

PRILOZI

**SPECIFIKACIJI PROIZVODA
„SLAVONSKA KOBASICA“**

PRILOG 1.

Fotografije proizvoda

PRILOG 1.1.

Vanjski izgled „Slavonske kobasice“



PRILOG 1.2.

Izgled presjeka „Slavonske kobasice“



PRILOG 1.3.

Fotografija parovanja „Slavonske kobasice“
(sirove / dimljene i sušene)



PRILOG 2.

Zemljovid područja proizvodnje



EUROPA

REPUBLIKA HRVATSKA



SLAVONIJA



OSIJEK

PRILOG 3.

**Znanstveni radovi i fizikalno-
kemijska izvješća**

PRILOG 3.1.

Rezultati fizikalno-kemijskih analiza „Slavonske kobasice“

U tablici su prikazani rezultati fizikalno kemijskih-analiza uzoraka „Slavonske kobasice“ koje je dostavila Udruga „Čuvari slavonske tradicije“ sa natjecanja proizvođača „Slavonske kobasice“ s 11. Gradske kobasicijade održane 11. 02. 2017. u Rakitovici. Na analizu, u CMQ – Centar za kvalitetu mesa, dostavljeno je 34 uzorka od kojih su sljedeći uzorci: K-2, K-4, K-6, K-8, K-14, K-18, K-19, K-22, K-24, K-26, K-27, K-31 i K-33 odstupali od specifikacijom propisanih parametara, odnosno aktivitet vode bio im je iznad 0,9, a udio masti iznad 40%.

OZNAKA UZORKA	UDIO MASTI (%)	UDIO PROTEINA (%)	UDIO VLAGE (%)	UDIO KOLAGENA (%)	pH	a_w	UDIO NATRIJEVOG KLORIDA (%)
K-1	34,27	24,08	33,74	1,52	5,53	0,896	3,08
K-3	39,79	23,85	30,10	1,10	5,48	0,883	3,03
K-5	37,54	26,44	29,48	3,14	5,39	0,854	3,20
K-7	37,89	23,98	31,39	1,05	5,70	0,900	2,55
K-9	38,20	26,22	26,04	3,58	5,57	0,826	3,62
K-10	33,91	26,53	32,48	1,75	5,11	0,871	3,95
K-11	34,18	25,13	29,30	2,23	5,43	0,881	3,13
K-12	38,75	23,81	30,66	1,00	5,67	0,897	2,84
K-13	35,90	24,40	29,51	2,30	5,40	0,870	3,45
K-15	36,21	26,63	29,19	2,62	5,54	0,817	3,42
K-16	37,00	23,72	33,37	0,49	5,24	0,900	2,72
K-17	38,59	19,12	35,97	0,64	5,23	0,898	2,74
K-20	30,28	34,11	25,45	4,61	5,61	0,819	3,85
K-21	32,53	27,32	28,52	3,17	5,51	0,847	3,17
K-23	38,12	22,89	35,64	1,12	5,61	0,864	3,13
K-25	39,79	26,69	30,75	4,60	5,40	0,796	3,48
K-28	37,34	30,86	28,54	2,15	5,16	0,886	/
K-29	35,16	25,15	28,30	2,23	5,41	0,879	3,26
K-30	38,20	25,63	30,38	3,69	5,78	0,821	3,29
K-32	32,38	31,10	26,55	3,99	5,60	0,820	3,83
K-34	37,72	21,99	34,99	1,12	5,61	0,864	3,13

PRILOG 3.2.

Popis znanstvenih radova o tehnologiji, kvaliteti i sigurnosti „Slavonske kobasice“

- Mastanjević, Krešimir M.; Kartalović, Brankica D.; Vranešević, Jelena M.; Novakov, Nikolina J.; Habschied, Kristina J. Polycyclic aromatic hydrocarbons in traditionally smoked Slavonska kobasica // Food Additives & Contaminants Part B-Surveillance, 13 (2020), 1-6 doi:10.1080/19393210.2020.1712481.

- Mastanjević, K., Kartalović, B., Petrović, J., Novakov, N., Puljić, L., Kovačević, D., Jukić, M., Lukinac, J., Mastanjević, K.: Polycyclic aromatic hydrocarbons in the traditional smoked sausage Slavonska kobasica. Journal of food composition and analysis. 83 (2019), 103282, 7 doi:10.1016/j.jfca.2019.103282.

- Kovačević, D., Mastanjević, K., Šubarić, D., Suman, K. (2009.): Physio-chemical and colour properties of homemade Slavonian sausage. Meso. XI (5) 280-284.

- Kovačević, D., Suman, K., Lenart, L., Frece, J., Mastanjević, K., Šubarić, D. (2011.): Salt reduction in Homemade Slavonian Sausage: effect on compositional, physico-chemical, colour and texture parameters, sensory characteristics and hygienic quality. Meso. XIII (4) 244-248.

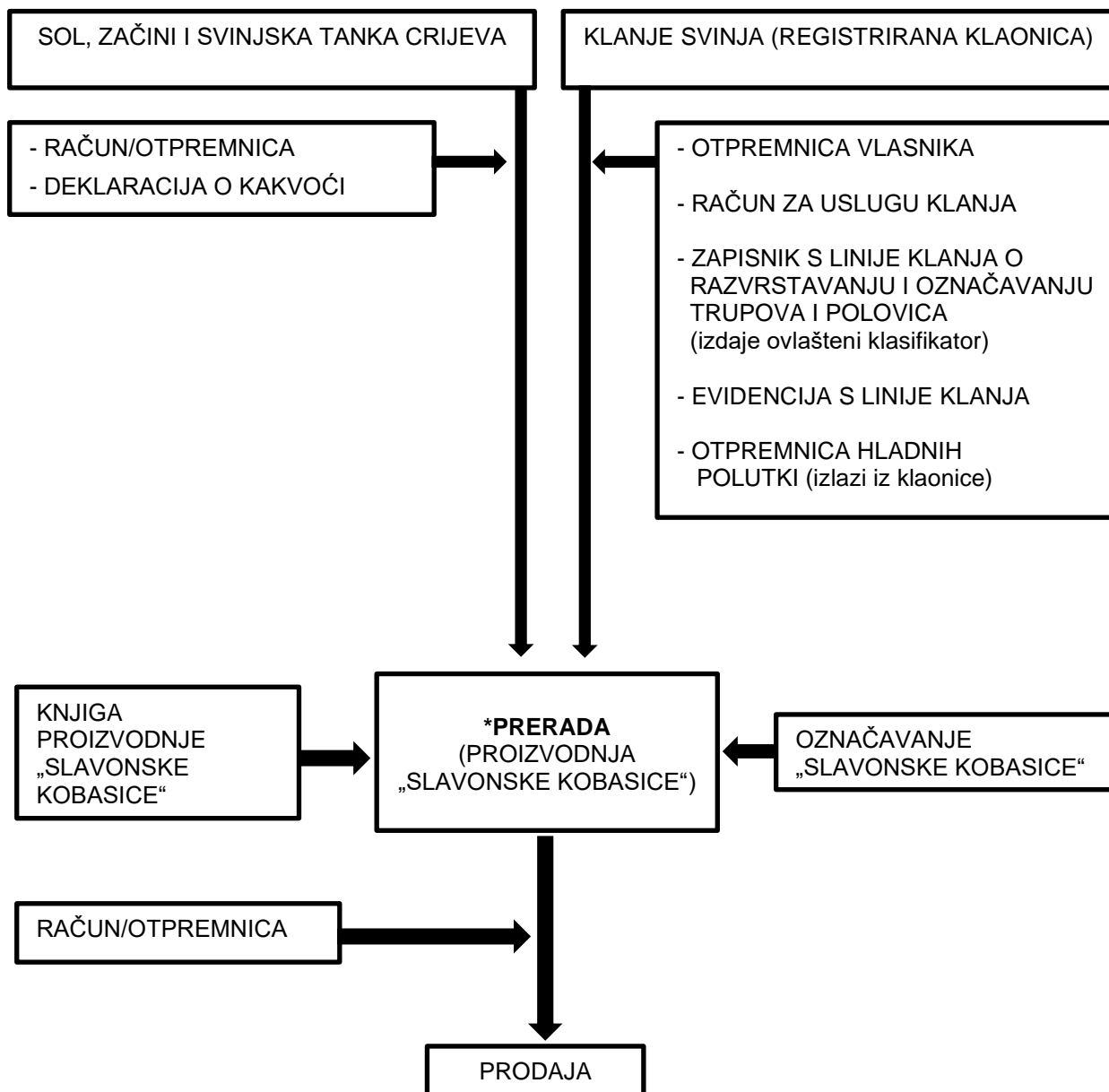
- Kovačević, D., Suman, K., Šubarić, D., Mastanjević, K., Vidaček, S. (2009.): Investigation of homogeneity and physicochemical characterisation of the homemade Slavonian sausage. Meso. XI (6) 338-344.

PRILOG 4.

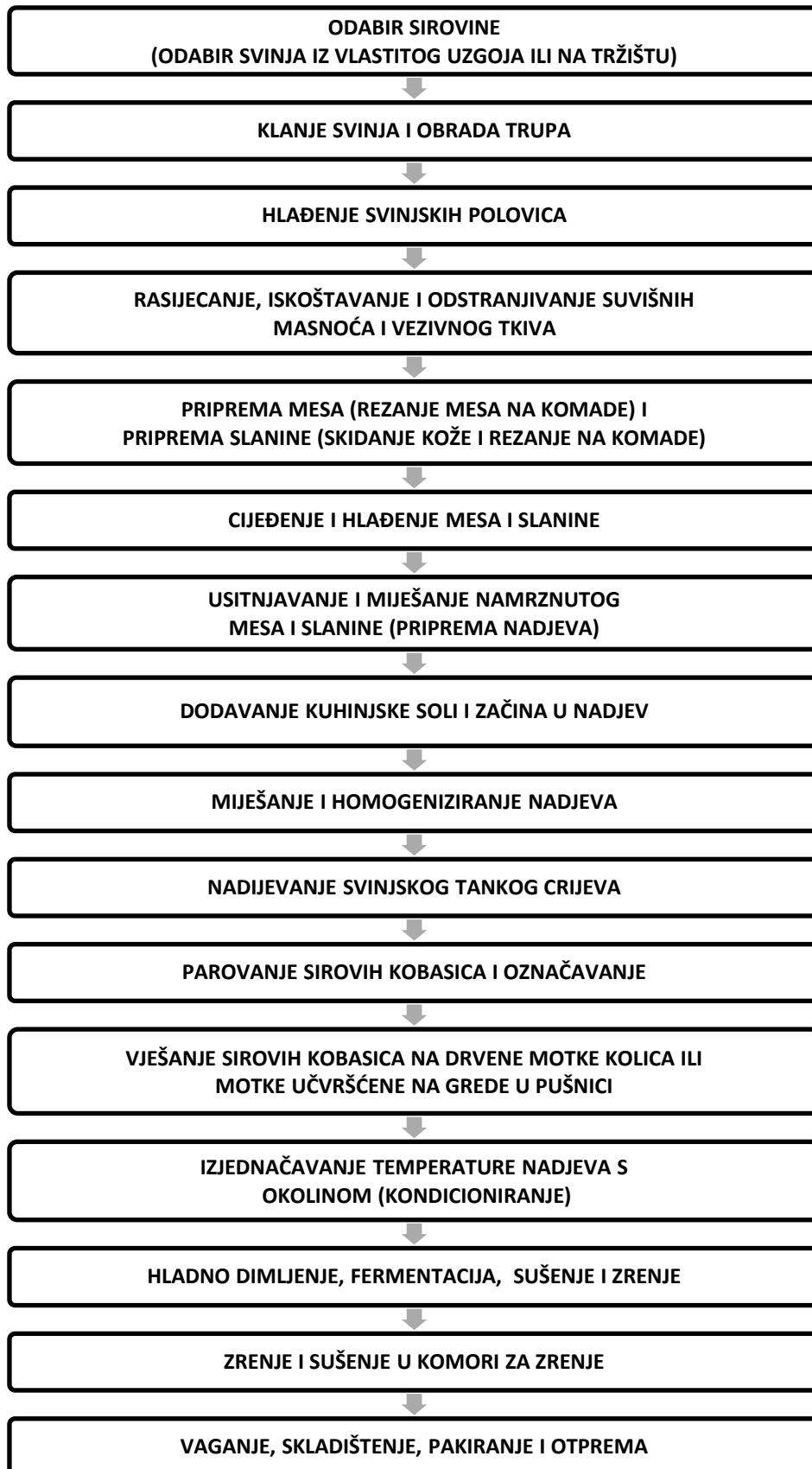
Obrasci sustava sljedivosti

PRILOG 4.1.

Sljedivost u lancu proizvodnje „Slavonske kobasice“



*Shematski prikaz tehnologije proizvodnje „Slavonske kobasice“



PRILOG 4.2.

Knjiga proizvodnje „Slavonske kobasice“

Naziv proizvođača: _____
 Vet. br. objekta: _____
 Adresa: _____
 Ime i prezime vlasnika: _____

KLAONICA		Upisati naziv i veterinarski broj klaonice	
DOPREMA POLOVICA		Upisati datum	
MASA I KATEGORIJA MESA	I.	Upisati masu mesa u kg	
	II.		
	III.		
BROJ PROIZVODNE ŠARŽE		Upisati broj	
DATUM POČETKA PROIZVODNJE		Upisati datum	
KORIŠTENI DODACI	Kuhinjska sol	Upisati udio korištenog dodatka na ukupnu masu nadjeva „Slavonske kobasice“ u %-tcima	
	Slatka crvena paprika		
	Ljuta crvena paprika		
	češnjak		
KORIŠTENO MESO	I.	Upisati masu mesa u kg	
	II.		
	III.		
DIMLJENJE		Upisati broj i trajanje dimljenja	
DRVO ZA DIMLJENJE		Upisati vrstu i granulaciju korištenog drveta	
SUŠENJE		Upisati broj dana	
ZRENJE		Upisati broj dana	
PROIZVODNJA	MASA	Upisati masu proizvedenih „Slavonskih kobasica“	
	BROJ KOMADA	Upisati broj proizvedenih „Slavonskih kobasica“	
	SERIJSKI BROJ KOBASICA	Upisati raspon serijskih brojeva proizvedenih „Slavonskih kobasica“	
PRODAJA	MASA	Upisati masu prodanih „Slavonskih kobasica“	
	BROJ	Upisati broj prodanih „Slavonskih kobasica“	
	SERIJSKI BROJ KOBASICA	Upisati raspon serijskih brojeva prodanih „Slavonskih kobasica“	

PRILOG 4.3.

Evidencija s linije klanja

Naziv klaonice: _____
Reg. br. objekta: _____
Adresa: _____

DATUM KLANJA	Upisati datum	
KATEGORIJA SVINJA	Upisati kategoriju (T2 ili K)	
TJELESNA MASA SVINJE	Upisati masu u kg	
STAROST SVINJE	Upisati starost u mjesecima	
PODRIJETLO SVINJE	Upisati naziv vlasnika i adresu	
PASMINA SVINJA	Upisati pasminu svinja	

PRILOG 5.

Dokazi ugleda

PRILOG 5.1.

Petričević, A., Benčević, K., Kušec, G. (2010.): Slavonski
domaći kulen i kobasice. II. dopunjeno i izmijenjeno
izdanje. EU AGRO HRVATSKA, Osijek. Osijek. str. 24.-
25., 27.-28. i 34.-35.

*Antun Petričević
Krstó Benčević
Goran Kušec*

SLAVONSKI DOMAĆI KULEN I KOBASICE

II., dopunjeno i izmijenjeno izdanje



Izdavač:

EU AGRO HRVATSKA, Osijek

Recenzenti:

Dr. sc. Bela Njari, red.prof., Veterinarski fakultet, Sveučilište u Zagrebu
Dr. sc. Marko Krznarić, znan. suradnik, suradni član Akademije medicinskih
znanosti Hrvatske

Stručna suradnica:

Danica Hanžek, dipl.inž.poljoprivrede

Grafička priprema i isak:

Grafika, Osijek

ISBN 978-953-7795-00-9

CIP zapis dostupan u računalnom katalogu Gradske
i sveučilišne knjižnice u Osijeku pod brojem 121211059

Sva prava pridržana. Ni jedan dio knjige ne smije se reproducirati u bilo kojem obliku ili na bilo koji način, niti pohranjivati u bazu podataka bilo koje namjene, bez prethodnog pismenog dopuštenja izdavača, osim u slučajevima kratkih navoda u znanstvenim i stručnim člancima. Izrada kopija bilo kojeg dijela knjige je zabranjena.

Naziv prvog izdanja:

Slavonski domaći kuleni i kobasice
Mala škola povijesti i proizvodnje

Recenzenti prvog izdanja:

dr.sc. Branimir Čavlek, red.prof. i dr.sc. Josip Živković, red.prof.

Autori prvog izdanja:

dr.sc. Krsto Benčević, znan.savjetnik i dr.sc. Antun Petričević, red.prof.

Izdavač prvog izdanja:

Hrvatski farmer d.d. (1999.)

Urednik prvog izdanja:

Stjepan Cukor, dipl.oec.

SLAVONSKI DOMAĆI KULEN I KOBASICE

II., dopunjeno i izmijenjeno izdanje

Stručni redaktor

dr.sc. Antun Petričević, prof.emeritus

Autori

dr.sc. Antun Petričević, prof. emeritus

dr.sc. Krsto Benčević, znan. savjetnik

dr.sc. Goran Kušec, red.prof.

Osijek, prosinca 2010.

su se počele uzgajati na veliko za vlastite potrebe, potrebe vojske i velikih potrošačkih središta. Dugo vremena uzgajale su se za proizvodnju slanine i masti kao najvažnijih proizvoda za prehranu koje je čovjek znao proizvesti, spremiti i sačuvati. Udio masnih tkiva u svinjskom trupu odabirom i tovom dosegnuo je i do 60%. Poslije 50-ih godina dvadesetoga stoljeća u razdoblju industrijalizacije došlo je do strukturnih promjena u prehrani stanovništva, kojima se svinje usmjeravaju za proizvodnju mesa, a sastavom obroka i načinom držanja izlaze iz fiziološkoga ritma prirodnoga ekološkoga sustava.

Temeljni postupci konzerviranja mesa koji su se tada rabili kao što su kuhanje, prženje, topljenje, soljenje, salamurenje, sušenje, dimljenje i vanjska hladnoća, tijekom vremena sve su se bolje provodili. Na to su utjecali opće poboljšanje načina života, stalni gospodarski prostori, tehnički uvjeti te praktična znanja koja su se stjecala i razvijala u vojničkim uvjetima života u kojima su kućanstva bila glavnim osloncem i dijelom "komore", različitih vanjskih pokreta te u koncentraciji stanovništva u gradovima.

Oblikovanje kobasičarskih i suhomesnatih proizvoda te način konzerviranja mesa u europskim pa i svjetskim razmjerima, povijesno su tekli na jednak način - korištenjem prirodnoga bioritma bilja i životinja u prirodnim ekosustavima. U nizu specifičnih varijanti oblikovanje se prenosilo iskustvom migracija i vojnih pohoda, razmjenom različitosti, raznim dodirima tijekom osvajanja, povlačenja i ostalih načina miješanja različitih običaja, posebice vjerskim putovima i stoljetnim povijesnim naslijeđem davnih kultura.

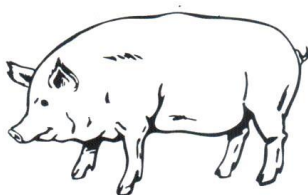
U većini europskih zemalja, zbog stalnih miješanja naroda i kultura, stvorene su slične vrste kobasica i suhomesnatih proizvoda s obzirom na to da je djelovao isti prirodni bioritam, izbor sirovine i prema njima korišten način proizvodnje hrane i prehrane.

Hrvatski slavonski zemaljski prostori bogati su šumom i pašnjacima te plodnom zemljom od krčevina. Oni su vrlo pogodni za stočarstvo, osobito za svinjogojstvo. Nakon oslobođanja od turske okupacije u 17. stoljeću i postupnim oblikovanjem Vojne krajine i najnaprednijega stočarsko-ratarskog sustava poznatog kao tzv. stanovi - salaši, nastala su stada svinja koja su se kretala slavonskim hrastovim šumama i livadama. Svinje su postajale sve većim bogatstvom stanovništva hrvatskih slobodnih seljaka organiziranih u vojnički sustav Vojne krajine. Svinje su se kao roba prodavale u svim većim gradovima Austro-Ugarske monarhije. Kultura proizvodnje kobasica i suhoga mesa u našim krajevima poprimila je europske sadržaje s nizom specifičnih proi-

zvoda od mesa izvorno oblikovanih u Slavoniji, među kojima najistaknutije mjesto zauzimaju domaći slavonski kulen, šunke i mesne kobasice, iako prvo mjesto u razvoju po važnosti zauzimaju slanina i mast.

Odabirom sve boljih rasplodnjaka svinja i organiziranim načinom prehrane u Vojnoj krajini i veleposjedima stvorena je, za ono doba, svinja odlične kakvoće čije se masno i mesnato tkivo sve bolje obrađuje i konzervira. Oblikuju se izvorni domaći proizvodi od mesa koji se i sada proizvode i koriste. U pojedinostima razvoja u kobasičarstvu i proizvodnji suhoga mesa značajan utjecaj na mesarski obrt i klanje u kućanstvima dolazi iz Austrije, Češke, Italije i Mađarske kamo su naši mladići, kalfe i šegrti, odlazili u "frent" na zanat. Osim toga u ispražnjene hrvatske krajeve nakon Turaka naseljavaju se Nijemci, Česi, Slovaci, Talijani, Mađari i drugi, a u Vojnoj krajini zapošljavaju se strani obrtnici i majstori. Tako se razvilo poznavanje mesarskog obrta i u našim seoskim gospodarstvima. Mesarski stalež je u 19. i u 20. stoljeću, sve do 1945. godine, bio vodećim obrtničkim staležom u našim prostorima.

Tim povijesnim tijekom nastale su i razvile se proizvodno-procesne radnje za osiguranje prehrane u našim gospodarstvima s jeseni, poznate kao svinjokolje. One su se održavale u organiziranim oblicima postavši dijelom života i izvornih narodnih običaja.



SVINJOKOLJE U PROŠLOSTI SLAVONIJE

O svinjokoljama u nedavnoj prošlosti Slavonije vrlo dobro svjedoči zapis dr. Marka Kadića¹, veterinarskoga savjetnika. Iz zapisa je razvidna ukupna slika zbivanja u svezi sa svinjokoljama, onakva kakva se izvorno predočava o Slavoniji kada su se oblikovali običaji i način života vezani uz prirodno okruženje i položaj Hrvata u Slavoniji.

M. Kadić je 70-ih godina 20. stoljeća anketirao više slavonskih "didaka" tj. domaćih djedova starijih od 80 godina, zapisujući njihova sjećanja i sve što je vezano uz tradiciju 19. stoljeća i iz još starijih vremena. On je 1973. godine sastavio zapis "Svinjokolje u prošlosti Slavonije i danas", osobno ga poklonivši autorima. Njegov se zapis doima kao da pisac lebdi iznad dvorišta slavonskoga seoskoga gospodarstva 19. stoljeća i opisuje ono što se u njemu zbiva, potanko i uvjerljivo, jer on je dio toga svijeta.

Zapis iznosimo izvorno i u cjelini. Nastojali smo očuvati pripovjedački jezik M. Kadića i način govora u Slavoniji iz područja Vinkovaca i Posavine. U zapisu su posebice značajne izvorne hrvatske riječi i pojmovi koji su se koristili na svinjokoljama, a zapisani tekst prenosi i ozračje koje je vladalo u Slavoniji u razdoblju velikih svinjokolja. Čitajući zapis može se zamisliti tadašnje značenje klanja svinja za njihova gospodarstva i socijalno-vjerska obilježja.

Imena i starost anketiranih "didaka" (djedova) tijekom održavanja ankete, između 1960. i 1970. godine, jesu:

Josip Jović iz Sikirevaca, star 84 godine

Franjo Delić iz Babine Grede, star 80 godina

Đuro Čosić iz Vrbanje, star 84 godine

Josip Stilinović iz Vinkovaca, star 80 godina

Živko Petričević (Jerkov) iz St. Mikanovaca, star 80 godina.

¹ dr. sc. dipl. veterinar Marko Kadić, rođen 1902. godine u Gradištu kod Županje, istaknuti stručnjak, direktor državne veterinarske službe za vrijeme NDH i dugogodišnji direktor Veterinarskog zavoda Vinkovci

ZAPIS

Svake se jeseni u slavonskim gospodarstvima kolje stanovit broj ubranjenih svinja za kućne potrebe. Takvo se klanje najčešće naziva svinjokoljom, a ima i drugih naziva kao što je kolinje, karmina (oko Broda) i zabijača (oko Zemuna). U gospodarstvima klalo se toliko svinja, koje su nazivali bravcima, pojišcima ili hranjenicima (ranjenicima), koliko je prema broju čeljadi u kućnoj zadrugi trebalo smoka, tj. mrsa od mesa i slanine. Obično se računalo tako da se za svaki oženjeni par zadruga ukućana zakolje po jedan bravac. Klalo se kad vrijeme zahladi i kad se počne smrzavati, a najviše od Svete Kate, 25. studenoga, do Božića i do kraja godine.

Petkom se nije klalo jer se u prošlosti na taj dan postilo. Kako bi, naime, ljudi mogli klati i raditi oko mesa, a da se ne omrse prema onoj narodnoj: "Kako ćeš oko meda raditi, a med ne lizati"!

U prošlosti postojao je naziv za tzv. rano klanje, koje se obavljalo ranije nego što je to bilo uobičajeno. Najranije klanje, od Šimunja do Martinja (od 28. listopada do 11. studenoga), nazvano je sirotinjskim klanjem, jer se smatralo siromašnim kada kuća ostane bez masti pa je valjalo rano klati. Klanje između Martinja i Nikolinja, od 11. studenoga do 6. prosinca, također je sirotinjsko, a ti se ljudi izgovaraju da moraju ranije klati jer bravci više neće da jedu ili su već debeli pa se ne mogu dizati, a zapravo je i njima ponestalo masti pa moraju klati. Često se događalo da su već utovljene svinje teško ustajale zbog jednolične i prekomjerne hranidbe te zasićenosti. Pravo i najčešće klanje bilo je od 25. studenoga do konca godine. Tko je klao poslije toga vremena, nazivali su ga lijenčinom ili nemarnikom.

Prema starim crkvenim propisima mnogo se postilo pa su neki izračunali da je bilo 226 posnih dana u godini, a ostalih 139 dana bili su mrsni dani. Zato su ljudi bili često željni mrsnoga jela pa je stoga i nastala pjesma: "Daj nam Bože svega dosta, više mrsa, manje posta".

Priprema svinjokolje u slavonskom kućanstvu

U prošlosti su gospodari stavljali u tov odrasle svinje, ponajviše bravece (kastrate) stare od dvije do tri godine, ali u tovu je bilo i krmača od četiri i više godina koje su bile izbačene iz rasploda.

Obrada crijeva

Žene su čistile i prale crijeva napolju u toploj i slanoj vodi, ali se crijeva nisu "šlajmovala" kao danas pa su stoga kobasice bile u nešto debljem omotaču. Crijeva za omotače trebalo je "progovnuti", a to su radile posebne skupine žena tzv. govnarice.

Sa zadnjega dijela rebara skidalo se meso zvano zec, a to je mišićni dio ošita. Zec se usalamuri kao i rebra ili se izreže za kobasice. Meso prženoga zeca i rebra nakon salamurenja vrlo su ukusni.

Postupak s mesom i slaninom

Kad se sve meso ohladilo, obrađeno u komade, dobro se posoli, sa svih strana natrlja se sa soli i slaže u lužnicu, parenicu ili manju kačicu. Uz krupne komade usole se i sitni, tj. nožice, kožice od slanine, pa njuške i repovi, što će se upotrebljavati za lučevine (hladetinu). Nasoljeno meso još se posipa i rastućenim bijelim lukom, koji se stavlja i u salamuru, kojom se nakon nekoliko dana zalije usoljeno meso i ostane u salamuri po nekoliko tjedana. Meso se češće prevrće da se bolje prosoli. Slanina se samo usoli i pospe bijelim rastućenim lukom te naslaže jedan komad na drugi. U razdoblju soljenja nekoliko se puta preslaguje i nakon više dana slanina se vješa u dimnjak da se suši i dimi.

Proizvodnja kulenja i kobasica

Od osnovnih dijelova trupa (buta, leđa, plečke) odvajaju se manje masni dijelovi mesa za kulenje, a ostaci za kobasice, osim ako se but i plečka nisu iskrojili za sušenje u komadima. Meso se za kulen rezalo noževima, malo krupnije nego za kobasice. Meso za kobasice začinjalo se i miješalo posebno, a ono za kulenje opet posebno. Miješalo se tako dugo dok se nije sve ulijepilo u jednoličnu masu kao tijesto. Smjesa za kulenje malo se više solila i paprila², a negdje su stavljali i više bijeloga luka, no u smjesi za kobasice svega toga bilo je nešto manje.

Kobasice su "naticali", punili, nadijevali s pomoću odrezanoga grlića s gornjega dijela boce ili bi se načinio takav lijevak od tikve, a negdje i od debelog roga podolskih goveda. Smjesa nadjeva utiskivala se u crijevo drvenom

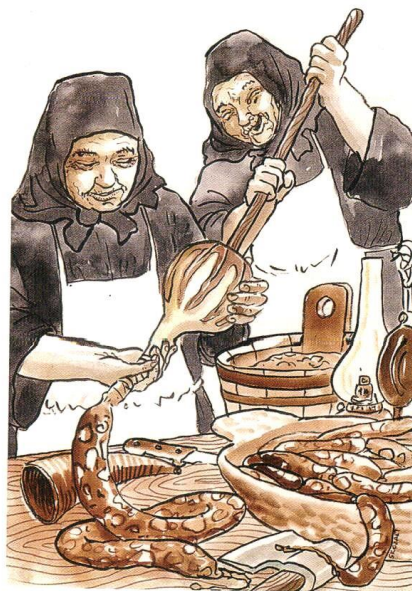
² dodavanje paprike, ne radi se o papru-biberu

žlicom, varjačem, pavarušom kroz spomenuti lijevak. Kulen se naticao rukom i tvrdo nabijao u široko crijevo (slijepo crijevo). Pokulenac ili kulenova seka naticala se u guzno crijevo (gužnjak) istom smjesom kao i kulen.

Krvavice su se pravile od materijala iz tzv. obarina koje su se kuhale u ovoj kotluši na otvorenoj vatri na željeznom tronošcu. U obarine su se stavljale glave bez njuške, pluća, srce, jetra, bubrezi, kožice od slanine što je rezana za mast, potom krvavi komadi mesa i želuci jer se u prošlosti nije pravila tješćenica (tlačenica ili švargl).

Za krvavice (krvenice) odabrani su bolji dijelovi iz obarina pa su krupno izrezani noževima ili se krupno isijeku sjekiricama. U smjesu za krvavice doda se dosta prženoga crvenog luka, zatim soli i paprike te malo krvi. Sve to dobro se izmiješa i nadijeva u čista debela crijeva s pomoću gornjega dijela staklenoga cilindra petrolejske lampe ili s pomoću širokoga lijevka od tikve ili debeloga roga goveda, jer punilice tada nije još bilo, pa su se ljudi snalazili kako su znali i mogli. Smjesu su gurali u crijeva kroz lijevak drvenom varjačem kao i za kobasice.

Slika 5. – Nadijevanje kobasica
(izvor: I. izdanje, 1999.)



PRILOG 5.2.

Radić, Antun, ur. (1897.): Zbornik za narodni život i običaje južnih Slavena. JAZU. Knjiga II. Zagreb. str. 138.

©DiZbi.HAZU



ZBORNIK
ZA
NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE
JUŽNIH SLAVENA.

NA SVIJET IZDAJE
JUGOSLAV. AKADEMIJA ZNANOSTI I UMJETNOSTI.

SVEZAK II.

UREDIO
DR. ANT. RADIĆ.

U ZAGREBU 1897.
KNIŽARA JUGOSLAVENSKE AKADEMIJE (DIONIČKE TISKARE).
TISAK DIONIČKE TISKARE.

Cijena for. 2·50.



Ukraj bašče je okol za marvu, pa pojate, ovčar, sviñci i tor. Izmed pojate i ovčara je mala ograda: *dvorak*. Iza okola i bašće su livade. Livade se priko lita kose, a s jeseni se marva pusti, da se urani.

Kolebe u šumi. U šumi žive sviñe, goveda, ovce, koñi i kobile, koje ne rade i ne voze kolima.

Čovik, koji čuva marvu u šumi, ima u prikrajku šume kolebu. Kolebe su drvenare sa dva pengērka. Omazane su blatom. Koleba ima sobicu i kuću. Sobica nema neba ni tavana, nego joj je krov misto neba. Soba je okrečita i sa strana i gore. U sobi je furuna, postela, sinija, ormanić za kru; nad sinijom su dvi, tri sličice. Soba je pokrivena daskom ili slamom.

Kuća je sva drvena, ne umazana, nego od platina sastavljena. Pokrivena je daskom. Iz kućice se loži furuna. U kući je banak. Nad bankom su verige s kotlom. U tim kolebama se najviše pepela nakupi ženama za lug, jer ima dosta drva u šumi.

Hrana i suđe.

Kako sviñe ubijaju. Bravca udare ušicama sikire u čelo. On se sruši, a ljudi ga pritisnu i zakoju. Krv dočekaju u lonac i ostave za krvavice. Zaklano krme povale potrbuške. Pridne mu noge saviju, a stražne zgrče i rašire, da se ne privali. Pokriju ga debelo slamom i zapale slamu. Slamu mišaju, da se krme svuda dobro opali. Onda ga stružu motikama i drvenim strugovima. Okrenu ga na leđa, pa pale slamu na trbavu. Ostružu ga. Sad ga operu, da bude čist. Žene ga polivaju tikvenim rgom, a ljudi peru obadvim rukama bez korita.

Kad je krme oprano, povale ga na čistu slamu na trbu. Razrežu slaninu za vratom do mesa. Otale počnu rezati uzduž do repa po poli rtenice. Onda gule polako jednu stranu krmeta do vr čelusti, pa tako i drugu stranu, da jim ostane čitava slanina osim gornjeg dila glave. Sad vade meso uzduž s jedne i druge strane rtenice. To zovu *pečenice*. Odsiku glavu. Sada odsicaju rebra s jedne i druge strane rtenice, dok ne izvade *rtenicu*. Posli toga izvade bubreg, a criva daju ženama, da čiste.

Kad pleće izvade, dile ga na troje. Odozgor do zglavka odrežu; to je *pleće*. Što ostane, razdile na dvoje. Jedno je *mala šunka*, a drugo *noga*. Mala šunka ili šunčica je od zglavka plećeta do noge. Povade rebra u cilom jednu i drugu stranu. Nose u sobu, pa obrezuju mast s rebara. Odrežu stražne *butove*. I ņi dile na troje: *noga*, *šunčica* i *šunka*. Iz buta izrežu lip komad mesa, što se zove *pačica*. Iz šunke izrežu *mišak*. Od prsa do kraj rebara ima komadić mesa na



maloj mekanoj koštici. Zove se *sec*. Pod salom ispod trbua je opet komadić mesa, što zovu *pregača*.

Meso se u lužnicu složi i posoli. To se zove *salamura*. Slanina se posoli i u kući se obisi o zid onako razapeta.

Kobasice. Prije veće posole meso, orežu sa rebara, što ima mesa, usicaju zeca i pregaču, osole, opapre, obiloluče, criva operu, izvru, metnu u slanu mlaku vodu, da izgrize nečisto, provuku crivo kroz ključ, izvru gornji kraj, pa meću meso i otiskuju u crivo; ili uzmu vrat od polupane flaše, provuku kraj od criva, izvru priko flaše, meću meso i prave kobasice. Višaju, kako budu gotove sutra dan; žene nadvaju kobasice u večer.

Kulen. U kulen izbiraju najlipše meso, ne sicaju, veće režu, osole, opapre, nameću puno crivo, što bolje mogu. Kulen metnu u komad stare mriže, kada oće sušit; samo mora ležat osam dana na osojenom mesu. Onda ga u mriži obise u oğak sa drugim mesom. Ćudi nadvaju kuliće.

Krvenice divenice. Kuvaju (obare) bile gigerice, pogrline, slezenu i kapu (želudac). To isicaju, smišaju mesnati čvaraka i krvi, osole, opapre. Tim nadvaju prostrana criva, zavežu. Kada su gotove, metnu u mlaku vodu u koto, da ji kuvaju (obaruju); kada počmu kuvat, boekaju vilicom, da izlazi krv; kada više ne ide krv, povade krvavice u ladnu vodu. Sutra dan ji višaju, da se suše.

Provino kukuruzno brašno smišaju sa sviškom krvju. Nadiju criva, što su za krvavice. Obare (skuvaju) i obise, da se suši, samo se moraju brzo trošiti.

Mast topi gazda i gazdarica. Kada su spremili meso, režu slaninu i salo, što će topit u mast. U kazan metnu izrezanu slaninu, uliju vode, kuvaju, dok pina stane i pokaže se čista mast; grabe je loncima, sipaju na cidilo u čabar. Velike kuće zakoļu po desetero sviña za jedan dan, mast tope drugi dan.

Sirće. — *Sirće od divjaka.* Sok od satrti i procidjeni divji jabuka uliju u bureće; kada ukisne, onda je jako dobro sirće. Tim sirćetom prave sva kisela jila; kada ostari, bude lipše veće sadašnje vinsko.

Sirće vinovo. Kada ocide vino iz grožđa, naliju vode na onaj kom, ostave da skisne; kada je dosta kiselo, cide ga u bure; još uspu, ako imadu, gnizdo od vina, ili sirćeta prijašnjeg, pomišaju zajedno: to bude krasno vinsko sirće. Ovo se sirće može dugo držat, može se skuvat, pa na gnizdo sasut, a može i prisno.

PRILOG 5.3.

Zbornik za narodni život i običaje. JAZU. Zagreb. Knjiga 47., 1977., str. 99.-100.

©DiZbi.HAZU



ZBORNIK
ZA NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE
JUŽNIH SLAVENA

KNJIGA 47.

ZAGREB

1977



u narodu se točno znalo kako se taj posao imao izvršiti na sveopće zadovoljstvo. Zato se diobama malo tko bunio, jer je svatko već unaprijed znao što kome pripada. Zajednička zadružna imovina ili tzv. djedovina dijelila se prvenstveno po zadružnim porodicama. Privatna imovina se nije dijelila. Svatko je imao pravo da iz svoje porodične škrinje uzme svoju rubinu, dukate i ostali inventar. U diobi su sudjelovali i zadružni sluge, ako su u zadruzi radili duže od 30 godina. Udovice nisu imale pravo u diobi, pa su one prolazile najslabije, pogotovo ako su im roditelji pomrli. Zadružnu kuću i okućnicu starješina je prodao i novac podijelio. Zemlja se obično nije prodavala, već se podijelila bivšim zadrugarima. Tako je nestalo nekadašnjih zadruga i specifičnog života u selu. Nova generacija ljudi u Tomašancima zna tek ponešto još iz toga života i to samo iz pripovijedanja starijih.

9. Poljoprivredni poslovi u zadruzi

Najveća briga svake stare zadruge u Tomašancima bio je rad oko zemlje. Od priroda sa zemlje se živjelo, od pšenice se dobivao kruh, kukuruzom su se hranile svinje, a od lana i konoplje ljudi su se odijevali. Dio toga priroda pripadao je i vlastelinu. Godišnji raspored poljoprivrednih poslova odvijao se stoga prema strogo uhdanom ritmu.

Pripreme za poljodjelske radove vršila je svaka zadruga već od rane jeseni. Nakon što bi ljudi izorali ranija strništa počela je briga za sjetvu. Na Matijino (29. rujna) skidale su reduše žitne vijence sa zida, te runile iz njih lanjsko žito. To žito miješalo se s još nešto žita predviđenog za sjetvu i na Matijino nosilo se na blagoslov. Zatim se blagoslovljeno žito miješalo sa ostalim žitom za sjetvu. Rad oko sjetve obavljali su muškarci. Oni su sijali iz vreće, koju su nosili obješenu oko ramena. Prema starim običajima svaki sijač je prije početka sjetve izgovorio po neku riječ zaziva sreće i rodnosti. To je bilo različito kod pojedinih sijača. Sijači su sijali pod nogu, tj. pri svakom koraku bi desnom rukom zamahivali i bacali žito u zemlju. Koraci sijača bili su duži nego obično. U prošlom stoljeću sijala se u Tomašancima pšenica brkulja. Svaka zadruga sijala je onoliko koliko je trebala za vlastite potrebe. Poneke zadruge sijale su i više u nadi da će pšenicu moći prodati na vašaru u Đakovu. Osim žita svaka je zadruga posijala i nešto zobi i raži. U stara vremena sadio se i duhan za vlastitu upotrebu. Zemlja se orala pomoću dva para volova i drvenim plugovima. Samo je lemeš bio od željeza. Zubače su bile sve od drveta. Jedan orač poorao je do užine jedno jutro zemlje. Nakon užine, kada je postajalo sve toplije, nije se više oralo. Ljudi su puštali volove da pasu, a oni su se odmarali.

Kukuruz se sijao isto kao i pšenica, ali obično pregusto. Kada je poniknuo, nisu ga prorjeđivali. Zato je ostajao kržljav i slabo

je rodio. Svoju grešku nisu razumjeli, već su vjerovali da je kukuruz jalov. Kukuruz se okopavao u proljeće. Taj posao obavljale su žene. Ako je bilo dosta zemlje pod kukuruzom, okopavali su ga i muški članovi zadruge. Površine pod kukuruzom mjerile su se nekoć motikama ili kopačima. Tako su se mjerile i površine pod vinogradima. Smatralo se da jedno jutro kukuruza ili vinograda može okopati na dan 6 do 7 kopača. Pri okopavanju kukuruza radilo se od zore do mraka. Oko podne se užinilo, a nakon užine bi se ljudi i žene odmarali najviše dva sata. Muški su često časove odmora provodili tako da su popravljali torove za blago, da im ne ide u štetu. Te torove su pomicali zavisno od toga koliko je stoka popasla trave.

Rad u vrtovima (baščama) obavljale su isključivo žene. Sadile su pretežno krumpir, grah i kupus. Sve ostalo povrće sadilo se rjeđe ili u manjim količinama. Rajčica je nekoć bila rijetkost u selu. Nešto su se više sadili grašak, leća i crvena paprika. Papriku su sušili na uzicama oko kuće na suncu; kada se osušila, tukli su je u stupkama. Tucane paprike trošili su puno u jesen, kada su pravili kobasice i kulinove. Kupusa su puno trošili preko zime, ukiseljenog u bačvama. Između ribanoga kupusa ostavljali su i čitave glavice, koje su koristili pri pravljenju sarme.

Ljeti se odvijala žetva. U davna vremena taj posao su obavljale pretežno žene srpovima, dok su muškarci žito vezali i slagali u snoplje. U žetvu se išlo s pjesmom, u čistoj odjeći, u svagdašnjim vezenkama i s crvenim maramama na glavi. Dani žetve bijahu za svaku zadrugu kao blagdanski dani. Žetva se očekivala s nestrpljenjem, jer je od nje ovisilo da li će biti dovoljno kruha preko godine. Od početka 20. stoljeća počelo se žito kositi kosama. Taj posao su otada preuzeli muškarci, a žene su preuzele vezanje i slaganje snoplja. Predveče, kada su se snopovi »ugorili« na suncu, slagali su snopove u »petice«. Svaka petica sastojala se od deset snopova. Slagali su ih unakrst, pet po pet snopova, tako da je klasje bilo sakriveno od eventualne tuče. Dvije petice zvali su krst. Kada se želo srpovima, žetva je trajala po više dana. Zadnji dan žetve bio je obično popraćen običajem zahvale. Žetelice su taj dan na kraju njive ostavile manji komad nepokošenog žita. U tome žitu tražili su »trojstvo« i »jedinstvo«. Tri klasa ponikla iz jednog zrna žita zvali su trojstvo, a jedan klas iz jednog zrna bilo je jedinstvo. Kada bi ih pronašli, pokosili su preostalo žito, svezavši ga u poseban snop s tri uzice. Iz toga snopa izvadili bi najljepše klasove i iz njih savili »vinac«. Takav vinac držala je jedna kosilica ili rukovetalja u ruci, a drugi kosac je srpom sjekao vlati iz vinca. Dok su vlati padale po njivi, kosilica bi govorila: »Koliko strni toliko do godine metara«. Vinac se iza toga nosio kući i predavao kućnom starješini, koji ga je stavljao na zid zadružne sobe, gdje bi visio sve do iduće sjetve.

PRILOG 5.4.

Sorčik, V. (2010.): Šokci i šokački običaji. Ogranak Matice Hrvatske u Vinkovcima. Vinkovci, str. 10., 28-29.

Katica Alatrović

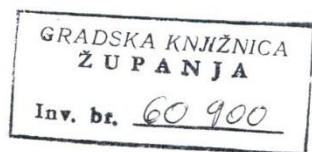


O Cerni i Cerancima

ŠOKCI I ŠOKAČKI OBİÇAJI



Vinkovci, 2010.



39
A-4
8

IZDAVAČ

Ogranak Matice hrvatske u Vinkovcima

Knjižnica *Ravnica*, knjiga 15.

Za izdavača

Doc. dr. sc. Dražen Švagelj

Urednica

Višnja Sorčik

Recenzent

Danijel Petković

Fotografije

Mijo Bešlić, Miroslav Gopić, fotografije iz starih obiteljskih albuma

Tisak Zebra, Vinkovci

Tisak dovršen u rujnu 2010.

CIP zapis dostupan u računalnom katalogu Gradske i
sveučilišne knjižnice Osijek pod brojem 121118041

ISBN 978-953-6015-73-3

Šume su bile otvorene za ispašu i žirovanje svinja, koje su ujedno i pročišćavale šume. Šokci su sve dijelove svoga življenja opjevali i u pjesmi:

„Ej kad su stari svinje žirovali
ej debele su krmače imali.“

Starija djeca napasivala je manji broj stoke i po lenjama pa su polja i kanali bili čisti i bez korova i šikara, a čobani su čuvali ovce na ispašama. Preko noći su ih zatvarali na pregonско zatvaranje „letvanje“ po oranicama, da nađubre zemlju da bolje rodi. Sve je bilo prirodno iskorištavano i održavano i stoka se nije hranila „na štali“, što je bilo manje ulaganja a više dobiti, osim preko zime kad zagruva snijeg. Bile su poznate poštapalice za stočare i snijeg:

Krov mu mjera – rok mu Đurđevo (snijegu)
nek se vidi – za koga su ovce!

Ništa se nije prepuštalo slučaju, ljudi su bili vrijedni i bogobožni i sve je funkcioniralo kako treba. Živjelo se mirno i opušteno, s pjesmom se radilo i veselilo i svi su se međusobno uvažavali i jedni drugima priskakali u pomoć kad je to trebalo!

Švabe i Mađari

Kako je austrougarska vladavina na ovim prostorima trajala stoljećima, tako su uz Šokce Hrvate pretežno, u zajedničkoj nam tada državi, živjeli „Švabe i Mađari“. Svi su bili katolici i išli u jednu crkvu, ali svatko je održavao svoj jezik, svoju kulturu, tradiciju i oblačenje. Nedjeljom se okupljao svatko u svojoj „gostionici“ u kojoj su imali svatko svoju muziku i pjesmu. Jedino pred crkvom poslije pojedinih vjenčanja običavali su zajedno zaigrati i zapjevati, kao na primjer:

„Alaj smo se sastali bečari
sami Šokci, Švabe i Mađari.“

Švabe su poslije Drugog svjetskog rata otišli u Njemačku, a Mađari su se postepeno asimilirali, u švapske su kuće kolonizacijom došli naši Hrvati iz raznih krajeva Lijepe naše. Većina njih je došla s puno djece, ali ubrzo je i njih dospijećem na ove prostore zahvatila „bijela kuga“ i broj djece se smanjivao kod svih, unatoč plodnoj slavonskoj zemlji koja može prehraniti cijelu domovinu u kojoj i danas, nažalost, natalitet pada. Do prije sedamdesetak godina i smrtnost novorođene djece bila je velika, sve dok nije pronađen i pušten u uporabu – antibiotik!

U prošlosti je u ovim krajevima vladala kuga, o tome govore mnoge predaje, kasnije je stanovništvo stradavalo i od sušice- sve do pojave antibiotika. Kao obrana od raznih pošasti u našim su se selima gradile kapelice. Kapelice su izgrađene na ulazu u svako selo, građene su uglavnom za vrijeme vladavine kuge. Kuga je harala i nemilosrdno kosila, iza sebe je ostavljala desetkovano stanovništvo i vrlo se brzo širila od sela do sela. Zato je stanovništvo i postavljalo „svetinje“ u kapelicu da budu zaštićeni, da kuga ne uđe u selo. I bi tako!

Djedovina - generacijsko naslijeđe

Šokci Slavonci jako su držali do svoje djedovine. Ne samo što su im generacije predaka tu ostavile svoje kosti, nego su i zaorali svoj znoj u oranice slavonske ravni. Nisu se selili u druge krajeve ni napuštali svoja ognjišta, a nerado su i u novije doba odlazili na rad u inozemstvo. Vidljivo je to i po starim slavonskim kućama od Marije-Terezije, koje još dominiraju po našim slavonskim selima.

Kad se pripremi i ukiseli coka kiseli se i kiseli kupus.

Kiseli kupus - glavna zimska salata

Kupus se nariba na veliku ribež, priredi drveno bure „kupušnjara“ i stavlja se red sitnog kupusa, red glavica s iskruženm korijenom okrenutim gore, redom se slaže i soli i gazi do gore, dok ne izbije pjena. Zatim se pokriva platnom, pritisne „danama“, daščicama, stavi kamen i ostavi da izradi i ukisne. Kad prestane raditi, gotov je. Sve sa čim je pokriven, prilikom svakog trošenja, pere se! (Ako mu usfali vode, ako nije kupus pokriven, nadospe se).

Sve se to pospremalo u podrum ili komoru u kojoj je stajala burad. Tu se odlagalo i pre-mještalo meso dimljeno koje je već bilo gotovo, tj. dobilo dosta dima. U toj komori ili smočnici držao se smok za cijelu godinu, jer frižidera nije ni bilo.

Kako su seljaci sve radili s pjesmom i sve opjevali, tako su i komoru!

„Nek se ljubi di ko more
a ja ću se u komore
a ja ću se u komore
tamo mi je ponajbolje.“

Tamo i jest ponajbolje, kad je bivalo i jela i pića svake vrste za cijelu godinu!

Rana jesen

Dolazi ubiranje plodova: „Kako je tko sijao, tako će i žeti“

Kad prođe Velika Gospa, već se sve sprema za jesen i zimu. Sprema se zimnica, kuva paradajz u flaše, peku pekmezi, zatim u rujnu bere grožđe i pravi vino, (a i sa zakazanim svatovima čeka se vino.) Pođe branje po njivama kukuruza – bralo se ručno u veškorpe s dvije ručke i – košare „s oblukom“ – koje muškarci ispletu i napletu, od malih do velikih, još preko zime od šiblja, ali i u proljeće od orezane vinove loze sa lomače. Žene su pretežno brale kukuruz svaka jedan red po redu, a muškarci su nosili pune košare, istresali u zaprežna kola i vozili kući. Žene još opašu i velike pregače – i kad i kako izberu svaki klip, nutarnju šušku beru u pregaču, meću u vreće i nose kući – da napune slamarice ili promjene već postojeću šušku u njima u krevetima. Nije bilo jogija ni madraca, već slamarice, a šuška u njima bila je bolja i ugodnija od slame. Dok se na šuški spavalo, nije se znalo za mnoge bolesti, a pogotovo nije boljela kičma, a nije bilo ni „nesanice“.

Svinjokolje i sušenje mesa (salamurenje)

Kad dođe kasna jesen i poradi se u polju, započinju svinjokolje. To je godišnji „smok“ koji se raspoređuje kroz cijelu godinu. Bravci ne smiju biti mlađi od jedne godine da meso sušenjem puno ne kalira, a i da bude ukusnije. Pravilo je bilo da prasci ove godine od svinjokolje moraju popiti „napoj“, zatvoriti ih u „obor“ da se ne mogu kretati i dobro hraniti da bi bilo i masti i mesa. Svinje domaće nekad nisu bile potovne, pa oni koji ih nisu imali išli su „kopat cijeli dan za kilu masti“. Točno se znalo koje meso se za što odvaja. (Možda je svinjokolja jedan od rijetkih običaja koji se zadržao do danas.) Od najboljeg mesa prave se kuleni i pokulenci ili kulenove seke, od ostalog kobasice. Plečke i šunke odvajaju se za salamurenje i sušenje, rebra također, a slanina se ostavlja, od poledine i potrbušine, nešto i od pogrlljine.

Slanine : potrbušina, podgrljina, sapunjara (debela)

Slanine se dosta ostavljalo za salamurenje i sušenje da se ima za cijelu godinu – nositi za na njivu. Ona daje snagu za naporne poslove, a nije ni pokvarljiva. Nosili su je i pastiri sa sobom u torbi i pekli na ražnju. Sva ostavljena slanina izreže se u kockice i istopi u čvarce, a mast nalje u kante za trošiti u jelo i mastiti po kruhu koji se pospe sitnom paprikom. Meso od glava i kosti se skuha, meso odvoji, samelje i naprave se krvavice. Noge i uši idu u salamuru za lučevine, koje se kuhaju za jelo preko zime. Slanina u salamuri stoji dva tjedna, plečke 4-6 a šunke 6-8 tjedana, zavisi o veličini. Zatim sve ide u ođak na sušenje (dimljenje): krvavice, slanine, kobasice – kraće – a plečke i šunke duže. U pušnicu i smočnicu nije „išo rezat kako ko oče.“ Kuće gazda je bio taj koji je rezao i donášao za jelo i trošenje i vodio računa kad se šta troši i koliko, da bi bilo do novog! Prvo se troše čvarci i krvavica, zatim rebra i kobasica, koje mora ostati do Uskrsa. Slanina se rasporedi od poklada do nove svinjokolje. Iza Uskrsa ponekad se načima pokulenac, (koji se kuša na „mareno“ prodinstan). Plečke se poču načimat preko ljeta kad su teški poslovi: žetva i dr., a šunke i kuleni, osim na Uskrs kuhani u „svetenju“, ne diraju se do jeseni, dok ne popljesneve (osim u nuždi). Kako je u seljačkim kućama uvijek bivalo pretežno puno čeljadi u kući, nije se jelo „kad ko oče i kolko oče“ bar kad je suho meso u pitanju. Kad reduša metne jelo na siniju, svi se okupe za stol i obavezno prije jela: zajednička molitva! Nakon toga, kuće gazda prekriži kruh nožem po dnu, nareže svima – i prvi uzima iz zajedničke rajlike, zatim svi redom. Djeca su obično imala svoju malu sinijicu pored velike, gdje su oni jeli. Reduša ili gazdarica sjeda zadnja, kad je poslužila sve ukućane za stolom, a svaka mama služi svoju djecu za malim stolom. Kad je prženje u pitanju, koje se prvo troši iza svinjokolje, nedjeljom i blagdanom za doručak, ali i u pokladne dane, isprži se u rajliki za svakog člana po



„Svinjokolja“ Bravac rastrandiran na klinima.

PRILOG 5.5.

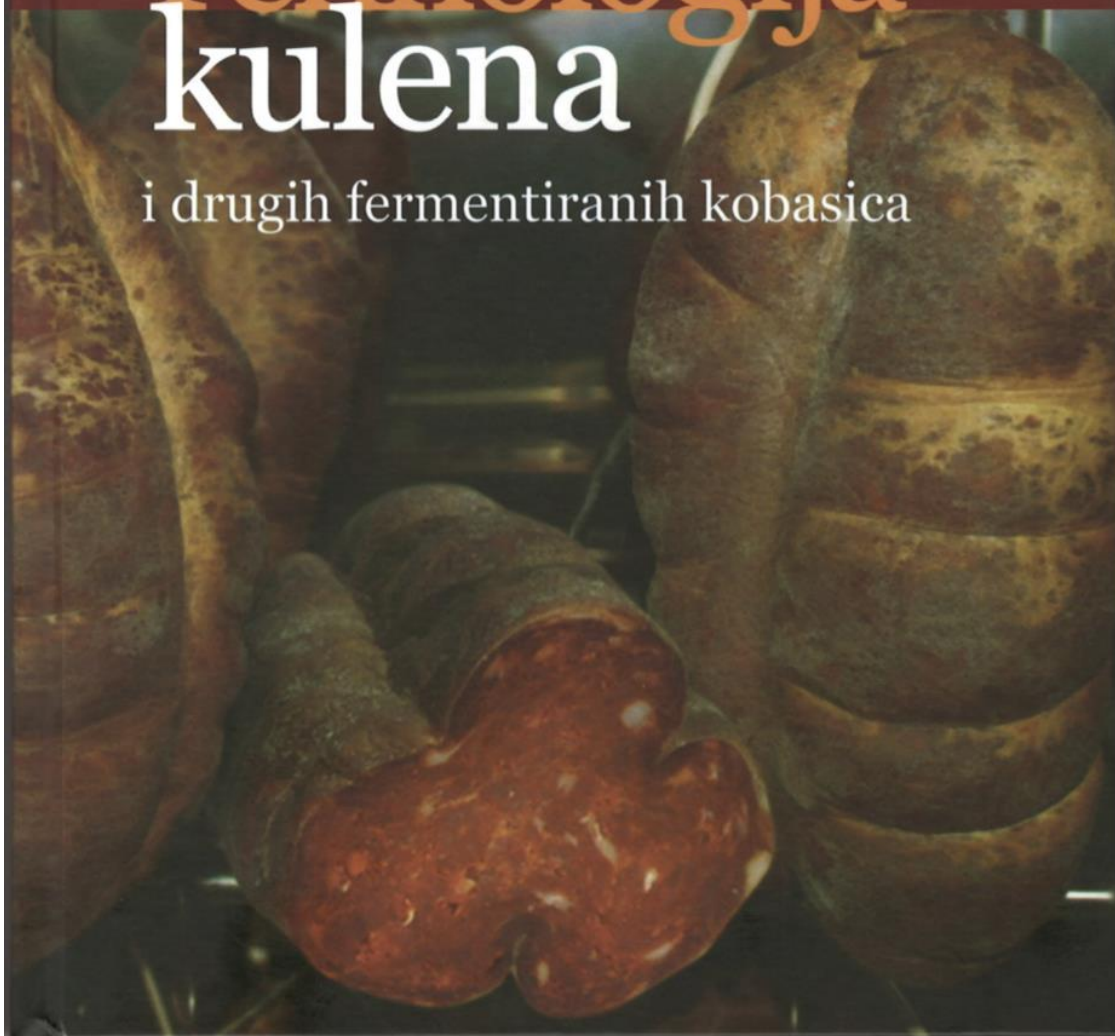
Dragan Kovačević (2014.): Tehnologija kulena i drugih fermentiranih kobasica. PTF Osijek, Osijek. str. 2018-2020.

Dragan Kovačević



Tehnologija kulena

i drugih fermentiranih kobasica



Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek

Prof. dr. sc. Dragan Kovačević

**TEHNOLOGIJA KULENA
I DRUGIH FERMENTIRANIH KOBASICA**



PTF

Osijek, 2014.

Prof. dr. sc. Dragan Kovačević

**TEHNOLOGIJA KULENA
I DRUGIH FERMENTIRANIH KOBASICA**

Izdavač

Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek

Recenzenti

prof. dr. sc. Lidija Kozačinski
prof. dr. sc. Drago Šubić
izv. prof. dr. sc. Jadranka Frece

Lektor

prof. dr. sc. Ivan Jurčević

Tisak

Grafika d.o.o., Osijek

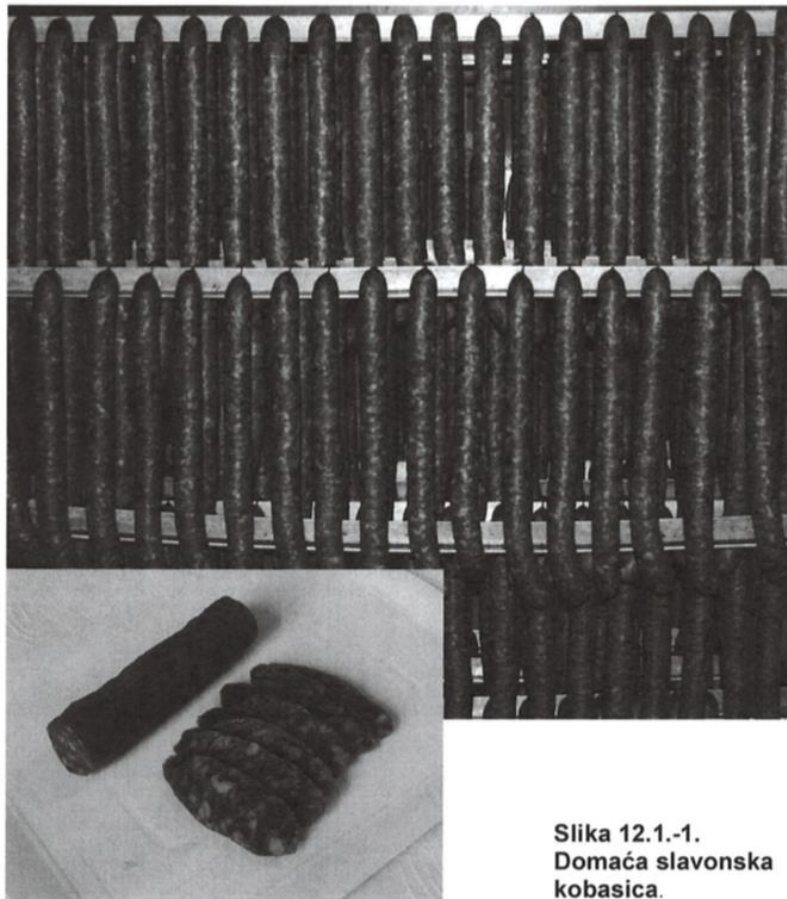
ISBN 978-953-7005-35-1

CIP zapis dostupan u računalnom katalogu Gradske i
sveučilišne knjižnice Osijek pod brojem 131204047

12. SPECIFIČNOSTI TEHNOLOGIJE PROIZVODNJE POJEDINIH TRAJNIH (FERMENTIRANIH) KOBASICA

12.1. SPECIFIČNOSTI TEHNOLOGIJE PROIZVODNJE DOMAĆE SLAVONSKE KOBASICE

Domaća slavonska kobasica (Slika 12.1.-1.) tradicionalna je trajna kobasica koja se proizvodi u Slavoniji i Baranji prema tradicionalnoj recepturi i tehnologiji prikazanoj na Slici 12.1.-2. i u Tablici 12.1.-1.



Slika 12.1.-1.
Domaća slavonska
kobasica.



Slika 12.1.-2. Tehnološka shema tradicionalne tehnologije proizvodnje domaće slavonske kobasice.

Tablica 12.1.-1. Specifičnosti tehnologije proizvodnje i svojstva domaće slavonske kobasice

OSNOVNA SIROVINA	svinjsko meso I. i II. kategorije (30 : 70%) i slanina do max. 30%		
RECEPTURA			
KUHINJSKA SOL	1,8 - 2%		
SLATKA PAPRIKA	0,6%		
LJUTA PAPRIKA	0,4 %		
ČEŠNJAK	0,25%		
OVITAK	svinjsko tanko crijevo (lat.: <i>intestinum tenue</i>)		
SPECIFIČNI TEHNOLOŠKI PARAMETRI			
USITNJAVANJE	promjer perforacija 6 – 8 mm		
DIMLJENJE	2 tjedna; 3 - 4 sata svaki drugi dan		
ZRENJE	2 - 3 mjeseca		
PROIZVODNI KALO	25 - 30%		
SENZORSKA SVOJSTVA			
<p><i>Proizvod je izduženog oblika, polučvrste konzistencije, pod pritiskom se djelomično savija; izvana poprimi tamnosmeđu do crvenkaste boje; presjek je svijetlocrvene do tamnocrvene boje (izgled mozaika zbog komadića mišićnog tkiva crvenkaste boje i masnog tkiva bijele boje), presjek je gladak i sjajan, nema šupljina i pukotina; okus i miris su karakteristični (dominira miris po dimu).</i></p>			
FIZIKALNO – KEMIJSKA SVOJSTVA (srednje vrijednosti više literaturnih izvora)			
OSNOVNI KEMIJSKI SASTAV		BOJA	
w (vode) u %	22 - 40	L*	33,41
w (bjelančevina) u %	22 - 35	a*	21,15
w (masti) u %	24 - 45	b*	21,14
w (kolagena) u %	1 - 5	TEKSTURA	
w (NaCl) u %	2,5 - 3,5		
w (nitrata) u mg/kg	< 20	Tvrdoća (g)	2.889,65
w (nitrita) u mg/kg	< 20	Elastičnost	0,52
FIZIKALNO-KEMIJSKI PARAMETRI		Kohezivnost	0,35
pH	5,3 - 5,8	Gumenastost (g)	1.027,98
a _w	0,83 - 0,88	Otpor žvakanju (g · mm)	540,68

PRILOG 5.6.

Ivan Kozarac (1911.): Đuka Begović. Zagreb. str. 19.

Ivan Kozarac

Đuka Begović

eLektire.skole.hr

Didak Semberov pak nikad ne propušta spomenuti da ga smrti strah, a stari Blatnjakov je li otvorio usta, već dokazuje da čovjek prestaje živjeti čim mu četrdeseta, čim je bez mladosti, požude i snage.

- Da sam... ta, ja da sam nikakova vlast, da je na svitu moja vlada, ja bi svakoga, čim mu četrdeset - maljem po glavi! Svita bi bilo malo i sav bi bogat bio i snažan! - njegova je riječ.

Stari Šperića sve njih samo sluša i vječno klima glavom, ali tako da se ne razabira da li povlađiva ili se protivi. I ne govori ništa. I lula mu nikad ne ide iz zubi. Upravo je čudno - čemu on to dolazi na divan, kad nikad ništa ne govori, kad i ne zna ništa reći. A ipak njegovo lice na divanu poprima takav izražaj kao da njime hoće reći: A šta vi tu brbljate! To nije ništa! Ja znam više, puno, mnogo.

Nego, svi oni imaju i jedan zajednički razgovor: slavljenje mladosti, momaštva i bečarenja. U njemu su svi živi i glagoljivi i složni. Isti stari Šperića pri tomu se osmjehava i kao odobrava štokakve čine iz tuđe mladosti. Svi drugi u jedan glas žale i tuguju za tom dobi. Ponekad se među njih umiješaju i žene iz sobe i iz njihova potihog razgovora učas stvore i gungulu. Bude smijeha, hihotanja, šale, objijesti, štipanja i dalje...

Nije reći da su Đuku razgovori kod čič-Pane ostavljali hladna, ali ni to da su ga bili kadri zagrijati, osvojiti, zadovoljiti. Ljudi sami, kao čič-Pano, did-Iso, kum-Iva itd., bili su mu ljudi neprijatni, tuđi, ni glupi ni pametni. Više puta se njemu čak durilo njihovo mudrovanje o preuredbi svijeta i života koji nijedan od njih nije niti pomislio usvojiti i prenijeti na svoj i svoje obitelji život. I onaj njihov vječni: »eh, pa mi tako kažemo samo da se divani!« - bio mu je do skrajnosti bljutav. On ih je zato očimice i napadao. I kad su se svi složili u nečemu, on je jedini bio protiv, jedini je bio nepopustljiv i onda kad je i sâm znao da ima krivo. Peckati ih sve po redu i zajedati pomalo nije propuštao. Pače nije se žacao - najmlađi među njima - predbacivati im da je sav njihov »divan« samo jedna smiješnost, jedno budaljenje, koje i zabavlja i dosađuje, a on pribiva tome samo zato što ne ima ništa bolje čim bi zatrpao prazninu svojih dana. - O sebi je malo govorio. Svoje tamnovanje ispričao je samo jednom ukratko, bez mrskosti, ravnodušno. Ipak, kad bi se zaveo razgovor o mladosti i momaštvu, bio bi ponešto zagrijan i pričao bi o sebi i življe i više i zanosio se donekle raspojasanošću one dobi i neobuzdanošću onoga života. I nadmetao bi se s drugima.

- A šta si ti doživio! Kaki su to događaji! - uzgovorio bi čič-Pano. - Slabi su oni, sinko Đuko. Al mi... mi... da... onda je bilo to drukčije, bolje; sve pliva u bogatinji. Kuće masne, po odžacima kobasica kolik' dana u godini, a kulenova koliko miseci, a slanina razapetih po đugarovima kolik' nediljica svetih. Onda je lako bilo! Zato smo se mi i irošili. Ko spajinska smo deriščad bazdalikali kroz sve dane i ko viverice po 'rastovima skakali smo mi s noći na noć priko baština uzduž i popriko! - A cure, divojčure, crvene ko vino pri suncu, izrasle ko jele, lakomile se samo za nama i za našom voljbom i milovanjem. A danas?... Na što sve misle? Na ponošaj, na gospodu i šta ja znam. A toga onda nije bilo pa smo lako živovali.

- Ah, šta je to! - omalovažio bi Đuka sav govor čič-Pane uz kakovu lijenu gestu rukom i posprdan smiješak. Onda bi drugi dakako skočili svojim jezikom u pomoć čič-Pani.

- Dobro, kad to ni ništa - kazivao bi did-Iso - al naše ribarenje s predama, a?... Šta 'š na to kasti, a?... Toga više nema. A to je nešto bilo! Skupimo se nas deset sa toliko mladih žena pa u vodu, pa vataj, pa gacaj po blatu, pa trpaj u torbe, pa se smij... bož' moj... od srca, iz duše, da sve ječe bajeri, sva voda do Prokopa i Surduka, do sela! Pa onda još koji obiše-

PRILOG 5.7.

Požeški vodič (2019), Vinkovo u velikoj

<http://pozeskivodic.com/vinkovo-u-velikoju-snjeznoj-zimskoj-noci-uz-pucketanje-vatre-zvuke-tamburice-istarski-prsut-domace-kobasice-i-vince-sto-krijepi-dusu/>



VINKOVO U VELIKOJ U snježnoj zimskoj noći, uz pucketanje vatre, zvuke tamburice, istarski pršut, domaće kobasice....i vince što krijepi dušu!

22.01.2019.



Snježna zimska noć, pucketanje vatre i zvuci tamburice... istarski pršut, ribice, sir i slavonske kobasice, pogačice, fritule...i domaće vince što krijepi dušu – to je večeras Vinkovo u Velikoj! Ne zaboravimo i srdačnost domaćina kojom su dočekivali svoje goste. Ukratko, tko nije bio, nek' mu bude žao. Jer, kako kaže općinski načelnik **Vlado Boban**, Valičani imaju 'najbolju proslavu sv.Vinka u županiji! Stoga, kluče godine...

I da ne zaboravimo – prije nego su se domaćini i njihovi gosti prepustili gastro i glazbenim užicima, obavljen je i 'službeni' dio proslave: služena je sveta misa nakon koje je župnik **Mario Šanić** blagoslovio vino sa željom da ova vinogradarska godina bude dobra.

Tekst i foto: V.Milković

PRILOG 5.8.

Virovitičko-podravska županija (2020), Neka
vinogradarska godina bude rodna i plodna

<http://www.vpz.hr/2020/01/22/neka-vinogradarska-godina-bude-rodna-plodna-raste-zeleni-silvanac-blagoslovljeni-vinogradi-poskropljena-loza-slavonske-kobasice/>

22. siječnja 2020.

Neka vinogradska godina bude rodna i plodna: Tamo gdje raste „Zeleni Silvanac“, blagoslovljeni su vinogradi, poškropljena je loza i slavonske kobasice



Na Jezercu, nedaleko Orahovice, Poljoprivredno poduzeće Orahovica, organiziralo je tradicionalnu proslavu blagdana svetog Vinka, zaštitnika vinogradara i vinara. Tu, na lokaciji gdje raste vinova loza najčuvenijeg vina orahovačkog kraja, Zelenog Silvanca, proslavu, zaštitnika vinogradara i vinara, uveličao je i virovitičko-podravski župan Igor Andrović, uz svog zamjenika Darka Žužaka, kao i domaćina, predsjednika Uprave PP Orahovica Saše Breznika, načelnika Općine Crnac Mate Damjana... Bili su tu i Suhopoljski tamburaši,

28/04/2020

Neka vinogradska godina bude rodna i plodna: Tamo gdje raste „Zeleni Silvanac“, blagoslovljeni su vinogradi, pošćkropljena je loza i...

ćlanice KUD-a Ćaćinci u narodnim nošnjama, vrhunska kapljica, ali i gastronomske delicije meću kojima je odskakao ćaran na raćljama.

- Lijepo je danas biti ovdje na našem tzv. Jezercu i zahvaljujem se svima koji su svojim dolaskom uvelićali ovu proslavu Vinkova. Mogu samo poželjeti da nam godina bude barem kao prethodna i bit ćemo viće nego zadovoljni – rekao je Josip Tokić voditelj Poslovne jedinice voćarstvo-vinogradarstvo PP Orahovica.

Nazoćne je pozdravio i poželio im dobrodoćlicu i predsjednik Uprave PP Orahovica Saća Breznik, a virovitićko-podravski ćupan Igor Andrović je istaknuo.

- Mi smo ćupanija koja pošćtuje tradiciju i obićaje i zato sam presretan ćto danas ovdje vidim Slavoniju u malom. Zazivamo svetog Vinka da nam blagoslovi novu vinogradarsku godinu, da ista bude bez ikakvih problema, rodna i plodna. Moram svakako pohvaliti sve vinare s podrućja Virovitićko-podravske ćupanija koji svake godine imaju sve bolja i bolja vina, a naravno PP Orahovica je, kada je vino u pitanju, prića za sebe. Źelim da ovo uspješno poduzeće i dalje ustraje i da im sveti Vinko i dragi Bog u tome pomognu – rekao je Andrović.

Potom je vinograd blagoslovio ćupnik orahovaćki, velećasni Źeljko Strnak, a vinom je, da godina bude rodna i plodna, lozu i slavonske kobasice pošćkropio, voditelj Josip Tokić. Nakon ovog obreda, slavonska pjesma uz slavonsku vatru orila se podno Papuka uz vrhunsku kapljicu orahovaćkog vina... (www.icv.hr, vg, www.vpz.hr, Fotografije: Kristijan Toplak i Vladimir Grgurić)



PRILOG 5.9.

Radio Slavonija i Županjac - S klobasom u EU

<http://www.radioslavonija.hr/sadrzaj/i-nasi-opg-ovi-u--istri-na-6-medunarodnom-sajmu-s-klobasicom-u-europu-336>

<https://zupanjac.net/uspjesni-klobasicom-eu-zlatne-kobasice-stigle-zupanjske-posavine>



Uvijek s
tobom



Slušaj uživo



Trenutno s tobom



Vijesti



I naši OPG-ovi u Istri na 6. međunarodnom sajmu 'S klobasicom u Europu'

Lokalna gastronomija, sa svojim okusima i mirisima, kao dio kulturne baštine, običaja ali i svakodnevnog života ljudi, u svijetu se sve izraženije ističe kao nezaobilazna sastavnica turističke ponude. Ove vrijednosti su bitan element ocjene ukupnog doživljaj i zadovoljstva gosta turističkim odredištem što upućuje na potrebu sustavnog razvoja turističke ponude u području kulinarskog nasljeđa.

Imajući u vidu bogatu eno-gastro ponudu Brodsko-posavske županije kao i dokazane vrijedne proizvođače autohtonih proizvoda; OPG Arić i OPG Tworek Mario koji se bave proizvodnjom slavonskih delicija i OPG Vučković proizvodnjom vrhunskih vina, TZ Brodsko-posavske županije putem sajnova i prezentacija a zahvaljujući nositeljima spomenutih OPG-a , nastoji promovirati naš autohtoni turistički proizvod diljem lijepe naše ali i izvan granica RH.

Dodjelom pet šampionskih odličja u svih pet kategorija kobasica u subotu 3.3. je u Svetom Petru u Šumi pokraj Pazina svečano otvoren 6. međunarodni sajam "S klobasicom u Europu" na kojemu je ove godine svoje kobasičarske proizvode predstavilo tridesetak izlagača iz cijele Hrvatske, a zajedno s izlagačima sireva, vina, rakija, prerađevina od voća i povrća te proizvoda ekološke poljoprivrede, ukupan broj izlagača iznosi stotinjak.

Sajam su zajedničkim rezanjem kobasice otvorili izaslanik predsjednika Hrvatskog sabora, saborski zastupnik Anton Kliman, pomoćnica ministra poljoprivrede Jelena Đugum, pročelnik Odjela za poljoprivredu Grada Zagreba i Istarske županije Emil Tuk i Ezio Pinzan predsjednik Koordinacije udruga kobasičarskih manifestacija srednje Europe Dubravko Viduč te načelnik općine Sveti Petar u Šumi Mario Bratulić.

Ove je godinu u ocjenjivanju bilo izloženo 70 uzoraka kobasica u pet kategorija, a o njihovoj kvaliteti najbolje svjedoči podatak kako je ove godine čak 14 kobasica ocijenjeno s više od 90 bodova, a na lanjskom sajmu takvu je ocjenu dobila samo jedna kobasica. Ove je godine za odličja u Svetom Petru u Šumi konkuriralo devet istarskih kobasica, šest kosnica, 14 kulenovih seka, 22 specifične kobasice i 18 slavonskih kobasica.

Među najboljih 70 uzoraka iz raznih krajeva Hrvatske, Slovenije, Bosne i Hercegovine te Srbije čak dva zlata su osvojili OPG Arić iz Brodsko-posavske županije i to u kategoriji kulenovih seka i slavonske kobasice. Svoje subhomesnate delicije je također uspješno predstavio i OPG Tworek Mario iz Nove Gradiške koji je po šesti puta na Sajmu u Svetom Petru u Šumi. Među inim izlagačima ispred TZ BPŽ svoj OPG Vučković je uspješno predstavila i Dragica Vučković sa svojim vrhunskim vinom Cabernet Sauvignon". Gostoprimstvo je priuštio načelnik općine Sv.Petar u Šumi, Mario Bratulić. Sajam je u protekla dva dana posjetilo 5-6 tisuća posjetitelja.

TZ Brodsko – posavske županije naše nasljeđe gleda kao širi pojam koji obuhvaća pripremu tradicionalnih jela po starim receptima i načinima te upotrebu istih proizvoda koji ujedinjuju poljoprivredu, gastronomiju, enologiju, proizvodnju i kulturu te da je na kraju važan dio održivog razvoja. zainteresiranost za naše proizvode.

Sve nam to potvrđuje da se s pravom možemo svrstati na vrh ljestvice kako po kvaliteti slavonskih delicija tako i po sada već prepoznatljivoj vrhunskoj kvaliteti vina što je pobudilo veliki interes za bogatu turističku ponudu naše Brodsko-posavske županije“.

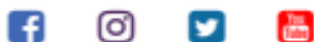
06.03.2018 16:44:47



Foto galerija



PRATITE NAS



OGLASI

“ Mislite li da ste marljivi, savjesni, profesionalni i komunikativni onda ste prava za RESTORAN ZDENAC! Postani kuhar ili konobar, profesionalno se razvijaj i budi nagrađen za trud! Više informacija u restoranu na adresi dr. Mile Budaka ili na 091.....

[Detaljnije](#)

”



ROBNI CENTAR
BROD NA SAVI





USPJEŠNI NA "S KLOBASICOM U EU" – "Zlatne" kobasice stigle iz županjske Posavine

Srijeda, 7 ožujka, 2018. Nema komentara Pogleda: 3.820

Kulen Pleša

Spravljam domaći kulen,
kulenove seke, kobasice i
slaninu po tradicionalnim
recepturama

Kulen Pleša

ŽUPANJA – U organizaciji Upravnog odjela za poljoprivredu i infrastrukturu proizvođači suhomesnatih proizvoda, sira i pekmeza Vukovarsko-srijemske županije predstavili su se na 6. Međunarodnom sajmu kobasica "S klobasicom u EU" održanom proteklog vikenda u Svetom Petru u Šumi.

Sajam u Svetom Petru u Šumi promovira proizvodnju tradicionalnih hrvatskih kobasičarskih proizvoda

Grad od kobasica

Sajam je organiziran s ciljem promocije proizvodnje tradicionalnih hrvatskih kobasičarskih proizvoda, te tvrtki udruga i institucija koje podržavaju proizvodnju i plasman kobasica za tržište. U središtu mjesta, u sportskoj dvorani i mjesnom trgu, uređen je "grad od kobasica" u kojem se održao sajam, uz popratne izložbe, natjecanja, zabavni program i gastronomska događanja u znaku kobasica i specijaliteta koji se mogu u pripremiti od kobasica. U sklopu manifestacije već šestu godinu zaredom komisija sastavljena od najboljih senzornih analitičara iz zemlje i inozemstva izabrala je najbolje kobasice iz Republike Hrvatske i regije u nekoliko kategorija. U kategoriji Slavonske kobasice proizvođači iz županjske Posavine pomeli su konkurenciju. Zlatnu medalju osvojili su OPG Dragan Modić iz Bošnjaka i OPG Andrija Čuha iz Soljana. Srebrna medalja pripala je Mesnici As iz Županje i Obiteljskom poljoprivrednom gospodarstvu Ferbežar iz Otoka koji je osvojio i srebrnu medalju u kategoriji Kulenove sele.

Andrija Čuha dugogodišnji je proizvođač suhomesnatih proizvoda i na raznim natjecanjima, posebice kulenijadama diljem Hrvatske postiže zapažene rezultate. A i slavonska kobasica zlatnom je medaljom potvrdila svoju kvalitetu.

Ne mijenja recept

– Kobasicu radim onako kako se kod nas oduvijek radilo, prema izvornoj tradicionalnoj recepturi. Osim domaćeg češnjaka, domaće paprike i kamene tuzlanske soli koje je probranome i kvalitetnom mesu potrebno dodati u određenom omjeru, nikakvih drugih primjesa u mojim kobasicama nema. To je jamstvo kvalitete naših proizvoda i iza njih odgovorno stojim.

Žalosno je kada vidim što se danas sve prodaje pod nazivom slavonska kobasica i što se sve u njoj može naći – kaže Andrija.

Poručuje da mu je cilj približiti svoje proizvode što većem broju ljudi koji znaju cijeniti tradicionalan način proizvodnje i domaću kvalitetu.

Kulen Pleša - Domaći proizvod

Oglas Spravljamo domaći kulen, k
seke, kobasice i slaninu po tradic
recepturama

Kulen Pleša

Saznajte više

– Sirovinu za proizvode dobivamo isključivo iz vlastitog uzgoja, odabiremo najpogodnije svinje po starosti i načinu ishrane. Želimo što veći broj ljudi upoznati sa slavonskim specijalitetima kojima ni jedan pravi gurman ili ljubitelj dobre hrane ne može odoljeti. Zainteresirani kupci sve naše proizvode mogu bez problema kušati, rado ih ugostimo i predstavimo naš način proizvodnje kako bi ljudi znali što kupuju – kaže Andrija.

A uz kulen i kobasicu tu su djevenica-krvavica, čvarci, švargl, koljenica, slanina i svinjska mast. Čuha je zaokružio cijeli proizvodni ciklus po načelu "od polja do stola". Na svome imanju posjeduje prasilište s rasplodnim krmačama, objekte za selekciju prasića i za tov svinja koje idu isključivo za preradu u objektu koji udovoljava svim uvjetima, pravilima i propisima Ministarstva poljoprivrede.

KUPCI SVE VIŠE TRAŽE DOMAĆE

"Čini mi se da su kupci u posljednjih godinu dana ipak počeli više paziti na to što kupuju. Na tržištu se pokazuju pomaci, počinje se prepoznavati domaće proizvode. Kupci im se sve više okreću i radije biraju domaću kvalitetu nego uvozne proizvode, što svakako daje razloga za zadovoljstvo i optimizam", zaključuje Čuha.

Izvor: glas-slavonije.hr
Marija Lešić Omerović

0 komentara

Sortiranje po: Najnovije



Dodajte komentar...

Facebookov dodatak za komentare

Kolačići / Cookies

Korištenjem naše stranice nama i trećim stranama odobravate korištenje kolačića u skladu s vašim postavkama za kolačiće. Vaše korištenje ove stranice će se smatrati pristankom na njih. Više o kolačićima i sličnoj tehnologiji pročitajte ovdje.

Slažem se

PRILOG 5.10.

Glas Slavonije- medijska izvješća

<https://www.glas-slavonije.hr/424052/3/17->

[Donjogradska-kobasijada](#)

<http://www.glas-slavonije.hr/292302/4/Slavonska-kobasica-uskoro-sa-zasticenom-oznakom>

Glas Slavonije

Osijek

◦ [Galerije](#)

#ostanidoma

Budimo odgovorni prema sebi i drugima

Glas Slavonije #RadimoOdKuce
Brinimo za sebe i druge



17. Donjogradska kobasijada

(Foto: ARHIVA)



<https://www.glas-slavonije.hr/424052/3/17-Donjogradska-kobasijada>

1/2

28/04/2020

17. Donjogradska kobasijada



Objavljeno 11. veljače, 2020.

Udruga Donjogradski kobasičar Osijek u suradnji s Udrugom hrvatskih branitelja dragovoljaca Domovinskog rata - UHBDDR Ogranak Olimpija organizira 17. Donjogradsku kobasijadu u okviru koje će se održati 17. ocjenjivanje domaće slavonske kobasice i 11. ocjenjivanje kulenove seke. Kobasijada se održava u subotu, 15. veljače u 19 sati u prostorijama ŠD-a "Olimpija" i Cafe-baru "5", Zeleno polje 32. Donjogradska kobasijada najstarije je natjecanje u ocjenjivanju domaće slavonske kobasice u Hrvatskoj. Uz ocjenjivanje domaće slavonske kobasice i kulenove seke te proglašenje pobjednika, održat će se izložba i degustacija svih uzoraka. Zainteresirani mogu svoje uzorke prijaviti do 13. veljače u prostorijama Cafe-bara "5". Dodatne informacije mogu se dobiti na 095/854 22 92 ili 098/253 291. E.N.
Možda ste propustili...

#ostanidoma

Budimo odgovorni prema sebi i drugima

Glas Slavonije #RadimoOdKuce

Brinimo za sebe i druge



USUSRET 10. KOBASICIJADI U DONJEM MIHOLJCU

Slavonska kobasica uskoro
sa zaštićenom oznakom?



Objavljeno 2. veljače, 2016.

Podijeli 24

DONJI MIHOLJAC - Udruga Čuvari slavonske tradicije organizator je i nositelj 10. Kobasicijade – ocjenjivačke smotre domaćih kobasica u suorganizaciji s Turističkom zajednicom Donjeg Miholjca, koja će se u subotu, 6.veljače, održati u ugostiteljskom objektu „Borik“. U Miholjačkom poduzetničkom centru naglašavaju da Kobasicijada daje velik doprinos promidžbi poduzetništva, zadrugarstva i obrta, posebice očuvanju tradicijskih obrta i lokalnih proizvoda, te potiče razmjenu znanja organiziranjem prezentacija i okruglih stolova. S vremenom je prerasla i u gospodarsko-turističku manifestaciju, na koju se svake godine odaziva oko 50 natjecatelja te oko 30 sudionika stručnih predavanja, a u cijelom danu posjeti je oko 2500 posjetitelja.

U 15 sati članovi udruge pripremaju pečenje slanina na otvorenom. Za posjetitelje su pripremljeni ražnjevi za pečenje, slanina, luk i kruh. Navečer je svečanost dodjele nagrada za tri najbolje kobasice uz večeru, degustaciju kobasica pristiglih na ocjenjivanje i kulturno-umjetnički program. Postupak ocjenjivanja sastoji se od laboratorijskog ispitivanja na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu svakog pojedinačnog uzorka te od organoleptičkog ispitivanja na licu mjesta.

- Mogu potvrditi da je naša udruga podnijela zahtjev za zaštitu naziva zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla za slavonsku kobasicu u suradnji s Prehrambeno-tehnološkim fakultetom iz Osijeka. Ministarstvo poljoprivrede podržalo je projekt te je 28. listopada prošle godine potpisan i ugovor, a nakon njegova potpisivanja s Ministarstvom poljoprivrede krenulo se u realizaciju postupka zaštite. U ovom trenutku profesori s Fakulteta izrađuju specifikaciju proizvoda za zaštitu naziva „Slavonska kobasica“ - kaže predsjednik Udruge Čuvari slavonske tradicije Stjepan Živković. Uz navedeno, Udruga povremeno organizira Čvarkijadu – prikaz topljenja čvaraka na tradicionalan način.L.Aničić

PRILOG 6.

**Izvešće o provedbi anketnog
ispitivanja tržišta potrebnog za
izrada specifikacije proizvoda**

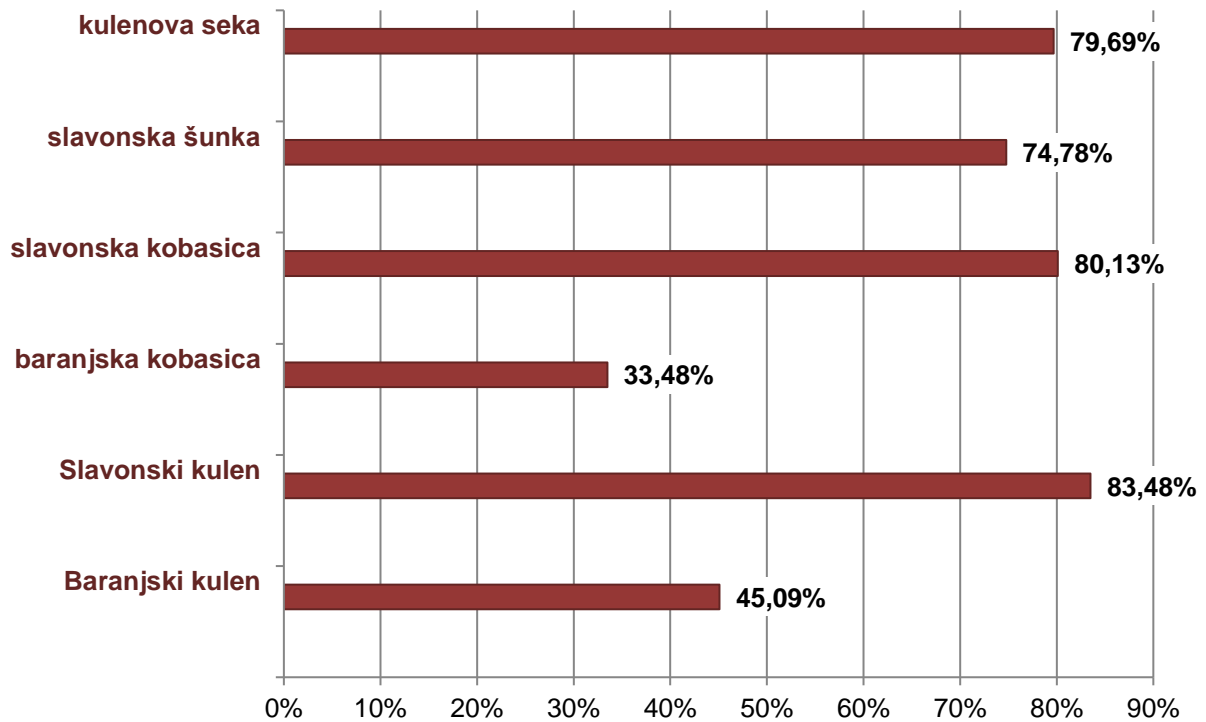
Izvešće o provedbi anketnog ispitivanja tržišta potrebnog za izradu specifikacije proizvoda „SLAVONSKA KOBASICA“

U sklopu projekta izrade Specifikacije proizvoda „Slavonska kobasica“ za priznavanje zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla (Ugovor od 12. studenog 2015. godine) provedeno je anketiranje potrošača kako bi se utvrdio ugled, potrošnja, prepoznatljivost i posebnosti „Slavonske kobasice“ među hrvatskim potrošačima te njihove navike pri kupnji i potrošnji.

Anketiranje je provedeno pomoću dvije vrste anketa: elektronskim upitnikom za računalno potpomognuto osobno popunjavanje (*engl.: Computer Assisted Self Interview, CASI*) tijekom prosinca 2016. i siječnja, veljače i ožujka 2017. godine te pomoću papirnatom upitnika za osobno popunjavanje (*eng.: Self-administered questionnaire, SAQ*) tijekom siječanj - travanj 2017. godine na ukupnom uzorku od 1000 potrošača/građana u dobi iznad 18 godina. Za anketiranje su korištena zatvorena anketna pitanja s ponuđenim odgovorima (**PRILOG 1.** i **PRILOG 2.**), a predviđeno trajanje anketiranja bilo je max. 10 minuta.

STRUKTURA ISPITANIKA

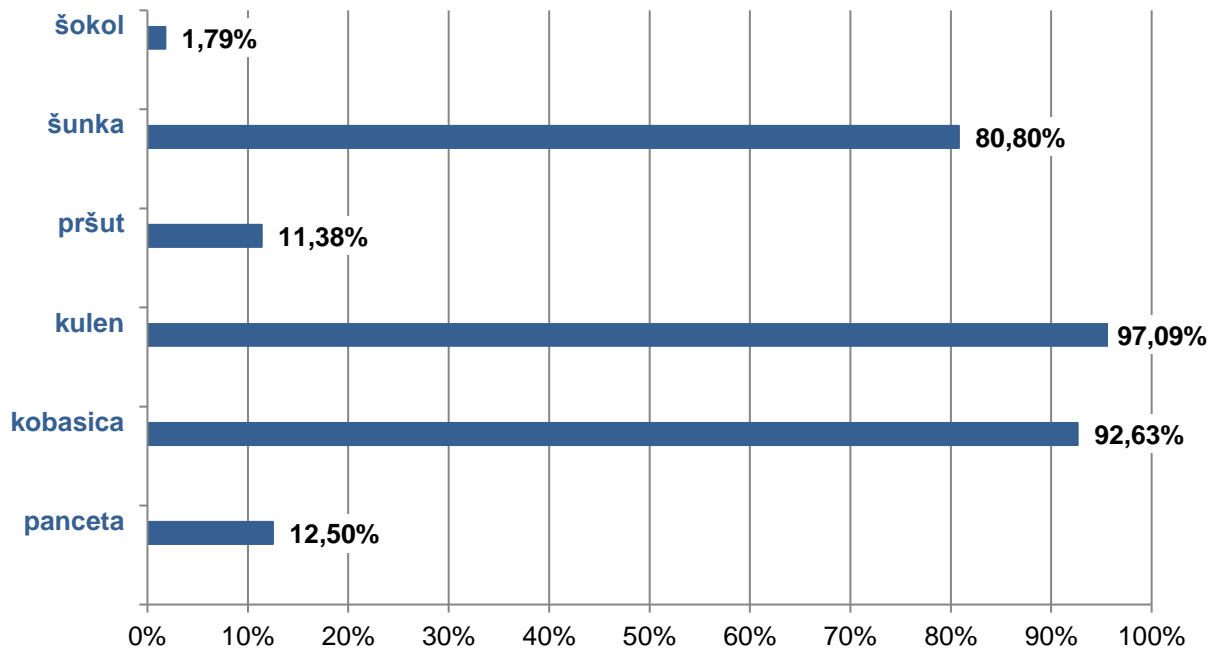
		N	%
UKUPNO		1000	100%
SPOL	ŽENSKI	569	56,9
	MUŠKI	431	43,1
DOB	18 – 25	202	20,2
	26 – 35	274	27,4
	36 – 45	312	31,2
	46 - 55	52	5,2
	56 – 65	111	11,1
	> 65	49	4,9
MJESTO PREBIVALIŠTA	SELO	371	37,1
	GRAD	629	62,9
OBRAZOVANJE	BEZ ŠKOLE	0	0,0
	SAMO OŠ	38	3,8
	SSS	638	63,8
	VSS	324	32,4
MJESEČNA PRIMANJA KUĆANSTVA	> 12.000 kn	146	14,6
	9.001 – 12.000 kn	182	18,2
	6.001 – 9.000 kn	329	32,9
	3.001 – 6.000 kn	231	23,1
	< 3.000	112	11,2



1. pitanje: Koje od navedenih tradicionalnih trajnih mesnih proizvoda ste konzumirali?

Broj ispitanika (N) = 1000

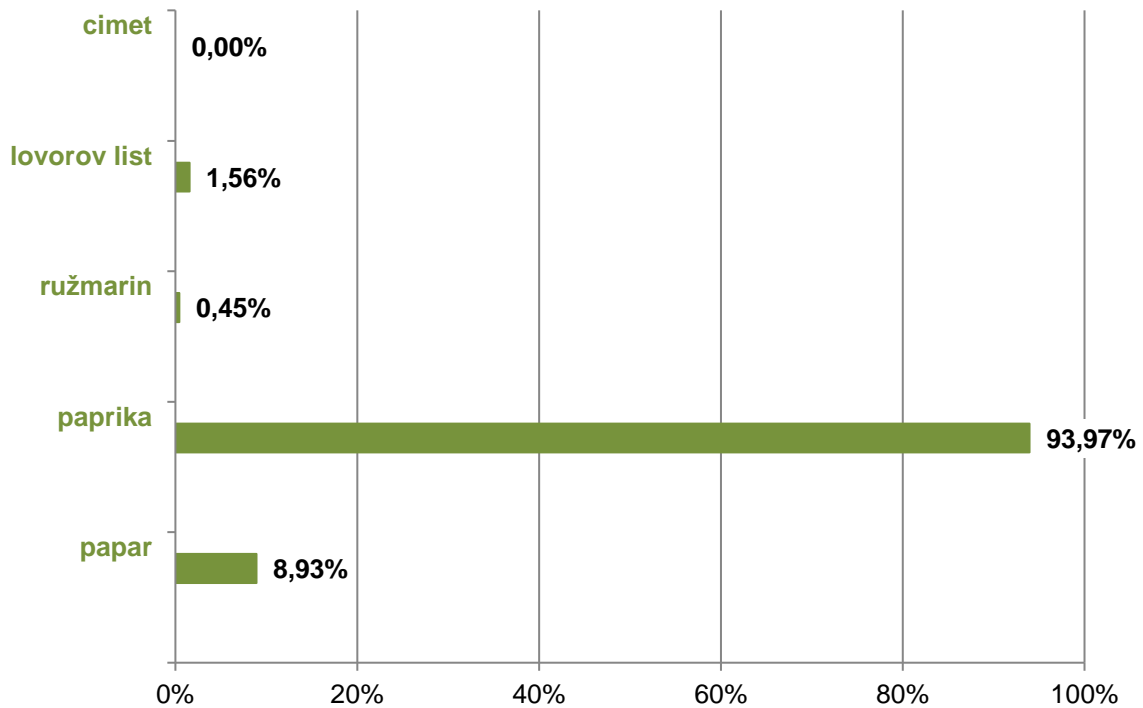
Rezultati anketnog ispitivanja pokazuju da potrošači gotovo podjednako prepoznaju tri ključna gastronomska slavonska *branda*, odnosno 3 tradicionalna mesna proizvoda: Slavonski kulen, kulenovu seku te slavonsku kobasicu te da ih je i podjednak broj potrošača i konzumirao. Isto tako, znatno veći broj potrošača (35 – 40%) konzumiralo je slavonsku kobasicu kao i druga dva navedena slavonska *branda* u odnosu na baranjske *brandove* tradicionalnih mesnih proizvoda, iako je Baranjski kulen kao proizvod zaštićen na razini EU oznakom zemljopisnog podrijetla, marketinški dobro obrađen.



2. pitanje: Označite proizvode koje prepoznajete kao slavonske gastronomske specijalitete:

Broj ispitanika (N) = 1000

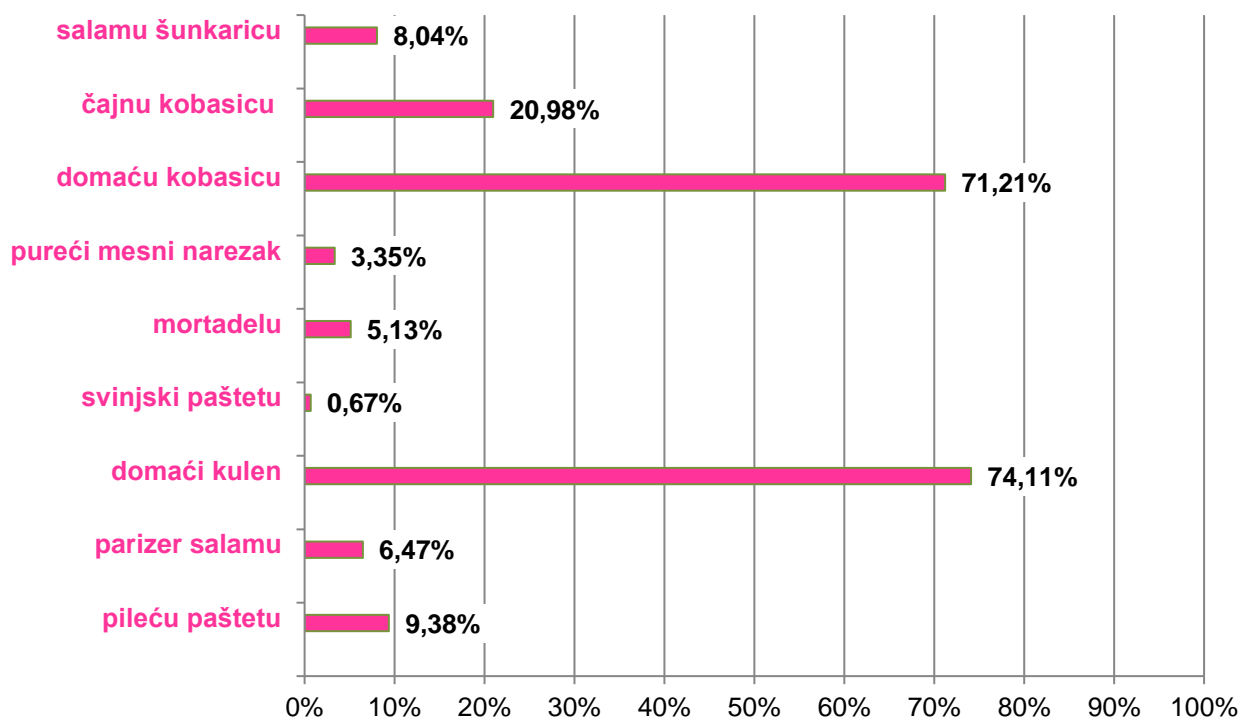
Kulen je najprepoznatljiviji slavonski gastronomski *brand*, odnosno tradicionalni mesni proizvod (prepoznaje ga 97,09% ispitanika), a odmah iza kulena je slavonska kobasica (92,63% ispitanika).



3. pitanje: Koji je prema Vašem mišljenju tipični slavonski začin?

Broj ispitanika (N) = 1000

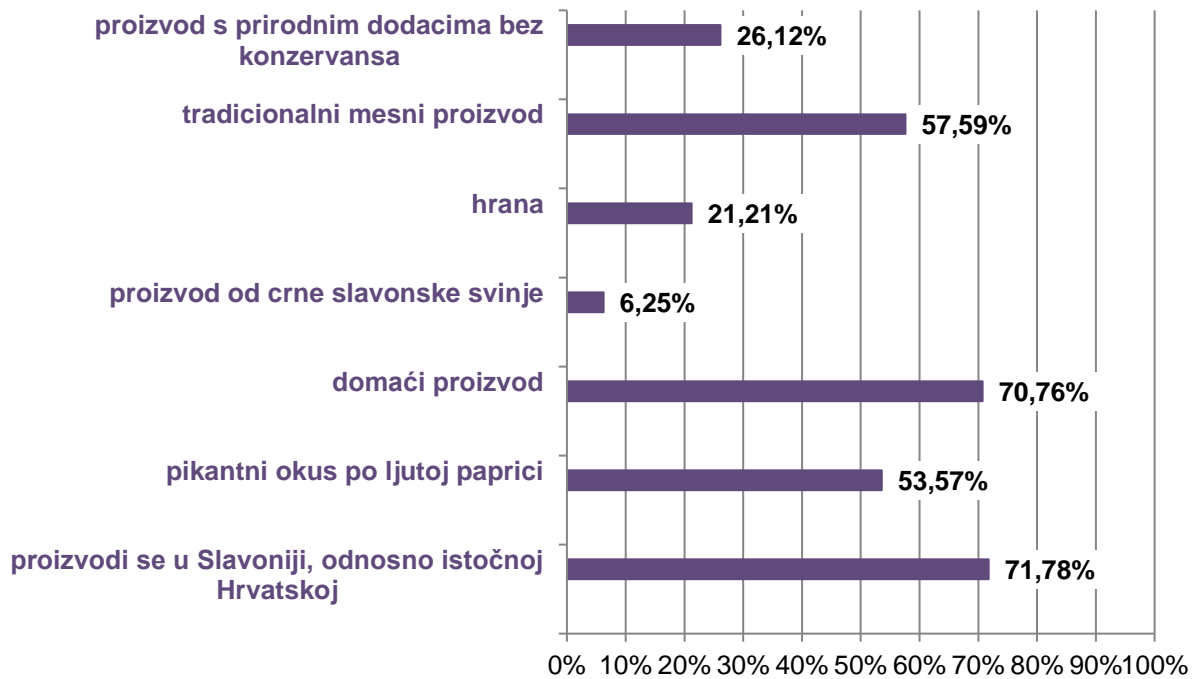
93,97% ispitanika smatra da je paprika tipičan slavonski začin što korelira s činjenicom da je usitnjena crvena paprika (ljuta i slatka) uz češnjak jedini začin koji se dodaje u slavonsku kobasicu i slavonski kulen te da ima važnu ulogu u procesu fermentacije, odnosno kvaliteti kobasica, doprinosi konzervirajućem djelovanju („konzerviranje preprekama“) te doprinosi prepoznatljivoj senzorici proizvoda, crvenoj boji presjeka te blago do srednje ljutom okusu. Prema tome velika većina ispitanika vezuje papriku kao začin za ključne slavonske *brandove*, odnosno tradicionalne trajne kobasice: slavonsku kobasicu, kulen i kulenovu seku.



4. pitanje: Od nabrojanih mesnih proizvoda najviše volite konzumirati:

Broj ispitanika (N) = 1000

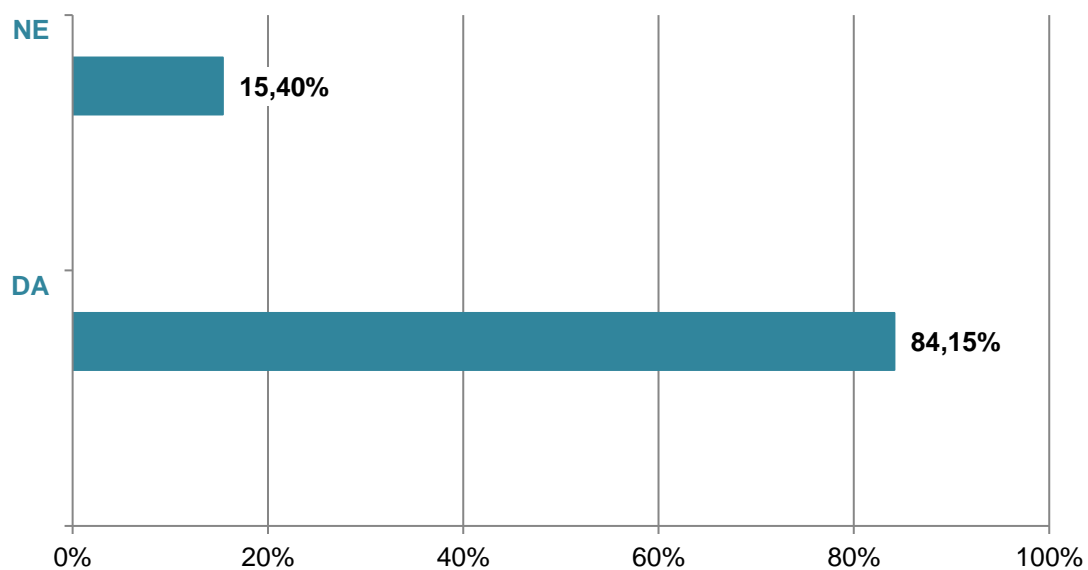
Više od 70% ispitanika više voli konzumirati tradicionalne mesne proizvode, kulen i slavonsku kobasicu u odnosu na druge mesne proizvode (više od 50%) koje vjerojatno prepoznaju i kao industrijske proizvode.



5. pitanje: Kada se spomene proizvod „slavonska kobasica“ koja vam je prva asocijacija, odnosno na što prvo pomislite?

Broj ispitanika (N) = 1000

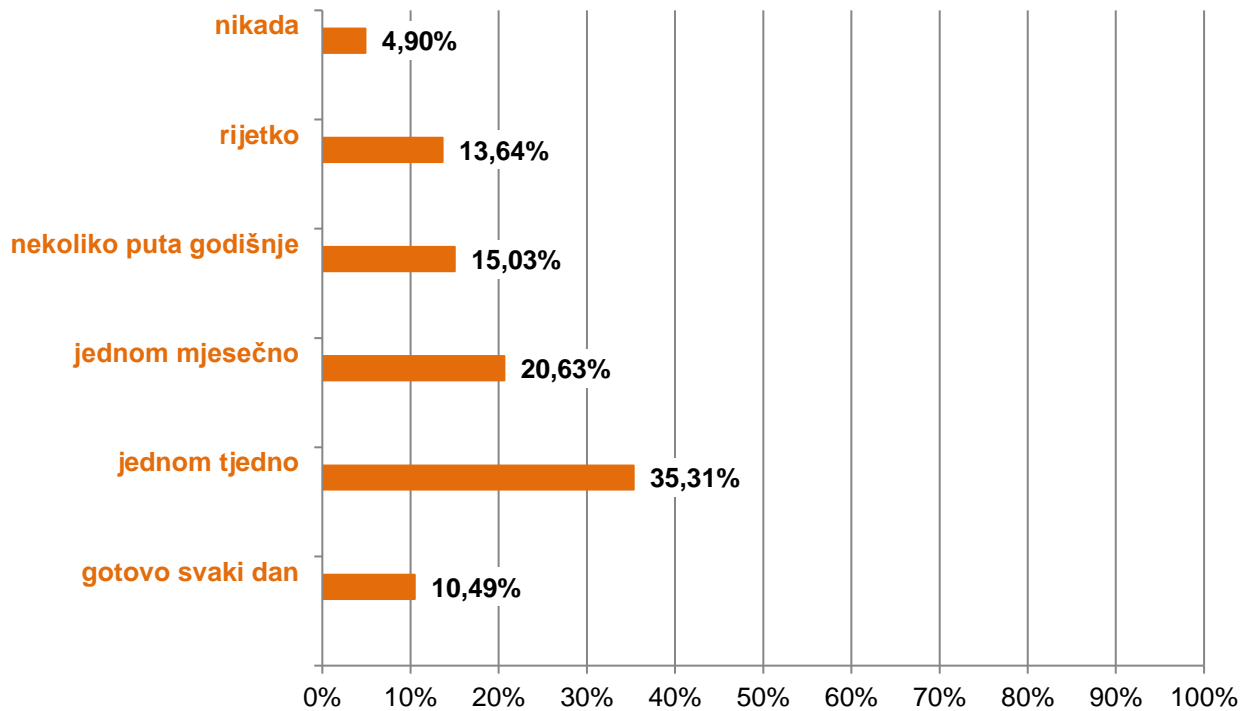
Asocijacije pri konzumaciji slavonske kobasice govore da većina ispitanika doživljava slavonsku kobasicu kao domaći (70,76%), tradicionalni (57,59%) proizvod koji čini identitet gastronomske ponude istočne Hrvatske (Slavonije) (71,78%). Također, asocijacija kod više od 50% ispitanika vezana je uz pikantan okus po ljutoj paprici, dakle uz senzorsko svojstvo proizvoda koje slavonsku kobasicu dijelom čini prepoznatljivim i specifičnim proizvodom u odnosu na druge trajne kobasice.



6. pitanje: Smatrate li da se slavonska kobasica značajno razlikuje od drugih tradicionalnih trajnih kobasica npr. istarske kobasice, češnjovke, Slavenskog kulena, Baranjskog kulena itd.:

Broj ispitanika (N) = 1000

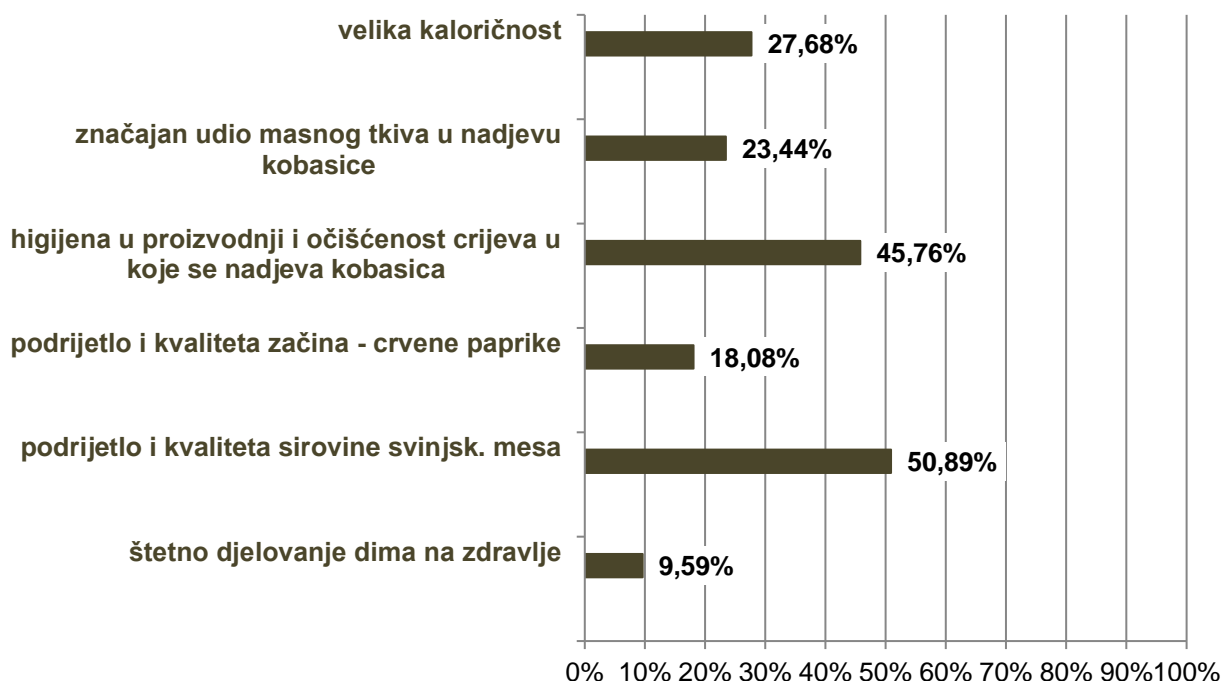
84,15% ispitanika smatra da je slavonska kobasica specifičan proizvod, odnosno da se značajno razlikuje od drugih trajnih fermentiranih kobasica, također tradicionalnih *brandova*.



7. pitanje: Koliko često konzumirate slavonsku kobasicu?

Broj ispitanika (N) = 1000

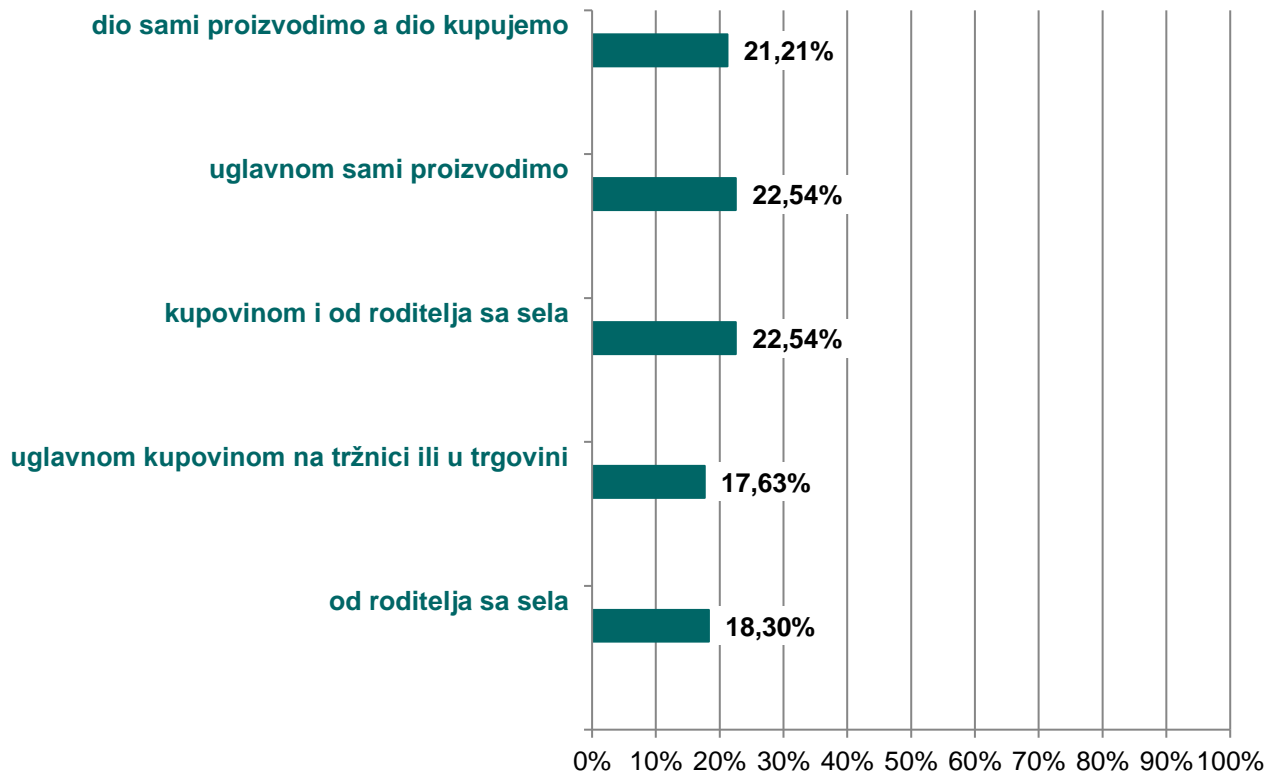
Rezultati ispitivanja pokazuju da je konzumacija slavonske kobasice relativno česta u prehrani više od 1/3 ispitanika, (10,49% konzumira slavonsku kobasicu gotovo svaki dan i 35,31% jednom tjedno).



8. pitanje: Pri konzumaciji slavonske kobasice najviše Vas brine:

Broj ispitanika (N) = 1000

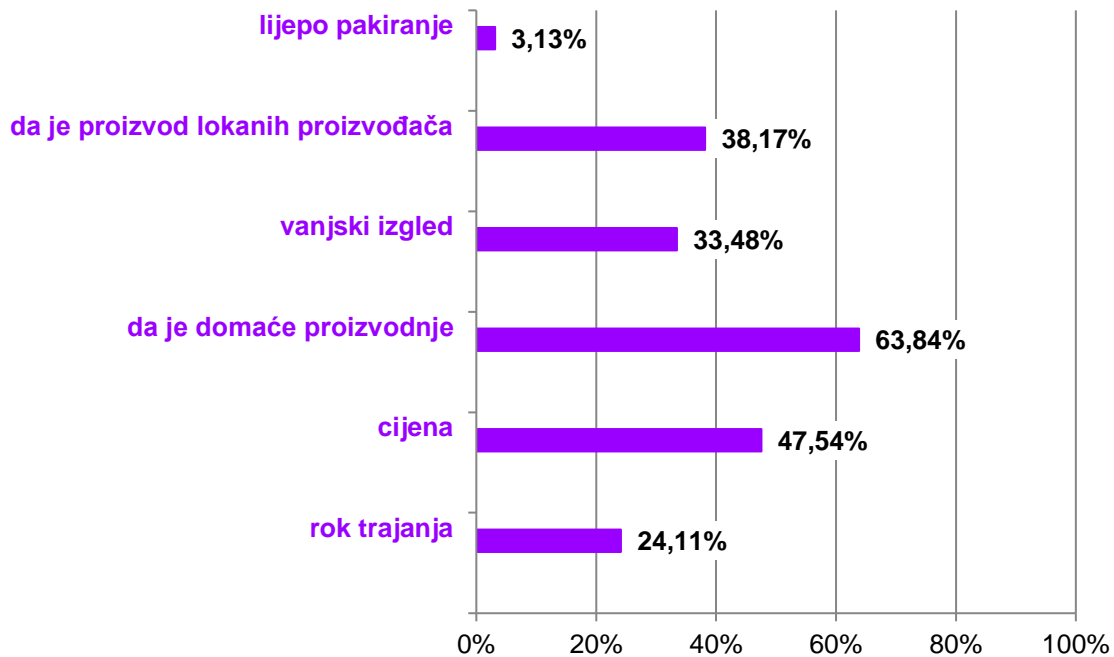
Zabrinutost potrošača pri konzumaciji slavonske kobasice najviše je vezana uz podrijetlo sirovine (50,89% za svinjsko meso i 18,08 za papriku) što je u korelaciji s brojnim medijskim izvješćima o inspekcijskim nalazima te spornoj kvaliteti i zdravstvenoj ispravnosti hrane koja se prekomjerno uvozi u Hrvatsku, ali i činjenicom da nam svinjogojska proizvodnja, kao temeljna sirovina u proizvodnji slavonske kobasice i drugih trajnih kobasica je na razini 1/3 domaćih potreba. 45,76% ispitanika brine higijena u proizvodnji što je dijelom povezano i s činjenicom da se velike količine slavonske kobasice proizvode u seoskim domaćinstvima koja nemaju uveden HACCP. Kaloričnost, masnoće i štetno djelovanje imaju duplo manji utjecaj na zabrinutost ispitanika pri konzumaciji slavonske kobasice u odnosu na podrijetlo sirovina.



9. pitanje: S mesnim proizvodima se snabdijevate:

Broj ispitanika (N) = 1000

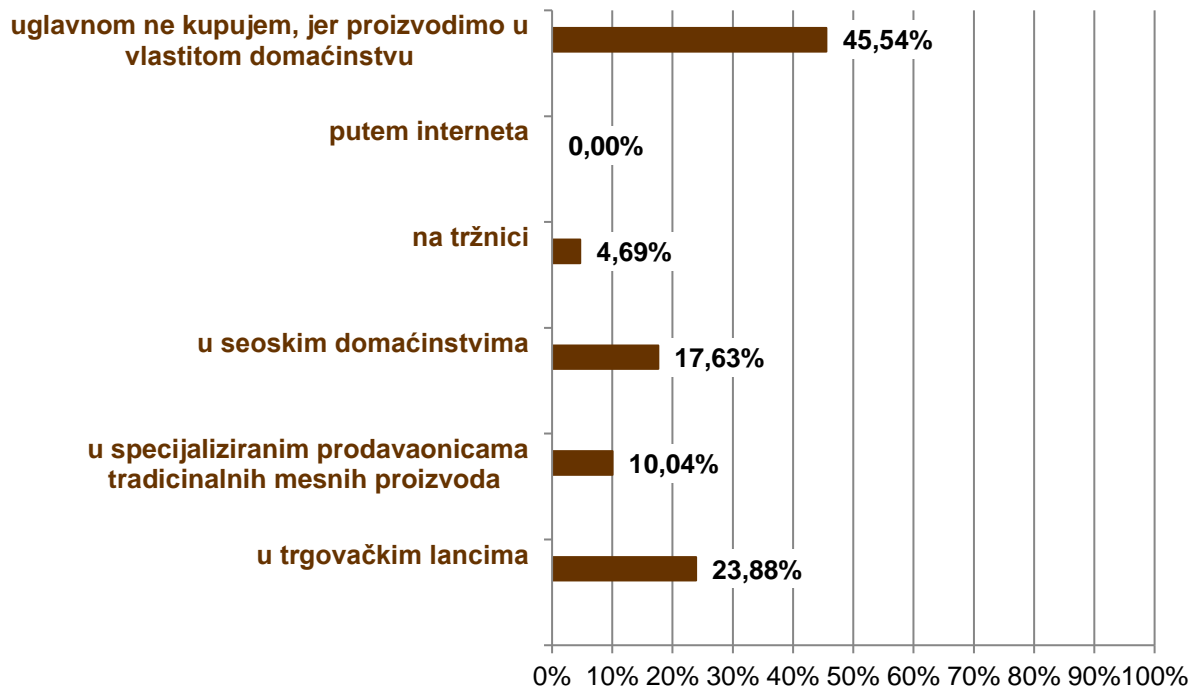
Ispitanici se snabdijevaju mesnim proizvodima podjednako iz različitih izvora (tržnica, trgovina, vlastite proizvodnje i od roditelja sa sela).



10. pitanje: Pri kupnji trajnih mesnih proizvoda (kobasice, buđole, šunke, pršuta, pancete i dr.) što je najviše utjecalo na vašu odluku o kupnji?

Broj ispitanika (N) = 1000

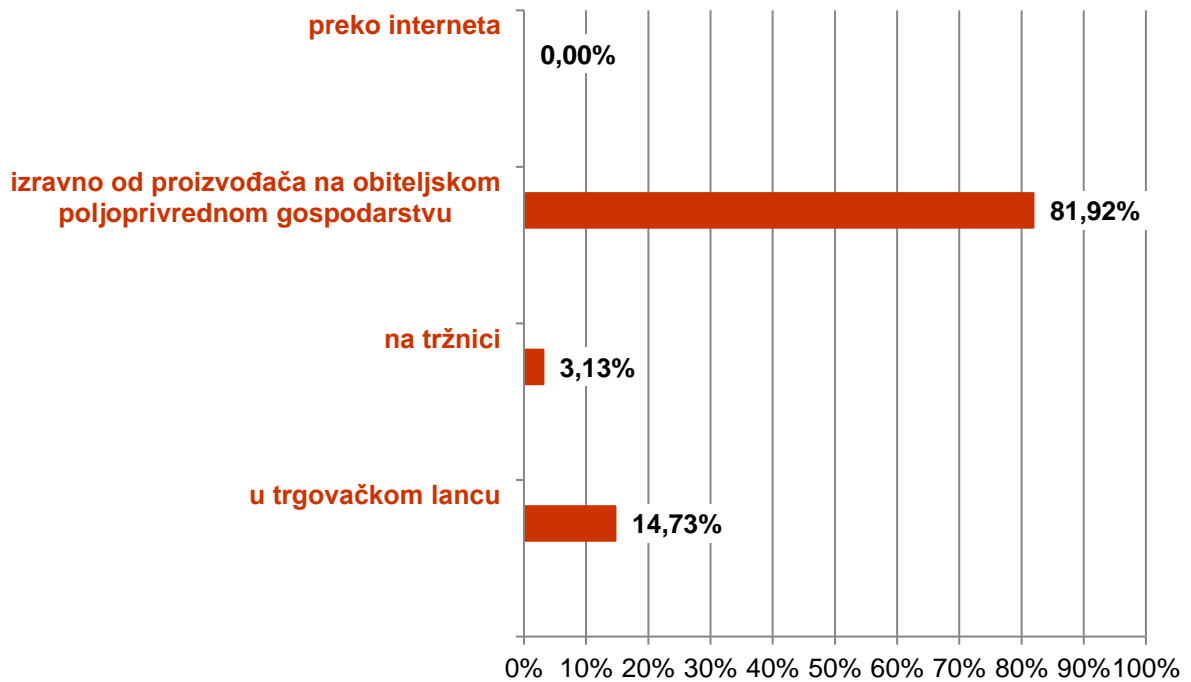
Najveći utjecaj na ispitanike pri kupnji proizvoda ima činjenica da je trajni mesni proizvod domaće proizvodnje (63,84%) što otvara značajan marketinški prostor za povećanje proizvodnih kapaciteta i značajniji tržišni udio tradicionalnih proizvoda. Važnu ulogu igra i cijena (47,54%), što je u skladu s potrošačkim trendovima, sve većim razvojem trgovačkih marki, ali i gospodarskom krizom.



11. pitanje: Gdje najčešće kupujete trajne mesne proizvode (kobasicu, buđolu, šunku, pršut, pancetu i dr.)?

Broj ispitanika (N) = 1000

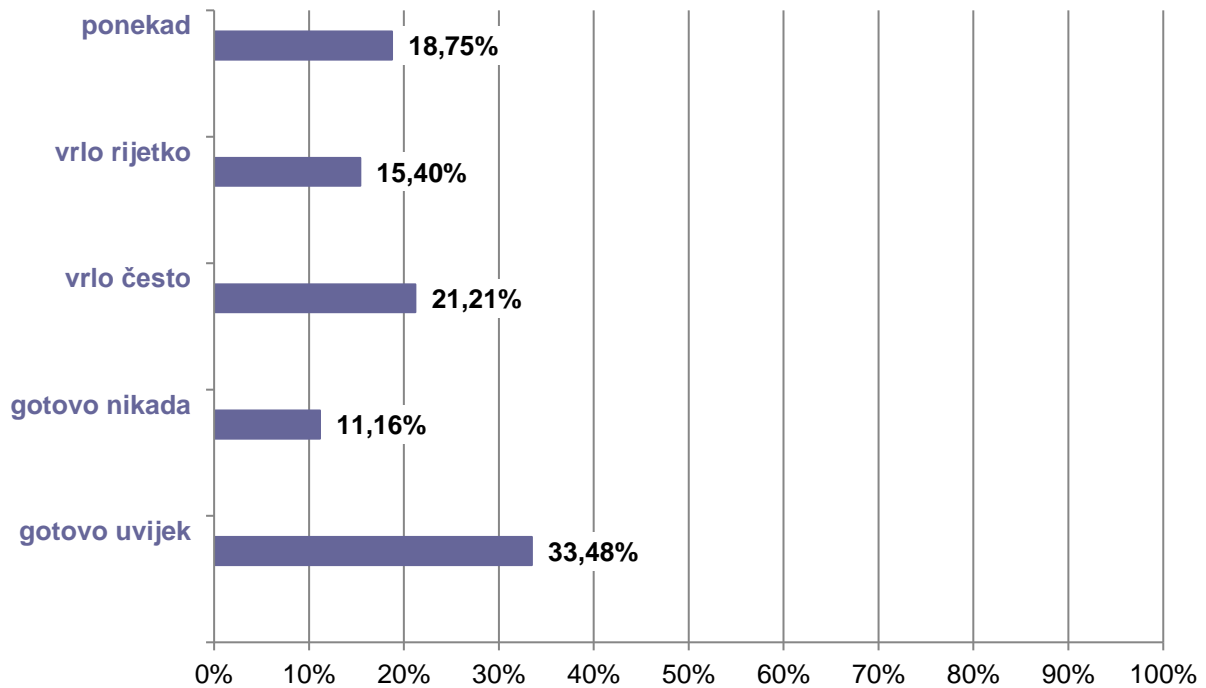
Osim ispitanika koji proizvode tradicionalne mesne proizvode u vlastitom domaćinstvu, najviše se kupnje tradicionalnih mesnih proizvoda realizira u trgovačkim lancima (23,88%) što govori o potrebi snažnije zastupljenosti izravne prodaje na OPG-ima i mogućnosti prodaje kroz snažniju turističku ponudu u ruralnom prostoru.



12. pitanje: Najveće povjerenje u kupnju mesnih proizvoda, odnosno u njegovu kvalitetu i zdravstvenu ispravnost imate pri kupnji.

Broj ispitanika (N) = 1000

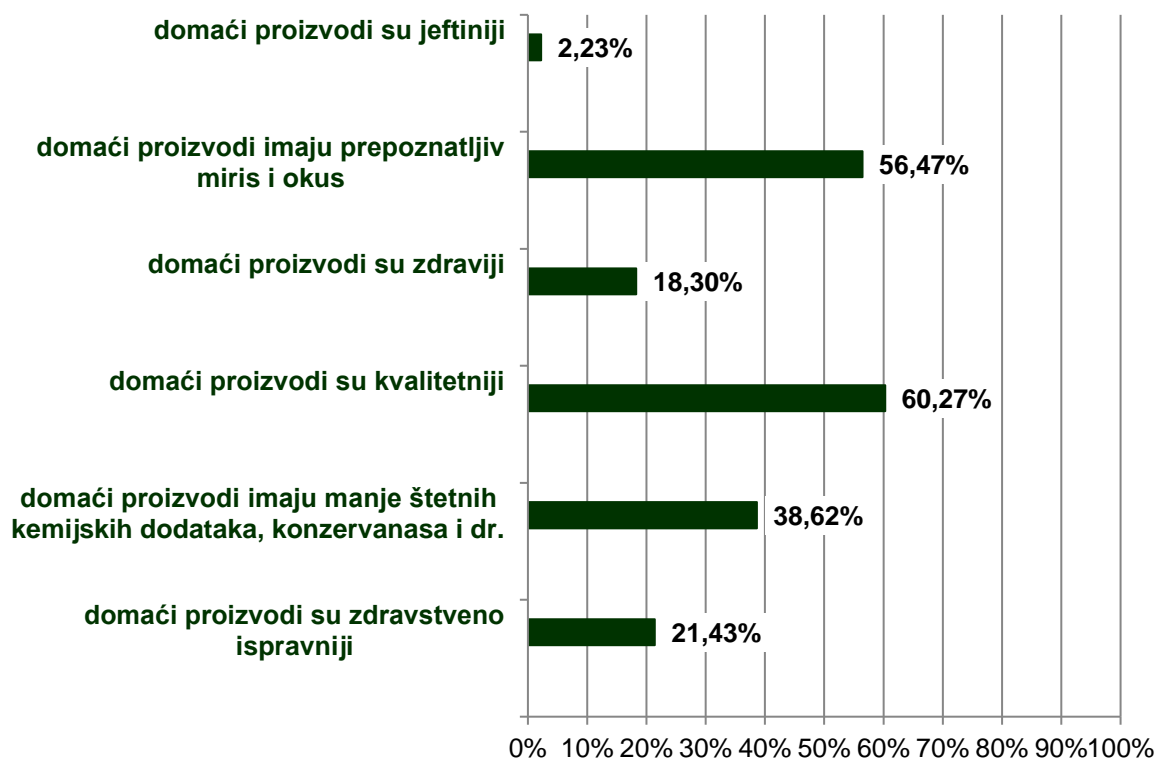
Podatak da 81,92% ispitanika ima najveće povjerenje pri kupnji izravno od proizvođača na OPG-u treba poslužiti kao pokazatelj i dodatni poticaj povećanju proizvodnje i ponude tradicionalnih mesnih proizvoda, posebice kroz turističku ponudu u ruralnom prostoru.



13. pitanje: Koliko često čitate deklaraciju na mesnom proizvodu:

Broj ispitanika (N) = 1000

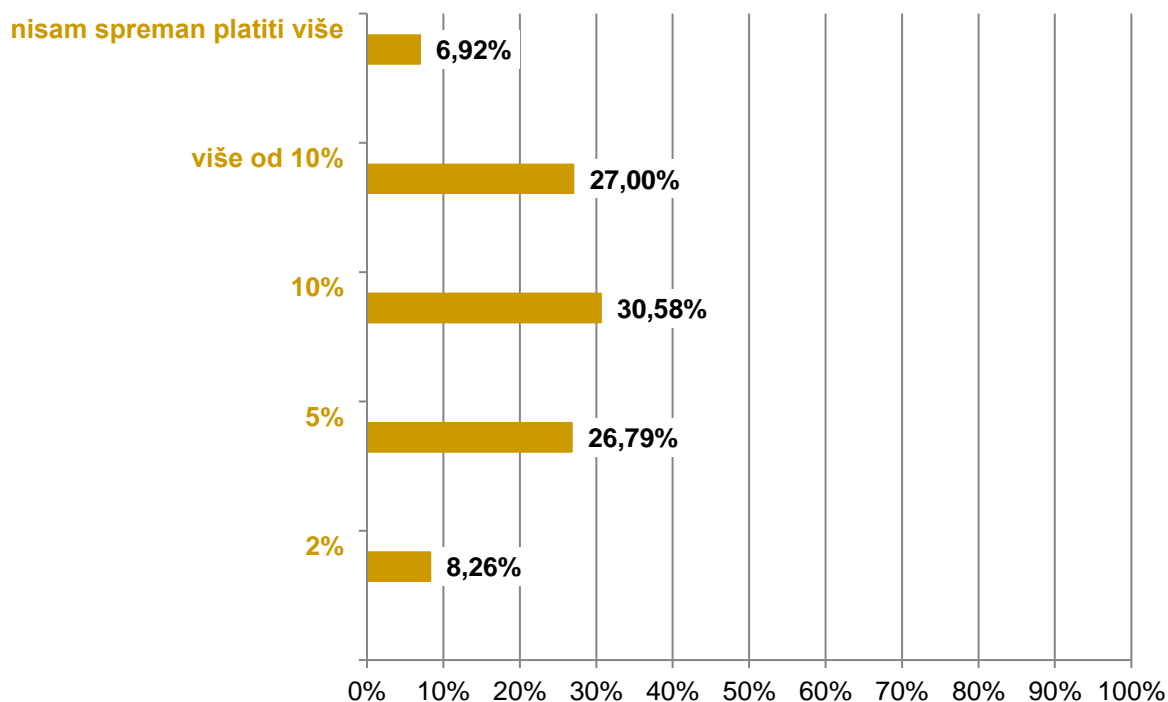
33,48% ispitanika čita deklaracije na prehrambenom proizvodu, što je u skladu s potrošačkim trendovima prema kojima su potrošači sve educiraniji i imaju razvijeniju svijest o učincima hrane posebice na zdravlje te zahtijevaju više informacija o nutritivnom sastavu, odnosno kvaliteti proizvoda.



14. pitanje: U odnosu na strane (uvozne) tradicionalne mesne proizvode koja je prema Vašem mišljenju prednost hrvatskih tradicionalnih mesnih proizvoda (slavonske kobasice, Slavenskog kulena, Dalmatinskog pršuta, Istarskog pršuta itd.) i strane:

Broj ispitanika (N) = 1000

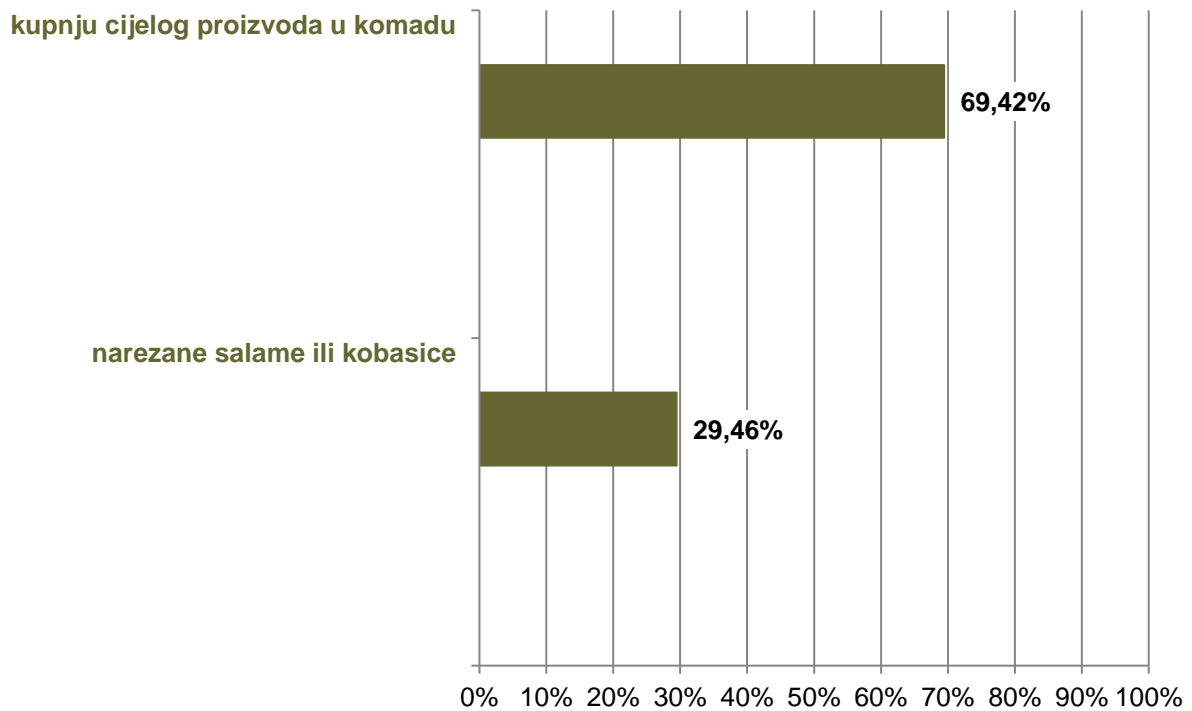
Ispitanici kao prednosti hrvatskih tradicionalnih mesnih proizvoda ističu kvalitetu (60,27%) i prepoznatljivost mirisa i okusa (56,47%) što otvara tržišni prostor za tradicionalne proizvode zbog jedinstvenih i prepoznatljivih senzorskih svojstava.



15. pitanje: Koliko ste spremni platiti više za kupnju hrvatskog mesnog proizvoda u odnosu na istu vrstu stranog (uvoznog) mesnog proizvoda:

Broj ispitanika (N) = 1000

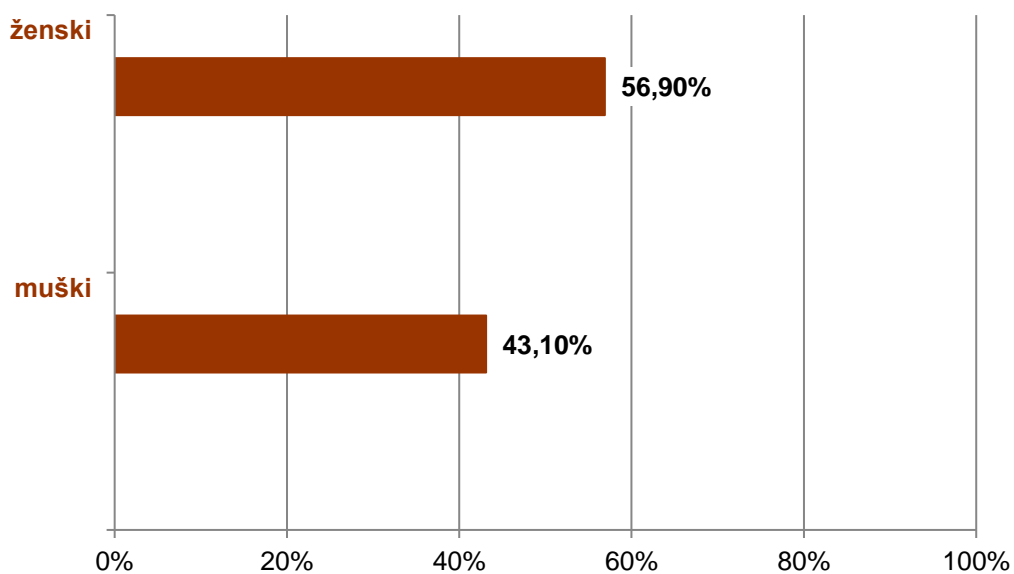
Više od 90% ispitanika spremno je platiti više (njih 57,58% čak i $\geq 10\%$ cijene) za kupnju hrvatskog mesnog proizvoda u odnosu na istu vrstu uvoznog - što dodatno govori o povjerenju u domaće proizvode, ali je i proizvođačima pokazatelj da kalkulacija u proizvodnji tradicionalnih mesnih proizvoda ne smije ići na štetu kvalitete.



16. pitanje: Kada kupujete trajnu kobasicu ili salamu, više preferirate kupnju:

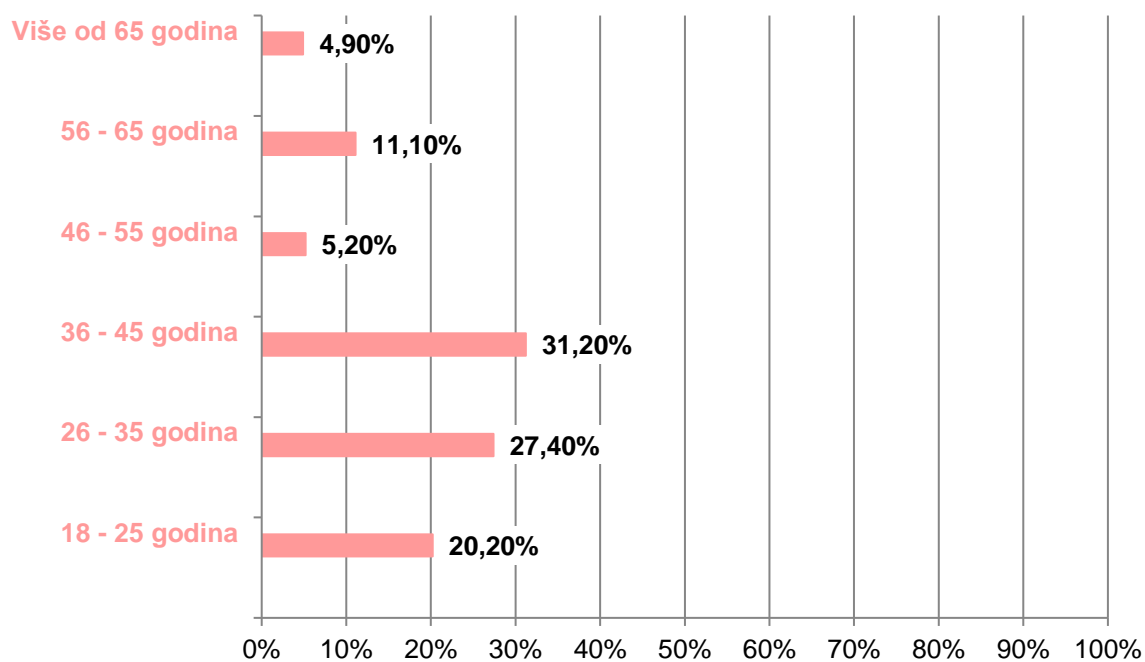
Broj ispitanika (N) = 1000

Ispitanici preferiraju cjeloviti proizvod što je povezano s mogućnošću bolje senzorske procjene samog proizvoda te je također povezano i sa očekivanjima potrošača u pogledu svježine proizvoda.



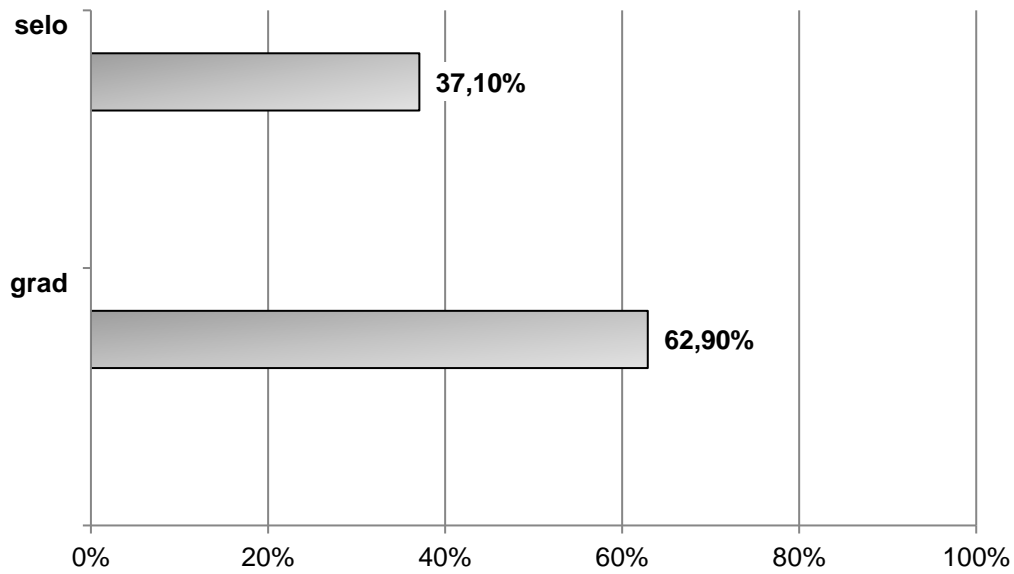
17. pitanje: Vaš spol je:

Broj ispitanika (N) = 1000



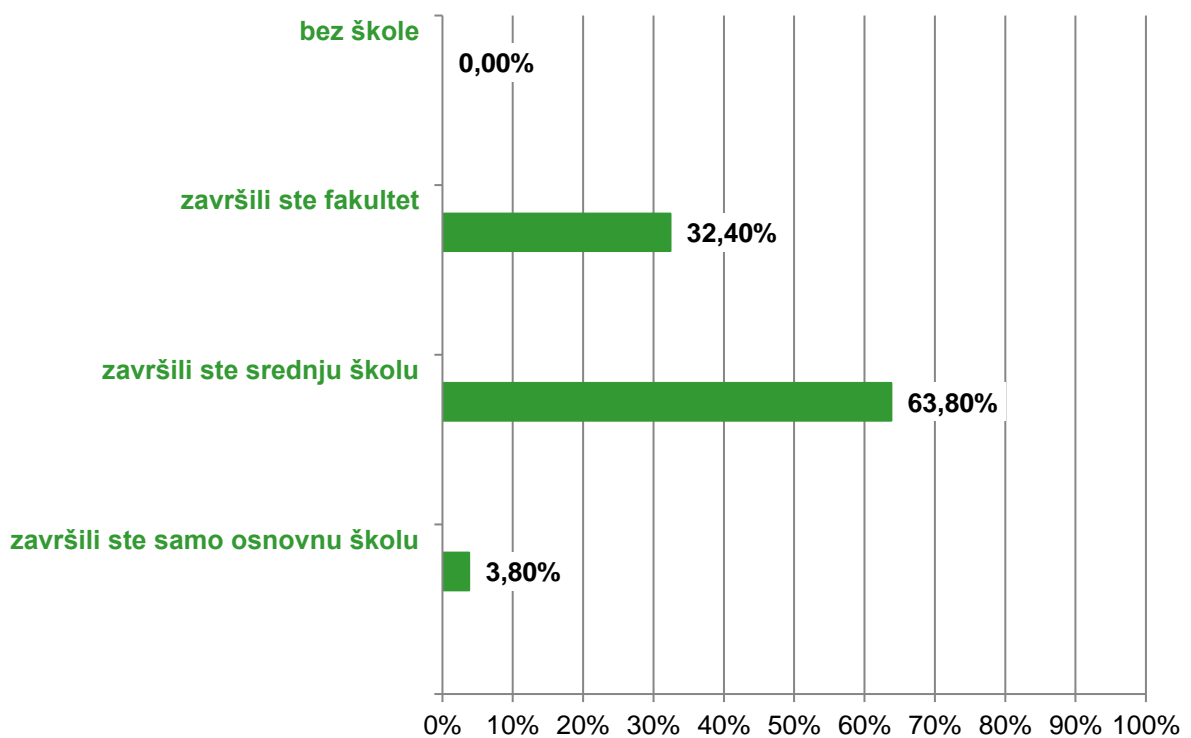
18. pitanje: Vaša dob je.

Broj ispitanika (N) = 1000



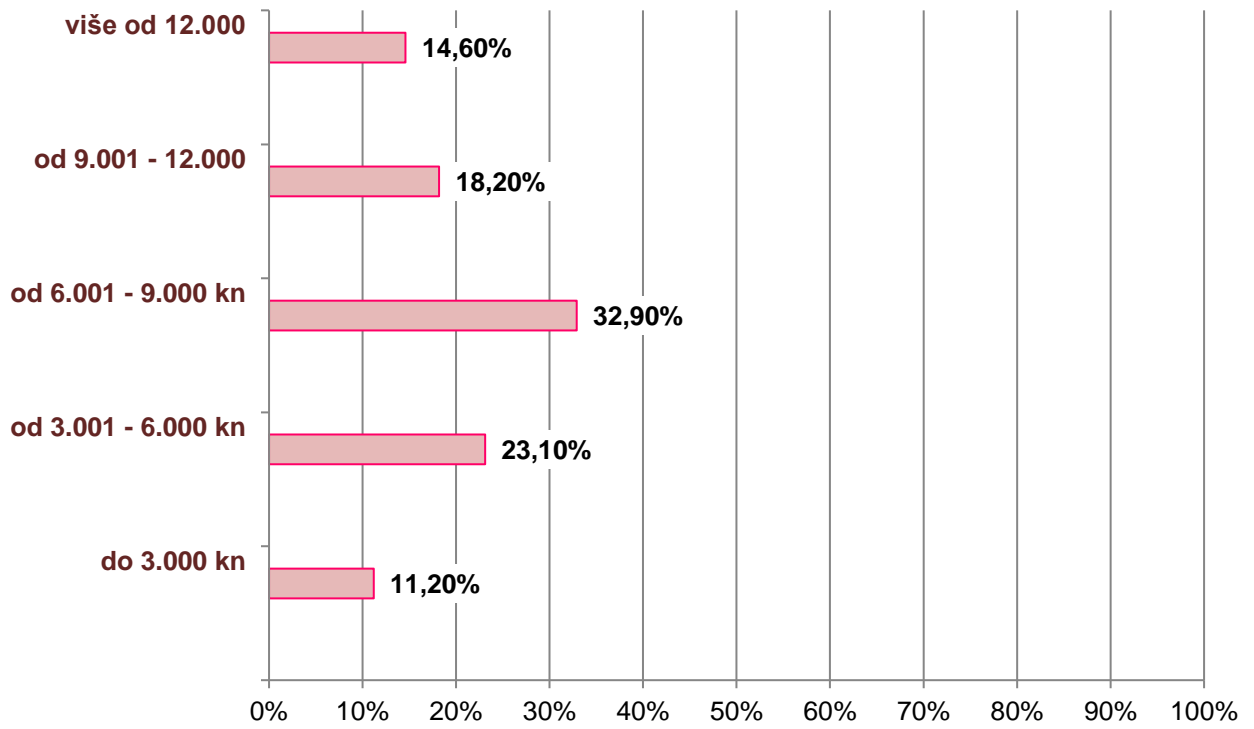
19. pitanje: Trajno prebivalište, odnosno mjesto u kojem živite je:

Broj ispitanika (N) = 1000



20. pitanje: Vaše obrazovanje:

Broj ispitanika (N) = 1000



21. pitanje: Koliko su ukupna mjesečna primanja vašeg kućanstva (kn)?

Broj ispitanika (N) = 1000

PRILOG 6.1.

Tekst dopisa za elektronskim upitnikom za računalno potpomognuto osobno popunjavanje (engl.: *Computer Assisted Self Interview, CASI*)

Poštovani,

u sklopu projekta izrade Specifikacije „SLAVONSKE KOBASICE“ za priznavanje zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla, „Udruga čuvari slavonske tradicije“ i Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek provode anketiranje hrvatskih potrošača, odnosno ispitivanje tržišta o ugledu, potrošnji i kvaliteti SLAVONSKE KOBASICE.

Ljubazno Vas molimo da odvojite nekoliko minuta vremena te ispunite ANKETNI UPITNIK dostupan na linku:

<https://goo.gl/forms/zgyT0kYgETjzjpGI2>

čime ćete pomoći da i vrhunska delicija SLAVONSKA KOBASICA postane zaštićeni proizvod na razini Europske unije.

NAPOMENA: Anketa je anonimna!

Unaprijed hvala!

S poštovanjem,

PRILOG 6.2.

Tekst upitnika za osobno popunjavanje (eng.: *Self-administered questionnaire, SAQ*)

ANKETA

U postupku izrade Specifikacije proizvoda „Slavonska kobasica“, a u svrhu zaštite „Slavonske kobasice“ kao tradicionalne trajne kobasice na području Slavonije, provodi se anketno ispitivanje stavova i sklonosti potrošača trajnih kobasica na području Hrvatske.

1. Koje od navedenih tradicionalnih trajnih mesnih proizvoda ste konzumirali? (MOŽE BITI VIŠE ODGOVORA)

- a) Baranjski kulen
- b) Slavonski kulen
- c) baranjsku kobasicu
- d) slavonsku kobasicu
- e) slavonsku šunku
- f) kulenovu seku

2. Označite proizvode koje prepoznajete kao slavonske gastronomske specijalitete (MOŽE BITI VIŠE ODGOVORA):

- a) panceta
- b) kobasica
- c) kulen
- d) pršut
- e) šunka
- f) šokol

3. Koji je prema Vašem mišljenju tipični slavonski začini? (SAMO JEDAN ODGOVOR)

- a) papar
- b) paprika
- c) ružmarin
- d) lovorov list
- e) cimet

4. Od nabrojanih mesnih proizvoda najviše volite konzumirati (MOŽE BITI 2 ODGOVORA):

- a) pileću paštetu
- b) parizer salamu
- c) domaći kulen
- d) svinjsku paštetu
- e) mortadelu
- f) pureći mesni narezak
- g) domaću kobasicu
- h) čajnu kobasicu
- i) salamu šunkaricu

5. Kada se spomene proizvod „slavonska kobasica“ koja vam je prva asocijacija, odnosno na što prvo pomislite? (MOŽE BITI VIŠE ODGOVORA)

- a) proizvodi se u Slavoniji, odnosno istočnoj Hrvatskoj
- b) pikantni okus po ljutoj paprici i dimu
- c) domaći proizvod
- d) proizvod od crne slavonske svinje
- e) hrana
- f) tradicionalni mesni proizvod
- g) proizvod s prirodnim dodacima bez konzervansa

6. Smatrate li da se slavonska kobasica značajno razlikuje od drugih tradicionalnih trajnih kobasica npr. istarske kobasice, češnjovke, slavonskog kulena, baranjskog kulena itd.:

- a) DA
- b) NE

7. Koliko često konzumirate slavonsku kobasicu? (SAMO JEDAN ODGOVOR)

- a) gotovo svaki dan
- b) jednom tjedno
- c) jednom mjesečno
- d) nekoliko puta godišnje
- e) rijetko
- f) nikada

8. Pri konzumaciji slavonske kobasice najviše Vas brine (MOŽE BITI VIŠE ODGOVORA):

- a) štetno djelovanje dima na zdravlje
- b) podrijetlo i kvaliteta sirovine – svinjskog mesa
- c) podrijetlo i kvaliteta začina – crvene paprike
- d) higijena u proizvodnji i očišćenost crijeva u koje se nadjeva kobasica
- e) značajan udio masnog tkiva u nadjevu kobasice
- f) velika kaloričnost

9. S mesnim proizvodima se snabdijevate (SAMO JEDAN ODGOVOR):

- a) od roditelja sa sela
- b) uglavnom kupovinom na tržnici ili u trgovini
- c) kupovinom i od roditelja sa sela
- d) uglavnom sami proizvodimo
- e) dio sami proizvodimo, a dio kupujemo

10. Pri kupnji trajnih mesnih proizvoda (kobasice, buđole, šunke, pršuta, pancete i dr.) što je najviše utjecalo na vašu odluku o kupnji? (MOŽE BITI VIŠE ODGOVORA)

- a) rok trajanja
- b) cijena

- c) da je domaće proizvodnje
- d) vanjski izgled
- e) da je proizvod lokalnih proizvođača
- g) lijepo pakiranje

11. Gdje najčešće kupujete trajne mesne proizvode (kobasicu, buđolu, šunku, pršut, pancetu i dr.)?
(SAMO JEDAN ODGOVOR)

- a) u trgovačkim lancima
- b) u specijaliziranim prodavaonicama tradicionalnih mesnih proizvoda
- c) u seoskim domaćinstvima
- d) na tržnici
- e) putem interneta
- f) uglavnom ne kupujem, jer proizvodimo u vlastitom domaćinstvu

12. Najveće povjerenje u kupnju mesnih proizvoda, odnosno u njegovu kvalitetu i zdravstvenu ispravnost imate pri kupnji (SAMO JEDAN ODGOVOR):

- a) u trgovačkom lancu
- b) na tržnici
- c) izravno od proizvođača na obiteljskom poljoprivrednom gospodarstvu
- d) preko interneta

13. Koliko često čitate deklaraciju na mesnom proizvodu (SAMO JEDAN ODGOVOR):

- a) gotovo uvijek
- b) gotovo nikada
- c) vrlo često
- d) vrlo rijetko
- e) ponekad

14. U odnosu na strane (uvozne) tradicionalne mesne proizvode koja je prema Vašem mišljenju prednost hrvatskih tradicionalnih mesnih proizvoda (slavonske kobasice, Slavenskog kulena, Dalmatinskog pršuta, Istarskog pršuta itd.) i strane (MOŽE BITI 2 ODGOVORA):

- a) domaći proizvodi su zdravstveno ispravniji
- b) domaći proizvodi imaju manje štetnih kemijskih dodataka, konzervansa i dr.
- c) domaći proizvodi su kvalitetniji
- d) domaći proizvodi su zdraviji
- e) domaći proizvodi imaju prepoznatljiv miris i okus
- f) domaći proizvodi su jeftiniji

15. Koliko ste spremni platiti više za kupnju hrvatskog mesnog proizvoda u odnosu na istu vrstu stranog (uvoznog) mesnog proizvoda (SAMO JEDAN ODGOVOR):

- a) 2%
- b) 5%
- c) 10%
- d) više od 10%

- e) nisam spreman platiti više
16. Kada kupujete trajnu kobasicu ili salamu, više preferirate kupnju (SAMO JEDAN ODGOVOR):
- a) narezane salame ili kobasice
 - d) kupnju cijelog proizvoda u komadu
17. Vaš spol je:
- a) muški
 - b) ženski
18. Vaša dob je:
- a) 15 - 25 godina
 - b) 26 - 35 godina
 - c) 36 - 45 godina
 - d) 46 - 55 godina
 - e) 56 - 65 godina
 - f) Više od 65 godina
19. Trajno prebivalište, odnosno mjesto u kojem živite je:
- a) grad
 - b) selo
20. Vaše obrazovanje:
- a) završili ste samo osnovnu školu
 - b) završili ste osnovnu i srednju školu
 - c) završili ste fakultet
 - d) bez škole
21. Kolika su ukupna mjesečna primanja vašeg kućanstva (kn)?
- a) do 3.000 kn
 - b) od 3.001 - 6.000 kn
 - c) od 6.001 do 9.000 kn
 - d) od 9.001 do 12.000 kn
 - e) više od 12.000 kn