicionalan i moderan način obuhvaćaju: stonsku tortu od makarula, rožatu, makarana tortu, pašta-frolu, mandulat.



5.6.1 Stonska torta od makarula

Sastojci za tijesto:

400 g brašna

2 jaja

prstohvat soli

malo vode

Sastojci za nadjev:

5 jaja

100 g maslaca

200 g badema

300 g šećera

100 g krušnih mrvica

1 vanilin šećer

ribana limunova korica

cimet

400 g makarula (šuplje
tjestenine – makarona)

Izrada nadjeva: Izmiješati mljevene bademe, šećer, krušne mrvice, cimet, limunovu koricu, vanilin šećer; u zasebnoj posudi razmutiti jaja pjenjačom; otopiti maslac u drugoj posudi.

Plan rada:

1. skuhati tjesteninu
2. okrugli kalup za tortu (promjera 24 – 26 cm) namastiti i posuti brašnom
3. zamijesiti tijesto od brašna, jaja, soli i vode, razvaljati i pokriti dno i stranice kalupa
4. na dno kalupa na tijesto složiti polovicu kuhane tjestenine
5. po tjestenini rasporediti polovicu nadjeva od badema
6. po nadjevima od badema preliti polovicu razmučenih jaja i premazati tankim slojem maslaca
7. ponovo staviti red kuhanih makarona
8. na makarone rasporediti ostatak nadjeva od badema i ostatak razmučenih jaja
9. tanko premazati otopljenim maslacem
10. ostatak tijesta razvaljati i poklopiti odozgo peći 30 minuta na 160°C.



Slika 73. Stonska torta od makarula



Slika 74. Moderna verzija stonske torta od makarula

5.6.2 Rožata

Sastojci:

500 ml mlijeka

6 jaja

6 žlica šećera

2 vanilin šećera

naribana limunova korica

likier od latica ruža

200 g šećera za karamel

Plan rada:

1. šećer i vanilin šećer zajedno s mlijekom prokuhati i ostaviti da se ohladi
2. rastopiti šećer do karamela i razliti po stranama posude u kojoj se rožata peče te pustiti da se ohladi
3. zamutiti jaja i pomiješati s ohlađenim mlijekom, dodati limunovu koricu i par kapi likera od ruža
4. smjesu uliti u posudu s karamelom te posudu staviti u duboki lim za pečenje s vodom (voda treba dosežati dvije trećine posude s rožatom)
5. pećnicu zagrijati na 150°C i rožatu peći 45 minuta u vodenoj kupelji
6. pečenu i ohlađenu rožatu istresti na tanjur tako da karamel bude s gornje strane
7. ukrasiti i poslužiti.



Slika 75. Rožata



Slika 76. Moderna verzija rožate

5.6.3 Makarana torta

Sastojci:

150 g mekog brašna
150 g oštrog brašna
40 g šećera u prahu
½ žličice soli
150 g masti
1 jaje
2 žlice <i>amaretta</i> (likier od koštica badema ili od koštica marelica)
1 žlica vode

Nadjev:

650 g badema (blanširanih i mljevenih)
30 komada badema za ukrašavanje
650 g šećera
10 jaja
30 g maslaca (otopiti i ohladiti)
1 naranča – sok i ribana korica
1 limun – sok i ribana korica
4 žlice <i>amaretta</i>
2 vanilin šećera



Slika 77. Makarana torta

Izrada nadjeva: Blanširati i samljeti bademe, šećer i žumanjke dobro izraditi, dodati otopljeni i ohlađeni maslac, dodati ribanu koricu i sok limuna i naranče, vaniliju i *amaretto*. Sve izmiješati. Od bjelanjaka izraditi čvrsti snijeg i lagano ga umiješati u smjesu od badema kako bi smjesa bila rahla.

Plan rada:

1. u posudu staviti obje vrste brašna, šećer u prahu i sol
2. dodati hladnu mast i rukama utrljavati u brašno dok se ne stvore mrvice
3. dodati jaje, *amaretto* i vodu, mijesiti da se dobije prhko tijesto, po potrebi radnu površinu posipati brašnom
4. zamiješeno tijesto zamotati u prozirnú foliju i ostaviti 30 minuta da odmara

5. odmoreno tijesto premijesiti i odvojiti 1/5 tijesta sa strane
6. okrugli kalup za pečenje premazati tanko maslacem
7. tijesto razvaljati na 4 mm debljine i pomoću valjala prenijeti u kalup i tijesto pažljivo utisnuti u dno i stranice kalupa
8. na tijesto staviti nadjev i poravnati
9. 1/5 odvojenog tijesta razvaljati i izrezati trake jednake širine od 1.5 – 2 cm, slagati ih na nadjev u obliku mreže
10. peći na 180°C oko 45 minuta
11. tortu izvaditi, temperaturu pećnice smanjiti na 150°C
12. na površini torte na nadjev između trakica tijesta lijepiti cijele bademe premazane s malo bjelanjka
13. tortu vratiti u pećnicu na još 20 minuta.



Slika 78.
Makarana torta

5.6.4 Pašta-frola

Sastojci za tijesto:

300 g oštrog brašna

¼ vrećice praška za pecivo

150 g maslaca

80 g šećera

3 žumanjka

2 žlice kiselog vrhnja

150 g marmelade od marelica

Sastojci za nadjev:

3 bjelanjka

250 g badema (mljevenih)

sok i ribana korica pola limuna

1 vanilin šećer

100 g sjeckanih badema za posipanje

Izrada nadjeva: Bjelanjke, šećer i vanilin šećer izraditi u čvrsti snijeg, dodati sok i koricu limuna i na kraju mljevene bademe.

Plan rada:

1. zamijesiti tijesto od brašna, praška za pecivo, šećera, maslaca, žumanjaka i kiselog vrhnja
2. tijesto ostaviti da odmori 30 minuta u hladnjaku
3. lim za pečenje premazati maslacem i posuti brašnom
4. tijesto premijesiti i razvaljati na 5 mm debljine, staviti na dno lima za pečenje i do pola ispeći na 200°C
5. napola pečeno premazati marmeladom i nadjevom
6. po nadjevu posuti sjeckane bademe i ispeći do kraja
7. pečenu i vruću pašta-frolu rezati na male kvadrate ili rombove.



Slika 79. Pašta-frola

5.6.5 Mandulat

Sastojci:

4 jaja

420 g šećera

250 g meda

250 g badema (blanširani,
oguljeni, kratko poprženi)

2 lista oblatni



Slika 80. Mandulat

Plan rada:

1. jaja i šećer pjenasto miješati na pari
2. zakuhati med i postupno, uz stalno miješanje, dodavati u smjesu jaja i šećera
3. dodati bademe i kuhati dok se smjesa ne počne odvajati od kuhače
4. vruće izliti na list oblatne 20 x 30 cm, ravnomjerno rasporediti i pokriti drugim listom oblatne
5. pritisnuti da se zalijepi i dodatno opteretiti daskom i drugim teretom te ostaviti da stoji preko noći
6. mandulat rezati ugrijanim nožem.

5.7 RJEČNIK POJMOVA

ARANCINI – ušećerani komadići korice naranče

BAZLAMAČA (slijevka, uljevuša, zlevka) – vrsta lijevanog tijesta s jajima i sirom, izlivenog u lim za pečenje i pečenog u pećnici

BISKVIT – smjesa od jaja, šećera i brašna, mogu se dodavati orašasti plodovi, masnoće i začini za okus

BLANŠIRANJE – postupak prelijevanja namirnice vrućom vodom ili kratko prokuhavanje namirnice zatim stavljanje u ledeno hladnu vodu s ciljem odstranjivanja gorkih sastojaka i očuvanja boje, blanšira se lisnato zeleno povrće i pojedini orašasti plodovi radi skidanje vanjske ljuskice – najčešće bademi

BOBIĆI – tradicijska slastica od smjese jaja, šećera i badema

BUCOLAJI – fina peciva od dizanog tijesta, okruglog oblika s rupom u sredini

BUĆNICA – savijača od vučenog tijesta punjena ribanom bučom ili bundevom

CUKERANČIĆ (cukarin) – keksić od prhkog tijesta, specifično oblikovan, natopljen rakijom od ruže i posut šećerom kristalom

DROBLJENAC – slastica od drobljenih palačinki sa šećerom ili pekmezom

DŽEM – gusta smjesa koja nastaje ukuhavanjem jedne vrste voća, a sadrži krupne i vidljive komadiće voća; omjer sećera i voća je 1:1

FANJKI (kroštule, poderane gaće, lepirice, klošture, uštipci) – vrsta hrskavog tijesta pečenog na masti ili ulju

FRITULE – slastice od mekanoga dizanog tijesta, okruglog oblika, koja se oblikuje žlicom i prži u dubokoj masnoći

GIBANICA (savijača) – slatko ili slano jelo od vučenog tijesta sa sirom, mlijekom i jajima

GLAZURA – gladak, tanak i sjajan premaz na površini slastice

GUŽVARA – slatko ili slano jelo od vučenog tijesta u kojem se razvučeno tijesto ne savija već gužva u kolutove

HRBAT – slastica čiji se oblik može usporediti s leđima srne; srneći hrbat - kolač pečen u duguljastom rebrastom kalupu za pečenje

KARAMEL – topljeni šećer čija boja varira od zlatno žute (na 160°C) do tamno smeđe boje (na 175°C); dva su načina dobivanja karamela; suhi način u kojem se topi samo šećer i mokri način u kojem se šećer topi u vodi uz dodatak kiseline poput limunovog soka kako bi se spriječila kristalizacija; karamel se koristi za oblaganje orašastog voća, prelijevanje slastica i izradu dekoracija.

KOTONJATA – želirano slatko jelo od dunja, tradicionalno posluženo na listu lovora

KROŠTULE – hrskava slastica od jako tanko razvaljanog tijesta koje se reže u trake ili mašne i vrlo kratko peče vrlo u vrućem ulju

KUKURUZOVNICA – kruh ili kolač od kukuruznog brašna

MAKARULI (makaroni) – šuplja suha tjestenina

MARASKA – primorska višnja, daje manji plod od kontinentalne, ali veće slatkoće

MARUNI – oplemenjena sorta kestena, ali veći i slađi, svjetlije ljuske koja se lako odvaja; najviše ga ima u okolici Lovrana, Opatije i Mošćeničke Drage pa je poznat i pod nazivom lovranski marun

MEĐIMURSKA GIBANICA – slastica izrađena s četiri vrste nadjeva (jabuka, sir, orah, mak), sa slojevima vučenog tijesta između slojeva nadjeva

OCAKLITI – premazati slasticu ocaklinom da dobije sjaj

PANDIŠPANJ – biskvit aromatiziran rakijom od ruže

PAPRENJAK – tradicijski prhki kolačić čiji naziv "paprenjak" dolazi od arhaičnog naziva za sve začine - papar

PARADIŽET (šnenokle) – žličnjaci od snijega bjelanjaka poširani u mlijeku te posluženi u kuhanoj kremi od vanilije

PEKMEZ – gusta smjesa voća koja nastaje ukuhavanjem jedne ili više vrsta voća u koju se prema ukusu dodaje šećer (dodaje se najviše 20% šećera ili manje ovisno o količini šećera u voću)

POSIPANKA – kolači koji se prije pečenja posipaju mrvičastim nadjevom, najčešće od brašna, oraha, masnoće i začina

POVETICA (povitica, butica) – kolač koji se tradicionalno izrađuje u Istri, sastavom sličan orehnjači, za nadjev se često koriste i jabuke

PRAŠAK ZA PECIVO – suho kemijsko sredstvo za dizanje smjesa i tijesta

PRESNAC (prisnac) – kvarnerska slastica koja se priprema od tijesta i nadjeva od mladog ovčjeg sira

PRKAČI (prkačeci, drobni prkači, prkanci, prvkeci) – sitni kolači od tijesta koji se radie od brašna, masti, šećera, jaja i začina – papra, cimeta, klinčića i ruma

PRSTOHVAT – mjera za količinu namirnica koje stanu između dva prsta kad se spoje; izraz se najčešće koristi za dodavanje soli u tijesto, kremu ili smjesu kad je količina toliko mala da se ne može izvagati

RAPSKA TORTA – torta specifičnog oblika puža s otoka Raba

RAVIOLI – mali kvadrati ili polumjeseci od tijesta punjeni različitim slanim i slatkim nadjevima; može se kuhati ili peći; tradicionalna slastica primorske regije Hrvatske

ROŽATA – tradicionalna slastica južne Dalmacije; dubrovačka rožata dobila je ime po likeru od ruža koji se dodaje u ovu slasticu; Talijani svoju verziju rožate zovu crema caramelata, Francuzi creme brulée, a Španjolci flan.

SMOKVENJAK – proizvod od mljevenih suhих smokava uz dodatak rakije loze ili bijelog vina te grožđica, cimeta, oraha i badema

SUVICE (grožđice, suvice) – suho grožđe

ŠEĆER U PRAHU (štaub šećer) – kristal šećer samljeven u vrlo fini prah

ŠLAFROK – kućni ogrtač; jabuke u šlafroku – koluti od jabuka koji se umaču u gusto lijevano tijesto i prže u dubokoj masnoći

ŠMARN – slastica od drobljenih palačinki sa šećerom ili pekmezom

ŠNENOKLE (paradižet) – valjušci od tučenog bjelanjka u slatkoj kuhanoj kremi od žutanjaka i mlijeka

ŠTRUDLA – slastica od vučenog tijesta s nadjevom te savijena u savitak

TAČKI – tjestenina u obliku torbice punjena različitim nadjevima

TREPA – izvedenica od glagola trepanirati što znači panirati ili čak potapkat; naziv za starinsku slasticu

ŠTRUKLI – slatko ili slano jelo izrađeno od vučenog ili vodenog tijesta sa sirnim nadjevom

ZAMJES – mehanička obrada sastojaka dobivena strojnim ili ručnim miješanjem, gnječenjem ili prevrtanjem do željene konzistencije

ZLEVANKA (zlevka) – slano ili slatko starinsko jelo kontinentalne Hrvatske

ŽLIČNJAK – glatka smjesa (sladoled, krema ili jogurt) koja se oblikuje pomoću dvije žlice i koristi kao dio deserta ili kao dekoracija

6. POGLAVLJE

Zaključak

6. POGLAVLJE

Zaključak

U OVOM POGLAVLJU NAUČIT ĆETE:

- > što je udžbenik za polaznike programa *Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica*
- > koje su mogućnosti za daljnje stručno usavršavanje

6.1 ŠTO JE UDŽBENIK ZA POLAZNIKE PROGRAMA PRIPREMATELJ HRVATSKIH TRADICIJSKIH SLASTICA?

Udžbenik za polaznike programa Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica donosi osnovne informacije o slastičarstvu koje se odnose na izradu tradicijskih slastica. Podijeljen je na poglavlja koja prate tematske cjeline u programu osposobljavanja, a organiziran je tako da nudi konkretne informacije o tradicijskim slasticama Hrvatske za svaku regiju.

Osnovne informacije o slastičarstvu odnose se na primjenu higijenskih standarda i rada na siguran način u slastičarskoj radionici ili primjerenom školskom praktikumu. Opisane su osnovne vrste i načini izrade tijesta, biskvitnih smjesa, krema, glazura i nadjeva koje se koriste u izradi tradicijskih slastica.

U teorijskom dijelu navedena su i imena značajnih slastica za svaku regiju što ostavlja prostor polaznicima da sami istražuju recepture i načine izrade navedenih slastica kroz preporučenu literaturu ili na mrežnim stranicama, primjenjujući načela izrade opisana u poglavlju Praktičan rad.

U poglavlju koje se odnosi na praktičan rad detaljno su opisani recepti s planom izrade tradicijskih slastica za pojedinu regiju na tradicionalan način, ali i s naglaskom izrade i prezentiranja na moderan način.

Rječnik pojmova tradicijskog slastičarstva dodatno pojašnjava izraze tradicijskog slastičarstva i tako olakšava razumijevanje korištenih termina.

Usmjerenje Udžbenika na praksu čini ga pogodnim za korištenje u svakodnevnom radu.

6.2 KAKO NASTAVITI VLASTITO STRUČNO USAVRŠAVANJE?

Stručno usavršavanje u pripremi i izradi tradicijskih slastica Hrvatske može se nastaviti korištenjem stručne literature poput knjiga, članaka, internetskih stranica, u kojima se može dosta saznati o različitim tradicijskim slasticama svih regija Hrvatske. Isti izvori često donose recepte s detaljnim opisima načina izrade i posluživanja slastica. Ključ daljnjeg uspješnog usavršavanja i razvoja znanja i vještina u pripremanju hrvatskih tradicijskih slastica u praktičnoj je izradi slastica. Proučavanjem receptura i praktičnom izradom upoznaju se specifičnosti svake slastice i otkrivaju načini za drugačiju prezentaciju tradicijskih slastica prilagođenu modernim slastičarskim trendovima, a okusom istih – tradicijskih, što i jest cilj ovoga obrazovnog programa.

POPIS LITERATURE

Mirić, Božica; Vukušić, Drago. 2006. *Hrvatska regionalna kuharica*. Mozaik knjiga. Zagreb.

Schünemann, Claus; Treu, Günter. 2012. *Tehnologije proizvodnje pekarskih i slastičarskih proizvoda: stručni udžbenik za pekare*. Tim Zip. Zagreb.

Schünemann, Claus; Treu, Günter. 2010. *Priručnik o pekarstvu i slastičarstvu – teorija i praksa*. TIM ZIP. Zagreb.

Teubner, Christian; Wolter, Annette. 1986. *Velika knjiga kolača*. Cankarjeva založba. Ljubljana.

Priručnik za osposobljavanje za jednostavne poslove u zanimanju slastičar. 2019. Učilište Link. Požega.

Tekstovi na mrežnim stranicama

Adriatic.hr. <https://www.adriatic.hr/hr/vodic/hrvatska-opcenito-gastronomija-kontinentalna-kuhinja/165>

Centar za zaštitu na radu. <https://centarznr.hr/strucni-clanci/hrvatska/osposobljavanje-radnika-za-rad-na-siguran-nacin-kako-ga-obaviti>

Dnevnik.hr. <https://zadovoljna.dnevnik.hr/clanak/recept-za-bucnicu---352888.html>

Dobra hrana. <https://www.jutarnji.hr/dobrahrana/price/rapska-torta-izvorni-recept-zapisan-je-krasopisom-i-cuva-se-u-samostanu-sv-andrije-ali-nema-mjera-mi-smo-ipak-uspjeli-doci-do-recepta-8860877>

Dobra hrana. <https://www.jutarnji.hr/dobrahrana/recepti/medimurska-gibanica-je-mocan-kolac-koji-vrijedi-truda-ovo-je-jedini-recept-koji-ce-vam-trebati-15052112>

HACCP-ugostiteljstvo. <https://possector.hr/management/haccp-ugostiteljstvo/>

Higijena u ugostiteljstvu. <https://edu.cooking-tour.eu/higijena-u-ugostiteljstvu/>

hr.encyclopedia-titanica. <https://hr.encyclopedia-titanica.com/significado-de-gastronom>

Hrvatska turistička zajednica. <https://www.htz.hr/hr-HR/samoborska-kremsnita-postala-zasticeno-nematerijalno-kulturno-dobro>

Istarska kuhinja. <https://www.glasistre.hr/recepti/recept-povitica-od-oraha-jabuka-i-tartufa-754032>

Jezikoslovac. <https://jezikoslovac.com>

Rječnik. <https://www.xn--rjenik-k2a.com>

Slatka kuharica. <https://arhiv-www.hrt.hr/319507/magazin/slatka-kuharica-istra-bucolaj>

Ugostitelj. <http://ugostitelj.hr/kuhinja-hrvatske-unutrasnjosti/>

UvijekGladna. <https://www.uvijekgladna.com/zlevanka-sa-pekmezom-od-sljiva/>

Svi internetski izvori navedeni u Udžbeniku provjereni su 8. ožujka 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
LJUDSKI
POTENCIJALI

Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.

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