

Poziv proizvođačima: Istarska klobasica po starinski

Kategorija: ISTRAAžurirano: Nedjelja, 20 Siječanj 2019 17:39
Objavljeno: Nedjelja, 20 Siječanj 2019 17:39

#SV. PETAR U ŠUMI#

Međunarodni sajam S klobasicom u EU od ove godine pokreće projekt „Istarska klobasica po starinski“ i natjecanje u ocjenjivanju domaćih istarskih klobasica koje se proizvode u domaćinstvu.

Pozivaju se zainteresirani proizvođači tradicionalnih istarskih klobasica da se odazovu na ocjenjivanje za izbor najbolje Istarske klobasice po starinski. Na natjecanju mogu sudjelovati svi proizvođači koji u domaćinstvu za svoje potrebe na stari tradicionalni način proizvode istarsku klobasicu.

Na natjecanju ne mogu sudjelovati proizvođači istarske kobasice i drugih suhomesnatih proizvoda koji imaju registrirane i odobrene objekte za proizvodnju i koji proizvode istarske klobasice u kontroliranim industrijskim uvjetima, a tradicionalno se natječu na sajmu svake godine.

Preuzimanje uzoraka kobasica organizirat će se od 4. do 6. veljače 2019. od 8 do 15 sati u prostorijama Općine Sv. Petar u Šumi.

Uzorak za ocjenjivanje mora sadržavati najmanje četiri murelića ili 50 cm dužine ako se klobasice rade u obliku kambe. Uz uzorak treba dostaviti ispunjenu prijavnicu koja je prilog pozivu.

Komisiju će sačinjavati provjereni senzorni analitičari, stručnjaci i doktori znanosti koji se bave proizvodnjom i ocjenjivanjem tradicionalnih kobasičarskih proizvoda, a ocjenjivat će se po standardnoj metodi ocjenjivanja suhih kobasica koju je prihvatio organizator manifestacije S klobasicom u EU.

Nagrade za najbolje ocjenjene istarske klobasice podijelit će se tijekom održavanja sajma 'S klobasicom u EU', 23. ožujka u 18 sati u dvorani sajma. Šampion i najboljih deset uzoraka dobiti će posebne nagrade i novčane bonove organizatora i sponzora sajma. Više na web stranici općine Sv. Petar u Šumi.

ISTARSKA KLOBASICA (opis proizvoda)

Istarska klobasica je fermentirani, morskom solju soljeni, na zraku sušeni proizvod od mljevenog svinjskog mišićnog i masnog tkiva, specifičnog mirisa i okusa uz dodane aromatske začine (istarska malvazija, češnjak i papar). Na presjeku mora imati izgled mozaika, sastavljenog od približnog omjera mišićnog tkiva svjetlo crvene boje i masnog tkiva bijele boje.

Na presjeku istarska klobasica mora biti čvrste konzistencije, približnog omjera mišićnog tkiva ružičaste boje i masnog tkiva bijele boje, a sastojci moraju biti ravnomjerno raspoređeni i dobro povezani.

Presjek mora biti kompaktan, bez šupljina. Konzistencija presjeka mora osiguravati pravilno narezivanje istarske klobasice bez razdvajanja sastava punjenja. Masni dijelovi ne smiju biti užegli. Istarska kobasica, mora biti umjereno slana, ugodnoga i blagoga, nikada kiseloga okusa

Poziv proizvođačima: Istarska klobasica po starinski

Kategorija: ISTRAAžurirano: Nedjelja, 20 Siječanj 2019 17:39

Objavljeno: Nedjelja, 20 Siječanj 2019 17:39

i mirisa na sušenu svinjetinu i dodane aromatske začine.

Istarska klobasica je izduženog valjkastog oblika podijeljena na parove ili „murelice“ dužine 10 do 12 cm ili je uvijena u kambu na duljinu do 50 cm, okruglog presjeka, varijabilnog promjera ovisno o debljini crijeva, pa masa kobasice nakon zrenja ovisi o promjeru crijeva. Crijevo mora biti čvrsto priljubljeno na površinu punjenja. Površina kobasice može biti djelomice obrasla bjelkastim plijesnima, formiranim tijekom procesa sazrijevanja, priopćili su iz organizacijskog odbora 'S klobasicom u EU 2019.'.

(iPress)



Poziv proizvođačima: Istarska klobasica po starinski

Kategorija: ISTRAAžurirano: Nedjelja, 20 Siječanj 2019 17:39

Objavljeno: Nedjelja, 20 Siječanj 2019 17:39

