

O C J E N J I V A N J E S A L A M A ,
N A G R A D E

Od uspostave kriterija do nagrada najboljima

Uspostava standarda i kriterija

Jedna od karakteristika Samoborske salamijade, baš kao i sličnih priredbi po čijem je uzoru nastala, je ocjenjivanje salama i nagrađivanje njenih tvoraca - proizvođača.

Od prvog su se dana organizatori bavili kriterijima po kojima ocjenjivati salame, a slovenski su uzori krajem osamdesetih godina bili prva i jedina inspiracija entuzijastički nastrojenim Samoborcima. Kasnije, početkom devedesetih, nemjerljiv je doprinos dao i novinar Večernjeg lista Ivo Lajtman, koji je svoje dugogodišnje iskustvo u praćenju gastronomskih priredbi i znanje stečeno proučavanjem raznolikih kulinarskih tradicija i vještina, stavio na raspolaganje organizatorima Salamijade. Prepoznao je stari novinarski vuk entuzijazam Samoboraca, njihovu volju za učenjem i spremnost na prihvatanje strogih pravila i standarda.

Tako su se vremenom usvojili kriteriji koji vrijede i danas, a nemamo razloga sumnjati u to da će takvi, možda s malim izmjenama, dočekati i naše unuke i praprunuke.

Jer, Samoborska salama je jedna i jedina, baš takva kakvom su je opisali, propisali i determi-



Komisija za ocjenjivanje iz godine u godinu ima sve teži zadatak. Salama je sve više i sve su kvalitetnije.



Kušanje je dio procedure ocjenjivanja

nirali organizatori Samoborske salamijade kroz 20 godina ustrajnog rada na njenom ustoličenju na pijedestal kraljice salama.

Izvadak iz Pravilnika o ocjenjivanju salama

Salama je proizvod načinjen od kvalitetnih par-tija svinjskog mesa, uz mogućnost dodavanja manjih količina divljači ili goveđeg i konjskog mesa. Masnoća je dozvoljena u količini 10-15%. Od dodataka dozvoljeni su sol, papar i manje količine češnjaka.

Salama se puni u umjetni ovitak dužine oko 40 cm, tako da dužina suhe salame iznosi oko 37

cm. Širina salame je pri punjenju 50-55 mm, a suha salama je promjera 42-48 mm. Dozvoljena su odstupanja +/-10%, a sve ostalo umanjuje bodove pri ocjenjivanju za više od 1,00 bod. Dobar proizvod karakteriziraju sljedeće osobine:

- boja živo crvena
- dobro raspoređen nadjev (naročito masno tkivo)
- dobra povezanost nadjeva
- izostanak šupljina ili pukotina
- izostanak ruba oko ovitka
- dobro prianjanje crijeva bez većih udubljenja
- ugodan miris fermentiranog mesa
- blag slatkast okus visoke ješnosti

Svako odstupanje od navedenog umanjuje kvalitetu, a prisutnost aromatičnih dodataka, paprike, užeglost, gorkost, pljesivost, salamu diskvalificira.

Maksimalna ocjena uzorka iznosi 60 bodova.

Ocjenvivanje

Jedno vrijeme nezaobilaznu ulogu u ocjenjivanju salama imala je Veterinarska stanica u Samoboru, gdje su se neko vrijeme i održavala ocjenjivanja. Dva vodeća stručnjaka te instituci-



Maksimalna ocjena uzorka iznosi 60 bodova

tivnost pri prosudbi njihovih uradaka.

Danas smo ponosni na ocjene koje dobivamo od natjecatelja i drugih udruga, koje nas u velikoj mjeri slijede.

Nagrade

S godinama je na Salamijadu pristizao sve veći broj uzoraka koji su sa sobom nosili specifičnosti kraja iz kojih su dolazili: Talijani sa svojim "pljesnivim" salaminama, Mađari sa salamama obilno "obojanim" paprikom, Bosanci sa suđucima, Srbi s kobasicama, a svi sa željom za predstavljanjem i objektivnim ocjenjivanjem. Takav pristup zahtijevao je i stručnjake sa širokim znanjem i poznavanjem tih proizvoda. Mislimo da smo u tome uspjeli, jer iz godine u godinu raste broj takvih uzoraka.

Iz tih smo razloga morali povećati i broj kategorija pa tako danas imamo četiri osnovne kategorije, koje su nastale spajanjem nekih koje smo ranije imali, ali smo uveli i neke posve nove, koje ne isključuju ni

jedan prispjeli uzorak.

U kategoriji Domačih proizvođača nalaze se svi koji proizvode salame koje godinama poznajemo. Nema razlike između profesionalaca, hobi-sta ili običnih domaćinstava.

Druga je Međunarodna konkurenčija, kojoj već sam naziv govorio o čemu se radi.

Treća je kategorija Domaći uzgajivači svinja, ne-što što posebno cijenimo i čuvamo, obzirom da je Salamijada iz njih i izrasla. Oni su čuvari tra-

dicije, jer su se salame nekada proizvodile samo u takvim domaćinstvima. No, puno se toga u se-oskim domaćinstvima promijenilo kroz sve ove godine. Malobrojni su domaći uzgajivači svinja, ali su opstali i postoje, pa ih zato s pravom cijenimo i čuvamo.

Na kraju, četvrta je Posebna kategorija, u kojoj se nalaze sve one neobične i specifične salame, seke, kobasicice, suđuci, pa i kuleni koje donose na ocjenu naši susjedi.

Upravo ta kategorija pokazuje svu raskoš, raznovrsnost i brojnost polutrajinih i trajnih suho-mesnatih proizvoda kojima obiluje naše podneblje.

Mislimo da smo upravo tom ši-rinom doprinijeli ugledu Samo-borske salamijade i izvan grani-ca Hrvatske.

Danas je velik broj onih čije vi-trine krase trofeji s naše Salami-jade. Samo sitni detalji i male tajne majstora, samo nijanse, prave razliku između Velike zlatne šajbe, kao najvećeg pri-znanja za majstorstvo, te zlat-nih, srebrnih i brončanih šajbi, koje osvajaju naši natjecatelji.



Posljednjih se godina salame za ocjenjivanje predaju u centru Samobora, na Trgu kralja Tomislava