

# AUTOHTONI PROIZVOD KAŠTRADINA - IZVORNI HRVATSKI PROIZVOD



▲ Slika 1. S lijeva na desno: But, plečka, iskošteni but, i „kora“ (u Dalmaciji se kora naziva dio polovice s koje je odstranjen but i plečka)

DOMAĆE JE DOMAĆE

## PROJEKT „KAŠTRADINA-AUTOHTONI PROIZVOD“ U FUNKCIJI RACIONALIZACIJE STOČARSKOG KRŠA“

Prije godinu dana počelo je provoditi kninsko Veleučilište „Marka Marulića“ a nositeljica projekta je prodekanica Veleučilišta Marina Krvavica. Podaci o proizvodnji kaštradina na prostoru Knina i u zadarskom zaleđu postoje iz 12. stoljeća pa se može neosporno dokazati da je to autohtoni hrvatski proizvod. Cilj projekta je izrada specifikacije za zaštitu zemljopisnog podrijetla ili zaštitu izvornosti proizvo-

da što će se u konačnici dogovoriti sa ovčarima koji su direktni proizvođači. Tvrtka „Mataš“ koja se bavi proizvodnjom suhomesnatih proizvoda pokreće i proizvodnju dalmatinske kaštradine. Ministarstvo poljoprivrede taj će novi projekt poduprijeti financijskim poticajima a i zaklada „IZVORNO HRVATSKO“ dodjelila je 70.000 kn kako bi kninsko Veleučilište dovršilo svoj projekt. Dalmatinska kaštradina osušena na velebitskoj buri uz već legendarni pršut i ninski šokol postati će još jedan od domaćih suhomesnatih proizvoda po kojima je poznata zadarska županija.



## KAŠTRADINA S KUPUSOM

U veliku posudu se stavlja voda i malo soli te se čeka da voda postane mlaka. Tada se u vodu stavlja kiseli kupus, prije toga ispran. Kada se kupus lagano opusti, dodaje se kaštradina koju se prije toga dobro ispere kako jelo ne bi bilo preslano. Kada se kupus i meso skuhamo, u posebnoj se posudi poprže tri do četiri

veća komada slanine. Slanina se prži bez ulja, na vlastitoj masnoći. Dodaje se kapula i luk (češnjak). Kada se sve to poprži u posudu se stavlja kuhani

kupus i kaštradina te se dodaje ocat i voda po potrebi. Jelo se kuha uz miješanje, a dodaje se i malo brašna. Kada sve prokuha jelo se vadi sa vatre i poslužuje.

Potrebni sastojci za četiri osobe:

- kaštradina
- ½ kg kiselog kupusa
- 15 dag slanine (feta)
- 3 kom češnjaka
- 2 glavice kapule
- 2 žlice brašna
- sol
- papar
- ½ lit kvasine

Izvor:

Mr.sc. Marina Krvavica, viši predavač  
Prodekanica za međunarodnu suradnju  
Pročelnica Odjela poljoprivrede krša  
Veleučilište „Marko Marulić“ iz Knina ■

# MESO

Ako ste propustili...

**240 kn**  
6 brojeva



...komplet časopisa MESO 2008. g. možete naručiti po cijeni od **240kn!**

tel: 01/ 2316060, 2301347; e-mail: meso@meso.hr