

PROIZVOĐAČI ŠPEKA - HOBISTI

Ime i prezime	Adresa	Bodovi	Plaketa
Margareta Plankar	Merenje	96,80	šampion
Darko Stanišak	Hruševac Pušćanski	95,80	zlato
OPG Medvedec	Bregovljana	95,60	zlato
OPG Mladen Pušić	Kraj Gornji	95,00	zlato
Mladen Siketić	Zagreb	94,40	zlato
Josip Antolić	Donja Pušća	94,00	zlato
Mladen Lovrek	Trstenik	93,80	zlato
Božidar Levak	Gornja Pušća	93,40	zlato
Božidar Mikuljan	Zaprešić	91,00	zlato
Zlatko Jančić	Marija Gorica	90,40	srebro
Katarina Šinko	Hrebine	89,40	srebro
Slavko Tadić	Bregovljana	89,40	srebro
Mladen Pušić	Kraj Gornji	88,80	srebro
Manfred i Elizabeta Trautmann	Trstenik	88,40	srebro
Tomislav Tomas	Gornja Pušća	88,00	srebro
Stjepan Horvat	Dubrava Pušćanska	87,80	srebro
Mladen Hadrović	Zlebec Pušćanski	87,00	srebro
Mirko Medvedec	Bregovljana	86,00	srebro
Stjepan Mihaliček	Zaprešić	83,60	srebro



Registrirani proizvođači špeka

Naziv	Adresa	Bodovi	Plaketa
Bremes d.o.o.	Donja Pušća	94,60	zlato
Vugrinec d.o.o.	Kraj Gornji	94,20	zlato
Mesnice Francek d.o.o.	Gornja Pušća	84,20	srebro

Kad se rodila ideja i krenulo u organizaciju ove manifestacije nitko nije ni slutio da će potrajati deset godina. Što smo postigli? Ukupno smo pregledali više od 500 uzoraka salama i špeka! Okupili tridesetak zaljubljenika koji svoj proizvod žele usporediti i procijeniti koliko su dobro razumijeli i primijenili iskustvo od lani. Kroz godine možemo zaključiti da je prisutan vrlo pozitivan trend standardizacije proizvoda u smislu odabira i obrade sirovine, upotrebljenih dodataka i začina te primijenjenih tehnologija u proizvodnji.

Kroz sve te godine imali smo nesebičnu pomoć ljudi, organizacija i ustanova koji su prepoznali viziju, podržavali ideju i svake godine podizali značaj rada udruge i današnje manifestacije, te im svima želimo zahvaliti dodjelom plakete.

Zahvalnice za 10. jubilarnu salamijadu:

STJEPAN ANTOLIĆ, Donja Pušća
 FRANJO PŠENIČNJAK, Donja Pušća
 STJEPAN HORVAT, Pušćanska Dubrava
 TOMISLAV KAPUSTA, Sveti Križ
 MLADEN PUŠIĆ, Kraj Gornji
 FRANJO GOLUB, Kraj Gornji
 MARINKO DEBOGOVIĆ, Kraj Gornji
 DAMIR BENČEVIĆ, dr.vet.med.
 IVICA HORVAT, dr.vet.med.
 DARKO KRALJ, dr.vet.med.
 VINKO MEDVID, dr.vet.med.
 MANUEL ČIČKO, dip.ing.agr.
 BERMES d.o.o. Donja Pušća
 FRANCEK d.o.o. Gornja Pušća
 VUGRINEC d.o.o. Kraj Gornji
 Obrt "MIHALINEC" Pušćanska Dubrava
 ZAGREBAČKA ŽUPANIJA
 TZ GRADA ZAPREŠIČA
 GRAD ZAPREŠIČ
 UDRUGA TRILIKUM



U Zagrebu i okolici razvijena je tradicija spravljanja domaćih salama, te manufakturnih kobasičarskih proizvoda. Pušćanska salama zaprešičkoga kraja i članovi njezine Udruge već tradicionalno svake godine početkom proljeća organiziraju ocjenjivanje domaćih salama i špeka, a priznanja se potom podijele na salamijadi.

Udruge se ovih dana sastala zbog «vižitanje» salama, ali i važnih dogovora za budućnost ovog delikatesnog autohtonog proizvoda. Tako su na prijedlog Benčevića i odlučili da (svjetski) standardi, o kojima se u posljednje vrijeme mnogo priča na njihovu terenu i u praksi zažive. Za održavanje kontinuiteta u proizvodnji i napredovanje u kvaliteti bilo bi potrebno zasnovati uzgoj svinja od kojih može nastati prvorazredni suhomesnati proizvod.

POKROVITELJ: OPĆINA PUŠĆA

Suorganizatori:
 - Savjetodavna služba - Podružnica Zagrebačke županije
 - Veterinarska stanica Zaprešić



Općina Pušća



UDRUGA PROIZVOĐAČA AUTOHTONIH SALAMA
 „PUŠĆANSKA SALAMA“ - Pušća

10. JUBILARNA „PUŠĆANSKA SALAMIJADA I ŠPEKIJADA“



22. travanj 2016.



Manifestacija „Pušćanska salamijada“ prvi puta je održana u travnju 2007. godine u Pušći u organizaciji općine Pušća, po ideji i na inicijativu grupe zaljubljenika u izvorni domaći proizvod na čelu koje je bio Stjepan Antolić .

Osnivačka skupština udruge „Pušćanska salama“ održana je u listopadu 2007. godine u Pušći, a Stjepan Antolić izabran je za prvog predsjednika. Cilj Udruge je povezivanje proizvođača domaćih, autohtonih salama iz zaprešićkog kraja te sjeverozapadnog dijela Zagrebačke županije radi unaprijeđivanja proizvodnje, zajedničko učinkovito predstavljanje na širem području regije, podizanje kvalitete proizvoda uvođenjem određenih standarda proizvodnje, razmjena iskustava i pružanje stručne pomoći svojim članovima u svim segmentima proizvodnje i plasmana gotovog proizvoda.

OCJENJIVANJE

Salama je proizvod načinjen od probраниh, kvalitetnih dijelova svinjskog mesa, uz mogućnost dodavanja manjih količina divljači, goveđeg ili konjskog mesa. Preporučeni udio masnog tkiva je 10-15%. Od dodatka dozvoljeni su sol, papar i manje količine češnjaka.

Dobar proizvod karakteriziraju slijedeće osobine koje se ocjenjuju:

- boja – živo crvena
- dobra raspoređenost i povezanost nadjeva (osobito masno tkivo)
- izostanak šupljina, pukotina te ruba oko ovitka
- dobra naboranost crijeva bez većih udubljenja
- miris – ugodan miris fermentiranog mesa
- okus – blag slatkast, visoke ješnosti

Maksimalni broj osvojenih bodova je 100.



Ocjenjivačka komisija:

1. Damir Benčević, dr.vet.med.

– predsjednik komisije

2. dr.sc. Vinko Medvid, dr.vet.med., član

3. mr.sc. Ivica Horvat, dr.vet.med., član

4. Darko Kralj, dr. vet. med., član

5. Željko Stanišak, dr.vet.med., član

Bodovni prag:

Zlato 91 - 100

Srebro 81 - 90,99

Bronca 71 - 80,99

Priznanje 61 - 70,99

Stručna ocjenjivačka komisija ove godine probala je i ocijenila ukupno 59 uzoraka salama i špekova. U kategoriji privatnih proizvođača, hobista, ove godine je prijavljeno 31 uzorak salama i 19 uzoraka špeka, dok su mesne industrije predale ukupno 9 uzoraka. Najsjajnije priznanje – Šampionsku plaketu Zlatna pušnica 2016. u kategoriji domaće salame osvojio je Goran Pušić iz Kraja Gornjeg s prosječkom od 95,40 bodova. Najviše bodova u kategoriji domaćeg špeka, 96,80 a time i šampionsku plaketu, osvojila je Margareta Plankar iz Merenja.

Proizvođači salama - Hobisti

Ime i prezime	Adresa	Bodovi	Plaketa
Goran Pušić	Kraj Gornji	95,40	Šampion
Anđelko Mihok	Marija Magdalena	94,60	zlato
Marinko Šinko	Hrebine	94,60	zlato
Vedran Šinko	Hrebine	94,00	zlato
Stjepan Mihaliček	Zaprešić	93,60	zlato
Davor Barić	Sveti Križ Začretje	93,60	zlato
Franjo Golub	Kraj Gornji	93,20	zlato
Franjo Sablić	Merenje	92,80	zlato
Mladen Siketić	Zagreb	92,60	zlato
Tomislav Kapusta	Sveti Križ	92,40	zlato
Davor Barić	Sveti Križ Začretje	92,00	zlato
Darko Stanišak	Hruševac Pušćanski	91,80	zlato
Barbara Pili	Oplaznik	91,40	zlato
Manfred i Elizabeta Trautmann	Trstenik	91,00	zlato
Marko Hruševar	Gornja Pušća	90,40	srebro
Stjepan Mihaliček	Zaprešić	89,40	srebro
Željko Bzik	Bregovljana	88,20	srebro
Nikola Saić	Zaprešić	88,20	srebro
Stjepan Milić	Gornja Pušća	88,20	srebro
Mladen Lovrek	Trstenik	87,40	srebro
Mladen Hadrović	Žlebec Pušćanski	87,40	srebro
Helena Fabek	Zaprešić	87,40	srebro
Darko Vugec	Donja Pušća	87,00	srebro
Stanko Frkanec	Kraj Donji	85,20	srebro
Zlatko Jančić	Marija Gorica	84,80	srebro
Srđan Kuković	Hruševac Kupljenski	83,20	srebro
Nikola Fabek	Zaprešić	83,20	srebro
Tomislav Tomas	Gornja Pušća	82,20	srebro
OPG Medvedec	Bregovljana	81,60	srebro
Mirko Medvedec	Bregovljana	81,00	srebro
Josip Sokić	Cernik	80,40	bronca



Registrirani proizvođači salama

Naziv	Adresa	Bodovi	Plaketa
Bermes d.o.o.	Donja Pušća	95,40	zlato
Bermes d.o.o.	Donja Pušća	93,20	zlato
Bermes d.o.o.	Donja Pušća	92,60	zlato
Mesnice Francek d.o.o.	Gornja Pušća	91,00	zlato
Vugrinec d.o.o.	Kraj Gornji	85,40	srebro
Vugrinec d.o.o.	Kraj Gornji	83,00	srebro



Kolinje je bilo obiteljsko slavlje, koje je okupljalo rodbinu, susjede, kumove.... Posao se morao pomno isplanirati, a i te se (ugodne!) težake moralo vratiti. Uz to, alat i posuđe za kolinje upotrebljavali bi se samo o kolinju, nerijetko i međusobno se posuđujući, te pomno čuvali. Stol, odnosno od drvenih dasaka zbita velika ploča koja se postavljala na uobičajen stol, zatim golemo korito, pa galge, tuljci za skidanje dlake te razni noževi; možda i pravi bajuneti, te razni za rezanje špeka i slično, između dvaju kolinja pomno konzervirani svinjskom mašču odnosno namazani suhim špekrom - kao i velik kotao za, na dvorištu, na ciglenome postolju, grijanje kropa.

Meso se nekad obrađivalo i pripremalo i dan-dva: prvi bi se dan zaklalo, meso i slanina razrezali i ostavljali na hladnome, a drugi bi se dan radile kobasice, pac, cvrlo...

Danas takva kolinja izostaju, a tradicija se nastavlja obradom polovica ili samo pojedinih dijelova i proizvodnjom proizvoda po želji, prvenstveno nekoliko dimljenih komada (špek, lopatica, šunka, buncek...), kobasice, poput češnjofke za kuhanje i pečenje, a sve češće se izrađuju i salame.

