

АНЕКС IX.

СПЕЦИФИКАЦИЈА ПРОИЗВОДА СА ОЗНАКОМ ГАРАНТОВАНО ТРАДИЦИОНАЛНОГ СПЕЦИЈАЛИТЕТА

„БАЊАЛУЧКИ ЋЕВАП”

1. Назив (називи) које је потребно уписати у регистар

„Бањалучки ћевап“

2. Врста производа

Разред 2.8 Готови оброци

3. Разлози за регистрацију

3.1. Производ:

је резултат начина производње, прераде или састава одговарајућег традиционалног поступка за тај производ или прехранбени производ

се производи од сировина или састојака који се традиционално користе

Ћевап је производ од меса који има дугу традицију припреме и конзумације на балканском полуострву. Основа је уситњено месо које се обликује у ваљке. „Бањалучки ћевап“ је већ скоро стотину година препознатљив по свом изгледу, плочици која се састоји из четири ћевапа, ваљка који су спојени. Према традиционалној рецептури у „Бањалучки ћевап“ се додаје бијели лук, смјеса мора да одлежава најмање 36 сати на веома ниској температури. Додатну препознатљивост „Бањалучког ћевапа“ као готовог јела даје и бањалучка лепиња која се на традиционалан начин припрема и користи као саставни дио овог традиционалног готовог јела.

3.2. Назив:

традиционално се користи за означавање специфичног производа

описује традиционална својства или специфична својства производа

„Бањалучки ћевап“ је традиционално готово јело које се већ неколико деценија припрема и конзумира на традиционалан начин. За разлику од ћевапа који се припремају у другим крајевима БиХ, балканског полуострва и југоисточне Европе и имају облик ваљка, овај производ је у облику плочице која се састоји из четири спојена ћевапа. Овако припремљен бањалучки ћевап задржава више масноће која га чини сочнијим од других врста ћевапа приликом конзумације. Додатну специфичност овом традиционалном специјалитету даје и бањалучка лепиња, пекарски производ специфичан за подручје града Бања Лука.

4. Опис

4.1. Опис производа на који се односи назив из тачке 1, укључујући његова главна физичка, хемијска, микробиолошка и органолептичка својства која доказују његов специфичан карактер

„Бањалучки ћевап“ је готово јело које се састоји из месног дијела, ћевапа који се припрема од јунећег меса и зачина и лепиње која је направљена од пшеничног брашна, воде и квасца. Месни дио готовог јела је у облику плочице, која се састоји из четири спојена ваљкаста дијела.

Табела 1. Физичка својства сировог и печеног „Бањалучког ћевапа“:

	Сирови ћевап	Печени ћевап
Маса (g)	45 - 66	39 - 59
Дужина (cm)	7 - 8	6 - 8
Ширина (cm)	5 - 6	5 - 6
Висина (cm)	1 - 1,5	1 - 1,5

Табела 2. Хемијски састав сировог и печеног „Бањалучког ћевапа“:

	Сирови ћевап	Печени ћевап
Протеини (%)	16 - 17	17 - 18
Масти (%)	16 - 24	24 - 25
Хидроксипролин (%)	0,3 - 0,33	-
Колаген (%)	2,4 - 2,6	-
Однос колаген/укупни протеини (%)	14,8 - 15,7	-
NaCl (%)	2,3 - 2,6	2,7 - 2,9
Вода (%)	-	51 - 54
Пепео (%)	-	3,7 - 4,1
Угљикохидрати (%)	-	1,5 - 1,6
Енергетска вриједност (kcal/100g)	-	289 - 303



а)



б)

Слика 1. „Бањалучки ħевап“ (плочица) сиров (а) и печен (б)

Бањалучка лепиња је пекарски производ округлог облика пречника од 13 цм до 17 цм и висине (на средини) од 3 до 4 цм. Маса печене бањалучке лепиње се креће од 137 г до 174 г . Хемијски састав печене бањалучке лепиње представљен је у табели 3.

Табела 3. Хемијски састав бањалучке лепиње

Параметер квалитета	Садржај
Садржај воде (%)	43 - 44
Садржај пепела (%)	1 - 2
Садржај протеина (%)	6 - 8
Садржај масти (%)	0,1 - 0,2
Садржај шећера (%)	1 – 1,5
Садржај NaCl-а (%)	1,5 – 2,5
Енергетска вриједност (kJ/100g)	159 - 162



Слика 2. Бањалучка лепиња

Органолептичка својства:

Изглед сировог „Бањалучког ћевапа“

„Бањалучки ћевап“ има изглед плочице спојених месних ваљчића, пречника око 2цм. Боја сировог ћевапа је карактеристична ружичасто-црвена боја зрелог јунећег меса са видљивим траговима масног ткива који су бијеле боје и који су равномјерно распоређени у месној смјеси.

Мирис (арома): Мирис сировог ћевапа, након одлежавања, је комбинација мириса меса и зачина, прије свега бијелог лука.

Конзистенција не смије да буде сувише мекана и љепљива, плочице ћевапа се морају лако одвајати једна од друге, не смију се лијепити за површину на којој се врши печење. Изглед печеног „Бањалучког ћевапа“

Боја након печења „Бањалучког ћевапа“ је боја карактеристична за печено јунеће месо, са тамнијим и свјетлијим нијансама смеђе боје на горњој и доњој површини плочице, док је боја плочице са страна знатно смеђа и знатно свјетлија од горње и доње површине. Мирис (арома): Мирис печеног ћевапа је угодан, комбинација је термички обрађеног меса и додатих зачина. Арома зависи од количине додатих зачина. „Бањалучки ћевап“ је због комбинације зачина (прије свега бијелог лука), дужег одлежавања, зрења месне смјесе знатно ароматичнији у односу на друге ћевапе који се припремају у БиХ и окружењу.

Укус: „Бањалучки ћевап“ мора бити добро термички обрађен, печен, на попречном пресеку мора бити уједначене боје која може да варира од изразито тамне љубичастоцрвене боје до благе нијансе смеђе боје. Ћевап мора бити сочан, не смије бити гумаст, али нити претврд приликом загриза. Посебну ноту за укус дају бијели лук, задржана масноћа у ћевапу али и дим који долази са дрвеног угља на којем се врши печење.

Бањалучка лепиња има благ мирис на пшенични хљеб. Боја је сивкастожута са поједним тамнијим, мањим површинама на горњој кори. Видљиви су трагови мрежасте „шаре“ која се формира прије стављања у пећ. Са доње стране су видљиви дијелови пшеничних мекиња на које се стављају лепиње прије печења а које имају улогу да спријече лијепљење лепиње за загријану површину пећи. Осим тога мекиње дају и посебну арому бањалучкој лепињи.

Бањалучка лепиња има јако изражену еластичност, у само десетак секунди, након „гужвања“ односно механичке деформације, квалитетна лепиња се враћа у првобитни облик.

4.2. *Опис методе производње производа на који се односи назив из тачке 1, укључујући, гдје је то прикладно, природу и својства употријебљених сировина или састојака и методу припреме производа*

Производња ћевапа

У поступку производње „Бањалучког ћевапа“ најважније су три фазе:

- 1) одабир меса и начин припреме месне масе,
- 2) топлотна обрада на роштиљу и
- 3) начин сервирања.

Избор меса за производњу

„Бањалучки ћевап“ је производ од уситњеног меса говеда старости 12-15 мјесеци. За производњу бањалучког ћевапа узимају се предњи дијелови трупа животиње (плећка, подплећка, врат, флам и ребра). Након расхлађивања трупова на температуру од 4°C ови дијелови трупа се сијекну на мање комаде који се помијешају у посуди из које се додају у машину за мљевање меса.

Начин припреме месне масе

Мљевање меса се врши са отворима за уситњавање пречника 6 mm. У самљевено месо, додаје се кухињска со (око 2% од масе мљевеног меса), натријум хидрогенкарбонат или минерална вода (око 1% од масе мљевеног меса). Смјеса се добро хомогенизује мијешањем и оставља на одлеживање на температури 0-4°C у току 24 сата како би се сјединиле ароме, односно како би додати састојци дифундирани у све дијелове уситњене масе, а месо смекшало. Након тог времена смјеса се поново меље, кроз исти отвор на машини или мањи (4mm). Након мљевања и хомогенизације додају се бијели лук и бибер (опционо). Бијели лук се додаје самљевен и помијешан са малом количином воде. Овако припремљена смјеса се додатно хомогенизује, мијеша и оставља на одлеживање у времену од најмање 12 сати, на температури 0-4°C.

Обликовање „Бањалучког ћевапа“

Након тог времена смјеса се вади, преноси у пуницу из које се под притиском извлаче (обликују) валјци, пречника око 2cm одређене дужине, по два или четири валјка, зависно од изведбе излаза на пуници. Од добијених валјака се ручним резањем формирају плочице ћевапа које се састоје од по четири валјкаста комада меса и имају димензије од 7,5 cm до 8,3 cm и масу од 45,7 g до 66,5 g. До припреме за конзумирање, тј. до тренутка печења на роштиљу ћевапи се чувају на температури 4-6°C.



Производња лепиње

Сировине за припрему

Лепиња која се користи за традиционални специјалитет, бањалучки ћевап, се производи од брашна Тип-400, квасца, соли и воде.

Технологија израде лепиње

Замјес тијеста се обавља у класичној мјесилици за хљеб. Количина квасца у љетним мјесецима је 1,0%, а у зимским 1,5%. Количина соли која се додаје у замјес је 1,5%, а вода се додаје према моћи упијања брашна. Температура воде треба да буде таква да температура замјеса буде 27 °C (што значи да љети воду треба хладити, а зими загријавати). Ферментација у маси (у кибли) траје један сат, након тога се обавља дијељење и округло обликовање. Обликовани комади на дасци ферментирају још један сат. Тежина тјестених комада је око 170 g. Даска на којој се обавља ферментација посута је мекињама да не дође до лијепљења тијеста. Прије почетка печења на тјестеним комадима за лепињу формира се мрежаста „шара“ која спречава пуцање горње коре лепиње услед брзог ширења на високој температури.

Печење лепиње

Тјестени комади се пеку у земљаној пећи на дрва. Печење се обавља шаржно према величини пећи. Пећи у којима врши печење бањалучке лепиње су посебне изведбе, поплочане шамотним плочама и као средство за стварање високе температуре у пећима користи се искључиво дрво које сагоријева. Температура печења на почетку је 400°C и временом опада до 350°C. Печење траје 1-2 минута. Након печења обавља се хлађење на полицама око 1-2 сата. Тежина охлађене лепиње је од 137g до 174g.

Главна особина је велика еластичност лепиње, која се након механичке деформације у року неколико секунди враћа у првобитни изглед.

Припрема „Бањалучког ћевапа“

Према традицији „Бањалучки ћевап“ се пече на роштиљу који се састоји од лежишта за угаљ, и плоче на којој се врши печење. Плоча за печење се састоји од мањих ребрастих плоча које су на размаку од пар милиметара. Печење се врши на жару који се ствара сагоријевањем дрвеног угља. Трајање термичке обраде меса је 6-10 минута. Неопходно је температуру роштиља одржавати константном током термичке обраде. Лепиња се традиционално, расијеца по средини и држи на врху плоче за печење уз повремено притискање меса, како би се натопила масноћом коју месо отпушта.

Сервирање „Бањалучког ћевапа“

„Бањалучки ћевап“ се сервира у тањиру, са салветом и дрвеном чачкалицом забоденом кроз салвету у лепињу. Као додаток служи се црвени лук који је исјечен на листове, претходно усолjen, љута паприка феферона и бибер. Према традицији „Бањалучки ћевап“ се једе прстима уз коришћење дрвене чачкалице.

4.3. Опис кључних елемената који одређују традиционална својства производа

Историја „Бањалучког ћевапа“ није до краја објашњена и описана. Поуздано се зна да ћевапи као јело потичу из периода Отомаске империје, које се током средњег вијека развило у специјалитет цијеле југоисточне Европе. Постоје докази да је ово јело било присутно на Балкану још у Античко вријеме. У старој Грчкој слично јело је конзумирано у 8 вијеку прије нове ере. Јело у облику обелиска се помиње у Илијади и Одисији, као и у дјелима старих грчких филозофа.

Ријеч ћевап своје поријекло вуче од ријечи кебаб која има више синонима у зависности од регије којој припада (кебар, kebap, kebap, qabab...). „Бањалучки ћевап“ се у почетку припремао и правио на комад као и у осталим крајевима. Неки историјски записи (Архив Републике Српске) говоре да се ћевап почео припремати и продавати на ужем простору Бања Луке, у вријеме сајма на коме се трговало, а који се одржавао на подручју дањашње градске тржнице.

Поријекло „Бањалучког ћевапа“ се према предањима везује за неколико имена, у та времена познатих месара и ћевабџија. Тако се по једном предању облик и посебна рецептура приписује породици Ђузел. Други пак тврде да је идејни творац облика, рецептуре и припреме извјесни Гиовани Класер, који је увелико користио калуп за прављење плочица ћевапа који је сам осмислио. И он је наводно на идеју дошао захваљујући старим мајсторима ћевапа и њиховим триком са спајањем појединачних комада.

Чињеница је да су готово сви они који су припремали ћевап као готово јело прихватили овај специфичан облик плочице и да се практично од шездесетих година двадесетог вијека у Бањалуци, доминатно прави и продаје ћевап са карактеристичним изгледом. Рецептуре су биле тајна, које су породице преносиле са кољена на кољено.

Било како било, та наизглед мала одлука да се комади споје ради сочности ћевапа створила је гастрономску делицију по којој је Бањалука у посљедњих 60 и више година најпознатија. Једноставно, а генијално, баш као и сам „Бањалучки ћевап“.

Кључни елементи који одређују традиционална својства производа „Бањалучки ћевап“ су састав смјесе за ћевап, облик бањалучког ћевапа, његова специфична сензорна својства.

Бањалучка лепиња је саставни дио традиционалног специјалитета бањалучког ћевапа, као готовог јела, без које би бањалучки ћевап био непотпун. Бањалучка лепиња се као пекарски производ прави према традиционалном рецепту, начину припреме и не може се наћи на тржишту у окружењу.

Да је интерес како домаћих тако и страних туриста за „Бањалучки ћевап“ константно у порасту показују и фестивали који се од јануара 2018. године организују у граду Бања Лука а посвећени су одржању традиције припреме и конзумирања овог јединственог традиционалног специјалитета из града на Врбасу. Овај традиционални специјалитет се налази на Прелиминарној листи нематеријалне културне баштине Државне комисије за сарадњу са УНЕСЦО-м Босне и Херцеговине.

(<http://unesco.bih.mcp.gov.ba/konkursi/?id=15125>).

Literatura

1. Брењо Д. 2019. Смјернице за регистрацију ознака поријекла, ознака географског поријекла и ознака гарантовано традиционалног специјалитета прехранбених производа, Агенција за безбједност хране БиХ, Мостар, БиХ
2. Брењо Д., Хајрић Ц. 2019. EU policy on food quality and legislative framework in Bosnia and Herzegovina, Book of proceedings, VIII International symposium on agricultural sciences АгроРес 2019, 16-18 Мај, 2019 Требиње, Bosnia and Herzegovina
3. Брењо Д., 2022, Традиционални прехранбени производи и потенцијал географских ознака, УСАИД Пројекат развоја одрживог туризма у БиХ (Туризам), Агенција за безбједност хране БиХ, Food and Agriculture Organization of United Nations
4. Budincevic J., Szabo Z., Karabasil N., Dimitrijevic M., Vasilev D. 2019, Quality and labelling of meat preparations on the Serbian market according to the new regulations, Meat Technology 60 (2019) 2, 91–96, Institute of Meat Hygiene and Technology, Belgrade, Serbia,
5. Ganić A., Čaušević A., Haris Cerić H. 2015, Karakterizacija kvaliteta u cilju zaštite i brendiranja “Sarajevskih ćevapčića” Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta, Univerziteta u Sarajevu God. LX, broj 65/2
6. Ganić A., Velić M. (2015): The Sarajevo's „ćevapčići“ – a way to the brand. 26th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry Sarajevo, 2015, Book of abstracts (71).
7. Ganić A. Čaušević A. Cerić H. (2015): Characterisation of the sensory performance aiming at branding of the “Sarajevo's ćevapčići”, Book of abstracts Conference on Food Quality and Safety, Health and Nutrition – NUTRICON 2015, Skopje, (55).

8. Правилник о уситњеном месу, полупроизводима и производима од меса, 2013, Службени гласник БиХ број 82/13
9. Правилник о системима квалитета за прехранбене производе, 2018, Службени гласник БиХ број 90/18
10. Правилник о пекарским производима, 2010, Службени гласник БиХ број 77/10
11. Trbovic D., Petronijevic R., Lakicevic B., Nikolic A., Bajcic A., Sefer, M., Parunovic N., 2021, Traditional meat preparations in the Balkans region, IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 854, 61st International Meat Industry Conference 26-29 September 2021, Zlatibor, Serbia.
12. Ћевапчићи recipe 2020 Adventures Croatia, Pula, Croatia download 2020. Retrieved from <https://adventurescroatia.com/cevacicici-recipe/>
13. Ћевапчићи recipe 2021 Ground pork recipes. All recipes. Download 2021. Retrieved from <https://www.allrecipes.com/recipe/80398/serbian-cevacicici/>
14. <http://unescobih.mcp.gov.ba/konkursi/?id=15125>
15. <https://arhivrs.org/>