

# Osuvremenjavanje slavonske savijače

---

**Stambulić, Antonija**

**Undergraduate thesis / Završni rad**

**2024**

*Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj:* **Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Faculty of Tourism and Rural Development in Pozega / Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Fakultet turizma i ruralnog razvoja u Požegi**

*Permanent link / Trajna poveznica:* <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:277:543378>

*Rights / Prava:* [In copyright](#)/[Zaštićeno autorskim pravom.](#)

*Download date / Datum preuzimanja:* **2024-11-16**



*Repository / Repozitorij:*

[FTRR Repository - Repository of Faculty Tourism and Rural Development Pozega](#)



**SVEUČILIŠTE JOSIPA JURJA STROSSMAYERA U OSIJEKU  
FAKULTET TURIZMA I RURALNOG RAZVOJA U POŽEGI**



**ANTONIJA STAMBULIĆ, 0253054713**

**OSUVREMENJAVANJE SLAVONSKE SAVIJAČE**

***ZAVRŠNI RAD***

Požega, 2024. godine.

**SVEUČILIŠTE JOSIPA JURJA STROSSMAYERA U OSIJEKU  
FAKULTET TURIZMA I RURALNOG RAZVOJA U POŽEGI**

PRIJEDIPLOMSKI STUDIJ ENOGASTRONOMIJA

**OSUVREMENJAVANJE SLAVONSKE SAVIJAČE**

***ZAVRŠNI RAD***

IZ KOLEGIJA GASTRONOMIJA 2

MENTOR: doc.dr. Svjetlana Škrabal

STUDENT: Antonija Stambulić

JMBAG studenta: 0253054713

Požega, 2024. godine

## SAŽETAK

Ovaj rad opisuje različite hrvatske tradicijske slastice s posebnim osvrtom na slavonske savijače (štrudle). Cilj rada je proučiti slavonske savijače, zatim prirediti po tradicionalnom receptu, te ju na tri različita načina osuvremeniti. Priređene savijače su senzorske ocijenjene. Utvrđeno je da priprema savijača utječe na njihov oblik, okus, teksturu, hrskavost odnosno skupnim nazivom senzorske karakteristike. Različita temperatura može utjecati na okus i hrskavost, drugačije oblikovanje savijače može utjecati na senzorske karakteristike te također drugačiji način rezanja ili ribanja jabuka može doista utjecati na teksturu, a pri tome i na okus i oblik savijače.

**Ključne riječi:** Slavonija, savijača, deserti

## SUMMARY

This paper describes various traditional Croatian sweets with special reference to Slavonian strudels. The aim of the work is to study the Slavonian strudel, then to prepare them according to the traditional recipe, and to modernize it in three different ways. The prepared strudels are sensory evaluated. It has been established that the preparation of strudels affects their shape, taste, texture, crispness, or, collectively, sensory characteristics. A different temperature can affect the taste and crispness, a different shape of the strudel can affect the sensory characteristics, and also a different way of cutting or grating the apples can really affect the texture, and also the taste and shape of the strudel.

**Keywords:** Slavonia, strudel, deserts

# SADRŽAJ

<b>1. UVOD</b> .....	<b>1</b>
<b>2. PREGLED LITERATURE</b> .....	<b>2</b>
2.1. Slastice u Hrvatskoj.....	2
2.1.1. Salenjaci .....	2
2.1.2. Kroštule i fritule .....	3
2.1.3. Rožata.....	4
2.1.4. Zagorski štrukli .....	4
2.1.5. Orahnjača i makovnjača .....	5
2.1.6. Skradinska torta.....	6
2.1.7. Međimurska gibanica .....	6
2.1.8. Samoborske kremšnite .....	7
2.2. Slavonske savijače.....	8
2.2.1. Brašno kao sirovina za savijače .....	9
2.2.2. Jabuke kao sirovina za savijače.....	10
<b>3. MATERIJALI I METODE</b> .....	<b>11</b>
3.1. Zadatak .....	11
3.2. Materijali .....	11
3.2.1. Savijača od jabuka.....	11
3.2.2. Savijače od gotovih kora .....	13
3.2.3. Savijača od gotovih kora sa šećernim sirupom .....	14
3.2.4. Osinje gnijezdo.....	17
3.3. Metode .....	19
<b>4. REZULTATI I RASPRAVA</b> .....	<b>21</b>
<b>5. ZAKLJUČAK</b> .....	<b>23</b>
<b>6. LITERATURA</b> .....	<b>24</b>
<b>POPIS SLIKA</b> .....	<b>25</b>

## 1. UVOD

Savijače, poznate i kao štrudle, imaju posebno mjesto u hrvatskoj kulinarskoj tradiciji. Njihova priprema prenosi se s generacije na generaciju, a različiti sastojci i metode izrade omogućuju bogatstvo okusa i tekstura. Iako su savijače često pripremljene kod kuće, one su također popularne u trgovinama i slastičarnicama, gdje se mogu naći gotove verzije. Cilj ovog rada je osuvremenjivanje tradicionalnih savijača, rad se osvrće na tradicionalne hrvatske deserte kako bi se savijače smjestile u širi kontekst domaće slastičarske baštine. U ovom istraživanju uspoređuju se četiri različite metode pripreme savijača na različite načine kako bi savijače izgledale slično tradicionalnima. Rezultati mogu pružiti koristan uvid u to kako različite metode pripreme mogu utjecati na konačni proizvod, što može biti od koristi i kućnim kuharima i profesionalcima u slastičarstvu.

## 2. PREGLED LITERATURE

### 2.1. Slastice u Hrvatskoj

Zbog korištenja zdravih namirnica, hrvatska gastronomija pripada među najzanimljivije i najbogatije gastronomske zemlje u Europi. Slatka jela su važan dio hrvatske tradicionalne gastronomije. Svaki dio Hrvatske ima svoje specifično jelo, a sve ovisi o području i namirnicama koje su ljudi imali. Desert je svakako jedan mali gastronomski detalj koji je neizbježan za vrijeme objeda, točnije za kraj objeda. Hrvatska je poznata po mnoštvu slastica, brojni tradicionalni recepti su sačuvani i prakticiraju se u modernom današnjem svijetu (Hrenić, 2023).

Od Slavonije i Baranje, preko Zagorja i Istre pa do Dalmacije i Dubrovnika, Hrvatska obiluje receptima za slastice od baka i prabaka, koje su pripravljene od siromašnih sastojaka, a zapravo su prava delicija. (Croatia.hr, URL)

#### 2.1.1. Salenjaci

Tradicionalne slastice u kontinentalnoj Hrvatskoj su savijače i pite, ali vrlo poznata slastica su i salenjaci. Slastica se prenosila s koljena na koljeno, ali je danas gotovo zaboravljena. Poznati su još pod nazivom kolač s tisuću listova, zbog slojevite strukture. Slika 1 prikazuje izgled salenjaka. (Croatia.hr, URL)

Kako je Žužić (2023) u svom završnom radu citirao Bročilovića da se salenjaci pripremaju posebnom tehnikom valjanja lisnatog tijesta koje se miješa sa svinjskim salom i nadjev im je pekmez. Naziv su dobili upravo od toga svinjskog sala. Slatkoća kolača ovisi o završnom dijelu pripreme slastice, točnije ovisi o posipanju sa šećerom u prahu po pečenim salenjacima. Takva slastica se poslužuje uz čaj ili neki drugi topli napitak, ali uz njih se vrlo dobro mogu slagati aromatična vina, uglavnom predikatna vina.



Slika 1. Salenjaci (Recipeci.com, URL)

### 2.1.2. Kroštule i fritule

Kroštule su kao i fritule jedna od najjednostavnijih, a i vrlo poznata slastica za Istru. Vrlo su slične po obliku i po sastojcima, svatko ih zna napraviti u Istri te ih također svi vole. I jedne i druge se prže u dubokom ulju, posipaju krupnim šećerom ili šećerom u prahu. Za pripremu kroštula potrebno je tanko izvaljati tijesto, izrezati ga na trake te zamotati u oblik mašnice ili fjoka i tako zamotane pržiti u dubokom ulju. Neizostavan sastojak kroštula je istarska rakija. Još se nazivaju i fijoketi, groštule, fijoki, hrostuli, hrostule, hroštule, štrajbi, kroštuli i kroštule. Slika 2 prikazuje kako izgledaju kroštule.

Za fritule od sastojaka je potrebno brašno, jaja, kvasac, šećer, začinski dodatci i sušeno ili ribano voće. Na slici 3 se može vidjeti kako izgledaju fritule. Kada se tijesto zamijesi, ostavi se da malo stoji, nakon toga se sa žlicom hvata i stavlja pržiti u duboku masnoću. Još se nazivaju i blenci, blinci, frite, friti, fritole, frituli, fritulice, mulinci, mlinci i ulenjaki. (Istraterramagica.eu, URL)



Slika 2. Kroštule (Croatia.hr, UR)





Slika 3. Fritule (Croatia.hr, URL)

### 2.1.3. Rožata

Dubrovačka tradicionalna slastica koja je vrlo slična pudingu, kao što su flan ili crème caramel naziva se rožata (slika 4). To je jedan od najpoznatijih i posebno cjenjenih kolača na tom području i predstavlja gastronomsko nasljeđe grada Dubrovnika. Za jednostavnu pripremu potrebni su šećer, jaja, korica limuna i mlijeko, nekada se dodaje vanilija ili rum zbog arome. Kako ljudi vole iskušavati recepte, tako netko zna dodati i liker od višanja ili maraskino, također zbog arome. Uvijek se poslužuje hladna, a glavna je slastica kada su u pitanju nekakva slavlja (Grivičić, 2023).



Slika 4. Rožata (Croatia.hr, URL)

### 2.1.4. Zagorski štrukli

Zagorski štrukli su jelo koje je kulinarški simbol Zagorja. Mogu se peći ili kuhati, a mogu biti slani ili slatki. Spremaju se na različite načine, primjerice nadjev od svježeg sira, od kupusa, oraha, jabuka, heljde i ostalo te nebitno čime je punjena, prava je rapsodija za nepce.

Vrlo jednostavno jelo koje se može prilagoditi svakoj prigodi, a u prijašnje vrijeme vrlo jeftino jelo te ga zbog toga nazivaju seljačkim jelom. Prikazani su na slici 5. Ministarstvo kulture ih je zaštitilo kao nematerijalno kulturno dobro te su time pohvaljene zagorske domaćice koje svojim umijećem rade štrukle (Škrnjug, 2023).



Slika 5. Štrukli (Croatia.hr, URL)

#### 2.1.5. Orahnjača i makovnjača

Još se nazivaju savijačama od dizanog tijesta, u obliku štruce su tamno rumene boje kore, dobre su topljivosti, a vrlo ugodan okus i miris. Za tijesto je potrebno brašno, svježi kvasac, masnoća, šećer, jaja, voda, mlijeko u prahu, sol i za aromu limun ili rum. Nakon što se tijesto zamijesilo i odmorilo, razvalja se pravokutni oblik te se prethodno napravljeni nadjev raspoređuje po tijestu. Zatim se zarola i stavlja u kalup za pečenje, premaže se žumanjcem, uljem ili maslacem. Nakon što se štuka ispekla, uglavnom se pospe šećerom u prahu. Orahnjača i makovnjača su prikazane na slici 6 (Abramović, 2010).



Slika 6. Orahnjača i makovnjača (Index.hr, URL)

### 2.1.6. Skradinska torta

Skradinska torta je kolač koji je simbol Skradina, prema njemu je dobila i naziv. Torta je poznata po tome što su ju mladenke izrađivale prije prve bračne noći. Vjeruje se da recept zna samo nekoliko žena iz grada Skradina. Osnovni sastojci za pripremu torte su jaja, šećer, liker od ruže, med i mljeveni orasi. Nakon što je torta pečena, glazira se mješavinom tamne čokolade, mlijeka i maslaca što se vidi na slici 7. Ukrašava se cijelim orasima, ali i metvicom i cvijetom geranija. Uglavnom se pravi prilikom nekakvih svečanih prigoda (Tasteatlas.com, URL).



Slika 7. Skradinska torta (Croatia.hr, URL)

### 2.1.7. Međimurska gibanica

Potječe iz regije Međimurje, tamo je i najpoznatija tradicionalna slastica. Sastoji se od više slojeva tijesta te je svako između punjeno nadjevima, najpoznatiji nadjevi su jabuke, svježi sir, orah i mak. Prikazana je na slici 8. Pripremaju se za različite proslave, obiteljska i blagdanska okupljanja (Grivičić, 2023).

Glavni i neizbježan dio ovog kolača su tanke kore, koje se posebno pripremaju za gibanicu, a između njih se nanose slojevi nadjeva različitih tekstura i okusa koji se savršeno nadopunjuju. Nekada se ovaj kolač pekao u glinenim posudama, a danas se koriste metalni limovi. Veliku raspravu izaziva redoslijed nadjeva, a gibanica se uspoređuje i s prekmurskom gibanicom iz susjedne Slovenije (Croatia.hr, URL).



Slika 8. Međimurska gibanica (Croatia.hr, URL)

#### 2.1.8. Samoborske kremšnite

Samoborska kremšnita je najpoznatija slastica u Samoboru. U 20.stoljeću su dva brata Lukačić imali svoju prvu slastičarnu, jedan od njih je kombinirao recepte te je tako dobio jedinstveni recept za kremšnitu. Jedna od zanimljivosti, kao i posebnosti ovog kolača je što se jede topla. Kremšnita je prikazana na slici 9. Izrađuje se od dvije kore lisnatog tijesta i jedinstvene kreme. Za izradu ovog kolača potrebni su brašno, jaja, mlijeko, šećer i maslac (Mioč, 2019).



Slika 9. Kremšnite (Croatia.hr, URL)

## 2.2. Slavonske savijače

Savijače su slatka jela od tankog vučenog tijesta. U Slavoniji su se često pravile savijače jer su bile vrlo jeftino jelo. A ljudi su ih dijelili na: savijače s voćem, povrćem i s nadjevom od smjesa. Vrlo bitno je da je tijesto tanko, a savijača dobro pečena. Te ih ne treba ostavljati da dugo stoje jer su tople finije. Jabuke i trešnje su uvijek bile glavne od voća, jabuke kroz cijelu godinu, a trešnje u sezoni trešanja. Dok ostalo voće je slabije korišteno. Buče, zelje i rabarbare su glavne vrste povrća za savijaču. Rabarbare budu slične savijači od jabuka, ali su kiselijske. A u savijaču od buče se stavlja sol i papar, ali se pečena jede sa šećerom. Za nadjev još se koriste i razne smjese, primjerice od sira, vrhnja, čokolade i/ili badema. Savijače kojima je nadjev od bjelanjka uz dodatak badema se prže u masti jer imaju lak nadjev. Savijača od sira, poznata kao štrukli, se kuha u vodi, a ostale savijače se peku u vrućoj pećnici (Vučetić, 1972).

Brašno je osnovna i nezamjenjiva namirnica. Sadrži škrob i bjelančevine. Uz dodatak tekućine bjelančevine brašna bubre i vežu na sebe znatne količine tekućine. U procesu bubrenja bjelančevine brašna formiraju tzv. lijepak, koji je od iznimne važnosti za kvalitetu tijesta. To je osobito bitno za savijače. Zbog toga u sastav tijesta za savijače ne stavlja se veće količine masti, jaja jer tad ne dolazi do formiranja lijepka. Brašno treba biti suho. Treba ga prosijati prije upotrebe jer na taj način biva rastresitije zbog prisustva zraka .

Tekućina je pri izradi tijesta neophodna kako bi omogućila bubrenje tijesta, odnosno stvaranje lijepka. Količina tekućine ovisi o vrsti tijesta i odnosu brašna, masnoće i jaja. Tekućina doprinosi stvaranju lagane šupljikave strukture tijesta. Prilikom pečenja dolazi do isparavanja vode koja je višak. Vodena para omekšava tijesta i podiže im sredinu. Kao tekućina se može koristiti voda, mlijeko, kiselo mlijeko. Za savijače se uglavnom koristi voda. Masnoće čine tijesto elastičnim, sredinu tijesta sočnom i rastresitim, a koru mekanom. Kod većeg dodatka može doći do problema kod stvaranja lijepka. Razlog je što se mast uvlači između djelića bjelančevina. Prilikom pečenja isparava voda koju sadrže masnoće i stvara se vodena para koja tijesto čini rastresitim. Koristi se margarin, maslac, ulje, svinjska mast. Kod savijača se uglavnom koristi ulje.

Jaja kao i masnoće poboljšavaju kvalitetu tijesta. Omogućuju stvaranje veoma lagane strukture tijesta. U tijesto za savijače se jaja uglavnom ne ubacuju. Šećer se dodaje tijestu kako bi mu se poboljšao okus i povećala kalorijska vrijednost. Ne smije biti suviše krupan, jer se tako ne može rastopiti, nego tek u procesu pečenja. Šećer upija vodu, a tijesto ostaje tvrdo i

suho. Na okrajcima tijesta zaostali šećer se pretvara u karamel, a na površini tijesta ostavlja tamniju mrlju (Marković et al., 1954).

Kao što je na početku rečeno, brašno je glavni dio savijače te se količina brašna određuje prema broju osoba koje će jesti, a količina nadjeva prema količini napravljenog tijesta. Jedan od savjeta je da je 15 dkg brašna dovoljno za četiri obroka, ali samo ako su osobi dovoljna dva komadića savijače po obroku. Tijesto nakon što se razvuče mora se prvo malo prosušiti, zatim se poskropi s masti po cijelom tijestu, a nadjev se stavlja samo na polovicu tijesta, točnije u širini od 15 cm. Postoje dva načina savijanja savijače: usko savijanje ili preklapanje, a sve ovisi o nadjevu koji se stavlja. Dobro umiješano tijesto znači kada se tijesto od 15 dkg brašna može razvući u veličini stola od 100 x 70 cm. Nije teško, ali treba puno truda i vježbe da se to uspije i nauči. Pravila za dobru savijaču su: tijesto tanko kao svileni papir, dobro pečene, ukusno izrezane, točnije ni preširoki ni preveliki komadi te dobro posute šećerom. Mogu se nadijevati raznim nadjevima te se uvijek mogu nadograditi i smisliti novi recept ili novi dodatak (Vučetić, 1972).

### 2.2.1. Brašno kao sirovina za savijače

Brašno je poznato odavno, točnije od 15. stoljeća, u doba Zrinskih brašno se mljelo i spremalo u buradi za brašna, u ladice za brašno, ormare i škrinje za brašno, ali su postojale i kuće za brašno. Koristili su ga dosta jer se radilo uglavnom od pšenice, što govori da je brašno neizbježna namirnica (Varga, 2016).

Njime se zgušnjavaju i povezuju razne namirnice u slatkim i slanim jelima, nastaju mljevenjem sitnih zrna žitarica. Nakon toga različiti dijelovi sjemenke se odvajaju i prosijavaju. Brašno je bogato škrobom te kada se pomiješa voda dvije bjelančevine stvore jednu jaku rasteljivu tvar koja sadrži mjehuriće plina te to pomaže pri dizanju tijesta u pećnici. Vrlo je bitno da se za svaku slasticu odabere odgovarajući tip brašna (Farrimond, 2017).

Za savijače koristi se glatko, prosijano brašno tip 550. To brašno je svijetlo pšenično brašno koje je dobiveno iz unutarnjeg dijela zrna. Sadrži veći dio brašnene jezgre (do 65 % zrna), ima dobru kvalitetu glutena. Sadrži najmanje 510 g, a najviše 630 g pepela u 100 kg suhe tvari (Albrecht et al., 2010).

Kod kvalitete brašna, najvažnije je da se od tog brašna može proizvesti krajnje dobar proizvod. Kvaliteta se još naziva „jačina brašna“, točnije određuje se udjel proteina u brašnu. Ovisi o kvaliteti pšenice i klimatskim uvjetima, isto kao i kemijski sastav brašna. Pripada niskomasnim namirnicama zbog niskog udjela masti, sadrži sve esencijalne aminokiseline te je

bogato ugljikohidratom i umjerene količine proteina. Kemijski sastav pšeničnog brašna dijeli se na anorganski i organski, točnije anorganski se dijeli na vodu i mineralne tvari, dok organski se dijeli na proteine, škrob, celulozu, lipide, enzime, pentozane, vitamine i pigmente. Mineralne tvari imaju dosta veliku ulogu jer se po njima tipizira brašno te je mjerilo kvalitete brašna (Semek-Marčec, 2015).

### 2.2.2. Jabuke kao sirovina za savijače

Smatra se da je jabuka najstarije voće jer davne legende o Svetom Stjepanu spominju voće jabuku. Jabuke su se u 16. stoljeću sušile na suncu ili u krušnim pećima, ali samo ako je berba bila obilna. Od ožujka do svibnja glavna je bila jabuka. (Varga, 2016).

Savijače je najbolje praviti od starinskih sorti, one daju bogat okus prošlosti te sadrže puno više vitamina i antioksidanata. Iako je 93 % starih vrsti izumrlo još u 20. stoljeću, najbolje bi bilo pronaći negdje starinsku vrstu. (Farrimond, 2010).

Jabuka je vrlo bogata hranjivim tvarima, čak se smatra glavnim izvorom fitokemikalija u ljudskoj prehrani. Kemijski sastav jabuke je vrlo složen, a to uvelike daje veliku zdravstvenu i prehrambenu vrijednost jabuci. 100 g jabuke ima oko 2 g vlakana. Kora jabuke sadrži gotovo peterostruko više polifenola, nego mezokarp jabuke. Kakvoća jabuke označava razinu izvornosti proizvoda ili njegovu optimalnost. Također kakvoću jabuke definira nutritivna vrijednost, senzorska svojstva, mehanička svojstva, kemijski sastav i funkcionalna svojstva (Brdar, 2020).

### 3. MATERIJALI I METODE

#### 3.1. Zadatak

Cilj ovog rada je napraviti tradicionalne savijače u suvremenom izdanju, te usporediti sa tradicionalnim savijačama. U svrhu provedbe zadatka izrađene su četiri vrste savijača. Jedne su bile izrađene tradicionalnim načinom izrade, a ostale tri na suvremeniji način. Osim toga dvije vrste savijača su osuvremenjene na način da jedne s upotrebom premaza kopiraju tradicionalnu izradu, a druge da po načinu motanja i slaganja kora budu suvremeni desert.

#### 3.2. Materijali

##### 3.2.1. Savijača od jabuka

U nastavku su navedeni sastojci za tradicionalni recept za savijaču od jabuka,

Sastojci:

- 1 kg mekog brašna
- 1 dl ulja
- Prstohvat soli
- 1 dl mlake voda
- 1 kg jabuka
- 5 g šećera

Priprema: Brašno je potrebno dodati u duboku posudu, posoliti i u udubinu dodati ulje. Dodavati mlaku vodu i umijesiti mekano tijesto koje se ne lijepi za prste. Napraviti lopticu koja se lagano naulji i pustiti da odstoji barem pola sata do sat vremena. Loptica od tijesta je prikazana na slici 10.





Slika 10. Loptica tijesta (Izvor: autor)

Kada odstoji, napraviti 4 - 5 manjih loptica. Na pobrašnjenu čisti stolnjak staviti jednu lopticu tijesta, bacanjem (pomoću valjka) ili ručno razvlačiti što je tanje moguće te staviti na tijesto malo ulja. Jabuke koje su prethodno naribane poslagati po tijestu kao što je prikazano na slici 11., odrezati deblje rubove te od njih napraviti novu lopticu.



Slika 11. Raspoređivanje jabuka po tijestu (Izvor: autor)

Zarolati savijaču te ju prebaciti u nauljeni lim. Ponavljati postupak dok se ne potroše sve kugle tijesta i nadjev. Savijače slagati u lim jednu do druge te ih posuti sa šećerom. Savijače peći oko pola sata na temperaturi od 180-200 stupnjeva, odnosno dok lijepo ne porumene. Posuti sa šećerom u prahu. Rezultat je prikazan na slici 12.



Slika 12. Ispečena domaće savijače (Izvor: autor)

### 3.2.2. Savijače od gotovih kora

#### Sastojci:

- Jedne gotove kore (500 g)
- 1 kg jabuka
- 5 g šećera
- 1 dl ulja
- 2 vanilin šećera
- 10 g cimeta (po želji)

Priprema: Jabuke oguliti zatim ih naribati i ostaviti sa strane neka malo odstoje i puste svoj sok. Prije nego što se jabuke slažu na koru, potrebno ih je rukama stisnuti kako bi se višak soka ocijedio. Na radnu površinu staviti dvije kore i kistom ju premazati uljem. Zatim na koru staviti naribane jabuke, po želji količina. Na slici 13 je prikazano slaganje jabuka na kore.



Slika 13. Slaganje jabuka na gotove kore (Izvor: autor)

Jabuke posuti s 2 žlice šećera i 1 žlicom cimeta, ukoliko se stavlja cimet. Ponoviti postupak s ostatkom kora i jabuka. Savijače poslagati u lim, koji je prethodno nauljen, jednu do druge te prije pečenja premazati ih s uljem i posuti s vanilin šećerom. Savijaču peći 25-30 minuta na temperaturi od 180 °C, dok ne poprimi zlatno smeđu boju. Po želji savijaču posuti šećerom u prahu, a jesti se može topla ili hladna. Na slici 14 prikazan je rezultat pečenja.



Slika 14. Ispečena savijača od gotovih kora (Izvor: autor)

### 3.2.3. Savijača od gotovih kora sa šećernim sirupom

Sastojci:

- Jedne gotove kore
- 1 kg jabuka

- 10 g šećera
- 1 dl ulja
- 1 suhi kvasac
- cimet (po želji)
- 10 g brašna
- 50 ml mlijeka

Sastojci su prikazani na slici 15.



Slika 15. Sastojci za savijaču od gotovih kora sa šećernim sirupom (Izvor: autor)

Priprema: Jabuke treba oguliti, zatim ih naribati kao što je prikazano na slici 16, i ostaviti ih sa strane da malo odstoje i puste svoj sok.



Slika 16. Naribane jabuke (Izvor: autor)

Prije nego što se jabuke slože na koru, potrebno ih je rukama stisnuti kako bi se ocijedio višak soka. Sljedeći korak je priprema preljeva za kore. Treba zamutiti brašno, mlijeko, suhi kvasac, ulje i sol. Preljev treba biti dovoljno rijedak da se može premazivati kistom po svakoj kori. Premazivanje preljeva po kori može se vidjeti na slici 17. Na radnu površinu stavlja dvije kore i kistom ih premazuje preljevom. Nakon toga potrebno je staviti jabuke na kore. Jabuke posipa s 2 žlice šećera i 1 žlicom cimeta, ako se koristi cimet. Postupak se ponavlja s ostatkom kora i jabuka.



Slika 17. Premazivanje kore preljevom (Izvor: autor)

Savijaču treba poslagati u lim, koji je prethodno nauljen, kao što je prikazano na slici 18, jednu do druge. Prije pečenja, savijače se premažu šećernim sirupom. Savijača se peče 25-30 minuta na temperaturi od 180 °C, dok ne poprimi zlatno smeđu boju. Po želji, savijača se može posuti šećerom u prahu, a jesti se može topla ili hladna. Gotove savijače mogu se vidjeti na slici 19.



Slika 18. Slaganje savijače u lim (Izvor: autor)



Slika 19. Gotova savijača (Izvor: autor)

#### 3.2.4. Osinje gnijezdo

Sastojci:

- Jedne gotove kore
- 1 kg jabuka
- 10 g šećera
- 1 dl ulja
- 1 suhi kvasac

- cimet (po želji)
- 10 g brašna
- 50 ml mlijeka

Priprema: Jabuke treba oguliti i narezati na sitne kockice, zatim ih ostaviti sa strane da malo odstoje i puste svoj sok. Zatim se priprema preljev za kore. Treba zamutiti brašno, mlijeko, suhi kvasac, ulje i sol. Preljev mora biti dovoljno rijedak da se može premazivati kistom po svakoj kori. Na radnu površinu stavlja dvije kore i kistom ih premazuje preljevom. Nakon toga, na koru se stavljaju jabuke, kao što je prikazano na slici 20.



Slika 20. Slaganje jabuka na koru (Izvor: autor)

Jabuke se posipaju s 2 žlice šećera i 1 žlicom cimeta, ukoliko se koristi cimet. Postupak se ponavlja s ostatkom kora i jabuka. Nakon što su sve kore iskorištene, savijača se izreže i slaže u lim u obliku osinjeg gnijezda, kao što je prikazano na slici 21.



Slika 21. Slaganje osinjeg gnijezda (Izvor: autor)

Lim je potrebno prethodno nauljiti. Savijača se peče 25-30 minuta na temperaturi od 180 °C, a pri kraju se prelije šećernim sirupom i zapeče do zlatno žute boje. Po želji, savijača se može posuti šećerom u prahu, a može se jesti topla ili hladna. Gotova savijača može se vidjeti na slici 22.

Za provedbu eksperimentalnog dijela istraživanja rađena je savijača od tradicionalnog tijesta (uzorak 1), savijača od gotovih kora (uzorak 2), savijača od gotovih kora s preljevom (uzorak 3) te osinje gnijezdo (uzorak 4).

Gotove kore koje su se koristile za uzorak 2, 3 i 4 su kupljene u jednom trgovačkom centru.



Slika 22. Gotove savijače "Osinje gnijezdo" (Izvor: autor)

### 3.3. Metode

Izrađen je obrazac za senzorsko ocjenjivanje (tablica 1) s pitanjima na koje su degustatori trebali odgovoriti prilikom kušanja određene vrste savijače. U ocjenjivanju je sudjelovalo pet degustatora, točnije studenata koji su kroz kolegij Senzorska analiza hrane i pića bili upoznati s ocjenjivanjem različitih savijača. Pitanja su se odnosila samo na bitne parametre senzorskih svojstava savijače. Svaki pojedini degustator je dobio po četiri uzorka savijače koji su bili označeni kao uzorak 1, 2, 3 i 4.



Tablica 1. Obrazac za ocjenjivanje savijače (Izvor: autor)

SENZORSKO SVOJSTVO	Uzorak 1	Uzorak 2	Uzorak 3	Uzorak 4
Boja savijače				
Okus savijače				
Hrskavost				
Omjer punjenja i kore				
Okus punjenja				
Općeniti dojam savijače				
PROSJEČNA OCJENA				

Napomena: Ocjena 1 znači da je ocjenjivano svojstvo najlošije, a 5 da je najbolje.

## 4. REZULTATI I RASPRAVA

Tablica 2. Rezultati senzorskog ocjenjivanja (Izvor: autor)

SENZORSKO SVOJSTVO	Uzorak 1	Uzorak 2	Uzorak 3	Uzorak 4
Boja savijače	4,6	4,4	3,8	4,0
Okus savijače	4,6	4,4	4,2	4,0
Hrskavost	4,2	4,6	4,0	3,8
Omjer punjenja i kore	4,6	4,6	4,2	4,0
Okus punjenja	4,6	4,6	4,2	4,0
Općeniti dojam savijače	4,6	4,4	4,2	4,2
PROSJEČNA OCJENA	4,5	4,5	4,1	4,0

Da bi se utvrdilo koliko je moguće suvremene načine pripreme približiti tradicionalno priređenoj savijači, svi priređeni uzorci su senzorski ocjenjivani. Cilj je bio usporediti senzorska svojstva tradicionalne savijače i varijacija s gotovim korama, uključujući one s dodatnim preljevom i u obliku osinjeg gnijezda. Priprema uzoraka bila je temeljita, koristeći različite sastojke i metode kako bi se ispitale razlike u okusu, hrskavosti, boji, omjeru punjenja i kore, te općem dojmu. Rezultati su prikupljeni kroz strukturirani obrazac za ocjenjivanje, a degustatori su davali ocjene na osnovi ključnih parametara kvalitete savijače. Ovaj pristup omogućava detaljno razumijevanje kako različite metode pripreme utječu na konačne senzorske karakteristike savijače, pružajući vrijedne uvide za daljnje istraživanje i primjenu u kulinarstvu.

Tablica 2 prikazuje prosječne rezultate senzorskog ocjenjivanja za sva četiri uzorka savijače. U ocjenjivanju je sudjelovalo pet senzoričara, a njihove su ocjene zbrojene i prikazane kao prosječna vrijednost. Svaki uzorak ocjenjivan je zasebno, a na kraju je izračunata prosječna ocjena za svaki uzorak. Iz tablice je vidljivo da su uzorci 1 i 2 ocijenjeni odlično, dok su uzorci 3 i 4 ocijenjeni vrlo dobro. Uzorak 1 i uzorak 2 predstavljaju klasične savijače, pri čemu je uzorak 1 savijača s domaćim tijestom, a uzorak 2 savijača s gotovim korama. Uzorci 3 i 4 rađeni su od gotovih kora, ali na drugačije načine. Uzorak 3 je pripremljen kao klasična savijača od gotovih kora, ali s preljevom od brašna, mlijeka, suhog kvasca, ulja i soli, što je vjerojatno

utjecalo na ocjenu u usporedbi s uzorkom 2. Uzorak 4 rađen je na isti način kao uzorak 3, ali s razlikom da su pravljena osinja gnijezda i jabuke su sjeckane, preko kojih je bio preljev od brašna, mlijeka, soli, ulja i suhog kvasca. Na temelju dobivenih rezultata senzorskog ocjenjivanja, može se zaključiti da kvaliteta savijača ovisi o vrsti tijesta i načinu pripreme. Uzorci 1 i 2 postigli su najbolje ocjene, pri čemu se domaće tijesto (uzorak 1) pokazalo kao najkvalitetnije prema senzoričarima. Iako je uzorak 2, koji je napravljen od gotovih kora također dobio visoke ocjene, to sugerira da gotove kore mogu biti dobra alternativa, ali domaće tijesto ipak osigurava bolju teksturu i okus. Uzorci 3 i 4, iako rađeni od gotovih kora, postigli su nešto niže ocjene, što može biti posljedica dodatnih sastojaka u preljevu. Kombinacija brašna, mlijeka, ulja, soli i suhog kvasca, koja je korištena u uzorcima 3 i 4, mogla je izmijeniti teksturu i okus tijesta te utjecati na ukupnu ocjenu. Posebno se ističe uzorak 4, koji je bio pripremljen u obliku osinjih gnijezda, a taj oblik i metoda pripreme možda nisu pružili optimalnu konzistenciju u usporedbi sa klasičnim savijačama.

## 5. ZAKLJUČAK

- Prema provedenom istraživanju, može se zaključiti da gotove kore mogu zamijeniti ručno izrađeno tijesto.
- Veći utjecaj na kvalitetu priređenih savijača je imao način pripreme i drugi sastojci u receptu.
- Domaće tijesto i klasični način pripreme ostaju i dalje najbolja alternativa za postizanje visoke senzorske kvalitete savijača.
- Savijača od domaćeg tijesta zahtjeva puno više odvojenog vremena, što je u današnje vrijeme vrlo teško za odvojiti, dok savijače od gotovog tijesta zahtijevaju manje odvojenog vremena, a daju vrlo prihvatljiv rezultat.
- Na savijači od domaćeg tijesta potrebno je poraditi na hrskavosti što je moguće postići povišenjem temperature pri kraju pečenja.
- Klasična savijača od gotovih kora ima slabiju ocjenu boje i okusa, boja se može popraviti pomoću temperature pečenja, a pri ribanju jabuka potrebno je dodati žlicu više šećera da bi se okus poboljšao, pri tome vodeći računa o prirodnoj slatkoći jabuka.
- Savijača od gotovih kora je gotovo identična kao i klasična savijača, ali ima preljev od šećernog sirupa što senzoričarima vjerojatno daje nespecifičan okus i ne prihvaćaju ga kao i klasičnu savijaču, što daje i niže ocjene.
- Kod zadnjeg uzorka savijača je rezana i slagana kao osinje gnijezdo, senzoričari smatraju da je punjenje slabije, a zapravo su jabuke rezane na kockice što izgleda kao da je slabije napunjeno te tako nespecifičan izgled savijače u domaćinstvima ne prolazi, ali u restoranima radi lakšeg serviranja bi odlično prolazio.

## 6. LITERATURA

1. Abramović T. (2010) *Pekarstvo 2*. Zagreb: Školska knjiga, str. 84.
2. Albrecht T., Ehrlinger H.-G., Schild E., Willeke E. (2010) *Priručnik o pekarstvu i slastičarstvu*. Zagreb: TIM ZIP d.o.o., str. 92-94.
3. Brdar, D. (2020) *Tradicionalne sorte jabuka kao potencijal u razvoju funkcionalnih proizvoda*. Završni rad. Zagreb: Sveučilište u Zagrebu.
4. Croatia.hr, URL: <https://croatia.hr/hr-hr/hrana-i-pice/top-slastice-u-hrvatskoj> [pristup: 24.5.2024].
5. Farrimond, S. (2017) *Znanost kuhanja*. Zagreb: Školska knjiga, str. 148, 208-209.
6. Grivičić, M. (2023) *Gastronomska ponuda Hrvatske u funkciji konkurentne prednosti na turističkom tržištu*. Diplomski rad. Opatija: Sveučilište u Rijeci.
7. Hrenić, K. (2023) *Hrvatska tradicionalna slatka jela*. Završni rad. Koprivnica: Sveučilište Sjever.
8. Istriaterramagica.eu, URL: <https://www.istriaterramagica.eu/eno-gastro/fritule-i-krostule-najpopularnije-istarske-slastice-donosimo-sve-njihove-nazive-i-recepte/> [pristup: 19.09.2024].
9. Marković S.P., Katičić J., Atanacković V., Bogunović S. (1988) *Veliki narodni kuhar*. Beograd: Narodna knjiga.
10. Mioč, J. (2019) *Izrada dokumentacije za provođenje postupka zaštite naziva "Samoborska kremšnita" oznakom zajamčeno tradicionalni specijalitet*. Diplomski rad. Zagreb: Sveučilište u Zagrebu.
11. Semek-Marčec, I. (2015) *Utjecaj inaktivacije amilolitičkih enzima i stupnja oštećenja škroba na amilografski profil pšeničnog brašna*. Diplomski rad. Osijek: Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera.
12. Škrnjug, A.M. (2023) *Gastronomsko-enološka ponuda Zagorja u funkciji brendiranja destinacije*. Završni rad. Zabok: Sveučilište u Rijeci.
13. Tasteatlas.com, URL: <https://www.tasteatlas.com/skradinska-torta> [pristup: 19.09.2024].
14. Vučetić, M. (1972) *Zlatna knjiga kuharstva*. Zagreb: Matica Hrvatska
15. Varga, D. (2016) *Hrana, kuhinja i blagovanje u doba Zrinskih*. Zagreb: Meridijani, str.222-223, 358-259.
16. Žužić, J. (2023) *Analiza zastupljenosti Kvarnerskih vina u ugostiteljskoj ponudi*. Završni rad. Opatija: Sveučilište u Rijeci

## POPIS SLIKA

Slika 1. Salenjaci (Recipeci.com, URL) .....	3
Slika 2. Kroštule (Croatia.hr, UR).....	3
Slika 3. Fritule (Croatia.hr, URL) .....	4
Slika 4. Rožata (Croatia.hr, URL).....	4
Slika 5. Štrukli (Croatia.hr, URL) .....	5
Slika 6. Orahnjača i makovnjača (Index.hr, URL).....	5
Slika 7. Skradinska torta (Croatia.hr, URL).....	6
Slika 8. Mešimurska gibanima (Croatia.hr, URL) .....	7
Slika 9. Kremšnite (Croatia.hr, URL) .....	7
Slika 10. Loptica tijesta (Izvor: autor) .....	12
Slika 11. Raspoređivanje jabuka po tijestu (Izvor: autor).....	12
Slika 12. Ispečena domaće savijače (Izvor: autor).....	13
Slika 13. Slaganje jabuka na gotove kore (Izvor: autor) .....	14
Slika 14. Ispečena savijača od gotovih kora (Izvor: autor) .....	14
Slika 15. Sastojci za savijaču od gotovih kora (Izvor: autor).....	15
Slika 16. Naribane jabuke (Izvor: autor) .....	15
Slika 17. Premazivanje kore preljevom (Izvor: autor) .....	16
Slika 18. Slaganje štrudli u lim (Izvor: autor).....	17
Slika 19. Gotova Savijača (Izvor: autor) .....	17
Slika 20. Slaganje jabuka na koru (Izvor: autor).....	18
Slika 21. Slaganje osinjeg gnijezda (Izvor: autor) .....	19
Slika 22. Gotove savijače "Osinje gnijezdo" (Izvor: autor) .....	19

## POPIS TABLICA

Tablica 1. Obrazac za ocjenjivanje savijače (izvor: autor) .....	25
Tablica 2. Rezultati senzorskog ocjenjivanja (Izvor: autor) .....	26

### **IZJAVA O AUTORSTVU RADA**

Ja, **Antonija Stambulić**, pod punom moralnom, materijalnom i kaznenom odgovornošću, izjavljujem da sam isključivi autor završnog/diplomskog rada pod naslovom: **OSUVREMENAVLJANJE SLAVONSKE SAVIJAČE** te da u navedenom radu nisu na nedozvoljen način korišteni dijelovi tuđih radova.

U Požegi, 23.9.2024.

Potpis studenta

Antonija Stambulić