

# ZRCALO

zrcalo@vjestnik.hr



## GASTRO

■ **Supružnici Klein već tri godine u pušnici »Bek« pripremaju specijalitate s morskome i slatkovodnom ribom**



# Dimljena riba iz Kastela

**N**akon 33 godine rada u Njemačkoj, Slavonka Biserka Klein i njezin suprug Elmar odlučili su se preseliti u Kaštel Novi i otvoriti pušnicu »Bek«. U njoj proizvode i dele atase od dimljene ribe i plodova mora pa čemu koriste samo kvalitetne sirovine. Tako kupcima tijekom cijele godine i pod strogim kvalitativnim nadzorom isporučuju svježe dimljene proizvode. Pritom se uvijek rukovode polovnim geslom: »Život je prekratak da bi se loše jelo!«.

### TRAJANJE I MOKENJE

Simpatične poduzetnice upoznale smo uz štand s izložnim proizvodima na nedavno održanom spijetnom Trčtem sajmu Plodovi Dalmacije u

Diokecijanovim podrumima, s prugom i ja smo godinama dolazili u Dalmaciju na godišnji odmor, pa smo odlučili ovdje obavest umirovljenike dane. No primijetili smo da se u tom dijelu Dalmacije ne može kupiti dimljena riba i odlučili da nećemo čekati mirnovu da bismo promijenili mjesto boravka i mda. Tako smo prije tri godine počeli ispitivati tržište, tražiti dozvole, graditi pušnicu i čekati konkurenciju. I sad smo u poslu, kaže Biserka u čiji se apotekarstvu čistot pušnica trenutalno za tržište priprema više vrsta ribe - kune, skuše, pastve, lubini, komarče, ugoti, golovi, morski psi, srebale, kanadski losos, kozice, dagnje, surimi, grlobine, hobotnice... Pritom se supružnici Klein pričaju i tako su proizvodnju

## DIMLJENI LOSOS SA ŠPINATOM

ZA 4 OSOBE

- 40 dag narezana lososa (hladni dim)
- 60 dag smrznuta špinata • 2 žlice maslaca • umak Holandez • 2 luka • 2 žlice limunova soka • 5 do 7 krčki limuna • vlasac • muškati oraščić • sol • papar

počeli pripremati capaccio i pahete od dimljene ribe. Budož da je pogon opremljen potrebom savremenom tehnologijom za dimljenje svježe i smrznute ribe te plodova mora, s vrenenom je postupnjem proizvodni programi ponuda. Danas se najviše u pušnici »Bek« proizvode dimljena tunjevna i morski prst. Njegovu obznu i mirnu ne može oboljeti sve više

Špinat skuhaite, ocijedite te dodajte sol, papar i muškati oraščić. Luk očistite, narežite na kockice i pijaite na maslacu da postane zlatno-smeđe boje. Dodajte ga u vatrostalnu zdjelu, dodajte špinat, pa prežite umakom i limunovim sokom. Jelo kratko pečite u pećnici, izvadiite i na špinat posušite tanke odreske lososa. Jelo ukrasite krčkama limuna i vlascom, pa poslužite.



Kaštelana i Spilčana koji poznaju i vrše kvalitetnu ribu, a i restorani i hotele s kojima od otvaranja Kleinovi najviše posluju.

### BEĐO WITTI NA SAJMOVITINA

Da bi i druge upoznali s partom svojih proizvoda, medivot ih izlazu na sašamskim priredbarima. Pritom zaključuju nove poslove, te posjet kaštelana i Spilčana koji poznaju i vrše kvalitetnu ribu, a i restorani i hotele s kojima od otvaranja Kleinovi najviše posluju.

Riba se potom ručno soli morskome soli u koju se umiješa prirodni šećer od šećerne trske. Ovisno o veličini, nakon osam do 12 sati, te ostatak soli se opere, pa se tako uoljeni fileti vještaju u pušnicu. »Naš se losos tradicionalno hladno dimi na piljevini od bukve uz dodatak borovnice i nakon nekoliko sati dimljenja treba ga zaparirati i speman je za tržište, otče Biserka i napomenje kako cijeli proces preade u kaštelanskoj pušnici traje sedam dana. Potom se u roku 24 sata dostavlja po cijeloj Hrvatskoj. Pritom se uvijek pazi da dimljeni proizvodi stžu svježi i hladni, a kupci sašnih delacija počeli su ih, uz prigodne čestite, dati na dar prijateljima i poslovitim partnerima. Sloja vlasnici pušnice »Bek« najviše pošla imaju uoć blagdana poštij godine.

■ **MIR A JURKOWIĆ**  
Fotografije: Tomislav BEKAVAC