



Funded by the European Union's
Seventh Framework Programme



trafoon

Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

PROIZVODI NA BAZI ŠLJIVE – MOGUĆNOSTI ZA UNAPREĐENJE PROIZVODA I ASORTIMANA

Cane Jovanović

Preduzeće POLO, Čačak



Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

PROIZVODI NA BAZI ŠLJIVE – MOGUĆNOSTI ZA UNAPREĐENJE PROIZVODA I ASORTIMANA



ŠLJIVA JE JEDNA OD NAJZDRAVIJIH VOĆNIH VRSTA

Dobar ukus šljive potiče od vrlo pogodnog odnosa šećera (pet različitih vrsta) i kiselina, ograničene energetske vrednosti, obilja dragocenih zaštitnih materija (vitamina, minerala, enzima, pektina, celuloze, antocijanina i dr).

Sve ove odlike čine šljivu odličnom hranom, koja ima nenadmašne prednosti u odnosu na sve ostale životne namirnice, pa i sve ostale vrste voća

Načini korišćenja šljive:

1. Šljiva u svežem stanju

2. Šljiva u prerađenom obliku:

2.1 Rakija

2.2 Sušena šljiva

2.3 Džemovi i slatka i kompoti

2.4 Gastronomija



2.1 RAKIJA



Prosečan rod šljive na teritoriji Srbije je 436.000 tona, a u rakiju se preradi 392.400 tona (Podaci Instituta za voćarstvo iz Čačka i Poljoprivrednog fakulteta iz Zemuna).

U rakiju se preradi 90% roda šljive. Proizvodnja rakije iz sveže šljive je najzastupljenija, a za tržište od skoro se proizvodi i rakija od suve šljive.

Vruća rakija konzumira se vekovima u domaćinstvima, a sada se može naći i u trgovinama pripremljena po tradicionalnim receptima samo da se zagreje i spremna je za konzumiranje.

2.2 SUŠENA ŠLJIVA



Prerada i pakovanje u raznim oblicima: proizvodnja suve šljive sa i bez koštice, kompot od suvih šljiva, čokoladirane suve šljive...

Srbija sa 11.4 miliona evra je šesti izvoznik suve šljive. Najveći konkurenti za plasman suve šljive na evropsko i rusko tržište su nam Argentina i Čile.

U Srbiji je nedovoljna iskorišćenost šljive i mogućnosti prerade u druge proizvode.



2.3 DŽEMOVI I SLATKA I KOMPOTI



Slatko od šljiva

Proizvodi se na tradicionalan način:

Šljive se ljušte i iskoštičavaju ručno i potapaju u kreč. Kuvanje se vrši u šerpama na šporetu. Kuvanje se obavlja bez mešanja, da bi se sačuvao ceo plod, a šerpa se pomera ručno po šporetu, da ne zagori.

2.4 GASTRONOMIJA



Suva šljiva sa slaninom



Suva šljiva služi i kao dodatak za podvarak i pripremu hladnih predjela

Sastojci:

1 kg kiselog kupusa ribanca, 200 gr suvih šljiva, 2 glavice crnog luka, 5-6 čenova belog luka, lovor, biber, 2 dl maslinovog ulja i 400 ml vode.



Kolač sa svežim šljivama



Baklava sa suvim šljivama



Pita sa suvim šljivama

NOVI PROIZVODI OD ŠLJIVE

- Sok od šljive
- Vino od šljive
- Ljuti namaz od šljive
- Sušeni kolačici od šljive



Sok od šljive



Tehnologija proizvodnje mutnog soka od šljive je jednostavnija od tehnologije proizvodnje bistrih ili kašastih sokova. Oprema za proizvodnju takvih sokova relativno je dostupna i manjim proizvođačima.

Zbog relativno visokog sadržaja pektina potrebno je predhodno zagrevanje i/ili tretiranjem pektolitičkim enzimima da bi se ostvarilo veće iskorišćenje plodova bez narušavanja kvaliteta soka.

Vino od šljive



Vino od šljive predstavlja voćno vino u kojem je potvrđena i izražena značajna antiradikalska, antimikrobna i antiproliferativna aktivnost karakteristična za funkcionalnu hranu.

Ljuti namaz od šljive



Vrlo je pikantan ali u isto vreme i sladunjav, što ublažava uticaj ljutih sastojaka.



Sušeni kolačići od šljive

U nekim delovima Srbije tradicionalno su se spremali kolačići od šljiva koji su se za zimu pripremali tako što su između ostalog sušeni prema suncu.

Tradicionalni recept za spravljanje bakinog kolača koji se pripremao u selima u okolini Suvobora (Zapadna Srbija):

Odaberu se najbolji plodovi šljiva, povade se koštice, a zatim se plodovi kuvaju na tihoj vatri uz vrlo malo dodavanje šećera. Pri kraju kuvanja dodaje se malo brašna - najbolje kada se doda projino brašno koje sjedinjuje masu. Od tako ukuvanih šljiva prave se mali kolačići koji se stavljaju na liske od kupusa, ili vinove loze i nekoliko dana se suše na suncu. Kada se kolačići dovoljno osuše, nižu se na kanap i okače o gredu brvnare gde ima najviše promaje.



Suva šljiva i prerađevine se izvoze najviše na tržište Rusije, EU i Skandinavije. U Srbiji se gaje sledeće sorte: Požegača, Stanly, Čačanska rodna, Čačanska lepotica i Čačanska rana. Šljiva se u Srbiji tretira kao naš najvažniji izvozni brend.

POLO d.o.o. ČAČAK



www.polo-cacak.com