

TVRTKA *BEK PUŠNICA* SPECIJALIST JE ZA DIMLJENJE RIBE

# Losos s ciklom *made in Kaštela*

**B**ek pušnica ime je koje u sebi krije dva kurioziteteta - među rijetkima su u Hrvatskoj koji proizvode dimljenu ribu, te su jedini - pazite sad - u svijetu koji u ponudi imaju dimljenog lososa s ciklom!

Tvrtka je to koja minule četiri godine djeluje u Kaštel Novom, a u partnerstvu s idejnom začetnikom ove nesvakidašnje manufakture **Biserkom Klein**, zadnje dvije godine je i **Dražen Žuža**, koji nas je proveo kroz ovu jedinstvenu pušnicu.

- Biserka je inače Slavonka, koja se nakon života u Njemačkoj odlučila vratiti u domovinu, ali na Jadran. Donijela je tako tehnologiju za dimljenje i sa suprugom **Elmanom** započela s poslom. Moja supruga **Marijana** i ja pridružili smo im se prije dvije godine, i to u srcu recesije. Trenutno se možemo pohvaliti kako sve što proizvedemo i prodamo, hrvatsko tržište je *gladno* dimljene ribe - priča nam Žuža dok ga u stopu pratimo po pušnici *Bek*.

## Premium kvaliteta

Iza tog imena kriju se inicijali Biserke i Elmana Kleina, no naziv pušnica izazivao je česte začuđene upite posjetitelja.

- Ma u Slavoniji se kaže pušnica i zato taj dodatak - brzo nam je objasnila Biserka koja, iako je četiri godine u ovom poslu, još uvijek s nevjericom svaki put primi informaciju kako kod ribara nema njihove osnovne sirovine za rad - ribe.

- To nam je i najveći problem, pa ispadne kako sve uvozimo - od ribe kao osnovne sirovine, potom podloge za pakiranje proizvoda, pa čak i piljevinu za dimljenje - uključuje se Dražen, dok smo i mi,

Piše Sandra BARČOT Snimio Božo VUKIČEVIĆ

**Uz brojne delicije dobivene dimljenjem ribe, školjaka, rakova i glavonožaca, koje naše tržište doslovno guta, Bek pušnica jedina u svijetu proizvodi dimljenog lososa s ciklom, a najveći problem im je nabavka domaće ribe**



moramo priznati, samim ulaskom u pušnicu postali *gladni* za ovim proizvodima, baš kao i hrvatsko tržište.

Mirisu su se širili našim nosnicama, a nepce je odmah, samom slikom izloženih delikatesa, i ukus - osjetilo. Prvo lososa u svim vezijama - od običnog dimljenog, mariniranog sa začinskim travama, do dimljenog lososa s ciklom. I to domaćom, nek' se zna!

## Hladni dim

- Ovo su sve delicije premium kvalitete, a naš **Rafael s ciklom** jedini je takav proizvod u svijetu. Sirovinu uvozimo direktno iz Norveške, a ovdje sve radimo - od filetiranja ribe do gotovog proizvoda - nastavlja s pričom Žuža, direktor prodaje i nabave *Bek pušnice*, dok su dvije vrijedne djelatnice - **Marijana Žuža**, koja osim u proizvodnji radi i u knjigovodstvu tvrtke, te **Slavenka Dragan**, filetirale



crveno meso ove cijenjene ribe.

Naime, upravo su im stigli svježi lososi od 4 do 7 kilograma, pa im je trebalo prvo kožu oguliti, zatim ih filetirati, soliti, pa začiniti - i onda tek dimiti.

- Nakon filetiranja solimo lososa, i to isključio solju s Paga. Nakon 48 sati držanja u soli i začинима, koje također uglavnom rabimo iz domaće proizvodnje, mahom *Nadalina začine*, a onda slijedi dimljenje. Losos se, kao i sve velike ribe, poput sabljarkе, tune, grdobine... dimi hladnim dimom.

Za dimljenje nam treba jedan dan, jer losos mora primiti tri do



Soljenje

Marijana Žuža prije sušenja obrađuje lososa



četiri dima, a to je proces od sat do sat i pol po dimu. Između obvezno treba biti minimalno pola sata sušenja na zraku. Za dovršetak sušenja, losos treba ostati još jedan dan na zraku, i tek tada ga možemo pakirati. Kada pak lososa radimo u verziji *Rafael s ciklom*, on u ciklu mora odležati minimalno 48 sati - uvodi nas u sam proces proizvodnje Dražen Žuža, te dodaje:

- Kako imamo problem s nabavom sirovine, tako imamo problem i s nabavom piljevine za dimljenje. Dimimo s finom piljevinom od bukovine koju također uvozimo, jer je kod nas nema. Bukovina je baza za ostale okuse kao što su borovnica, ananas ili pak drvo banane. U tom sudaru okusa tijekom paljenja, krije se i ukus naših *top* proizvoda.

Saznajemo također da se osim dimljenja hladnim dimom, može dimiti i toplim, ali njime se tretiraju

manje ribe i školjke, dok se najbolji recepti za miksiranje okusa drveća tijekom paljenja, ali i gotovih proizvoda, traže u njihovom mini-laboratoriju.

### Slasne kozice

- Sada smo našu mini-tvornicu, u kojoj je stalno uposleno pet djelatnika, dok nas tijekom sezone od 1. travnja do 1. listopada bude duplo više, opremili i novom aparaturom kako bi i ubrzali proces

### DIMLJENA PALETA

U srcu sezone *Bek pušnica* tjedno izbaci od 700 do 800 kg dimljene tune, te tonu dimljenog lososa, a ove godine su preradili oko 35 tona sirove ribe. Od pet kg sirovine dobije se 3,5 kg dimljenog proizvoda. Iz njihovog pogona izlaze i slijedeće delicije: dimljena tuna u komadu (od 0,5 do 2 kg), filetirana dimljena tuna od 30-40 dkg, dimljena sabljarka u komadu ili rezana, dimljena pastrva, te dimljena skuša i grdobina. *Bek pušnica* ima i dimljene jakobljeve kapice, dagnje, kozice, škampe, jastoge, hlapove, a dime i hobotnicu za kojom je ljeti prava pomama.

Fileti u ciklu moraju odležati 48 sati



Gotovi proizvodi spremni za tržište



Dime se i komadi ribe



rada. Kupili smo stroj za skidanje kože lososa, stroj za rezanje fileta i stroj za vakumiranje, te aparat za brzo zamrzavanje ribe. Tijekom sezone radimo i u smjenama, a imamo i svoje predstavništvo u Zagrebu. S naglaskom da sve svoje proizvode plasiramo u hotele i restorane, te na police samo dva trgovačka centra.

Dok Dražen priča, Marijana i Slavenka već su isfelitirale cijelu platu mesa lososa, te iz sušnice izvadile ribu koja je primila prvi dim tog dana. Pa su nas, onako usput, ponudile s repovima kozica. Dimljenima, dakako!

Ukus kozica je vrhunski, a božanstveni miris širila je oko

sebe i dimljena tuna.

- Uvijek je problem u samom startu. Naručimo jednu veličinu kozica, a stigne nam druga. I tako se mučimo u tim početnim koracima, dok problema s plasmanom gotovog proizvoda nemamo. Kvaliteta ipak ima svoju cijenu i krajnji konzument je itekako prepoznata, te joj ostaje vjeran.

Planiramo i proširenje palete proizvoda *carpacciom* od dimljene tune i sabljarku, kanimo se igrati i s lososom dimljenim sandalovinom, a možda uskoro na tržište stignu salame i paštete iz naših pogona - rezimirao je Dražen Žuža, koji najavljuje i skoro proširenje kapaciteta njihove mini tvornice. ■