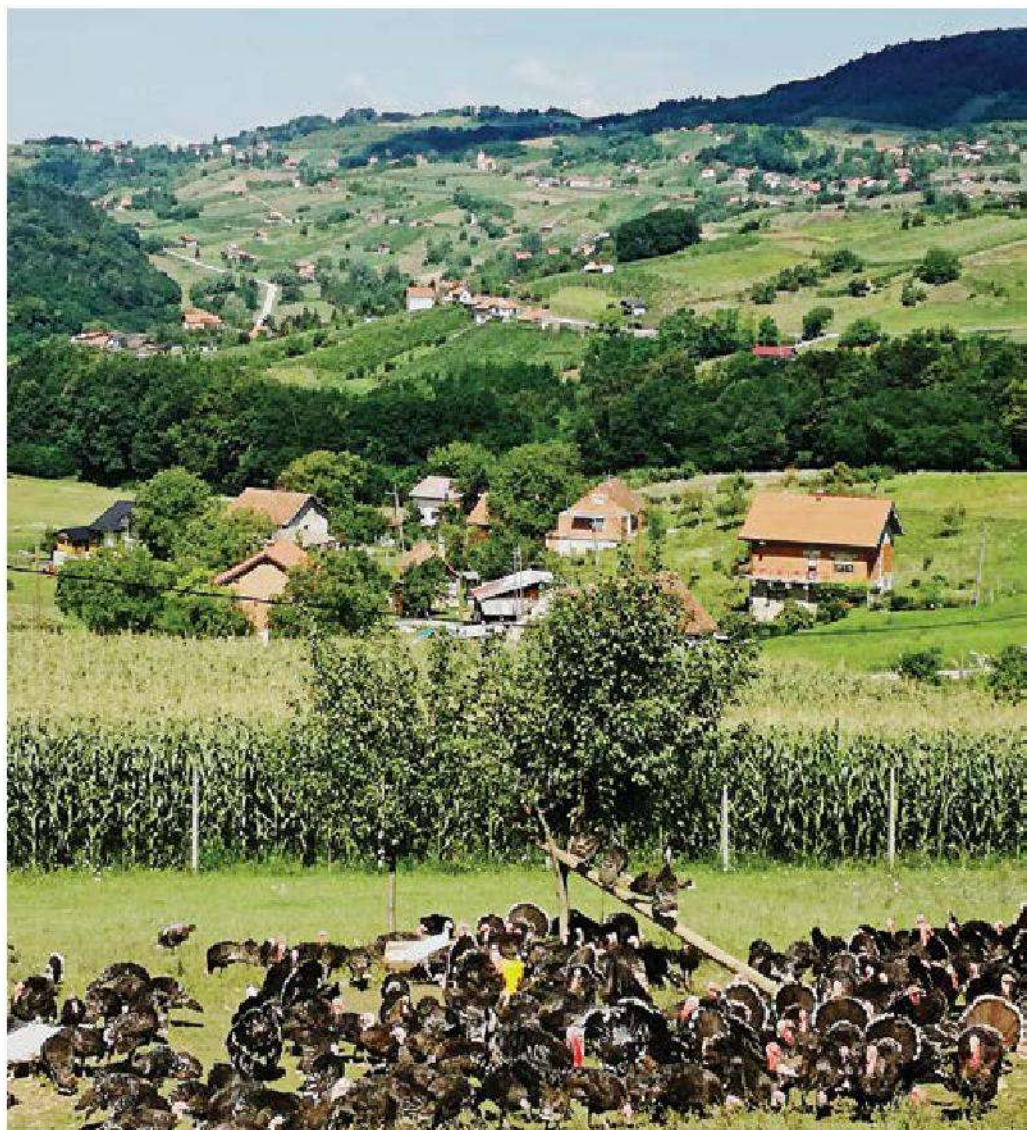


BOŽIĆNI ZAGORSKI PURAN



prof. dr. sc. Zlatko Janječić¹

Uvrijeme dok su mnogobrojni južno i srednje europski narodi ratovali protiv Turaka, a bilo je to krajem 15. – tog i početkom 16. – tog stoljeća, zapadno europske zemlje na čelu sa Španjolskom, Engleskom i Portugalom započele su također invaziju koja se i dan danas naziva otkrivanje novoga svijeta. Iz tih su pohoda između ostalog donosili biljne i životinjske vrste kojih do tada nije bilo na tlu Europe. Među njima su bile životinje koje su pronašli na području Srednje i dijelom Sjeverne Amerike, a koje su po dolasku u Europu 1500. godine zbog njihove glasnocće, tamne boje perja i crvenih glava dobile ime *turkey* što na engleskom jeziku znači Turska, odnosno nešto povezano s tom zemljom. No, ubrzo su uvidjeli da meso tih životinja ima jako dobar okus te se njihovo širenje europskim kontinentom odvijalo jako brzo, prema nekim povijesnim navodima i do 50 km godišnje. Ove su se životinje prenosile



¹prof. dr. sc. Zlatko Janječić, Sveučilište u Zagrebu, Agronomski fakultet, Svetošimunska 25, Zagreb

prvenstveno među tadašnjom vlastelom i crkvenim velikodojnicima. U svakom slučaju, iz zapisa Magistrata Mletačkog, vidljivo je da su Pavlini iz samostana u Lepoglavi na Malu Gospu 1561. godine blagovali purana (talij. *peruano*) koji je bio dar talijanskog biskupa. U to vrijeme ekspanzijom Turskog carstva većina hrvatskog plemstva našla je utočište u Hrvatskom Zagorju. S plemićkih imanja puran se brzo proširio i u narodu. Prvenstveno jer je nalazio hranu slobodno lutajući širokim područjem oko domaćinstva i neznatno opterećivao siromašno kućanstvo. Naziv zagorski puran, odnosno zagorski soj purana u literaturi se spominje početkom 20. stoljeća, točnije 1914. godine. U gospodarskom smislu, povijesno gledajući, uzgoj zagorskog purana je predstavljao dodatni izvor prihoda u siromašnim obiteljima i njime su se uglavnom bavili žene i djeca. Zbog dobre kvalitete meso zagorskog purana bilo je cijenjeno, te je između dva svjetska rata, puran bio tražena roba na europskom tržištu, a najveći broj purana izvezio se u Englesku. Izvoz počinje već negdje polovicom 19. stoljeća, a prvi zabilježeni izvoz je 1891. godine. Izvoz iz Hrvatskog zagorja doseže vrhunac sredinom 30-tih godina prošlog stoljeća kada je prema više zapisa iz područja sjeverozapadne Hrvatske na područje srednje i zapadno europskih zemalja izvoženo i do 150.000 purana godišnje. Otkupi purana bili su organizirani od listopada do početka prosinca, vezano uz tradiciju konzumiranja purana za Božić, a izvozili su se uglavnom mladi purani i purice u dobi od 7 do 9 mjeseci. Purani su se uglavnom izvozili

u zaklanom stanju međutim to «klanje» se razlikovalo prema potražnji zemlje uvoznice. Za englesko tržište purani se nisu klali već davili (gušili) i nije im se čistila utroba niti im se ispuštala krv (bez iskrvarenja), dok su se za izvoz na ostala tržišta (Belgija, Švicarska, Njemačka, Austrija i Italija) purani klali tako da su im se pomoću škara presjekle krvne žile ispod jezika. Tako zaklani ili ugušeni odlagani su na hlađenje, dok se nisu ukočili, a onda u ledenice na -3 do -5 °C. Iskustveno se utvrdilo da se purani najmanje kvare kad se transportiraju s utrobom. Tako ohlađeni i pripremljeni purani za put stavljeni su u jednake sanduke koji su iznosili nešto preko 46 kg težine. U sanduke je moglo stati 6-12 purana ovisno o težini svakog pojedinačnog. Najčešće je u sanduke stalo 8, rjeđe 6, a katkad 10-12 purana. Iz tih podataka možemo utvrditi da je prosječna težina purana iznosila 5,57 kg. Valja uzeti u obzir da je u spolnoj strukturi bilo najviše purana, jer su purice imale rasplodnu važnost i nisu se toliko prodavale kao purani. Transport se dalje obavljao u rashladnim vagonima, uglavnom preko Maribora ili Jesenica. Zatim preko luke Zeebrugge (Belgija) na željeznički trajekt i onda prugom Harwich-London do krajnjeg odredišta u Londonu, u sveukupnom trajanju od 4-5 dana. Ekvivalent vrijednosti tog izvoza prema današnjim mjerilima bio bi oko 18 milijuna kuna ili oko 2,3 milijuna eura, a sve prikupljeno iz sitnog seljačkog uzgoja.

— Današnji uzgoj zagorskih purana je u odnosu na gore spomenuto razdoblje zanemariv. Tek oko 2.000 evidentiranih

Zbog dobre kvalitete meso zagorskog purana bilo je cijenjeno, te je između dva svjetska rata, puran bio tražena roba na europskom tržištu, a najveći broj purana izvezio se u Englesku. Izvoz počinje već negdje polovicom 19. stoljeća, a prvi zabilježeni izvoz je 1891. godine. Izvoz iz Hrvatskog zagorja doseže vrhunac sredinom 30-tih godina prošlog stoljeća kada je prema više zapisa iz područja sjeverozapadne Hrvatske na područje srednje i zapadno europskih zemalja izvoženo i do 150.000 purana godišnje.

rasplodnih zagorskih purana koji se uzgajaju na području cijele Hrvatske i još toliko, prema slobodnoj procjeni, neevidentiranih dovoljno je za godišnju proizvodnju 50.000 tisuća purana koji će za ovaj Božić biti pripremljeni na stolovima hrvatskih obitelji. Iako je 2016. odlukom Europske komisije „Zagorski puran“ dobio zaštitu oznake zemljopisnog porijekla do danas nisu učinjeni neki veći pomaci u povećanju njegova uzgoja. Svijetli primjer je jedino Krapinsko-zagorska županija u kojoj se dodatno potiče uzgoj zagorskih purana i u kojoj su otvorene dvije mini-klaonice peradi u kojima se legalno vrši klanje i prodaja zagorskih purana.

— Posebnosti zagorskog purana proizlaze iz načina držanja, odnosno ekstenzivnog uzgoja ispašom na otvorenom. Također, za razliku od intenzivno uzgojenih purana, koji brzo rastu i uzgajaju se u više ciklusa godišnje (jedan ciklus u tovu traje

cca 3 mjeseca), zagorski puran uzgaja se u jednom cjelogodišnjem, prirodnom ciklusu, s minimalno 6 mjeseci uzgoja do spremnosti za klaoničku obradu. Radi ispaše na otvorenom, koža očišćenog trupa zagorskog purana poprima blijedo žutu do žutu boju. Potkožne naslage masti zagorskog purana su vidljive i žute su boje. Upravo radi ispaše i slobodnog kretanja na otvorenom području te rasta u skladu s prirodnim ritmom zagorski puran je jače tjelesne konstitucije i sadrži veću količinu masnog tkiva koje je žućkaste boje. Zbog izraženijeg masnog tkiva ima veći udio masti u mišićima pa je i termički obrađeno meso zagorskog purana izraženije sočnosti i mekane žvakaće konzistencije.

— Zahvaljujući svemu tome zagorski se puran uvijek konzumirao u posebnim prigodama, najčešće kao božićna pečenka. ■



Aedium

Oprema za trgovinu i ugostiteljstvo



Neka vam nadolazeći blagdani donesu radost i veselje, a nova godina mnogo poslovnog uspjeha i zadovoljstva u radu.

Aedium d.o.o.
Lužine 1., 51000 Rijeka, Hrvatska
www.aedum.hr | aedum@aedum.hr
051 675 195