

GORSKI KOTAR

02.11.2023
PROJEKT RAZVOJA
GASTRONOMIJE
GORSKOG KOTARA

TEMA

JEDNOGODIŠNJE
ŽIVOTINJE: SVINJA

HANDS-ON PODUKA

POLUTRAJNI
PROIZVODI OD
SVINJSKOG MESA
PRIPREMLJENI U
VLASTITOJ KUHINJI

TERENSKA NASTAVA

FARMA OBITELJI BUDAK
PROIZVODI BURETIĆ-BREGI
FOOD & WINE BAR GANEUM

RADIONICA 1





SADRŽAJ

RADIONICA 1

STRANICA 4

O PROJEKTU

Ideja & koncept & organizacija

STRANICA 5

ZAŠTO OVA TEMA?

Uvodno promišljanje

STRANICA 7

HLADETINA

Sastojci & postupak & foto recept

STRANICA 10

JETRENA KOBASICA U STAKLENCI

Sastojci & postupak & foto recept

STRANICA 13

RILETTES

Sastojci & postupak & foto recept

STRANICA 19

O MESNIM PRERAĐEVINAMA UKRATKO

Riječ, dvije o trajnim i polutrajnim
mesnim prerađevinama

STRANICA 22

FOOD & WINE BAR GANEUM DEGUSTACIJA PROIZVODA BURETIC-BREGI

Jelovnik & foto reportaža

STRANICA 16

USOLJENI SVINJSKI FILE U GORANSKIM TRAVAMA

Sastojci & postupak & foto recept

STRANICA 21

FARMA OBITELJI BUDAK

Jelovnik & foto reportaža

STRANICA 24

FOTO PRIČA

...jer jedna slika kaže stotinu riječi...

O PROJEKTU

Radionica "Jednogodišnje životinje: polutrajni proizvodi od svinjskog mesa pripremljeni u vlastoj kuhinji" nastavak je uspješnog Pilot projekta razvoja gastronomije u Gorskome kotaru, koji tijekom 2023. provodi Turistička zajednica PGŽ.

U sklopu Pilot projekta održan je „Okrugli stol“ u dvorcu Stara Sušica u Ravnoj Gori, provedeno je studijsko putovanje u slovensku pokrajinu Korušku kao primjer dobre prakse, te je održana praktična radionica o kartama jela i pića.

Novi ciklus edukacija koje se odvijaju u sklopu projekta "Umrežavanje dionika i podizanje kvalitete", a provode se uz potporu HTZ-a, TZ Kvarnera i TZ Gorskog kotara, otvorila je 02.11. radionica **"Jednogodišnje životinje: polutrajni proizvodi od svinjskog mesa pripremljeni u vlastoj kuhinji"**

Interaktivan edukacijski modul sastojao se od hands-on radionice u kulinarskom praktikumu, posjeta dvama ugostiteljskim objektima koji su pokazali dva različita pristupa gastronomiji na bazi svinjetine, te dvije degustacije tradicijskih svinjskih mesnih prerađevina.

Voditelj & mentor radionice je chef Zdravko Tomšić, začetnik slow food pokreta u Hrvatskoj. Chef Tomšić titulu majstora kuhara (5. stupanj), sudionik je prvog Mastechefa u Hrvatskoj, predavač na Fakultetu za management u turizmu i ugostiteljstvu u Iki, redovni mentor na radionicama u Agenciji za ruralni razvoj Istre te povremeni suradnik na visokoj školi Aspira u Zagrebu i Splitu. Tijekom karijere bio je mentor nizu mladih kuhara koji su danas aktivni sudionici hrvatske gastronomske scene. Zdravko Tomšić, konzultant u nizu uspješnih restorana, te pobornik hrvatske baštinske gastronomije i terroirskog i sezonalnog pristupa u kuharstvu.



ZAŠTO OVA TEMA?

Prema romantičnoj podjeli domaćih životinja, razlikujemo domaće životinje s vlastitim imenom i one bez imena.

Ime dobivaju one koje s ljudima provedu više od jedne godine, kao što su krave, a jednogodišnje životinje, poput svinja ne dobivaju ime kako se ljudi ne bi za njih vezali.

Ipak ljudi ljudi se ekonomski vrlo jako vezali za proizvode jednogodišnjih životinja, a životinju su koristili u cijelosti, uključujući i manje vrijedne dijelove.



Svinja je gastronomski najpoznatija jednogodišnja životinja, pa su polutrajni proizvodi od svinjskog mesa odabrani za temu goranske radionice u zimskom ciklusu zbog sljedećih razloga:

- značaja svinjetine i svinjskih proizvoda za goransku gastronomiju
- lake i brze primjene receptura u dnevnom poslovanju restorana
- valorizacije goranskih tradicijskih načina obrade, pripreme i posluživanja proizvoda od svinjskog mesa
- promišljanja gastronomije u ritmu godišnjih doba (zima je doba svinjokolje)
- poticanja goranskih ugostitelja da proizvodima iz vlastite kuhinje obogate gastronomski doživljaj gosta
- ekonomske isplativosti koju proizvodi iz vlastite kuhinje imaju u odnosu na gotove, kupljene proizvode
- stavljanja baštine u fokus promišljanja restoranske ponude, s ciljem diverzifikacije na tržištu
- kreiranja priče o proizvodu, s ciljem razvoja kreativnog i baštinskog marketinga temeljenog na storytellingu



HLADETINA

Sastojci:

- 1 svježa svinjska koljenica s kostima (2.5-3 kg)
- 1 dimljena svinjska nogica
- 2 glavice luka rezane na pola i zapečene na ploči
- 5 režnjeva češnjaka
- ½ stabljike poriluka, grubo rezanog
- 2 velike mrkve, grubo rezane
- 200 grama celera grubo rezanog
- 6 komada sjemenki pimenta
- 2 lovorova lista
- 6 nagnječenih klekovih boba
- 10-ak zrna grubo usitnjenog papra
- 5 klinčića
- cca 300 ml jabučnog octa
- 2 žlice morske soli
- 1 žlica šećera
- 10 listića želatine, opuštene u hladnoj vodi za 1 litru tekućine u kojoj se kuhalo meso s povrćem



ILI OBOŽAVAŠ ILI NE PODNOSIŠ

Hladetina, aspik, pače, pitije, pihtija, mrzletina, drče, žele, žulica, đelatina je ohlađena juha od svinjskog mesa sa začinima i korjenastim povrćem. Ovo je zimsko jelo koje se servira kao hladno predjelo, samostalno ili s izborom mesnih prerađevina i narezaka.

Postupak:

Koljenica se može kuhati s kosti ili otkoštenu, po želji. Koljenicu i nogicu oprati pod mlazom hladne vode, dobro iščetkati i staviti u lonac hladne vode. Pustiti da zakuha pa kuhati 5 minuta. Potom vodu izliti, meso ponovno oprati hladnom vodom, oprati i lonac u kojem se kuhalo, pa napuniti svježom vodom u koju dodajemo sve sastojke s popis namirnica, osim želatine. Lagano kuhati oko 2.5h. Provjeriti je li meso omekšalo, a kad je kuhano izvaditi iz tekućine te staviti na stranu. Tekućinu procijediti kroz sito, potom kroz gazu i ostaviti da kuha, tj. da se reducira. Meso očistiti od kože (i kostiju ako nije ranije otkoštено), ostatka masnoće, tetiva i žilica, te očišćeno narezati na 2-3 cm veličine. Potom očistiti kožu od viška potkožne masnoće i narezati na kockice veličine 2-3 mm. Narezanu kožu i meso staviti u sitno sito i isprati pod mlazom vruće vode. Ocijediti.



Istresti smjesu u zdjelu, dodati nekoliko žlica jake goveđe juhe, po potrebi začiniti dodatno octom, solju, šećerom i paprom. Ovu smjesu rahlo puniti u teglice (za individualno serviranje) ili kalupe ako želimo rezati na kocke/šnite pri posluživanju, i ostaviti sa strane. Iz tekućine koja se kuhala / reducirala, odvojiti 1 litru i u vruću tekućinu dodati 10 listića želatine koja je prethodno bila namočena u hladnoj vodi. S tom tekućinom zaliti smjesu u teglicama / kalupima i ostaviti preko noći u hladnjaku. Ovako pripremljena hladetina može se čuvati 4-5 dana.



JETRENA KOBASICA/PAŠTETA U STAKLENCI



GURMANKE IZNUTRICE

Osnovni sastojci jetrene kobasice su meso, iznutrice (jetra) i masnoća. Osim svinjetine, može se koristiti i teletina. Budući da konzistencijom može biti maziva, nerijetko nalikuje pašteti (pate). Ovisno o želji kuhara može se puniti u crijevo, kalup ili staklenku.

Sastojci:

-
- 750 grama otkoštene svinjske plečke
- 500 grama svinjske jetre
- 150 grama luka
- Mješavina začina za jetrene prerađevine
- 1 dl slatkog vrhnja
- 0,7 dcl jakog alkoholnog pića (gin, konjak) ili vermuth
- 15 grama obične kuhinjske soli
- 8 grama nitritne soli (dodaje se kako bi meso zadržalo privlačnu ružičastu boju)

Osim od jetre, od gurmanskih iznutrica kobasica se može raditi od srca ili bubrega svinje, odnosno teleta.





Ovako pripremljena jetrena kobasica može stajati do 5 mjeseci. Smjesa se može puniti i u crijevo pa prosušiti. Punjenje u male staklenke je prikladno ako se kobasica poslužuje u količinama za jednokratno serviranje.

MJEŠAVINA ZAČINA ZA JETRENE PRERAĐEVINE

Svaki kuhar priprema mješavinu začina po svom ukusu. Mješavinu čine mljeveni piment, mljeveni korijader, mljeveni klinčić, mljeveni suhi timijan, mljeveni bijeli papar u zrnu, mljeveni muškatni oraščić, granule češnjaka, mljeveni lovorov list. U specijaliziranim dućanima može se kupiti gotova mješavina.



Postupak:

Sirovu svinjsku plećku izrezati na kocke, dodati pirjani luk, začine za paštetu i obje vrste soli. Odložiti sa strane.

Svinjsku jetru oprati pod mlazom hladne vode, oguliti opnu i izrezati na kocke.

Primiješati jetru svinjskoj plećki i sve zajedno protisnuti kroz mašinu za mljevenje (3 mm), te u dobivenu masu dodati slatko vrhnje, gin/konjak i dobro sve sjediniti.

Nadjev puniti u teglice, zatvoriti te okrenuti naopako i kuhati na pari (90°C) oko 60 minuta. Kada je jetrena kobasica kuhana, staklenke pustiti da se ohlade preko noći.



**GORSKI KOTAR / JETRENA
KOBASICA**

RILLETTES

Sastojci:

-
- 2 kg svinjske potrbušine rezane na kocke 3x3 cm
- 0,75 litara polusuhog traminca
- 200 grama luka
- 4 režnja češnjaka
- bouquet garni*
- sol



**RILLETTES, TERINA, PAŠTETA
NISU JEDNO TE ISTO**

Terina sadrži više slojeva mesa (ili ribe), a oblikovana je u karakterističan oblik štruce. Pokatkad može sadržavati povrće koje se poslužuje hladno sa strane ili u terini.

Pašteta pak može biti dio terine kao jedan od slojeva koji dodaje lijepu dimenziju glatkim teksturama koje su u kontrastu s grubljim teksturama terine, ili pak samostalno jelo koje odlikuje glatkoća i lakša tekstura, a glavni je sastojak jetra.

Rillettes je metoda konzerviranja slična confitu: meso se začini i potopljeno u masti polagano kuha nekoliko sati.

Postupak:

Za pečenje je potrebn pripremiti teška posuda debelog dna, od lijevanog željeza, s poklopcem, jer se radi o dugotrajnom pirjanju kako bi se sastojci proželi.

Meso narezano na kocke zapržiti do karamelizacije na vlastitoj masnoći (uz mali dodatak ulja) te izvaditi sa strane. Na preostaloj masnoći popržiti sjeckani luk i češnjak. U poprženi luk vratiti meso, sve zajedno zapeći, preliti vinom, dodati bouquet garni i sol. Poklopiti i uz povremeno miješanje pirjati na laganoj vatri 3 do 4 sata

Kada se meso pod laganim dodirrom počne raspadati na vlakna, ocijediti masnoću, izvaditi bouquet garni, a samo meso usitnimo viljuškom. Po potrebi dodatno začinimo paprom ili nekim drugim začinima po ukusu kuhara, te dodamo i malo ocijeđene masnoće, ukoliko je potrebno, kako bi se dobila fina kompaktna smjesa.



Smjesu puniti u staklenke, dobro pritisnuti i zaliti masnoćom od pirjanja koja meso štiti od kvarenja. Ovako pripremljeno jelo može trajati do 15 dana, a pasterizirano i do godinu dana.

**Bouquet garni je zapravo kitica začina koji se koriste u provansalskoj kuhinji iz koje potječe rillettes. Dodaje se u jela s dovoljno tekućine u koju će otpustiti svoje mirise. Bouquet garni čini zelena stabljika poriluka u koju se umetnu grančice timijana, lovora, kadulje, peršina. Sve se poveže koncem i stavi u tekućinu te pusti kuhati.*



GORSKI KOTAR / RILLETTES

USOLJENI SVINJSKI FILE U GORANSKOM ZAČINSKOM BILJU

Sastojci:

- 1 svinjski file očišćen od masnoće i opne
- Krupna sol
- Šećer u prahu
- Hidrofilna gaza



Postupak

File očistiti od masnoće i opni. Krajeve (glava, rep) odrezati tako da bude jednake debljine. U duboku i dužu posudu (plastičnu) u koju file može stati po dužini, usuti šećer u prahu (veća količina). Uvaljati filet da se obilato obloži šećerom. U drugu posudu, na dno staviti krupnu sol, na sol položiti filet i zasuti sol do vrha da meso bude prekriveno u cijelosti.

Posudu odoložiti u hladnjak na 12 do 15h (ovisno o veličini fileta). Nakon odležavanja u hladnjaku izvaditi filet iz soli, oprati hladnom vodom. Osušiti dobro upijajućim papirom. File uvaljati u začinsko bilje (goransko ukoliko želite takvu aromatiku) ili drobljeni papar, provansalsko bilje ili neku vlastitu začinsku mješavinu.

Na čistu krpu staviti hidrofilnu gazu (sterilna gaza iz ljekarne), na nju položiti file pa ga čvrsto omotati gazom, te povezati kuhinjskim koncem. Zamotati tako obložen file u kuhinjsku krpu i odložiti na otvorenu policu na dno frižidera (ne u kutiju, jer mora imati zraka). File okrećemo svaka 2 do 3 dana, a za konzumaciju je spreman nakon 15-ak dana. File spreman za konzumaciju čuva se u gazi u vakum vrećici te narezivati po potrebi.





**GORSKI KOTAR / USOLJENI
SVINJSKI FILE**

UKRATKO O MESNIM PRERAĐEVINAMA

MESNE PRERAĐEVINE SU SVE TRAJNE I POLUTRAJNE MESNE PRERAĐEVINE KAO ŠTO SU SLANINA/HAMBURGER, HRENOVKE, KOBASICE ZA KUHANJE I PEČENJE, OHLAĐENI MESNI PROIZVODI SPREMNI ZA KONZUMACIJU (SVE VRSTE SALAMA) TE OSTALI POLUTRAJNI PROIZVODI (TLAČENICE, SAFALADA, MESNI NAREZAK...). MOGU BITI S DODACIMA ILI BEZ DODATAKA.



... I JOŠ MALO O ISTOM

Mesni proizvodi imaju značajno mjesto te dugu tradiciju u prehrani Hrvata. Prema anketi o potrošnji kućanstva Državnog zavoda za statistiku iz 2021, Hrvati u prosjeku konzumiraju 16,1 kilogram sušenog, soljenog ili dimljenog mesa te 4,3 kilograma ostalih pripravaka od mesa (miješano mljeveno meso, paštete) godišnje po članu kućanstva. To je značajna količina kada se usporedi s konzumacijom proizvoda u ostalim kategorijama. Mesni proizvodi čest su sastojak raznih jela, od jednostavnih sendviča do složenih kuhanih jela. Nutritivno gledano, mesni proizvodi su izvor proteina i masti, osobito zasićenih masnih kiselina. Meso prirodno sadrži natrij, a u procesu proizvodnje, osobito u postupcima soljenja i salamurenja, dodaju mu se značajne količine soli. Zbog toga mesni proizvodi mogu biti značajan izvor ove mineralne tvari. Natrij se također može naći i u drugim aditivima koji se koriste u proizvodnji mesnih proizvoda. Mesnim proizvodima se, radi održavanja lijepe crvene boje, dodaje natrijev nitrit (E250), koji se još naziva i "sol za salamurenje".

Proces pripreme trajnih i polutrajnih mesnih proizvodi podrazumijeva obradu mesa, postupak soljenja i/ili salamurenja, termičku obradu te dodatak aditiva ili začina, dimljenje, sušenje i zrenje. Ovi faktori posljedično utječu na okus, aromu, izgled, teksturu, trajnost i kvalitetu konačnog proizvoda. Varijacije u procesu proizvodnje doprinose raznolikosti i specifičnosti proizvoda na tržištu. Zbog specifičnosti i posebnosti njihovog sastava i procesa proizvodnje brojni hrvatski mesni proizvodi su registrirani sa Zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla (ZOZP): Krčki, Drniški i Dalmatinski pršut, Baranjski i Slavonski kulen, dalmatinska panceta i pečenica, te Zaštićenom oznakom izvornosti (ZOI) koju ima Istarski pršut.



FARMA OBITELJI BUDAK

Jelovnik

- predjelo: plata suhomesnatih narezaka iz vlastite proizvodnje: pršut, kobasice, suhi ombolo
- glavno jelo: svinjska rebrica, vratina u mediteranskim travama, kobasice / prilog: pečeni krumpir & kiselo zelje



Obitelj Budak u Svetom Petru u šumi ima vlasitu farmu svinja, klaonicu te pogon za preradu. U sklopu farme nalazi se agroturizam "Doma" u kojem nude isključivo vlastite meso i mesne prerađevine, te povrće budući da imaju velike površine pod poljoprivrednim kulturama.

Obitelj Budak odabrana je kao primjer kako na jednostavan ugostiteljski način plasirati proizvode od svinjskog mesa, od hladnog preko toplog predjela do glavnoj jela.



FOOD & WINE BAR GANEUM

Jelovnik

- Čips od kože sa kremom od slanutka
- Bajadera od carskog mesa
- Hladetina sa domaćim kiselišem
- Pate od svinjeske jetre sa teranom i čipsom od uha
- Jota s kiselim repom i cotechinom
- Svinjski obrazi sa pireom od buče i pečenom bučom
- Porchetta s kiselim kupusom i restanim krumpirom



Food & wine bar Ganeum u Lovranu odabran je kao primjer kako u bistro-fine dining jgostiteljskom konceptu raditi sa svinjetinom i kako čak od neprivlačnih dijelova (uho, papci, iznutrice) ili neprivlačnih jela (hladetina) napraviti delicije koje okusom ostaju vjerne tradiciji, a promišljanjem i odvažnošću pripadaju modernoj autorskoj kuhinji.





DEGUSTACIJA PROIZVODA BURETIĆ-BREGI



Proizvodi na degustaciji

- pašteta janjeća
- pašteta s tartufom
- pašteta od tartufa
- kobasica dimljena
- kobasica s tartufima
- kobasica s ružmarinom
- zaseka
- kuhani pršut

Obitelj Buretić bavi se proizvodnjom tradicionalnih mesnih specijaliteta s područja Kvarnera i Istre.

U ponudi su polutrajni proizvodi na bazi svinjskog mesa, a pogon za preradu nastavak je obiteljske tradicije uzgoja domaćih životinja koja datira iz 19.stoljeća.

FOTO PRIČA



FOTO PRIČA



**Radionica "Jednogodišnje životinje: polutrajni proizvodi od svinjskog mesa
proizvedeni u vlastitoj kuhinji", provedena je uz potporu HTZ-a, TZ
Kvarnera i TZ Gorskog kotara.**

