

**Obrtnička komora Unsko – sanskog kantona
Udruženje proizvođača "Stari-novi okus"
Poliklinika Blok BK 2/1
Bihać**

ANEKS IX.

**SPECIFIKACIJA PROIZVODA SA OZNAKOM GARANTIRANO
TRADICIONALNOG SPECIJALITETA "KRAJIŠKA TRAHANA"**

Mart, 2023. godine

Садржај

1. Naziv proizvoda	3
2. Vrsta proizvoda	3
3. Razlozi za registraciju	3
3.1. Proizvod: "Krajiška trahana"	3
3.2. Naziv: "Krajiška trahana"	3
4. Opis	3
4.1. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz tačke 1, uključujući njegova glavna fizikalna, hemijska, mikrobiološka i organoleptička svojstva koja dokazuju njegov specifičan karakter	3
Opis sirovina:	4
Opis gotovog proizvoda:	4
Osnovne karakteristike proizvoda:	4
4.2. Opis metode proizvodnje proizvoda na koji se odnosi naziv iz tačke 1, uključujući, gdje je to prikladno, prirodu i svojstva upotrijebljenih sirovina ili sastojaka i metodu pripreme proizvoda.....	5
1. Spravljanje zamjesa:	6
2. Fermentacija uz premjesivanje tijesta:	6
3. Priprema tijesta za oblikovanje uz tzv. "kidanje" tijesta:	6
4. "Tranje", odnosno trljanje tijesta kroz rešeto:	6
5. Sušenje na suncu uz okretanje:	6
6. Prosijavanje trahane i skladištenje u pamučne ili papirne vreće:	7
7. Pakovanje u ambalažu i označavanje:	7
8. Skladištenje i stavljanje na tržište:	7
4.3. Opis ključnih elemenata koji određuju tradicionalna svojstva proizvoda	7
Porijeklo tarhane u Bosni i Hercegovini	7
Pregled literature	8

1. Naziv proizvoda

"Krajiška trahana"

2. Vrsta proizvoda

2.13. Tjestenina.

3. Razlozi za registraciju

3.1. Proizvod: "Krajiška trahana"

- je rezultat načina proizvodnje, prerade ili sastava odgovarajućeg tradicionalnog postupka za taj proizvod ili prehrambeni proizvod
- se proizvodi od sirovina ili sastojaka koji se tradicionalno koriste

"Krajiška trahana" se dobija fermentacijom tijesta dobijenog zamjesom pšeničnog brašna, vode i kvasca ili kvasa, ili samo brašna i vode, ručno obrađenog kidanjem i trljanjem, a potom osušena na suncu, prema tradicionalnom postupku.

3.2. Naziv: "Krajiška trahana"

- tradicionalno se koristi za označavanje specifičnog proizvoda
- opisuje tradicionalna svojstva ili specifična svojstva proizvoda

"Krajiška trahana" je tradicionalni proizvod domaćinstava na području sjeverozapadnog dijela Bosne i Hercegovine. Tijesto za trahanu se spravlja miješanjem pšeničnog brašna, kvasca ili kvasa i vode, ili samo od pšeničnog brašna i vode, a nakon završene fermentacije obrađuje se tako da se ručno iskida, trlja kroz rešeto dok se ne dobije specifičan granulirani oblik tjestenine koja se suši na suncu. "Krajiška trahana" se koristi za pripremu čorbe koja se zove trahana.

4.0. Opis

4.1. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz tačke 1, uključujući njegova glavna fizikalna, hemijska, mikrobiološka i organoleptička svojstva koja dokazuju njegov specifičan karakter

Opća definicija proizvoda:

"Krajiška trahana" je vrsta tjestenine koja se dobija zamjesom i fermentacijom pšeničnog brašna, kvasca ili kvasa i vode ili samo pšeničnog brašna i vode, nakon čega se tijesto ručno

oblikuje kidanjem, a potom trljanjem (tranjem) tijesta kroz rešeto. Na ovaj način se dobije specifični granulasti (zrnasti) oblik tjestenine koja se suši na suncu. Originalna je riječ iz perzijskog jezika tarhana, ali ako uporedimo oblik tarhana i oblik trahana u sjeverozapadnoj Bosni, opažamo da je u ovoj drugoj riječi došlo do premetanja glasova a i r, odnosno oni su zamijenili svoje pozicije. To je zbog toga što je narod u sjeverozapadnom dijelu Bosne riječ tarhana doveo u vezu sa riječju trati, kao jednim od postupaka prilikom spravljanja tjestenine.

Opis sirovina:

Za proizvodnju "Krajiške trahane" upotrebljava se pšenično brašno slijedećih tipova: T-400, T-500, T-550 i kombinacija T-500 i T-850. Količina brašna zavisi od količine tjestenine koja želi da se proizvede. Prilikom spravljanja zamjesa, upotrebljava se voda. Od ostalih sastojaka, za zakiseljavanje tijesta se koristi: suha germa, svježa germa, kvas, trahana koja je zaostala od prethodne proizvodnje trahane. Od ostalih sastojaka u zamjes može da se doda i kuhinjska so, ali kuhinjska so nije obavezan sastojak – krajiška trahana može da se proizvodi i bez kuhinjske soli. Količina suhe ili svježe germe nije određena, dodaje se prema ukusu proizvođača. Svi navedeni dodaci se dodaju opciono, jer se zamjes za trahanu može uraditi samo od vode i pšeničnog brašna.

Kvas se dobije tako da se sakuplja brašno koje je zaostalo prilikom prosijavanja trahane koja se pravila prethodnog puta (prethodna tura); količina prosijanog brašna od 250 grama se doda u 1 kilogram brašna, doda se vode dok se ne dobije konzistencija tijesta za kruh. Ova količina kvasa je dovoljna za zamjes 25 kilograma brašna. Kvas može da se dobije i zamjesom od svježe ili sušene germe sa pšeničnim brašnom i vodom dok se ne postigne konzistencija tijesta za kruh. Tako dobiveno tijesto se ostavi fermentirati na sobnoj temperaturi dok se ne postigne željena kiselost (dva, tri dana, sedam dana, zavisno od proizvođača).

Opis gotovog proizvoda:

"Krajiška trahana" je tjestenina bijele, žućkastobijele ili svijetlosmeđe boje nastala fermentacijom tijesta koje se dobije zamjesom pšeničnog brašna i vode uz ostale dodatke. Nakon završene fermentacije, tijesto se obrađuje na tradicionalan način tako da se ručno iskida, trlja kroz rešeto dok se ne dobije specifičan granulirani oblik tjestenine koja se suši na suncu. Upotrebljava se za izradu čorbe koja se tradicionalno naziva trahana.

Osnovne karakteristike proizvoda:

Izgled:

Tjestenina ima karakterističan granulasti oblik koji je nastaje tzv. trljanjem (tranjem) tijesta kroz rešeto. Veličina granula može da varira, zavisno od proizvođača do proizvođača. Dimenzije granula ovise o upotrebljenom rešetetu, tako da dužina granula se može kretati od 0.1 centimetara do 0.6 centimetara, a krupnije vrste trahane i više. Tjestenina se ne smije međusobno sljepljivati, površina mora biti ujednačena, glatka. Nakon kuhanja, izgled tjestenine mora biti kompaktan, ne smije biti sljepljenih dijelova.

Boja:

Boja tjestenine je bijela do slabo žućkastobijela, ili smeđkasta i ovisi o tipu upotrebljenog pšeničnog brašna. Kod nižih tipova brašna je bijela, slabo žućkastobijela, kod viših sa smeđim nijansama.

Miris:

Miris prije kuhanja je specifičan, blago kiselkast. Nakon kuhanja, kiseo miris postaje intenzivan. Miris ovisi od dužine fermentacije tijesta. Tijesto koje je duže vrijeme fermentiralo ima izraženiji kiseo miris.

Okus:

Okus proizvoda nakon kuhanja u slanoj vodi je prijatan, kiselkast. Kao i za senzornu osobinu miris, tijesto koje je duže fermentiralo ima izraženiji kiseo miris.

Konzistencija:

"Krajiška trahana" ima čvrstu konzistenciju karakterističnu za tjestenine, a nakon kuhanja u vodi uz dodatak soli, konzistencija je postaje meka; prilikom žvakanja tjestenina se ne lijepi za nepce.

Sadržaj vode:

Sadržaj vode se kreće u granicama od 8 % do 13 %.

Stepen kiselosti:

Stepen kiselosti max. 3.5.

Osnovne karakteristike proizvoda:

Osnovne karakteristike proizvoda pogledati u Prilogu 1.1.

Izgled gotovog proizvoda:

Izgled gotovog proizvoda je prikazan u prilogu 1.2.

Rok trajanja i stavljanje proizvoda na tržište:

Rok trajanja je 18 mjeseci od datuma proizvodnje. Proizvođači mogu stavljati na tržište "Krajišku trahanu upakovanu u plastične vrećice ili papirne vrećice težine 250 grama (g), 500 grama (g) i 1 kilogram (kg).

4.2. Opis metode proizvodnje proizvoda na koji se odnosi naziv iz tačke 1, uključujući, gdje je to prikladno, prirodu i svojstva upotrijebljenih sirovina ili sastojaka i metodu pripreme proizvoda

Proces proizvodnje "Krajiške trahane" može se podijeliti u nekoliko faza:

1. Spravljanje zamjesa,
2. Fermentacija uz premjesivanje tijesta,
3. Priprema tijesta za oblikovanje uz tzv. "kidanje" tijesta,
4. "Tranje", odnosno trljanje tijesta kroz rešeto,
5. Sušenje na suncu uz okretanje,
6. Prosijavanje trahane i skladištenje u pamučne ili papirne vreće,
7. Pakovanje u ambalažu i označavanje,
8. Skladištenje i stavljanje na tržište.

1. Spravljanje zamjesa:

Proces proizvodnje "Krajiške trahane" započinje spravljanjem zamjesa od prosijanog pšeničnog brašna (brašno se prosijava na običnom metalnom ili plastičnom situ) i vode. Zamjes može da se radi:

a) Samo od pšeničnog brašna i vode pri čemu količina vode zavisi od tipa brašna i njegove moći upijanja vode. Zamjes se radi do tvrde i elastične konzistencije tijesta.

b) U zamjes sa pšeničnim brašnom se dodaje suha ili svježa germa (pekarski kvasac *Saccharomyces cerevisiae*), u količini prema željenoj kiselosti gotovog proizvoda uz dodatak vode da se dobije čvrsta konzistencija elastičnog tijesta. Suhe germe do 200 grama na 25 kilograma brašna, svježe germe do 150 grama na 25 kilograma brašna.

c) U zamjes sa pšeničnim brašnom može da se doda prethodno proizvedena osušena trahana u količini 2 do 3 kilograma trahane na 25 kilograma brašna; potom se u takvu smjesu se dodaje voda dok se ne dobije črlo čvrsto tijesto.

d) Ako se zamjes radi sa kvasom, količina kvasa varira i zavisi od ciljane konačne kiselosti gotovog proizvoda; količine variraju od 250 grama do 1 kilograma kvasa na 25 kilograma pšeničnog brašna. I u ovom slučaju zamjes se pravi da je što tvrđa konzistencija elastičnog tijesta.

U svim slučajevima Zamjes se obavlja ručno. Od ostalih dodataka, u zamjes se dodaje kuhinjska so u količini 200 do 300 grama na 25 kilograma brašna. Dodatak kuhinjske soli nije obavezan.

2. Fermentacija uz premješivanje tijesta:

Zamjes se stavlja na fermentaciju, u posudu od jelovog drveta (tzv. naćve), ili u plastičnu veću posudu i pokriva vlažnom pamučnom krpom da se ne bi stvorila površinska kora na tijestu. Posuda sa zamjesom se ostavi na sobnoj temperaturi. Period fermentacije zavisi od željene kiselosti gotovog proizvoda. Fermentacija može trajati 3 dana, i više, do 10 dana. Tokom procesa fermentacije, sa površine tijesta se skida pamučna krpa, tijesto se ručno premijesi svaki dan. Nakon premješivanja tijesta, krpa se vlaži sa vodom i opet stavlja na površinu tijesta. Prilikom fermentacije, tijesto vremenom postaje mekše i dobija konzistenciju tijesta kao za kruh.

3. Priprema tijesta za oblikovanje uz tzv. "kidanje" tijesta:

Nakon završenog perioda fermentacije, svježe tijesto je poprimilo kiselkast miris i vadi se iz posude da bi se pripremio za oblikovanje. Ovaj proces se odvija ručno, u tijesto se postepeno dodaje brašno i tijesto se "trga", prave se mali komadići tijesta.

4. "Tranje", odnosno trljanje tijesta kroz rešeto:

Istrgano tijesto se stavlja na rešeto i ručno, uz pomoć dlanova "tare", trlja kroz rešeto, pri čemu se ispod rešeta stavlja tzv. sadžak (naprava u vidu kruga sa nogicama izrađena od željeza) koji omogućava da oblikovana granulirana trahana ima siguran propad kroz rešeto, bez slijepljivanja.

5. Sušenje na suncu uz okretanje:

Granulirana trahana se potom stavlja na pamučne čaršave koji se prostiru vani, na izrazito sunčano mjesto. Prilikom sušenja koje traje po nekoliko sati, (najmanje 6 sati), trahana se neprestano okreće ručno, tako da se kontinuirano suncu izlaže dio proizvoda koji je vlažniji.

Proces sušenja traje sve dok se trahana ne "uzrni", ne postane tvrda da se može sigurno skladištiti. Poželjno je da je temperatura okolnog zraka što viša, da prelazi preko 30°C. Ukoliko je potrebno, proces sušenja se može nastaviti nekoliko dana u zatvorenim čistim prostorijama (sobama), na zraku.

6. Prosijavanje trahane i skladištenje u pamučne ili papirne vreće:

Osušena "Krajiška trahana" sakupi sa čaršava i prosijava kroz sito za prosijavanje brašna pa se skuplja u pamučne vreće ili papirne vreće.

7. Pakovanje u ambalažu i označavanje:

"Krajiška trahana se pakuje u plastične vrećice ili papirne vrećice težine 250 grama (g), 500 grama (g) i 1 kilogram (kg).

8. Skladištenje i stavljanje na tržište:

Do trenutka stavljanja na tržište se skladišti u suhim zatvorenim prostorijama, a rok upotrebe upakovanog proizvoda je 18 mjeseci od dana proizvodnje.

Dijagram proizvodnje "Krajiške trahane" pogledati u prilogu 1.3. Proces proizvodnje "Krajiške trahane je prikazan u prilogu 1.4.

Dijelovi tradicionalne opreme za proizvodnju

Postoje neki tradicionalni dijelovi opreme u proizvodnji krajiške trahane, to je prije svega rešeto ili đevdir, zatim naćve (drveno korito napravljeno od izdubljenog drveta ili sklopljeno od dasaka, ponekad sa nogarima; korito služi za pripremu zamjesa). Pri rastiranju se koriste drveni stolovi i to: visoki drveni stolovi, a u najstarijoj tradiciji se koristi niski okrugli sto, visine do 30 centimetara, poznat pod imenom "sofra". Visoko drveni stol i sofru imaju istu ulogu u rastiranju trahane, a koji će se koristiti ovisi od navika domaćinstva, odnosno da li objeduju za stolom ili sofru. Kod rastiranja se ispod rešeta postavlja sadžak - naprava u vidu kruga sa nogicama izrađena od željea koji omogućava da oblikovana granulirana trahana ima siguran propad kroz rešeto, bez slijepljivanja.

4.3. Opis ključnih elemenata koji određuju tradicionalna svojstva proizvoda

Porijeklo tarhane u Bosni i Hercegovini

Trahana (tarhana) se na području sjeverozapadnog dijela Bosne i Hercegovine priprema miješanjem pšeničnog brašna, kvasca ili kvasa, ili samo brašna i vode a zatim pusti smjesa da fermentira, Nakon toga dolazi faza kidanja tijesta na male krpice, a potom faza rastiranja, odnosno granulisanja (uobličavanje u mala zrna) uz dodatak brašna protjerivanjem kroz rešeto (izbušeno metalno sito prilagođenog promjera i namjenski rađeno za ovu vrstu proizvoda). Poslije rastiranja slijedi faza sušenja na suncu.

Fermentacija proizvodi mliječnu kiselinu i druge spojeve koji tarhani daju njezin karakterističan okus i svojstva čuvanja: pH se snižava na 3.4-4.2, a u fazi sušenja smanjuje sadržaj vlage na 6-10%, što rezultira uvjete za otpornost na patogene i organizme kvarenja, uz očuvanje mliječnih bjelančevina.

Postoji mnogo naučnih izvora koji ukazuju o porijeklu tarhane kao proizvoda. Izrada trahane je proces koji se prakticira na Kipru, u Maloj Aziji, Egiptu i mnogim drugim regijama istočnog Mediterana i Bliskog istoka, a datira još od drevnih koncepata očuvanja iz neolitske ere (Stephen Hill, Anthony Bryer, "Byzantine Porridge: Tracta, Trachanas, and Trahana", in *Food in Antiquity*, eds. John Wilkins, David Harvey, Mike Dobson, F. D. Harvey. Exeter University Press, 1995.)

U izvorima na perzijskom jeziku al-Zamakhshari je u svom rječniku spomenuo naziv ove hrane u 11. stoljeću kao Tarkhana; potvrđeno je u 13. stoljeću kao Tarkhina u Enciklopediji Jahangiri (nazvano po Jahangiru, mogulskom caru Indije). Tar تر na perzijskom znači 'mokar, natopljen', a khwān خوان (izgovara se khan) znači 'mjesto/stol za blagovanje, hrana, velika drvena zdjela'. Dakle, na perzijskom bi to značilo "razvodnjena ili namočena hrana", što odgovara načinu pripreme juhe: tarhana se mora namočiti u vodi, a zatim se dodaju drugi mogući sastojci i kuha neko vrijeme. ("*Tarkhana*" (in Russian). *Great Encyclopedia of Culinary Arts*. Retrieved 6 March 2015.)

Regionalne varijacije imena uključuju (Armeniski թարխան; Greek τραχανάς trahanas ili (ξυνό) χονδρος (xyno) hondros; Perzijski: Tarkhineh, Tarkhāneh, Tarkhwāneh; Kurd) Tarxane, Hrvatski tarana ili trahana. U našem području se krosti termin trahana.

Kuhinja Bosne i Hercegovine kroz stoljeća, period Bizantskog i Osmansko Carstvo, te zapadna Evropa utjecali su na evoluciju bosanske kulture.

Zbog svog geografskog položaja i povijesti, bosanska kuhinja ima sličnosti s kuhinjama Turske, Grčke i drugih mediteranskih zemalja, ali dijeli i karakteristike evropskih (osobito srednjoevropskih) kuhinja. U svim većim gradovima veliki izbor restorana nudi talijanska, mediteranska, internacionalna i tradicionalna jela. Kao što je već spomenuto, bosanska kuhinja je vrlo slična turskoj kuhinji. Ukusne punjene pite, jela bogata maslacem dobri su primjeri njihovih zajedničkih korijena: juha, pite, deserti, kolači nude pune okuse Anatolije.

Neke od prehrambenih navika u Bosni i Hercegovini također podsjećaju na turske stilove konzumacije hrane. Iako ne postoje izričiti izvorni dokazi, trahanu na naše područje donijeli su Osmalije.

Pregled literature

Prema literaturnim istraživanjima, trahana, odnosno tarhana kako je izvorno prvo nazvana je sušeni sastojak hrane, baziran na fermentiranoj mješavini žitarica i jogurta ili fermentiranog mlijeka, koji se nalazi u kuhinjama jugoistočne Evrope i Bliskog istoka. Suha tarhana ima strukturu grubih, neujednačenih mrvica, a od nje se obično pravi gusta juha s vodom, juhom ili mlijekom. Budući da je kisela i ima malo vlage, mliječni protein će se zadržati dulje vrijeme.

Tarhana prema recepturi iz Turske se priprema tako što se pomiješaju jogurt, pšenično brašno, kvasac i razno kuhano povrće i začini (paradajz, luk, sol, menta, paprika, kopar i bosiljak) nakon čega slijedi fermentacija 1-7 dana. Fermentaciju obično provode bakterije jogurta; *Lactobacillus bulgaricus* i *Streptococcus thermophilus*. Nakon fermentacije smjesa se suši na suncu i melje na veličinu čestica od gotovo 1 mm (Ibanoglu, Ş., Ibanoglu, E., & Ainsworth, P. (1999a) Effect of different ingredients on the fermentation activity in tarhana. *Food Chemistry*, 64(1), 103-106). Sušena tarhana se koristi za pripremu juhe od tarhane dodavanjem u vodu i kuhanjem. Tarhana ima kiselkast okus s jakim okusom kvasca, a također je dobar izvor proteina

i vitamina i stoga se naširoko koristi za prehranu djece i starijih osoba u obliku guste juhe. Metode pripreme tarhane u Turskoj mogu se razlikovati od jednog mjesta do drugog, ali žitarice i jogurt uvijek su dvije glavne komponente. Većina tarhane koja se konzumira u Turskoj je domaća i stoga sušena na suncu.

Općenito možemo reći da se sastav tarhane razlikuje ovisno o tradicionalnoj formulaciji koja se koristi. Tako na primjer, za razliku od naše bosanskohercegovačke trahane, Turci je pripremaju između ostalog i sa jogurtom. U našim receptima uglavnom se dodaje pekarski kvasac [*Saccharomyces (Sc.) cerevisiae*], tako da ima i karakterističan okus. Povećanje količine jogurta u formulaciji tarhane dovodi do povećanja ukupnog broja bakterija mliječne kiseline prije i poslije fermentacije, što također rezultira povišenim razinama mliječne kiseline u konačnom proizvodu, te povećanoj kiselosti.

Upoređujući sličnosti postojećeg procesa proizvodnje sa svim ranije publikovanim recepturama u drugim zemljama, trenutna receptura podsjeća na recepture iz Albanije i Grčke, ali i najbližnja je Turskoj, što ukazuje na činjenicu da je ipak proces proizvodnje trahane također usvojem od Turske. Vremenom je proces proizvodnje i način pripreme evoluirao tako da je receptura izmijenjena i da se tradicionalno priprema procesom fermentacije sa i bez dodatka pakarskog kvasca. Takav evoluirana receptura se već duži niz godina kroz nekoliko generacija prenosi sa koljena na koljeno. Ono što je čini specifičnom jeste način proizvodnje a i proces pripreme specijaliteta.

O proizvodnji trahane i način pripreme juhe/čorbe opisuje se u knjizi Bosanski kuhar: tradicionalno kulinarsstvo u Bosni i Hercegovini, autora Alije Lakišića, Svejtlost 2002.

Lakišić u Bosanskom kuharu na 164 stranici opisuje proces izrade Tarhane čorbe:

"Naziv dolazi od tarhane (perzijski - drobljenac). Tarhana (tarana) se priprema na razne načine. *Prva varijanta (Samija-hanuma Mađarević, Sarajevo):* 4 jaja, 1/2 kg propasirnaog paradajza, te bijelog pšeničnog brašna koliko bude potrebno. Izlupana jaja i propasirani paradajz se prskaju po razstrtom brašnu, tako da se zaproši (stvore mrvice), a nezakuha tijesto. Mrvice se bacaju na sito i siju, tako da se kroz sito odstrani suvišak brašna, a mrvice se stavljaju u neku posudu. Kada je sve brašno odstranjeno, odnosno ostale samo mrvice, onda se mrvice protjeruju kroz đevđir (metalna cjediljka) i razastru da suše, te tako čuvaju do uporebe.

Drugi način spravljanja tarhane: Rabija-hanuma Bravo, Sarajevo daje sljedeći recept: Zamijesi se od jaja, soka od paradajza i bijelog pšeničnog brašna tvrdo tijesto. Tijesto ostaviti 3-4 dana da kisne ("vrije", "kisel se", "kvasa"). Poslije toga se tijesto protjeruje kroz đevđir, tako da se dobiju mrvice (tarhane), koje se suše u platnenoj obješenoj kesii. Upotrebljavaju se preko zime. To je kisela tarhana. Tarhana čorba se spravlja od mesne vode (juhe) i tarhane (mrvica)."

O tarhani piše Ivan Zovko, Narodna jela i pića po Bosni i Hercegovini, Zbornik za narodni život i običaje Južnih Slovena, Jugoslavenska akademija znanosti i umjetnosti, Svezak I, Zagreb, 1896. godine: "Tarana (tarhana ili tahrana): zakuhano brašno mlakom vodom, koje se pusti dan dva, da kiši, jer je zakuhano kvascom, zatijem se istare među dlanovima na mrvice, onda na rašetu prosije i suši. Mrvice, koje kroz rašetu propanu, služe za čorbu, a koje u rašetu ostanu, krupnije su i zovu se otušci, te se od njih pilav pravi. Taranu valja dobro osušiti."

Lelić Smajil iz Bihaća daje recepte za podmućenu tarhanu. Sam proces proizvodnje u različitim područjima BiH je vrlo sličan, uglavnom se razlikuje po pripremi zamjesa. Proces pripreme trahane opisan je u knjizi Bosanski kuhar autorice Lamije Hadžiosmanović, izdavač: Sejtarija,

2007. Navedena receptura i postupak proizvodnje odgovara postupku proizvodnje koji se trenutno primjenjuje u proizvodnji, s tim da postoji odstupanje u odnosu na gore predložen Opis proizvoda (sve komponente bez dodatka mlijeka).

Ovo ukazuje na specifičnost i jedinstvenost u proizvodnji trahana u sjeverozapadnom dijelu Bosne i Hercegovine, odnosno Unsko-sanskom kantonu.