

# SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNI SPECIJALITET

[Upišite naziv kao u točki 1. u nastavku:] „Vrbovečka pera”

EU br.: [samo za uporabu u EU-u]

Država članica ili treća zemlja „Republika Hrvatska”

## 1. NAZIV(NAZIVI) KOJE JE POTREBNO UPISATI U REGISTAR

„Vrbovečka pera”

## 2. VRSTA PROIZVODA [KAO U PRILOGU XI.]

Razred 2.27. Kruh, fino pecivo, kolači, slastice, keksi i drugi pekarski proizvodi

## 3. RAZLOZI ZA REGISTRACIJU

### 3.1. Proizvod:

je rezultat načina proizvodnje, prerade ili sastava odgovarajućeg tradicionalnog postupka za taj proizvod ili prehrambeni proizvod

se proizvodi od sirovina ili sastojaka koji se tradicionalno koriste

Proizvod „Vrbovečka pera” tradicionalni je proizvod jer se pripremao u obiteljskim domaćinstvima- u krušnim pećima, od sastojaka koji su se proizvodili kod kuće i koristili kao osnovne prehrambene namirnice- neposredno ili u pripremi složenijih jela. U prvom redu to su pšenično i kukuruzno brašno koje se dobivalo meljavom na poljima uzgojenih tradicionalnih žitarica i od kojeg se izrađuje tijesto, zatim svježi sir i vrhnje koji su se pripremali tradicionalnim načinom kako bi se iskoristilo mlijeko koje nije potrošeno u svježem stanju, jaja od kokoši i ostale peradi koja se uzgajala na dvorištima seoskih domaćinstava, masnoće od uzgojenih životinja, svježe mlijeko, nešto soli, šećera i pekarskog kvasca. Svi sastojci nalazili su se tradicionalno u svakoj seoskoj kući, a vještina pripreme prenosila se usmenom predajom kroz generacije domaćica do današnjih dana.

Tradicionalni sastojci / sirovine za pripremu „Vrbovečke pere” su:

Svježi kravljji sir – dobiven tradicionalnom metodom fermentacije – prirodnim, dvodnevnom kiseljenjem mlijeka bez dodatka sirila ili drugih dodataka

Kiselo vrhnje – proizvedeno tradicionalnim načinom – obiranjem s kiselog mlijeka, bez pasterizacije ili drugog načina obrade

Brašno pšenično - TIP 400-500 glatko

Kukuruzna krupica

Kvasac pekarski – svježi

Mlijeko – svježe, sterilizirano ili pasterizirano

Šećer – kristalni šećer

Sol – kuhinjska sitna sol

Jaja – iz kontroliranog uzgoja

### 3.2. Naziv:

tradicionalno se koristi za označivanje specifičnog proizvoda

opisuje tradicionalna svojstva ili specifična svojstva proizvoda

Naziv „pera” nalazimo u dijelovima sjeverozapadne Hrvatske (Zagorje, Prigorje), a koristi se za proizvod pripremljen od tijesta, sira i vrhnja sa ili bez dodataka, koja imaju zajedničku karakteristiku da se na komad tijesta „*namaže*” nadjev i stavi peći u krušnu peć. „Vrbovečka pera” karakteristična je po tome što se za njenu pripremu koristi dizano tijesto, a slični proizvodi od tankog tijesta nazivaju se „*perica*”, „*loparek*”, „*tenka gibanica*”. „Vrbovečka pera” karakteristična je i po svom obliku – uvijek je okrugla, s blago uzdignutim rubom koji je u manjoj mjeri preklopljen preko nadjeva. Nadjev je uvijek sastavljen od sira, vrhnja, jaja, žlice kukuruzne krupice ili kukuruznog brašna (dozvoljeno je kao zamjenu koristiti pšenični griz ili rižu) te malo soli. Drugi sastojci nisu dopušteni. Naravno, za slatku varijantu dodaje se u nadjev žlica šećera. U kuharici hrvatskih tradicionalnih jela koju je pripremio jedan od najpoznatijih kuhara s ovih područja, Stevo Karapandža, nalazi se između ostalih i recept za pripremu „Vrbovečke pere” (S. Karapandža, Hrvatska kuharica, 1986.).

## 4. OPIS

### 4.1. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1., uključujući njegova glavna fizikalna, kemijska, mikrobiološka i senzorska svojstva koja dokazuju njegov specifičan karakter (članak 7. stavak 2. ove Uredbe)

„Vrbovečka pera” spada u pekarske proizvode, njezin najbliži opis je okrugli slani ili slatki kolač svojstvene recepture i oblika, specifičnog izgleda koji najviše podsjeća na *pizzu* od sira. Podloga i uzdignuti rub su od dizanog tijesta izrađenog od mekog brašna, svježeg kvasca, mlijeka i soli, a sredina se sastoji od nadjeva kojeg glavninu čine svježi kravlji sir, vrhnje i jaja. Postoji i dozvoljena je i slatka varijanta, u kojoj se u nadjev dodaje žlica šećera, a pripremala se većinom za djecu i starije osobe.

Senzorska svojstva koja određuju njen specifičan karakter su:

Izgled – „Vrbovečka pera” okruglog je oblika, promjera oko 35 cm, na sredini je debljine oko 2 cm, dok je na rubovima debljine do 3 cm. Na prerezu, tijesto i nadjev trebaju biti podjednake debljine, a nadjev se ne smije odvajati od tijesta. Nadjev je zlatnožute boje, sjajan, s karakterističnim okruglim mrljama smeđe boje, nastalim od zapečene masnoće.

Miris – tipičan po svježem siru i vrhnju i svježe pečenom dizanom tijestu.

Okus – Okus „Vrbovečke pere” je blago slan i blago kiseo, u slatkoj varijanti blago sladak i blago kiseo, a tijesto i nadjev se zajedno nadopunjuju i čine skladnu cjelinu okusa. Niti jedan okus ne smije prevladavati – svi okusi i mirisi trebaju činiti skladnu cjelinu.

Tekstura – tijesto mora biti žarko pečeno, fine teksture i meko na zagriz.

**4.2. Opis metode proizvodnje proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1. uključujući, gdje je to prikladno, prirodu i svojstva upotrijebljenih sirovina ili sastojaka i metodu pripreme proizvoda (članak 7. stavak 2. ove Uredbe)**

Potrebni sastojci:

za tijesto

|                    |       |
|--------------------|-------|
| glatko brašno..... | 300 g |
| mlijeko.....       | 0,2 l |
| kvasac.....        | 16 g  |
| šećer.....         | 8 g   |
| svinjska mast..... | 16 g  |
| sol.....           | 8 g   |

za nadjev

|                        |                        |
|------------------------|------------------------|
| svježi sir.....        | 400 g                  |
| kiselo vrhnje.....     | 140 g                  |
| sol.....               | 7 g                    |
| kukuruzna krupica..... | 12 g                   |
| jaja.....              | 1 komad (+1 bjelanjak) |
| *šećer.....            | 16 g                   |

za preljev

|                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| kiselo vrhnje..... | 50 g               |
| jaja.....          | 1 komad (žumanjak) |

\* samo za slatku varijantu

\* dozvoljena su odstupanja od navedenih količina za +/- 5 grama

Priprema mješavine za fermentaciju

Šećer i svježi kvasac te od izvagane količine jedna žlica glatkog brašna pomiješaju se međusobno i stave u prethodno zagrijano mlijeko da fermentira na toplom mjestu.

Priprema tijesta

Glatko brašno, sol, mast i fermentirana mješavina kvasca pomiješaju se i stave na dizanje na toplo mjesto 5 do 15 minuta dok ne udvostruči volumen.

Priprema nadjeva

U zasebnoj posudi pomiješaju se u jednolični nadjev sir, vrhnje, jaja (te bjelanjak od jaja iz preljeva), sol i kukuruzna krupica (ili pšenični griz ili riža). U smjesi se ostave krupniji komadića sira.

### Priprema preljeva

U zasebnoj posudi pomiješaju se u jednoličnu smjesu žumanjak i vrhnje.

### Priprema za pečenje

Tijesto se izmijesi, razvalja na debljinu cca 1 cm, a promjera cca 45 cm. Rubovi tijesta (cca 4-5 cm) prstima se stanje na otprilike pola debljine tijesta u sredini. Nadjev se razmjesti u jednoličnom sloju po površini tijesta do istanjenog ruba, potom se rub presavije preko nadjeva tako da ne bude nabora. Nadjev se nejednako pokapa preljevom. „Vrbovečka pera” je spremna za pečenje.

### Pečenje

„Vrbovečka pera” nekada se pekla u krušnoj peći, a danas je prihvatljivo i pečenje u prethodno zagrijanoj kućnoj ili konvekcijskoj pećnici na temperaturi 180 – 200°C. „Vrbovečka pera” je pečena kada nadjev poprimi tipičan izgled opisan u točki 4.1. ove Specifikacije.

## **4.3. Opis ključnih elemenata koji određuju tradicionalna svojstva proizvoda (članak 7. stavak 2. ove Uredbe)**

„Vrbovečka pera” ima dugu tradiciju proizvodnje, a čija se receptura prenosi s koljena na koljeno.

Pisanih izvora o „Vrbovečkoj peri” je malo, ali o njenom spomenu postoji usmena predaja od žena koje sudjeluju i pripremaju nekadašnja tradicionalna jela na manifestaciji odnosno kulinarskoj smotri naziva „Kaj su jeli naši stari” (na književnom hrvatskom jeziku: „Što su jeli naši preci”). Ova manifestacija se održava u Vrbovcu od početka 80-ih godina prošlog stoljeća, a zahvaljujući njoj je recept izrade „Vrbovečke pere” ostao i sačuvan Prva najava manifestacije „Kaj su jeli naši stari” bila je u časopisu List komuna 1981. godine gdje se u članku naziva „Kaj su jeli naši stari” navodi *“..sa željom da se oživi tradicija pripremanja starih izvornih jela, Vrbovec će po prvi puta 26. rujna biti domaćin kulinarske smotre...cilj je da se pokaže i zadrži originalnost jela, a tome će pomoći i serviranje u starim originalnim posudama. Naći će se tu: poznata pera, prevrtanci, trenu juha i tko bi sve nabrojio...”* (List Komuna, novinski članak, 1981.). Manifestacija je organizirana s ciljem kako bi se ponovno oživjela tradicija pripreme starih izvornih proizvoda vrbovečkog kraja. Na prvoj manifestaciji održanoj u Vrbovcu 1981. godine, upravo se „Vrbovečka pera” izrađivala na tradicionalan način koristeći tradicionalne sastojke. Pripremile su je žene - domaćice iz udruge žena umirovljenica tog kraja, a s ciljem da se predstavi kao poseban, izvoran i u ovom kraju poznat i omiljen specijalitet.

Kroz proteklih nekoliko desetljeća sakupljeno je i zapisano nekoliko recepata o pripremi pere koji su objavljeni u kuharicama, a najviše je bila tražena i prodavala se upravo „Vrbovečka pera”. Tako je u kuharici naziva „Jela vrbovečkog kraja” autor Zlatan Nadvornik 1997. godine objavio nekoliko recepata o pripremi pere, a najpoznatiji je tradicionalni recept za „Vrbovečku peru” koji se i danas koristi (Z. Nadvornik, kuharica „Jela vrbovečkog kraja”, 1997.). Isto tako eminentni hrvatski kuhar Stevo Karapandža u svojoj „Hrvatskoj kuharici” objavio je recept za pripremu „Vrbovečke pere” (S. Karapandža, Hrvatska kuharica, 1986.). Posebnost „Vrbovečke

pere” je što se izrađuje od dizanog tijesta, a nadjev isključivo od tradicionalnih sastojaka: sira, vrhnja, jaja, soli s dodatkom brašna ili krupice, bez drugih sirovina u smjesi. „Vrbovečka pera” je oduvijek imala okrugli oblik, kakav je bio i tradicionalni kruh, a okruglog oblika bila je i „lopata” – tradicionalan alat kojim se proizvod stavljao u krušnu peć na pečenje.

Najvažniji element koji čini ovaj proizvod tradicionalnim je uporaba svježeg kravljeg sira i vrhnja za njegovu proizvodnju, a koji su proizvedeni tradicionalnim načinom u malim siranama. Svježi kravlji sir dobiva se tradicionalnom metodom fermentacije – prirodnim, dvodnevnim kiseljenjem mlijeka bez dodatka sirila ili drugih sredstava. S tako prirodno ukiseljenog mlijeka nakon dva dana, kad mlijeko poprimi čvršću strukturu, obire se vrhnje koje se diglo na površinu. Od obranog kiselog mlijeka laganim zagrijavanjem te miješanjem dobiva se svježi sir, koji se ostavi u cjedilu da se ocijedi. Za pripremu „Vrbovečke pere” prihvatljiv je samo svježi kravlji sir proizveden ovim, tradicionalnim načinom, bez dodatnih metoda zaštite – pasterizacije ili drugih načina produljenja roka trajanja. Jednako tako, prihvatljivo je samo vrhnje proizvedeno tradicionalnim načinom- obiranjem kiselog mlijeka, bez dodatnih metoda zaštite – pasterizacije ili drugih načina produljenja roka trajanja.