ТРАДИЦИОНАЛНИ ВОЈВОЂАНСКИ ПРОИЗВОД – ШТРУДЛА СА МАКОМ

Драган Псодоров
Висока школа струковних студија, Сремски Карловци, Србија
draganpsodorov@gmail.com

Милош Красавчић
Висока школа струковних студија, Сремски Карловци, Србија

POPPY SEED ROLL – A TRADITIONAL PRODUCT OF VOJVODINA

Abstract

The invention of a dough roll is attributed to an anonymous 16th century pastry maker from Pozhun (today's Bratislava, the capital of Slovakia) who made small horseshoe-shaped rolls filled with poppy seeds for St. Nikolas day and gave them away to children. Due to the Austro-Hungarian influence on the Vojvodina region during the second half of the 19th century, a Christmas poppy seed roll began to be made in the area. Vojvodina's walnut roll and poppy seed roll were created thanks to the skill of local women who introduced certain innovations into the making of the dough product, and adjusted it to the local tastes. The rolls made in Vienna had a ticker layer of dough, and in this they differed from rolls made in Vojvodina, which had a thin layer of dough.

"Štrudlijada", a traditional annual gastronomic manifestation devoted to roll-making, takes place in Novo Miloševo. It is visited by several thousand visitors and local inhabitants. Women from the Circle of Serbian Sisters prepare a roll which is 18.40 m long. It is sliced and served to the visitors of the event.

Key words: traditional product, Vojvodina's poppy seed roll, sensory properties

Извод

Појава штрудле се везује за анонимног пожунског посластичара из 16 века (Пожун данас Братислава главни град Словачке) који је за светог Николу правио мале кифле у облику потковице од мака и делио деци. Под утицајем аустроугарске током друге половине 19 века, на ове просторе се припрема Божићна штрудла са маком. Умећем војвођанских домаћица које су унеле новине у прављењу ове посластице прилагодивши је овдашњем укусу створена је војвођанска штрудла са маком и орасима. Бечка и војвођанска штрудла са маком разликовале су се у дебљини корица. Бечка је била са дебљим корицама, а војвођанска са тањим корицама.

Традиционална „Штрудлијада" кулинарско-забавна манифестација посвећена штрудли одржава се у Новом Милошеву. Манифестација посвећена омиљеном војвођанском колачу окупља сваке године неколико хиљада посетилаца и мештана, а десетак жена из Ново Милошевског Кола српских сестара умеси штрудлу за Гиниса (18.40 м) која се исече и подели посетиоцима.

Кључне речи: традиционални производ, војвођанска штрудла са маком, сензорна својства

УВОД

Пекарско-посластичарски производи представљају део укупне угоститељско туристичке гастро понуде објекта, града, регије а и одређене земље. Туристи дуго памте „укусе“ ових и других земаља у којима су боравили, преносе их другима и често пожеле да се поново врате.

И Војвођанска регионална кухиња се може похвалити са препознатљивим пекарско-посластичарским производима од разних штрудли, пита бундевара, кифлица са салом и других специјалитета чију су традицију очувале многе генерације.

Појава штрудле се везује за анонимног пожунског посластичара из 16 века који је за светог Николу правио мале кифле у облику потковице од мака и делио деци.

У циљу што веће промоције производа домаће кухиње одређених региона Србије представљамо вам штрудлу са маком.

Штрудла са маком представља традиционално војвођански специјалитет који има специфично трајну рецептуру која се дуго није мењала, стога можемо рећи да је та рецептура била позната нашим пра-пра бакама.

Штрудла са маком представља у нашем јеловнику/исхрани онај део који називамо – десерт.

Што се тиче религије и културе, она представља најчешће конзумирани десерт војвођанског подручја без обзира на опредељеност конзумента.

У раду су представљени састојци и начин припреме штрудле са маком, а ми ћемо описати и квалитет који је потребан за израду следећих намирница: брашна и његових стојстава, пекарског квасца, воде, соли, мака, белог кристал-шећера, биљне масноће, млека, јајног меланжа, а у циљу постизања задовољавајуће ароме додаје се кора од лимуна и ванилин шећер.

СИРОВИНЕ ПОТРЕБНЕ ЗА ПРОИЗВОДЊУ ШТРУДЛЕ СА МАКОМ

Брашно. Да би се добила оригинална војвођанска штрудла са специфичним сензорским, физичким, текстуралним и хемијским карактеристикама у њеној изради треба да се користи пшенично брашно Т-500 које по квалитету задовољава услове прописане Правилником о квалитету жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутих теста, као и ближе дефинисане технолошке параметре који доприносе оптималној обради теста. Општи параметри квалитета пшеничног брашна Т-500 које се користи за производњу војвођанске штрудле са маком су следећи:

- Својствен мирис и укус, односно без присуства страног мириса и укуса;

- Без присуства складишних штеточина у било ком развојном облику;
- Садржај воде максимално 15%;
- Садржај пепела од 0,46% до 0,55%;
- Степен киселости, максимално до 3.

Специфични параметри технолошког квалитета брашна Т-500 које се користи за производњу војвођанске штрудле са маком су:

- Садржај влажног глутена, минимално 25%;
- Енергија по екстензограму, минимално 70cm^2;
- Отпор по екстензограму максимално 300Ej;
- Растегљивост по екстензограму минимално 150mm.

Вода. Вода примењена у производњи штрудле са маком треба да одговара микробиолошким, биолошким, хемијским, физичко-хемијским и радиолошким показатељима датим у Правилнику о хигијенској исправности воде за пиће.

Свеж пекарски квасац. Квасац је микроорганизам који живи свуда у природи.. Свежи квасац мора под прстима бити хладан, треба имати угодну беж боју, под прстима се мора листати и ломити у комадиће јасних ивица. Између свежег и сувог квасца нема разлике: 7g сувог квасца замењује 20g свежег. Квасац је једна од основних сировина за производњу војвођанске штрудле и испуњава захтеве које прописује Правилник о квалитету и другим захтевима за пекарски квасац.

Кухињска со. Кухињска со је производ који се користи као додатна сировина у производњи војвођанске штрудле са маком. Мора испуњавати захтеве по Правилнику о квалитету и другим захтевима за со за људску исхрану и производњу намирница.

У производњи војвођанске штрудле са маком као додатне сировине користе се следећи градијенти: мак, бели кристал шећер, биљна масноћа, млеко, јајни меланж и природни аромaнси (нарендана кора од лимуна и ванилин шећер).

Мак (*Papaver somniferum L.*). Користи се као сировина за производњу јестивог уља и за справљање разних врста колача и пецива, најчешће штрудле са маком. Уљани мак је уствари јестиви мак и он се гаји од давнина у Војводини, посебно у регионима где живе Словаци. Због тога у тим крајевима не може се замислити гастро понуда без колача са маком или резанцима са маком.

Маково семе садржи око 5,8% воде, око 22% сирових протеина, око 47,5% сировог уља, око 10% угљених хидрата, око 8% сирове целулозе и око 6,2% минералних материја.

Слика бр 1. Мак
(Извор: http://kuhinjarecepti.com/wp-content/uploads/2013/09/mak2.jpg)

Бели кристал шећер. Кристал шећер који се користи у производњи војвођанске штрудле са маком је категорије квалитета која задовољава услове квалитета прописане Правилником о квалитету шећера.

Биљна масноћа. Масноћа коришћена у производњи штрудле са маком је својственог мириса и укуса, без трагова страног мириса и мириса на ужегло, без садржаја нерастворљивих нечистоћа и остатака растварача.

Биљна масноћа примењена у производњи штрудле са маком мора да испуњава услове предвиђене Правилником о квалитету и другим захтевима за јестиво биљно уље и масти, маргарине и друге масне намазе, мајонез и сродне производе.

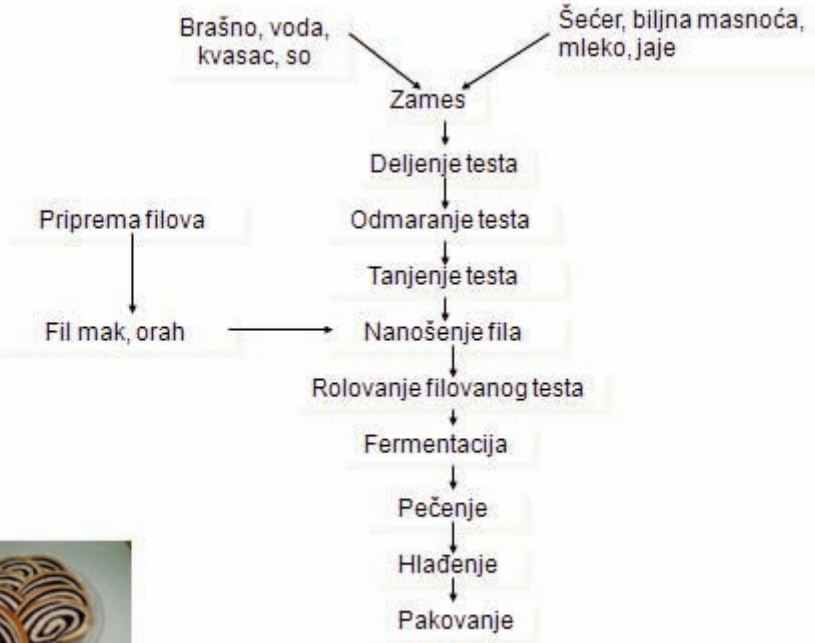
Млеко. Као течна фаза при замесу војвођанске штрудле са маком користи се свеже кравље млеко које одговара захтевима Правилника о квалитету и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и стартер културе.

Јајни меланж. У замес теста за војвођанску штрудлу додају се свежа јаја другог квалитета која испуњавају услове прописане Правилником о квалитету јаја и производа од јаја.

Арома: кора од лимуна и ванилин шећер

У циљу ароматизовања теста у замес се додаје нарендана кора опраног и осушеног лимуна и 10 грама ванилин шећера на 1 kg брашна.

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК ПРОИЗВОДЊЕ
ВОЈВОЂАНСКЕ ШТРУДЛЕ СА МАКОМ



Штрудла са маком се производи по традиционалној рецептури од сировина домаће производње по посебном технолошком поступку. Одлежано пшенично брашно Т-500 просеје се ради одстрањивања механичких нечистоћа (длаке, комадићи хартије итд.) и аерише свежим ваздухом. Ови поступци доприносе темперирању брашна на собне услове што је од изузетног значаја за даљи ток производње. Замес теста обавља се у двобрзинској спиралној месилици у трајању од 12 мин. (4+8), уз додатак темпериране воде (32-37°C) и осталих додатних сировина и адитива. Ферментација у маси замешеног теста траје око 15 мин. Након тога се тесто дели и обликује ради филовања са пуњењем млевеног мака. Претходно се свежи мак самеље на специјалном млину (на смицање без загревања). Затим се обликовано тесто ламинира (аутоматски ламинатор, а може и ручно оклагијом) на дебљину од 1 цм. Припремљена и одмерена маса за пуњење се равномерно наноси на тесто, које се ручно умотава у штрудлу. Штрудле се стављају у подмазане тепсије које се одлажу у термостат на температуру 36-37°C и релативну влагу 80-100%. Завршна ферментација траје 30 мин., након тога печење у етажној пећи траје 20

мин. на температури 220°C. Штрудла се хлади на полицама са којих се транспортују на паковање

ПРИПРЕМА И ОДМЕРАВАЊЕ ОСНОВНИХ И ДОДАТНИХ СИРОВИНА

Основне сировине:

Пшенично брашно Т-500 се просејава и одмерава по рецептури. Просејавање брашна обавља се машински и на тај начин одстарањују се присутне нечистоће органског и неорганског порекла, а истовремено се врши аерација што доприноси побољшању његовог квалитета. Воду је потребно додати у количини од 12 l до 15 l на 100 kg пшеничног брашна преко аутоматског дозатора или ручно директно у замес. Температура воде за замес треба да буде прилагођена температури теста која је у опсегу од 28ºC-30ºC што погодује раду и размножавању квасаца.

Свеж пекарски квасац (Saccharomyces cerevisiae) се одмерава по рецептури (5.4 kg на 100 kg брашна) и директно се додаје у замес теста.

Додатне сировине:

Мак, шећер, млеко, биљна масноћа, јајни меланж, ванилин шећер, кора лимуна се одмеравају по традиционалној рецептури старој 120 година. Рецептура је приказана тако да представља количину додатих сировина у односу на 100 kg брашна, тако да се на 100 kg брашна додаје 6-8 kg кристал шећера, 10-12 l млека, 5-7 kg биљне масноће или маргарина, 3-5 kg јајног меланжа, 1-1.5 kg ванилин шећера и 0.2-0.5 kg рендане коре од лимуна.

Мак се у облику фила додаје у количини од минимално 60 % на тесто.

Млеко, биљна масти, шећер и јајни меланж се након одмеравања директно додају у замес.

ЗАМЕС

Одмерене сировине се стављају у месилицу, с тим што квасац и со не смеју бити у додиру, због инхибиторног деловања соли на ћелије квасца. Вода и течно млеко се додају на крају и отпочиње процес мешења теста у спиралној месилици. У процесу мешења од брашна, воде, млека, квасца и соли образује се хомогено тесто. Услов за постизање таквог теста је оптимално време замеса у трајању од 12 минута (4 минута I брзина и 8 минута II брзина). Најважнији процес у току мешања је да брашно упије сву количину воде и да састојци брашна бубре, а то су зрна скроба и глутена.

Добро замешено хомогено тесто је максимално меке и пластичне конзистенције светло жуте боје.

ФЕРМЕНТАЦИЈА ТЕСТА У МАСИ

Квасно тесто за штрудле мора да ферментише у маси после змеса да би дошло до релаксације теста, односно повезивања покиданих нити протеина глутена. Ферментација се одвија у посуди у којој је тесто умешено и траје од 15-30 минута. Релаксирано тесто је погодно за даљу обраду.

ДЕЉЕЊЕ ТЕСТА НА ОДРЕЂЕНУ МАСУ

Хомогено релаксирано тесто се дели на лоптице одређене масе које задовољавају масу теста за једну штрудлу (730 грама).

ЛАМИНИРАЊЕ ТЕСТА

Издељено тесто (појединачне лоптице) подвргава се процесу ламинирања. Ламинирање теста се обавља аутоматски на машини која се зове ламинатор и која поседује ваљке за уједначено тањење теста. Након ламинирања формира се квадрат теста уједначене дебљине у опсегу од 6 до 8 mm.

ФОРМИРАЊЕ ТЕСТА У ПРАВИЛНУ ПЛОЧУ

Квадрат теста уједначене дебљине се оклагијом пребацује на сто, где се врши даља дорада у циљу уједначавања облика плоче у квадрат да би се правилније и равномерније аплицирао фил и постигла боља форма штрудле.

Слика . Формирање теста

Извор: http://www.coolinarika.com/recept/939839/

ПРИПРЕМА ФИЛА ОД МАКА

Истовремено док је ишла обрада теста, припрема се фил од мака по рецептури: 1 kg мака, 100g шећера, 3 dl млека. У врело млеко додаје се мак

и шећер, мешају се до постизања температуре 25°C. Током хлађења фил добија чврсту и хомогену структуру.

АПЛИКАЦИЈА ПРИПРЕМЉЕНОГ ФИЛА ОД МАКА

Припремљени фил од мака се наноси на тестану плочу равномерно и у слоју дебљине теста. Количина фила на количину теста није мања од 60%.

Слика . Апликација фила од мака
(Извор: http://www.coolinarika.com/slika/filovanje-strudle-sa-makom/)

РУЧНО РОЛОВАЊЕ ФИЛОВАНОГ ТЕСТА

Ручно роловање филованог теста у облику ваљка је фаза која се примењује у производњи штрудли. Нафилована и уједначено истањена квадратна плоча теста се ручно орлује у форму ваљка и добијају се такозване тестане роладе штрудле.

Слика . Ручно роловање филованог теста
(Извор: http://kuhinjazaposlenezene.blogspot.com/2012/05/strudla.html)

ЗАВРШНА ФЕРМЕНТАЦИЈА ТЕСТАНИХ ФОРМИ ШТРУДЛЕ

Завршна ферментација која се одвија у ферментационој комори са регулисаном температуром и влагом је биохемијски процес у коме живе ћелије квасца и њихови ферменти претварају шећер из брашна у гасове и лако испарљиве алкохоле. Због ослобађања гасова ствара се видна ваздушаста структура теста и оно своју запремину повећава за скоро два пута.

Оптимални услови завршне ферментације су: температура 36°C-38°C, а влага 80%-100%. Ферментација се под наведеним условима одвија у току 30 минута.

ПЕЧЕЊЕ

У почетној фази печења нафиловани комади теста интензивно нарастају. Довод водене паре на почетку печења доприноси да површина обликованог тестаног комада буде влажна и еластична. Печење се врши у етажној пећи на темепартури од 220°C у времену од 20 минута. Када је процес образовања боје коре до изражено румене спроведен, производ је печен.

.

ХЛАЂЕЊЕ

Након печења вруће штрудле се са плеховима стављају на колица и односе у просторију која је предвиђена за хлађење (амбијентални услови: температуре 22°C, влага сса 50%). Температура просторије за хлађење не сме да буде ниска из разлога што разлика у температури не сме да буде нагла и оштра да не би дошло до пуцања и деформације производа. Хлађењем се ослобађа топлота и стабилизује се кора и средина производа. У току хлађења врши се ручно премазивање са прехрамбеним сјајем за штрудле. Након хлађења у времену од 1-1,5 сати приступа се паковању.

ПАКОВАЊЕ

Охлађене штрудле се пакују у полимерну фолију полуаутоматски на машини за термо паковање. На амбалажи се ставља штампана декларација која садржи све потребне податке по Правилнику за декларисање. Амбалажа штити производ од утицаја влаге, механичке оштећености и

деловања штеточина и не пропушта влагу из околине. Појединачна паковања производа се стављају у збирну амбалажу (картонске кутије) које се одлажу на палетама у просторији за то наменски припремљеној. Складиште не сме да буде изложено дејству природне светлости, обавезно се мора проветравати, а транспортне кутије морају бити удаљене и од зидова и од тзв. мртвих углова.

Температура складишта је 16-18ºC и релативна влажност ваздуха највише 60%.

СЕНЗОРНА ОЦЕНА И КАРАКТЕРИСТИКЕ КВАЛИТЕТА ВОЈВОЂАНСКЕ ШТРУДЛЕ СА МАКОМ

Војвођанска штрудла са маком, масе 700 грама, треба да има правилан облик делимично спљоштеног ваљка дужине: мин. 27 cm, ширине: макс. 150 mm и висине: мин. 40 mm. Количина пуњења треба да је минимум 40% у производу (печено), односно минимум 60% на количину теста (свеже).

Боја коре штрудле је румена до мркорумена, уједначена и сјајна. Кора је танка и повезана са филом без шупљина на пресеку. Изглед на пресеку је у облику спирале са 3 до 4 намотаја фила и коре. Средина мало влажна, али стабилна и повезана. Током жвакања брзо омекшава, не лепи се за непце (незнатно), одаје свежину, пуноћу и заокружену арому. Нота укуса

је типична за пуњење – мак са могућом аромом лимуна, која може потицати од нарендане лимунове коре у надеву, и изражено пријатна.

Карактеристике квалитета војвођанске штрудле са маком које се одређују хемијским методама су: садржај влаге 38%, садржај шећера 25%, садржај скроба 20%, садржај масти 8%, садржај протеина 4% , киселински степен 6, пероксидни број 10.

Спољни изглед:

Облик делимично спљоштеног ваљка дужине око 50цм, правилан без пукотина на површини.

Боја коре: румена до мркорумене, уједначена и сјајна, средње дебљине 2-4мм и повезана са филом.

Изглед средине на пресеку: стабилна, видљив ред фила- ред теста приближно исте дебљине.

Средина мало влажна и има укус фила.

Производ је жвакљив, топив и ароматичан.

ЛИТЕРАТУРА

Ауерман, Л.Ј. (превод), (1988). *Технологија пекарске производње*, Нови Сад: Технолошки факултет

Бикицки, А., Лазић, Р., Лудошки, Љ., (1991): *Војвођански кувар*, Нови Сад: Агенција „САН“

Вујадиновић, Д., Милодановић, З., (1996): *Хлеб на 200 начина*, Нови Сад : Тиски цвет

Gergely, A., (2010): *H.F.Ullmann*, Deutschland

Ивков-Џигурски, А., Блешић И., (2009): *Гастрономски водич Војводине*, Нови Сад: Привредна комора Војводине

Калењук, Б., Тешановић, Д., Шкрињар, М., Вуксановић, Н., (2011): Гастрономски потенцијали Војводине у функцији развоја туризма, *Зборник радова Департмана за географију, туризам и хотелијерство*, 40, Нови Сад: ПМФ

Ковачевић, М., (1991): *Савремено пекарство*, Нови Сад: Цветник

Мирилов, М., Миросављев, М., (1987): *Хлеб у структури исхране савременог човека*, Жито и хлеб.

Монаров, Е., Мирилов, М., Миросављев, М., (1994): *Нутритивна вредност просоликих жита и њихов значај у исхрани људи*, Савремена пољопривреда.

Псодоров, Ђ., Стојановић, Т., (2007): *Савремена технологија жита, брашна и хлеба*, Прокупље: Виша пољопривредно – прехрамбена школа

Steinbach, B., Reczey A., (1914, поновљено издање): *Кувар заборављених јела*, Нови Сад: ЕН-ЕС-АРТ

Тешановић, Д., Калењук, Б., Блешић, И., (2009*): Структура гастрономске понуде на салашима и њен утицај на развој сеоског туризма*, Нови Сад: Туристичко пословање Тојагић, С., Мирилов, М. (1998): *Храна – значај и токови у организму*, Нови Сад: Матица српска