

SEZONA MESA NA ŽARU

Kolovrat¹, M.

Značajno mjesto u preradi mesa pripada mesnim proizvodima pripremljenima za pečenje na žaru. Od početka travnja do konca rujna proizvodi poput pečenica, čevapčića, pljeskavica, raznih odrezaka - mariniranih ili svježih, te razni umaci, začinske marinade i salate, predstavljaju značajni dio prodaje. Otkako se na prodajnom mjestu opremljenom roštiljem ili roštiljskom pločom potpali vatra za žar, počinje "zabava bez pozivnice". Za kupce užitak počinje već kod same kupovine. Stoga bi proizvođači mesnih proizvoda pripremljenih za roštilj trebali razmisliti o cjelovitoj ponudi kako kupcima ne bi ništa nedostajalo, uključujući i priloge (salata, umak, preljev, začinski prilog). Mogućnosti kreacije jela za onoga koji ih nudi i priređuje su velike, a proizvođači se moraju prepustiti vlastitoj kreativnosti i idejama. Dakle, izgraditi vlastitu ponudu hrane proizvedene od kvalitetne sirovine, koja se priprema brzo i jednostavno, na tavi ili roštilju, a u sezoni se neprekidno nudi, jedan je od načina kako odgovoriti na ono što u svojim prostorima već odavno čine veliki trgovački lanci.

Začini za meso pripremljeno na roštilju obično sadrže sol, začinske pripravke i začinske mješavine. Mnoštvo začina za pripremu hane i njihova široka mogućnost primjene značajno obogaćuje ponudu jela na roštilju. Pored upotrebe u pripremi pečenog mesa, začini za roštilj prikladni su također za jela pečena na tavi, razna pečenja, oplemenjuju hranu. Za razliku od gotovih marinada u čijem su sastavu začinske smjese i ulje, začini za roštilj u prahu smatraju se "suhim marinadama" te ih je potrebno pomiješati s vodom.

Prednosti ovakvog pripremanja mesa za roštilj odražavaju se u brznoj i jednostavnoj pripremi - proizvodnji; krajnji proizvod je mekan i sočan, a uz integrirano sredstvo za održavanje svježine i trajnosti u okviru optimalnih uvjeta održavanja hladnog lanca distribucije i skladištenja održivi su do tri tjedna). Nadalje, dodavanjem ulja, komadi mesa dobivaju zaštitni sloj i sjaj, pa tako sve do posluživanja zadržavaju privlačni izgled i boju, bez zasušivanja povr-

¹Miroslav Kolovrat, dipl.ing., TTR Kolovrat

Racionalizacija u svakoj točki



**Radujemo se
Vašem dolasku**

Međunarodni praktični
seminar za menadžment s
razgledavanjem pogona
procesne industrije

 dana 21. i 22. rujna 2005.
u Oensingenu / Švicarska

**Softver za poduzeća,
specijaliziran za pojedine struke**
s integriranom sljedivošću
prema međunarodnim standardima

Smanjite drastično svoje troškove
EOP-kompletnim rješenjem s inte-
griranim logističkim konceptima za

- Klanje & rasijecanje
- Meso & kobasičarski proizvodi
- Perad & divljač
- Riba & delikatese

Odlučite se sada za osiguranu
budućnost svog poduzeća!

Mi smo tu za Vas -
Vaš strukovni-ERP-stručnjak


CSB-System
INTERNATIONAL

CSB-System d.o.o.
Ivana Perkovca 39, HR-42000 Varaždin
Tel: +385/42/242 050, Faks: +385/42/242 055

šine. Radni postupci ovakovog načina mariniranja prikazani su u slikama 1. – 3. kako slijedi:

▼ **Slika 1.** Suhu začinsku mješavinu promiješati s vodom (20-25% vode na količinu mesa koje se marinira)



▼ **Slika 2.** Marinadu s mesom u tamberu uz vakuum tamblirati 10-30 min



Gotov proizvod je potrebno vakuumirati ili pakirati u kontroliranoj atmosferi, te čuvati na temperaturi od +4°C.

Na koncu stižemo do gotovih marinada na bazi emulzija. Razvijene su posebno za racionalizaciju u tehnologiji pripreme komada mesa za brzu uporabu u sezoni roštilja. Uz jedinstven i nezamjenjiv okus, atraktivan izgled, uljne marinade garantiraju svjež, mekan gotov proizvod, održiv kroz duže vrijeme.

Uljne su marinade idealne za sve vrste mariniranog mesa i mesnih jela. Ne sadrže konzervanse koji podliježu obvezi deklariranja. Prednosti marinada u čijem sastavu je maslinovo ulje su:

▼ **Slika 3.** Nakon tambliranja dodati 3-4% ulja i kratko masirati



- obogaćenost esencijalnim masnim kiselinama, vitaminima A+E

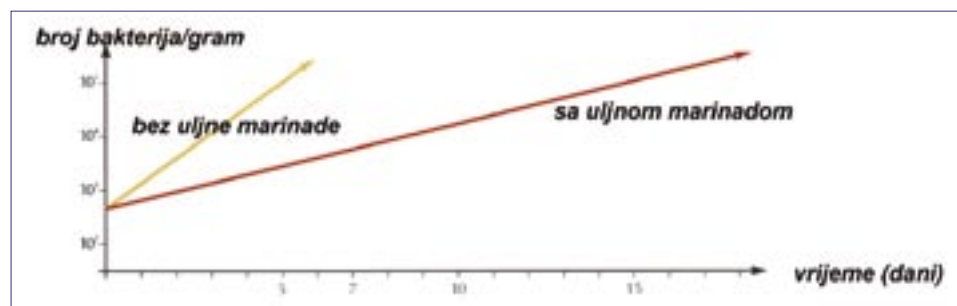
- visoka stabilnost pri zagrijavanju, pogodnost za pečenje na žaru jer začinske komponente ne nestaju pri visokim temperaturama.

Uljne marinade razvijaju punoću okusa kojeg daju začini. Meso je izvana obavijeno zaštitinim uljnim filmom. Marinada se dodaje u količini od 100 g/kg mesa.

Ovakva jela se konzumiraju uz salate i salatne preljeve. Osnovni preljev za salatu sadrži papar pa je mješavina ljutog i umjereno slatkastog okusa a osnova je za druge preljeve kao što su npr. biljni ili jogurt preljevi ("dresinzi"). Uz WIBERGOV "Salatdresing" (preljev za salatu) moguće su različite kombinacije okusa.

Receptura za oko 10l gotovog preljeva za salatu izgleda ovako:

WIBERGOV "Salatdresing"	0,9 kg
voda	5,0 kg
ulje, sjemensko	2,5 kg
ocat (7,5%)	1,3 kg
Priprema:	





TTR KOLOVRAT d.o.o.
Zagreb, Buzinska cesta 20
zastupstvo za Hrvatsku
austrijske tvrtke WIBERG
tel. 01/6608-909



Više okusa. Više uživanja.



Sezona mesa na žaru

Vodu staviti u kuter ili mikser, dodati WIBERGOV salatni preljev, te ga jednakomjerno umiješati i homogenizirati. Ulje dodavati polako, na maloj brzini, a onda dobro emulgirati. Na koncu dodati ocat i dobro izmiješati.

Vrlo je jednostavna i salata od pečenog povrća:

Za oko 10 kg mase potrebno je:

2,0 kg paprike svježje, zelene, crvene, žute

2,0 kg tikvica

2,0 kg patlidžana

2,0 kg šampinjona

0,6 kg isjeckanog luka

0,2 kg rajčice

1,2 kg salatnog preljeva načinjenog prema prethodnoj recepturi

0,2 kg biljne mješavine začina za pizzu

Povrće oprati, izvaditi koštice, narezati na komade i u širokoj tavi s nešto maslinova ulja kratko zapeći. Dodati šampinjone i rajčicu i također kratko zapeći. Ostaviti da se ohladi i preliti preljevom za salatu, biljnom mješavinom začina za pizzu i zaokružiti okus



dodavanjem češnjaka.

Ljeto je tu, konzumirajmo brzo pripremljenu, laganu hranu! ■

PROJECT-TRADE d.o.o.

PROIZVODNJA – OPREMANJE – VELEPRODAJA – MALOPRODAJA – PROJEKTIRANJE – MONTAŽA – SERVIS Avenija Dubrava 46
10040 ZAGREB

Tel. 01 2910 893, Fax. 01 2910 907
e-mail: info@project-trade.hr
www.project-trade.hr



HLADNJACI, Inox -2°C/+8°C, ZAMRZIVAČI, Inox -18°/-20°C



SHOCK FREEZER



LEDOMATI
"SCOSTSMAN"

