



UKUSI TRADICIJE

NAJBOLJE SUŠENO MESO JE ONO DOMAĆE



AROMA

city

DISKONT
CONTO

Ponuda važi od 15.11 do 31.12.

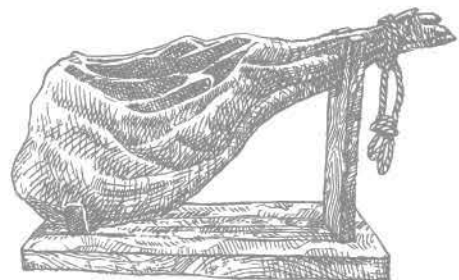


ISTORIJA SUŠENJA MESA

Sušenje ili dehidracija kao postupak konzerviranja 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 SARADUJEMO 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 poznajemo sve naše dobavljače i strogo pratimo da dokumentacija koja prati robu, bude uvijek u skladu sa deklaracijom.

Kontrola kvaliteta

Pri rukovanju svježim proizvodima mikrobiološki, 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 svježeg mesa. Kroz redovnu kontrolu temperature kamiona, komora i frižidera, osigurali smo da neprekidni hladni lanac snabdijevanja, čime je roba istog kvaliteta u svim tačkama snabdijevanja.

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



12,99
eur

Pršut u kocki
Nani Prom
1kg



ZANIMLJIVOSTI O TEHNIKAMA SUŠENJA MESA

Jedna od najstarijih i najpoznatijih metoda sušenja mesa je korišćenje vazduha i soli za očuvanje mesa. Sušenje mesa se koristi da bi se produžio rok trajanja, a ujedno i da bi se sačuvala hranljiva vrijednost. Evo nekoliko zanimljivosti:

- 1. Tradicionalno sušenje mesnih proizvoda** – Sušenje mesa je bila ključna metoda očuvanja hrane prije nego što su nastale savremene metode kao što su frižideri i zamrzivači. Meso je obično sušeno na suncu, u dimnjacima ili čak na dimu, kako bi se spriječili bakterijski i gljivični procesi koji izazivaju kvarenje.
- 2. Sušenje u dimu (dimljenje)** – Sušenje mesa u dimu je ne samo način očuvanja, već i način da meso dobije specifičan ukus. Dimljenje se koristi već hiljadama godina, a koristi se hladni ili topli dim. Hladni dim ne zagrijava meso previše, dok topli dim daje specifičnu aromu.
- 3. Korišćenje soli** – Prije nego što se meso osušilo, često bi se solilo kako bi se odstranila vlaga i spriječili mikroorganizmi. Sol također pomaže da meso duže traje jer stvara osmozu koja povlači vlagu iz mesa i onemogućava rast bakterija.
- 4. Moderni način sušenja** – vakuumsko pakovanje i dehidratacija – Danas se za sušenje mesa koriste i moderne tehnike kao što su dehidracija u komorama s niskim temperaturama i vakuumsko pakovanje koje pomaže da meso ostane svježije, dok se čuva veća količina hranjivih materija.

Sušenje mesa je fascinantan proces koji ne samo da doprinosi očuvanju hrane, već i obogaćuje ukus i teksturu mesnih proizvoda.

DOMAĆA PRŠUTA

Pršuta se može pripremiti od različitih vrsta mesa, uključujući teletinu, piletinu, ćuretinu i svinjsko meso. Da biste postigli dobar rezultat, važno je da meso bude kvalitetno i čisto, bez viška opni i masnih djelova.

PRIPREMA:

Prvo, odaberite parče mesa. Dobro ga operite, očistite i osušite. Meso stavite u posudu, na čije dno ste posuli morsku so, a zatim je pospite i preko mesa. Meso treba biti potpuno prekriveno solju, tako da se ne vidi. Ostavite ga u frižideru 48 sati. Nakon toga, izvadite meso, operite ga i stavite u posudu s čistom vodom. Ponovo ga vratite u frižider, ali ovaj put na 24 sata. Nakon jednog dana u vodi, meso izvadite i osušite krpom ili ubrusom. Na jednom kraju napravite rez zarez kako biste provukli kanap za kačenje, pa ga okačite na hladnom, sjenovitom mjestu. Meso možete uvaljati u začine po izboru, kao što su alea paprika, bijeli luk u prahu ili kumin. Okačite meso na kuku i ostavite da se suši nedjelju dana. Ako nemate mogućnost sušenja napolju, možete meso sušiti i u frižideru. Postavite ga na rešetku, tako da ne dodiruje ništa, kako bi se dobro osušilo. Okrećite meso svakog dana kako biste osigurali kvalitetan proces sušenja. Sušenje na otvorenom traje nedjelju dana, dok u frižideru traje dvije nedjelje. Gotova pršuta se reže na tanke, skoro prozračne listiće.



9,99
eur

Juneći but
1kg



6,99
eur

Juneća rebra
1kg



12,49
eur

Juneći ramstek
1kg



1,99
eur

Juneće mesnate kosti
1kg



DELIKATESNO MESO

4,99
eur

Svinjski
laks kare
1kg



3,99
eur

Svježa
svinjska
duga rebra
1kg



2,99
eur

Svježe
špic rebro
1kg



4,99
eur

Panceta
svježa
1kg



ZA SUŠENJE

3,49
eur

Svinjska
plečka
njeguška
obrada
1kg



3,49
eur

Svježa
leđna slanina
1kg



0,99
eur

Svinjske
mesnate
kosti
1kg



2,49
eur

Svinjska
crijeva za
njegušku
kobasicu
1kg



TRADICIONALNI

PASULJ IZ RERNE

SASTOJCI:

- 500 g pasulja
- 500 g dimljenog ili suvog mesa
- 3 glavice crnog luka
- 3 šargarepe
- So i biber po ukusu
- Ulje za prženje
- 100 g paradajz pelata
- 2 kašičice aleve paprike



PRIPREMA:

Očistite pasulj, operite ga i prelijte hladnom vodom. Kuvajte dok ne proključa, zatim procijedite i isperite vrelom vodom. Vratite pasulj u šerpu, dodajte vruću vodu i stavite dimljeno meso. Kuvajte dok pasulj ne omekša.

U međuvremenu, sitno isjeckajte luk i šargarepu, pa ih propržite na ulju dok ne omekšaju i dobiju zlatnu boju.

Procijedite pasulj, čuvajući bar litar vode. Pomiješajte pasulj s uprženim lukom i šargarepom, te začinite po ukusu. Meso isjecite na manje komade.

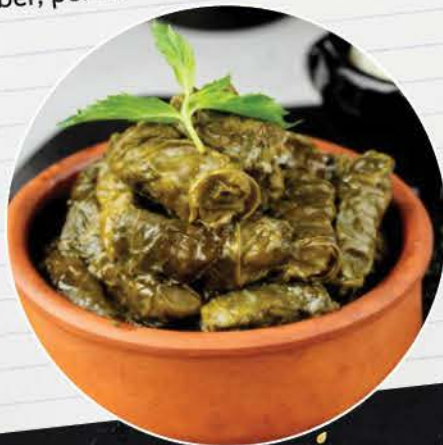
Sve sastojke prebacite u dublju tepsiju. Zalijte vodom u kojoj ste razmutili alevu papriku.

Na vrh stavite paradajz pelate i stavite u rernu. Pecite dok se pasulje ne zapeče.

CRNOGORSKI JAPRACI

SASTOJCI:

- 1kg raštana ili blitve
- 40g telećeg ili junećeg mljevenog mesa
- 40ml ulja
- 150g crnog luka
- 80 g pirinča
- 200 g suvog mesa ili slanine
- so, biber, peršun i brašn po ukusu



PRIPREMA:

Svježe, mlade listove raštana ili blitve odvojiti od stabljike i odstraniti zadebljani dio lista. Oprati ih u hladnoj vodi i prokuvati u ključaloj, slanoj vodi nekoliko minuta. Kada su listovi blanširani, izvaditi ih i odmah staviti u hladnu vodu da sačuvaju prirodnu boju. Do upotrebe čuvati ih u hladnoj vodi.

Crni luk sitno isjeckati, pa propržiti u tiganju. Nakon toga dodati mljeveno meso pa sve zajedno pržiti još nekoliko minuta. Kada su meso i luk proprženi, dodati rižu koja je prethodno probrana, oprana i dobro ocijeđena, te sve zajedno upržiti. Masu začiniti sa malo soli, mljevenog bibera i peršuna po ukusu.

Kad se smjesa prohladi, stavljati po malo na svaki list raštana i savijati kao sarmice. Poređati ih u šerpu, između njih dodati malo suvog mesa, naliti vodom i pustiti da proključa. Kuvati 2 sata na blagov vatri. Na kraju, u rastopljenoj masnoći propržiti brašno sa biberom i preliti japrace. Ostaviti da se krčka još nekoliko minuta. Servirati sa kiselim mlijekom.

RECEPTI

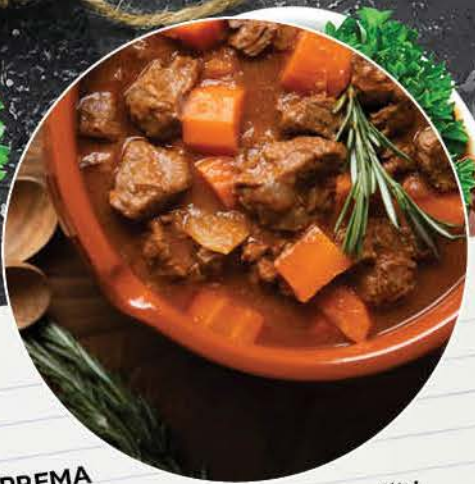
JUNEĆI RAGU

SASTOJCI:

- 600g junetine
- 1 kašika svinjske masti
- 2 glavice luka
- 1 poriluk
- 1 kašika brašna
- 50g slanine
- 3 šargarepe
- 1/4 glavice manjeg celera
- jedna zelena paprika
- jedna crvena paprika
- jedna chilli paprika
- so, biber, bijeli luk, peršun, majčina dušica, lovorov list, mljevena paprika po ukusu
- 0,5 dl crnog vina

PRIPREMA

Crveni luk isjeckati na kockice i pržiti na masnoći. Dodati isjeckani poriluk i kockice slanine. U smjesu dodati izrezanu junetinu i pržiti je dok ne dobije boju sa svih strana. Posuti brašnom, prelići vodom i kuvati oko sat vremena. U vodu dodati kockice šargarepe i celera, lovorov list i bijeli luk. Začiniti po ukusu i lagano kuvati dok meso i povrće ne omekšaju. Pred kraj dodati paprike, narezane na kockice, kašičicu mljevene crvene paprike i vino. Na kraju posuti isjeckani peršun i služiti.



ROLOVANO MESO

SASTOJCI

- 1,5kg svinjskog mesa od buta
- 2 kašičice senfa
- mljeveni biber
- začini po ukusu
- 200g dimljene šunke
- 200g kačkavalja
- 1 kg krompira
- 1 kašičica mljevene paprike
- 2 kašičice suvog biljnog začina
- 3 kašike ulja
- 200ml bijelog vina
- 100ml ulja

PRIPREMA

Svinjsko meso isjeći tako da dobije oblik pravougaonika, debljine 1 cm. Preko mesa staviti plastičnu kesu i istanjiti ga tučkom za meso, tako da konačna debljina bude 0,5 cm. Meso premazati senfom i posuti biberom i suvim biljnim začinom po ukusu. Na meso poredati tanke kriške šunke i kačkavalja. Čvrsto uviti u rolat. Pripremljeni rolat staviti u mrežicu za rolano meso ili ga čvrsto obmotati kanapom za pečenje. Krompir očistiti i isjeći na četvrtine. Očišćeni krompir staviti u dublju posudu, posuti alevom paprikom i suvim biljnim začinom. Promiješati, pa prelići uljem. Još jednom dobro promiješati. Uzeti odgovarajuću posudu koja ide u rernu i u sredinu staviti rolovano meso. Sa obje strane mesa poredati krompir. Uz ivicu posude sipati vino, a preko prelići uljem. Posudu prekriti alu folijom i dobro pritisnuti ivice da ne izlazi para. Staviti da se peče u prethodno zagrijanoj rerni na 190 stepeni, 1,5h. Nakon tog vremena izvaditi posudu iz rerne i pažljivo skloniti foliju. Vratiti meso u rernu da se zapeče. Kada meso dobije rumenu boju, izvaditi posudu iz rerne i meso prebaciti na oval da se prohladi. Prohlađeno meso isjeći na deblje šnite i poslužiti.





TRADICIJA

9,99
eur

Domaća
kobasica
Goranović
1kg



14,39
eur

Panceta
Goranović
1kg



14,59
eur

Panceta
Goranović vp
1kg



DOMAĆIH UKUSA

ZA ONE KOJI ŽELE VEĆ OSUŠENO



13,99
eur

Suva pečenica,
vrat Goranović
1kg





PAKOVANO ILI NA MJERU

Meso koje kupujete u našim prodavnicama 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.

