

Turističko-ugostiteljska škola, Šibenik

Projekt za turizam: *Novi proizvodi od plave ribe*

Šibenik, lipanj-rujan 2016.

Cilj i svrha provedbe projekta - Novi proizvodi od plave ribe:

- ukazati na važnost tehnoloških postupaka konzerviranja sitne plave ribe, ali i inovativnih pristupa prigrutovljavanju ribe čime se kreiraju novi proizvodi (jelo)
- brendiranje regionalne i nacionalne gastro-ponude čime se nastoji osvijestiti mogućnost zaštite i prepoznatljivosti ovih proizvoda kao autohtonog proizvoda (nešto kao "dalmatinski sushi") što se uklapa u Strategiju razvoja turizma RH do 2020
- nastojanje otvaranja proizvodnje (novih pogona i radnih mjesta) te proširenje trgovačke ponude na bazi novih ribljih prerađevina (npr.sušena i dimljena srdela, inćun)

Hodogram aktivnosti i provedba projekta:

- tehnološki postupci konzerviranja plave ribe (soljenje, mariniranje, sušenje i dimljenje) u školskom praktikumu (lipanj 2016.)
- prigrutovljavanje raznovrsnih jela od plave ribe uz inovativan pristup u školskom praktikumu - vježbe (srpanj,kolovoz,2016.)
- prigrutovljavanje i predstavljanje novih proizvoda od plave ribe i jela - konoba Gorica (rujan 2016.)

1. Tehnološki postupci konzerviranja plave ribe (srdela i inćuna)

- **soljenje srdela**: u metalnu posudu kombinirano slaganje srdela (redovi u križ, na način da se trbuh naslanja na leđa srdela) pokrivene slojem kuh.soli. Gotovi proizvod – *aromatizirane slane srdele u ulju s ružmarinom, lovorom i bosiljkom*
- **mariniranje (hladno) inćuna**: svježi inćuni odstajali 24 sata u marinadi (sol, jabučni ocat, ulje) te poslagani u staklenke i prelivei raf.biljnim uljem sa začinima dalmatinskog bilja (origano, kadulja, vlasac i mješavina mirodija)
- **sušenje srdela u dehidratoru**
- **dimljenje srdela pomoću uređaja “smoking gun”**

Čišćenje ribe za mariniranje



Slaganje i soljenje srdela



Organoleptička i nutritivna svojstva konzervirane plave ribe

- ***sol, octena kiselina, proces dehidracije (sušenja) i dimljenja*** imaju konzervirajući učinak na ribu (antimikrobno djelovanje, smanjenje aktiviteta vode, denaturaciju proteina, smanjenje pH vrijednosti) što se reflektira na promjenama organoleptičkih karakteristika (okus, tamnija boja i mekša tekstura mesa) te produženje roka trajanja ribe

Slane srdele



Marinirana riba



-nutritivna svojstva (prehrambeni sastav) plave ribe:

bogat izvor bjelančevina (esencijalnih aminokiselina)
višestruko nezasićene masne kiseline (omega-3-reda)
vitamini (A,D, B-kompleks)
minerali (Ca,Mg,P,Fe)

Svježe srdele



2. Prigotavljanje raznovrsnih jela od plave ribe uz inovativan pristup (školski praktikum)

-vježbe u praktikumu



-dio (primjeri) pripremljenih jela

Naziv jela: **Grgina fantazija**

Potrebne namirnice za 1 osobu :

Špageti- 80 g

Maslac- 2 dag

Maslinovo ulje

Svježi inčuni- 70 g

Sok od pola limuna i naranče

Naribana korica limuna i naranče

Koromač – 1 žličica

Čokolada

Sol

Papar



Naziv jela: **Inćuni s ananasom**

Potrebne namirnice:

Marinirani inćuni

Svježi inćuni

Brašno

Jaja

Prezla

Sezam

Kompot ananasa

Maslac

Konjak

Gustin

Bosiljak

Kapari

Masline



Naziv jela: **Kanape sendviči sa slanom srdelom**

Potrebne namirnice:

Tost

Maslac

Fileti slane srdele

Medit.bilje

Dinja

List peršina

Crvena paprika

Masline



3. Prigotavljanje i javna prezentacija proizvoda jela od plave ribe (konoba Gorica)

- *prezentacijski stol*



Konzervirani riblji proizvodi



Cherry rajčice sa slatko slanim nadjevom

- javni nastup

Učenci (hostese) voditelji programa



Učenci (konobari) poslužitelji jela



- degustacija jela



-ocjenjivanje jela (metoda Michelinovih zvjezdica)



Za više informacija i fotografija vezano za ovaj projekt možete pronaći na web stranicama: Šibenik in, Šibenski portal i Šibenik news – linkovi:

<http://mok.hr/vijesti/item/20562-noviuspjeh-turisticko-ugostiteljske-skole-sibenik-stvaraju-nova-jela-od-plave-ribe>

https://www.google.hr/webhp?sourceid=chrome-instant&rlz=1C1ASUC_enHR668HR669&ion=1&espv=2&ie=UTF-8#q=%C5%A1ibenski+portal

<https://www.google.hr/webhp?sourceid=chrome-instant&ion=1&espv=2&ie=UTF-8#q=%C5%A1ibenik+news>