



UKUSI TRADICIJE

NAJBOLJE SUŠENO MESO JE ONO DOMAĆE

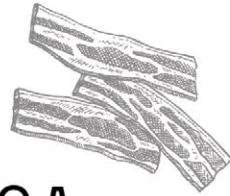
SPECIJAL O SUŠENJU MESA
+
RECEPTI

AROMA

city

DISKONT CONTO

Ponuda važi od 15.11 do 31.12, ili do isteka zaliha.



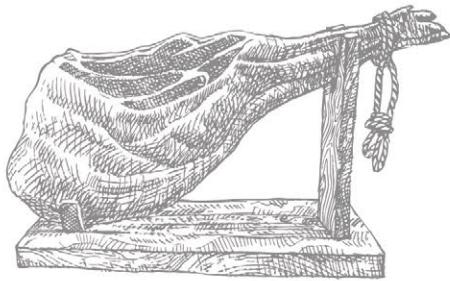
ISTORIJA SUŠENJA MESA

Sušenje ili dehidratacija kao postupak konzervisanja hrane postoji od kad je i čovjeka. Ovakvo čuvanje hrane omogućilo je našim dalekim precima da opstanu u vremenu nedostatka hrane i postanu nezavisni od izvora hrane tokom velikih migracija. Na osnovu fosilnih ostataka i crteža na zidovima pećina može se reći da je postupak sušenja mesa čovjek počeo da koristi čak 20 000 godina p.n.e.



Sušenje mesa

- » Higijena je izuzetno bitna u procesu sušenja mesa. Posuđe i sve što dolazi u dodir sa mesom mora biti čisto.
- » Potrebno i izabrati kvalitetan komad mesa, od veličine zavisi i vrijeme sušenja
- » Nakon sječenja meso mora da se ohladi i ocijedi.
- » Kada posolimo meso i mariniramo meso dolazi do skupljanja vlakana što skraćuje proces sušenja. Tečnost koja se odvaja soljenjem povremeno treba uklanjati.
- » Za marinadu obično se koristi: so, bijeli luk, biber, majčina dušica, nana, kardamon, bijeli luk
- » Nakon marinade meso se obično ispere i nakon toga kači i suši. Idealno je da se meso suši na žaru sa što manje dima.





Aroma Sistem Kvaliteta

MEĐUNARODNI I DOMAĆI STANDARDI SU OBAVEZUJUĆI, ALI JOŠ VIŠE OBAVEZUJE ASK (AROMA SISTEM KVALITETA) NAŠA INTERNA PROCEDURA KOJA OMOGUĆAVA DA ZNAMO PORIJEKLO MESA KOJE PRODAJEMO. DOBAVLJAČI SA KOJIMA SARAĐUJEMO SU POZNATI U NAŠEM REGIONU.

Nastojimo da ponudom kvalitetnih proizvoda svježeg mesa zadovoljavamo ukus i potrebe naših potrošača.

Shvatamo koliko je bitno hraniti se zdravo, znati šta jedemo, zato smo tu da ponudimo samo najbolje, bez kompromisa!

Porijeklo

Vodim o računa o kontrolisanom porijeklu svježih proizvoda koje nabavljamo. Dobro poznamo sve naše dobavljače i strogo pratimo da dokumentacija koja prati robu, bude uvjet u skladu sa deklaracijom.

Kontrola kvaliteta

Pri rukovanju svježim proizvodima mikrobioljni, fizički i hemijski kontaminanti su najveća opasnost. Da bismo te rizike sveli na minimum posvetili smo se dobroj higijenskoj praksi. U saradnji sa akreditovanim laboratorijama kontrolišemo dodirne površine, detektorima pratimo eventualno prisustvo fizičkih kontaminanata, a redovnim analizama pratimo sastav i kvalitet proizvoda.

Hladni lanac dostave

Svi svježi proizvodi su uvijek pod kontrolom održavanja hladnog lanca nabavke. Posjedujemo sve temperaturne režime obrade, skladištenja i transporta svježe robe. Kroz redovnu kontrolu temperature kamiona, komora i frižedera, osigurali smo da neprekidni hladni lanac snadbijevanja, čime je roba istog kvaliteta u svim tačkama snadbijevanja.

Kontrola na mjestu prodaje

Postavljenim HACCP procedurama, osigurali smo da na mjestu prodaje uvijek imamo zdrave i sveže proizvode. Kontrolišemo savremenim uređajima sve radne površine redovno i preventivno djelujemo. Kontrolnim listama i procedurama koje smo implementirali, osigurali smo da da uvijek bude samo svježe u ponudi.





3,19
eur

**Svinjska
polutka**
1kg



3,99
eur

Svinjski but
njeguška
obrada
1kg

TRADICIONALNA PRAŠKA ŠUNKA

Potrebna vam je:

- * posuda dovoljno velika da se potpuno potopi meso.
- * 1 komad svinjskog buta ili lopatice bez kosti

Sastojci za salamuru:

- * 1 1/2 šoljice (440 grama) soli
- * 1/2 šoljice (100 grama) šećera
- * 8 grama natrijevog nitrata
- * (tačna količina je vrlo važna)

Suvi začini:

- * korijander - 8 zrna
- * crni biber - 8 zrna
- * lovorov list - 3 kom
- * sol - 100 g

Uputstvo za pripremu:

Dodajte i pomješajte sledeće sastojke za salamuru: u jednu posudu naliјite 5l čiste hladne vode. Stavite meso u rasol i stavite nešto teško na vrh kako biste spriječili plutanje mesa. Stavite u frižider na temperaturu od 4°C na 5 dana. Na kraju sušenja operite šunku u mlakoj vodi i ostavite je u vodi 30 minuta kako biste uklonili višak soli sa površine. Nakon pranja, začinite šunku sa suvim začinima i stavite u rernu na 150°C i pecite dok unutrašnja temperatura ne bude 70°C oko 2h. Na kraju šunku ostavite u frižideru 6h. Prašku šunku možete čuvati nedelju dana u frižideru ili je možete zamrznuti i čuvati 2 ili 3 mjeseca u zamrzivaču.

12,49
eur

Juneći
ramstek
1kg



6,99
eur

Juneća rebra
1kg



1,99
eur

Juneće
mesnate
kosti
1kg



DOMAĆI GOVEDI SUDŽUK

Sastojci:

- * 10 kg goveđeg mljevenog mesa
- * 3 kg crnog luka
- * 200 gr soli
- * 200 gr krupnije mljevene crvene paprike sa sjemenkama
- * 100 gr mljevenog crnog bibera

Uputstvo za pripremu:

Crni luk isjeckati na sitno u multipraktiku, dodati so i mljevenu papriku sa sjemenkama i biber. U smjesu postepeno dodavati mljeveno meso, dobro umješati. Smjesom puniti unaprijed oprana crijeva. Za ovo se koristi mašina za mljevenje mesa i duguljasti lijevak.

Na uži dio lijevka provucite crijevo (oko 80cm) i pri kraju crijeva povežite ga koncem. Prilikom punjenja crijeva kao pomoćnu alatku korisitite iglu, iglom ubadajte po dužini punjenog sudžuka. Na taj način prilikom punjenja crijeva izlazi vazduh i višak soka koji ispusta crni luk prilikom dimljenja. Kada napunite crijevo, koncem prilikom kraj crijeva. Gotova punjena crijeva povežite drugi obliku oklajie. Daske i crijeva poredajte na daske u obliku oklajie. Daske i crijeva poredajte i ostavite na dim. Dimiti na dan, dva dana da bi sudžuk poprimio šmek dima.



DELIKATESNO M

4,79
eur

Panceta
svježa
1kg



4,89
eur

Svinjski
laks kare
1kg



3,49
eur

Svinjska plećka
njeguška
obrada
1kg



0,99
eur

Svinjske
mesnate
kosti
1kg



ESO ZA SUŠENJE

3,69
eur

Svinjska
potrbušina
sa kostima
1kg



3,49
eur

Svježa
leđna
slanina
1kg



2,49
eur

Svinjska crijeva za
njegušku
kobasicu
1kg



NJEGUŠKA KOBASICA

Sastojci:

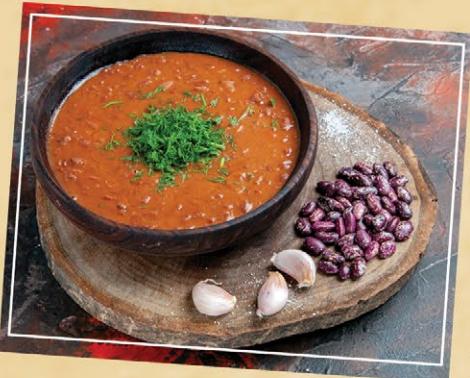
- * 7,5 kg domaćeg svinjskog mesa
- * 200 g soli
- * do 3 kg domaće slanine
- * 35 g bijelog luka
- * 100 g paprike
- * 30 g bibera

Uputstvo za pripremu:

Meso puniti u unaprijed
oprana i pripremljena svinjska
crijeva i ostaviti da odleži 24h.
Kobasicu zatim treba dimiti
hladnim dimom od bukovog
drveta 5 do 6 puta dnevno po
3h.

Domaća kobasica se suši u
vrlo tamnim, hladnim i suvim
sobama. Nakon mjesec dana
sušenja proizvod je spremан
za konzumaciju.

TRADICIONA



JEDNOSTAVAN RECEPT ZA NAJUKUSNIJI PASULJ

Sastojci:

- * 300 g pasulja
- * 300 g suvih rebara
- * 2 glavice crnog luka
- * 2 čena bijelog luka
- * 1 šargarepa
- * List lovora
- * Zaprška
- * malo ulja
- * 2 kašike brašna
- * po ukusu so, pola kašičice aleve paprike

Uputstvo za pripremu:

Noć prije pasulj očistiti, oprati, staviti u lonac i potopite u hladnu vodu. Sutradan staviti na ringlu i pustiti da voda provri, prosuti vodu, ponovo preliti hladnom vodom i staviti ga da se kuva. Kada malo prokuva, ocijediti i baciti vodu, pa preliti vrelom vodom. Dodati isječen crni i bijeli luk, list lovora, biber u zrnu, suva rebra, prethodno oprana tolom vodom, i kuvati. Pasulj kuvati na tihoj vatri dok ne bude mekan ili pola sata u ekspres loncu, a potom ga zapržiti. U tiganj staviti malo ulja, zagrijati i dodati brašno. Kada brašno u zapršci porumeni, dodati pola kašičice aleve paprike, promješati, sipati u pasulj i ostaviti da se kuva na tihoj vatri još 5-6 minuta.

Pri kraju kuvanja posoliti po ukusu.
Napomena: Obavezno baciti prvu vodu kod kuvanja jer tako jelo postaje lakše za varenje.

ZAPEČENA SARMA SA SUVIM MESOM I SLANINOM

Sastojci:

- * 1 glavica kiselog kupusa
- * 1 kg mljeveno meso
- * (najbolje miješano svinjsko i juneće)
- * suvo meso, slanina ili šunka, kobasica

- * pirinač pola šolje
- * malo ulja
- * 1 glavica crnog luka
- * biber
- * so

Uputstvo za pripremu:

Uzeti glavicu kiselog kupusa, kako je važno da se sa svakog lista ukloni korijen, a veće litove sjeći na pola radi lakšeg motanja. Isprati ih uhladnoj vodi da ne bude preslano ili prekiselo. Prodinstati crni luk na malo ulja i dodati 1kg miješanog mljevenog mesa. Kada meso pusti vodu, dodati opran pirinač, malo bibera i soli po ukusu. Kada se smjesa sa mesom malo ohladi uzeti list kupusa staviti na dlan, kašikom stavljati meso na kupus i rolati sarne (sa jedne strane preklopiti list kupusa preko mesa uviti i prstima gurnuti drugi kraj lista u sarmu). Tako pripremljenu uvijenu sarmu poređati u pekač. Između poređati oprano suvo meso, dimljenu slaninu i kobasicu. Sipati vode do pola posude, staviti preko foliju, kada je upola kuvano skinuti foliju, da voda ispari i da se sarma zapeče.



LNI RECEPTI

3,19
eur

CARSKA REBRA

Sušena rebra se pripremaju lako, a koriste se u raznim tradicionalnim jelima. Za sušenje se uzimaju sveži komadi koje usolimo ili mariniramo po sopstvenoj želji. Njihova prednost je što se posle obrade kratko drže u pacu i odležavaju, a i ne suše se dugo poput drugih komada mesa.

Sastojci za salamuru:

- * 100 ml vode
- * 100 g soli
- * 10 g mlevene paprike
(može slatka ili ljuta, po želji)
- * bibera
- * dvije kašike sirčeta
- * pola kašičice karanfilića
- * Rebra

Uputstvo za pripremu:

Zagrijati vodu, so i začine, miješati dok se ne začini ne otope, Sirće dodati pred ključanje. Prelijemo preko pripremljenih komada mesa, pustimo da se ohlade, a zatim prekrijemo prozirnom folijom i tri do četiri sata ostavimo u frižideru. Nakon usoljavanja i mariniranja komade mesa okačimo da se ocijede. Sušenje može da bude toplo i hladno. Metoda hladnog dimljenja se koristi ako želimo produžiti rok trajanja, dobijeni proizvod ima izraženu aromu. Kod toplog sušenja savjetuje se da se polagano dostigne visoka temperatura.



Carska rebra
1kg

STARINSKI PODVARAK SA SUVIM MESOM

Sastojci:

- * kisjeli kupus 2kg
- * 4 kašike svinjske masti
- * Suvo meso
- * 1 glavica crnog luka
- * biber u zrnu
- * lovorov list
- * aleva paprika 2 kašičice

Uputstvo za pripremu:

U veću šerpu stavite 2 kašike svinjske masti i stavite na šporet da se zagrije. Dodajte luk i malo ga propržite. Dodajte suvo meso i naliјite vodu da dođe do pola mesa. Poklopite i na srednjoj vatri kuvajte 20 minuta. U posebnoj serpi propržite 5 min sjeckani kupus na 2 kašike masti, nakon 5 minuta dodajte dvije kašike slatke mljevene začinske paprike i bibera po želji i propržite još pet minuta. Sjedinite sastojke iz dvije šerpe i stavite ih u prethodno zagrijanu rernu da se podvarak krčka. Dodajte vodu po potrebi i pecite bar dva sata uz povremeno miješanje.





PAKOVANO ILI NA MJERU

Meso koje kupujete u našim prodavnica dolazi sa istog mjesta kroz hladni lanac dostave, pa je sasvim svejedno da li kupujete zapakovano meso i štedite vrijeme ili se tokom kupovine odlučite za birani komad mesa kojim će vas poslužiti nas ekspert za meso u Domaćoj mesari. Razlika u kvalitetu ne postoji.

Pakovano meso je praktično jer se pakuju u posebnim posudama u zaštićenoj atmosferi koja čuva i održava kvalitet mesa.

Našim vozilima specijalizovanim za tu namjenu meso se dostavlja u maloprodajni objekat.

U marketima meso se čuva u posebno dizajniranim rashladnim vitrinama pod određenom temperaturom kako bi se održao kvalitet, svježina i ispravnost proizvoda.



Vino crveno
Plantaze
Cabernet crni
0,75L



Vino crveno
Plantaze
Epoха
0,75L



Pršut u kocki
vp
1kg



Sir livanjski
Pudja kolut
1kg



Dimljeni sir
Pudja kolut
1kg



2,69
eur

Masline punjene
sa narandžom
Libero Premium
340g



2,69
eur

Masline punjene
sa bademom
Libero Premium
340g



2,69
eur

Masline punjene
sa feferonom
Libero Premium
340g



TRADICIJA DOMAĆIH UKUSA

ZA ONE KOJI ŽELE VEĆ OSUŠENO

13,49
eur

Suva pečenica
Goranović
1kg

12,99
eur

Suvi vrat
Goranović vp
1kg

13,49
eur

Pančeta
Goranović
1kg

9,49
eur

Domaća
kobasica
Goranović
1kg



9,49
eur

Domaća
kobasica
Goranović
1kg



AROMA | CONTO | CITY

Ponuda traje
od 15.11 do 31.12.2023.
ili do isteka zaliha.

Za eventualne stamparske greške ne preuzimamo odgovornost. Fotografije proizvoda su simbolične. Popust se obraćavaju na kasi i ne sabira se. Popust ne važi na akcijske artikle. Ponuda važi do kraj zaliha. Molimo vas za razumevanje ukoliko svi oglasceni akcijski artikli iz ovog lifteta nijesu dostupni u svim Aroma maloprodajnim objektima. Istdstupanje može da se pojavi u sleđu razlicitosti formata objekata. Domaća Trgovina Josipa Broza Tita bb, Podgorica. Ponuda se odnosi na sve Aroma, Conto i City markete.