

**VELEUČILIŠTE „MARKO MARULIĆ“ U KNINU
ODJEL PREHRAMBENE TEHNOLOGIJE**

POLJIČKI SOPARNIK

ZAVRŠNI RAD

JOSIP ROGULJIĆ

Knin, rujan, 2018.

**VELEUČILIŠTE „MARKO MARULIĆ“ U KNINU
ODJEL PREHRAMBENE TEHNOLOGIJE**

ZAVRŠNI RAD

TEMA ZAVRŠNOG RADA: Poljički soparnik

KANDIDAT: Josip Roguljić

MENTOR: doc. dr. sc. Mladenka Šarolić, v. pred.

Ovaj završni rad je ocijenjen i obranjen dana _____ s ocjenom
_____ pred Stručnim povjerenstvom u sastavu:

1. _____

2. _____

3. _____

ZAHVALA

Veliku zahvalnost, u prvom redu, dugujem svojoj mentorici doc.dr.sc. Mladenki Šarolić, na strpljenju, pomoći i vodstvu. Hvala vam što ste uvijek imali vremena za sva moja pitanja.

Hvala svim kolegama, prijateljima i dragim osobama zbog kojih ću studentske dane po dobrom pamti i rado ih se prisjećati.

Najveće hvala mojim roditeljima i bratu na razumijevanju, podršci i ukazanom povjerenju tijekom cijelog mog školovanja.

OD SRCA HVALA SVIMA!

SAŽETAK

U današnje vrijeme globalizacije kada se tradicijska kultura i istinske vrijednosti našeg podneblja pomalo zaboravljaju, javlja se potreba za zaštitom tradicijske i nematerijalne kulturne baštine. Turizam u našem kraju hvata sve veći i jači zamah, te postaje glavnim motorom našeg gospodarstva. Cilj ovog rada je predstaviti iznimno vrijedan tradicijski hrvatski proizvod. Nadalje, podsjetiti kako su generacije naših predaka odgojene na soparniku koji je u oskudnom krškom kraju bio osnovni izvor prehrane i ostavio važan trag u prošlosti.

Danas je soparnik postavio svojevrsan brend iz čega se vidi da bavljenje poljoprivredom i preradom tj. proizvodnjom tradicijskih proizvoda u kombinaciji s turizmom stvara pretpostavke za ugodan život. Ovakvi proizvodi prenose vijest o nekadašnjem načinu života na selu te uopće o kulturi stola kao neizostavnom dijelu ukupne nacionalne kulture. Važan element ovakve proizvodnje je zasigurno i smanjenje depopulacije ruralnih prostora.

Ključne riječi: poljički soparnik, tradicijski proizvodi, kvaliteta, zaštita

SADRŽAJ

1. UVOD	1
2. TRADICIJSKI I ZAŠTIĆENI PROIZVODI	2
2.1. Tradicijski proizvodi	2
2.2. Zaštićeni proizvodi	2
2.3. Kvaliteta	4
2.4. Sljedivost proizvoda	5
3. POLJIČKI SOPARNIK	7
3.1. Zemljopisni položaj Poljica	7
3.2. Povijest Poljičkog soparnika	8
3.3. Opis proizvoda	9
3.4. Pribor i oprema za izradu soparnika	10
3.5. Sirovine	11
3.6. Proces proizvodnje Poljičkog soparnika	12
3.6.1. Priprema blitve	13
3.6.2. Izrada tijesta i nadjeva	13
3.6.3. Nadijevanje tijesta	14
3.6.4. Priprema ognjišta	16
3.6.5. Pečenje soparnika	16
3.6.6. Rezanje i serviranje	18
3.7. Tehnološki normativ za proizvodnju Poljičkog soparnika	19
5. PRODAJA I PROMOCIJA	20
6. ZAKLJUČAK	21
7. LITERATURA	22

1. UVOD

Zbog snažne konkurencije plasmana poljoprivredno-prehrambenih proizvoda na nacionalnom, a posebice na međunarodnom tržištu, pažnja potrošača usmjerena je na autohtone prehrambene proizvode, iznimne kakvoće proistekle iz njihovih sastojaka, tehnologije proizvodnje i prerade te područja iz kojeg potječu. Zaštita proizvoda pridonosi stvaranju identiteta i prepoznatljivosti regije ili zemlje podizanjem razine konkurentnosti domaće proizvodnje (Maleš, 2015.). Poljički soparnik je pekarski proizvod izrađen od mekog pšeničnog brašna, blitve, crvenog luka, maslinovog i miješanog (maslinovo i suncokretovo ulje u omjeru 1:1) ulja, češnjaka, soli i vode. Konačni proizvod je razvaljano tijesto u obliku pogače ispunjeno blitvom i crvenim lukom, ispečeno u užarenom otvorenom ognjištu u žeravi s lugom. Okruglog je oblika, promjera od 90 do 110 centimetara. Površina je namazana maslinovim uljem i stučenim ili sitno isjeckanim češnjakom. Ispečen i namazan reže se na komade (fete) u obliku romboida. U prošlosti je soparnik bio jedno od osnovnih jela i bio je poznat samo u krajevima Poljica. Zahvaljujući zaštiti Europske unije danas je nadaleko poznat. Od proizvoda za siromašne postao jedan prepoznatljivi brend, te se nudi na svim kulturnim ili gastronomskim događanjima širom Dalmacije pa čak i Lijepe naše.

2. TRADICIJSKI I ZAŠTIĆENI PROIZVODI

2.1. Tradicijski proizvodi

Tradicijski poljoprivredno – prehrambeni proizvodi su proizvodi s dugom tradicijom proizvodnje i posebnim značajkama koji se od drugih sličnih proizvoda razlikuju prema sadržaju tradicionalnih sastojaka, tradicionalnom sastavu ili pak tradicionalnom načinu proizvodnje odnosno pripreme. To su proizvodi koji primarno promoviraju jedinstvena obilježja proizvoda koja su povezana s mjestom podrijetla i proizvodnim postupkom. Potrošači danas sve više traže tradicijske prehrambene proizvode pri čemu ih percipiraju kao visoko kvalitetne proizvode s pozitivnim zdravstvenim aspektima i pozitivnim imidžom. Razlozi povećane potražnje za tradicijskim proizvodima potječu od straha vezanog uz sigurnost hrane, povjerenja u kvalitetu proizvoda s poznatim podrijetlom, nostalgije za domaćim proizvodima, ali i želje da se očuva lokalno gospodarstvo i tradicija (Kovačić i sur., 2005).

Ruralni prostor čini jedan od najvećih bogatstava kojima raspolažemo, obzirom da je ekološki očuvano, stoga ga treba shvatiti kao vrijednost koju smo dobili u nasljeđe i koji trebamo očuvati za buduće naraštaje. Centralno mjesto u ruralnom području čini poljoprivreda, te za povećanje konkurentnosti ove gospodarske djelatnosti ovisiti će o oživljavanju ruralnog gospodarstva (Zmaić i sur., 2011.).

2.2. Zaštićeni proizvodi

Europsko i svjetsko tržište prehrambenih proizvoda zasićeno je novim proizvodima koji međusobno konkuriraju kakvoćom i cijenom. Nespecifični proizvodi nisu u mogućnosti nositi se s oštrom konkurencijom sličnih proizvoda, a potrošači su često nesigurni u kakvoću onoga što kupuju. Zbog toga se javila potreba za zaštitom proizvoda visoke kakvoće i specifičnih karakteristika (Sladonja i sur., 2006.). Republika Hrvatska zbog posebnosti zemljopisnog položaja, prirodnih i klimatskih uvjeta kao i bogate kulture te tradicije, posjeduje veliki broj autohtonih prehrambenih proizvoda koji zbog tehnoloških, prehrambenih i organoleptičkih specifičnosti, kvalitetom i posebnošću uspješno konkuriraju na hrvatskom tržištu i dio su naše gastronomske ponude. Mnogi od njih su postali prepoznatljiviji kao i zemljopisna područja u kojima se proizvode.

Proizvodi se štite zbog:

- Više cjenovne kategorije
- Stvaranja identiteta i prepoznatljivosti
- Izravne veze proizvoda s određenim zemljopisnim područjem daje dodatnu vrijednost i prepoznatljivost tom području, te pridonosi ruralnom razvoju
- Osnivanja interesnih udruženja, ako ona još ne postoje u svrhu zajedničkog nastupa na tržištu, odnosno zajedničke promidžbe prehrambenog proizvoda (<http://www.mps.hr/hr/veterinarstvo-i-hrana/oznake-kvalitete/zoi-zozp-zts-poljoprivrednih-i-prehrambenih-proizvoda>).

Postoje tri razine zaštite koje mogu biti na nacionalnoj ili na razini Europske unije:

1. Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI) - proizvodi koji se proizvode, prerađuju i pripremaju na određenom zemljopisnom području, koristeći priznato znanje i iskustvo.

2. Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP) - proizvodi koji nisu nužno iz određenog područja ali su usko povezani s tim područjem te se najmanje jedna od faza proizvodnje, prerade ili pripreme odvija u tom području.

3. Zajamčeno tradicionalni specijalitet (ZTS) - proizvodi proizvedeni na tradicionalan način ili od tradicionalnih sastojaka bilo u smjesi ili sredstvima za proizvodnju (https://ec.europa.eu/croatia/node/368_hr)



Slika 1. Zaštićena oznaka izvornosti, zemljopisnog podrijetla i zajamčeno tradicionalnog specijaliteta na razini EU (https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/quality-schemes-explained_en)

Zaštićeni proizvodi kao i oni u postupku zaštite objavljeni su u bazi podataka o podrijetlu i registraciji - Database of Origin and Registration. DOOR trenutno sadrži oko 600 proizvoda zaštićene oznake izvornosti, 670 zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla i oko 50 s

oznakom zajamčeno tradicionalnog podrijetla (https://ec.europa.eu/croatia/node/368_hr). Republika Hrvatska je do sada na razini Europske unije registrirala i zaštitila jednom od oznaka osamnaest proizvoda. Posljednji od njih je Međimursko meso 'z tiblice, a tu su još i Krčki pršut, Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres, Neretvansku mandarinu, „Ogulinsko kiselo zelje“, „Ogulinski kiseli kupus“, Baranjski kulen, Lički krumpir, „Istarski pršut“/„Istrski pršut“, Drniški pršut, Dalmatinski pršut, „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“, Zagorski puran, Krčko maslinovo ulje, Korčulansko maslinovo ulje, Pašku janjetinu, Šoltansko maslinovo ulje, Varaždinsko zelje i „Slavonski kulen“/„Slavonski kulin“ (<http://www.mps.hr/hr/veterinarstvo-i-hrana/oznake-kvalitete/zoi-zozp-zts-poljoprivrednih-i-prehrambenih-proizvoda>). U kategoriji 2.4. *Kruh, tjestenina, kolači keksi i ostalo* na razini EU do sada je ukupno registrirano 77 proizvoda. U toj kategoriji u Republici Hrvatskoj za sada se nalazi samo Poljički soparnik. Poticanje proizvodnje zaštićenih autohtonih proizvoda kao i njihova promocija mogli bi značajno doprinijeti ruralnom razvitku Hrvatske povećanjem prihoda poljoprivrednika koji se bave proizvodnjom tradicijskih proizvoda, te zadržavanjem stanovništva u ruralnim područjima (Kovačić i sur., 2005).

2.3. Kvaliteta

Riječ kvaliteta (kakvoća) potječe od latinske riječi “qualitas”, a predstavlja svojstvo, odliku, značajku, sposobnost, vrijednost. Kvaliteta se može definirati na više načina. Osnovna definicija je "Kvaliteta je zadovoljstvo kupca". Od zadovoljstva kupca sve polazi. Kupac je onaj tko odlučuje što je kvaliteta. U kvaliteti se teži stalnom poboljšanju i unapređenju. Definicija kvalitete prema normi ISO 9000 je "*Kvaliteta je stupanj do kojeg skup svojstvenih karakteristika ispunjava zahtjeve*". Kvalitetu nekog proizvoda ili usluge određuje odnos želja i potreba korisnika i njihove realizacije od proizvođača (<http://svijet-kvalitete.com/index.php/kvaliteta>).

Kvaliteta prema razini poimanja je podijeljena u tri osnovne grupe:

1. Osnovna kvaliteta – proizvod je zdrav, koristan i ima tržište. Kriterij za ovu kvalitetu je najveća dopuštena koncentracija nepoželjnih sastojaka.
2. Prirodna (urođena) ili stvarna kvaliteta – često se mijenja sa vremenom, a održava senzorske i nutritivne vrijednosti proizvoda.

3. Pripadajuća (prirodna) kvaliteta – ovdje je naglasak na vrijednostima koje je jako teško objektivizirati i kao takvi nisu strogo zadani i određeni (Gugić i sur., 2009).

Standardi kvalitete za većinu kategorija hrane u Republici Hrvatskoj, s ciljem informiranja potrošača i zaštite interesa potrošača, propisani su posebnim propisima koji uključuju:

- klasifikaciju, kategorizaciju i naziv hrane,
- fizikalna, određena kemijska, fizikalno-kemijska i senzorska svojstva te sastav hrane,
- fizikalno-kemijska i senzorska svojstva sastojaka te vrstu i količinu sastojaka, dodataka i drugih tvari koje se upotrebljavaju u proizvodnji i preradi hrane,
- dopuštene tehnološke postupke koji se primjenjuju u proizvodnji i preradi hrane
- postupke koje je potrebno provesti prije stavljanja hrane na tržište (samo za određenu hranu)
- dodatne zahtjeve označavanja hrane,
- metode koje je utvrdila Europska unija radi kontrole propisanih standarda kvalitete hrane (<http://www.mps.hr/hr/veterinarstvo-i-hrana/kvaliteta-hrane>)

Europska komisija teži poticanju raznolikosti poljoprivredne proizvodnje radi postizanja bolje ravnoteže između ponude i potražnje na tržištima. Promicanje proizvoda koji imaju određene karakteristike značajno doprinose ruralnom gospodarstvu, kako poboljšanjem prihoda poljoprivrednika tako i zadržavanjem ruralnog stanovništva na tim područjima. Veliki broj potrošača u svojoj prehrani pridaje veću važnost kakvoći prehrambenih proizvoda nego njihovoj količini. Ova potraga za specifičnim proizvodima generira potražnju za poljoprivrednim i prehrambenim proizvodima s odredljivim sustavom kvalitete. Pravo EU-a određuje stroge uvjete koji jamče standard primjenjiv na sve europske proizvode. Osim toga, politikom kvalitete EU-a prepoznaju se proizvodi uzgojeni i proizvedeni u skladu s određenim specifikacijama. Politika kvalitete proizvode razvrstava kroz tri kategorije a to su poljoprivredni i prehrambeni proizvodi, vina i alkoholna pića i aromatizirana vina. (https://ec.europa.eu/croatia/node/368_hr)

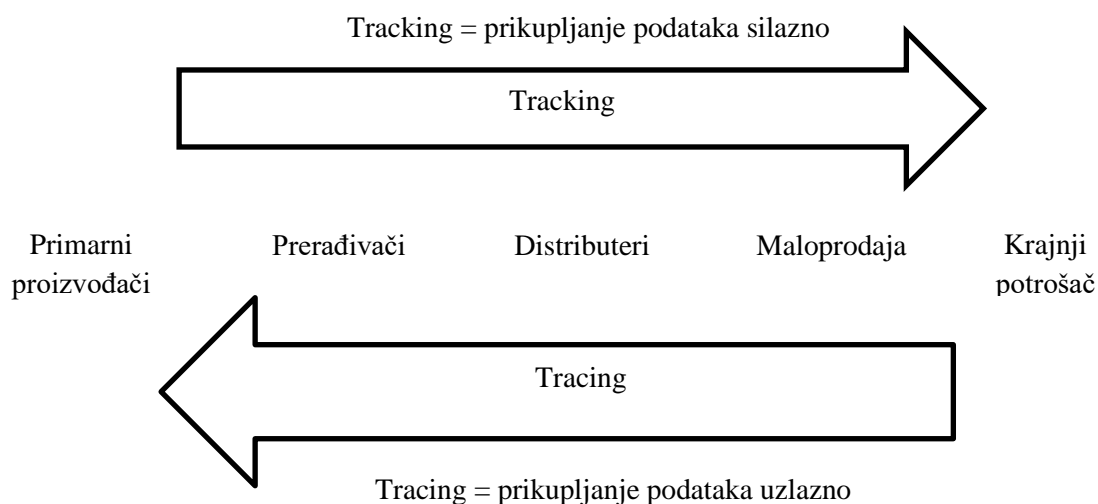
2.4. Sljedivost proizvoda

Pojam sljedivosti je važan element u proizvodnji hrane, koji omogućuje identificiranje proizvoda, praćenje porijekla materijala i sirovina te praćenje procesa proizvodnje, prerade, distribucije i prodaje. Sljedivost podrazumijeva praćenje kroz cijeli opskrbeni lanac (od sirovine do krajnjeg kupca) po sustavu jedan korak nazad (od koga smo dobili sirovinu ili

robu), jedan korak naprijed (kome smo isporučili proizvod ili robu) (Omejec, Pejic Bach, 2007).

Razlikujemo dva pravca praćenja:

- **Utvrdivanje** (engl. Tracking) je mogućnost da se slijedi put specificirane jedinice i/ili serije proizvoda kroz silazni protok lanca od početne točke do kraja. Ovaj se smjer praćenja naziva još i "niz tijek" (engl. Downstream ili top-down), a opisuje postupke i alate ugrađene sa svrhom lociranja događaja nakon prijenosa vlasništva ili fizičkog prijenosa robe partnera iz lanca, trećem korisniku.
- **Praćenje** (engl. Tracing) je mogućnost identificiranja podrijetla specificirane jedinice i/ili serije proizvoda locirane unutar lanca, upućivanjem na zapise koje drže sudionici u smjeru prema početku lanca ili uzlaznom tijeku lanca "uz tijek" (engl. upstream ili bottom-up).



Slika 2. Smjerovi sljedivosti duž prehrambenog lanca (Omejec, Pejić Bach, 2007.)

3. POLJIČKI SOPARNIK

3.1. Zemljopisni položaj Poljica

Poljica, nekoć upravno – politički, a danas samo zemljopisno – povijesni pojam, nevelik su prostor od 248 km² kome granice idu od uvira rijeke Cetine u Omišu do uvira rijeke Žrnovnice u Stobreču, potom Žrnovnicom, pa preko planine Mosor do Cetine ispod Garduna blizu Trilja i zatim Cetinom do njenog uvira u more u Omišu. More, Cetina i planina Mosor određuju zemljopisnu strukturu Poljica, kraja iznimne ljepote i bogate povijesti. Sam morfonim Poljica označava mala polja, zemlju u škrapama, izvor života u kamenitoj goleti. Zbog klimatskih, geoloških, hidrografskih i zemljopisnih posebnosti, Poljica dijelimo na tri mikroregije: Primorska ili Donja, Zvrška ili Srednja i Zagorska ili Gornja. Primorska ili Donja Poljica su uski i strmi pojas koji se pruža između vapnenačkih grebena Peruna, Vršine, Mošnjice i mora, odnosno od Omiša na istoku do Stobreča na zapadu. Zagorska ili Gornja Poljica su planinski pojas vapnenačkog sastava, kraškog karaktera, niske i kržljave vegetacije i male populacije gdje dominiraju kraška polja Docca Donjeg i Srijana Gornjih. Za čovjekov život uvjeti su ovdje najnepovoljniji (Kuvačić Ižepa, 1998.)



Slika 3. Poljička Republika (<http://www.almissa.com/poljickarepublika.htm>)

U gospodarskom pogledu najvrjedniji i najnaseljeniji dio su Srednja Poljica, koja zauzimaju polovicu ukupne površine Poljica. Završka ili Srednja Poljica protežu se od rijeke Žrnovnice na zapadu do Zadvarja na istoku. Ovaj dio Poljica ima najviše flišnih naslaga u prigorskim

udolinama Naklice – Tugare, zatim Gata – Čišla – Ostrvica – Zvečanje – Smolonje, pa Kostanje – Podgrađe, te najviše izvora žive vode. Poljičko primorje pripada longitudinalnom tipu obale i nije posebno razvedeno. Međutim, u flišnim naslagama formiralo se nekoliko vapnenačkih rtova koji uokviruju više malih šljunkovitih uvalica kao što su: Grljevac, Sveti Martin, Bajnice, Krilo, Suhi potok, Orij, Luka, Rogač. Hrbat Mosora dijeli Srednja od Gornjih Poljica, dok Perun odvaja Srednja od Donjih Poljica. Kako su obje planine položene paralelno s morskom obalom smjerom jugoistok – sjeverozapad, Poljica su u tom smjeru veoma prohodna i otvorena prema Splitu (Kuvačić Ižepa, 1998.)

3.2. Povijest Poljičkog soparnika

Poljički soparnik je obredni svečani pekarski proizvod s područja nekadašnje Poljičke Republike, čija proizvodnja datira još iz doba turskih pohoda na priobalje i Dalmatinsku zagoru (Šimunović-Petrić, 1992.).

Iz priča koje se prenose iz generacije u generaciju i dostupnih starih zapisa zaključuje se kako je bio proizvod namijenjen za siromašne. U prošlosti je bio posno soparno –suhoparno jelo, koje se pripremalo u dane posta, Veliki petak, Badnji dan i uoči blagdana Svih Svetih. Međutim pripremao se i za težake, za počastiti gosta i prijatelja. Područje Poljica je izrazito krško područje gdje prevladavaju plitka tla, ekstremne vrućine i suša. Takve oskudne prilike tog područja dovodile su stanovništvo do neimaštine i siromaštva. Poljičke žene, svojom domišljatošću i vještinom, od jednostavnih povrtnih kultura (blitve, crvenog luka i češnjaka), maslinova ulja te brašna započele su proizvodnju poljičkog soparnika koja se prenosila s generacije na generaciju pa tako i mi danas u njemu uživamo (Rodić, Tićinović, 2015).

Danas soparnik predstavlja cjelokupnu povijest Poljičkog kraja pa ga je tako Ministarstvo kulture rješenjem od 3. rujna 2007. g. proglasilo nematerijalnim kulturnim dobrom, a 30. ožujka 2016. godine Europska komisija objavljuje da je Poljički soparnik dobio zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla na razini EU (Rodić, 2017.).

3.3. Opis proizvoda

Poljički soparnik / Poljički zeljanik / Poljički uljenjak radi se od jednostavnih sirovina: mekog pšeničnog brašna, blitve, crvenog luka, maslinovog i miješanog (maslinovo i suncokretovo ulje u omjeru 1:1) ulja, češnjaka, soli i vode. to je pekarski proizvod od razvaljanog tijesta ispunjen blitvom i crvenim lukom (kapulom), a ispečen na užarenom kominu u žeravi s lugom (na žaru posut pepelom). Okruglog je oblika, promjera od 90 do 110 centimetara ovisno o promjeru sinije (okrugla daska). Nakon pečenja, maže se maslinovim uljem i sitno sjeckanim ili stučenim češnjakom. Ispečen i namazan reže se na način da se dobiju komadi (fete) romboidnog oblika. Rubni komadi (okrajci) su nepravilnog oblika i s uvrnutim rubom. Boje je svijetložute do svijetlo zelene, mjestimično nagorjele i popucane kore. Mirisa pečenog tijesta, maslinovog ulja, češnjaka, te drva izgaranog na otvorenoj vatri. Sastojci za izradu nabavljaju se na tržištu ili s vlastitog OPG-a, a postupak proizvodnje u cijelosti treba biti tradicionalan i u određenom zemljopisnom području (Rodić, Tićinović, 2015.).

3.4. Pribor i oprema za izradu soparnika

- Otvoreno ognjište (komin)
- Pripadajući alat (ožeg, lopatica, metlica)
- Drva od vinove loze ili bjelogorice (ne koristiti drvo čempresa, smrike ili zelenog bora jer sadrže dosta smole i poseban miris)
- Okrugle drvene daske tj. sinije promjera 50 - 90 centimetara, 2 komada
- Valjak za valjanje tijesta dužine 90 – 130 centimetara (lazanjur)
- Zdjela za začinjavanje blitve



Slika 4. Pribor i oprema za izradu soparnika (Izvor: Autor)

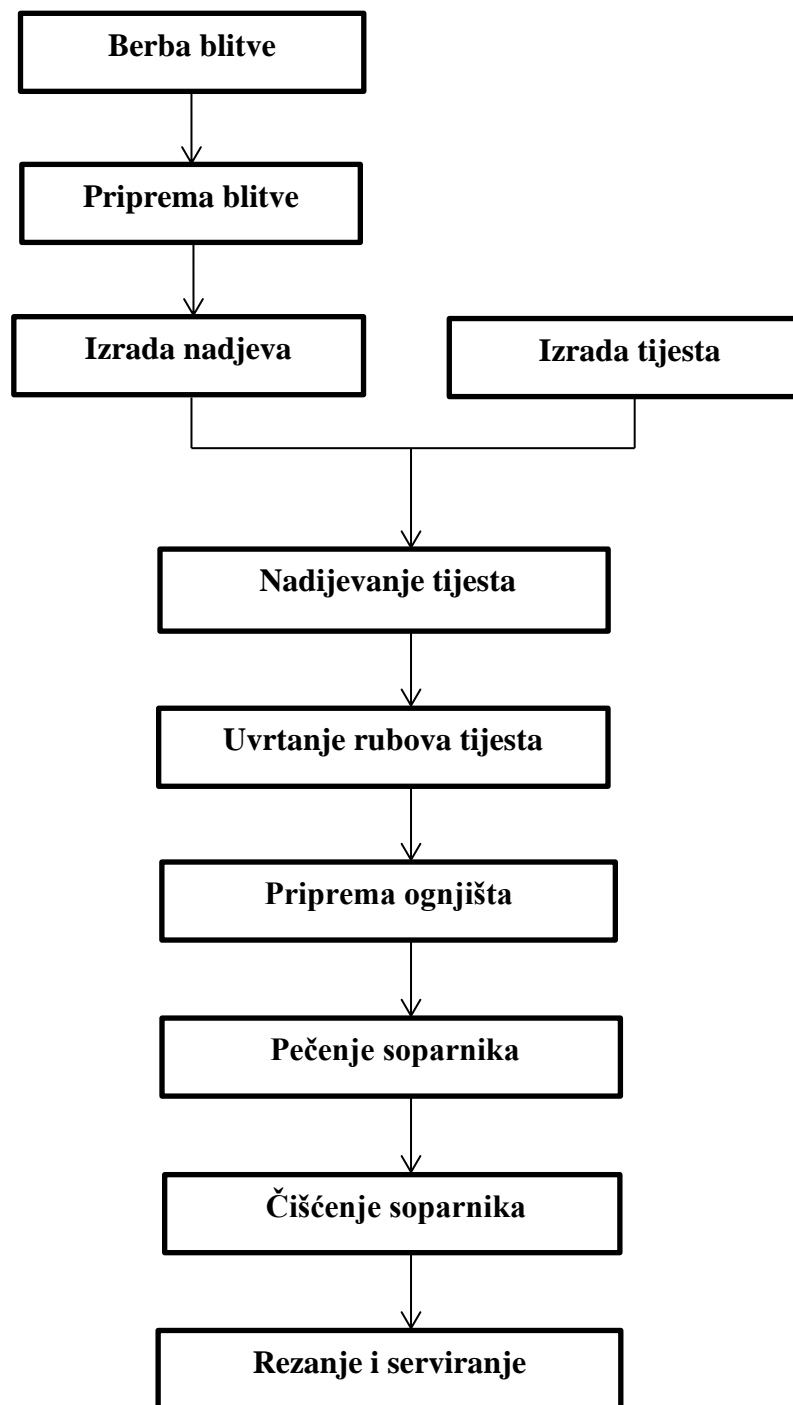
3.5. Sirovine

- Brašno, pšenično tip 550
- Blitva
- Crveni luk
- Ulje: maslinovo i miješano maslinovo i suncokretovo u omjeru 1:1
- Sol
- Voda
- Češnjak



Slika 5. Sirovine u proizvodnji soparnika (Izvor: Autor)

3.6. Proces proizvodnje Poljičkog soparnika



Slika 6. Dijagram toka procesa proizvodnje Poljičkog soparnika (Izvor: Autor)

3.6.1. Priprema blitve

Cjelokupni postupak proizvodnje soparnika obavlja se isključivo ručno. Blitva se obično bere dan prije pečenja kako bi se stigla oprati, list odvojiti od korijena, narezati na rezance (trakice) i ostaviti da se tako narezana osuši. Blitva mora biti što starija jer se mlada blitva prilikom pečenja pretvori u kašu.



Slika 7. Priprema blitve za izradu soparnika (Izvor: Autor)

3.6.2. Izrada tijesta i nadjeva

Tijesto (koje se sastoji od brašna, vode i soli) se zamijesi sat vremena prije da odstoji, te se tijekom tog vremena dva puta primijesi kako bi se lakše razvaljalo i bilo mekše za jelo.



Slika 8. Priprema tijesta (Izvor: Autor)

Prije valjanja tijesto se odvoji na dva jednaka dijela, te se valjkom za valjanje (lazanjur) izvaljaju što tanje, svaki na svoju siniju, na način da tijesto prekriva rub sinije.



Slika 9. Valjanje tijesta (Izvor: Autor)

U prikladnoj posudi izmiješa se blitva i crveni luk, te začini solju i miješanim (maslinovo i suncokretovo ulje u omjeru 1:1) uljem.

3.6.3. Nadijevanje tijeta

Začinjena blitva s crvenim lukom ravnomjerno se raspodijeli na izvaljano tijesto na okrugloj ploči i preklopi drugim izvaljanim tijestom.



Slika 10. Nadijevanje tijeta (Izvor: Autor)

Nakon preklapanja, rubovi tijesta se spoje uvrtnjem (rolanjem) prema unutra. Rubovi moraju biti što tanji kako ne bi ostali sirovi.



Slika 11. Uvrtanje rubova (Izvor: Autor)

Tako pripremljen, soparnik se pospe prekrupom da lakše klizne sa sinije na komin. Prije stavljanja na komin soparnik je potrebno okrenuti i to na način da se poklopi drugom sinijom i zaokrene za 180°, tako da uvrnuti kraj i prekrupa sada budu na donjoj siniji.



Slika 12. Priprema za pečenje (Izvor: Autor)

3.6.4. Priprema ognjišta

Vatra se loži 50 – 60 minuta prije pečenja. Kako bi se komin dobro ugrijao, vatru je potrebno raširiti po cijeloj površini komina, malo više nego je površina soparnika.



Slika 13. Priprema ognjišta (Izvor: Autor)

Prije stavljanja na komin ožegom se razgrne žar (ako je jak dosipa se luga), te se metlicom očisti površina veća od soparnika.

3.6.5. Pečenje soparnika

Skida se gornja sinija, i soparnik se stavlja na komin. Sinija na kojoj je soparnik se postavlja na komin pod nagibom, tako da laganim trzajem malo sklizne, da bi daljnjim laganim izvlačenjem sinije soparnik ostao na kominu. Ožegom ili metlicom se na njega nanese žar, koji je potrebno stalno miješati po soparniku da ne zagori. Tijekom pečenja soparnik se napuše, tj. gornje tijesto se izdigne uslijed stvaranja pare pri pečenju, pa se soparnik čačalicom ili vilicom probuši sa strane da se oslobodi nakupljena para. Tako se peče 15 – 20 minuta.



Slika 14. Pečenje soparnika (Izvor: Autor)

Kada je pečen, skida se žar i postavlja se sinija na koju se izvlači. Ispraši se krpom s jedne strane, potom kao i prije, uz pomoć druge sinije zaokrene za 180° i krpom ispraši s druge strane.



Slika 15. Čišćenje soparnika (Izvor: Autor)

3.6.6. Rezanje i serviranje

Na soparnik se stavlja prethodno usitnjeni češnjak i zalije se maslinovim uljem. Čistim dlanom razmaže se češnjak i maslinovo ulje po cijelom soparniku. Utrlja se tako da se ulje dobro upije. Posebno zaobljenim nožem se reže na trake, zatim dijagonalno, tako da se dobiju komadi u obliku romboida stranica duljine 10 – 12 cm (pašajice – trake se režu na razmak 8 – 9 cm), a težine 50 – 70 grama. Tako izrezan soparnik ima cca 80 – 90% komada (feta) oblika romboida dok se ostali komadi zovu okrajci. To su krajevi s uvrnutim rubom, nepravilnog oblika i težine od 5 – 70 grama.



Slika 16. Rezani soparnik (Izvor: Autor)

3.7. Tehnološki normativ za proizvodnju Poljičkog soparnika

Jedinica proizvodnje: 1 kom

Tablica 1. Tehnološki normativ za proizvodnju Poljičkog soparnika

Red. Broj	Vrsta i naziv utroška	Jed. Mjere	Utrošak za jedinicu proizvoda	Cijena (kn/kg,l,m,m ³)	Cijena ukupno
1.	SIROVINE				
	Blitva	kg	2,5	8	20,0
	Brašno	kg	1,5	4	6,0
	Crveni luk (kapula)	kg	0,1	2,5	0,25
	Češnjak	kg	0,05	40	2,0
	Maslinovo ulje	l	0,325	40	13,0
	Suncokretovo ulje	l	0,125	10	1,25
	Voda	m ³	0,0005	9,42	0,004
	Sol	kg	0,06	5	0,30
	Strech folija	m	5	100	1,25
	Sredstvo za pranje	l	0,1	8	0,8
2.	VODA	m ³	0,01	9,42	0,001
3.	EL. ENERGIJA	kWh	0,5kwh	0,53	0,27
4.	DRVNA MASA	m ³	0,2	50	10
5.	RADNA SNAGA	Sati rada	2,0	25	50
UKUPNO					105,13

5. PRODAJA I PROMOCIJA

Opći potrošački trendovi idu k potpunom nadzoru nad proizvodnjom te se povećava potražnja za premijskim i izvornim proizvodima. Sve je više na cijeni proizvod određenog podneblja odnosno određenog proizvođača. Pozitivnom imidžu domaćih proizvoda najviše pridonosi poznato podrijetlo te doživljaj potrošača koji takve proizvode smatraju svježijima, ukusnijima i prirodnijima (Kovačić, 2005.).

Sve veće zanimanje domaćih potrošača i turističkog tržišta za tradicijskim i zaštićenim proizvodima, u posljednje vrijeme povećava interes poljoprivrednih proizvođača za proizvodnju i plasman tih proizvoda na tržištu. Brojne sajamske lokalne i nacionalne priredbe i manifestacije, na kojima se predstavljaju proizvođači, samostalno ili kao udruge, izlaganjem tradicijskih proizvoda, izravno pridonose takvim trendovima, poglavito stoga što proizvođači nalaze ekonomski i gospodarski interes za njihovu proizvodnju (Mikšić i sur., 2007).

Soparnik je u prošlosti bio posno jelo koje se pripremalo u dane posta, a znao bi se i spremiti za težake. Prije zaštite soparnik nije bio toliko poznat van granica Poljičke Republike, a danas se sve češće nudi u raznim svečanim prigodama, svakodnevno na tržnicama u Omišu i Splitu, raznim sajmovima itd. Soparnik je postao toliko poznat i tražen da su neki osjetili "miris zarade" pa ga se tako može kupiti i u nekim pekarama, trgovinama gdje se sprema na netradicionalan način u pekarskim pećima, što zapravo nije soparnik. Soparnik je postao sastavni dio tradicionalne gastronomske ponude pa ga se tako nudi u brojnim restoranima i hotelima, organiziraju se razne manifestacije i natjecanja u izradi soparnika (Festival soparnika u Dugom ratu, Večeri soparnika u Kostanjama, Ribarske večeri te brojna druga događanja) što povećava turističku i gastronomsku ponudu. Tako se za vrijeme ljetne sezone povećava potražnja za soparnikom, jer ga i brojni iznajmljivači apartmana i kuća za odmor žele predstaviti svojim gostima. Soparnik se ipak najviše prodaje u dane posta, za vrijeme Korizme, Veliki petak, na Badnjak i uoči blagdana Svih Svetih.

Proizvodi tradicijske poljoprivrede, kroz povećanje njihove vrijednosti, mogu postati važan izvor dohotka i zaposlenosti za veliki broj poljoprivrednih domaćinstava (Zmaić i sur., 2011.)

6. ZAKLJUČAK

Zaštita proizvoda je alat marketinškog pristupa i alat za razvitak ruralnog prostora čime se potiče različitost poljoprivredne proizvodnje, zaštita imena proizvoda od zlorabe i imitacije. Proizvodi s oznakom zemljopisnog podrijetla daju dodatnu vrijednost ruralnom prostoru na kojem su zaštićeni, usmjereni su revalorizaciji autohtonog asortimana, a neposredno imaju i pozitivan utjecaj na razvoj turizma, glavne pokretačke snage hrvatskog gospodarstva (Sladonja i sur., 2006). Ovakvi proizvodi podižu vrijednost porijekla, jačaju sinergiju kvalitete proizvoda i regije. Nadalje, poboljšavaju diverzifikaciju proizvodnje, te čuvaju lokalno znanje i prirodne resurse.

Hrvatska ima veliki broj tradicijskih proizvoda. Tradicijski proizvodi su jedna od konkurentskih prednosti hrvatskog sela. Manji dio ovih proizvoda ima izvozni potencijal, a najveći dio je važan za nacionalno odnosno lokalno tržište i turističku ponudu (Kovačić i sur., 2005).

Proizvodnja tradicijske i ekološke hrane na obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima održat će ruralni prostor i upotpuniti i obogatiti sve vidove ruralnog turizma. Upravo ta vrsta turizma danas dobiva sve više na snazi i važnosti. Dosljednost vlastitoj tradiciji i onom što je priroda sama podarila te kult vlastitih čuvenih i čuvanih proizvoda nastalih uz čovjekovu plemenitu intervenciju može i treba postati nezaobilazan segment svakodnevnog života ali i cjelokupne turističke ponude. Povratak gotovo zaboravljenih okusa i mirisa u tradicionalnu dalmatinsku gastronomiju kao djela mediteranske nemoguć je bez poljoprivrednika i zelenih poduzetnika koji su u agrobioraznolikosti prepoznali svoju priliku za iskorak u novu poslovnu dimenziju i razvoj (Ozimec i sur., 2015.).

Uzimajući u obzir stavke tehnološkog normativa može se zaključiti kako najveći udio u proizvodnoj cijeni ovog proizvoda ima trošak rada. To je i za očekivati jer se ne radi o proizvodu masovne industrijske proizvodnje. Upravo je u tome njegova vrijednost i iznimna kvaliteta.

7. LITERATURA

1. Galić, K., Standardizacija proizvodnje i pakiranje Poljičkog soparnika, „*Marketinška priprema poljoprivredno-prehrambenih proizvoda*“, Ministarstvo poljoprivrede ribarstva i ruralnog razvoja, završno izvješće, 2007.
2. Gugić, M., Šarolić, M., Marijanović, Z., Ordulj, I. Maslina – kemija i tehnologija prerade, interna skripta, veleučilište „Marko Marulić“ u Kninu, 2009.
3. Kovačić, D., Mesić, Ž., Cerjak, M. Hrvatski tradicijski proizvodi, *Agroekonomika i ruralna sociologija*, 49. hrvatski i 9. međunarodni simpozij agronoma, Dubrovnik, 2014.
4. Kovačić, D. Izravna prodaja seljačkih proizvoda, Agrarno savjetovanje d.o.o., Zagreb, 2005.
5. Kuvačić Ižepa, M., Poljica – Povijesno turistički vodič, Split, 1998.
6. Maleš, N. Značenje i važnost zaštićene oznake izvornosti sira, maslinovog ulja i suhomesnatih proizvoda na globalnom tržištu, Završni rad, Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, 2015.
7. Mikšić, M., Nikolić, E., Borbaš, T., Murgić, N., Juzbašić, K., Pajić, S., Klarić, H., Peranić, I., Črep, R., Jelaković, K., Perić, B., Fumić, K. Katalog kalkulacija tradicijskih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda, Hrvatski zavod za poljoprivrednu savjetodavnu službu, Odjel za agroekonomiku, 2007.
8. Omejec, D., Pejić Bach M. Sljedivost prehrambenih proizvoda hrvatskih poduzeća, *Zbornik Ekonomskog fakulteta u Zagrebu*, 5, 1, 2007.)
9. Ozimec, R., Karoglan Kontić, J., Maletić, E., Matotan, Z., Strikić, F. Tradicijske sorte i pasmine Dalmacije, UNDP – Projekt Coast, 2015.
10. Rodić, P., Tićinović, Đ. Specifikacija proizvoda „Poljički soparnik“, „Poljički zeljanik“, „Poljički uljenjak“ – Oznaka zemljopisnog podrijetla, Udruga „Poljički soparnik“, 2015.
11. Rodić, P. Poljički soparnik – tradicijsko jelo – prezentat Poljica u Hrvatskoj i Hrvatske u svijetu, Forum; *Sheme kvalitete hrane, zaštićena oznaka izvornosti, zemljopisnog podrijetla i zajamčeno tradicionalnog specijaliteta*, Zagreb, 2017.
12. Sladonja, B., Radulović, M., Brkić, K., Krapac, M., Šetić, E. Oznaka izvornosti i zemljopisnog podrijetla maslina i maslinovog ulja u Hrvatskoj, *Pomologia Croatica*, Vol. 12, br. 2, 175-188, 2006.
13. Šimunović-Petrić, Z. *Ethnologica Dalmatica*, str. 95.-99, 1992.

14. Zmaić, K., Sudarić, T., Mikolčević, M. Dinamika, raznolikost i sinergija tradicijskih proizvoda u ruralnim područjima, Tranzicija, Vol. 12., 25-26, 2011.
15. <http://www.almissa.com/poljickarepublika.htm>; (pristup, 12.09.2018.)
16. <http://svijet-kvalitete.com/index.php/kvaliteta>: (pristup, 14.09.2018.)
17. <http://www.mps.hr/hr/veterinarstvo-i-hrana/oznake-kvalitete/zoi-zozp-zts-poljoprivrednih-i-prehrambenih-proizvoda>: (pristup, 14.09.2018.)
18. https://ec.europa.eu/croatia/node/368_hr: (pristup, 15.09.2018.)
19. https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/quality-schemes-explained_en:(pristup, 18.09.2018.)

