

UDRUGA RUDARSKA GREBLICA

Rude 93

10 430 Rude

„RUDARSKA GREBLICA“

Oznaka zemljopisnog podrijetla

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

Rude, srpanj 2018. godine

SADRŽAJ

1. NAZIV PROIZVODA	1
2. OPIS PROIZVODA	1
3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE	1
4. DOKAZ O PODRIJETLU	1
5. OPIS METODE DOBIVANJA PROIZVODA	2
6. POVEZANOST IZMEĐU PROIZVODA I ZEMLJOPISNOG PODRUČJA	3
6.1. Posebnosti zemljopisnog područja	3
6.2. Posebnosti proizvoda	4
6.3. Uzročno posljedična povezanost između zemljopisnog područja i proizvoda	6
7. PODACI O NADLEŽNOM TIJELU	7
8. SPECIFIČNA PRAVILA OZNAČIVANJA PROIZVODA	7

PRILOZI

Prilog 1 – Zemljovid područja

Prilog 2 - Preslike povijesnih podataka iz literature

Prilog 3 – Znanstveni i stručni radovi

1. NAZIV PROIZVODA

„RUDARSKA GREBLICA“

2. OPIS PROIZVODA

„Rudarska greblica“ je proizvod dobiven od pečenog, ručno valjanog, tankog tijesta te punjen nadjevom od svježeg kravljeg sira. U svježi kravljji sir mogu se dodati mljeveni orasi, špinat, blitva, kopriva, poriluk, metvica i naribana žuta mrkva.

Nakon pečenja, „Rudarska greblica“ reže se na komade pravokutnog oblika čija visina ne prelazi 2.5 cm. Vanjska tekstura „Rudarske grebljice“ je mekane konzistencije, a unutrašnjost je sočna i kremasta te se pri konzumiranju topi u ustima. Boja: izvana je kora tamnožute do zlatne boje. Okus: na njezima ostavlja slani okus uz aromu na kravljji sir.

„Rudarska greblica“ može se konzumirati već nekoliko minuta nakon što je pečena. Na tržište se stavlja nakon pečenja u svježem stanju. Može se stavljati i u smrznutom stanju kao pripremljen proizvod za pečenje.

3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE

Područje proizvodnje „Rudarske grebljice“ su mjesto Rude te okolna sela: Cerje Samoborsko, Braslovje, Kotari, Manja Vas, Bukovje Podvrško i Prekrižje Plješivičko (Prilog 1.1.: Zemljovid područja Ruda i Prilog 1.2.: Zemljovid Hrvatske s područjem Ruda).

4. DOKAZ O PODRIJETLU

Praćenje sustava sljedivosti u proizvodnji „Rudarske grebljice“ provodi se putem dokumentacijskog sustava (obrazaca) koji sadrže podatke o svim subjektima u lancu proizvodnje, sastojcima te postupku proizvodnje. Kako bi se osigurala sljedljivost proizvoda svaki proizvođač „Rudarske grebljice“ vodi na propisanim obrascima: evidenciju dobavljača i proizvođača svih sirovina i njihovih količina potrebnih za izradu gotovog proizvoda što uključuje slijedeće podatke: ime dobavljača/proizvođača, adresu, telefon/fax, naziv sirovine kao i njihove količine, te evidenciju o datumu pečenja, broju ispečenih komada, podatke o korištenim sastojcima te njihovim utrošenim količinama kao i podatke o mjestu stavljanja proizvoda na tržište.

5. OPIS METODE DOBIVANJA PROIZVODA

„Rudarska greblica“ proizvodi se na tradicionalan način i prema tradicionalnoj recepturi. Priprema tijesta, nadjeva i postupak pečenja „Rudarske grebljice“ moraju se provoditi na definiranom zemljopisnom području iz točke 3. Specifikacije proizvoda. Smrzavanje „Rudarske grebljice“ pripremljene za pečenje, također se mora provoditi na definiranom zemljopisnom području iz točke 3. Specifikacije proizvoda.

Za pripremu proizvoda „Rudarska greblica“, koriste se slijedeće sirovine: glatko pšenično brašno, suncokretovo (biljno) ulje, svinjska mast, jaja, maslac, svježe mlijeko, voda, sol, kiselo vrhnje, svježi kvasac, šećer, svježi kravljji sir, mljeveni orasi, špinat, blitva, kopriiva, poriluk, metvica, naribana žuta mrkva.

Faze proizvodnje „Rudarske grebljice“:

Miješanje i oblikovanje tijesta:

U posudi za pripremu tijesta miješaju se svi sastojci za izradu tijesta: brašno (minimalno 350 g), suncokretovo (biljno) ulje (3 žlice), svinjske masti (do 10 g) i/ili margarin (do 40 g), jedno jaje, mlijeko (oko 1.5 dl), maslac (do 40 g), vode (oko 1.5 dl), soli (do 5 g), šećera (do 4 g), kiselog vrhnja (do 2 dl), svježeg kvasca (do 2 g) do dobivanja smjese. Riječ je o postupku u kojem su znanje, iskustvo i umijeće značajni za dobivanje najpovoljnije povezanosti i mekoće tijesta. Tako dobivena smjesa se formira u grudu tijesta koja se ostavlja u posudi da odstoji najmanje 20 minuta, nakon čega se na podlozi, prethodno posipanoj brašnom, valja ručno i razvlači u tijesto veličine dvostruko veće od posude za pečenje.

Priprema nadjeva od svježeg kravljjeg sira za punjenje tijesta:

U posudi se ručno izmiješaju: 1 svježi kravljji sir, jaje, suncokretovo (biljno) ulje (1 žlica) uz dodatak soli (do 2 g) i šećera (do 2 g).

Prema vlastitom izboru, u tako pripremljeni nadjev od svježeg kravljjeg sira, mogu se dodati i jedan od slijedećih sastojaka: mljeveni orasi, špinat, blitva, metvica, kopriiva, poriluk ili naribana žuta mrkva.

Oblikovanje:

Neposredno prije samog pečenja, polovica ručno razvučenog tijesta se polaže u posudu za pečenje, koja je prethodno premazana s suncokretovim (biljnim) uljem. Na prvu polovicu razvučenog sirovog tijesta stavlja se pripremljeni nadjev, a potom se preklapa s drugom polovicom tijesta.

Tijesto se sa sve tri otvorene strane ručno spaja specifičnim rubom, na način da se donji dio sirovog tijesta preklapa preko gornjeg, a rub mora biti zavrnut prema gore. Potom se rubovi tijesta moraju ručno utisnuti, kako nadjev ne bi iscurio tijekom pečenja. Tako pripremljenu „Rudarsku greblicu“ je potrebno s gornje strane, prije stavljanja u pećnicu nekoliko puta probosti vilicom.

Pečenje:

„Rudarska greblica“ peče se u pećnici do postizanja tamno žute do zlatne boje u trajanju do 40 minuta. Tijekom postupka pečenja „Rudarske grebljice“, dolazi do nadimanja gornjeg sloja tijesta pri čemu se stvaraju ispupčenja – mjehuri, koji bubre i može doći do pucanja tijesta. Po završetku pečenja, proizvod „Rudarska greblica“ premaže se maslacem.

Stavljanje proizvoda na tržište:

„Rudarska greblica“ stavlja se na tržište nakon pečenja rezana na komade pravokutnog oblika naziva „*delce*“ (*izričaj koji se koristi u definiranom zemljopisnom području*) ili kao pripremljena za pečenje u smrznutom obliku. Sve faze proizvodnje uključujući i smrzavanje provode se na definiranom zemljopisnom području (Prilog 2.1.: Pekarnica Nikl, 2016), osim u slučaju kada se proizvod na tržište isporučuje u zamrznutom obliku, tada pečenje može biti i izvan definiranog zemljopisnog područja..

6. POVEZANOST IZMEĐU PROIZVODA I ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

Zaštita naziva proizvoda „Rudarska greblica“ temelji se na ugledu, tradiciji i vještini njegove pripreme.

6.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Područje proizvodnje „Rudarske grebljice“ smješteno je u dolini okruženoj Samoborskim gorjem i poznato je po velikom broju rudarskih okna koja su bila bogata bakrenom rudom, a otkrivena su još u 13. stoljeću. Tada se mjesto Rude zvalo *Rovi* - što označava rudnike. Najpoznatiji rudnik je bio „Sveta Barbara“, a prvi pisani dokumenti o postojanju tog rudnika i eksploataciji rude potječu iz 1528. godine kada se kao vlasnik rudnika spominjao Leonhard Gruber, ljubljanski trgovac i plemić (Prilog 3.1.: Budak, N. 1994.: Rudnik u Rudama kraj Samobora od XV. do kraja XVII. stoljeća, Zavod za Hrvatsku povijest vol. 27, str.75-97). Stoga se može reći da je na povijesni razvitak mjesta Rude, kao i na život njegovih stanovnika, najviše utjecalo upravo rudarstvo.

Prema usmenoj predaji stanovnika ovog kraja „Rudarsku greblicu“ pripremala su žene rudara još u prvoj polovici 16. stoljeća. Kako su rudarske obitelji većinom bile siromašne,

u to vrijeme je „Rudarska greblica“ predstavljala skroman obrok rudara, a često puta je bila i njihovo glavno jelo. Zbog opće neimaštine, pri izradi „Rudarske grebljice“ žene rudara su koristile samo jednostavne sastojke (brašno, mlijeko, jaja, svježi kravliji sir), iz kojih su svojom domišljatošću i umijećem stvorile jedinstveni proizvod koji je s vremenom postao proizvod kojeg se povezivalo sa rudarstvom.

„Rudarska greblica“ je naziv dobila po tradicionalnom alatu zvanom „greblica“, kojim se razgrijavao žar u krušnoj peći rudarskog doma, jer je krajnji oblik kolača bio sličan obliku tog alata (Prilog 2.2.: Laszlo, Ž, 2014.: Čuvari baštine, TZ Zagrebačke županije, str. 40).

Jedan od najstarijih povijesnih pisanih tragova koji opisuje pripremu „Rudarske grebljice“ je objavljen prilog pod nazivom „Samobor, narodni život i običaji“, koje je 1911. u periodiku HAZU „Zbornik za narodni život i običaje“, objavio Samoborac Milan Lang, a svi objavljeni prilozi su 1915. te u reprintu 2009., objedinjeni u istoimenu knjigu. U knjizi se spominje kao “tanki kolač” od sira i oraha. „Rudarska greblica“ se u prošlosti pripremala i u siromašnih, kao i bogatih obitelji. Običaj i tradicija u kući je bila da kada bi domaćica pekla kruh, istovremeno je pripremala i „Rudarsku greblicu“.

6.2. Posebnost proizvoda

Premda je pri izradi „Rudarske grebljice“ najvažnije posebno znanje i vještina ljudskog čimbenika, važno je pridržavati se slijedećih tradicionalnih pravila pri njegovoj izradi. Tako „Rudarska greblica“ mora biti:

- slana i nadjevena nadjevom od kravljeg sira, a u koji se mogu dodati jedan od slijedećih sastojaka: mljeveni orasi, špinat, blitva, metvica, kopriva, poriluk ili naribana žuta mrkva,
- tijesto za izradu „Rudarske grebljice“ mora biti ručno valjano i vrlo tanko,
- rubovi tijesta moraju biti utisnuti i zavrnuti prema gore kako nadjev tijekom pečenja ne bi iscurio,
- rub sirovog tijesta se radi ručno na način da se donji dio sirovog tijesta preklapa preko gornjeg dijela, a rub mora biti zavrnut prema gore, potom se rubovi tijesta moraju ručno utisnuti,
- prije početka pečenja gornji sloj tijesta potrebno je nekoliko puta probosti kako tijesto ne bi previše nabubrilo i ispucalo,
- nakon pečenja, gornji sloj tijesta treba premazati maslacem ili margarinom.

Posebnost „Rudarske grebljice“ je u umijeću i vještini pripreme proizvoda koji su opisani u članku časopisa „Dobra hrana“ (Prilog 2.3.: Jutarnji list, Dobra hrana, 2012.: članak o pripremi kolača „Napuhana greblica“).

Sjećanje na okus tog proizvoda odolijeva vremenu pa se „Rudarska greblica“ od 80-tih godina 20. stoljeća prezentira na većini nacionalnih kulinarskih sajmova gdje zauzima istaknuto mjesto. Tako se na inicijativu Kulturno - umjetničkog društva „Oštrc“ na

području Ruda od 1985. godine svakog prvog vikenda u srpnju počela održavati manifestacija (Prilog 2.4.: Samoborske novine, 1985.: Dan Rudarske greblice, str. 5). kojom se promovira kulturno-povijesna baština mjesta, a prvenstveno je posvećena skromnom specijalitetu starih rudara – proizvodu „Rudarskoj greblici“. (Prilog 2.5.: KUD „Oštrc“, 2009.: Rudarska greblica – promidžbeni materijal) te posjetitelji – kušači koji sudjeluju u degustaciji gotovog proizvoda.

U zadnjih nekoliko godina organizira se i natjecanje u izboru najbolje pripremljene „Rudarske greblice“ u kojem sudjeluju mještanke Ruda, potomci starih rudarskih obitelji, a ocjenjuje ih stručni žiri. Za najmlađe posjetitelje organizirane su radionice izrade „Rudarske greblice“ (Prilog 2.6.: manifestacija „Dani Rudarske greblice“ 2016.).

Zahvaljujući tome, „Rudarska greblica“ je postala „zaštitni znak“ mjesta Ruda i okolnih sela, a kroz navedenu manifestaciju kulturno-umjetničko društvo „Oštrc“ ima zadaću promidžbe, proučavanja i zaštite proizvoda, čime se promiče i turistički razvoj mjesta (Prilog 2.7.: Grad Samobor, 2012.: 8. Samoborski proljetni sajam) posebno kroz otvaranje obnovljenog rudnika „Sveta Barbara“ – rudarskog muzeja na otvorenom. Radi se o muzeju u prirodi čime se sačuvao uvid u Ruda, a informacije o „Rudarskoj greblici“ sastavni su dio turističkih materijala. Isto tako, u sklopu muzeja kroz cijelu godinu ponudi je i degustacija kolača „Rudarska greblica“.

Naziv „Rudarska greblica“ se i danas koristi u svakodnevnom govoru na tom zemljopisnom području (Prilog 2.8.: Obrt Parna pekara, 2016.: Izdani račun-rudarska greblica). Stanovnici područja definiranog u točki 3. su u „Rudarskoj greblici“ pronašli ne samo izvor egzistencije, već ona predstavlja i dio kulturne baštine tog kraja. U prilog tome govori i činjenica da se „Rudarska greblica“ spominje i u pjesmama samoborskih pjesnika (Prilog 2.9.: Cvetković, K., 2004.: Ja rudarski trsek, Matica hrvatska – ogranak Samobor, str. 7).

O značaju „Rudarske greblice“ i njezinoj dugoj tradiciji proizvodnje govori i činjenica da je 2007. godine uvrštena na Listu zaštićenih nematerijalnih kulturnih dobara Republike Hrvatske koje se vodi pri Ministarstvu kulture (Prilog 2.10.: Rješenje Ministarstva kulture o nematerijalnom kulturnom dobru, 2007).

Priprema „Rudarske greblice“ opisana je u Nacionalnom katalogu „Ruralni turizam Hrvatske“ (Prilog 2.11.: Krešić-Jurić, L., Rajković, V. (ur.) 2015.: Ruralni turizam Hrvatske – Nacionalni katalog, Ministarstvo turizma i HGK, str. 15).

„Rudarska greblica“ se spominje i u različitim kuharskim publikacijama, kao što je knjiga „Hrvatska tradicionalna jela i pila“ (Prilog 2.12.: Nadvornik, Z., 2013.: Hrvatska tradicionalna jela i pila, str. 30, 49, 80).

6.3. Uzročno posljedična povezanost između zemljopisnog područja i proizvoda

Povezanost proizvoda „Rudarska greblica“ sa zemljopisnim područjem temelji se na ugledu proizvoda te njegovoj tradicionalnoj proizvodnji u kojoj je bitna vještina i umijeće njegove izrade od strane ljudskog čimbenika, a koja se prenosi generacijama s naraštaja na naraštaj, što je dovelo do toga da se veliki dio stanovnika mjesta Ruda bavi njegovom proizvodnjom.

Žene u definiranom području proizvodnje tijekom godina stjecale su i prenosile znanje i vještinu načina pripreme tankog tijesta, nadjeva i izrade rubova. Stečeno znanje i umijeće povezano s proizvodnjom „Rudarske grebljice“ do danas je zadržano na području mjesta Rude i okolnih sela navedenih u točki 3.

Povezanost „Rudarske grebljice“ i definiranog zemljopisnog područja ogleda se u čuvanju i promicanju tradicije proizvodnje i stjecanju vještina u spravljanju „Rudarske grebljice“ kroz razne sajmove, izložbe i radionice (Prilog 2.13.: Turistička zajednica grada Samobora, 2014.: Gastro vodič – svi gurmanski putovi vode u Samobor, str. 9).

Kao važan čuvar i prenositelj rudarske tradicije mjesta posebno se ističe Kulturno-umjetničko društvo „Oštre“ koje svojim aktivnostima, kroz obnovu rudnika Sveta Barbara i organiziranjem manifestacije „Dani Rudarske grebljice“, njeguje i promiče kulturnu baštinu Ruda. Upravo se u pogledu očuvanja nematerijalne rudarske tradicije izdvajaju dani posvećeni skromnom proizvodu starih rudara – „Rudarska greblica“.

U knjizi „Hrvatska regionalna kuharica“, „Rudarska greblica“ se navodi kao specijalitet u poglavlju Zagreb i zagrebačka regija (Prilog 2.14.: Mirić, B. & Vukušić, D., 2006.: Hrvatska regionalna kuharica, str. 435); dok je u prilogu Regionalna kuharica, „Rudarska greblica“ predstavljena u okviru cjeline Zagreb i okolica (Prilog 2.15.: Gregl, V. (ur.), 2010.: Regionalna kuharica: Zagreb i okolica, Jutarnji list, str. 11).

Jedan od nekadašnjih starih običaja koji se i danas zadržao na definiranom području proizvodnje iz točke 3. je bio da se gosti dočekuju i posluže s „Rudarskom grebljicom“ na stolu. Nositelji tradicije izrade danas su mještanke Ruda „Rudarske grebljice“ koje prenose tu tradiciju na mlađe generacije prvenstveno na kćeri (Prilog 2.16.: Ekološko društvo Samobor, 1992.: Kruh i vino, Ana Nikl, priznanje – rudarska greblica).

Gastronomska ponuda ugostiteljskih objekata samoborskog kraja (Prilog 2.17.: Slastičarnica, 2016.: Slatka tvornica Medenko, Samobor, cjenik) bazirana je na autohtonim proizvodima koja su, između ostalih specifičnosti, kreirali prepoznatljivost ove regije (Prilog 2.18.: M. Randić, Ritting-Beljak, N., 2006.: Svijet hrane u Hrvatskoj, str. 67). U publikaciji „Vodič kroz hrvatske gastro ikone“ koju su napisali gastronomi i novinari „Rudarska greblica“ uključena je među brojne proizvode gastro ikona Hrvatske, što govori o ugledu koje taj proizvod ima (Prilog 2.19.: Vodič kroz hrvatske gastro ikone, 2007, str. 155).

„Rudarska greblica“ spada u Hrvatsku autohtonu kuhinju (Prilog 2.20.: Pravilnik o utvrđivanju posebnog standarda-Hrvatska autohtona kuhinja 2011.: Popis jela gastronomske baštine, str. 4), kojom je propisan minimalan broj jela sa popisa gastronomske baštine, kojima se moraju prilagoditi ugostiteljski objekti. Putem raznih publikacija i objavljenih recepata „Rudarska greblica“ je opisana kao tipičan proizvod mjesta Rude pokraj Samobora, o čemu je također izvještavano i izvan granica Hrvatske (Prilog 2.21.: Hrvatski glasnik, 2005.: Nastupi KUD-a „Tanac u Koprivnici i Samoboru, str. 16).

Zemljopisno područje proizvodnje „Rudarske greblince“ poznato je turističko izletište s brojnim crkvicama i planinarskim domovima koje posjećuju planinarska društva i turisti, pa su i u turističkim vodičima spominje „Rudarska greblica“ kao nezaobilazan specijalitet tog kraja kojeg svaki turist i posjetitelj treba probati, a u ponudi je lokalnih ugostitelja tog područja (Prilog 2.22.: Glasnik AMACIZ, svibanj 2013. str. 28-29).

O umijeću pripremanja tog proizvoda i povezanosti s mjestom Rude govori i članak koji je napisala novinarka Božice Brkan 2007. u jednom od najpoznatijih hrvatskih časopisa o gastronomiji „Íce i piće“ (Prilog 2.23.: Brkan, B., 2007: Greblica, tenka gibanica rudarska, Íce& Piće, 3:66-69; Prilog 2.24.: Restoran, Pri staroj vuri 2016.: Receptura na drvenoj pločici).

7. PODACI O NADLEŽNOM TIJELU

Ministarstvo poljoprivrede
Ulica gada Vukovara 78
10000 Zagreb
Tel. 01 6106 111

8. SPECIFIČNA PRAVILA OZNAČAVANJA PROIZVODA
