

Enostavna slovenska **enolončnica brez mesa** je **bučna mineštra**.

Sestavine:

- 1 manjša buča (hokaido ali muškata)
- 2 krompirja
- 1 korenje
- 1 čebula
- 2 stroka česna
- 1 lovorjev list
- sol, poper, majaron
- žlica olja
- voda ali zelenjavna jušna osnova

Priprava:

1. Na olju prepražiš sesekljano čebulo in česen.
2. Dodaš na kocke narezano bučo, krompir in korenje.
3. Priliješ vodo ali jušno osnovo ter dodaš lovorjev list in začimbe.
4. Kuhaj približno 30 minut, dokler se zelenjava ne zmehča.
5. Po želji lahko mineštro delno spasiraš, da dobiš kremasto teksturo.

Postrežeš s kosom kruha ali žlico kisle smetane.



Če celotna bučna mineštra tehta **620 g**, lahko sestavine razdelimo v približnih razmerjih:

- **Buča** (hokaido ali muškata) – **250 g**
- **Krompir** – **150 g**
- **Korenje** – **80 g**
- **Čebula** – **60 g**
- **Česen** – **10 g** (približno 2 stroka)
- **Olje** – **10 g** (približno 1 žlica)
- **Voda ali jušna osnova** – **50 g**
- **Začimbe** (sol, poper, majaron, lovorjev list) – nekaj ščepecv

To razmerje ohranja okusno in uravnoteženo jed.

Količina "nekaj ščepecv" začimb v gramih je zelo majhna, a lahko približno ocenimo:

- **Sol** – približno 2–3 g (1 ščepec = ~0,5 g)
- **Poper** – približno 0,5 g (1 ščepec = ~0,2 g)
- **Majaron** – približno 1 g (1 ščepec = ~0,3 g)
- **Lovorjev list** – približno 0,5 g (1 list tehta okoli 0,2–0,5 g)

Skupaj bi začimbe tehtale okoli **4–5 g**, kar je dovolj za dobro začinjeno bučno mineštro.

Če bučno mineštro izdelujemo industrijsko, bi potrebovali naslednje **stroje in opremo**:

1. Priprava surovin

- **Transportni trak** – za premikanje surovin po proizvodnem procesu
- **Pralni stroj za zelenjavo** – za čiščenje buče, krompirja, korenja, čebule
- **Lupilni stroj** – za avtomatsko lupljenje krompirja in korenja
- **Rezkalni/stroj za sekljanje** – za enakomerno rezanje zelenjave na koščke
- **Mlin za začimbe** – za mletje ali fino doziranje soli, popra in majarona

2. Kuhanje in mešanje

- **Industrijski kotel z mešalom** – za kuhanje mineštre pri nadzorovani temperaturi
- **Črpalka za juho** – za premikanje tekočine brez poškodovanja sestavin
- **Dozirni sistem** – za natančno dodajanje vode ali jušne osnove

3. Polnjenje in pakiranje

- **Polnilni stroj** – za polnjenje mineštre v embalažo (steklenice, pločevinke, vrečke)
- **Pasterizator ali sterilizator** – za podaljšanje roka trajanja (toplotna obdelava)
- **Etiketirni stroj** – za avtomatsko nalepke in označevanje izdelkov
- **Pakirni stroj** – za pakiranje končnih izdelkov v transportne škatle

4. Kontrola kakovosti in skladiščenje

- **Hladilni sistem** – za hitro ohlajanje in skladiščenje izdelkov pred distribucijo
- **Metal detektor** – za odkrivanje morebitnih tujkov v izdelkih
- **Tehnica in kontrolni sistem** – za preverjanje teže in kakovosti embalaže

S takšno linijo lahko proizvajamo bučno mineštro v velikih količinah, pri tem pa ohranjamo njeno kakovost in okus.

Če bučno mineštro izdelujemo industrijsko, bi potrebovali naslednje ****stroje in opremo****:

**1. Priprava surovin**

- ****Transportni trak**** – za premikanje surovin po proizvodnem procesu
- ****Pralni stroj za zelenjavo**** – za čiščenje buče, krompirja, korenja, čebule
- ****Lupilni stroj**** – za avtomatsko lupljenje krompirja in korenja
- ****Rezkalni/stroj za sekljanje**** – za enakomerno rezanje zelenjave na koščke
- ****Mlin za začimbe**** – za mletje ali fino doziranje soli, popra in majarona

**2. Kuhanje in mešanje**

- ****Industrijski kotel z mešalom**** – za kuhanje mineštre pri nadzorovani temperaturi
- ****Črpalka za juho**** – za premikanje tekočine brez poškodovanja sestavin
- ****Dozirni sistem**** – za natančno dodajanje vode ali jušne osnove

**3. Polnjenje in pakiranje**

- ****Polnilni stroj**** – za polnjenje mineštre v embalažo (steklenice, pločevinke, vrečke)
- ****Pasterizator ali sterilizator**** – za podaljšanje roka trajanja (toplotna obdelava)
- ****Etiketirni stroj**** – za avtomatsko nalepke in označevanje izdelkov
- ****Pakirni stroj**** – za pakiranje končnih izdelkov v transportne škatle

**4. Kontrola kakovosti in skladiščenje**

- ****Hladilni sistem**** – za hitro ohlajanje in skladiščenje izdelkov pred distribucijo
- ****Metal detektor**** – za odkrivanje morebitnih tujkov v izdelkih
- ****Tehnica in kontrolni sistem**** – za preverjanje teže in kakovosti embalaže

S takšno linijo lahko proizvajamo bučno mineštro v velikih količinah, pri tem pa ohranjamo njeno kakovost in okus.



