



ŠAFRAM D.O.O. - PRIZVODNJA ZAČINSKE PAPRIKE - PODRAVSKO CRVENO MORE

Arijana Šafranko Salihćehajić

Poduzeće ŠAFRAM je «kuća začina» koja posluje od 1991.g. i jedini je proizvođač začinske paprike u Hrvatskoj. Paprika porijeklom dolazi iz Meksika, a biološki je visoko vrijedno povrće bogato visokim sadržajem posebice C vitamina, minerala: kalij, fosfor, željezo, te pigmentata i eteričnih ulja koji joj daju specifičnu boju, okus i miris. Kapsaicin je tvar koja paprici daje ljutinu i djeluje antiseptički, a sprječava razvoj bakterija truljenja i poboljšava probavu. Iako bogata ljekovitim sastojcima, ljute sorte se ne preporučuju onima s gastroenterološkim bolestima. Neki joj čak pripisuju i afrodizijačko svojstvo.

Začinska paprika se puno koristi u našim krajevima, posebice Slavoniji i nezaobilazni je začim jelima počevši od čobanca, fiš paprikaša, gulaša, raznih umaka, kulena, domaćih kobasica i drugih jela što je i jedan od glavnih razloga što se ŠAFRAM opredijelio za proizvodnju baš ovog proizvoda.

PODRAVSKO CRVENO MORE je drugi naziv za Šaftram-ovu tvornicu za preradu paprike koja se nalazi u Turanovcu kraj Virovitice. Tvrtka posjeduje u svojem vlasništvu zemlju na kojoj se uglavnom provode eksperimenti raznih sorata paprike s obzirom na bolji prinos i jačinu boje o čemu ovisi sama kvaliteta začinske paprike. Proizvodnja paprike je organizirana preko kooperanata na području Virovitičko-podravske, Osječko-baranjske i Vukovarsko-srijemske županije. Poljoprivredu svakako možemo nazvati tvornicom bez krova, tako da je teško uvijek postići željene rezultate i ciljeve koji prije svega ovise o vremenskim uvjetima pa se nadamo da će dislociranost zasijanih površina pomoći u ostvarenju većih prinosa.

Također možemo reći da se radi o proizvodnji relativno novijeg datuma na našim područjima koju su kooperanti odlično prihvatili. Većina ih se do sada bavila sadnjom konzumne paprike tako da već postoje određena iskustva na ovom području. Razlika u

odnosu na konzumnu papriku je ta da se začinska paprika direktno sadi u zemlju i to u periodu od 1. – 15. travnja. Paprika se sadi u međurednim razmacima od 45 – 60 cm dok je poželjan razmak između biljaka u jednome redu 10 – 15 cm. Prinos paprike je 15 – 20 t/ha i otpornija je na bolesti od konzumne paprike. Plodovi sorti začinske paprike su stožastog oblika dužine 10 – 15 cm i težine 15 – 20g. Ovisno o sorti, plodovi mogu biti stršećeg ili visećeg položaja na biljci koja naraste 35 – 45 cm. U tehnološkoj zriobi plodovi su tamnozeleni, a u fiziološkoj intenzivno crvene boje. Berba počinje početkom rujna i traje sve do prvih mrazeva. Iduća faza u proizvodnji začinske paprike je fermentacija. Poželjno je da paprika fermentira na otvorenim deponijama 2- 3 tjedna ovisno o vremenskim prilikama. Nakon toga počinje sama prerada paprike koja se sastoji u 4 glavna koraka: pranje, rezanje, sušenje i mljevenje. Kapacitet naše sušare je cca 1t/h što daje dnevnu proizvodnju 24 t/h. U procesu sušenja paprika značajno kalira tako da se od 7 t svježe paprike može dobiti 1t sušene. Važno je naglasiti i to da začinska paprika brzo gubi boju te ju je potrebno čuvati na suhom i tamnom mjestu.

Poduzeće ŠAFRAM svoju proizvodnju zasniva na certificiranom sjemenu začinske paprike prve generacije bez dodataka bilo kakvih aditiva ili umjetnih boja. Iz svoje ponude izdajamo ŠAFRAM DELIKATES SLATKU PAPRIKU koja se dobiva od prvih berbi najkvalitetnijih sorata začinske paprike. Pored delikatesne slatke paprike, tu su i ŠAFRAM SLATKA i ŠAFRAM LJUTA začinska paprika koje su i najčešći sastojci prehrane. Svojim kupcima možemo ponuditi proizvod koji ima zaokruženi proces kontrolirane proizvodnje prema HACCP sustavu osiguranja kvalitete, a možemo ga potvrditi i brojnim nagradama i medaljama. U svakom slučaju za ŠAFRAM PAPRIKU će se odlučiti oni kupci koji žele kvalitetan proizvod poznatog porijekla.



š **šafam**

TRADICIJA I KVALITETA, ZAJEDNO U NOVOM RUHU!

RECEPT:
ČOBANAC OD DIVLJAČI

SASTOJCI ZA 10 OSOBA:

- 1,80 kg mesa vepra bez kosti
- 1,20 kg junetine bez kosti
- 1 kg luka
- 100 g češnjaka
- ½ kg rajčica
- 6 listova lovora
- 10 žlica slatke začinske paprike, prema želji može i malo ljute
- sol
- papar

POSTUPAK:

Meso narežite na male kockice pa ga složite u kotlić. Povrh stavite izmiksani crveni luk i rajčicu te dodajte češnjak, lovor, sol i papar. Dolijte vode da svi sastojci budu prekriveni, te pirjajte na laganoj vatri oko sat i pol. Kada meso omekša prema potrebi dolijte još vode i soli, pustite da zakuha te ponovo smanjite na laganu vatru. Dodajte začinsku papriku te čobanac kuhajte još narednih sat i pol. Povremeno kotlić prodrajajte kako sastojci ne bi zagorjeli. Tijekom kuhanja od miksanih povrća će nastati gušći umak dok će meso sasvim omekšati.

Čobanac se može pripremati od različitih vrsta mesa, a prilog može biti kruh, krumpir, njoki, domaća tjestenina... ■