

Kamenica kao autohtonost: delicija i nematerijalna baština

Škorvaga Kramarić, Tea

Master's thesis / Specijalistički diplomski stručni

2022

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University of Dubrovnik / Sveučilište u Dubrovniku**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:155:924889>

Rights / Prava: [In copyright](#) / [Zaštićeno autorskim pravom.](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2024-04-18**



Repository / Repozitorij:

[Repository of the University of Dubrovnik](#)



SVEUČILIŠTE U DUBROVNIKU
ODJEL ZA EKONOMIJU I POSLOVNU EKONOMIJU

TEA ŠKORVAGA

KAMENICA KAO AUTOHTONOST: DELICIJA I NEMATERIJALNA
BAŠTINA

OYSTERS AS AN AUTOCHTHONY: DELICACY AND INTAGIBLE
HERITAGE

DIPLOMSKI RAD

Dubrovnik, rujan 2022. godina.

SVEUČILIŠTE U DUBROVNIKU
ODJEL ZA EKONOMIJU I POSLOVNU EKONOMIJU

TEA ŠKORVAGA

OYSTERS AS AN AUTOCHTHONY: DELICACY AND INTAGIBLE
HERITAGE

DIPLOMSKI RAD

Kolegij: Specijalizacija i tematizacija u hoteljerstvu

Studij: Poslovna ekonomija

Vrsta studija: stručni

Razina: diplomski

Studijski smjer: Hotelijerstvo

Mentor: izv.prof.dr.sc. Iris Mihajlović

Student: Tea Škorvaga

JMBAG: 0275058305

Dubrovnik, rujan 2022, godina.

ZAHVALA

Autorica se želi posebno zahvaliti izv.prof.dr.sc. Iris Mihajlović na ukazanom povjerenju i pruženim smjernicama pri pisanju i izradi rada.

POSVETA

*Jednoj stijeni koja moja leđa čuva,
Jednom snijegu koji moj život uveseljava,
Jednoj sestri koja moj život oboji smijehom,
Vedrim danima koji me prate od početka,
Dvjestama zvjezdama koje moj put osvjetljavaju,
Mojim biserima koji su uvijek bili tu.*

SAŽETAK

Diplomski rad pod nazivom Kamenica kao autohtonost : delicija i nematerijalna baština temelji se na istraživanju kamenica kao autohtonosti. Kamenicu možemo svrstati kao deliciju i kao nematerijalnu baštinu. Kada spomenemo riječ „kamenica“ malo tko neće znati o kojem se školjkašu radi. Kamenica je najpoznatiji svjetski školjkaš, a svojom je popularnošću dospjela i do vrha gastronomske delicije. Istraživani slučaj je način na koji se potrošači odnose prema kamenici te na koje načine se sve ona uzgaja i nabavlja.

Ključne riječi:

kamenica, delicija, nematerijalna baština, proizvod

SUMMARY

The diploma thesis entitled Oyster as autochthonousness : delicacy and intangible heritage is based on the research of oysters as autochthonous. We can classify oysters as a delicacy and as an intangible heritage. When the word "oyster" is mentioned, few will know which shellfish it is. The oyster is the world's most famous shellfish, and its popularity has made it to the top of the gastronomic delicacy. The investigated case is the way in which consumers relate to oysters and in which ways they are grown and procured.

Keywords:

oyster, delicacy, intangible heritage, product

Sadržaj:

1. Uvod.....	6
1.1. Definicija rada.....	7
1.2 Svrha i ciljevi rada	8
1.3 Metodologija rada	9
1.4 Struktura rada.....	10
2. Proizvod kamenice kroz povijesna razdoblja.....	11
2.1 Utjecaj kamenice kao dio nematerijalne baštine.....	12
2.2 Sinergija tradicije i vrijednosti gastronomije kamenice	13
3. Kamenica kao proizvod na karti gastronomske ponude.....	15
3.1 Ponuda kamenice kao tradicijska vrijednost	17
3.1.1. Kamenice kao delicija.....	17
3.2 Gastronomska karta srednjoeuropske kamenice (ponude i jela).....	18
3.3 Mogućnost valorizacije kamenice u gastronomskoj ponudi	21
3.4 Važnost Malostonske kamenice.....	22
4. Prehrambeno- tehnološki procesi uzgoja kamenice i njen plasman na tržište	23
4.1 Metodologije izrade jela od kamenica- gastronomske delicije	26
4.1.2. Troškovni pristup jelima od kamenica	26
4.1.3 Inozemne delicije kamenica	32
4.2. Pokazatelji trendova u prodaji i uzgoju kamenica	36
5. Empirijski dio rada	37
5.1 Metode istraživanja	37
5.2 Opis uzroka.....	37
5.3 Analizirane Varijable	37
5.4 Rezultati istraživanja.....	54
6. Zaključak.....	55
Literatura	56
Ilustracije.....	59
Popis tablica	60
Izjava	61

1.Uvod

Ovaj završni rad se temelji na istraživanju kamenica kao autohtonosti. Kamenicu možemo svrstati kao deliciju i kao nematerijalnu baštinu. Kada spomenemo riječ „kamenica“ malo tko neće znati o kojem se školjkašu radi. Kamenica je najpoznatiji svjetski školjkaš, a svojom je popularnošću dospjela i do vrha gastronomske delicije. Unatoč svemu navedenome, mnoge osobe nisu imale nikakav kontakt s ovim proizvodom, već su im poznata njezina afrodizijačka svojstva koja se spominju. Iako je nekima kamenica odbojna namirnica, ona se pak smatra delicijom. Kamenica je počela stjecati svoj status u društvu prije mnogo godina kad je bila svakodnevna namirnica svih društvenih slojeva, no zbog manjka dostupnosti, kamenica se sada smatra pokazateljem visokog statusa u društvu. Ovaj školjkaš je dio tradicije nekih naroda, a nematerijalna baština hrvatskoga naroda. Kao takva, s kamenicom bi se većina ljudi s područja Republike Hrvatske trebala susresti tijekom svog života. Od 2020. godine uvrštena je u izvorni zaštićeni proizvod Republike Hrvatske. Rad započinjem od povijesnog osvrta na kamenice pa sve do uvrštenja na ponudu kao tradicijske i gastronomske vrijednosti. Empirijski dio rada se zasniva na postavljenom anketnom upitniku koji je bio namijenjen restoranima i obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima koji imaju doticaja s kamenicama.

1.1. Definicija rada

U ovom radu analizira se proizvod kamenice u ulozi proizvoda mora ali i vrijednosnog gastronomskog proizvoda čija vrijednost i izvornost je očuvana u izvornoj ponudi. Dok razvojni put ovog proizvoda daje mogućnost razvoja u obliku jela koje se savršeno kombiniraju s proizvodima i daju dodatnu vrijednost novo proizvodu lokalne kuhinje.

Kamenice kao namirnica imaju veliki utjecaj u svjetskoj gastronomiji. Njihov značaj se čak i u povijesti istaknuo kad su kamenice prevozili s obale u unutrašnjost, s jednog kontinenta na drugi. Veliki utjecaj kamenica na svjetskom tržištu nam pokazuje njihovu potražnju i to koliko ljudi zapravo uživaju u konzumiranju kamenice.

Masovni izlovi kamenica učinjeni tijekom prošlih stoljeća su doveli do mijenjanja njezine ponude i potražnje; potražnja za kamenicama je mnogo veća nego ponuda kamenica, što utječe na povećanje njezine cijene. Također, pošto je prirodni pročišćivač vode oko sebe radi svog svojstva filtriranja, kamenica je također i jako bitni element akvakulture u određenim zaljevima, te su izlovi kamenica doveli do onečišćenja nekih obalnih dijelova. Kamenica u prirodi danas više skoro i nema – sve kamenice koje konzumiramo su nastale u uzgajalištima. Na kamenici su provedena mnoga istraživanja, od njezine biološke strukture do njenog kemijskog sastava upravo radi njezinog značaja. Različite vrste kamenica različito reagiraju na temperature mora, što bi značilo da se prema tome može odrediti podrijetlo kamenice. Kamenica ima nutritivnu važnost poput lijeka, zbog njenog sastava minerala i vitamina pomaže kod nekih bolesti.

U današnjem svijetu kamenica se gleda više kao namirnica koja pokazuje financijski status neke osobe nego kao veoma zdrava namirnica. Ona je dio mnogih kuhinja zemalja diljem svijeta i temeljni je element mnoštva različitih recepta – kakav god okus osoba voli, ako voli kamenice, za tu osobu će se pronaći i verzija u kojoj može najviše uživati u njoj.

1.2 Svrha i ciljevi rada

Svrha ovog rada je upoznati se s kamenicom i analizirati način na koji je došla do današnjeg statusa. Kao gastronomski proizvod, evolucija ove delicije sačuvana je u vrijednosti organoleptičkim obilježjima i svojstvima. Također u kreativnosti, umijeću i znanju gastronomi koji ukazuju na kvalitetu ovih namirnica i proizvoda. Kamenica se smatra delicijom, nematerijalnom baštinom i gastronomskom atrakcijom iz mnogih razloga koji se objašnjavaju u ovome radu. Istraživanjem možemo doći do zaključka koliko je zapravo kamenica kao školjka utjecala na razvitak pojedinih zaljeva. Prilikom istraživanja, prikaza podataka i rezultata korištene su znanstvene metode; metoda analize, deskripcije, komparativna metoda i intervju.

1.3 Metodologija rada

U svrhu izrade ovog završnog rada i sukladno njegovim potrebama korištene su sljedeće metode :

Metoda eksperata : temelje se na prikupljanju, analiziranju i usavršavanju odgovora velikog broja stručnjaka na određena pitanja iz njihovog djelokruga predviđanja.

Metoda dedukcije: na temelju općih postavki dolazi se do konkretnih pojedinačnih zaključaka ili se iz jedne ili više tvrdnji izvodi nova tvrdnja koja proizlazi iz prethodnih tvrdnji.

Metoda kompilacije : preuzimanje nekih dijelova tuđih opažanja i zaključaka (ova metoda će prvenstveno biti zastupljena u teorijskom dijelu)

Metoda sinteze : postupak spajanja , povezivanja izdvojenih elemenata i procesa u jedinstvene cjeline.

Metoda indukcije : na temelju pojedinih ili posebnih činjenica dolazi se do zaključka o općem sudu.

Metoda statističke deskripcije – precizno opisivanje i definiranje dobivenih varijabli sažetih u dijagrame, grafikone i tablične prikaze

Komparativna metoda : u kojoj se uspoređuju dobiveni rezultati.

Primjenom navedenih metoda omogućen je misaoni i logistički postupak obrade činjenica te sveobuhvatno sagledavanje karaktera problema koji će se istražiti. Izvor podataka je domaća i inozemna literatura, znanstveni članci, publikacije , internetske stranice te ostali relevantni izvori literature, koji se bave predmetnom problematikom. Također se koristilo i primarno istraživanje , provođenjem intervjua i anketnim ispitivanjem stanovnika RH o zadanoj temi. Na temelju toga ću donijeti jedinstveni zaključak o važnosti kamenice kao delicije i nematerijalne baštine.

1.4 Struktura rada

U uvodnom dijelu rada naglasak je na predmetu istraživanja rada analizirano kroz definiciju rada, svrhu i ciljeve rada, metodologiju i strukturu rada.

U drugom dijelu rada, povijest kamenice kroz povijesna razdoblja analiziramo, kako je kamenica utjecala na nematerijalni dio baštine i sinergiju njezine tradicije i vrijednosti u gastronomiji.

U trećem dijelu rada istražujemo kamenicu kao proizvod na karti gastronomske ponude,, preciznije ponudu kamenice kao tradicijske vrijednosti, kamenica kao delicija, gastronomsku kartu srednjoeuropske kamenice, mogućnost valorizacije kamenice u gastronomskoj ponudi i važnost malostonske kamenice.

U četvrtom dijelu pričamo o prehrambeno-tehnološkim procesima uzgoja kamenice i njenome plasmanu na tržištu, metodologiji izrade jela od kamenica, troškovnom pristupu jelima od kamenica, inozemnim delicijama kamenica i pokazateljima trendova u prodaji i uzgoju kamenica.

Peti dio rada je empirijski dio u kojemu objašnjavamo koje smo metode istraživanja upotrebljavali, opis uzorka, analizirane varijable i rezultate istraživanja.

Empirijski dio rada se zasniva na rezultatima dobivenim primarnim istraživanjem. Na taj način se došlo do zaključka u kojem se potvrdila hipoteza da se kamenica može svrstati kao autohtoni proizvod jer je ona i delicija i nematerijalna baština koju trebamo očuvati od vanjskoj utjecaja i trendova.

U zaključnom dijelu dat je sažet doprinos rada kroz teorijsko i empirijsko istraživanje i rezultate istog.

2. Proizvod kamenice kroz povijesna razdoblja

Nije poznato točno vrijeme kad je kamenica postala prehrambena namirnica, međutim, arheološki nalazi ljuštura kamenica iz razdoblja mezolitika pokazuju tragove za koje se smatra da su uzrokovani vatrom, što upućuje na to da su kamenice bile postavljene na toplinu. Pretpostavlja se da je toplina bila žar vatre ili grijano kamenje tako da bi se kamenice otvorile nakon par minuta „kuhanja“ (Stevens, 2019).

U Australiji su pronađeni ostaci bunjišta s ljušturama kamenica nastalih za vrijeme Aboridžina. Kad su se Europljani nastanili na kontinent, kamenice se nisu smatrale luksuznom namirnicom, naprotiv, prodavale su se veoma jeftino kao namirnica za svakodnevnu konzumaciju.

U Sjevernoj Americi su pronađeni ostatci kamenica stari gotovo 9,000 godina, što je dokaz da su kamenice konzumirali američki domoroci (Hobbs, 2004).

Poznato je da je za vrijeme Rimskog carstva kamenica bila delikatesna namirnica, a mnogi zapisi i arheološka nalazišta diljem Europe pokazuju da su se uspješno prevozile velikim udaljenostima kopnom, čak i na područjima današnje Njemačke i Švicarske (Andrews, 1948). Ljušture europske plosnate kamenice pronađene su sve od juga Engleske do sjevernog dijela Hadrijanovog zida (Stevens, 2019).

Na području Hrvatske su pronađene ljušture malostonskih kamenica u rimskim iskopinama u Naroni (Vid u Neretvi) i u iskopinama ispod velikog ilirskog grada Ošlje u okolici Stona, što dokazuje da su ljudi na ovim prostorima konzumirali kamenice i prije Rimljana (Glavina, 1976).

Iako je kamenica bila delikatesna namirnica za doba Rimskog carstva, njegovim raspadom ona gubi svoj status (Stevens, 2019).

Kamenice su postale popularne među svim društvenim statusima između 8. i 16. stoljeća.

U 17. i 18. stoljeću kamenice su se u Velikoj Britaniji koristile u raznim jelima. Tijekom 19. stoljeća kamenice su bile veoma jeftine te su se posluživale svakodnevno, posebice u Londonu (Stevens, 2019). U Sjevernoj Americi, zaljev Chesapeake bio je jedan od najvećih prirodnih ležišta kamenica ove regije sve do 17. stoljeća kad su došli europski kolonisti koji su ih neumjereno izlovljavali.

Narednih stoljeća, pretjerana eksploatacija, uništavanje prirodnih ležišta kamenica i neuspjelo novačenje mlađi, čemu su pridonijele i povremeno ekstremno hladne zime, rezultiralo je drastičnim smanjenjem proizvodnje europske plosnate kamenice.

Kamenice su vrlo stara kultura. Njihov uzgoj datira još iz doba Rimljana, o čemu svjedoče spomenici i pisane izjave različitih autora iz tog doba. Vjerojatno se ona i prije uzgajala, ali o tome nema sigurnih podataka. Uzgoj kamenice prostorno je prilično ograničen zbog njezinih

specifičnih zahtjeva u pogledu okoliša i njezine velike osjetljivosti. No, unatoč tome, ona se uzgaja na relativno različite načine, pod svakakvim okolnostima i s različitim uspjehom.

Malostonski zaljev račva se u nekoliko manjih zaljeva i uvala, jednako tako dobro uvučenih u kopno, kao što su uvala Kuta, Miševac, Sige, Bistrina. itd. U svim tim uvalama školjkaši se uzgajaju od davnine, ali najpogodnijim predjelom, koji ujedno ima i najveću pozadinu u vezi s uzgojem školjkaša, smatra se zaljev Bistrina. Važnost tog zaljeva, a osobito Bistrine, za uzgoj kamenica uočila je i Dubrovačka Republika, pa je 1333. godine unajmila Bistrinu od bana Stjepana Kotromanića. (Ante Šimunović – Malostonski zaljev – biser Jadrana)

2.1 Utjecaj kamenice kao dio nematerijalne baštine

Hrvati, pogotovo sa južnijih dijelova Hrvatske, Malostonsku kamenicu smatraju nematerijalnom baštinom. Razglašena po svijetu, njena nematerijalna vrijednost je veoma značajna. Ljubitelji kamenica iz svih dijelova svijeta dolaze upravo tu kako bi uživali u kamenicama. Smatra se jednom od, ako ne i najboljom kamenicom koja postoji. Danas, 4. prosinca 2013. godine, na sjednici je potvrđeno da je multinacionalna kandidatura Španjolske, Cipra, Grčke, Italije, Maroka, Portugala i Hrvatske pod nazivom: Mediteranska prehrana (Mediterranean diet), upisana na Reprezentativnu listu svjetske nematerijalne kulturne baštine.

Posebno evaluacijsko tijelo Međuvladinog odbora za nematerijalnu kulturnu baštinu, čija je zadaća pregled i evaluacija pristiglih nominacija za upis na UNESCO-ovu Reprezentativnu listu svjetske nematerijalne kulturne baštine, podnijelo je prijedlog Međuvladinom odboru za nematerijalnu kulturnu baštinu da se nematerijalno kulturno dobro Mediteranska prehrana upiše na Reprezentativnu listu, koje je prijedlog i prihvatilo.

U rujnu 2008. godine zemlje Grčka, Italija, Maroko i Španjolska predale su zajedničku kandidaturu za upis mediteranske prehrane na Reprezentativnu listu nematerijalne kulturne baštine čovječanstva pod nazivom „Mediteranska prehrana“ (*Mediterranean Diet*), te je ona prihvaćena i upisana na Reprezentativnu listu 2010. godine. U ljeto 2011. godine Španjolska je, kao koordinator četiriju zemalja, uputila službeni poziv Hrvatskom povjerenstvu za UNESCO za pridruživanjem Republike Hrvatske zajedničkoj kandidaturi, a poziv je bio upućen i Cipru i Portugalu. Ministarstvo kulture je prihvatilo poziv za pridruživanjem te se u Upravi za zaštitu kulturne baštine, u suradnji sa stručnjacima Instituta za etnologiju i folkloristiku, a čije područje istraživanja i proučavanja jest i tradicijska prehrana, pripremila kandidatura.

Uvrštenje *Mediteranske prehrane na hrvatskom Jadranu* na nacionalnu listu bio je uvjet za pridruživanjem Republike Hrvatske zajedničkoj kandidaturi.

Republika Hrvatska je upisom Mediteranske prehrane na svjetske liste nematerijalne kulturne baštine dodala još jedno nematerijalno kulturno dobro te sada, uz preko 130 nematerijalnih

kulturnih dobara upisanih u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske, Hrvatska ima 13 dobara upisanih na UNESCO-ovu Reprezentativnu listu nematerijalne baštine čovječanstva i 1 nematerijalno kulturno dobro na Listi ugrožene nematerijalne kulturne baštine kojoj je potrebna hitna zaštita. Ovaj izuzetan uspjeh potvrda je višegodišnjeg predanog rada Ministarstva kulture, njegovih stručnih službi, kao i stručnjaka iz područja etnologije i kulturne antropologije te samih nositelja nematerijalnih kulturnih dobara.

Mediterranska prehrana na hrvatskom Jadranu, njegovoj obali, otocima i dijelom zaleđa, uvjetovana je ekološkim, klimatskim, povijesnim i kulturnim čimbenicima Mediterana. Ta vrsta prehrane, kao i u ostalim zemljama na području Mediterana, očituje se u Hrvatskoj u društvenoj, duhovnoj i materijalnoj sferi svakodnevnog života, te u običajima životnog i godišnjeg ciklusa. Mediteranska prehrana temelj je identiteta ljudi koji žive na tom prostoru, te je tekovina raznih kultura i utjecaja, koje se kontinuirano prenose s koljena na koljeno. Ujedno je i jedinstvena zbog oblikovanja kulturnog identiteta svojstvenog za hrvatski Jadran, njegove obale, otoka i dijela zaleđa, što se ponajviše očituje u običajima i obredima te govoru. Mediteranski model prehrane osnova je cjelokupnoga kulinarskog sustava obale, otoka i dijela zaleđa. Međusobna veza prirodnih resursa i ljudskih potreba te posljedično i ljudske vještine, odražava se na prehrani stanovnika. Život u suglasju s prirodnim blagodatima osnova je takvog života i prehrane. Prehrana se razlikuje među pojedinim mjestima i društvenim slojevima, a može se podijeliti na ribarsku (osim u dijelu zaleđa) i težačku ili na njihovu kombinaciju, što je vrlo čest slučaj na otocima. Temelj te prehrane svodi se na uporabu određenih namirnica, pripremu jela od tih namirnica, te njihovu pripremu i konzumaciju u određenim uvjetima (svakodnevici ili blagdanima).

Republika Hrvatska je na samom svjetskom vrhu po broju upisanih nematerijalnih kulturnih dobara na spomenutim svjetskim listama te je Hrvatska ovim upisom 2. u Europi i 5. u svijetu po broju upisanih elemenata na UNESCO-ovim popisima nematerijalne kulturne baštine. Uvrštenje ovog kulturnog dobra na Reprezentativnu listu svakako znači potvrdu njegove vrijednosti i značaja, ne samo kao nacionalne već i kao dijela svjetske baštine. To je ujedno i izuzetno priznanje svima koji su ulagali napore i skrbili da se nematerijalno dobro sačuva od nestajanja, a bit će to snažan poticaj da ono i nadalje živi, provođenjem i poduzimanjem raznovrsnih mjere njegove zaštite.¹

2.2 Sinergija tradicije i vrijednosti gastronomije kamenice

¹ Dostupno na [Ministarstvo kulture i medija Republike Hrvatske - Mediteranska prehrana upisana na Reprezentativnu listu svjetske nematerijalne baštine \(gov.hr\)](https://www.gov.hr/ministarstvo-kulture-i-medija-republike-hrvatske-mediterranska-prehrana-upisana-na-reprezentativnu-listu-svjetske-nematerijalne-bastine) (pregled dana 03.02.2022.)

Ljudske preferencije kod konzumiranja hrane su kompleksne, te na njih utječe više faktora, tradicija, kultura pa čak i genetske i fiziološke razlike. Pretpostavlja se da su, iako se komplementarne vrijednosti namirnica se ne određuju njihovim kemijskim svojstvima, veliki utjecaj u odabiru namirnica imali naši pretci i evolucija, te da zbog toga naše tijelo teži nutritivnim namirnicama punim proteina i kalorija. Sljedeći korak u kompleksnosti namirnica jest uparivanje sastojaka i njihov osjet u završim jelima; to je ono što je kuhanje i kulinarstvo. Za potpuni doživljaj konzumiranja kamenice potrebno je upariti je sa određenim namirnicama, gotovo nikad se ne konzumira takva kakva jest. Vrsta kamenice također ovisi o tome koja hrana ili piće bi najbolje upotpunili njen okus.

Sve navedeno čini malostonsku kamenicu gastronomskim biserom kojeg se ne smije zaobići, a kako je sljubiti s autohtonom kapljicom, nešto više je rekao vodeći hrvatski sommelier Siniša Lasan.

– U vrhunskoj gastronomiji klasičan primjer sljubljivanja kamenice je s pjenušcem, odnosno šampanjcem. Kamenica je jednako kao šampanjac nešto što se uvijek konzumira na početku obroka. On ima jednaku svježinu, emulzira, bogat je mineralnošću i slanošću te se s njom savršeno sljubljuje. Kad kušate bilo koje piće nikad se hrana ne pojede pa se onda s njim zalije. Pravilno je komadić staviti u usta i popiti te to zajedno sažvakati te tek onda progutati. Tada ćemo osjetiti taj balans vina i kamenice. Tradicionalno sljubljivanje kamenice je s plavcem malim, ali gastronomski oni nikako ne mogu ići jedno s drugim jer nijedan parametar crnog vina i svježje kamenice ne mogu se spojiti. Uvijek će vino imati jači okus – zaključio je Lasan.²

² Dostupno na: <https://dulist.hr/kunica-malostonska-kamenica-ima-nevjerojatnu-pricu-o-kojoj-nasi-ljudi-nedovoljno-znaju/738468/> (pristup dana 15.03.2022.)

3. Kamenica kao proizvod na karti gastronomske ponude

Danas je sve veća konkurencija na tržištu prehrambenih proizvoda, pa je u interesu i proizvođača i potrošača da se proizvodi koji se odlikuju osobitim svojstvima ili kakvoćom mogu jasno razlikovati od ostalih sličnih proizvoda. Pri tome se u brojnim zemljama razvijaju različiti oblici marketinške strategije, te posebni programi standardizacije i označavanja. Iako su ove aktivnosti u području poljoprivrede počele prije više od pola stoljeća, u sektoru ribarstva i akvakulture primjenjuju se tek posljednjih dvadesetak godina.

U istraživanju Ahn-a i drugih., analiza mreže okusa primjenom metoda vođenih podacima primijenjena je na opsežnu bazu meta podataka o kuhinjama (56.000 recepata) iz cijelog svijeta, zajedno s bazom podataka o uparivanjima aroma (1021 sastojak). To je dovelo do zapanjujućeg rezultata da uparivanje hrane, temeljeno na zajedničkim aromatskim spojevima (tj. Teoriji uparivanja hrane), može vrijediti samo u nekim kulturama, a ne i u drugima.

Iako općenito ne postoji utvrđena znanstvena teorija o uparivanju hrane, kuhari i sommelieri sugeriraju vrlo velik broj fenomenoloških sustava i empirijskih načela koji su opisani u kulinarskoj literaturi. U nedavnom radu, Eschevins i suradnici (Eschevins, A., Giboreau, A., Julien, P. & Dacremont, C., 2019) kritički su dali osvrt na rezultate intervjua francuskih sommeliera i stručnjaka za pivo koji su pokazali da se ti stručnjaci koriste principima uparivanja koji se temelje na perceptivnim, konceptualnim i afektivnim kategorijama prilikom usklađivanja hrane s pićima. Zaključno tome, čini se da se slaganje hrane s vinom ili pivom oslanja na ista načela, ali usvojene terminologije nisu standardizirane, a željena uparivanja se temelje na normama, konceptualnoj povezanosti i društvenom kontekstu.

Osim teorije uparivanja hrane, brojne studije su istraživale uparivanje hrane po kemijskom sastavu. Tamura i suradnici (Tamura, T. et al. 2009) pokazali su da je riblji zaostali okus nakon vina koji se konzumira sa plodovima mora vjerojatno uzrokovan koncentracijom željeza u vinu, pa iz tog razloga bijela vina koja su općenito nižeg željeza bolje odgovaraju uparivanju nego crvena vina.

Iako bez znanstvenih dokaza, rana medicina diljem Europe, još za vrijeme Rimljana, koristila je kamenicu kao terapiju za mnoge bolesti uključujući tuberkulozu, anemiju, bolove u želudcu i kod invaliditeta, što je bio jedan od razloga slanja kamenica s mora u kontinentalne gradove (Kubala, 2019).

Kamenica se hrani filtriranjem fitoplanktonskih organizama koji utječu na sastav njena mesa i čine je veoma hranjivom namirnicom (Gosling, 2002). Mnogi nutricionistički časopisi i knjige preporučuju upravo kamenice za mlade, ali i slabe i starije osobe. U prošlosti su se čak preporučivala u ljekarnama, a bile su idealna hrana za mornare, putnike, ribare i rane nomadske civilizacije (Kubala, 2019)

Energetska vrijednost mesa je dosta niska, pa tako dvanaest kamenica konzumne veličine može imati manje od 100 kalorija, no njihov proteinski sastav je veoma visok. Također su i izvor vitamina C, što je neobično za životinjsku ili morsku hranu. Koktel vitamina koje kamenica sadrži usporediv je s voćem i povrćem te pomaže kod bolesti manjka vitamina C. Kamenice su

iznimno bogate i vitaminom B12, za koji se prije smatralo da se može dobiti samo iz gljivica i bakterija. U manjim količinama, kamenica sadrži vitamine B1, B2, A, B6, E i niacin. Najzastupljeniji mineral u kamenici je cink, a od ostalih minerala tu su bakar, željezo, selen, magnezij, fosfor, mangan i kalcij.

Ipak, možda najbitniji nutrijent kojeg kamenice sadrže je glikogen koji se akumulira u periodu pred mriješćenje i služi kao energetska zaliha pomoću koje će se razviti spolni produkti. Sadržaj glikogena u kamenicama varira među vrstama, a na njega utječu genetski faktori i okoliš, kao i vrijeme prikupljanja, nutrijenti, salinitet i temperatura. Glikogen kamenici daje otpornost na osmotski stres do kojeg dolazi kod naglih promjena saliniteta. Za krajnjeg potrošača je važan jer daje poseban okus i slatkoću tkivu (Li i sur., 2017).

3.1 Ponuda kamenice kao tradicijska vrijednost

U nekolicini kultura kamenice se smatraju dijelom tradicije te se negdje obilježavaju dani kamenica. U jugoistočnom dijelu SAD-a postoji tradicija gdje se kamenice jedu za Badnjak. Tu tradiciju su doveli naseljenici iz Irske 1800-tih, koji su u svome tradicionalnome varivu originalno imali ribu, no riba je bila u to vrijeme problematična za prijevoz zbog neimanja hladnjaka u kojima bi se prevozila, te su odlučili ribu zamijeniti kamenicama kako bi jelo još uvijek imalo okus mora. Ta tradicija je ostala još dan danas na području jugoistočnih Sjedinjenih Američkih država te se nalazi na jelovniku mnogih obitelji na Badnjak.

U drugim djelovima SAD-a, kamenice su na jelovniku za Dan Zahvalnosti zbog pronalaska njihovih ljuštura zajedno s ostatcima od prvog dana zahvalnosti naseljenika, te se jedu sirove. Udaljeni kilometrima od obale, stanovnici ovih područja su imali svježe kamenice za Dan Zahvalnosti iako u to vrijeme prijevoz morske hrane nije bio uobičajena stvar. U Chesapeake bayu, ujedno najvećem području kamenica u SAD-u, tradicija je jesti kamenice za Božić. Na tom području su kamenice namirnica za slavlje još od 19. stoljeća, te je tako sve do dan danas ostala tradicija konzumiranja istih za proslavu najvećeg katoličkog blagdana.

Diljem svijeta se za staru godinu jedu kamenice, no posebno u Francuskoj gdje konzumacija kvalitetnih kamenica znači sreća u novoj godini. Tradicionalno, u Francuskoj se stavljaju štandovi sa kamenicama kako bi svatko mogao imati svoj „komadić sreće“. U Hrvatskoj u Stonu već dugi niz godina postoji tradicija uzgajanja kamenica, a njihov dan se slavi Feštom od kamenica koja je krajem trećeg mjeseca kad su kamenice ujedno i najbolje za konzumaciju.

3.1.1. Kamenice kao delicija

Zbog relativno rijetkog konzumiranja kamenica kod prosječnog čovjeka i užitka kojeg konzumiranje predstavlja, kamenice se smatraju svojevrsnom delicijom. Nekad sastavni dio prehrane ljudi, no sa sve manjim brojem ovog školjkaša, kupovna cijena im raste te ih ne može svatko priuštiti.

Kamenica je kroz povijest bila jedan od statusnih simbola. Tijekom vremena se količina konzumiranja kamenica mijenjala ovisno o njezinoj dostupnosti, a s time je pokazivala u kojem se društvenom sloju osoba koja Naime, ovaj studijski posjet jedna je od aktivnosti projekta 'Brendiranje Malostonske kamenice – The Queen of Oysters' koji se provodi od veljače ove godine, a svrha mu je promocija malostonske kamenice kao proizvoda visoke kvalitete, promidžba područja u kojem se ona proizvodi, duge povijesti i tradicije školjkarstva, posebnih prirodnih karakteristika i svega onoga što Malostonski zaljev čini zaštićenim rezervatom u moru i malostonsku kamenicu vrhunskim proizvodom.

– Došli smo do trenutka kada priča definira gastronomski proizvod. On naravno okusom mora biti dobar, ali njegova priča je dodatna vrijednost. Ona psihološki utječe na dojam o samoj malostonskoj kamenici. Cilj ovog projekta je, kako je već naglašeno, definirati je kao proizvod i predstaviti je restoranima, gostima koji stižu preko putničkih agencija i ostalima. Zapravo, želja nam je da malostonska kamenica postane nešto što bilo koji posjetitelj Dubrovačko-neretvanske županije mora probati – istaknuo je.³

3.2 Gastronomska karta srednjoeuropske kamenice (ponude i jela)

Europska plosnata kamenica (*Ostrea edulis*) je u početku bila toliko cijenjena da su je Rimljani prevozili preko kanala u bačvama napunjenim snijegom. Danas se takve prve europske kamenice većinom uzgajaju u Novoj Engleskoj, Kaliforniji i državi Washington, a u manjoj mjeri se pronalaze u Europi, točnije, mogu se pronaći u Francuskoj, Engleskoj i Norveškoj u manjim količinama. Neka tržišna imena europskih kamenica odražavaju njihovo podrijetlo, poput Whistable (Engleska), Lymfjord (Danska) ili Zelande (Nizozemska) kamenice. (SFS, 2014) *Ostrea edulis* već je stoljećima dio ljudske prehrane. Unatoč tome, tehnika uzgoja larva i oprema se još uvijek oslanjaju na empirijske koncepte i prakse, radije nego na detaljno znanje biologije vrsta. U Europi su glavna komercijalna sjedilaštva osnovana u Francuskoj (Slika 1), Kanalskim otocima, Velikoj Britaniji i Irskoj. U Europi, gdje se uzgajaju prirodno u mrijestilištima u kojima se razmnožavaju, još uvijek nisu pokrenuti selektivni uzgojni programi za *Ostrea edulis*.



Slika 1. Belons kamenice na francuskoj tržnici (izvor: Smith, 2015)

Provedeno je nekoliko pokusa za poboljšanje otpornosti protiv vrste *B. ostreae*, jednog od glavnih parazita i uzroka teške smrtnosti ove vrste, osobito u Irskoj i Francuskoj. Rezultati su pokazali značajan porast preživljavanja i manju prevenciju parazita u odabranim stadima. Francuski program eksperimentalnog uzgoja pokazao je da masovna (tj. individualna) selekcija može poboljšati otpornost na bolesti. Ograničeni opseg razmnožavanja mrijestilišta i/ili različite tehničke poteškoće i biološke karakteristike ove vrste usporavaju razvoj selektivnih programa uzgoja. Gubitak genetske varijabilnosti dokumentiran je u masovno odabranim populacijama, što ukazuje da treba odabrati veći broj uzgajivača i da treba smanjiti i standardizirati broj potomstva (Culloty i Mulcahy, 2001).

Rasprostranjenost europske plosnate kamenice prirodno se javlja od Norveške do Maroka, u sjeveroistočnom dijelu atlantskog oceana i cijelom sredozemnom slijevu. *Ostrea edulis* živi na čvrstom tlu u plitkim obalnim vodama dubine do

³ Dostupno na <https://dulist.hr/kunica-malostonska-kamenica-ima-nevjerojatnu-pricu-o-kojoj-nasi-ljudi-nedovoljno-znaju/738468/> (pristup dana: 15.03.2022)

20 m. Kamenica, poput ostalih školjkaša, može doći do drugih morskih područja u fazi ličinke. Duljina odrasle kamenice je oko 10-12 cm.

Ostrea edulis se može naći u estuarijima i podnosi saline do 23g/l. Često se pojavljuje u velikim „krevetima“ na muljevitom pijesku, blatnjavom šljunku i stijenama (Mathiessen, 2008).

Europske kamenice se uzgajaju na morskom dnu ili u suspendiranim sustavima koji sadrže pladnje, mrežaste vrećice ili „kineske kape“, a ubiru se kad su duljine između 7 i 10 centimetara. Često se pogrešno nazivaju "Belons" što je naziv za kamenice uzgajane isključivo u ušću rijeke Belon u Francuskoj gdje je to ime i zakonom zaštićeno.

Iako su plosnate, europske kamenice su zaobljenije od atlantskih ili pacifičkih. Boja vanjskog dijela ljušture varira od bijele do smeđe, dok je unutarnji dio kremasto bijel. Meso je kremaste do svijetlo smeđe boje, u skladu s vanjskim dijelom ljušture, a nakon termičke obrade poprima boju bjelokosti.

Što se načina pripreme tiče, europske kamenice posebno su ukusne sirove s kapljicom limuna i kapljicom Tabasco umaka, iako je konzumiranje sirovih školjkaša bilo koje vrste rizično za osobe koje pate od oslabljenog imunološkog sustava. Kod termičke obrade europskih kamenica, što je metoda jednostavnija, to je bolje. Njihov puni okus čini ih dobrim dodatkom juhama i gulašima. Plosnate kamenice imaju reputaciju da su finijeg okusa od svih ostalih vrsta kamenica. Okus im je naglašen, s izraženim slanim naglascima i slatkim preljevom. Postoji blagi metalni okus nakon konzumiranja kamenice, zbog čega se preporuča da ih se konzumira s bijelim vinom koje uništava taj okus (SFS, 2014). Prave Bélonske kamenice potječu iz istoimene rijeke smještene na sjeveru Francuske, čiji je naziv zaštićen. Danas raste i u vodama uz morsku obalu, a poznata je po svojim snažnim notama morske trave i lješnjaka sa suptilnim okusom minerala sadržanih u glatkoj ravnoj ljusci.

Kamenice Gillardeau (Slika 2.) su omiljene u mnogim vrhunskim restoranima, upravo iz razloga što su Bélonske kamenice veoma ograničene u njihovoj količini. Ima jedinstveno žvakastu i



Slika 2. Gillardeau kamenice (izvor: gourmetversand.com)

hrskavu teksturu, s mirisom mora i mekim orašastim okusom. Potječe iz Francuske, ali također raste i u Irskoj u ograničenim količinama (Walsh, 2009).

Poznatija od prethodna dva primjera europskih kamenica, Fine de Claire (Slika 3.) ima izduženu ljušturu, meso joj je nježnije strukture koje ima slan i orašast okus. Najviše se uzgajaju u Francuskoj, gdje se dijele po svojoj zrelosti u tri vrste. Što je kamenica zrelija, to ima više mesa (Walsh, 2009).



Slika 3. Fine de Claire kamenice (izvor: Walsh, 2009)

3.3 Mogućnost valorizacije kamenice u gastronomskoj ponudi

Gastronomski turizam je vrlo zanimljivo područje kada se analizira lanac vrijednosti jer već nekoliko godina gastronomija nadilazi stol i restoran. Gastronomija kao proizvod sada je otvoren velikom broju atributa i sudionika. Čini se da postoji jednoglasnost u razmatranju gastronomije kao vrijednosnog lanca koji uključuje različite grane djelatnosti i počevši od proizvodnje hrane (što uključuje poljoprivredu, ribarstvo i prehrambenu industriju). Uključuje distribuciju putem bilo koje vrste kanala (od tradicionalnih tržnica, supermarketa i velikih maloprodajnih mjesta do obližnjih trgovina, trgovina mješovitom robom i internetske trgovine); a dolazi u domove i ugostiteljske tvrtke različitih profila (uključujući međunarodne dostavne tvrtke) za preradu i kušanje te, očito, uključuje i turizam vezan uz gastronomiju. Lanac vrijednosti gastronomije, a time i gastronomskog turizma, znači da širi, bogatiji, zadovoljavajući svijet može biti pokriven turizmom i omogućuje da postane glavni motiv turističke djelatnosti. Gastronomija nije samo jelo. Da bi se došlo do tog jela, izgrađen je lanac vrijednosti koji uključuje elemente povezane s proizvodnjom i preradom hrane, kao i njihovom distribucijom, pretvorbom i, konačno, gutanjem. Ti procesi uključuju dodane vrijednosti kao što su gastronomski krajolici, kulturni i kulinarski identitet destinacije, materijalna i nematerijalna baština (kulinarski zanati, tradicionalni recepti, posuđe i slično) i povezani su s drugim elementima koji imaju veći ili manji utjecaj kao što su javne politike, administrativna regulacija, infrastruktura, obuka i istraživanje.

Karta gastronomske vrijednosti sadrži poznavanje i identifikaciju elemenata uključenih u različite korake lanca vrijednosti i njihova lokacija na karti gastronomske vrijednosti relevantna je za određivanje sinergije i mreža interesa. Ovo znanje također je temelj za kreiranje gastronomskih turističkih proizvoda jer omogućuje prepoznavanje potencijala i mogućnosti gastronomske kulture u destinacijama, te predlaganje glavnih pravaca strategije za njihovo promoviranje i poticanje kao održivog, kvalitetnog turističkog proizvoda. Gastronomski turizam je puno više od hrane: gastronomski turizam nadilazi restoran i vodi otkrivanju i integraciji drugih agenata u lancu proizvodnje hrane.

Identificiraju se ikone lokalne gastronomije (primarne ili prerađene) koje imaju najveći potencijal za uvođenje na turističko tržište. Davanje vrijednosti gastronomskim resursima nekog teritorija jedan je od izazova s kojima se susreću gastronomske turističke destinacije. Stoga je važno definirati baštinu i prirodne gastronomske resurse koji će se pretvoriti u turističke proizvode koji će identificirati teritorij⁴.

Shvaćajući kako funkcionira čitav sustav gastronomskih vrijednosti i ponude, mnogi stanovnici i posjetioци Dubrovnika i okolice odlučuju u kamenicama uživati upravo tamo odakle su i došle - u restoranu na obali malostonskog zaljeva. Iako se te iste kamenice nude u mnogim restoranima u Dubrovniku, mnogima su isto bitni ostali već navedeni čimbenici - u čemu se

⁴ Dostupno na [Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism \(e-unwto.org\)](https://www.e-unwto.org/en/guidelines-for-the-development-of-gastronomy-tourism) (pristup dana: 13.01.2022.)

servira, kako se služi i slično. Zbog toga je veoma dobra mogućnost valorizacije kamenice u gastronomskoj ponudi.

3.4 Važnost Malostonske kamenice

Oznaka izvornosti kamenica jest oblik intelektualnog vlasništva, a predstavlja oblik zaštite podrijetla proizvoda. „Malostonska kamenica“ je dobila naziv po zaljevu u kojem se nalazi, a njezina posebnost se nalazi u posebnim karakteristikama okoliša u kojem se uzgaja, ali i u vještinama prakse uzgoja kojeg primjenjuju lokalni uzgajivači, a koje su razvijene iz višestoljetne tradicije uzgoja upravo na tom području. Izvrsna kvaliteta more vode, posebna svojstva akvatorija, optimalna količina i sastav hrane izravno utječu na kvalitetu i svojstva kamenica. Malostonska kamenica je svoju oznaku izvornosti dobila 21.studenoga 2012.godine te je upisana u Registar oznaka zemljopisnog podrijetla Europske Unije.

Malostonski zaljev (Slika 4.) sadrži mnoge izvore slatke vode, a kao prirodno eutrofizirani ekosustav s visokom koncentracijom hranjivih soli, izvrsno je stanište za kamenicu. Pretpostavlja se da je zaljev bio poznato uzgajalište kamenica još u doba Rimskog Carstva, na što upućuju pronađene ljušture kamenica u riskim iskopinama. Stonske kamenice su poznate diljem svijeta, a potkraj 19. stoljeća stonske su kamenice pristizale do Beča, Praga i Pariza. 19. ožujka, na dan Svetog Josipa prema katoličkom kalendaru, stanovnici slave dan kamenica. Upravo tada su te kamenice na svom gastronomskom vrhuncu. (Vuković, 2018)



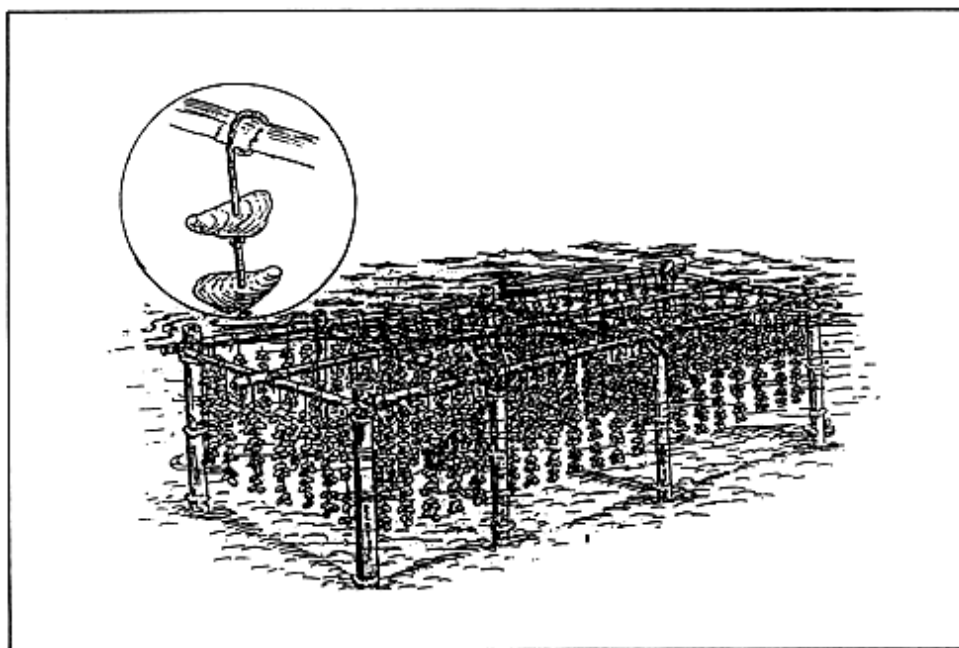
Slika 4. Malostonski zaljev (izvor: Javna ustanova za zaštitu prirode Dubrovačko Neretvanske županije)

Stručnjaci kažu da je za okus kamenice najbitniji upravo njezin uzgoj, čisto more i puno slatke vode, a zbog specifičnih struja, u Malostonskom zaljevu je idealno okruženje za uzgoj kamenica. Morske struje donose velike količine minerala koje kamenicama daju vrlo elegantan i jedinstven okus. Neki za stonsku kamenicu tvrde da je najbolja na svijetu, te je ugostiteljski objekt Vila Koruna dobio zlatnu medalju za kamenicu u Londonu. Za razliku od ostalih preporuka otvaranja kamenice, naši stručnjaci za kamenice tvrde da bi se kamenica trebala otvarati obrnuto – s plićom stranom dolje, kako bi ostao pravi okus mesa kamenice, a ne toliko okus ljušture kamenice. (Pejić, 2018)

4. Prehrambeno- tehnološki procesi uzgoja kamenice i njen plasman na tržište

Gotovo sve kamenice koje se danas konzumiraju uzgajaju se. Zapravo, uzgoj kamenica bio je jedan od najranijih oblika akvakulture, s time da su ga prakticirale najstarije civilizacije. Kamenice se uzgajaju iz tri razloga: za svoje bisere, za svoje ljuštore i za svoje jestivo organsko tkivo. Obično se koriste tri metode uzgoja, a to su tzv. „suspended culture“, „bottom culture“ i „raised culture“ (Lu, 2015).

„Suspended“ metodu uzgoja (Slika 5.) na Sredozemnom moru potaknulo je odsustvo plime – točnije, mala razlika između plime i oseke. U ovoj metodi kamenice se stavljaju u mrežaste vreće, kašete i druge spremnike ili se cementiraju za konop koji se onda vješa za plutajuću ili fiksnu strukturu a način da kamenice stoje suspendirane u vodenom stupcu. Plutajuće strukture mogu biti splavi, bove ili konopi dok su stacionarne uglavnom građene od metalnih ili drvenih letva. Kod plutajućih struktura, kamenice su uvijek na jednakoj dubini jer se dižu i spuštaju s dolaskom plime i oseke. Budući da su neprekidno uronjene u more, kamenice se kontinuirano hrane, što znači da brže rastu, ali imaju tanju ljušturu i blaži okus (Lu, 2015).

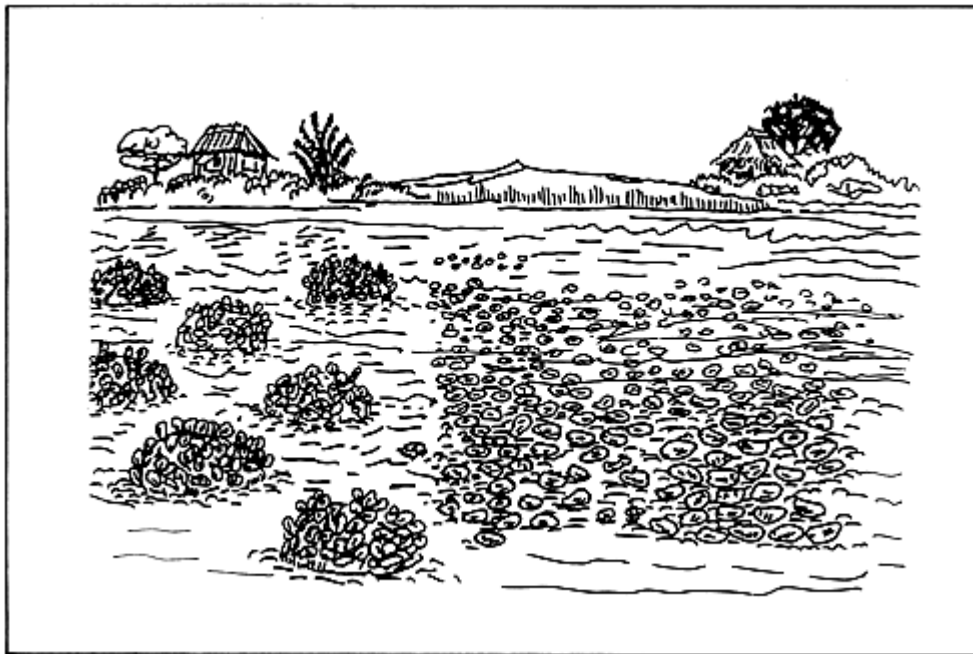


Slika 5. Suspended metoda uzgoja (izvor: Aypa, 1980)

„Bottom“ metoda uzgoja (Slika 6.) je metoda uzgoja najbliža prirodnom uzgoju kamenica. Metoda se koristi na mjestima gdje je jako velika razlika plime i oseke. Ako ih se rasprostrani po dnu, one imaju isti uzorak rasta kao i divlje kamenice zbog filtriranja (hranjenja) istog sloja vode i uzgoja na istom morskom dnu koji utječe na njihovu boju i čvrstoću ljuštore. Budući da nisu fiksirane, postoji rizik da ih morske struje odnesu u hladnije vode, a dodir s morskim dnom

povećava rizika od napada pridnenih predatora. Ovo se rješava stavljanjem kamenica u spremnike poput košara koje se vežu za strukture na dnu. Kako se plima i oseka mijenjaju, tako se kamenice okreću u svojim košarama, a za vrijeme oseke kad se po dnu može pješačiti, one se pregledavaju i prikupljaju kada su spremne za tržište (Lu, 2015).

„Raised“ ili „Rack and bag“ način uzgoja (Slika 7.) podrazumijeva podizanje kamenica s dna na neku čvrstu uzdignutu konstrukciju postavljenu na morskom dnu uz obalu gdje postoje

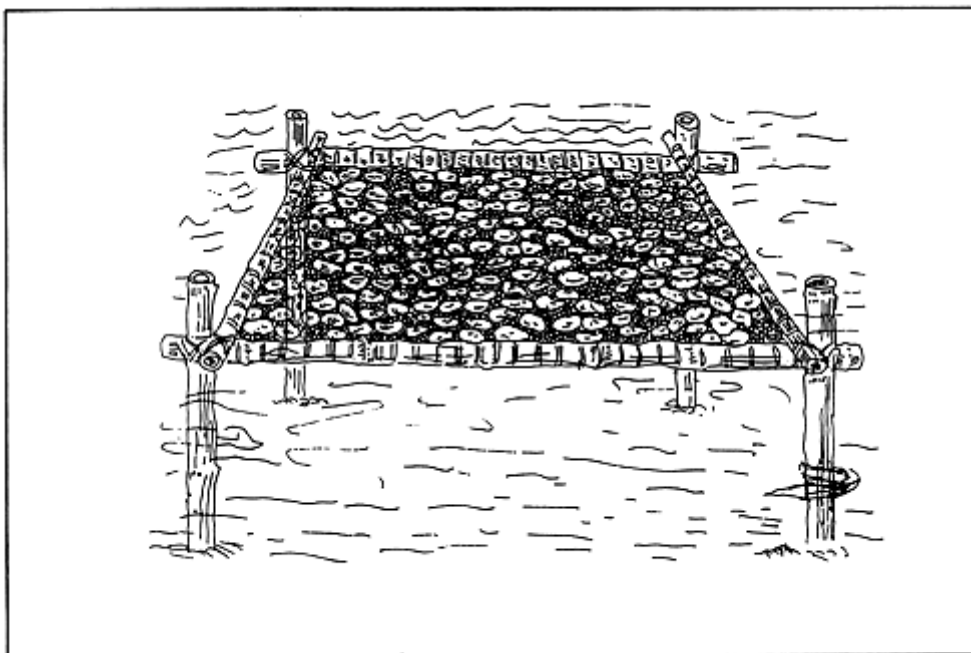


Slika 6. Bottom metoda uzgoja (izvor: Garrido Handog, 2019)

velike izmjene plime i oseke. Kamenice se stavlja u vreće koje se redovito okreću kako bi se spriječilo širenje algi po njima. Dobro učvršćena mreža osigurava kretanje kamenica unutar vreće pomoću strujanja vode kako kamenice ne bi rasle jedna u drugu. Tijekom oseke vreće su izložene na zraku. Kamenice koje se uzgajaju na ovaj način mogu se sakupljati podizanjem vreća ili kaveza na površinu i uklanjanjem zrelih kamenica ili jednostavnim izvlačenjem većih

Slika 7. Raised način uzgoja (izvor: Lu, 2015)

kamenica kada su izložene radi oseke. Ova metoda se posebno primjenjuje duž obala Atlantskog oceana, u Bretanji i Normandiji, zbog njihovog sustava plime i oseke (Lu, 2015).



4.1 Metodologije izrade jela od kamenica- gastronomske delicije

Kamenice se mogu, kao i svako jestivo meso, pripremiti na mnogo različitih načina, a neizostavno je predjelo na meniju skupljih restorana. Kupovna cijena jedne jedinice varira od uzgajivača do uzgajivača, no prosječna cijena iznosi šest kuna. U tablicama su navedeni podaci za nekoliko različitih jela, njihovi troškovi, te marža koja pokriva trgovačke troškove jednog restorana, što pokriva i najam lokacije, potrošne materijale, radnike i sl. Ispod tablice su navedeni recepti za jelo u tablici poviše.

4.1.2. Troškovni pristup jelima od kamenica

Tablica 1. Kamenice na ledu

Kalkulacija					
Vrsta jela: Hladno predjelo					
Naziv jela: Kamenice na ledu					
Broj osoba: 1					
Redni broj	Vrsta Namirnice	Jed. mjera	Količina	Jed. cijena	Iznos u kn
1.	Kamenica	Kom	7	6.00	42.00
2.	Limun	Kg	0.100	16.00	1.60
3.	Kruh	Kg	0.100	8.00	0.80
Nabavna cijena					44.40
+ marža(120%)					53.28
Ukupno					97.68
+PDV(25%)					24.42
Sveukupno					122.10

Izvor: Autorova samostalna izrada

Svježe kamenice operemo i složimo na veliki tanjur s ledom, ukasimo kriškama limuna i poslužimo uz kruh. Neotvorene kamenice koje želimo sačuvati za sutrašnji dan najbolje se čuvaju između 2 mokra ručnika u dubokoj posudi.

Tablica 2. Rižoto od kamenice

Kalkulacija Vrsta jela: Toplo predjelo Naziv jela: Rižoto od kamenice Broj osoba: 1					
Redni broj	Vrsta namirnice	Jed. mjere	Količina	Jed. cijene	Iznos u kn
1.	Kamenice	Kom	7	6.00	42.00
2.	Luk	Kg	0.100	5.00	0.50
3.	Mas. Ulje	L	0.100	40.00	4.00
4.	Peršin	Kg	0.03	15.00	0.45
5.	Papar	Kg	0.01	180.00	1.80
6.	Češnjak	Kg	0.03	60.00	1.80
7.	Bijelo vino	L	0.05	35.00	0.70
8.	Riža	Kg	0.100	30.00	3.00
9.	Ribljí temeljac	L	0.020	30.00	0.60
10.	Pasirana rajčica	L	0.02	15.00	0.30
Nabavna cijena					55.15
+ marža(120%)					66.18
Ukupno					121.33
+ PDV(25%)					30.33
Sveukupno					151.66

Izvor: Autorova samostalna izrada

Kamenice otvoriti i izvaditi meso. Voda koja se otpusti, treba procijediti kroz gazu. Dinstati na maslinovom ulju narezan luk, pa dodati kamenice, sjeckani peršin, papar, nekoliko režnjeva sjeckanog češnjaka, pola decilitra bijelog vina i ostaviti da kuha 5 minuta. Onda dodati pasiranu rajčicu koji treba pomiješati sa 1 decilitrom prethodno procijeđene vode od kamenica. Kuhati još 5 minuta. Dodati rižu i riblji temeljac. Kuhati dok riža ne omekša.

Tablica 3. Kamenice na gradele

Kalkulacija Vrsta jela: Toplo predjelo Naziv jela: Kamenice na gradele Broj osoba: 1					
Redni broj	Vrsta namirnice	Jed. mjere	Količina	Jed. cijene	Iznos u kn
1.	Kamenice	Kom	7	6.00	42.00
2.	Kapar	Kg	0.03	150.00	4.50
3.	Češnjak	Kg	0.03	60.00	1.80
4.	Peršin	Kg	0.03	15.00	0.45
5.	Krušne mrvice	Kg	0.03	7.00	0.21
Nabavna cijena					48.96
+ marža (120%)					58.75
Ukupno					107.71
+ PDV(25%)					26.93
Sveukupno					134.64

Izvor: Autorova samostalna izrada

Dužinu kamenice otvoriti, i u njima ostaviti vodu. Dobro očistiti 3-4 slane srdele, dodati usitnjeni kapar, sjeckani peršin i malo krušnih mrvica. Tom smjesom napuniti kamenice, skupa s morem i mesom školjkaša. Peći ih na gradelama 10 minuta. U smjesu za punjenje se može dodati žlica skorupa – tada su ukusnije ali po želji.

Tablica 4. Punjene kamenice

Kalkulacija Vrsta jela: Toplo predjelo Naziv jela: Punjene kamenice Broj osoba: 1					
Redni broj	Vrsta namirnice	Jed. mjera	Količina	Jed. cijene	Iznos u kn
1.	Kamenice	Kom	7	6.00	42.00
2.	Krušne mrvice	Kg	0.03	7.00	0.21
3.	Masl. ulje	L	0.05	40.00	2.00
4.	Češnjak	Kg	0.03	60.00	1.80
5.	Peršin	Kg	0.03	15.00	0.45
6.	Parmezan	Kg	0.05	130.00	6.50
Nabavna cijena					52.96
+ marža(120%)					63.55
Ukupno					116.51
+ PDV(25%)					29.13
Sveukupno					145.64

Izvor: Autorova samostalna izrada

Kamenice poslagane u plehu staviti u vrući špaher. Kad se otvore , dignuti poklopac i drugu polovicu puniti sljedećom smjesom. Izmiješati mrvice kruha , maslinovo ulje ,sjeckani češnjak, sjeckani petrusin, parmezan. Zapeći pet minuta u vrućem špaheru. Služiti dok su tople.

Tablica 5. Tjestenina s kamenicama na stonski

Kalkulacije Vrsta jela: Toplo predjelo Naziv jela: Tjestenina s kamenicama na stonski Broj osoba: 2					
Redni broj	Vrsta namirnice	Jed. mjere	Količina	Jed. cijene	Iznos u kn
1.	Kamenice	Kom	30	6.00	180.00
2.	Bijelo vino	L	0.200	35.00	7.00
3.	Mas. ulje	L	0.100	40.00	4.00
4.	Brašno	Kg	0.100	4.00	0.40
5.	Limun	Kg	0.03	16.00	0.48
6.	Slane srdele	Kom	3	2.00	6.00
7.	Rajčice	Kg	0.300	10.00	3.00
8.	Tjestenina	Kg	0.400	5.00	2.00
Nabavna cijena					202.88
+ marža (120%)					243.46
Ukupno					446.34
+ PDV (25%)					111.59
Sveukupno (2 osobe)					557.93
Sveukupno (1 osoba)					278.97

Izvor: Autorova samostalna izrada

Potrebno je 30 kamenica, 2 dcl bijelog vina, maslinovo ulje, žlica brašna, sok limuna, 3 slane srdele i 2 mljevene rajčice. Kamenice treba otvoriti i staviti u lonac s vodom koju su pustile. Kuhamo ih u vlastitoj vodi. Na pola kuhanja uliti vino. Na tavi napraviti svijetlu zapršku. Na maslinovo ulje umiješati brašno ili mrvice kruha, dodati malo vode ili ribljeg temeljca, limunov sok, slane srdele i rajčice te kuhati 5 minuta. Zatim sve pasiramo i dodamo kamenice. Kuhati još dok se ne zgusti i onda tim preliteri kuhanu tjesteninu.

Hrvatska: Juha od kamenica

Za 5 osoba, predjelo

Sastojci za pripremu:

15 kamenica

0,4dl maslinovog ulja

5dag brašno

1,25l riblji temeljac

1dl vrhnje za kuhanje

1 žumanjak

2,5dag maslac

2dag petrusin

0,02dag muškatoz oraščić

5dag limun

0,05dag bijeli papar

1,5dag sol

Meso iz otvorenih kamenica staviti u malo ribljeg temeljca u kojem se nalazi nekoliko zrna zgnječenog papra i limunova soka. Meso kamenica drži se kraće vrijeme u temeljcu koji struji na ognju, tako da se kamenica ogruša, stegne. U posudu na zagrijano maslinovo ulje doda se brašno i lagano proprži dok ne dobije svijetlu boju. Zali je se ribljim temeljcem i temeljcem u kojem su se ogrušavale kamenice. Juha se pusti lagano kuhati oko 20 minuta. Pošto je postignuta određena gustoća juha se protisne na fino sito (cjedilo) i vrlo kratko ponovo prokuha. Odredi se okus juhe uz dodatak limunova soka, bijelog papra, muškatoz oraščića i po potrebi soli. U juhu se dodaju ogrušane kamenice i legir (mješavina žumanaca i vrhnja) i na kraju sirovi maslac. Juha se lagano izmiješa. (Portal Oko, 2014)



Slika 8. Juha od kamenica (izvor: Portal Oko)

4.1.3 Inozemne delicije kamenica

Kamenica kao namirnica se može konzumirati na različite načine, možemo je jesti sirovu i termički obrađenu. Preferirani način uživanja kamenice se u većini slučajeva veže za regiju, a kamenica je i u sadržaju nekih specifičnih jela vezanih uz određena područja. U nastavku su recepti prepoznatljivih jela kuhinja iz različitih regija svijeta koje smo obradili u ovom radu; Australija – recept za Kilpatrick kamenice, Amerika – recept za Kukuruzni pripravak s kamenicama, Azija – recept za Tajvanski omlet, Europa – recept za Anđele na konju i lokalni recept iz Hrvatske, točnije područja Dubrovačko-neretvanske županije za juhu od kamenica .

1.1. Australija: Kilpatrick kamenice

Za 12 kamenica

Sastojci za pripremu:

12 velikih kamenica

2 trake slanine, isjeckane

1 žličica worcestershire umaka

240 ml BBQ umaka

Zagrijte roštilj. Kamenice, na jednoj ljušturi, stavite na roštilj te slaninu ravnomjerno rasporedite. Dodajte worcestershire umak i otopite BBQ umak preko svake kamenice. Peći 5-10 minuta dok se slanina ne stisne.



Slika 9. Kilpatrick kamenice (izvor: petersfoodadventures.com)

Slika 22. Kilpatrick kamenice (izvor: petersfoodadventures.com)

Napomena: pazite na kamenice jer se mogu veoma brzo skuhati. (Smith, 2015)

1.2. Amerika: Kukuruzni pripravak s kamenicama

Za 4 osobe

Sastojci za pripremu:

450 g kukuruznog kruha isjeckanog na kockice

450 g bijelog seljačkog kruha, isjeckan na kockice

4 čajne žličice masla

5 vlasaca, oguljenih i sitno izrezanih

450 g gljiva, isjeckanih

75 do 100g svježeg peršina, isjeckanog

¼ od snopa celera, isjeckan

75 g kelja, usitnjenog

3 jaja

24 očišćene kamenice

500ml mlijeka

500ml kokošjeg ili povrtnog temeljca

Ugrijte pećnicu na 140°C i sušite kruh u njoj 1 sat, a onda povećajte temperaturu na 180°C. U velikoj tavi na srednje jakoj vatri istopite 3 žličice masla i dinstajte vlasac 2 minute. Dodajte gljive, peršin, celer i dinstajte još 2 minute. Dodajte kelj da se utopli još dvije minute. Maknite tavu s vatre i prebacite sve u veliku zdjelu. Ubacite kockice kruha i jaja i dobro promiješajte.



Otvorite kamenice i ubacite u mješavinu. Zajedno dodajte mlijeko i temeljac da dobijete formu poput biskvita za tortu. Namažite maslacem 25x40cm posudu za pečenje i napunite je dobivenom smjesom. Prekrijte je prozirnom folijom i ostavite u frižideru barem 1 sat. Pecite 40 minuta dok ne dobije lijepu smeđu boju. (Smith, 2015)

1.3. Azija: Tajvanski omlet

Tajvanski omlet je jedno od prepoznatljivih tajvanskih jela. Isto jelo se može pronaći i u Kini i Koreji – svatko ima svoj prijedlog što bi prvo trebalo ići u tavu.

Za 1 osobu

Sastojci za pripremu:

2 kamenice, očišćene

2 jaja

1 čajna žličica krumpirovog škroba

Svinjska mast ili ulje za prženje

25 do 50g zelene salate, isjeckane

25 do 50g klica graha



Slika 11. Tajvanski omlet (izvor: foodandwine.com)

Otvorite kamenice. Jaja razbijte u zdjelu i umiješajte škrob. Ugrijte mast ili ulje u woku na srednje jakoj vatri. Kad počne vriti, dodajte jaja i dozvolite bazi da se učvrsti prije nego ubacite kamenice i salatu. Kuhajte 30 sekundi. Dodajte klice graha i preklopite omlet napola za poslužiti. Poslužite vruće sa umakom od čilija i limete ili sa kiselo-slatkim umakom. (Smith, 2015)

1.4. Europa: Anđeli na konju

Anđeli na konju, čiji je prijevod na engleski „Angels on horseback“ su nekad bili ono što su nama danas „pig in a blanket“ – hrenovke u lisnatom tijestu.

Za 4 osobe, predjelo

Sastojci za pripremu:

12 kamenica, očišćenih

12 kriška slanine

Sol

1 limun



Slika 12. Anđeli na konju

Ugrijte posudu za pečenje, očistite kamenice. Djelomično ispržite komade slanine tako da su savitljivi i laki za raditi s njima. Maknite slaninu iz posude i pokrijte posudu sa debelim slojem soli (oko 1cm dubine). Zamotajte svaku kamenicu u slaninu i osigurajte sa čačalicom. Polegnite omotane kamenice na sol i vratite posudu na vatru na 2 do 3 minute, dok se ne ispuste sokovi. Poslužite odmah uz kriške limuna. (Smith, 2015)

4.2. Pokazatelji trendova u prodaji i uzgoju kamenica

Od sadašnjeg uzgoja kamenica u Malostonskom zaljevu, koji se prema procjeni kreće oko 700 000 komada godišnje, sve se plasira na domaće tržište i to 90% na područje dubrovačko neretvanske županije, a 10% se plasira izvan županije, najviše u Istru i Zagreb. Sadašnja proizvodnja ne zadovoljava ni potrebe domaćeg tržišta jer je potražnja veća od ponude. U planu je porast proizvodnje školjkaša od sadašnjih oko 4500 tona na 20000 tona godišnje (najviše dagnja), te proizvodnja 95000000 komada mlađi kamenice godišnje. Taj plan treba biti realiziran da bi se uopće moglo razmišljati o izvozu malostonske kamenice. Za to je potrebna izgradnja mrjestilišta, uz obvezni monitoring u uzgoju kamenice. Tek tad se može planirati povećana proizvodnja i marketing u sljedećim godinama. U Europi Francuska dominira u potrošnji kamenica svih vrsta, a Italija i Španjolska također su veliki potrošači. Zadnjih godina potrošnja kamenica i drugih školjkaša u francuskoj nešto se smanjila. Ukupni uvoz kamenica u zemlje EU iz drugih europskih zemalja u 2000. godini iznosio je 12890 tona. Godišnji uvoz kamenica u EU iz izvan europskih zemalja je gotovo neznatan, i to uglavnom iz Republike Koreje i SAD-a. Kretanje količina kamenica glavnih uvoznika od 1991. do 1999. godine.

Ukupni izvoz kamenica iz zemalja EU u druge europske zemlje 2000. godine iznosio je 9.891 tonu (90,2 % ukupnog izvoza), a 1.072 tone (9,8 % izvoza) je izvezeno u izvan europske zemlje, od toga 44,1 % u Republiku Koreju. Glavni izvoznici su Francuska (5.300 t; 13.900.000 US\$), Nizozemska (2.700 t; 4.300.000 US\$) i Irska (oko 2.100 t, u porastu; u 2002. godini oko 3.500 t (Connellan, usmeno priopćenje)

Uvoz *O. edulis* u Europi je zadnjih deset godina stabilan i kreće se oko 3.600 tona (6.800.000 US\$), a izvoz je porastao od oko 100 tona 1990. do gotovo 6.000 tona (15.200.000 US\$) 2000. godine. Francuska je 2000. godine uvezla 65 % cjelokupne količine izvezenih *O. edulis*, Španjolska 29 %, a Nizozemska 2 %. Te tri zemlje, dakle, uvoze 96 % izvezenih kamenica u Europi. Glavni izvoznici *O. edulis* 2000. godine su Francuska (89 %), Nizozemska (9 %) i Španjolska (2 %). Kamenice se smatraju luksuzom, pogotovo *O. edulis*, pa je njihova potrošnja neujednačena tijekom godine. Više od 50 % kamenica konzumiranih u jednoj godini (nadasve u Francuskoj i Belgiji) potroši se za blagdan, te za Božić i Novu godinu. Najviše se traže u restoranima u velikim gradovima, kao što su: Pariz, Bruxelles, Madrid, Barcelona, Milano, Genève i München, ali i izravno kod proizvođača i u restoranima na područjima gdje se uzgajaju, tj. na obalama Atlantskog i Sredozemnog mora. U Europi se kamenice uglavnom traže svjež, i prodavaju se neotvorene (pogotovo europska kamenica), dok je tržište za prerađene (smrznute, dimljene, konzervirane na raznovrsne načine i sl.) kamenice manje razvijeno. Ima pokušaja da se udio tržišta za prerađene kamenice (koji je veći izvan Europe) poveća zbog jednostavnijeg transporta, lakšeg rukovanja i dulje trajnosti proizvoda. Europsko stanovništvo ipak još uvijek daje prednost tradicionalnom načinu potrošnje. Cijena kamenica na tržištima je od 1992. godine relativno stabilna; primjerice, za Belon 00 (jedna od najcjenjenijih kategorija u Francuskoj) varirala između 790 i 650 FF/100 kom. (~7,00 kn/kom.) (Rungis). U Irskoj je 2003. godine cijena bila oko 10 €/12 kom. (6,25 kn/kom.). U restoranima ona može biti čak više nego dvostruka (Connellan, usmeno priopćenje). U Hrvatskoj cijena je oko 3 do 4 kn/kom. kod proizvođača, a oko 7 kn/kom. u ugostiteljstvu. (12-marcelja)

Malostonska kamenica dugoročno je veliki tržišni i izvozni potencijal, te sigurno može biti hrvatski proizvod za 21. stoljeće. Osnovni preduvjet za to je razvoj moderne industrije, izgrađene po europskim standardima kakvoće, te dovoljno velika proizvodnja da bi se postalo prestižnim igračem na europskom tržištu". (J. Lovrić – Hrvatska akvakultura u 21. stoljeću)

5. Empirijski dio rada

5.1 Metode istraživanja

Kao metode istraživanja za ovaj rad koristili su se razni izvori poput knjiga, znanstvenih i stručnih publikacija te internetski izvori. Empirijsko istraživanje je provedeno na četiri ispitanika koji su relevantni za područje u koje ovog rada. Svaki ispitanik je vlasnik poduzeća koji je dao potrebne informacije za dobivene podataka relevantnih za temu.

5.2 Opis uzroka

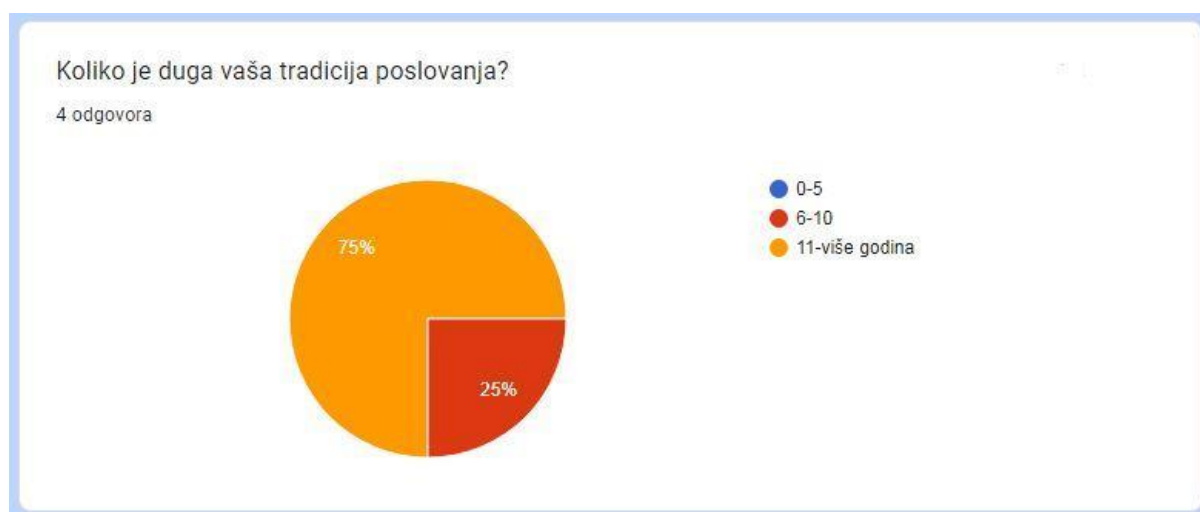
Istraživanje je provedeno na ispitanicima koji su vlasnici ugostiteljskih poduzeća i OPG. Odabrano je njih četiri, reprezentativnih predstavnika lokalne autohtone kuhinje koji nude morske specijalitete, geografski su i lokacijom smješteni u prostoru uzgoja kamenice i imaju dugogodišnju tradiciju poslovanja. Ispitivanje je provedeno putem ankete u kojoj su se pitala pitanja zatvorenog tipa, pitanja sa mogućnošću višestrukog odabira, rangovi, te pitanja otvorenog tipa. Način na koji su postavljena pitanja je objektivan, s ciljem dobivanja što objektivnijih rezultata koji su utemeljeni u stvarnom stanju i stavovima ispitanika. Ispitanici su odgovore na pitanja dali samostalno, anonimno i bez navođenja.

5.3 Analizirane Variable



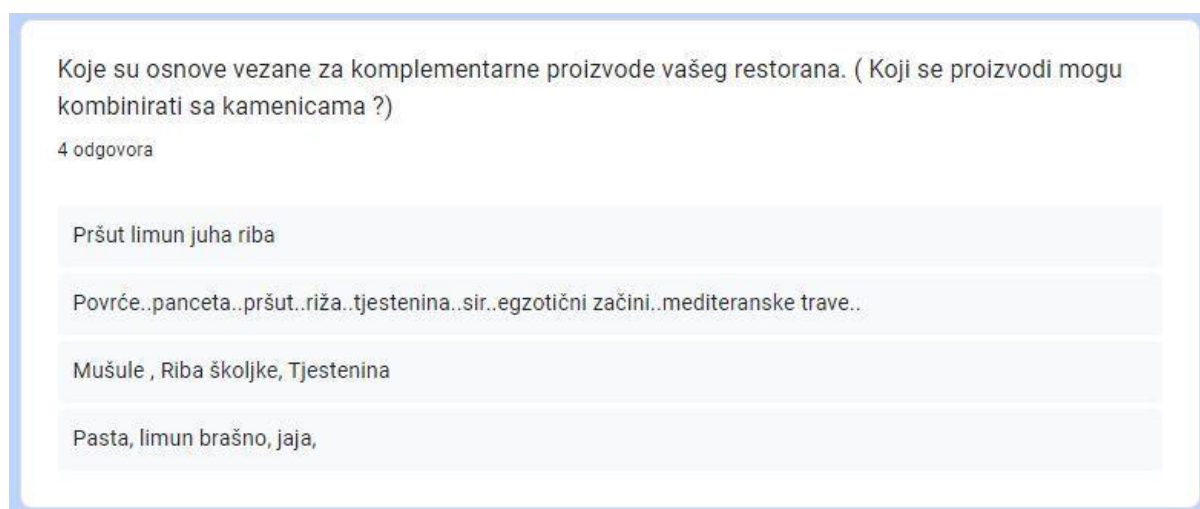
Izvor; Vlastita obrada anketnog upitnika, lipanj, 2022.

U anketi je sudjelovalo četvero ispitanika koji vode poduzeća. 50% ispitanika ima poduzeće registrirano kao OPG, 25% kao Restoran dok je preostalih 25% d.o.o.



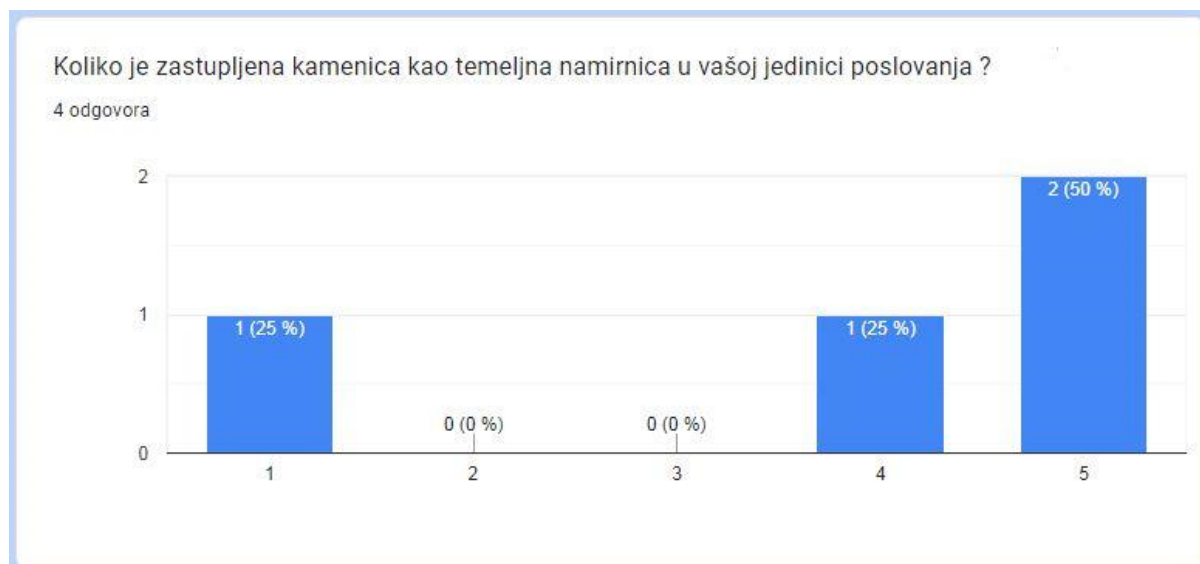
Izvor; Vlastita obrada anketnog upitnika, lipanj, 2022.

Vlasnici poduzeća u pitanju imaju dugu tradiciju poslovanja, 75% ima 11 i više godina poslovanja dok 25% ima 6-10 godina.



Izvor; Vlastita obrada anketnog upitnika, lipanj, 2022.

Na pitanje u kojem se ispitanike pitalo koje proizvode kombiniraju sa kamenicama, dvaput su navedeni pršut, tjestenina, riba i limun. Ostali proizvodi koji su navedeni su juha, povrće, panceta, riža, egzotični začini, mediteranske trave, mušule, školjke, brašno i jaja.



Izvor; Vlastita obrada anketnog upitnika, lipanj, 2022.

Svaki ispitanik je za svoje poslovanje istaknuo, da je kamenica kao temeljna namirnica u njihovoj jedinici poslovanja zastupljena jako često (5), 25% je stavilo često (4), dok je preostalih 25% navelo jako malo (1).

Koliko je kamenica autohtona ili gastronomska delicija ako se ne kombinira s drugim namirnicama?

4 odgovora

100 %

Uvijek se smatra autohtona bez obzira na način pripreme i s kojom kombinacijom namirnica ide

Ne

Vrlo je autohtona, koristimo je svaki dan, većinom je poslužujemo svježu sa limunom, nekad i sa tjesteninom.

Izvor; Vlastita obrada anketnog upitnika, lipanj, 2022.

Slijedeće pitanje traži od ispitanika da se izjasne koliko oni smatraju da je kamenica autohtona ili gastronomska delicija ako se ne kombinira s drugim namirnicama, te je 75% ispitanika izjavilo da je smatraju takvom dok je 25% ispitanika reklo suprotno.

Objasnite svoje mišljenje na prethodno pitanje

4 odgovora

Kamenica je najbolja samostalna sa limunom

Stvar ukusa svakog pojedinca je kako i na koji način je voli...ali za mene ništa nema tako čisto osebujan okus kao kamenica

-

Kamenica bude poslužena sa nekim ostalim svježim namirnicama.

Izvor; Vlastita obrada anketnog upitnika, lipanj, 2022.

Ispitanici su dali objašnjenje na prethodno pitanje. Jedan ispitanik je izjavio da je kamenica najbolja s limunom, dok drugi tvrdi da je stvar ukusa svakog pojedinca te je dao svoje mišljenje koje cijeni okus kamenice. Sljedeći ispitanik je naveo da kamenica bude poslužena sa nekim ostalim svježim namirnicama, dok je zadnji ispitanik ostao neizjašnjen.

Ukoliko je odgovor da , navedite ime jela koje se oslanja na kamenicu.

2 odgovora

Goveđa pisanica u umaku od kamenica-Rižoto od kamenica-Krem juha s motrom i kamenicama-tjestenina s kamenicama-gratinirane-zapečene-pohane-flambirane-omotane pršutom...

Marinirani i slani inćuni, marinirane kozice, tuna, hobotnica na salatu.

Izvor; Vlastita obrada anketnog upitnika, lipanj, 2022.

Kao jela koja se oslanjaju na kamenicu jedan ispitanik je naveo goveđu pisanicu u umaku od kamenica, rižoto od kamenica, krem juha s motrom i kamenicama, tjestenina s kamenicama, gratinirane, zapečene, pohane, flambirane, omotane pršutom. Drugi ispitanik je naveo marinirane i slane inćune, marinirane kozice, tunu, hobotnicu na salatu.

Ako se kamenica ne nudi u kombinaciji s drugim proizvodom, da li je to zbog razloga da se ne gubi na izvornosti?

4 odgovora

Ne

Ne...stvar ukusa ili stvar na intoleranciju sirove školjke koju nemože svatko konzumirati

Da

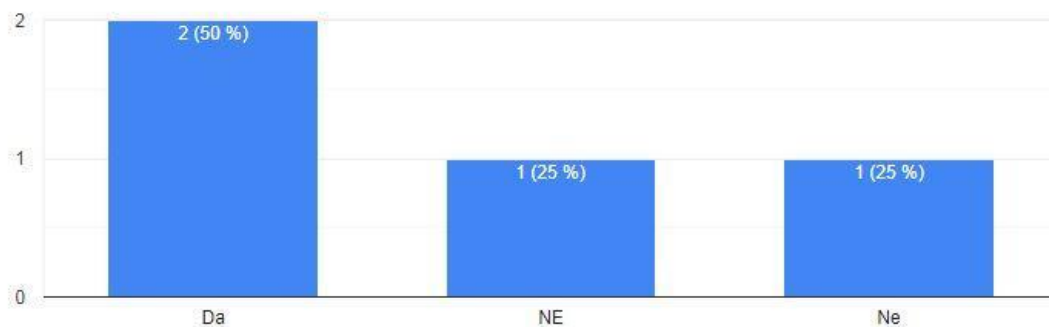
Većinom se nudi kao predjelo, i kao takva ne gubi na izvornosti.

Izvor; Vlastita obrada anketnog upitnika, lipanj, 2022.

Sljedeće pitanje se odnosi na izvornost kamenice . 25% ispitanika izjavilo da ne gubi dok je 75% ispitanika izjavilo da gubi. Ispitanici su naveli i dodatna objašnjenja, jedan je naveo da se radi o osobnom ukusu i o netoleranciji na sirove školjke, dok je drugi izjavio da se većinom nudi kao predjelo i kao takva ne gubi na izvornosti.

Smatrate li ako se kamenica miješa s ostalim namirnicama radi kreiranja novih jela , da ona gubi svoja nutritivna obilježja i svoju izvornost?

4 odgovora



Izvor; Vlastita obrada anketnog upitnika, lipanj, 2022.

Sljedeće pitanje koje je postavljeno ispitanicima je smatraju li ako se kamenica miješa s ostalim namirnicama radi kreiranja novih jela, gubi li ona svoja nutritivna obilježja i svoju izvornost, 50% ispitanika je izjavilo “da”, ostalih 50% je izjavilo “ne”.

Koji su vaši izvori nabavljanja kamenica?

4 odgovora

Opg-ovi i školjkaši Malo Stonskog kanala

Lokalni dugogodišnji dobavljači-uzgajivači

Školjkari OPG

Lokalni OPG domaćinstva koja se bave uzgojem školjaka.

Izvor; Vlastita obrada anketnog upitnika, lipanj, 2022.

Kao izvore nabavljanja kamenica ispitanici su naveli OPG-ove i lokalne dobavljače-uzgajivače.

Koliko ste prisiljeni koristiti druge nabavne kanale?

4 odgovora

Oni imaju uvijek dovoljno u pobudi

Nimalo

Nismo prisiljeni

Nismo prisiljeni.

Izvor; Vlastita obrada anketnog upitnika, lipanj, 2022.

U sljedećem pitanju od ispitanika se tražilo da izjave koliko su prisiljeni koristiti druge nabavne kanale, na što su svi odgovorili da nisu prisiljeni.

Koliki je razmjor nabavne cijene i isplativosti po vašem mišljenju?

4 odgovora

Realno

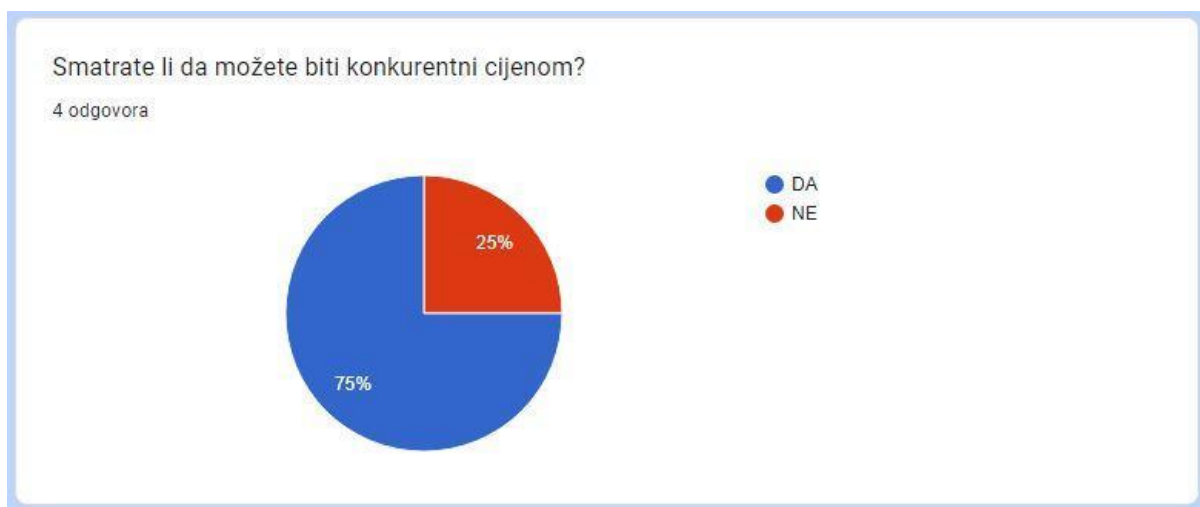
Zadovoljavajuća

-

Pa trenutno je cijena između 5-6 kn po komadu što znači da je prihvatljiva.

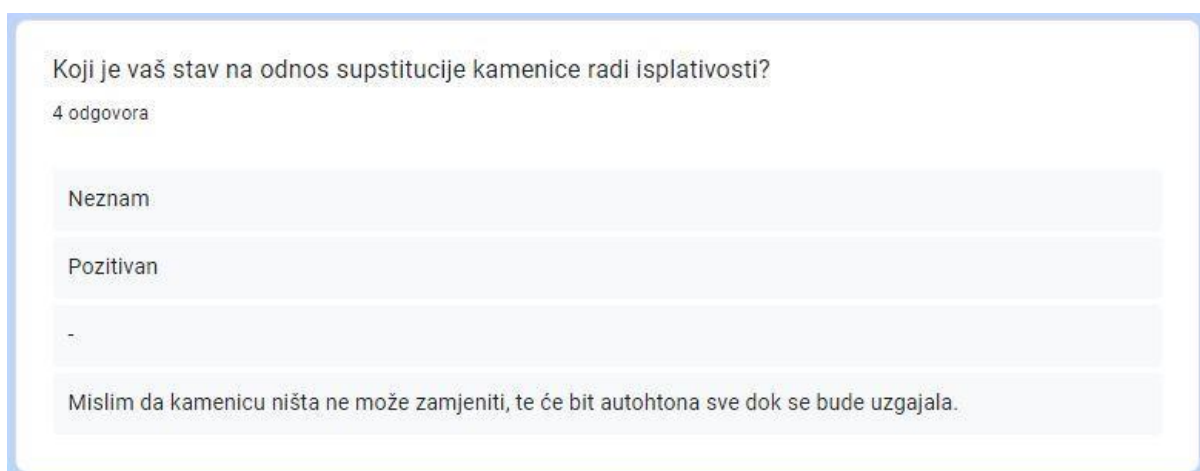
Izvor; Vlastita obrada anketnog upitnika, lipanj, 2022.

Razmjer nabavne cijene i kvalitete je 75% ispitanika navelo kao zadovoljavajuće i prihvatljivo, dok je 25% ostalo neizjašnjeno.



Izvor; Vlastita obrada anketnog upitnika, lipanj, 2022.

75% ispitanika smatra da mogu biti konkurentni cijenom dok 25% smatra da ne mogu biti konkurentni.



Izvor; Vlastita obrada anketnog upitnika, lipanj, 2022.

Kod stava ispitanika na odnos supstitucije kamenice radi isplativosti, jedan ispitanik je izjavio da ima pozitivan stav, drugi je izjavio da kamenicu ne može ništa zamijeniti te da će biti autohtona sve dok se bude uzgajala. Ostalih 50% ispitanika su ostali neizjašnjeni ili su izjavili da ne znaju.

Ako kamenica ima razvojni potencijal kao autohtona vrsta koji je vaš stav za veću razinu zaštite na lokalnoj i regionalnoj razini za zaštitu izvornosti?

4 odgovora

Zaštita podmorja i bolja reklama

Malostonska kamenica je zaštićena i ima svoj pečat-certifikat za izvornost..jer je daleko najbolja na tržištu

-

Kamenicu treba nuditi, treba pričat priču o njoj kao jedinstvenu i autohtonu unikatnu školjku, te je uvijek posluživati svježu i frešku.

Izvor; Vlastita obrada anketnog upitnika, lipanj, 2022.

Sljedeće pitanje je tražilo od ispitanika da navedu svoj stav oko povišenja razine zaštite kamenica na lokalnoj i regionalnoj razini za zaštitu izvornosti, u kontekstu njenog razvojnog potencijala kao autohtona vrsta, jedan ispitanik je naveo da treba zaštititi podmorja i uložiti u bolje reklame, drugi ispitanik nabroja malostonsku kamenicu kao zaštićenu vrstu koja ima svoj pečat-certifikat za izvornost zbog toga što je najbolja na tržištu, a treći ispitanik tvrdi da kamenicu treba nuditi te je opisivati kao jedinstvenu i autohtonu unikatnu školjku te je uvijek posluživati svježu.

Koji je vaš stav vezano za educiranost lokalnog stanovništva o izvornosti Kamenice?

4 odgovora

Mislim da je stanovništvo ovog kraja upoznato dovoljno

Relativno dobro domicilno stanovništvo poznaje sve o izvornosti bisera mora

Velika

Pa mislim da edukaciju treba provoditi svakodnevno, te njegovati je kao namirnicu bez konkurencije.

Izvor; Vlastita obrada anketnog upitnika, lipanj, 2022.

Kod ovog pitanja od ispitanika je traženo da navedu stav oko educiranosti lokalnog stanovništva o izvornosti kamenice. Jedan ispitanik smatra da je stanovništvo kraja u pitanju dovoljno upoznato, drugi je izjavio da stanovništvo relativno dobro poznaje sve o izvornosti bisera mora. Mišljenje trećeg ispitanika je da je upoznatost velika a zadnji ispitanik smatra da edukaciju treba provoditi svakodnevno te njegovati je kao namirnicu bez konkurencije.

Smatrate li da osvještavanje lokalnog stanovništva i povezivanje s važnim partnerima uvelike doprinosi gastronomskoj važnosti kamenice?

4 odgovora

Da

Apsolutno

-

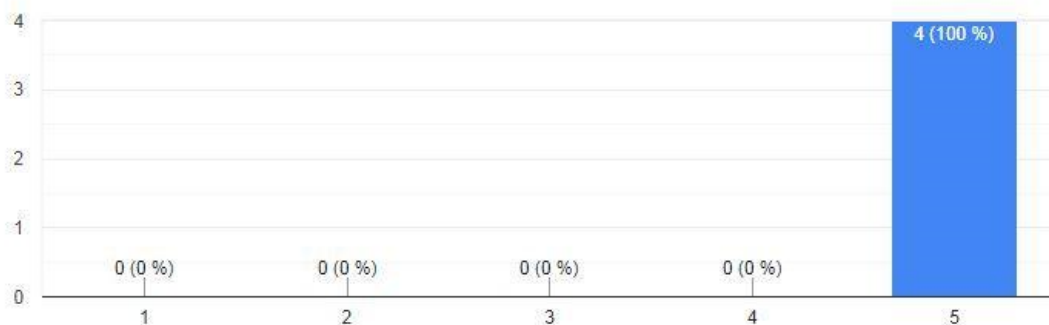
Da naravno.

Izvor; Vlastita obrada anketnog upitnika, lipanj, 2022.

75% ispitanika smatra da osvještavanje lokalnog stanovništva i povezivanje s važnim partnerima uvelike doprinosi gastronomskoj važnosti kamenice, dok jedan ostao neizjašnjen.

Ocjenite važnosti : Izvornost autohtonog proizvoda

4 odgovora



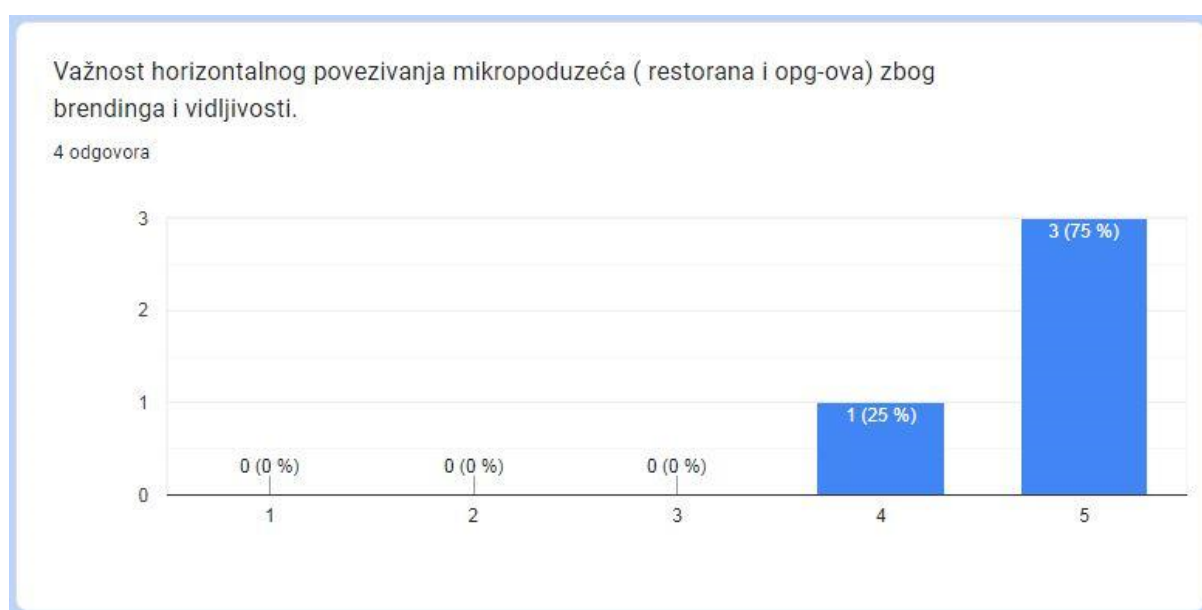
Izvor; Vlastita obrada anketnog upitnika, lipanj, 2022.

Svi ispitanici su ocijenili važnost izvornosti autohtonog proizvoda sa ocjenom najveće značajnosti (5).



Izvor; Vlastita obrada anketnog upitnika, lipanj, 2022.

Svi ispitanici su važnost educiranja mikro-poduzeća (ugostitelja) i OPG-ova označili sa ocjenom najveće značajnosti (5).

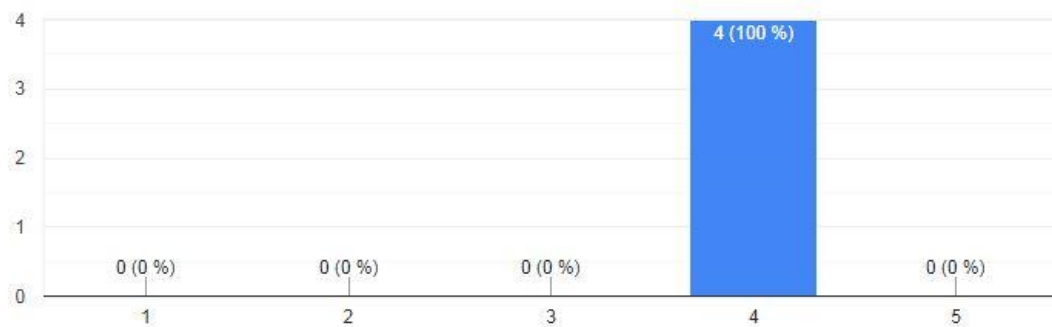


Izvor; Vlastita obrada anketnog upitnika, lipanj, 2022.

75% ispitanika je važnost horizontalnog povezivanja mikropoduzeća (restorana i OPG-ova) zbog brendinga i vidljivosti označilo da ocjenom najveće važnosti (5), dok je 25% označilo ocjenu značajnosti (4)

Jesu li potrebne ikakve korekcije u takvom povezivanju i poslovanju?

4 odgovora

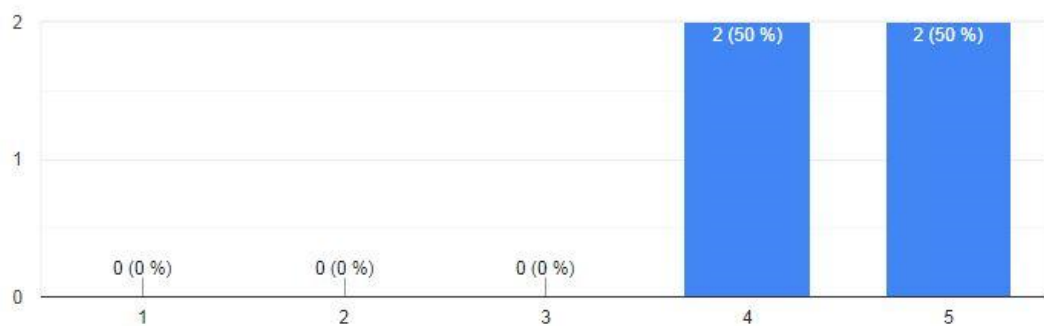


Izvor; Vlastita obrada anketnog upitnika, lipanj, 2022.

Na pitanje oko potrebe ikakvih korekcija u takvom povezivanju i poslovanju svi ispitanici su ocijenili sa ocjenom značajnosti 4 od 5.

Važnost vertikalnog povezivanja s dobavljačima zbog efikasnijeg plasmana proizvoda.

4 odgovora



Izvor; Vlastita obrada anketnog upitnika, lipanj, 2022.

Važnost vertikalnog povezivanja s dobavljačima zbog efikasnijeg plasmana proizvoda 50% ispitanika je označilo ocjenom značajnosti (4) dok je preostalih 50% označilo ocjenu iznimne značajnosti (5).



Izvor; Vlastita obrada anketnog upitnika, lipanj, 2022.

Važnost interdisciplinarnog pristupa u vertikalnom povezivanju 75% ispitanika je označilo sa ocjenom značajnosti (4) dok je 25% označilo ocjenom iznimne značajnosti (5)



Izvor; Vlastita obrada anketnog upitnika, lipanj, 2022.

Svi ispitanici posluju s više od jednog OPG-a, jedan navodi da posluje s 2 OPG-a, drugi s 3-4, treći sa 4, a posljednji sa desetak.

Napišite dobavljače s kojima poslujeta da nisu opg-ovi.

4 odgovora

Nebi

Oni su obrt

-

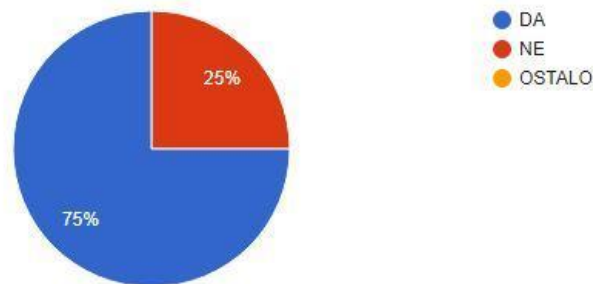
Malo more, thommy, konzum, pivac, žuvela d.o.o

Izvor; Vlastita obrada anketnog upitnika, lipanj, 2022.

Na pitane da navedu dobavljače s kojima posluju a da nisu OPG-ovi samo je jedan ispitanik dao odgovor a to su Malo more, Tommy, Konzum, Pivac, Žuvela d.o.o.

Je li ugrožena kvaliteta kamenice zbog onečišćenja mora (ph vrijednost).

4 odgovora

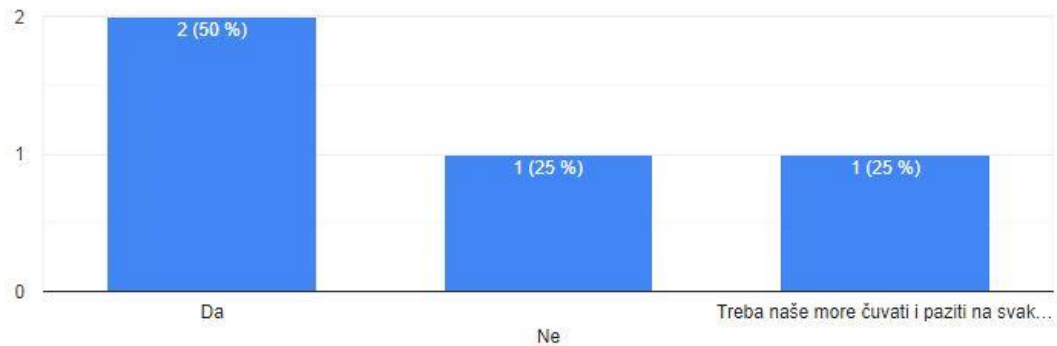


Izvor; Vlastita obrada anketnog upitnika, lipanj, 2022.

75% ispitanika smatra da je kvaliteta kamenice ugrožena zbog onečišćenja mora, dok 25% smatra da nije.

Ako je odgovor na prijašnje pitanje da, da li onda prijeti gubitku kvalitete i izvornosti?
Može li se taj problem odraziti na dugovječnost?

4 odgovora

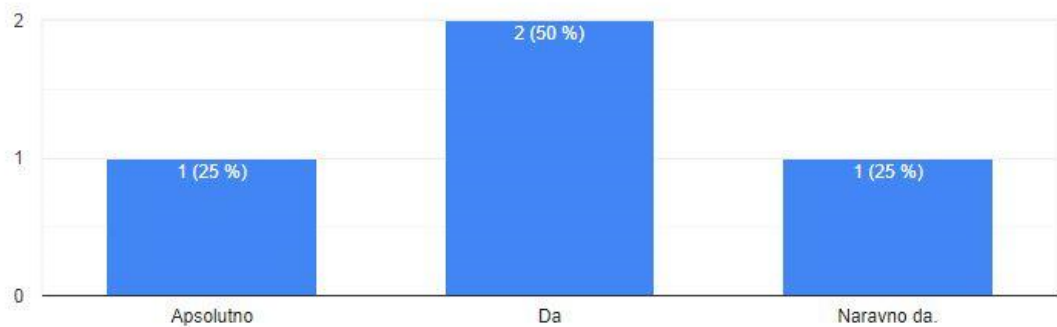


Izvor; Vlastita obrada anketnog upitnika, lipanj, 2022.

Pola ispitanika smatra da onečišćenje prijeti gubitku kvalitete i izvornosti, te da se taj problem može odraziti na dugovječnost. Jedan ispitanik je tvrdio da to nije istina, dok je posljednji dao nedefiniran odgovor da more treba čuvati.

Smatrate li tradiciju uzgoja kamenice kao dio baštine?

4 odgovora



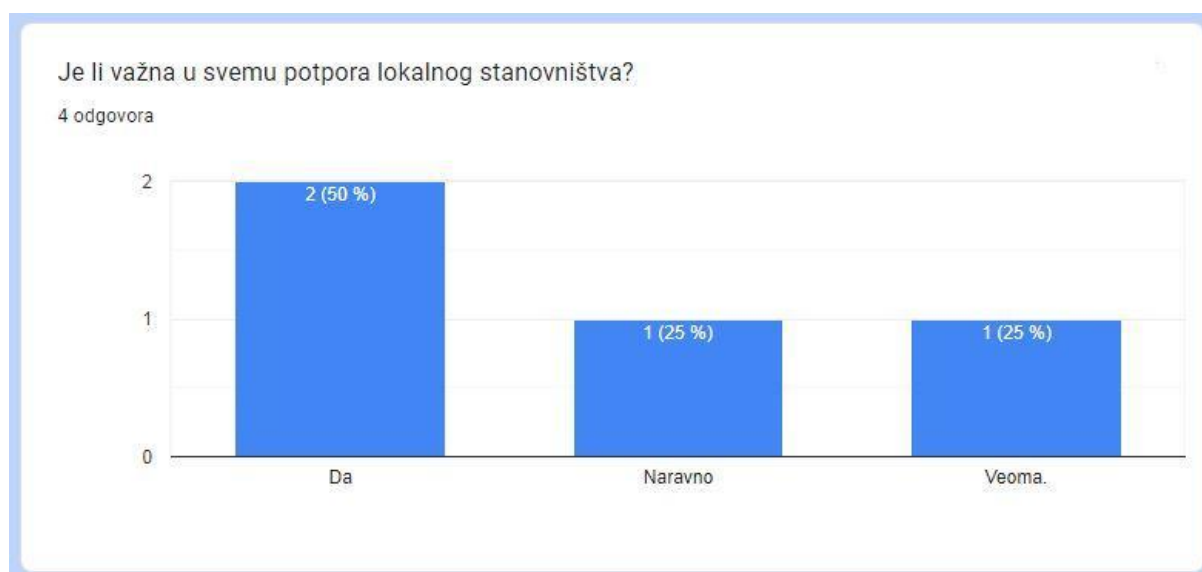
Izvor; Vlastita obrada anketnog upitnika, lipanj, 2022.

Svi ispitanici se slažu da je tradicija uzgoja kamenice dio baštine.



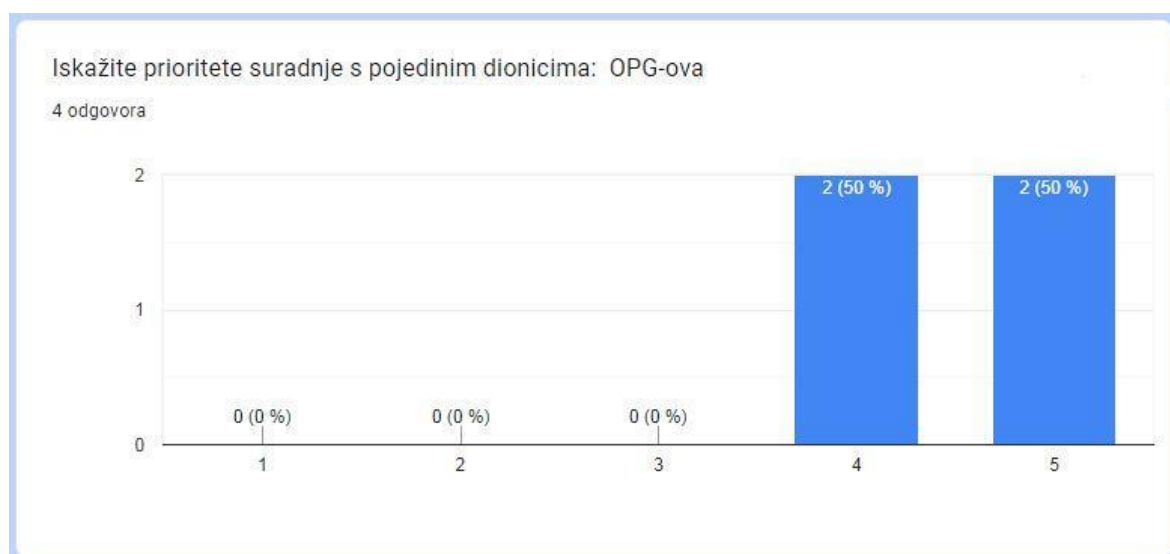
Izvor; Vlastita obrada anketnog upitnika, lipanj, 2022.

Svi ispitanici smatraju da je edukacija lokalnog stanovništva i profesionalaca temelj izvornosti ponude u restoranu.



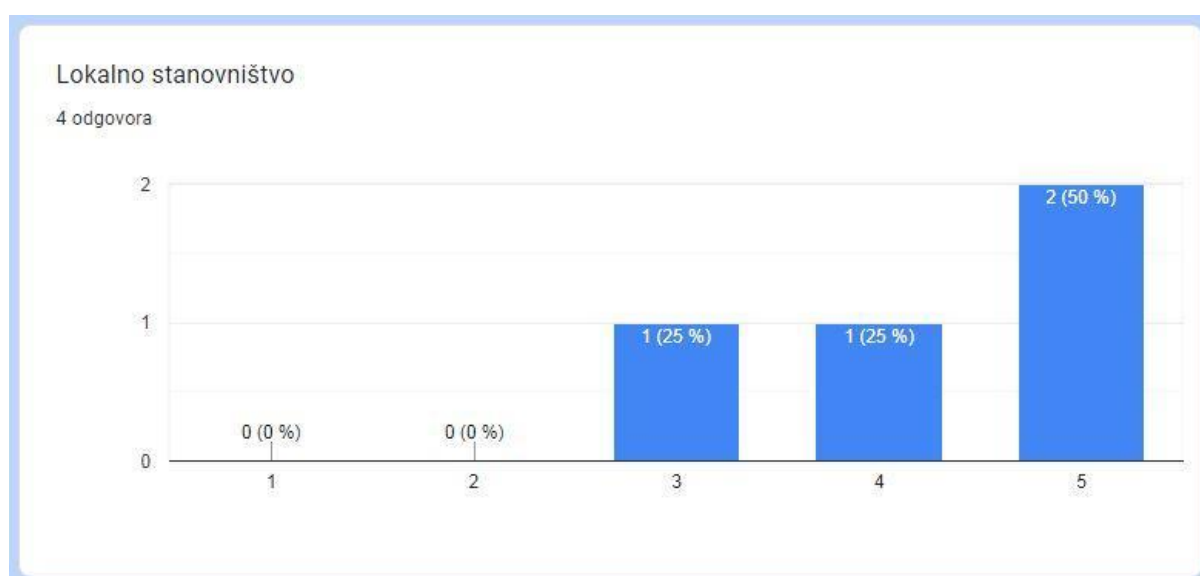
Izvor; Vlastita obrada anketnog upitnika, lipanj, 2022.

Svi ispitanici se slažu da je u svemu važna potpora lokalnog stanovništva.



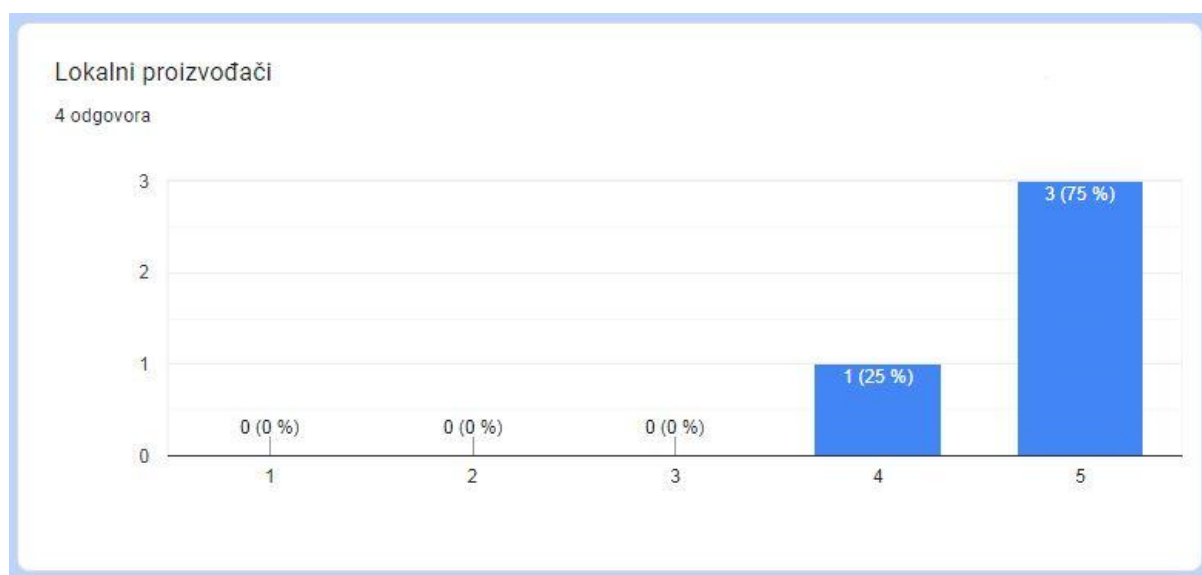
Izvor; Vlastita obrada anketnog upitnika, lipanj, 2022.

Kao prioritet suradnje s OPG-ovima, 50% ispitanika je označilo sa ocjenom velikog prioriteta (4) dok je preostalih 50% označilo ocjenom najvećeg prioriteta (5).



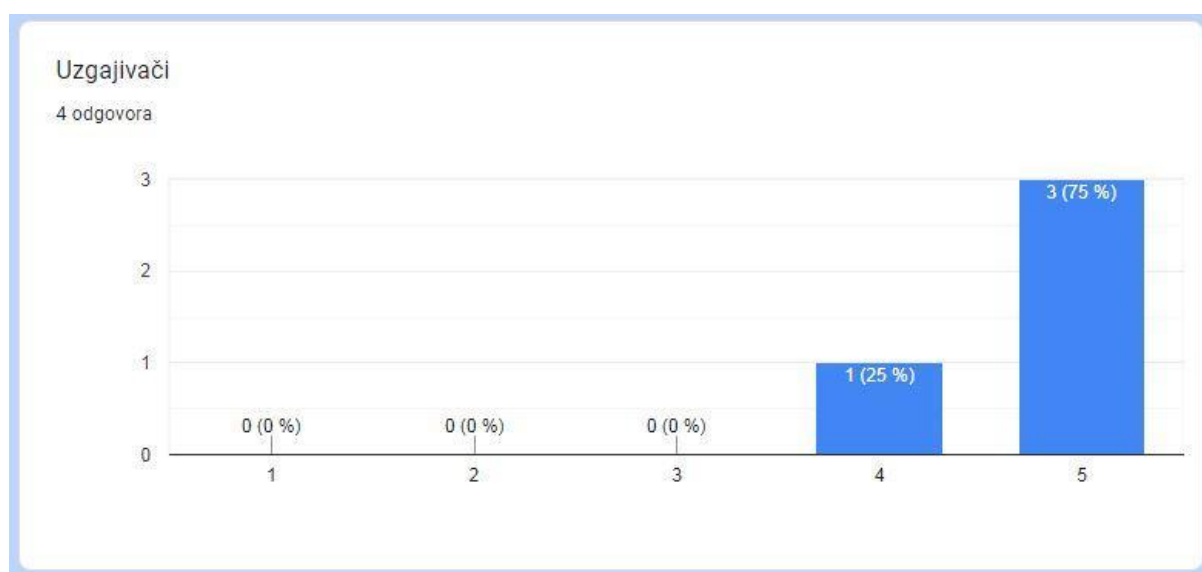
Izvor; Vlastita obrada anketnog upitnika, lipanj, 2022.

Kao prioritet suradnje s lokalnim stanovništvom, 25% ispitanika je označilo sa neutralnom ocjenom, drugih 25% ispitanika je označilo sa ocjenom velikog prioriteta (4) dok je 50% označilo ocjenom najvećeg prioriteta (5).



Izvor; Vlastita obrada anketnog upitnika, lipanj, 2022.

Kao prioritet suradnje s lokalnim proizvođačima, 25% ispitanika je označilo sa ocjenom velikog prioriteta (4) dok je 75% označilo ocjenom najvećeg prioriteta (5).



Izvor; Vlastita obrada anketnog upitnika, lipanj, 2022.

Kao prioritet suradnje s uzgajivačima, 25% ispitanika je označilo sa ocjenom velikog prioriteta (4) dok je 75% označilo ocjenom najvećeg prioriteta (5).

Vaše sugestije vezano za rad s kamenicama , te moguće suranje koje bi poboljšale kvalitetu i prepoznatljivost naše kamenice.

3 odgovora

Proizvođači kamenica bi trebali biti povezaniji sa restoranima i opg - ovima i svojim znanjem pomoć pri ponudi i plasiranju proizvoda

Kamenica je kraljica mora..treba dobro poznavati put iz mora do stola..sugerirati da nije za onog koji ima intoleranciju na sirove školjke..ponuditi mu termički obrađene.Te uzgajivači proširiti uzgoj da kamenica ne fali tokom god.

Kamenicu treba uzgajati na način da ona dosegne svoj najveći rast, te je ne prodavati u suprotnome.

Izvor; Vlastita obrada anketnog upitnika, lipanj, 2022.

Kao sugestije vezano za rad s kamenicama te moguće suradnje koje bi poboljšale kvalitetu i prepoznatljivost naše kamenice jedan ispitanik je izjavio da bi proizvođači kamenica trebali biti povezaniji sa restoranima i OPG - ovima i svojim znanjem pomoći pri ponudi i plasiranju proizvoda. Drugi ispitanik navodi: da je kamenica “kraljica mora” te se treba poznavati put iz mora do stola, pobrinuti se da se osobama s intolerancijom na sirove školjke ponude termički obrađene kamenice te da uzgajivači prošire uzgoj zbog manjka ponude tijekom svih razdoblja u godini. Posljednji ispitanik koji se izjasnio tvrdi da kamenice treba uzgajati na način da ona dosegne svoj najveći rast, u suprotnome ne vršiti njihovu prodaju.

5.4 Rezultati istraživanja

Za prikaz i obradu rezultata je korištena deskriptivna metoda. U obzir su dolazili ispitanici ankete koji su punoljetni, u radnom odnosu ili u mirovini, odnosno osobe koje su stvarni konzumenti kamenica ili njihovi uzgajatelji. Za potrebe anketnog upitnika je ispitan isti broj žena i muškaraca, različite životne dobi, stručne spreme i prebivališta. Anketni upitnik je bio postavljen na način da ga je bilo lako za popuniti, ali i na način da ispitanici mogu sami izraziti svoje mišljenje i davati prijedloge. Također nisu bili ograničeni zaokružiti samo jedan odgovor nego im se dala sloboda izražavanja vlastitog mišljenja. 50% ispitanika je navelo da je kamenica temeljna namirnica u njihovoj jedinici poslovanja. U anketi smo došli do rezultata da 75% ispitanika tvrdi da je kamenica gastronomska delicija, a 25% ispitanika se ne slaže s time. Također smo ustanovili da kamenica ne gubi na svojoj izvornosti ako se kombinira s drugim namirnicama. Prema rezultatima istraživanja ustvrdili smo da se najviše kamenica nabavlja od lokalnih OPG-ova te da kupci nisu prisiljeni koristiti druge nabavne kanale. Svi ispitanici smatraju da je lokalno stanovništvo jako dobro informirano o izvornosti kamenice, ali također smatraju da se treba i dalje educirati. Zanimljiva je činjenica da 75% ispitanika smatra da je kvaliteta kamenica ugrožena radi onečišćenja mora, a 25% ispitanika se s time ne slaže. Svi ispitanici su se složili da je tradicija uzgoja kamenice dio baštine. Svi ispitanici daju kamenici

hvalisavu titulu “kraljice mora”, te smatraju da bi proizvođači trebali biti više povezani sa restoranima kako bi svojim znanjem pomogli pri ponudi i plasiranju proizvoda.

6. Zaključak

Gastronomija je dio kulture, baštine, običaja i svakodnevnog života ljudi. Ona je kako kažu i najljepša turistička pozivnica i sve značajniji motiv za putovanje. Značaj kamenica u gastronomiji se čak i u povijesti istaknuo kad su se prevozile s jednog kontinenta na drugi. Ponuda ovdašnjih tradicionalnih jela je veoma bogata, no kamenica je jedno od najpoznatijih. Autohtonost kamenice nije zanemariva, mnogi posjetioči Dubrovnika i okolice se raspituju o tome gdje bi mogli pojesti najbolje kamenice i školjke, a lokalci ih upućuju upravo u Ston. Iako mnogi restorani imaju u svojoj ponudi svježe malostonske kamenice, ipak se mnogi odlučuju na kratki izlet da uživaju u njima tamo odakle su i porijeklom. Kamenice imaju veoma značajan utjecaj na razvoj gastronomskog turizma juga Hrvatske. Ispitanici empirijskog dijela ovog rada se slažu u tome da je kamenici s razlogom dodijeljena titula “kraljice mora”.

Kamenica se toliko konzumira, da bi se moglo smatrati da je povremeno onečišćenje mora u malostonskom zaljevu posljedica izlova kamenice koja zbog svojih svojstava filtriranja djeluje kao pročišćivač mora. U današnjem svijetu kamenica se gleda kao namirnica koja pokazuje financijski status osobe više nego kao namirnica koja je dio zdrave prehrane pojedinca. No, tijekom manjka posjetioca na području Dubrovačko-Neretvanske županije, bila je veća ponuda kamenica od potražnje te je na jedno vrijeme kamenica bila pristupačna svim društvenim slojevima. Prestankom pandemije, kamenica se ponovno vraća na svoj “tron” i zauzima jedno od najbitnijih mjesta što se tiče ponude kvalitetnog restorana sa tradicionalnim jelima.

Rezultati istraživanja ukazuju na nužnost edukacije lokalnog stanovništva o izvornosti kamenice, te je ispitanici ističu kao jedan od prioriteta, te da edukaciju treba provoditi svakodnevno te njegovati je kao namirnicu bez konkurencije. Nadalje ističu kako je edukacija lokalnog stanovništva čija je potpora ključna kao i uloga profesionalaca i stručnjaka koji su temelj izvornosti ponude u restoranu.

Važno je istaknuti i podatke prema kojima osvještavanje lokalnog stanovništva i povezivanje s važnim partnerima uvelike doprinosi gastronomskoj važnosti kamenice koju su ispitanici ocijenili s obzirom na važnost izvornosti autohtonog proizvoda sa najvećom ocjenom značajnosti (5). $\frac{3}{4}$ ispitanika ocijenilo je važnost horizontalnog povezivanja mikropoduzeća (restorana i OPG-ova) zbog brendinga i vidljivosti označilo da ocjenom najveće važnosti (ocjena 5), $\frac{1}{4}$ ispitanika označilo ocjenu značajnosti s ocjenom (ocjena 4) istodobno vrjednujući nužnost korektivnih aktivnosti u povezivanju i savjetovanju sa ocjenom značajnosti (ocjena 4), posebice ističući iznimno značajnom važnost vertikalnog povezivanja s dobavljačima zbog efikasnijeg plasmana proizvoda. Važnost interdisciplinarnog pristupa u vertikalnom povezivanju istaknuli su gotovo svi ispitanici ocjenjujući ga vrlo značajnim i izuzetno značajnim. S obzirom na ugroženost vrste čak $\frac{3}{4}$ ispitanika smatra da je kvaliteta kamenice ugrožena zbog onečišćenja mora što pridonosi gubitku kvalitete i izvornosti. Svi ispitanici

suglasni su sa stavom prema kojemu je tradicija uzgoja kamenice dio baštine. Prioritet suradnje s lokalnim stanovništvom ističe $\frac{1}{4}$ ispitanika ocijenivši s ocjenom vrlo velikog prioriteta (4) dok je $\frac{3}{4}$ ispitanika označilo ocjenom iznimnog prioriteta (5). Prioritet suradnje s lokalnim proizvođačima ocijenilo je s ocjenom sa ocjenom velikog prioriteta (4) dok je $\frac{1}{4}$ ispitanika označilo ocjenom najvećeg prioriteta. Prioritet suradnje s uzgajivačima ističe vrlo iznimno važnim $\frac{1}{4}$ ispitanika dok je $\frac{3}{4}$ ispitanika izjasnila se s ocjenom najvećeg – iznimnog prioriteta (5). Nastavno na sugestije vezano za rad s kamenicama te moguće suradnje koje bi poboljšale kvalitetu i prepoznatljivost naše kamenice ističu se jača povezanost sa restoranima i OPG - ovima lako svojim znanjem mogu pomoći pri ponudi i plasiranju proizvoda, zatim važnost poznavanja uzgoja kamenici bio-tehnološkog uzgoja sa znanijima i iskustvima vezano za poznavanje njezina “puta od mora do stola”, znanja vezano za nutritivna obilježja kamenice ali i o alergenu čija obilježja kamenica ima, što je ključno za osobe s intolerancijom na sirove školjke ponude termički obrađene kamenice.

Literatura

1. J. Lovrić – Hrvatska akvakultura u 21. stoljeću
2. E. Marčelja, B. Bigunac, B. Glamuzina: Hrvatsko i europsko... (63-68) "Naše more" 51(1-2)/2004. 65
3. Matthiessen, G.C. 2008. Oyster Culture, Connecticut, USA
4. Smith D. 2015. Oyster: A Gastronomic History (with recipes), NY, USA
5. Stott R. 2004. Oyster, John Wiley & Sons, Inc. ??London, UK
6. Jacobsen R. 2010. A Geography of Oysters: The Connoisseur's Guide to Oyster Eating in North America, NY, USA
7. Hall H.B. 1861. The Oyster: Where, How, and when to Find, Breed, Cook, and Eat it, London, UK
8. Leppäkoski E., Gollasch S., Olenin S. 2013. Invasive Aquatic Species of Europe, Distribution, Impacts and Management, Berlin, Germany
9. Bourne, N., Hodgson, C.A. & Whyte, J.N.C. 1989. A Manual for Scallop Culture in British Columbia. Canadian Tech. Rep. Fish and Aquatic Sciences, No. 1694: 215 pp.
10. Breese, W.P. & Malouf, R.E. 1975. Hatchery manual for the Pacific oyster. Sea Grant Program Publ., No. ORESU-H-75-002. Oregon State Univ., Corvallis, Oregon, USA: 22 pp.
11. Castagna, A. & Kraeuter, J.N. 1981. Manual for growing the hard clam, Mercenaria. Spec. Rep. Virginia Institute of Marine Sci., Gloucester Point, Virginia, USA
12. Chew, K.K., Beattie, J.H. & Donaldson, J.D. 1987. Bivalve mollusc hatchery techniques, maturation and triggering of spawning, p 229 - 248. In: Working Group on Technology, Growth and Employment (eds.) Shellfish Culture Development and Management. International Seminar, La Rochelle, France, March 4 - 9, 1985, IFREMER, Centre de Brest, France
13. Couturier, C., Dabinett, P. & Lanteigne, M. 1995. Scallop culture in Atlantic Canada. p. 297 - 340. In: A.D. Boghen (ed.) Cold-Water Aquaculture in Atlantic Canada. The Canadian Institute for Research on Regional Development, Moncton, Canada: 672 pp.

14. Dao, J.C., Buestal, D., Gerard, A., Halary, C. & Cochard, J.C. 1988. Scallop (*Pecten maximus*) restocking program in France: goals, results and prospects. *Can. Transl. Fish Aquat. Sci.*, 5343: 22 pp.
15. Dupuy, J.L., Windsor, N.T. & Sutton, C.F. 1977. Manual for design and operation of an oyster hatchery. *Spec. Rep. Appl. Mar. Sci. Ocean Eng.*, No. 142. Virginia Inst. Mar. Sci., Gloucester Point, Virginia, USA: 104 pp.
16. Helm, M.M. 1990. Modern design and operation of bivalve mollusc hatcheries. p 59-73. *Proc. 4th Int. Conf. on Aquafarming, Acquacultura 88*, October 14-15, Verona, Italy: 216 pp.
17. Helm, M.M. 1990. Managing Production Costs - Molluscan Shellfish Culture. p 143-149. *Congress Proceedings, Aquaculture International*, September 4-7, 1990, Vancouver, BC, Canada: 480 pp.
18. Helm, M.M. 1991. Development of industrial scale hatchery production of seed of the mangrove oyster, *Crassostrea rhizophorae*, in Cuba. *Food and Agriculture Organization of the United Nations, FAO: TCP/CUB/8958*: 46 pp.
19. Helm, M.M., Holland, D.L. & Stephenson, R.R. 1973. The effect of supplementary algal feeding of a hatchery breeding stock of *Ostrea edulis* L. on larval vigour. *J. Mar. Biol. Assoc. UK*, 53: 673-684
20. Helm, M.M. & Pellizzato, M. 1990. Riproduzione ed allevamento in schiuditoio della specie *Tapes philippinarum*. p 117-140. In: G. Alessandra (ed) *Tapes philippinarum: Biologia e Sperimentazione*. Ente Sviluppo Agricolo Veneto, Venice, Italy: 299 pp.
21. Helm, M.M., Holland, D.L., Utting, S.D. & East, J. 1991. Fatty acid composition of early non-feeding larvae of the European flat oyster, *Ostrea edulis* L., *J. Mar. Biol. Assoc. UK*, 71: 691 - 705
22. Jia, J., Chen, J. 2001. Sea farming and sea ranching in China. *FAO Fisheries Tech. Paper*, No 418, Food and Agriculture Organization, UN, Rome: 71 pp.
23. Lewis, T.E., Garland, C.D. & McMeekin, T.A. 1986. Manual of hygiene for shellfish hatcheries. Department of Agricultural Science, University of Tasmania. University of Tasmania Printing Dept., Hobart, Tasmania: 45 pp.
24. Loosanoff, V.L. i Davis, H.C. 1963. Rearing of bivalve mollusks. *Advances in Marine Biology*, 1, Academic Press Ltd, London: 1 - 136
25. Matsutani, T. i Nomura, T. 1982. Induction of spawning by serotonin in the scallop, *Patinopecten yessoensis* (Jay). *Mar. Biol. Lett.*, 4: 353 - 358
26. Morse, D.E., Hooker, H., Duncan, H. i Morse, A. 1977. Hydrogen peroxide induces spawning in molluscs, with activation of prostaglandin endoperoxide synthetase. *Science*, 196: 298 - 300
27. Millican, P.F. i Helm, M.M. 1994. Effects of nutrition on larvae production in the European flat oyster, *Ostrea edulis*. *Aquaculture*, 123: 83 - 94
28. Muniz, E.C., Jacob, S.A. i Helm, M.M. 1986. Condition index, meat yield and biochemical composition of *Crassostrea brasiliiana* and *Crassostrea gigas* grown in Cabo Frio, Brazil. *Aquaculture*, 59: 235 - 250
29. Rosenthal, H., Allen, J.H., Helm, M.M. i McInerney-Northcott, M. 1995. Aquaculture Technology: Its Application, Development, and Transfer. p 393 - 450. In: Boghen, A.D. (ed) *Cold-Water Aquaculture in Atlantic Canada*. The Canadian Institute for Research on Regional Development, Moncton, Canada: 672 pp.

30. Utting, S.D., Helm, M.M. i Millican, P.F. 1991. Recent studies on the fecundity of European flat oyster (*Ostrea edulis*) spawning stock in the Solent. J. Mar. Biol. Assoc. UK, 71: 909 - 911
31. Utting, S.D. i Millican, P.F. 1997. Techniques for the hatchery conditioning of bivalve broodstocks and the subsequent effect on egg quality and larval viability. Aquaculture, 155: 45 - 54
32. Utting, S.D. i Millican, P.F. 1998. The role of diet in hatchery conditioning of *Pecten maximus* L.: a review. Aquaculture, 165: 167 - 178
33. Walne, P.R. 1974. Culture of Bivalve Molluscs. Fishing News (Books) Ltd, Surrey, England: 189 pp.
34. Newell, R. I. E.; Fisher, T. R.; Holyoke, R. R.; Cornwell, J. C. 2005. "Influence of eastern oysters on nitrogen and phosphorus regeneration in Chesapeake Bay, USA". In Dame, R.
35. Olenin, S. The Comparative Roles of Suspension Feeders in Ecosystems, Vol. 47 (NATO Science Series IV: Earth and Environmental Sciences ed.). Netherlands: Springer. pp. 93–120.
36. Maryland Department of Natural Resources 2005. "Oyster Restoration Projected to Provide Significant Boost to Bay Grasses While Removing Nitrogen Pollution from the Bay"
37. Lenihan H.S., Peterson C.H. 1998. How habitat degradation through fishery disturbance enhances impacts of hypoxia on oyster reefs. Ecol. Appl. 11:128-40
38. Lenihan H.S., Micheli F., Shelton S.W., Peterson C.H. 1999. The influence of multiple environmental stressors on susceptibility to parasites: an experimental determination with oysters. Limnol. Oceanogr. 44:910-24
39. Jackson J.B.C., Kirby M.X., Berger W.H., Bjorndal K.A., Botsford L.W., et al. 2001. Historical overfishing and the collapse of marine ecosystems. Science 293:629-38
40. [Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism \(e-unwto.org\)](http://e-unwto.org)
41. [Ministarstvo kulture i medija Republike Hrvatske - Mediteranska prehrana upisana na Reprezentativnu listu svjetske nematerijalne baštine \(gov.hr\)](http://gov.hr)
42. <https://dulist.hr/kunica-malostonska-kamenica-ima-nevjerojatnu-pricu-o-kojoj-nasi-ljudi-nedovoljno-znaju/738468/>

Ilustracije

Slika 1. Belons kamenice na francuskoj tržnici (izvor: Smith, 2015).....	17
Slika 2. Gillardeau kamenice (izvor: gourmetversand.com).....	19
Slika 3. Fine de Claire kamenice (izvor: Walsh, 2009)	19
Slika 4. Malostonski zaljev (izvor: Javna ustanova za zaštitu prirode Dubrovačko Neretvanske županije)	22
Slika 5. Suspended metoda uzgoja (izvor: Aypa, 1980).....	22
Slika 6. Bottom metoda uzgoja (izvor: Garrido Handog, 2019).....	23
Slika 7. Raised način uzgoja (izvor: Lu, 2015)	24
Slika 8. Juha od kamenica (izvor: Portal Oko).....	30
Slika 9. Kilpatrick kamenice (izvor: petersfoodadventures.com)	32
Slika 10. Kukuruzni pripravak s kamenicama	32
Slika 11. Tajvanski omlet (izvor: foodandwine.com).....	34
Slika 12. Anđeli na konju	35

Popis tablica

Tablica 1. Kamenice na ledu	26
Tablica 2. Rižoto od kamenice	27
Tablica 3. Kamenice na gradele	28
Tablica 4. Punjene kamenice	29
Tablica 5. Tjestenina s kamenicama na stonski	30

Izjava

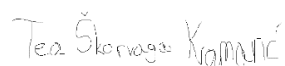
kojom ja **Tea Škorvaga Kramarić** , izjavljujem pod punom moralnom odgovornošću da:

- diplomski rad pod naslovom : Kamenica kao autohtonost – delicija i nematerijalna baština , na studiju: **diplomski studij Hotelijerstvo** , izradila samostalno, pod mentorstvom **izv.prof.dr.sc. Iris Mihajlović** .
- U izradi sam koristila navedenu literaturu i pri tome se pridržavala etičkih standarda u citiranju i korištenju izvora te niti jedan dio rada nije izravno preuzet iz tuđih radova.
- Suglasna sam da se sadržaj moga rada trajno pohrani i objavi u Repozitoriju Sveučilišta u Dubrovniku te se time, putem interneta učini javno i bez naknade dostupan **svima** .
- Sadržaj moga rada u potpunosti odgovara sadržaju obranjenog i eventualno nakon obrade uređenog rada.
- Prilikom korištenja slika s interneta poštovao autorska prava

Ime i prezime studenta:

Tea Škorvaga Kramarić

Potpis



U Dubrovniku, 26.07.2022.