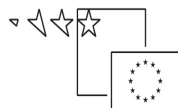




REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA ŠOLSTVO IN ŠPORT



Naložba v vašo prihodnost
OPERACIJO DELNO FINANCIRA EVROPSKA UNIJA
Evropski socialni sklad

KUHARSTVO Z ORGANIZACIJO DELA 1

JOŽE ZALAR

Višješolski strokovni program: Gostinstvo in turizem
Učbenik: Kuharstvo z organizacijo dela 1
Gradivo za 1. letnik

Avtor:

Jože Zalar, dipl. org. tur.
Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled



Strokovni recenzent:
Janez Pristavec, oec. hot

Lektorica:
Silva Gomzi Praprotnik, prof. slov. in italij. jezika

CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

641(075.034.2)

ZALAR, Jože, 1964-

Kuharstvo z organizacijo dela 1 [Elektronski vir] : gradivo za
1. letnik / Jože Zalar. - El. knjiga. - Ljubljana : Zavod IRC,
2010. - (Višješolski strokovni program Gostinstvo in turizem /
Zavod IRC)

Način dostopa (URL): [http://www.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/
Kuharstvo_z_organizacijo_dela_1-Zalar.PDF](http://www.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Kuharstvo_z_organizacijo_dela_1-Zalar.PDF). - Projekt Impletum

ISBN 978-961-6824-58-3
252004352

Izdajatelj: Konzorcij višjih strokovnih šol za izvedbo projekta IMPLETUM
Založnik: Zavod IRC, Ljubljana.
Ljubljana, 2010

Strokovni svet RS za poklicno in strokovno izobraževanje je na svoji 126. seji dne 26. 11. 2010 na podlagi 26. člena Zakona o organizaciji in financiranju vzgoje in izobraževanja (Ur. l. RS, št. 16/07-ZOFVI-UPB5, 36/08 in 58/09) sprejel sklep št. 01301-6/2010 / 11-3 o potrditvi tega učbenika za uporabo v višješolskem izobraževanju.

© Avtorske pravice ima Ministrstvo za šolstvo in šport Republike Slovenije.

Gradivo je sofinancirano iz sredstev projekta Impletum 'Uvajanje novih izobraževalnih programov na področju višjega strokovnega izobraževanja v obdobju 2008-11'.

Projekt oz. operacijo delno financira Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada ter Ministrstvo RS za šolstvo in šport. Operacija se izvaja v okviru Operativnega programa razvoja človeških virov za obdobje 2007-2013, razvojne prioritete 'Razvoj človeških virov in vseživljenjskega učenja' in prednostne usmeritve 'Izboljšanje kakovosti in učinkovitosti sistemov izobraževanja in usposabljanja'.

Vsebina tega dokumenta v nobenem primeru ne odraža mnenja Evropske unije. Odgovornost za vsebino dokumenta nosi avtor.

KAZALO

PREDGOVOR.....	3
1 DELOVNE SKUPINE IN TIMI.....	4
1.1 OPREDELITEV SKUPINE.....	4
1.2 ZNAČILNOSTI SKUPINE.....	4
1.3 VLOGA VODJE SKUPINE.....	4
2 OBLIKOVANJE DELOVNIH MEST V KUHINJI.....	6
2.1 VELIKI MISE EN PLACE ALI PROSTORSKA UREDITEV ORGANIZACIJSKE ENOTE.....	6
2.2 DNEVNI ALI OBMOČNI MISE EN PLACE.....	6
2.3 NEPOSREDNI MISE EN PLACE ALI UREDITEV DELOVNEGA MESTA.....	6
2.4 MISE EN PLACE ZA ZAKLJUČNA DELA, GARNIRANJE JEDI.....	7
3 KUHINJSKO POSLOVANJE.....	8
3.1 CIKLUS PROIZVODNJE V KUHINJI.....	8
3.2 DELITEV KUHINJ.....	8
3.2.1 Konvencionalna kuhinja.....	8
3.2.2 Kombinirana kuhinja.....	8
3.2.3 Industrijska kuhinja ali tovarna hrane.....	9
3.2.4 Fast food kuhinja.....	9
3.2.5 Razdeljevalna kuhinja.....	10
3.2.6 Kuhinja za steklom ali odprta kuhinja.....	10
3.3 TEHNOLOGIJA IN OPREMA V KUHINJI.....	10
3.3.1 Načrtovanje opreme.....	10
3.4 OSNOVNE TEHNOLOŠKE FAZE PROIZVODNJE V RAZLIČNIH TIPIH KUHINJ.....	11
4 TEHNOLOŠKA DELITEV DELA V KUHINJI.....	14
4.1 KUHINJSKE BRIGADE.....	14
4.1.1 Kuhinjske skupine.....	14
4.1.2 Mala kuhinjska brigada.....	14
4.1.3 Srednja kuhinjska brigada.....	15
4.1.4 Velika kuharska brigada.....	15
4.2 DELA IN NALOGE ŠEFA KUHINJE.....	16
5 EVIDENTIRANJE KUHINJSKEGA POSLOVANJA.....	17
5.1 SESTAVA IN POMEN DOBREGA RECEPTA, KARTOTEKA.....	17
5.2 ZAHTEVEK IN DOBAVNICA.....	18
5.2.1 Pisanje dokumentov - zahtevk.....	18
5.3 KALKULACIJE JEDI.....	18
6 STROKOVNI DEL.....	20
7 IZVEDBA PRAKTIČNIH VAJ V OBLIKI DEMONSTRACIJ.....	21
7.1 VSEBINA DELOVNEGA POROČILA.....	21
7.2 PRAKTIČNA IZVEDBA VAJE DELOVNE SKUPINE, TIMA.....	21
8 KULINARIČNA ARTISTIKA.....	22
8.1 SLADKOR IN SLADKORNA ARTISTIKA.....	22
8.1.1 Isomalt.....	22
8.1.2 Karamel.....	23
8.1.3 Grillage.....	23
8.2 MEDENA ARTISTIKA.....	23
8.3 TESTO ZA DEKORIRANJE JEDI.....	24
8.3.1 Vafli, osnovni recept.....	24
8.3.3 Medeni vafelj.....	25
9 HLADNE ZAČETNE JEDI.....	28
9.1 KANAPEJI IN OBLOŽENI KRUHKI.....	28

9.1.1 Kanapeji.....	28
9.1.2 Obloženi kruhki	28
9.2 KOKTAJLI IN DROBNI PRIGRIZKI	29
9.2.1 Koktajli	29
9.2.2 Prigrizki	29
9.3 HLADNE ZAČETNE JEDI IZ MESA IN MESNIH IZDELKOV	29
9.4 HLADNE ZAČETNE JEDI IZ ZELENJAVE.....	30
9.5 SOLATNE HLADNE ZAČETNE JEDI.....	30
9.6 HLADNE ZAČETNE JEDI IZ RIB IN KAVIARJA	30
9.6.1 Kaviar	31
9.7 HLADNE ZAČETNE JEDI IZ MORSKIH SADEŽEV	31
9.8 GALANTINE, PASTETE, TERINE IN PENE	32
9.8.1 Galantine.....	32
9.8.2 Pastete.....	32
9.8.3 Terine.....	32
9.8.4 Pene (mousse).....	33
9.9 HLADNE ZAČETNE JEDI IZ SADJA.....	33
9.10 SIRI.....	33
10 JUHE V MEDNARODNI KULINARIKI	35
10.1 ČISTE JUHE.....	35
10.2 GOSTE JUHE.....	36
10.2.1 Zelenjavne juhe.....	36
10.2.2 Kremne juhe	36
10.2.3 Pretlačene ali pire juhe.....	36
10.2.4 Ragu juhe in obare	36
10.2.5 Sluzaste juhe	36
10.3 HLADNE JUHE	36
10.3.1 Sadne juhe.....	37
10.3.2 Sadno-zelenjavne juhe	37
10.3.3 Mlečne juhe	37
11 JUŠNE ZAKUHE IN VLOŽKI.....	39
11.1 ZAKUHE IN VLOŽKI IZ RAZLIČNEGA TESTA.....	39
12 TOPLE ZAČETNE JEDI KOT GARNITURE	41
12.1 TOPLE ZAČETNE JEDI IZ JAJC	41
12.2 TESTENINE.....	41
12.3 RIŽOTE	41
12.4 NJOKI.....	41
12.5 RAZLIČNO TESTO.....	42
12.6 TOPLE ZAČETNE JEDI IZ RAZLIČNIH KAŠ IN STROČNIC.....	42
12.7 TOPLE ZAČETNE JEDI IZ ZELENJAVE.....	42
12.8 GOBE	42
12.9 TOPLE ZAČETNE JEDI IZ MESA	42
12.10 TOPLE ZAČETNE JEDI IZ RIB, RAKOV IN MORSKIH SADEŽEV	42
12.11 PUDINGI IN NARASTKI KOT TOPLE ZAČETNE JEDI	43
12.12 MUSAKE.....	43
12.13 TOPLI SENDVIČI IN KRUHKI KOT TOPLE ZAČETNE JEDI	43
13 OSNOVE ALI FONDI	45
13.1 SVETLE OSNOVE	45
13.1.1 Svetla telečja osnova (fond blanc).....	45

13.1.2 Kokošja osnova (fond de volaille).....	45
13.1.3 Ribja osnova (fond de poisson)	45
13.1.4 Zelenjavna osnova (fond de légumes)	45
13.1.5 Court bouillon (kratek zavretek).....	46
13.2 TEMNE OSNOVE (FONDS BRUNS)	46
13.2.1 Temna mesna ali rjava osnova (fond brun)	46
13.2.2 Divjačinska osnova (fond de gibier).....	46
14 OMAKE	48
14.1 NAPOTKI ZA PRIPRAVO OMAK.....	48
14.1.1 Reduciranje omak	48
14.1.2 Zgoščevanje omak	48
14.1.3 Bogatenje omak	48
14.1.4 Stepanje omak	48
14.2 DELITEV OSNOVNIH OMAK	48
14.2.1 Svetle osnovne omake (sauce velouté).....	48
14.2.2 Temne osnovne omake (sauce brun)	49
14.2.3 Demi-glacé	50
14.2.4 Pečenkina omaka (jus de vote)	50
14.3 TEMELJNA MLEČNA OMAKA BEŠAMEL (sauce bechamel).....	50
14.4 PENASTE OMAKE	51
14.5 HLADNE OMAKE	52
14.5.1 Majonezna omaka	52
14.5.2 Vinaigretska omaka	53
14.6 NAVADNE HLADNE IN TOPLE OMAKE	53
14.6.1 Navadne hladne omake.....	53
14.6.2 Navadne tople omake	53
15 MESO.....	55
15.1 KAKOVOST MESA	55
15.2 NAKUP MESA	55
15.3 SHRANJEVANJE MESA.....	55
15.4 RAZKOSAVANJE IN PARIRANJE VELIKIH KOSOV MESA	55
16 GLAVNE MESNE JEDI KOT GARNITURE.....	59
16.1 PRIPRAVA NA DELO V KUHINJI Z JEDMI PO NAROČILU (A' LA CART).....	59
16.2 GARNIRANJE JEDI.....	59
16.3 STANDARDNE PRILOGE K MESNIM JEDEM.....	60
16.3.1 Priloge k jedem iz govedine:	60
16.3.2 Priloge k jedem iz teletine:	60
16.3.3 Priloge k jedem iz svinjine:	60
16.3.4 Priloge k jedem iz perutnine:.....	60
16.3.5 Priloge k jedem iz divjačine:	61
16.3.6 Priloge k ribjim jedem:	61
16 OBLIKOVANJE ČOKOLADE, PRALINEJI IN MINJONI	62
16.1 VRSTE ČOKOLADE.....	62
16.1.1 Kakavova masa.....	62
16.1.2 Kakavovo maslo	62
16.1.3 Grenko-sladka (srednje grenka) jedilna čokolada	62
16.1.4 Mlečna čokolada.....	63
16.1.5 Bela čokolada	63
16.1.6 Kuvertura.....	63
16.2 TEMPERIRANJE ČOKOLADE.....	63
16.3 OBLIKOVANJE ČOKOLADE.....	63
16.4 ČOKOLADNI PRALINEJI.....	64
16.4.1 Osnove za pripravo pralinejev	64
16.4.2 Praktični nasveti pri izdelavi pralinejev	65

17 RESTAVRACIJSKE SLADICE KOT GARNITURE	67
17.1 KREME	67
17.1.1 Kreme za nadeve.....	67
17.1.2 Kreme v kozarcu.....	68
17.2 STRJENKE.....	68
17.3 ŠARLOTE	69
17.5 TEKOČE KREME IN PRELIVI	69
17.6 NARASTKI	69
17.7 SUFLEJI IN PUDINGI.....	70
18 KULINARIKA PO SVETU	72
19 SLOVENSKE NARODNE JEDI	74
19.1 SLOVENIJA - STIČIŠČE GASTRONOMSKE RAZLIČNOSTI.....	74
19.2 ANALIZA SLOVENSKE GASTRONOMIJE	74
19.3 ZAŠČITA TRADICIONALNIH IZDELKOV	75
19.4 PIRAMIDA SLOVENSKE GASTRONOMIJE	75
20 SENZORIČNO OCENJEVANJE JEDI	78
21 LITERATURA	80

KAZALO SLIK

Slika 1: Tloris kombinirane kuhinje	9
Slika 2: Prostorska območja	12
Slika 3: Mala kuhinjska brigada	14
Slika 4: Srednja kuhinjska brigada	15
Slika 5: Velika kuhinjska brigada	15
Slika 6: Primer kalkulacije za 10 oseb	18
Slika 7: Oblikovanje sladkorja	22
Slika 8: Dražgoški kruhek	24
Slika 9: Skodelice iz testa za vafle	24
Slika 10: Oblikovanje testa za vafle pred peko	25
Slika 11: Skulpture iz buč	26
Slika 12: Maslene skulpture	26
Slika 13: Skulptura iz testenin	27
Slika 14: Kanapeji	28
Slika 15: Finger food	29
Slika 16: Ribji tris	31
Slika 17: Priprava ribje galantine iz smuča z nori algami	32
Slika 18: Kombiniranje sadja s siri	33
Slika 19: Priprava temne mesne osnove	46
Slika 20: Razdelitev govejega fileja	56
Slika 21: Delitev govejega hrbita	56
Slika 22: Delitev telečjega stegna	57
Slika 23: Mesna garnitura	59
Slika 24: Oblika krožnika za skiciranje garniture	60
Slika 25: Skulptura iz čokolade	62
Slika 26: Različne oblike pralin	64
Slika 27: Razlika med restavracijsko in konditor sladico	67
Slika 28: Mediteranska Slovenija	76
Slika 30: Panonska Slovenija: prekmurska gibanica, pleteni kruh (pletenica ali bosman)	76
Slika 29: Alpska Slovenija: kranjska klobasa	76
Slika 31: Osrednja Slovenija: orehova in medena potica, sirovi štruklji	77

KAZALO TABEL

Tabela 1: Proizvodni proces v različnih kuhinjah	11
Tabela 2: Izpeljave iz osnovne svetle omake iz telečjih kosti	49
Tabela 3: Izpeljave iz osnovne svetle omake iz perutninskih kosti	49
Tabela 4: Izpeljave iz osnovne svetle omake iz ribjih kosti	49
Tabela 5: Izpeljave iz osnovne rjave omake	49
Tabela 6: Gostota bešamela	50
Tabela 7: Izpeljave iz temeljne mlečne omake	51
Tabela 8: Izpeljave iz osnovne holandske omake	51
Tabela 9: Izpeljava omak iz majoneze	52
Tabela 10: Izpeljanke iz vinaigretske omake	53
Tabela 11: Temperiranje čokolade	63
Tabela 12: Načini priprave maslenih krem	68
Tabela 13: Opisovanje stopnje intenzitete	78
Tabela 14: Ocenjevalni list, lestvica	78

PREDGOVOR

V sodobni kulinariki je meja med povprečnostjo in odličnostjo zelo majhna. Učbenik temelji na vsebinah, ki vas bodo navajale na odličnost vaših gostinskih storitev. Proces dela v kuhinji temelji na skupinskem, timskem delu, s katerim boste v času vaše strokovne prakse in v bodočem gostinskem poklicu drug drugega dopolnjevali, si izmenjevali izkušnje s ciljem, da bi ustvarili kakovostne kulinarične izdelke.

Oblikovali boste samostojno delo, delo v timu, motivirali sebe in sodelavce in razvijali nove ideje. Povezovali boste znanja z različnih področij in jih uspešno nadgrajevali v praksi. Naučili se boste uporabljati sodobno tehnologijo v delovnem procesu, upoštevali boste trende sodobne kuhinje in izvajali kakovostne kulinarične in gastronomske storitve.

Usposobili se boste za pripravo narodnih in mednarodnih jedi. Usposobljeni boste za ekonomično in racionalno uporabo živil in materialov za doseg kakovostnih izdelkov. Poleg generičnih si boste pridobili naslednje kompetence: upoštevanje načela ergonomičnega, higieničnega, okoljevarstvenega in gospodarnega dela (higiena dela), ustrezno vključevanje in obvladovanje uporabe sodobne tehnologije in opreme, izbira živil glede na kakovost in hranilno vrednost, pravilno skladiščenje in spremljanje procesa dela. Znali boste ocenjevati kulinarično kakovost in senzorično vrednost jedi, oblikovati dekorativne kulinarične elemente glede na gostinski ambient, priložnost in obliko ponudbe, naučili pa se boste tudi priporočanja in pripravljanja jedi za različne ciljne skupine in zahtevnost gostov.

Kuhinja je srce vsake gostinske hiše, ki zahteva visoka strokovna znanja in veščine za obvladovanje del in nalog. S pridobljenim znanjem in strokovno podkovanostjo vam bo delo v veselje, saj boste lahko ustvarjali jedi po vašem okusu, z lastno domišljijo in oblikovali vrhunske izdelke, katerih namen bo dosegati zadovoljstvo gostov in nenazadnje uspešne finančne rezultate.

Pri delu vam želim obilo uspeha,
Jože Zalar

1 DELOVNE SKUPINE IN TIMI

Vsakdo izmed nas pripada kakšni skupini, delovni, športni, socialni, prijateljski, klubski in podobno. Skupino opredelimo kot dva ali več posameznikov, ki se srečujejo zaradi pomembnih zadev.

Namen navzočnosti v delovni skupini je, da se naučimo skupnega (ne zgolj individualnega) opravljanja nalog, da bolje spoznamo delo, se obogatimo z idejami drugih in tako postanemo pri delu uspešnejši. Velikokrat ni drugega izhoda kot skupinsko delo. Lep primer je proces obveščanja: koliko časa bi porabili, če bi hoteli od vsakega člana posebej dobiti podatke, vse obvestiti o skupni akciji, se z njimi dogovoriti, uskladiti različna mnenja, rešitve in podobno. Lažje in hitreje gre, če skličemo člane delovne skupine, jim povemo vzrok za sklic in pridobimo njihovo soglasje. Pri tem se moramo zavedati, da člani skupine vplivajo drug na drugega, tako postanejo bolj enotni in z moralnega vidika bolj obvezujoči sklepi. Ob individualni aktivnosti teh vplivov ni, oziroma so neznatni (Možina, 1994).

1.1 OPREDELITEV SKUPINE

Takrat ko se nekaj kuharjev naključno zbere v kuhinji, še ne moremo reči, da gre za skupino, četudi izmenjajo nekaj besed. Ko pa začnejo pripravljati delovni prostor in si pri tem razdelijo delo, lahko že rečemo, da so skupina. Kadar taka skupina prenaša znanje drug na drugega in se dopolnjuje, lahko govorimo o timu. Tim je skupina, za katero je značilno, da njeni člani sodelujejo pri odločanju, si med seboj pomagajo in sodelujejo pri opredeljevanju ciljev. Iz tega sledi, da so vsi timi skupine, toda, glede na prej povedano, vse skupine niso timi (Možina, 1994).

1.2 ZNAČILNOSTI SKUPINE

Da kakšno socialno enoto imenujemo skupina, mora biti spoznavna in določljiva. Skupina mora imeti določeno socialno strukturo, se pravi, da ima vsak član v njej položaj, ki je določen v odnosu do položaja drugih. V skupini obstajajo individualne vloge, preko katerih člani sodelujejo v skupnem delu. Ko člani prenehajo igrati svoje vloge (v razmerju z drugimi), skupina preneha obstajati. Bistveni za skupino so recipročni odnosi, ki zagotavljajo med člani stike in komunikacijo. Vsaka skupina ima norme o vedenju, ki vplivajo na način igranja vlog; zato je nujno, da član, ko pride v skupino, začne oblikovati svoje vedenje po njenem vzoru.

Člani skupine imajo določene skupne interese in vrednote, vendar ni nujno, da so ti natančno definirani. Delovanje skupine mora biti usmerjeno k delovnemu (socialnemu) cilju ali ciljem. Cilj pove, zakaj in s kakšnim namenom skupina obstaja. Skupina mora imeti določeno trajnost, se pravi, izmerljivo trajanje v časovnem obdobju. Vsaka skupina nastane zato, da opravlja določeno nalogo (Možina, 1994).

1.3 VLOGA VODJE SKUPINE

Vloga vodje delovne skupine je predvsem ta, da organizira in razporeja delo ekipi, osebju v kuhinji in da predvidi potreben čas za določeno delo. Izbere način organiziranja ekipe, osebja glede na frekvenco in strokovno zahtevnost dela in nadzira delo v kuhinji. Nadzira kuhinjsko osebje v smislu zagotavljanja discipline in primerne vedenja. Nadzoruje, ali kuhinjsko osebje upošteva pravila osebne higiene in higiene dela na osnovi vzpostavljenega sistema HACCP.

Opozarja na uporabo primernih pripomočkov za delo in jih zna izbrati in pripraviti tako, da upošteva varstvo pri delu. Uporablja faze tehnološkega procesa dela v kuhinji in upošteva predpise in zakonodajo. Posebno pozornost posveča kakovosti pri izdajanju jedi, kritično oceni opravljeno delo in s tem dviguje kakovost bodočega dela.



Dopolnite vlogo vodje skupine



Nadgradite in oplemenitite svoje znanje

http://www.minet.si/gradivo/egradiva/html/ORG_2_5_ME_vrste_skupin_in_nacini_opravljanja_dela/razlika_med_skupinskim_in_timskim_delom.html



Povzetek

Na osnovi skupinskega, timskega dela je naše delo produktivno, usmerjeno h kakovosti izdelkov in storitev. Drug drugega dopolnjujemo, se učimo drug od drugega, kontrola je učinkovitejša, napake so minimalne. V podjetju je zdrav tim gonilna sila, motorček vsakega delovnega kolektiva.



Utrjevanje znanja

1. Kakšne so značilnosti delovne skupine?
2. Kakšen je namen opravljanja dela v delovni skupini, česa se naučimo?
3. Kakšna je ločnica med delovno skupino in timom v kuhinji?

2 OBLIKOVANJE DELOVNIH MEST V KUHINJI

Pojem oblikovanja delovnih mest izrazimo s francoskim izrazom »mise en place«, ki pomeni vse na svojem mestu ob pravem času, zato da pri izvedbeni dejavnosti ne prihaja do zastojev in nepotrebnega čakalnega časa. Posredne posledice neurejenosti delovnih območij lahko definiramo kot gospodarsko škodo, izgubo dohodka in posredno gosta.

Mise en place zajema več področij dela:

- predpripravo na delo,
- pripravo ali glavno opravilo,
- postrežbo jedi s porcioniranjem,
- zaključna dela.

Dobro opravljen in organiziran »mise en place« pomeni polovico opravljenega dela. Posebno pomembno je to pri procesu dela v manjših kuhinjah, kjer je na razpolago malo funkcionalnega prostora in je z minimalno zasedbo strokovnih delavcev potrebno izvesti vse faze delovnega procesa. Pri tem se izkaže miselna priprava na delo, funkcionalna postavitve opreme, opremljenost kuhinje s številom različnih kosov drobnega inventarja itd.

Zahteve po gospodarnosti in humanitarnosti so pri oblikovanju dela izpolnjene takrat, ko je na delovnem mestu poskrbljeno za:

- gospodarno delo (kratek izdelovalni čas po kosu),
- visoko kakovost,
- majhne časovno odvisne stroške (nizki sistemski stroški),
- znosno obremenitev in zahtevnost do delavcev,
- predpisano varnost pri delu.

2.1 VELIKI MISE EN PLACE ALI PROSTORSKA UREDITEV ORGANIZACIJSKE ENOTE

O velikem »mise en place« govorimo takrat, ko se odločamo o notranji tehnološki opremi v kuhinji, strojih, napravah, ki so potrebni za izvedbo določenega delovnega programa. Od dobrega načrtovanja, funkcionalne postavitve notranje opreme, pravilne izbire strojev in naprav glede na tip proizvodnje (posamična, skupinska, masovna) je kasneje odvisna gospodarnost izdelave in obvladovanje kakovosti. Poleg opreme in nakupa drobnega inventarja v velikih kuhinjah je potrebno izdelati podrobno študijo o nalogah in krmiljenju ter oblikovanju delovnih sistemov (študij dela), načrtovati zmogljivost kuhinje glede na število sedežev v restavraciji in zunanjih objektih, potrebni material glede na stopnjo obdelave in tehnološke opremljenosti kuhinje.

2.2 DNEVNI ALI OBMOČNI MISE EN PLACE

Razlikuje se glede na področje dela. Vodje oddelkov se morajo seznaniti z dnevnim menijem, akcijsko prodajo in na podlagi dnevnih potreb naročiti živila za pripravo jedi. Nabavljamo potrebne surovine za pripravo banketov, hišnih specialitet in drugo. Vsak dan pregledamo dokumentacijo, kontroliramo material v različnih oddelkih, po hladilnikih in priročnih shrambah. Posebno pozornost posvečamo svežim izdelkom in hitro pokvarljivemu blagu.

2.3 NEPOSREDNI MISE EN PLACE ALI UREDITEV DELOVNEGA MESTA

Zajema pripravo živil za določeno jed ali skupino jedi, usklajeno z recepturami in normativi. Vključuje organizacijo dela in časovno uskladitev dela na zaposlenega, s pomočjo

proizvodnih in delovnih sredstev pri izvrševanju nalog. S pripravo materialov za določeno jed lahko točno definiramo, kje, kdaj, s čim, s kom in kdo bo pripravljala določeno jed v skladu z delovnim naročilom. Sestavine delovnega poteka imenujemo delovne faze.

2.4 MISE EN PLACE ZA ZAKLJUČNA DELA, GARNIRANJE JEDI

Zajema vsa delovna področja, ki morajo biti pripravljena in usklajena, da v skladu s standardi kuhinje izdajamo jedi maksimalne kakovosti. Vsak vodja oddelka mora poskrbeti, da so ob garniranju jedi vse jedi ustrezno temperirane. Poleg tega morajo biti na voljo ves potreben inventar in pripomočki za garniranje in oblikovanje porcij, zagotovljena mora biti tudi maksimalna higiena.

Pomembno je, da imamo dobro razdelan program dela za porcijske in večporcijske jedi, ker se faze razlikujejo pri posamezni jedi in serijski izdelavi. Značilnost enoporcijskih jedi je ta, da vsak izdelek obdelujemo samo enkrat in si ne moremo dovoliti napak. Pri večporcijskih jedeh pa velja, da lahko z isto porabo vložka (energija in čas izvedbe) izdelamo večje število porcij po znatno nižjih stroških na enoto proizvoda.



Nadgradite in oplemenitite svoje znanje

http://en.wikipedia.org/wiki/Mise_en_place



Povzetek

Za uspešno in kakovostno opravljanje vseh načrtovanih nalog v kuhinji je najpomembnejši mise en place. Vedno imamo zagotovljena vsa potrebna živila, materiale, delovne pripomočke, inventar in čistilna sredstva za pripravo kakovostnih izdelkov v kuhinji. Kontrola dela je preglednejša, ne prihaja do zastojev med delovnim procesom.



Utrjevanje znanja

1. *Mise en place pomeni vse na svojem mestu ob pravem času. Naštejte različne mise en place.*
2. *Kakšne so posledice neurejenosti delovnih mest v kuhinji?*
3. *Katera področja dela zajema mise en place?*
4. *Kdaj so izpolnjene zahteve po gospodarnosti in humanitarnosti na delovnem mestu?*
5. *Opišite veliki mise en place ali prostorsko ureditev organizacijske enote*
6. *Opišite dnevni ali območni mise en place*
7. *Opišite neposredni mise en place ali ureditev delovnega mesta*
8. *Opišite mise en place za zaključna dela, garniranje*

3 KUHINJSKO POSLOVANJE

Kuhinja je srce vsakega gostinskega obrata. Pod pojmom kuhinja razumemo prostorsko in funkcionalno urejen prostor v gostinskem objektu, ki je opremljen z odgovarjajočo opremo, ki omogoča zaposlenim predpripravo, pripravo in serviranje jedi s pomočjo različnih kuharskih tehnik in postopkov. Naloge kuhinjskega poslovanja so proizvajati hrano, ki služi za neposredno zadovoljevanje primarnih potreb naših gostov.

Dobra kuhinja ne služi samo zadovoljevanju osnovnih fizioloških potreb, pogosto je tudi življenjski motiv ljudi (gurmani, gurmeji), spodbuja željo po učenju, spoznavanju navad tujih narodov, obenem pa je zanimiv dejavnik turistične ponudbe.

Poleg družbenega pomena, ki ga ima kuhinja, pa ne smemo pozabiti, da kuhinja kot organizacijska enota proizvodno-storitvene funkcije prinaša v poslovanje velike poslovne stroške. S stroškovnega vidika moramo prav kuhinji posvetiti največjo pozornost, saj s slabim gospodarjenjem ali z neorganiziranim procesom dela lahko hitro pripomoremo k slabemu poslovnemu uspehu.

3.1 CIKLUS PROIZVODNJE V KUHINJI

Proizvodnja v kuhinji se navezuje predvsem na pripravo živil. Pri tem moramo zagotoviti racionalno delo, standardno kakovost, integrirano v storitve, izenačeno produkcijo in prodajo, dober izkoristek naprav in strojev (rentabilnost), enakomerno izkoriščenost delovnega časa. Izrednega pomena je strog higienski režim, torej sistem spremljanja in kontrole (HACCP).

Pri pripravi in delitvi jedi moramo zagotoviti ustrezno število osebja in preprečiti ozka grla pri proizvodnji, ter skrbeti za fleksibilnost dela in motivacijo zaposlenih, obenem pa preprečevati monotonost dela in ponudbe jedi.

V proizvodnem procesu je nujno povezovanje vseh oddelkov in pododdelkov v harmonično celoto z namenom, da opravimo storitev čim hitreje in čimbolj kakovostno.

3.2 DELITEV KUHINJ

Kuhinje delimo po velikosti, številu obrokov, ki jih kuhinja pripravlja, in številu zaposlenih na srednje, velike in majhne. Glede na gastronomski objekt je kuhinja lahko bifejska, bistro, gostilniška, penzijska, à la cart, mobilna ali catering kuhinja. Po izboru delovnega programa je kuhinja dietna, industrijska, gastronomska, tipizirana, šolska, narodna, internacionalna. Glede na način razdeljevanja obrokov in stopnjo obdelanosti živil poznamo razdeljevalno, satelitsko, centralno, lastno, gospodinjsko kuhinjo, glede na obratovalni čas pa je ta lahko sezonska ali celoletna.

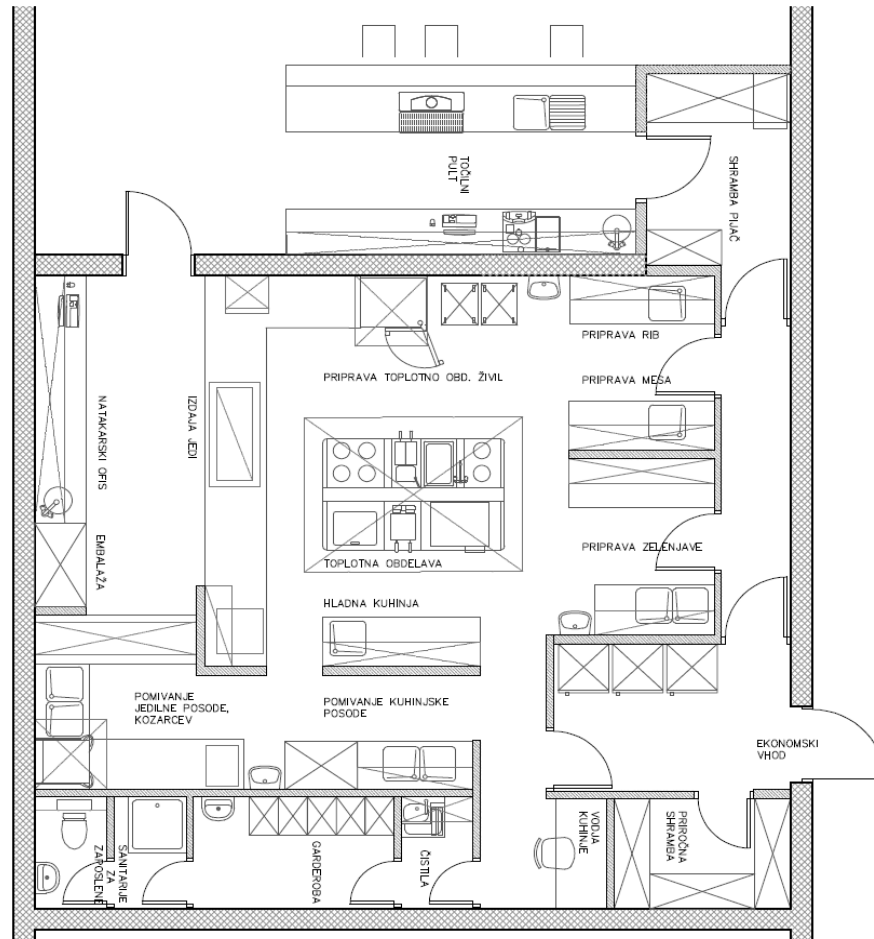
3.2.1 Konvencionalna kuhinja

Obratuje v majhnih obratih, ob bifeju ali baru. Jedi se pripravljajo sproti v manjših količinah in takoj prodajo. Izbor jedi je ožji, ker zaposleno osebje nima visokega strokovnega znanja. Naročilo in blokiranje hrane je v tesni povezavi, brez blokiranja ni produkcije. Delovne naloge potekajo vedno preko ene osebe ali pa jo opravi celo ista oseba, kar pa ni priporočljivo zaradi higienskega režima (delo z denarjem). Ta kuhinja predstavlja manjši poslovni riziko, ker ni velikih zalog materiala, razen v primeru predhodne rezervacije gostov.

3.2.2 Kombinirana kuhinja

Je kombinacija penzijske in restavracijske kuhinje (à la carte). Jedi se pripravljajo na podlagi jedilnikov, menijev in jedilnega lista. Locirana je v srednje velikih hotelih ali restavracijah brez nastanitvene dejavnosti ali pa pripravlja hrano za več satelitskih restavracij

znotraj hotela, banketne dvorane, kongresnega centra itd. Jedi se pripravljajo za znano ali neznano število gostov. Tovrstna kuhinja lahko deluje samo za lastne potrebe ali za druge poslovne priložnosti, ker ima večje kapacitete. Nabava in priprava potekata v različnih nivojih. V centralni kuhinji morajo biti nameščene naprave za regeneracijo živil, mikrovalovna pečica, parnokonvekcijska peč, žar, salamander ipd.



Slika 1: Tloris kombinirane kuhinje

Vir: Kuharstvo, osnove v gostinstvu, tehnologija pripravljanja jedi, recepti, 2008

3.2.3 Industrijska kuhinja ali tovarna hrane

Ta kuhinja se po tehnološki opremljenosti razlikuje od klasičnih kuhinj po procesih dela, mehanski in toplotni obdelavi. Prilagojena je masovni pripravi hrane. Pripravljajo se kuhani, ocvrti, pečeni izdelki in surovi ter zamrznjeni polizdelki. Področje zajema oskrbo, produkcijo, skladiščenje in prodajo. Za take kuhinje je pomembno optimalno hitro hlajenje ali sterilizacija hrane in skladiščenje. Higijenski režim je na najvišjem možnem nivoju.

3.2.4 Fast food kuhinja

Fast food kuhinja je tehnološko prilagojena hitremu hlajenju in zamrzovanju živil, regeneraciji živil in končni pripravi jedi. Pomembna je oskrba znotraj kuhinje. Izvaja poslovanje brez lastne produkcije. Uporabljajo se polizdelki in končno pripravljene izdelki. Kontrola in nadzor sta transparentna.

3.2.5 Razdeljevalna kuhinja

Tovrstna kuhinja je locirana znotraj obrata ali izven lastne hiše. Nima lastne produkcije, časovna obremenitev je kratka, omejena le na čas konic. Tehnološka oprema je minimalna, primerna za regeneracijo živil. Oskrba poteka z že pripravljenimi ali manj zahtevnimi jedmi. Vodenje evidence in kontrole je enostavno.

3.2.6 Kuhinja za steklom ali odprta kuhinja

Locirana je v večjih nakupovalnih centrih, igralnicah, na sejnih. Gostje lahko opazujejo pripravo hrane skozi steklo in spremljajo delo kuharjev, kar omogoča boljšo komunikacijo med gostom, strežbo in kuhinjo. Pomembna je estetika dela, higiena, poslovni red, prijaznost osebja, mir ob delu, večja sproščenost delavca in občutek pomembnosti. Koncept sodobne kuhinje je free flow sistem, kjer pride do izraza gostoljubnost osebja. Tehnološka oprema v taki kuhinji mora biti kakovostna, vgrajena v interier, z ustreznimi ventilacijskimi in klimatskimi napravami za odvajanje pare in vonja.

3.3 TEHNOLOGIJA IN OPREMA V KUHINJI



Nadgradite in oplemenitite svoje znanje

<http://www.team-commerce.si/index.html>

Pod izrazom tehnologija razumemo vse delovne postopke, ki jih opravimo, predno je izdelek narejen. Na tej poti se opravljajo dela, ki jih v higienskem smislu delimo na čiste in nečiste delovne postopke. Princip ločevanja le teh je glavno tehnološko pravilo, ki ga mora upoštevati že projektant tehnologije, zato da bo kuharsko osebje lahko opravljalo dela po higiensko-sanitarnih predpisih.

Kuhinja v gostinskem obratu je zahteven funkcionalen prostor, v katerem moramo ob načrtovanju upoštevati kulinarične, tehnološke, sanitarno-higienske, tehnične, organizacijske in druge zahteve. Načrtovanje novega kuhinjskega obrata je timsko delo, v katerem mora sodelovati projektant tehnologije, v že obstoječih obratih pa tudi kuharji, ki bodo v prenovljeni kuhinji ustvarjali, saj že poznajo napake iz predhodne kuhinje. Projektant mora dobro poznati podatke o načinu dela, zahteve gostov in nivo zahtevnosti ponudbe. Da lahko izdelamo funkcionalen načrt, je nujno potrebno poznati te podatke.

3.3.1 Načrtovanje opreme

Načrtovanje opreme poteka v določenih fazah:

1. korak

Oblikovanje programskih izhodišč:

Zmogljivost obrata

Izrazimo jo v dnevnem številu najzahtevnejših obrokov, prav tako navedemo število sedežev v jedilnicah, na terasah in vrtovih. Ta podatek vpliva na velikost kuhinjskih prostorov, s tem, da upoštevamo normativ na enega gosta.

Vrsta kuhinje

V lastni, centralni ali satelitski kuhinja upoštevamo stopnjo obdelanih živil, ki jih kuhinja uporablja. S tem je povezana tehnologija obdelave živil v kuhinji in določen program prostorov.

Oskrba z živili

To je podatek, ki nam narekuje velikost skladiščnih prostorov.

Način strežbe

Strežba je klasična, samopostrežna, kombinirana ali bifejska. Odločitev zanjo vpliva na organizacijo dela in s tem na oblikovanje prostorov v kuhinji in strežbi.

Način deserviranja jedilne posode

Vpliva na ureditev jedilnice in prostora za pomivanje.

Viri energije

Vplivajo na izbor toplotnih naprav.

2. korak

Predvideni program ponudbe jedi in pijač

Investitor se mora na podlagi informacij iz preteklih obdobij ali na podlagi tržne analize odločiti, kakšen bo njegov delovni program, katere jedi in pijače bo ponujal in v kakšnem obsegu. Proučiti mora, kakšna je lokacija njegovega obrata, njegovo frekventnost, kakšna je gostota obstoječih lokalov sorodnih dejavnosti in ponudba konkurence v danem okolju. Lastnik se mora vživeti v vlogo gosta in z njegovimi očmi ocenjevati želje, pričakovanja in zahteve potencialnih gostov. Tržna analiza mora biti zelo kritična, saj nikoli ne moremo čisto točno oceniti želje kupcev. Gledati moramo tudi v prihodnost in ne samo trenutnega stanja lokalov ter videti tudi tisto, kar se bo zgodilo v prihodnosti. Dobro moramo poznati domače in mednarodne trende v turizmu, da lahko pravilno ocenimo in se dokončno odločimo.

3. korak

Oblikovanje projektne naloge

Projektna naloga zajema razporeditev prostorov glede na prostorska območja (čisti in nečisti deli), območje glavne kuhinje, opredeli okvirno velikost glede na normative, ki veljajo za gostinsko dejavnost. Na podlagi projektne naloge projektant izdelava idejni tehnološki projekt. Iz tega projekta so razvidni medprostorska povezava posameznih delovnih prostorov in območij ter osnovni tehnološki nizi opreme.

4. korak

Pridobitev gradbenega dovoljenja (projekt PGD)

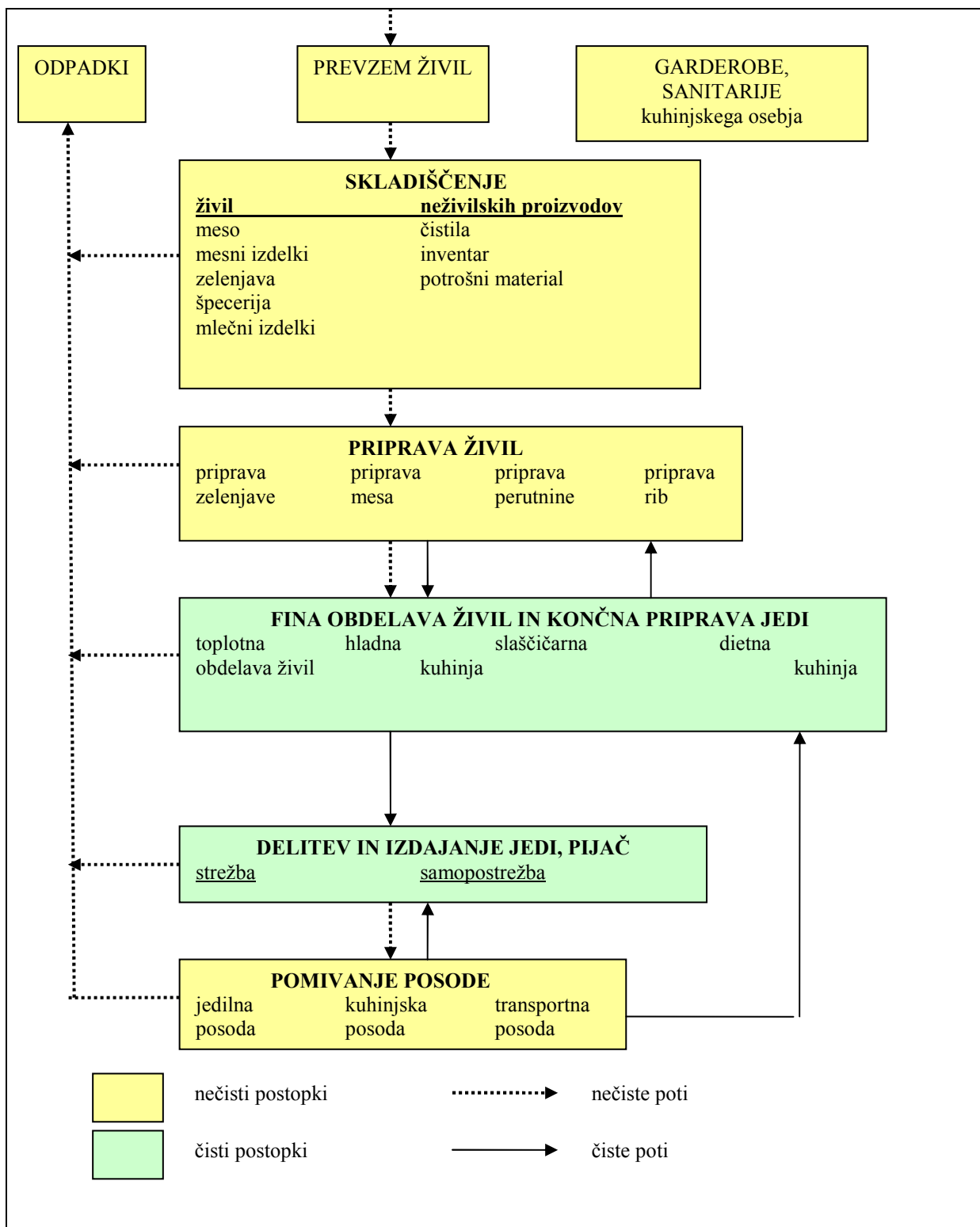
Projektant izdelava glavni tehnološki projekt, v katerem opredeli in izbere tehnološko opremo z vsemi potrebnimi instalacijskimi priključki (elektrika, voda, plin). Sestavni del tega projekta je tehnološki elaborat z vsemi programskimi izhodišči in opisom tehnologije dela v posameznih območjih dela v kuhinji. Sledi natančna specifikacija izbrane in projektirane tehnološke opreme, ki je sestavni del glavnega projekta in predstavlja osnovo za pridobivanje komercialnih ponudb za opremljanje gostinskega lokala v celoti.

3.4 OSNOVNE TEHNOLOŠKE FAZE PROIZVODNJE V RAZLIČNIH TIPIH KUHINJ

Tabela 1: Proizvodni proces v različnih kuhinjah

Konvencionalna	Kombinirana	Fast food	Razdeljevalna	Odprta
plan dela	plan dela	plan dela	plan dela	plan dela
nakup	nakup	nakup	predpriprava	nakup
skladiščenje	skladiščenje	skladiščenje	priprava	skladiščenje
predpriprava	predpriprava	regeneracija	garniranje	predpriprava
priprava	priprava	serviranje	serviranje	priprava
garniranje	garniranje			garniranje
serviranje	serviranje			serviranje

Vir: Lasten



Slika 2: Prostorska območja

Vir: Kuharstvo, osnove v gostinstvu, tehnologija pripravljanja jedi, recepti, 2008

Kuhinje so načrtovane tako, da se v njih ne križajo čiste in nečiste poti. Na razvoj tehnologije v kuhinjskem obratu močno vplivajo tudi zahteve po racionalni rabi energije, vode, smotrno ravnanje z odpadki, s čistili. Že nekaj let opažamo, da se potreba po kuhinjskem prostoru manjša, večja pa je zahteva po zmogljivostih, energijsko varčnih napravah, okolju in ljudem prijaznih napravah, ki so ergonomsko prilagodjene, izdelane iz trpežnih materialov, prilagodjene lahkemu čiščenju in vzdrževanju in avtomatiziranemu krmiljenju.



Utrjevanje znanja

Zakaj se spreminja velikost kuhinj in ta postaja vse manjša in bolj prijazna?

Tehnološka oprema kuhinje postaja vse dražja, kar je mogoče največji vzrok, da so ljudje začeli razmišljati, ali je res potrebno vse to, kar so nam projektirali arhitekti notranje opreme. V preteklosti se pogosto nihče ni poglobljajal v tehnološke faze dela, prostorska območja, frekvenco izdaje hrane itd. Danes, ko je denarja vse manj in nam po končani izvedbi projekta zmanjka denarja, se obnašamo vedno bolj racionalno in kupujemo opremo, ki jo resnično potrebujemo. Obrati so postali vse bolj specializirani, zato se temu prilagajajo tudi tehnološka oprema. Vse manj sami izvajamo predpripravo dela, delno zaradi pomanjkanja kadra, delno zato, ker nam ni potrebno skladiščiti surovin, jih negovati, obenem pa vezati lastnih sredstev za nakup surovin. S tem smo racionalizirali poslovanje in zmanjšali določene faze proizvodnje. Poleg ekonomskega vidika poslovanja se spreminja tudi prehrabeni vidik. Spreminjajo se prehrabene navade ljudi, jemo več surove, sveže zelenjave in sadja, hitre hrane iz rib in testenin, kar pa pogojuje dnevne nabave in vse manj skladiščenje živil.



Povzetek

Spoznali smo ciklus proizvodnje v različnih kuhinjah po evropski delitvi. Kuhinje se razlikujejo po velikosti, funkcionalnosti in namenu proizvodnje oziroma pripravi jedi. Spoznali smo korake načrtovanja opreme za nove oziroma prenovljene kuhinje. V kuhinji so izjemnega pomena tehnološke faze proizvodnega procesa, zato so si kuhinje različne. Glede na njihovo namembnost so kuhinje konvencionalne, kombinirane, industrijske, razdeljevalne, fast food kuhinje in odprta kuhinje. Kuhinje morajo upoštevati vse sanitarno-tehnične predpise, da se ne križajo čiste in nečiste poti, prav tako so opredeljeni čisti in nečisti prostori kuhinje.



Utrjevanje znanja

1. *Napišite proizvodni proces v konvencionalni kuhinji in naštejte zaporedje del.*
2. *Opišite proizvodni proces v razdeljevalni kuhinji in zaporedje del.*
3. *Naštejte pripravljavnice živil v konvencionalni kuhinji in povejte, med kakšne prostore spadajo, čiste ali nečiste.*
4. *Naštejte prostore tople kuhinje v konvencionalni kuhinji in povejte, med kakšne prostore spadajo, čiste ali nečiste.*
5. *Ali je prostor za delitev in izdajanje jedi in pijač čisti ali nečisti prostor?*
6. *Ali so skladišča za živila in jedi čisti ali nečisti prostori?*
7. *Zakaj se spreminja velikost kuhinj in zakaj te postajajo vse manjše in bolj prijazne?*

4 TEHNOLOŠKA DELITEV DELA V KUHINJI

Delitev dela v kuhinji je odvisna od velikosti kuhinje, letnega časa, obsega dela, zahtevnosti proizvodnega programa, tipa hotela, lokacije in tehnološke opremljenosti delovnih področij. Delitev dela v kuhinji je zaupana strokovno usposobljenim kuharjem z določenim znanjem, sposobnostmi, ki so jih pridobili v učnem procesu ali z delom in izkušnjami. Glede na zgoraj našteje dejavnike, ki neposredno vplivajo na oblikovanje dela med človekom, tehniko, informacijo in organizacijo, razlikujemo različne strokovno usposobljene skupine, velike, srednje in majhne kuhinjske ekipe ali brigade ali usklajene time, ki neposredno izvajajo proizvodni proces v kuhinji.

4.1 KUHINJSKE BRIGADE

Pojem kuhinjska brigada je tim strokovno izučenih kuharjev, ki so odgovorni šefu kuhinje. Vodenje temelji na timskem delu, discipliniranosti, odgovornosti posameznikov in strokovnosti. Brigadna razčlenitev omogoča dobro notranjo organizacijo, ki dosega maksimalno kvaliteto storitev.

Kako velika bo brigada, je odvisno od naslednjih dejavnikov: proizvodna velikost in kakovost gostinskega obrata, kategorija obrata, lokacija, organizacija dela v kuhinji, tehnična ureditev kuhinje, razdeljevanje in garniranje jedi, čas obratovanja, oskrba kuhinje s polproizvodi oziroma proizvodi, cene gostinskih storitev.

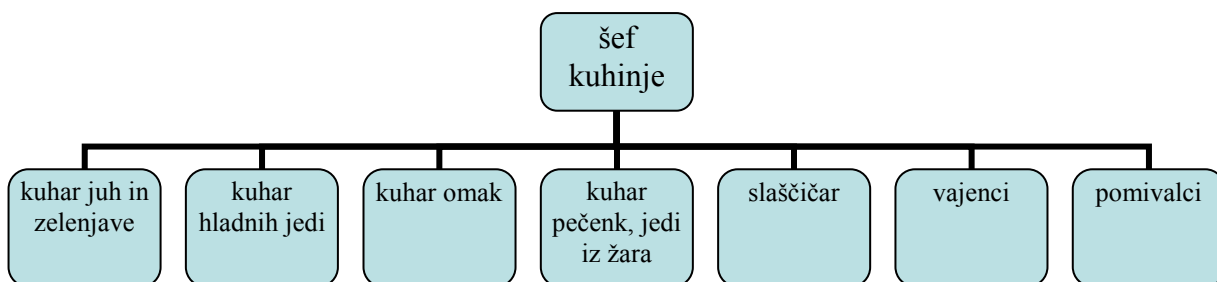
4.1.1 Kuhinjske skupine

V majhnih kuhinjah, kot so gostilniške kuhinje ali okrepčevalnice, ne govorimo o kuhinjskih brigadah, temveč so to delovne skupine z dvema ali s tremi kuharji in pomočniki.

4.1.2 Mala kuhinjska brigada

Tovrstna brigada ima ekipe sestavljene po dunajskem vzorcu. Vsaka ekipa se sestoji iz šestih oseb, skupno je v 2 izmenah 12 samostojnih kuharjev. Ekipa se sestoji iz enega samostojnega kuharja, enega ali dveh kuharjev, 1 učenca in 2 pomivalk za belo in črno posodo.

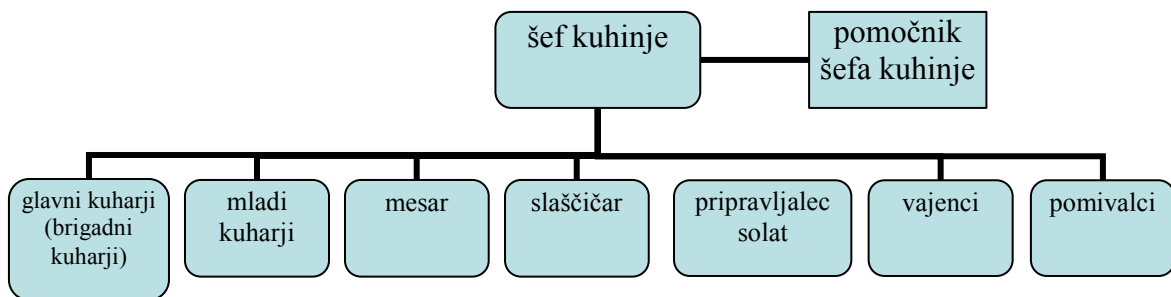
Dela in naloge se delijo na:



Slika 3: Mala kuhinjska brigada
Vir: Lastni

4.1.3 Srednja kuhinjska brigada

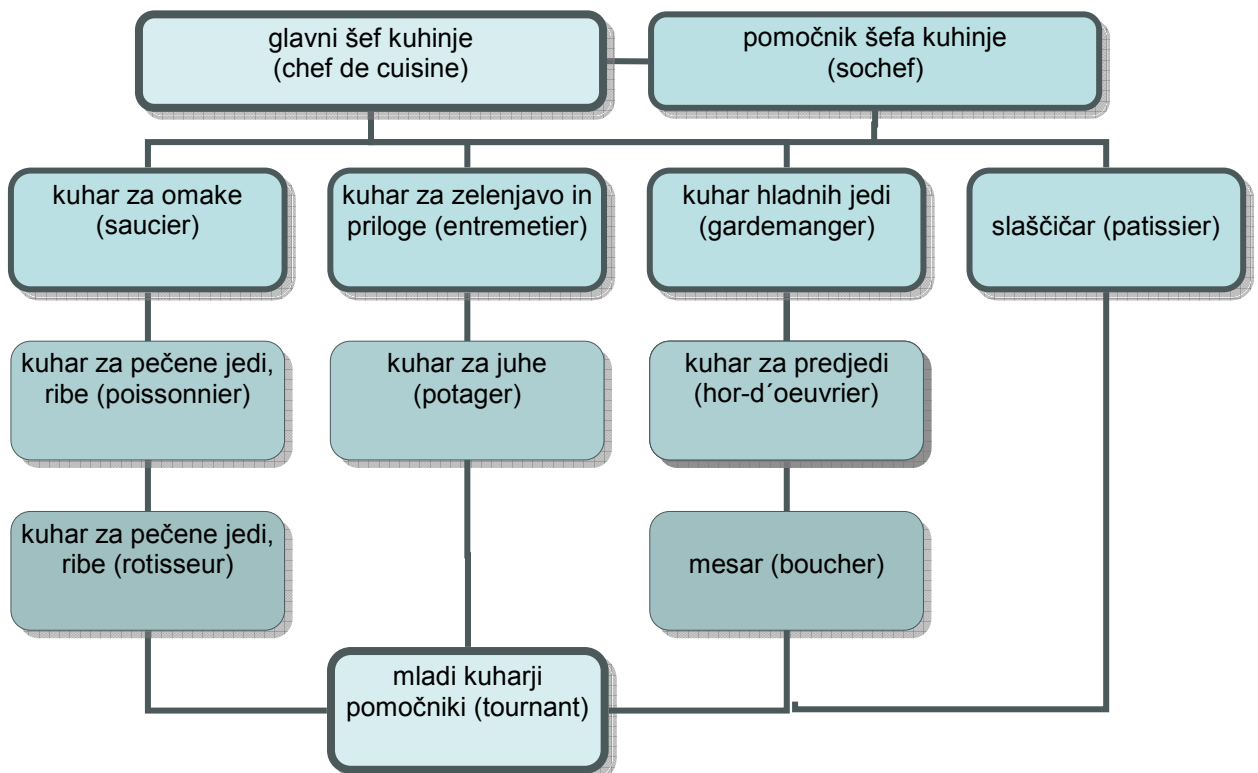
Zaposluje od 7 do 14 oseb, na čelu ekipe je :



Slika 4: Srednja kuhinjska brigada
Vir: Lastni

4.1.4 Velika kuharska brigada

Velika kuhinjska brigada šteje nad 15 zaposlenih v kuhinji.



Slika 5: Velika kuhinjska brigada
Vir: Lastni

Vse osebe, ki pripravljajo hrano, mora imeti določeno strokovno izobrazbo za opravljanje specifičnih nalog, zadovoljevati mora zahteve, ki jih odreja zdravstvena dejavnost za delavce v živilski stroki. Seznanjeni morajo biti z osnovnimi normami in s higienskimi predpisi o ravnanju z živili, o vzdrževanju reda, higieni objekta in opreme, strojev, pribora, pohištva in osebne higiene.

Najvišji po rangu v kuhinji je šef kuhinje. Biti mora ustrezno izobražen, slediti mora sodobnim trendom pri pripravi jedi, imeti organizacijske sposobnosti. Poznati mora tehnologijo priprave hrane, poslovanje nabavne službe in skladiščenja materialov in živil. Poznati mora problematiko gostinske dejavnosti nasploh, skrbeti za varovanje okolja, varstvo pri delu in ohranjati splošni higienski režim v celotnem obratu.

4.2 DELA IN NALOGE ŠEFA KUHINJE

Šef kuhinje organizira delo, odreja dolžnosti v skladu z delovnim mestom in po izmenah, plan dela po času in nalogah. Skupaj s šefom strežbe sestavlja menije in dnevne karte. Sestavlja plan potrebnih živil na podlagi mrežnega plana menijev. Sestavlja kuhinjsko dokumentacijo, jo evidentira in kontrolira. Sprejema in kontrolira blago iz skladišč, odredi čas prevzema in kontaktno osebo. Spremlja delo kuhinjskega osebja med pripravo jedi in kontrolira izkoristek surovin. Kontrolira proces proizvodnje z vidika zagotavljanja kakovosti. Preverja normative, izvaja verižno kontrolo, kontrolira količino in kakovost izdanih jedi. Spremlja količine neporabljenih jedi, odreja naloge, daje navodila o porabi ostankov živil in jedi. Skrbi za kuhinjski inventar, ga nabavlja, neguje, evidentira lom. Skrbi za varnost in zaščito delavcev, za zunanji in notranji ugled kuhinje. Ima stike z javnostmi in gosti ter skrbi za razvoj in napredek mladih kuharjev, učencev, vajencev, študentov.



Nadgradite in oplemenitite svoje znanje

http://translate.google.si/translate?hl=sl&langpair=en%7Csl&u=http://en.wikipedia.org/wiki/Brigade_de_cuisine



Povzetek

Vsaka kuhinja zahteva, glede na delovni proces različno število strokovno usposobljenega kadra. V manjših kuhinjah, kot so razdeljevalne in fast food kuhinje, zaposlujejo tako delovne skupine, ki predstavljajo le dva do tri zaposlene, kot večje skupine, time, to so kuhinjske brigade. Razdelili smo jih v male, srednje in velike kuhinjske brigade. Vsaka brigada je sestavljena iz različnih strokovno usposobljenih kuharjev, katerij cilj je dosegati kakovostne izdelke in storitve ter optimalne rezultate dela. Ne pozabite, v kuhinji delamo v prvi vrsti z živili, ki so občutljiva in imajo rok trajanja, zato je tveganje veliko in moramo biti pozorni na proces dela in upoštevanje del in nalog vsakega posameznika.



Utrjevanje znanja

1. Kaj je kuhinjska brigada in kakšen je njen pomen?
2. Kakšna je razlika med kuhinjsko skupino in kuhinjsko brigado?
3. Opišite malo kuhinjsko brigado. V kakšnem obratu jo oblikujemo?
4. Opišite srednjo kuhinjsko brigado. V kakšnem obratu jo oblikujemo?
5. Opišite veliko kuhinjsko brigado. V kakšnem obratu jo oblikujemo?
6. Karakteristike dobrega šefa kuhinje?

5 EVIDENTIRANJE KUHINJSKEGA POSLOVANJA

Pri vodenju in evidentiranju kuhinjskega poslovanja vodimo naslednje dokumente: zahtevek in dobavnica, mrežni tedenski plan, knjiga menijev, knjiga receptov, knjiga dnevni potreb po živilih, knjiga normativov, knjiga čistih in nepredelanih živil, knjiga kalkulacij, knjiga hranilnih vrednosti jedi.

Za izvajanje proizvodnega dela in organiziranje dela se izdelujejo delovni plan, predpriprava, glavna opravila, zaključna dela, delovni rasporedi - tedenski, mesečni, letni in dopust, pa tudi knjige o porabi elektrike, plina, delovnega časa, vode, o lomu inventarja, kakor tudi obračuni, npr. dnevni obračun porabe živil, dnevni obračun z natararji, odstotek med nabavo in prodajo živil in jedi.

5.1 SESTAVA IN POMEN DOBREGA RECEPTA, KARTOTEKA

Recepti so delovno navodilo za pripravo jedi in pijač. Recepti so sestavljeni ali pa jih sestavljamo sami. Vsebujejo sestavine, seštevek vseh sestavin za določeno število oseb, zaporedje postopkov dela, če je recept sestavljen iz več faz dela in natančna navodila za pripravo in garniranje. Pripisemo opombe ali posebnosti, npr. štruklje kuhamo v sopari, da ohranijo obliko. Pripisemo tudi posebnosti, ki so v skladu z načeli dobre higienske prakse, npr. jed čim hitreje ohladimo pod 8°C ipd. Boljši recepti imajo navedeno tudi na kakšno servirno posodo garniramo in s čim dekoriramo. Kartoteki lahko dodamo tudi fotografijo ali skico določene jedi.

Količine živil

V gostinstvu morajo biti količine živil v receptu izražene v enotnih merilih, enotah (kg, l), ker so osnova za kalkulacijo in obračun posameznih jedi. Za uporabo v gostinstvu je še posebej dobro, da recepture pišemo za deset oseb, kar je dobra osnova za nadaljnje kalkuliranje in izračunavanje hranilne vrednosti in nenazadnje naročanje živil. Količine živil morajo biti našteje v istem zaporedju, kot jih predelujemo.

Tehnološki postopki v receptu

Z natančnim tehnološkim postopkom racionaliziramo delo. S tem mislimo na racionalno uporabo posameznega stroja ali naprave. Pri bolj zapleteni pripravi opis razdelimo na več delov. Tako je npr. posebej opisana priprava testa, nato nadevi, glazure itd. Pri določenih receptih si še sami pišemo zapiske, ki jih kasneje s pridom uporabimo. Te zapiske uporabimo in preoblikujemo recepte ter jih shranimo v kartoteko hišnih receptov.

Kartoteka

Dobro vodena kartoteka je osnova za poenoteno delo vseh zaposlenih v kuhinji, ki pripravljajo jedi, kajti:

- vsak zaposleni pripravlja jedi po standardu, ki ga ima gostinska hiša,
- kakovost jedi se na ta način ne spreminja,
- pri menjavi osebja je kartoteka osnovni vir informacij, da se ohrani dosežena kakovost in nespremenjen način priprave hrane,
- iz vpisanih podatkov je vsak čas možno izračunati hranilno vrednost jedi.

Podatki v kartoteki

Za vsako jed morajo biti v kartoteko vnešeni tile podatki: ime jedi, število porcij, količine potrebnih živil, cena, hranilna vrednost, kratek opis priprave, čas priprave, potrebna temperatura, posebna opozorila in nasveti glede priprave, ustrezne priloge in opomba, ali je jed primerna za navadno ali dietno hrano.

5.2 ZAHTEVEK IN DOBAVNICA

Zahtevak in dobavnica sta dva osnovna dokumenta v delovnem procesu poslovnega komuniciranja med proizvodnim gostinskim oddelkom in nabavno službo. V našem primeru sta to kuhinja in nabavna služba. To sta dokumenta, ki ju pišemo na osnovi normativov posamezne jedi, jedilnikov ali za zalogo živil za krajše ali daljše časovno obdobje. Pišemo ju v trojniku, ničesar ne radiramo in ne popravljamo. En izvod dobi skladišče, drugega materialno knjigovodstvo, tretjega obdrži kuhinja za svojo evidenco. Živila in material, ki ga zahtevamo, pišemo nedvoumno in čitljivo. Zaželeno je, da pripišemo tudi proizvajalca posameznega živila.

Dobavnica je dokument, ki jo izpiše nabavna služba oziroma skladiščnik na osnovi dejansko izdanih oziroma dobavljenih živil kuhinji in v katero se vpišejo tudi nabavne cene posameznih artiklov. Vodja kuhinje oziroma oseba, ki je zadolžena za prevzem živil, pregleda kakovost nabavljenih živil, preveri dobavljeno količino, napisano na dobavnici in podpiše dokument. S tem je postopek nabave in bremenitve kuhinje zaključen.

5.2.1 Pisanje dokumentov - zahtevak

Najprej izpolnimo vse podatke, ki jih zahteva glava obrazca: ime podjetja, oddelek podjetja, datum, zaporedno številko zahtevka. Nato vpišemo količinsko zahtevo živil, ki smo jih izračunali po načrtovanih jedilnikih. V obrazcu zahtevka izpolnimo naslednje rubrike:

- zaporedna številka zahtevanih živil,
- vrsta živil in kakovost, npr. moka mehka tip 400, riž dolgozrnati basmati ipd.,
- merska enota živil (kg, l, kos, vez, šopek),
- količina živil.

5.3 KALKULACIJE JEDI

S kalkulacijo izračunavamo vrednost porabljenih živil za določeno jed ali meni. Na osnovi nabavne vrednosti izračunamo maržo v določenem odstotku. Seštevek nabavne cene in marže je lastna cena. Lastni ceni prištejemo še DDV, tako dobimo prodajno ceno. Zaradi lažjega izračunavanja porabljenih živil je najprimerneje, da recepture pretvorimo na 10 oseb, saj le na ta način lahko vrednotimo tudi začimbe. Če bi kalkulirali jedi le za eno osebo, bi bile količine začimb premajhne in jih tako ne bi ustrezno ovrednotili. Izračunano prodajno ceno na koncu zaokrožimo.

KALKULACIJA ZA ŽIVILA	Število oseb 10			
	me	količina	nabavna vrednost	skupaj
živilo				
primer	kg	2,00	15,00 €	30,00 €
				0,00 €
				0,00 €
skupaj nabavna vrednost živil za 10 oseb				30,00 €
marža 120 %				36,00 €
lastna cena				66,00 €
DDV 8,5 %				5,61 €
prodajna cena				71,61 €
prodajna cena za 1 osebo				7,16 €

Slika 6: Primer kalkulacije za 10 oseb
Vir: Lasten



Povzetek

Natančno in čitljivo pisanje dokumentov je zagotovilo za dobro poslovno komunikacijo v oddelku in med oddelki v podjetju. Dober recept oziroma kartoteka jedi je izjemnega pomena, saj nam zagotavlja standardno kakovost pripravljenih in serviranih jedi, ne glede na to, kdo je posamezno jed pripravljal. Kakovost izdelkov ne niha tudi takrat, ko se delovna sila v gostinskem obratu menja.

Zahtevki je vsakodnevno pisno komunikacijsko sredstvo med kuhinjo in nabavno službo.



Utrjevanje znanja

1. *Katere dokumente vodimo pri evidentiranju kuhinjskega poslovanja?*
2. *Kakšen pomen ima dober recept ali kartoteka receptov pri pripravi jedi?*
3. *Kako pišemo zahtevke in kakšen je pomen natančnega pisanja zahtevkov?*
4. *Kaj nam pove kalkulacija za jedi?*
5. *Na osnovi česa ugotavljamo materialni rezultat poslovanja v kuhinji?*
6. *Na osnovi česa ugotavljamo finančni rezultat poslovanja v kuhinji?*

6 STROKOVNI DEL

Na osnovi strokovno-teoretičnih znanj, ki ste jih osvojili z vašim dosedanjim delom, je v tem gradivu zbranih 12 strokovnih vaj, ki so namenjene vaši boljši usposobljenosti v nadaljnjem delu s ciljem zagotavljanja kakovosti izdelkov in storitev. Vaje niso namenjene le pripravi različnih kakovostnih izdelkov, temveč temeljijo na organizaciji dela, organizaciji in oblikovanju delovne skupine, tima, ki bosta sposobna načrtovati, organizirati, izvajati in analizirati svoje delo, ne samo v študijskem procesu ampak tudi na vašem bodočem delovnem mestu. Vaje so sistematično sestavljene in se navezujejo ena na drugo v smiselnem zaporedju. Študentje se organizirajo v delovne skupine, razdelijo naloge za vsako vajo posebej, načrtujejo vsebino vaje na določeno tematiko, predstavijo strokovne teoretične osnove na določeno temo, demonstracijsko izvedejo vajo v šolski delavnici (kuhinji), analizirajo potek dela, senzorično ocenijo izdelek, izpostavijo prednosti izdelka oziroma storitve in opozorijo na slabosti.

Za načrtovanje vaje so vam na voljo vsa pisna in elektronska gradiva, ki se navezujejo na določeno temo. Najbolj zaželene teme vaj so konkretni primeri v gostinstvu, s katerimi se pogosto srečujemo. Temeljijo naj na izboljšanju gostinske ponudbe in dvigu kakovosti gostinskih storitev. Nanašajo naj se na različne tipe gostinskih obratov in strukturo gostov. Upoštevana naj bodo načela varnega in zdravega načina prehranjevanja po priporočilih svetovne zdravstvene organizacije. Jedi naj bodo izbrane iz Strategije razvoja gastronomije Slovenije kakor tudi jedi iz mednarodnega prostora, v katerih naj bodo prikazani sodobni trendi v kulinariki.

7 IZVEDBA PRAKTIČNIH VAJ V OBLIKI DEMONSTRACIJ

Cilj praktične izvedbe vaj v obliki demonstracije je, da skupina predstavi različne tehnike predpriprave in priprave živil in jedi. Pri tem skupine uporabljajo različne metode in postopke, ki odstopajo od klasične priprave. Pred samo izvedbo skupina ali posameznik predstavi temo in postopke dela v predavalnici, dokumentacijo, skice, grafične osnutke, fotografije izdelkov in grafično predstavi različne tehnike priprave.

S tem se naučimo izbirati in pripravljati jedi in jedilnike za različno strukturo gostov, različne dogodke, v različnih prehrabnih obratih v gostinstvu.

7.1 VSEBINA DELOVNEGA POROČILA

Delovno poročilo nastaja pred praktično vajo in po njej. Dokončno izdelano, natisnjeno in vezano poročilo oddate teden dni po uspešno opravljeni vaji predavatelju predmeta.

Za uspešno izvedbo posamezne vaje sta potrebna osnovni načrt in organizacija dela. Teden dni pred izvedbo posamezne vaje izdelajte naslednje vsebine:

1. uvod v temo, teoretične osnove (minimalno ena tipkana stran)
2. jedilnik
3. zahtevek za živila (oddajte teden dni pred izvedbo vaje predavatelju)
4. zahtevek za kuhalno posodo in orodje
5. zahtevek za servirno posodo in pribor
6. mrežni plan dela skupine
7. recepture

Po uspešno opravljeni vaji finančno ovrednotite jedi. Izračunajte hranilno vrednost jedi in jih senzorično ocenite. V nadaljevanju sledijo naslednje vsebine:

8. kalkulacije
9. izračun hranilne vrednosti za dve jedi
10. analiza izvedbe vaje (pozitivno / negativno)
11. senzorična ocena jedi
12. priloge (originali senzorične ocene, fotografije, skice in beležke)

7.2 PRAKTIČNA IZVEDBA VAJE DELOVNE SKUPINE, TIMA

Skupina pripravi mise en place. Senzorično predstavi izbrana živila za pripravo jedi. Demonstrira pripravo jedi v učni delavnici in garnira jedi na ustrezno servirno posodo. Senzorično oceni izdelke in oceni izvedbo vaje ter predlaga odpravo morebitnih napak pri pripravi jedi v prihodnje. Predlaga uporabnost izdelka v praksi.

8 KULINARIČNA ARTISTIKA

Kulinarična artistika se v praksi kaže kot dekorativni in estetski element gostinske ponudbe. Izdelki niso primerni za konzumiranje, so pa iz užitnih materialov. Izdelki, ki jih lahko zaužijemo, so izdelki, ki jih pripravimo iz medenega testa, npr. škofjeloški in dražgoški kruhki, različni vafliji, izdelki iz sladkorja in čokolade. Vse kreacije v panogi artistika morajo biti pripravljene iz užitnih sestavin. Uporabimo lahko tudi različne modele ali kalupe.

Med neprimerne sodijo izdelki iz neužitnih materialov, uporaba cvetja in plastičnih okraskov, uporaba poškodovane kuhinjske posode in porcelana, oksidirane srebrnine, pretirana uporaba barvil.

8.1 SLADKOR IN SLADKORNA ARTISTIKA

8.1.1 Isomalt

Isomalt je sintetično predelan in prečiščen sladkor, ki se uporablja kot osnova za izdelavo sladkornih skulptur. Obdelava tega sladkorja je veliko enostavnejša in hitrejša.



Recept

Priprava isomalta za oblikovanje

1 kg isomalta

4 dag jabolčnega kisa

Isomalt damo v kozico brez vsakega dodatka. Ko se stopi, mu dodamo kislino in mešamo. Ko se masa neha peniti in se zbistri, jo odstavimo in na hitro potopimo v hladno vodo. Dodamo barve, premešamo in vlijemo na silipat, ki ga položimo na marmornato ploščo. S prepogibanjem silipatne folije oblikujemo sladkor v homogeno maso. Pod infra žarnico, z nadetimi rokavicami, saj je masa vroča, oblikujemo sladkor v različne vzorce, cvetice, špirale, lističe, lahko ga tudi pihamo.



Slika 7: Oblikovanje sladkorja

Vir: Lasten



Nadgradite in oplemenitite svoje znanje

<http://www.zito.si/index.php?id=514>

<http://www.laganache.eu/index.php>

8.1.2 Karamel

Ko sladkor raztopimo do velikega loma ali svetlega karamela, ga lahko uporabljamo za dekoracijo sadja, jagod, datljev z marcipanom in drugo. Primeren je za angelske laske, ki jih oblikujemo v gnezdo ali venec. Za pripravo karamelnih košaric oblikujemo naoljeno zajemalko s karamelom.

8.1.3 Grillage

Grillage je karamelizirani sladkor, pomešan s praženimi orehi, lešniki ali mandlji. Sladkor karameliziramo in ga delno ohladimo z malo mrzle vode (10% količine sladkorja) ter mu dodamo seseklano lupinasto sadje po okusu. Maso ohladimo na silipatni foliji na marmornati plošči in na deski izrežemo poljubne okraske

8.2 MEDENA ARTISTIKA

Med je v preteklosti predstavljal edino sladilo in se je pri pripravi hrane uporabljal za različne namene. Še do danes se je pri nas ohranilo ljudsko izročilo priprave okusnih, še bolj pa lepih dražgoških in škofjeloških kruhkov, ki imajo dolgo tradicijo v Dražgošah 19. stoletja. Delali so jih za vse velike praznike.



Recept

Priprava medenega testa

- 1 kg pšenične moke TIP 500
- 1 kg cvetličnega medu, ogretega na 60°C
- 2 čajni žlički jelenove soli
- 1 žlička cimeta, mleti klinčki, poper

Vse sestavine daljši čas gnetemo v homogeno maso. Testo pustimo nekaj časa počivati. Prekratek čas gnetenja surovine se odraža v tem, da je testo neenakomerno pečeno. Če je med preveč redek, postane testo lepljivo, če pa je testo prehladno, začne pokati. Oblikovane kruhke pečemo 15 min. pri temperaturi 180 do 200°C na silipat podlogi ali peki papirju. Še tople premažemo z medeno vodo.

Tehnologija izdelave kruhkov

Dražgoški kruhki so ročno oblikovani. Škofjeloški kruhki so izdelani iz ržene in ajdove moke v enakem razmerju, narejeni pa v modelu iz hrastovega lesa. Odtisi so različni, največkrat je to grb mesta, srce, pipa.



Slika 8: Dražgoški kruhek
Vir: Lasten



Zanimivost

Prvi proizvajalci medenih kruhov so bili menihi. Že v 13. stoletju so iz medu, moke in različnih dišav pripravljali okusno pecivo.

8.3 TESTO ZA DEKORIRANJE JEDI



Slika 9: Skodelice iz testa za vafle
Vir: Lasten

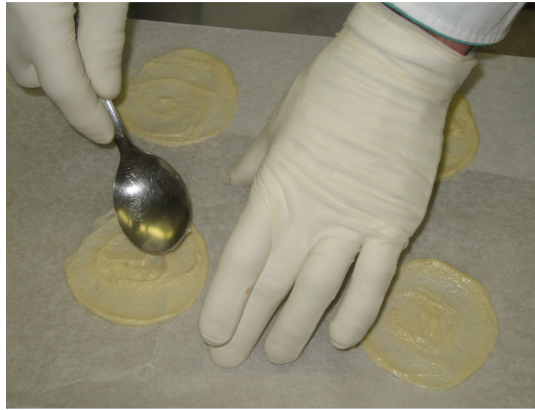


Recept

8.3.1 Vafli, osnovni recept

1 dag sladkorja v prahu
1 dag masla
1 dag beljaka
1 dag moke

Vse sestavine gladko razmešamo, s tanko šablono testo namažemo na silikonsko podlogo, zlato rumeno spečemo v ogreti pečici in še vroče oblikujemo.



Slika 10: Oblikovanje testa za vafle pred peko
Vir: Lasten



Recept

8.3.3 Medeni vafelj

- 6 dag masla
- 3 dag medu
- 7 dag sladkorja v prahu
- 3 dag ostre moke

Vse sestavine raztopimo v ponvi in pustimo nekaj minut na ognju, pri tem neprestano mešamo. Maso ohladimo, iz ohlajene mase pa oblikujemo kroglice in jih polagamo na papir za peko. V pečici, ogreti na 200 °C, jih zapečemo in še vroče oblikujemo v skodelice.



Nadgradite in oplemenitite svoje znanje

LEDENA ARTISTIKA

Za popestritev različnih svečanih dogodkov v gostinstvu je zelo priljubljena ledena artistika. Led je zelo atraktiven in estetski element svečanega gostinskega dogodka. Za izdelavo ledene skulpture se uporablja prozoren led. Med zamrzovanjem vode se v vodo neprestano vbrizgava zrak, da led ne postane moten. Za izdelavo skulpture se uporabljajo različna dleta in žage. Več na naslednji spletni povezavi.

http://www.ledene-skulpture.com/podstrani/galerija/galerija_poroka.html

ARTISTIKA IZ SADJA IN ZELENJAVE

Sadje in zelenjava se pogosto uporabljata za dekoriranje bifejskih miz, hladnih, solatnih, in sladkih bifejev. Za izdelavo se uporabljajo južno sadje in zelenjava, različne buče, korenčje, redkve in podobno. Primerno orodje so različni dekorativni noži in izsekovalci.

<http://www.artistika.si/>



Slika 11: Skulpture iz buč
Vir: Lasten

MASLENE SKULPTURE

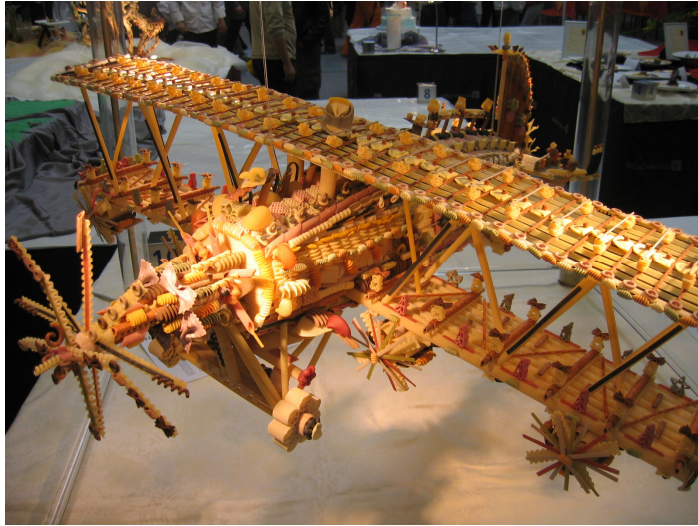
Za maslene skulpture se uporablja posebno obstojno rastlinsko maslo, ki se na sobni temperaturi ne topi. Izdelki, skulpture so atraktivne in pritegnejo še tako ravnodušnega gosta.



Slika 12: Maslene skulpture
Vir: Lasten

SKULPTURE IZ TESTENIN IN ŽIT

Iz različnih vrst testenin lahko izdelamo najrazličnejše figure različnih velikosti in oblik. Sestavljamo jih s pomočjo lepila, ki nima izrazitega vonja, primerna so silikonska lepila. Iz semen žitaric in stročnic pa lahko izdelamo motive na steklu ali lesenih ploščah.



Slika 13: Skulptura iz testenin
Vir: Lasten



Navodila za izvedbo vaje

Za načrtovanje in izvedbo praktične vaje glejte poglavje

CILJ IZVEDBE PRAKTIČNIH VAJ V OBLIKI DEMONSTRACIJ

- Izberite eno od zgoraj navedenih živil za izdelavo dekorativnih elementov v kulinariki.
- Za izdelavo lahko uporabite naslednja živila: testenine, sadje in zelenjavo, maslo, semena žitaric in stročnic, led, sol za slano testo.
- Izdelajte skulpturo po lastni izbiri, pri tem uporabite ustrezno orodje za izdelavo.
- Predstavite uporabnost in namembnost skulpture.



Povzetek

Kakovosten izdelek ni le okusno pripravljena jed, servirana na ustrezni servirni posodi, temveč postrežena v prijetnem okolju, v prostoru, ki ima dušo in nas pomirja. V takem okolju bomo kakovostno zaužili hrano, da bo organizem pravilno prebavil in presnovil hranilne snovi iz obroka. Prav temu je namenjena kulinarčna artistika, saj prostor dekorativno in estetsko oplemeniti, okusno in dekorativno servirane jedi nam na ta način vzbujajo tek.



Utrjevanje znanja

1. Kakšen je namen kulinarčne artistike?
2. Kaj spada v kulinarčno artistiko?
3. Kaj je isomalt in za kaj se uporablja?
4. Opišite pripravo karamela in povejte, za kaj se uporablja.
5. V slovenski gastronomiji uporabljamo medeno testo, iz katerega izdelujemo različne narodne izdelke. Navedite vsaj tri od njih.
6. Naštejte nekaj vrst testa, ki so primerne za dekoriranje sladice.

9 HLADNE ZAČETNE JEDI

Hladne začetne jedi so sestavljene iz več različnih jedi in združene v eno porcijo ali pa so sestavljene iz ene same delikatese. Serviramo jih v stekleni, porcelanasti ali srebrni posodi, koktajle pa v različnih kozarcih. Posebna skupina so majhni slani prigrizki, ki jih s tujko imenujemo finger food. Za te jedi uporabljamo poseben servirni pribor, kot so ukrivljene žlice, vilice, manjši kozarčki različnih oblik, dekorativna nabodala, manjše posodice raznovrstnih oblik. Pri jajčnih in ribjih jedeh ne uporabljamo srebrnega inventarja, ker posoda oksidira, jed pa dobi neprijeten okus in videz. Nekatere narodne jedi ali sire lahko serviramo na lesene plošče, vendar strogo upoštevamo higienske predpise in standarde.



Zanimivost

Hladne začetne jedi lahko prevlečemo s tankim slojem aspika (želatine), ki jed polepša in prepreči prehitro izsušitev živila. Postopek imenujemo šemiziranje.

9.1 KANAPEJI IN OBLOŽENI KRUHKI

9.1.1 Kanapeji

Kanape je manjši od obloženega kruhka, je velikosti enega grizljaja. Pripravljamo več različnih oblik kanapejev, lahko naredimo različne mesne, ribje, rakove, zelenjavne, sirove ipd. Pri izdelavi kanapejev moramo biti natančni. Pomembno je, da so vsi v isti skupini enaki. Osnova za kanape je kreker ali tanka rezina kruha, ki jo poljubno oblikujemo in namažemo z različnimi maslenimi ali sirnimi namazi. Nadaljujemo z različnimi mesninami, zelenjavo, morskimi sadeži, s sirom ipd. Sledi dekoracija, ki je lahko vejica zelišča, različne barvne paprike, rezina redkvice, mini koruze. Kanapeje postrežemo ob raznih družabnih prireditvah. Posebej primerni so za postrežbo večjega števila gostov na majhnem prostoru.



Slika 14: Kanapeji

Vir: Lasten

9.1.2 Obloženi kruhki

Obloženi kruhki pri izdelavi ne zahtevajo toliko natančnosti kot kanapeji, so nekoliko večji, seveda pa ne smejo biti preveliki, če jih ponudimo kot hladno začetno jed. Najpogosteje jih pripravljamo iz francoske štruce, ki jo narežemo, poljubno namažemo, obložimo in dekoriramo.

9.2 KOKTAJLI IN DROBNI PRIGRIZKI

9.2.1 Koktajli

Poznamo mesne, zelenjavne, ribje in rakove koktajle, lahko pa pripravimo kombinacijo sadja in zelenjave, kombinacijo sadja in mesa, za mnoge celo nemogoče kombinacije mesa in morskih sadežev. Kombinacij je veliko, bistvo je, da ustvarimo harmoničen okus in videz koktajla. Pomembni so različni hladni preliv (dresingi), ki so sestavljeni na osnovi vina, sodavice, majoneze, kečapa, jogurta, kisle in sladke smetane, limone, limete, seveda s pravo kombinacijo začimb ali svežih zelišč. Koktajle serviramo dobro ohlajene in lepo dekorirane v kelihaste kozarce.

9.2.2 Prigrizki

Prigrizki so drobna hladna nabodala različnih okusov in sestavin (sirova, mesna, ribja, zelenjavna). Tako pripravimo tudi pršut ali prekajenega lososa, navitega na različne grisine, spečemo drobne princeske iz kuhanega testa in jih poljubno nadevamo. K prigrizkom vključujemo tudi vse bolj moderne drobne prigrizke, ki jih s tujko imenujemo finger food. Finger food je dekorativen, okusno pripravljen grizljaj. V glavnem ga ponudimo hladnega, redkeje toplega.



Slika 15: Finger food
Vir: Lasten



Zanimivost

V svetu poznjo različne postrežbe hrane, eden od teh načinov je prav gotovo finger food. Catering gostinske hiše po vsem svetu pripravljajo sprejeme z različno ponudbo finger foodov.

9.3 HLADNE ZAČETNE JEDI IZ MESA IN MESNIH IZDELKOV

Najbolj prepoznavna jed te skupine hladnih začetnih jedi je prav gotovo tatarski biftek. V zadnjih letih se je pri nas zelo razširil tudi karpačo (carpaccio). Jed je nastala v Italiji. Originalno jo pripravimo iz zorenega pomrznjenega surovega govejega fileja, ki ga zelo tanko narežemo. Začinimo ga z ostružki parmezana, grobo mletim poprom in soljo ter prelijemo s prelivom iz limoninega soka in oljčnega olja. Za mesne hladne začetne jedi lahko uporabljamo različne vrste pečenega in kuhanega mesa. Ponudimo ga v majhnih količinah in ga primerno obložimo s kisló zelenjavo ali svežim sadjem. Iz mesnih izdelkov sestavljamo

različno pripravljene narezke. Pri pripravi narezkov je pomembno, da so mesnine enakomerno in tanko narezane in estetsko naložene na ploščo ali krožnik. Kislo zelenjavo, ki jo serviramo poleg, damo v ločeno posodico, saj mesnine ob stiku s kisom spremenijo okus. Pri pripravljanju eno ali večporcijskih narezkov je pomembna velikost servirnih plošč. Izberemo večje, saj je estetski videz lepši.



Zanimivost

Slovenija je zelo znana po svojih suhomesnatih izdelkih, med katerimi so najbolj znani kraški pršut, savinjski želodec, meso iz tunke in drugi.

9.4 HLADNE ZAČETNE JEDI IZ ZELENJAVE

V sodobni kuhinji jih pripravljamo pogosteje, saj zmanjšujejo kalorično vrednost celotnega menija, hkrati pa zaradi svoje pestrosti in barvitosti spodbujajo apetit. Zelenjavo lahko ponudimo samostojno ali v kombinaciji z mesom, ribami, raki, jajci ali s testeninami in žiti. Lahko jo ponudimo surovo ali pa jo termično obdelamo, kuhamo ali na različne načine pečemo. Surovo lahko tudi nadevamo, predvsem to velja za paradižnik in papriko.

V zadnjem času so se zelo razširili različni solatni krožniki, ki jih ponudimo kot hladno začetno jed ali kot glavno jed predvsem v vročih poletnih dneh, ko se nam zaradi višjih temperatur zmanjša tek. Pri zelenjavnih hladnih začetnih jedeh so zelo pomembni tudi prelive (dresingi), ki dopolnjujejo okus zelenjave.

9.5 SOLATNE HLADNE ZAČETNE JEDI

Pripravljamo jih iz zelenjave, mesa, rib, rakov, morskih sadežev in sadja. Prelijemo jih s solatnimi prelive ali z marinadami. Mesno solatne hladne začetne jedi največkrat pripravljamo iz govedine, teletine, perutnine, divjačine in različnih mesnin. Meso kuhamo ali pečemo, izkoščičimo in ohladimo. Kombiniramo jih s svežo ali kislo zelenjavo in sočnimi prelive.

Solatne jedi iz rib, rakov in morskih sadežev pripravljamo iz vseh sladkovodnih in morskih vrst, smo pa zelo natančni pri odstranjevanju drobnih ribjih kosti. Jedi obogatimo s kaprami, šalotko, čebulo, sadjem, testeninami, z oljkami, rižem ipd. Mešamo jih s hladnimi omakami, najpogosteje z vinaigretsko in majonezno omako.

9.6 HLADNE ZAČETNE JEDI IZ RIB IN KAVIARJA

To skupino delimo na predjedi iz surove ali marinirane ribe, predjedi iz prekajene ribe, kombinirane predjedi iz rib, kot ribji produkt pa v to skupino spada kaviar. Pomembno je, da so ribe kakovostne in sveže, še posebno, če jih ponudimo surove ali marinirane.

Nam bolj znane surove in marinirane ribe so slane sardele ali inčuni, ki jih pripravijo tako, da sveže ribe nasolijo, postavijo v posodo in obtežijo. Tekočino sproti odlivajo. Pri prekajenih ribah je pomemben način prekajevanja, ki se bistveno razlikuje od prekajevanja mesnih izdelkov, saj ima dim nižjo temperaturo, to pa zato, ker je struktura ribjega mesa precej nežnejša. V Sloveniji se je precej razširila prekajena postrv, ki jo najpogosteje postrežemo z različnimi hreni. Najbolj razširjeni predstavnik prekajenih rib je losos, lahko pa na ta način pripravimo tudi nekatere druge ribe, npr. jeguljo, skušo, papalino



Nadgradite in oplemenitite svoje znanje

<http://sl.wikipedia.org/wiki/Kaviar>

9.6.1 Kaviar

Kaviar je klasična in zelo cenjena delikatesa iz zorenih ribjih jajčec (iker), ki jo lahko ponudimo samostojno, hkrati pa je nepogrešljiva pri ponudbi hors d'oeuvre. Kaviar pridobivajo iz iker raznih jesetrovk predvsem v Črnem in Kaspijskem morju. Odvzete ikre po posebnem postopku olupijo in nasolijo. Čim manj ikre nasolijo, tem boljši in okusnejši je kaviar, vendar pa je tudi manj obstojen. Hranimo ga na hladnem. Zrna morajo biti enakomerne debeline, steklastega in suhega videza. Okus mora biti blag in svež, ne preslan in ne kisel.

Klasično ga ponudimo v manjši kristalni posodi, ki smo jo postavili na drobljeni led. Poleg sta nepogrešljiva opečenec in maslo ali pa različni blini (blin je gosto žvrkljano testo z dodatkom kvasa, ki ga spečemo v ponvi).



Slika 16: Ribji tris
Vir: Lasten



Zanimivost

Na Japonskem, ki je znana po pripravi surovih rib, imajo glede tega načina priprave dolgo tradicijo in je pri njih to dodelano do potankosti. Tudi japonska nacionalna jed suši je pripravljena pretežno iz surove ribe v kombinaciji z drugimi izbranimi sestavinami, kot sta riž in zeleni hren Wasabi.

9.7 HLADNE ZAČETNE JEDI IZ MORSKIH SADEŽEV

Pripravljamo jih na različne načine, predvsem kot solate in koktajle. Kombiniramo jih z različno zelenjavo, tudi kislo, s solatami, testeninami, z rižem. Za prelive kot osnovo uporabljamo oljčno olje, veliko se pri morskih sadežih uporablja majonezna osnova. Zelo pomembno je, da uporabljamo sveže morske sadeže, še posebno tiste, ki jih serviramo surove (ostrige), saj so zaradi večje vsebnosti vode hitreje pokvarljivi. Morski sadeži morajo biti dobro očiščeni, še posebno školjke in glavonožci. Če serviramo hladne predjedi iz morskih sadežev v obliki bifeja, jih po končanem obroku ne shranjujemo, temveč zavržemo.



Zanimivost

V Aziji pripravljajo morske kumare, ki jih najprej posušijo in nato temeljito očistijo. Po večurnem kuhanju postanejo zelo želatinaste, tako da so podobne meduzam.

V Franciji in na Japonskem so zelo cenjeni morski ježki. Pri njihovi pripravi moramo biti prav posebno previdni, saj so le redki užitni.

9.8 GALANTINE, PASTETE, TERINE IN PENE

Z bolj razširjeno uporabo kuhinjskih strojkov se je priprava omenjenih jedi precej poenostavila, tako da jih v kulinariki zopet pogosteje pripravljamo. Značilne so v bolj specializiranih, vrhunskih kuhinjah različnih restavracij.

9.8.1 Galantine

So zvite kuhane mesne rulade, pripravljene iz svetlih vrst mesa, ki smo mu odstranili kosti. Da ostanejo lepo okrogle, jih tesno zavijemo v prtič, v sodobnem času si pomagamo z različnimi folijami. Kuhamo jih v vodni kopeli ali juhi. Vedno jih ponudimo hladne, lahko pa jih prevlečemo z aspikom. Kot nadev uporabljamo še druge vrste mesa (teletino, gnjat) ali pa jih nadevamo z različnimi oreščki, gomoljikami, s pistacijami, koščki oljk, koščki barvnih paprik ali z različnimi zelišči. Pomembno je, da iz rezine dobimo lep in dekorativen mozaik.



Slika 17: Priprava ribje galantine iz smuča z nori algami

Vir: Lasten

9.8.2 Pastete

Pastete so najpogosteje narejene iz jeter z dodatki, in sicer iz telečjih, svinjskih, perutninskih, divjačinskih, lahko pa tudi ribjih in drugih. Pomembni so dodatki, ki naj bodo aromatični, vendar začimbe prilagodimo vrsti mesa. Meso največkrat prepražimo ali skuhamo, nato pa ga skupaj z dodatki piriramo, da dobimo gladko in lepo vezano strukturo. Pastete se pripravljajo tudi pečene v pečici. Model za pastete obložimo s pastetnim testom, nadevamo z mesno sekanico, prekrijemo s testom in v srednje vroči pečici počasi pečemo.

9.8.3 Terine

So prav tako pripravljene iz mesnih sekanic. Pripravljamo jih v različnih ognjevarnih modelih s pokrovi, ki se morajo tesno prilegati. Dostikrat pokrov zatesnimo še s testom. Model vselej obložimo z maščobo. Ponavadi vzamemo na tanke rezine narezano slanino, pazimo pa, da njen okus ne prevlada. Za perutninske terine uporabimo mastno kožo race ali gosi. Maso za terine preprosto postavimo v model ali pa jo zlagamo postopoma v plasteh tako, da izmenično dodajamo maso, nato slanino in to večkrat ponovimo, da zapolnimo model. Kombinacij pri zlaganju je zelo veliko. Terine največkrat kuhamo v vodni kopeli v pečici. Ko so kuhane, jih ohladimo in malo stisnemo, da postanejo trdnejše.

9.8.4 Pene (mousse)

Pena je kremasta, penasta jed, ki jo najpogosteje srečujemo pri desertih. Lahko jo pripravimo tudi kot samostojno hladno začetno jed ali pa je sestavni del hors d'oeuvra. Te jedi so sestavljene iz različnih vrst mesa, rib in zelenjave. Pri pripravi je pomembno, da ujamemo pravo razmerje sestavin, kajti pri penah moramo paziti, da je struktura nekoliko rahlejša in lahkotnejša kot pri pripravi paštet.

9.9 HLADNE ZAČETNE JEDI IZ SADJA

V sodobni kulinariki so se hladne začetne jedi iz sadja precej razširile. So svežega okusa in nam zato še toliko bolj vzbudijo apetit. Hkrati so lahko prebavljive in že same po sebi zaradi intenzivnih barv zelo dekorativne. Biti morajo dobro ohlajene. Pripravimo jih tako, da sadju, če ima koščice, te izločimo, nato pa ga dekorativno narežemo in prelijemo z različnimi likerji, s konjakom ali z desertnim vinom. Ponudimo jih samostojno ali pa jih vključimo kot del celote. Najpogosteje kot hladno začetno jed ponudimo dinjo, lubenico, ananas, avokado, mango in drugo eksotično sadje.



Slika 18: Kombiniranje sadja s siri

Vir: Lasten

9.10 SIRI

Sire ponudimo na lesenih ali steklenih ploščah. Trije skrbno izbrani bodo dovolj, še zlasti če so aromatični, s plemenito plesnijo ali izrazito slani. Izberemo sire iz različnih vrst mleka, različne starosti. Siri naj se že na zunaj razlikujejo po barvi skorje in po obliki, da bo plošča zanimiva in vabljiva že na pogled. Pri pokušanju sirov načeloma začnemo s siri blagega okusa, končamo pa z močnimi siri (stari siri, siri z rdečo mažo). Kadar imamo opraviti s siri iz surovega mleka, je težko govoriti o blagih sirih, saj so vsi polnega in izrazitega okusa. Če plošča vsebuje sire z modro plesnijo, potem pokušnjo končamo z njimi. Pri tem zamenjamo tudi vino. Rdeče vino, ki je ostalo pri glavni jedi, gostje spijejo ob sirih, pri siru z modro plesnijo pa že ponudimo sladko, močno alkoholno vino, ki v nadaljevanju spremlja tudi sladico. K siru se dobro podajo sveže sadje, suho sadje, razni oreščki in seveda dobri suhomesnati izdelki.



Nadgradite in oplemenitite svoje znanje

<http://sl.wikipedia.org/wiki/Kategorija:Siri>



Navodila za izvedbo vaje

Za načrtovanje in izvedbo praktične vaje glejte poglavje

CILJ IZVEDBE PRAKTIČNIH VAJ V OBLIKI DEMONSTRACIJ

- Sestavite jedilnik za hors d`oeuvre¹ iz mednarodne kuhinje.
- Jedi pripravite v skladu s sodobnimi trendi priprave jedi (sveže, pristno, prvinski okus).
- Jedi naj bodo pripravljene izven klasičnih standardov, na inovativen način.
- Jedi naj bodo šemizirane.
- Vsako jed posebej enoporcijsko servirajte na ustreznem servirnem krožniku.
- Predlagajte, v katerem gostinskem obratu in na kakšen način bi vaše jedi lahko pripravljali in postregli.



Povzetek

Hladne začetne jedi smo razdelili v več skupin in opisali načine priprave in serviranja. Hladne začetne jedi se servirajo primerno ohlajene in zaradi tega imamo dovolj časa za njihovo pripravo. Pri pripravi je kuhar lahko kreativen, inovativen, zato so hladne začetne jedi vedno vabljive, vzbujajo tek, gostu pa sproščajo vsa senzorična čutila.



Utrjevanje znanja

1. Kakšna je razlika med obloženimi kruhki in kanapeji?
2. Kakšen je pomen hladnih začetnih jedi?
3. Kaj je kaviar in kako ga pridobivajo?
4. Katere morske rake poznate? Opišite jih.
5. Kaj so galantine in kako jih pripravljamo?
6. Kaj so terine in kako jih pripravljamo?
7. Kaj so pastete in kako jih pripravljamo?

¹ Plošča različnih hladnih začetnih jedi.

10 JUHE V MEDNARODNI KULINARIKI

Pri pripravi juh imamo veliko možnosti, pomembna je domišljija. Nikoli ne skoparimo z dodatki, saj le tako pripravimo okusno in že po videzu vabljivo juho. Dobra juha je tista, pri kateri iz živil, ki jih kuhamo, izvabimo čim več. Upoštevati moramo nekatera pravila, saj se pri pripravi arome povežejo v enovit okus. Juhe začinjamo med kuhanjem, pri čemer upoštevamo, da bo nekaj tekočine še izhlapelo. Pred serviranjem še enkrat poskusimo. Juhe morajo biti v glavnem nekoliko manj začinjene kot omake.

Hranilna vrednost juh je različna, tako nam nekatere samo vzbudijo tek in nas ne nasitijo, druge pa so nasitne. V prvo skupino spadajo vse čiste, v drugo pa goste juhe. Glede na naše prehranske navade jih običajno serviramo pri kosilu in večerji, pogosto pa so različne goste juhe sestavni del dopoldanske malice pri osebah, ki so fizično aktivne. Serviramo jih v skodelice, globoke krožnike ali jušnike. Hladne juhe lahko serviramo v steklene skodelice. Pomembno je tudi, da vroče juhe ponudimo vroče, hladne pa ne ledeno hladne, saj le tako obdržijo harmoničen okus.



Zanimivost

Znano je, da so juhe uporabljali kot zdravilo. V času turških osvajanj so ranjencem kuhali krepke mesne juhe in mnogim se je zdravstveno stanje precej izboljšalo. Juhe nam dajo občutek varnosti, hkrati pa nas pogrejejo, pomirjajo in nahranijo.

10.1 ČISTE JUHE

Preden pripravimo čisto juho, moramo spoznati nekatera pravila. Kostni pred pripravo vedno blanširamo, da zakrknjejo beljakovine, nato pa jih splaknemo s hladno vodo. Ko kuhamo čisto juho, je zelo pomembno, da je ne mešamo in da vre zelo počasi, sicer postane motna. Med kuhanjem večkrat s penovko poberemo peno, ki se nabira na površju. Ko je juha kuhana, jo precedimo skozi gosto cedilo, lahko si pomagamo z etaminsko² gazo. Preden jo serviramo, jo pustimo nekaj časa stati, da se na dno posode usedejo motni delci, ki so kljub precejanju ostali v juhi. Maščobo najlaže poberemo tako, da juho ohladimo in postavimo v hladilnik. Med hlajenjem se maščoba strdi in jo tako zlahka odstranimo. Vročo juho pa razmastimo z zajemalko in papirnatim prtičkom.

Med čiste juhe štejemo mesne juhe iz govedine, perutnine, divjačine in rib. Njihove glavne sestavine so meso s kostmi, jušna zelenjava in začimbe, ki jim izpopolnjujejo vonj in okus.

Za fino precejeno in zelo bistro govejo ali perutninsko juho uporabljamo francoski izraz bouillon (izg. bujon). Za posebno močno juho iz dvojne količine mesa ravno tako uporabljamo francoski izraz consommé ali krepka juha. Pred serviranjem okus krepke juhe izboljšamo z vinjakom ali s konjakom. Serviramo jih čiste ali z jušnimi vložki, tople ali hladne. Hladni consommé mora biti popolnoma brez maščobe.

Pri perutninskih čistih juhah uporabljamo starejše in ne premastne kokoši. Na koncu te juhe obvezno razmastimo. Juhe iz divjačine so iz gamsovega, jelenovega, včasih tudi srninega mesa. Ribje juhe so lahko čiste, pogosteje pa zakuhane in goste.



Zanimivost

Včasih v šali rečemo, da je kuhanje juhe pravilno takrat, ko dva kuharja gledata v lonec, eden trdi, da juha vre, drugi pa pravi, da ne.

² Redka mrežasta tkanina, ki jo v kuhinjah uporabljajo za precejanje omak, osnov, juh in drugih tekočin. Podobna je gazi, le da je sintetična in se bolje pere. V etaminskih vrečkah so danes boljši čaji.

10.2 GOSTE JUHE

10.2.1 Zelenjavne juhe

Kuhamo jih iz ene vrste ali več vrst zelenjave. Zelenjavo zrežemo na kocke ali rezance (julienne). Juho nato vežemo s svetlim prežganjem ali bešamelom, lahko pa zelenjavo dušimo, pomokamo in nato zalijemo. Vse juhe so okusnejše, če del vode nadomestimo z zelenjavno osnovo. Tudi te juhe večkrat legiramo.

10.2.2 Kremne juhe

Za kremne juhe sestavine pretlačimo ali zmeljemo in dobijo svoje ime po glavni sestavini (zelenjavi). Dopolnimo jih z vložki, kot so profiteroli, ocvrti grah, rezinice pečenega maslenega testa, opečen kruh. V zelenjavne kremne juhe vložimo koščke iste zelenjave, iz katere je juha, npr. cvetačne cvetke, beluševe vršičke, grahovo zrnje.

V praksi imenujemo kremno juho tudi potage (izg. potaž). Potage velouté je juha, zalita z veloutejem in legirana z rumenjaki in smetano. Potage creme se razlikuje od nje po tem, da ji ne dodamo rumenjakov, ampak samo smetano in sveže maslo.

Kremne juhe lahko pripravljamo tudi iz suhe zelenjave, vežemo pa jih s krompirjevimi kosmiči.

10.2.3 Pretlačene ali pire juhe

Pretlačene ali pire juhe pripravljamo iz različnih živil, ki jih pretlačimo. Po glavnem živilu ima juha svoje ime. Vežemo jih s podmetom, z bešamelom, pa tudi s krompirjem, ki ga kuhamo skupaj z juho in pretlačimo. To velja posebno za zelenjavne pire juhe. Nekatere juhe vežemo s prepraženim kruhom, dokončamo jih navadno s smetano in svežim maslom. Juha potem ne sme več vreti. Pire juhe dopolnjujemo z raznimi vložki in zakuhami, npr. z rižem, drobnim ješprenjem, ocvrtimi kruhovimi kockami ali rezinicami, s kockami ali z rezanci zelenjave itd.

10.2.4 Ragu juhe in obare

Ragu juhe so iz raznih vrst mesa, drobovine in zelenjave. Sestavine zgostimo s pomokanjem in z bešamelom, zalijemo pa jih s kostno ali čisto zelenjavno juho. Tudi te juhe navadno legiramo. Včasih jih obogatimo še z zdrobovimi žličniki, raznimi cmoki in s profiteroli.

Obarne juhe so redkejše obare, zgoščene s temnejšim prežganjem. Kuhamo jih iz raznih vrst mesa. V to skupino štejemo tudi prežganko z jajci in juho iz prepraženega zdroba. Prežgankam spreminjamo okus z raznimi zelišči.

10.2.5 Sluzaste juhe

To so dietne juhe iz riža, ješprenja ali ovsenih kosmičev. Eno ali drugo v vodi tako dolgo kuhamo, da postane sluzavo. Nato še pretlačimo. Pri nekaterih dietah juho izboljšamo s koščkom masla in sesekljanim peteršiljem. Če pa pretlačen riž, ješprenj ali kosmiče zalijemo z mesno juho, jo uporabljamo kot vsako drugo juho.

10.3 HLADNE JUHE

Hladne juhe zbujajo tek in nas zelo poživijo. Ponudimo jih namesto toplih juh, posebno poleti. Delimo jih na sadne, sadno-zelenjavne in mlečne.

10.3.1 Sadne juhe

Uporabljamo različno sadje, lahko samo ene vrste ali pa mešano. Surovo sadje zmeljemo, nato ga razredčimo z mlekom, belim vinom, mineralno vodo ali s sodavico. Sadne juhe so priljubljene predvsem v vročih poletnih mesecih, ker so osvežujoče in z njimi pridobimo dodatno tekočino. Postrežemo jih v steklenih skodelicah močno ohlajene. Poleg postrežemo sladke jušne vložke iz biskvitnega ali maslenega listnatega testa. Garniramo z listi citronaste melise in brizgom smetane ter ponudimo.

10.3.2 Sadno-zelenjavne juhe

Sadje in zelenjavo zmeljemo, po okusu sladkamo, odišavimo z limono in razredčimo z vinom, jogurtom, mlekom ali redko smetano. Te juhe naj bodo srednje goste.

10.3.3 Mlečne juhe

Priprava je zelo preprosta. Vroče mleko odišavimo, mu primešamo smetano in rumenjake ter ohladimo. Včasih to juho zgostimo s škrobom (pudingom), z rižem ali zdrobom, dodajamo pa tudi sadje. K sadnim hladnim juham serviramo koščke biskvita, prepečenca ali drobne piškote. Včasih jih s sladkimi drobtinicami le potresemo. Serviramo zelo ohlajene na krožnikih, v steklenih skodelicah ali kozarcih.



Nadgradite in oplemenitite svoje znanje

http://www.enaplus.com/1plus/kuhinja/receptvrsta_start.asp?id_vrsta=10



Navodila za izvedbo vaje

Za načrtovanje in izvedbo praktične vaje glejte poglavje

CILJ IZVEDBE PRAKTIČNIH VAJ V OBLIKI DEMONSTRACIJ

- *Sestavite jedilnik juh, izberite iz vsake skupine po eno juho.*
- *Izberite juhe iz mednarodne in narodne kuhinje.*
- *Juhe pripravite v skladu s sodobnimi trendi priprave juh (sveže, pristno, prvinski okus).*
- *Juhe naj bodo pripravljene po originalnem receptu posamezne dežele, na pristen način.*
- *Vsako juho enoporcijsko servirajte v ustrezno servirno posodo ali krožnik.*
- *Predlagajte, v katerem gostinskem obratu in na kakšen način bi vaše jedi lahko pripravljali in postregli.*



Povzetek

Spoznali smo vse skupine juh glede na izbiro živil za pripravo juh in način priprave. Glede na njihovo gostoto so čiste ali goste, so hladne ali tople. Podrobno smo spoznali tehniko priprave posamezne juhe in opozorila ter možne napake pri pripravi juh. Tako kot pri ostalih skupinah jedi je tudi pri juhah izrednega pomena sezona. Govorimo o spomladansko-poletni in jesensko-zimski sezoni. Spomladi imajo juhe za človeški organizem očiščevalni pomen, saj so pripravljene iz nežne spomladanske zelenjave, kot so špinača, beluši, paradižnik. V jesenskem času pa se za pripravo juh uporabljajo žita, stročnice, korenovke in gomoljnice. Juhe vsebujejo tekočino, ki je še zlasti pomembna za prebavo hrane v organizmu.



Utrjevanje znanja

1. *Kaj je juha consommé in kako jo pripravljamo?*
2. *Kaj je juha bouillon in kako jo pripravljamo?*
3. *Kako pravilno skuhamo čisto mesno ali kostno juho?*
4. *Kakšna je razlika med ragu in obarnimi juhami?*
5. *Naštejte pet mednarodnih juh in povejte, iz katere dežele so.*

11 JUŠNE ZAKUHE IN VLOŽKI

Juhe redko serviramo čiste, dopolnjujemo jih z jušnimi zakuhami in vložki. Ti nam juho obogatijo in se morajo ujemati s sestavinami, ki so v juhi. S količino nikoli ne pretiravamo, saj nam zakuhe in vložki služijo samo kot dodatek juhi. Razlika med zakuho in vložkom je ta, da zakuho ponavadi zakuhamo neposredno v juho, razen pri čistih juhah, vložek pa pripravimo posebej in ga vstavimo v juho, tik preden jo postrežemo ali pa ga postrežemo posebej.

Zakuhe

Med zakuhe štejemo doma pripravljene in kupljene testenine, različne cmoke, žličnike, riž, ješprenj, pšenični zdrob, kosmiče in majhne štruklje, najenostavnejša zakuha pa je stepeno jajce. Če kuhamo večjo količino juhe, zakuhamo jušne zakuhe posebej v slanem kropu in jih sproti dodajamo juhah.

Vložki

Med jušne vložke štejemo različne fritatne rezance, ocvrti grah in fižol, zvitke, ponvičnike, profiterole in pofeze. Najenostavnejši jušni vložek, predvsem za kremne juhe, je na kocke narezan in opečen kruh. Kot jušni vložek lahko uporabimo tudi na manjše kocke ali cvetke narezano različno zelenjavo.

11.1 ZAKUHE IN VLOŽKI IZ RAZLIČNEGA TESTA

- žvrkljano testo (fritatni rezanci, vlivanci, ocvrti grah)
- testo za rezance (domači jušni rezanci, krpice, žlikrofi, ribana kaša, ocvrti fižol)
- vlečeno testo (mesni zvitek, mini štruklji)
- biskvitno testo (različni ponvičniki, mini rulade)
- kuhano ali paljeno testo (profiteroli)

Žitni izdelki

Zdrob, riž, ajdova kaša, ješprenj, pira

Royal

Royal (royal) imenujemo tudi jajčni sir, pripravimo pa ga iz mleka ali smetane in jajc v razmerju 1:1, dodamo začimbe in dodatke, kot so špinača, paradižnikova mezga, razna zelišča. Ponudimo ga v čistih juhah kot jušni vložek. Z navedenimi dodatki pripravimo špinačni, paradižnikov, zeliščni jajčni sir.

Žličniki

Pri žličnikih je zelo pomembno, da upoštevamo recept, da niso pretrdi ali da se ne razkuhajo. Ko je masa narejena, jih čim prej pripravimo. Kadar uporabljamo zdrob ali drobtine, pa toliko časa počakamo, da nabreknejo. Najlažje jih oblikujemo z dvema enakima žlicama. Žličniki so zdrobovi, jetrni, vranični, masleni.

Cmoki

Tudi pri cmokih se moramo natančno držati recepta. Skuhamo poizkusni cmok in se tako dodatno prepričamo, da smo pripravili dobro zmes. Cmoki so največkrat mesni, skutni, zeliščni ali zdrobovi.

Pofezi

Rezine kruha, ponavadi žemlje, pokapljamo z mlekom ali nadevamo s poljubnim nadevom, nato jih paniramo po pariško in ocvremo.

Močnik

Močnik je najstarejša znana zakuha in se velikokrat omenja v starih slovenskih kuharicah. Pripravimo ga iz različnih vrst moke, največkrat pšenične. Moko zmešamo z jajcem in soljo, nato z rokami oblikujemo usukance in jih zakuhamo v mesno juho.

Zelenjavne zakuhe

Drobno, dekorativno narezano zelenjavo lahko ravno tako uporabljamo kot jušni vložek. Uporabimo lahko cvetke cvetače ali brokolijski grah, šparglje, drobne rezance korenaste zelenjave, razne gobe.



Navodila za izvedbo vaje

Za načrtovanje in izvedbo praktične vaje glejte poglavje

CILJ IZVEDBE PRAKTIČNIH VAJ V OBLIKI DEMONSTRACIJ

- Izberite iz vsake skupine pet jušnih zakuh in pet vložkov.
- Pripravite jih v skladu s sodobnimi trendi priprave zakuh in vložkov.
- Za pripravljene vložke in zakuhe pripravite ustrezno juho iz prejšnje vaje.
- Predlagajte, v katerem gostinskem obratu in na kakšen način bi vaše jedi lahko pripravljali in postregli.



Povzetek

Jušni vložki in zakuhe popestrijo in dopolnijo okus še tako dobri juhi. Gosto vezane juhe postanejo na ta način lahko tudi samostojna jed, ki ji dodamo le še pecivo, kot so pečeni štruklji, krofi, palačinke ali buhteljni. Pogosto jih strežemo kot malico. Čiste krepke in vezane kremne juhe so primerne za svečane obroke, kot so banketi, poslovna kosila in drugi svečani obroki.



Utrjevanje znanja

1. Kakšna je razlika med jušnimi vložki in zakuhami in za kakšne juhe so posamezni vložki ali zakuhe primerni?
2. Naštejte in opišite tri različne vrste testa za pripravo jušnih vložkov.
3. Naštejte in opišite tri različne vrste testa za pripravo jušnih zakuh.
4. Kako pravilno postrežemo jušne vložke?
5. Katere jušne vložke poznate v slovenski narodni kuhinji in kako jih pripravljamo?

12 TOPLE ZAČETNE JEDI KOT GARNITURE

V razširjenih menijih ponudimo tople začetne jedi med juho in glavno jedjo. Serviramo jih v majhnih, okusno pripravljenih porcijah. Ponudimo jih samostojno na krožniku, na skupnih ploščah ali jih vključimo kot sestavni del hladno-toplega bifeja. Paziti moramo, da niso preveč nasitne, da so zmerno začinjene in servirane vroče. Zelo pomembno je, da se ujemajo in dopolnjujejo z drugimi jedmi v meniju. Pozorni smo na barve, okus, sestavine in način priprave. Vse omenjeno se ne sme ponavljati z drugimi jedmi v meniju. Razdelimo jih v več skupin, kot jih boste spoznali v nadaljevanju. Zopet je treba poudariti, da upoštevamo sodobne smernice v gostinstvu in nikakor ne smemo pozabiti na tradicionalne in že uveljavljene jedi.

12.1 TOPLE ZAČETNE JEDI IZ JAJC

Lahko jih ponudimo kot tople začetne jedi, pogosteje pa so sestavni del zajtrka. Jajca ponudimo samostojno ali kot sestavni del številnih jedi. Izogibati se moramo jedi, v katerih jajca niso dovolj termično obdelana ali pa so celo surova. Uporabljamo sveža in kontrolirana jajca in se izogibamo manjšim domačim rejcem. Iz jajc najpogosteje pripravljamo razne omlete, ki jih nadevamo z različnimi zelenjavnimi, gobjimi, mesnimi in sirovimi nadevi. Lahko jih poširamo in prelijemo z različnimi omakami ali pa jih preprosto spečemo v ponvi oziroma skupaj z raznimi dodatki.

12.2 TESTENINE

Omako za testenine pripravljamo najpogosteje na paradižnikovi ali smetanovi osnovi, lahko pa jih samo sotiramo na maslu ali oljнем olju. Osnovam dodajamo razno zelenjavo, gobe, meso, ribe, zelišča itd. Pri pripravi smo posebej pozorni na čas kuhanja testenin. Upoštevamo navodila proizvajalca, nič pa ne bomo naredili narobe, če testenine kuhamo minuto manj, kot je predpisano. Tako bomo dobili prave (al dente) testenine, kuhane na zob. Testenine lahko pripravimo samostojno, v različnih oblikah, lahko jih različno nadevamo in zopet oblikujemo. Slovenci imamo svoje nadevane testenine, ki smo jih tudi zaščitili, in sicer idrijske žlikrofe. V tej skupini ne moremo prezreti lazanj in kanelonov.

12.3 RIŽOTE

Rižote zahtevajo nekoliko več priprave kot testenine. Paziti moramo že pri izbiri riža, količini tekočine, ki jo dodajamo, in seveda času priprave. Tudi riž mora biti kuhan na zob (al dente). Pravo rižoto postrežemo, takoj ko je pripravljena, in kot pravijo Italijani, rižota se mora zliti na krožnik, da je sočna. Tudi pri pripravi rižot imamo neomejene možnosti kombiniranja. Primeren riž za pripravo rižot je arborio.

12.4 NJOKI

Pripravljeni so iz krompirjevega testa in zato je večini ljudi okus zelo blizu. Kombiniramo jih s številnimi omakami, ravno tako kot testenine. V primerjavi s testeninami pa nas bolj nasitijo, zato je treba njihovo količino nekoliko zmanjšati. Pri pripravi moramo paziti na razmerje med moko, krompirjem, maščobo in jajcem. Pri kuhanju moramo ujeti pravi čas, da niso surovi ali pa razkuhani. Če damo preveč moke, bodo njoki trdi, če je damo premalo, nam razpadejo. Nekateri dodajo v maso pšenični zdrob, da so rahlejši, lahko pa dodamo med maso razne sestavine, ki nam popestrijo našo ponudbo, in sicer različna zelišča, špinačo, peso, korenje, sipino črnilo. Iz krompirjevega testa pripravimo tudi svaljke, hrustavce, štruklje, cmoke.

12.5 RAZLIČNO TESTO

Poleg že omenjenega testa za rezance, iz katerega pripravljamo različne testenine, poznamo tudi vlečeno testo za razne slane štruklje ali zavitke. Razlika je v toplotni obdelavi, saj štruklje kuhamo, zavitke pa pečemo. Iz žvrkljanega testa pripravljamo kanelone z različnimi nadevi, ki jih paniramo in ocvremo po dunajsko. Originalni italijanski kaneloni so pripravljani iz rezančnega testa, nadevani in gratinirani v pečici. Slane pite pripravljamo iz krhkega testa, ki ga ponavadi do polovice zapečemo, mu dodamo nadev in spečemo do konca. Listnato ali masleno testo uporabimo za pripravo različnih pašetek, ki jih poljubno nadevamo z mesnimi, zelenjavnimi in drugimi nadevi.

12.6 TOPLE ZAČETNE JEDI IZ RAZLIČNIH KAŠ IN STROČNIC

Slovenci smo jih vzeli za svoje. Čeprav so v ne tako davni preteklosti skoraj izginile, se v zadnjih letih precej več pojavljajo v ponudbi, in to ne samo v domačih gostilnah, ampak tudi v prestižnejših restavracijah in hotelski ponudbi. Pripravljamo jih podobno kot rižote, je pa pomembno, da poznamo lastnosti vsake, kajti čas kuhanja pri posameznih jedeh se lahko zelo razlikuje. Najpogosteje uporabljamo ješprenj, ajdovo in proseno kašo, razne vrste leče ali fižola, čičerko.

12.7 TOPLE ZAČETNE JEDI IZ ZELENJAVE

Te predjedi pripravljamo iz bolj kakovostnih sestavin. Lahko jih različno toplotno obdelamo, najpogosteje pa jih kuhamo, gratiniramo in cvremo. Zelenjavo ponudimo samostojno ali nadevano z različnimi nadevi in poleg serviramo razne omake. Najpogosteje ponudimo beluše, jajčevce, bučke, cvetačo, brokoli, nadevano papriko, paradižnik, trtne in zeljne liste. Iz zelenjave pripravimo tudi različne zloženske in musake.

12.8 GOBE

Gobe v gostinstvu uporabljamo bolj kot dodatek jedem, saj razen beljakovin ne vsebujejo drugih hranilnih snovi. Gobe se zelo hitro pokvarijo, zato spadajo v kuhinji med rizična živila, ki zahtevajo natančno shranjevanje in tehnološko pripravo. V kuhinji jih uporabljamo sveže, sušene, konzervirane. Uporabljamo vse vrste užitnih gob, od katerih so nekatere primerne, da jih ponudimo kot samostojne jedi, druge pa so primernejše za nadeve ali omake. Gobjim jedem se v večernih urah izogibamo, ker so težje prebavljive.

Pred pripravo moramo gobe očistiti, oprati, narezati in takoj tehnološko obdelati. Da se hitreje in enakomerno skuhamo ali zdušijo, morajo biti enakomerno narezane.

12.9 TOPLE ZAČETNE JEDI IZ MESA

Meso kot toplo začetno jed v samostojni obliki redkeje vključujemo v prehrano. Večinoma ga dodajamo kot nadev ali pa ga uporabljamo v omakah pri testeninah, rižotah, njokih. Kot nadev ali dodatek ga uporabimo pri raznih hrustavcih (gnjatnih, perutninskih idr.), sicer pa potrebe po mesu in beljakovinah zadovoljimo pri glavni jedi. V to skupino sodi tudi drobovina, ki pa v zadnjem času zaradi pojava različnih bolezni ni zelo priljubljena. Temu primerno se zmanjšuje tudi povpraševanje po njej.

12.10 TOPLE ZAČETNE JEDI IZ RIB, RAKOV IN MORSKIH SADEŽEV

Lahko jih ponudimo tako kot glavno jed, samo da zmanjšamo količino. Ribe lahko kuhamo, pečemo, pripravimo brodet, jih uporabimo kot nadev ali pa jih ponudimo skupaj s

testeninami, z rižem. Podobno je z raki in drugimi morskimi sadeži. Veliko možnosti imamo, seveda pa upoštevamo celoten meni.

12.11 PUDINGI IN NARASTKI KOT TOPLE ZAČETNE JEDI

Pudingi in narastki so zelo primerna in pogosto pripravljena topla začetna jed. Sestavine so podobne, razlika je v termični pripravi, saj pudinge kuhamo, narastke pa pečemo. Kombiniramo jih z različno zelenjavo, kot so cvetača, špinača, korenje, šparglji, različne gobe ali s siri. Poleg ponudimo različne omake, ki so lahko rahlo pikantne. Pudinge in narastke pripravimo v zadnjem hipu in jih takoj postrežemo, sicer se sesedejo. Seveda pa jih kot toplo začetno jed ponudimo samo slane.

12.12 MUSAKE

Najpogosteje jih ponudimo kot tople začetne jedi. Po sestavi so podobne lasanji, razlika je ta, da namesto rezančevega testa uporabljamo različno zelenjavo (krompir, bučke, jajčevce, zelje, ohrovt), nadevamo pa jih s sirom, z različnimi vrstami mletega mesa, tudi drobovino ali pa kot nadev zopet uporabimo zelenjavo. Ponavadi jih začинimo bolj pikantno.

Musake so zelo znane v državah nekdanje Jugoslavije, Grčiji, Turčiji, Bolgariji. Ko musako spečemo, je priporočljivo, da jo pustimo nekaj časa stati, da se lepše reže, hkrati pa dobi tudi intenzivnejši okus.

12.13 TOPLI SENDVIČI IN KRUHKI KOT TOPLE ZAČETNE JEDI

Pogosteje kot toplo začetno jed jih ponudimo kot vmesni obrok – malico. Ker je priprava toplih sendvičev enostavna in hitra, hkrati pa je povpraševanje po njih veliko, jih velikokrat ponudijo v lokalih, v katerih sicer ponujajo samo pijačo. Kot toplo začetno jed ne ponujamo klasičnih sendvičev, temveč izberemo bolj neobičajne v obliki raznih obloženih kruhov ali toplih sendvičev. Tako lahko spečemo sipin kruh, ga nadevamo z morskimi sadeži, primerno začинimo, posujemo s sirom, zapečemo in ponudimo.



Navodila za izvedbo vaje

Za načrtovanje in izvedbo praktične vaje glejte poglavje

CILJ IZVEDBE PRAKTIČNIH VAJ V OBLIKI DEMONSTRACIJ

- *Izberite iz vsake skupine toplih začetnih jedi po eno jed in jo pripravite za dve osebi.*
- *Pripravite jih v skladu s sodobnimi trendi priprave toplih začetnih jedi v obliki garnitur.*
- *Za pripravljene jedi izberite ustrezno servirno posodo.,*
- *Vsako jed predstavite enoporcijsko.*
- *Predlagajte, v katerem gostinskem obratu in na kakšen način bi vaše jedi lahko pripravljali in postregli.*



Povzetek

Spoznali smo vse skupine toplih začetnih jedi in kako jih uvrščamo v menije. Prav tako smo spoznali sodobne trende garniranja jedi na krožnike v obliki garnitur in vključevanje toplih

začetnih jedi v menije. Za pripravo dobrega menija si moramo vzeti čas, če je treba, ga tudi skicirati in upoštevati vse naštetu. Še posebno smo pozorni na jedi, ki so pred toplo začetno jedjo in po njej. Nikakor ne smemo dopustiti, da se živila ponavljajo, npr. štruklji kot topla začetna jed in sladki štruklji kot sladica. Izjemo naredimo takrat, ko ponudimo kakšen specialni ali tematski meni, npr. ribji meni, ali pa če v sezoni špargljev ponudimo meni, v katerega pri vsaki jedi vključimo šparglje. Tople začetne jedi na željo gosta ponudimo tudi kot glavno jed, seveda pa v tem primeru povečamo količino.



Utrjevanje znanja

1. *Pomen toplih začetnih jedi.*
2. *Kako pravilno kuhamo testenine?*
3. *Kakšne vrste riža poznate in za kakšne jedi jih uporabljamo?*
4. *Ali gobe v kuhinji uporabljamo bolj kot dodatek jedem ali kot samostojne jedi oziroma za kaj so bolj primerne?*
5. *Opišite potek priprave pudingov in navedite nekaj jedi.*
6. *Opišite potek priprave narastkov in navedite nekaj tovrstnih jedi.*

13 OSNOVE ALI FONDI

Brez dobre osnove težko pripravimo dobro omako, juho, enolončnico ali katerokoli jed, ki jo je treba zaliti. Jedem želimo dati izrazit in poln okus. Uporabljamo telečjo osnovo ali svetli fond, temno mesno ali rjavo osnovo – rjavi fond, demi-glace³, osnove ali fonde iz divjačine, rib in zelenjave. Osnove pripravljamo iz kakovostnih sestavin (kosti, obreznine, jušna zelenjava, dišave in začimbe).

Okus osnove se mora ujemati z okusom jedi, ki ji jo dodajamo. Z govejo in telečjo osnovo lahko zalivamo vse jedi, razen ribjih. Govejo uporabljamo za temne, telečjo za svetle mesne jedi, ribjo ali perutninsko osnovo in osnovo iz divjačine pa le za jedi iz rib, perutnine oziroma divjačine, medtem ko za zelenjavne jedi uporabljamo zelenjavne osnove.

Med kuhanjem osnov ne solimo, da kasneje jedi z njimi ne presolimo. Vreti morajo počasi, da ohranijo čim boljše senzorično kakovost. Telečje kosti pred kuho blanširamo. Osnove začinjamo zelo zmerno, da se razvije okus končne jedi. Kuhane osnove naj nekaj časa stojijo, da se sesede gošča na dno, nato jih precedimo. Premastne ohladimo in mast, ki se strdi na vrhu osnove, odstranimo. Pripravljene osnove hranimo v hladilniku.

13.1 SVETLE OSNOVE

13.1.1 Svetla telečja osnova (fond blanc)

Za pripravo svetle telečje osnove uporabimo nasekane telečje kosti. Kosti blanširamo, da beljakovine zakrknjejo in s tem tudi preprečimo neprijeten vonj osnove. Značilnost te osnove je, da kosti ne pražimo. Kosti in zelenjavo od dve do tri ure počasi kuhamo, med kuhanjem pobiramo pene, na koncu osnovo precedimo skozi etaminsko gazo⁴ in posnamemo maščobo.

13.1.2 Kokošja osnova (fond de volaille)

Telečje kosti nadomestimo s kokošjo drobovino ali celo kokošjo. Osnovo kuhamo od tri do štiri ure. Kokoš odstranimo po eni uri in pol, osnovo pa precedimo skozi etaminsko gazo. Uporabljamo jo za čiste in goste vezane perutninske juhe in osnovno vezano omako (velouté de volaille).

13.1.3 Ribja osnova (fond de poisson)

Mastne ribe naredijo fond oljnat, korenček pa ga naredi sladkega. Če fond uporabljamo za aspik, sestavin nikoli ne pražimo na maslu. Za svetlo osnovo dobrega okusa ribje kosti temeljito operemo, škrge ribam izrežemo. Hranimo jo do 2 dni v hladilniku. Uporabljamo jo za ribje juhe in osnovno vezano omako (velouté de poisson).

13.1.4 Zelenjavna osnova (fond de légumes)

Zelenjavo zaradi izrazitejšega okusa najprej prepražimo, zalijemo z vodo in kuhamo. Imenujemo jo tudi zelenjavni poparek. Tako kot druge osnove jo precedimo skozi etaminsko gazo. Uporabljamo jo za pripravo gostih zelenjavnih juh in čistih juh, za meso in ribje jedi, za zelenjavne omake in vegetarijanske jedi.

³ Demi glace je pripravljena iz temne osnove in telečje temne osnove. Vsako osnovo posebej ohladimo, da se naredi na dnu posode temna želatinasta masa. Ti masi poberemo iz osnov, ju zmešamo in ponovno segrejemo, da se povežeta. Uporabljamo jo za izboljšanje mesnih omak.

⁴ Redka mrežasta tkanina, ki jo v kuhinjah uporabljajo za precejanje omak, osnov, juh in drugih tekočin. Podobna je gazi, le da je sintetična in se bolje pere. V etaminskih vrečkah so danes boljši čaji.

13.1.5 Court bouillon (kratek zavretek)

Je zavretek iz zelenjave in začimb, ki ga uporabljamo samo za blanširanje in poširanje nežnega mesa, rib in zelenjave. Vsebovati mora veliko limoninega soka, vina ali kisa in biti mora močno začinjen. Kratek je zato, ker se kuha zelo malo časa.

13.2 TEMNE OSNOVE (FONDS BRUNS)

13.2.1 Temna mesna ali rjava osnova (fond brun)

Goveje ali mešane goveje in telečje kosti drobno narežemo in jih počasi v pečici zapečemo; večja kot je porjavelost kosti, boljši je okus fonda. Zelenjavo narežemo na večje kose in stresemo h kostem, čebulo zrežemo na lističe in dodamo nazadnje. Dodamo še paradižnikovo mezgo, prepražimo, prilijemo rdeče vino in malo pokuhamo ter zalijemo s hladno vodo. Dodamo zeliščni šopek (ne solimo). Počasi kuhamo 3 do 4 ure, razmastimo (degraziramo) in precedimo skozi gosto cedilo in etaminsko gazo.

13.2.2 Divjačinska osnova (fond de gibier)

Divjačinske kosti opečemo ali prepražimo, dodamo jušno zelenjavo in na kolobarje narezano čebulo, vse skupaj dobro prepražimo, zalijemo z vinom in vodo, dodamo dišave in zelišča ter kuhamo 2 do 3 ure. Na koncu razmastimo (degraziramo) in precedimo skozi gosto cedilo in etaminsko gazo.

Osnovo uporabljamo za divjačinske omake, tudi za divjačinske smetanove omake, za dušeno divjačino in divjo perutnino.



Slika 19: Priprava temne mesne osnove

Vir: Wilan, 1998



Navodila za izvedbo vaje

Za načrtovanje in izvedbo praktične vaje glejte poglavje

CILJ IZVEDBE PRAKTIČNIH VAJ V OBLIKI DEMONSTRACIJ

- *Iz vsake skupine osnov pripravite eno osnov.*
- *Pripravljene osnove ustrezno precedite, temperirajte in razmastite.*
- *Ustrezno osnovo shranite v litrske posode za prihodnjo uporabo.*
- *Predlagajte, v katerem gostinskem obratu in na kakšen način bi lahko osnove pripravljali.*



Povzetek

Osnove so obvezna sestavina za pripravo okusnih harmoničnih jedi. Uporabljamo jih za zalivanje ne samo mesnih omak, temveč tudi za zalivanje juh, enolončnic, dušenih jedi, zelenjave, ragujev, frikasejev ipd. V kuhinji imamo vedno na razpolago jušno zelenjavo in ob nabavi mesa tudi obreznine, ki jih dobimo pri razkosavanju mesa. Pozorni moramo biti na kakovost kosti in obreznin, saj spadajo v rizično skupino hitro pokvarljivih živil. Pri pripravi osnov je pomembno, da se držimo osnovnega recepta. Za pripravo osnov ni nujno potrebno, da uporabljamo prvovrstno zelenjavo. Ne pozabite: ustrezna osnova za njej ustrezno jed.



Utrjevanje znanja

1. *Kako pripravimo temno osnovo ali fond?*
2. *Kako pripravimo svetlo osnovo ali fond?*
3. *Katere jedi zalivamo z zelenjavno osnovo?*
4. *Na kaj pazimo pri pripravi ribje osnove?*
5. *Katere jedi lahko zalivamo s temno mesno osnovo iz govejih in telečjih kosti?*

14 OMAKE

Omaka je zgoščena tekočina, ki jed harmonično dopolni. Ne glede na to, ali je omaka redka ali gosta, svetla ali temna, mora ustrezati svojim temeljnim značilnostim. Rjava krepka omaka mora biti svetleča, okus pa koncentriran do prave mere, da jed harmonično dopolni, omaka mora povzdigniti barvo jedi. Majonezne omake so mastne in morajo biti gostejše. Omake na osnovi velouteja (žametne omake) morajo jed prevleči kot tančico. Temne omake morajo dati prozoren lesk mesu. Omake, ki so dovolj goste, ne potrebujejo zgoščevalnega sredstva (holandska, bearneška). Omaka ne sme biti lepljiva.

14.1 NAPOTKI ZA PRIPRAVO OMAK

14.1.1 Reduciranje omak

Pri dokončevanju omak moramo omake pogosto reducirati, to pomeni, da jih na močnejšem ognju pokuhamo, da se okus skoncentrira, omaka pa dobi pravo konsistenco. Kuhamo jih odkrite, da čim več tekočine izpari in na zmernem ognju. Najhitreje so kuhane mlečne omake, v 5 minutah. Žametna omaka se mora kuhati vsaj 15 do 30 minut, dobra temna omaka 1 uro.

14.1.2 Zgoščevanje omak

Že kuhane svetle in temne mesne osnove je treba zgostiti, da dobimo zgoščeno osnovno omako. Za to uporabljamo zgoščevalna sredstva, kot so:

- krompirjeva ali tapiokina škrobna moka za zgoščevanje rjave osnovne omake,
- pšenična moka za zgoščevanje rjave osnovne omake iz kosti,
- koruzni škrob za zgoščevanje sladkih omak,
- smetana in rumenjaki za vezanje žametnih (omaka veloute) in bešamelnih omak,
- pretlačena prepražena čebula in zelenjava za zgoščevanje neškrobnih omak,
- maslena kocka (beurre manié) v razmerju masla in moke 1:1 za svetle omake. Za 5 dl omake potrebujemo 50 g maslene kocke.

14.1.3 Bogatenje omak

Omaki lahko na koncu kuhanja primešamo koščke surovega masla, da dobi svež okus po njem. Masla ne mešamo v omako, ampak pustimo, da se sam vpije vanjo.

14.1.4 Stepanje omak

Stepamo jih nad vodno paro v kotličkih tako, da metlico premikamo v obliki osmice in delno po dnu, da preverimo, ali ne koagulira beljakovina. Močno mešanje z metlico naredi omako penasto in gladko in ni nevarnosti, da se prismodi.

14.2 DELITEV OSNOVNIH OMAK

14.2.1 Svetle osnovne omake (sauce velouté)

Svetle osnovne omake (sauce velouté ali žametne omake) pripravimo iz telečje, perutninske ali ribje osnove. Vse temeljijo na svetlem prežganju iz masla in moke. Svetle omake ponudimo k svetlim vrstam mesa, teletini, perutnini, ribam. Svetle osnovne omake so nevtralna osnova za dodatke, po katerih omake tudi imenujemo. Dodajamo vino, zelišča, kari, kapre in druge začimbe, ki so primerne za pripravo omak in po njih dobijo tudi ime.



Recepti

Tabela 2: Izpeljave iz osnovne svetle omake iz telečjih kosti

Kaprna omaka	Osnovno svetlo omako zmešamo s kislom ali sladko smetano in dodamo sesekljan kapre (za kuhano govedino, ribe in ovčetine).
Svetla šampinjonova omaka	Osnovni omaki dodamo na maslu svetlo prepražene šampinjone.
Pehtranova omaka (sauce teragon)	Belo vino in pehtranov kis ter pehtranove liste prekuhamo, dolijemo osnovno omako, pretlačimo, legiramo in dodamo sesekljan pehtranove liste.
Koprčeva omaka (dillsauce)	Sesekljan koper prevremo v kisu z malo sladkorja in zmešamo z osnovno omako.

Vir: Kuharstvo, osnove v gostinstvu, tehnologija pripravljanja jedi, recepti, 2008

Tabela 3: Izpeljave iz osnovne svetle omake iz perutninskih kosti

Perutninska omaka z zelišči (sauce chivry)	Krebuljico, peteršilj, pehtran in drobnjak sesekljam in dodamo osnovni vezani omaki.
Perutninska kremna omaka s pehtranom (sauce Juliette)	Osnovno omako prevremo z belim vinom in listi pehtrana, pretlačimo, dodamo koščke masla in smetano ter dodamo sesekljan pehtran.

Vir: Kuharstvo, osnove v gostinstvu, tehnologija pripravljanja jedi, recepti, 2008

Tabela 4: Izpeljave iz osnovne svetle omake iz ribjih kosti

Omaka s koprcom	Sesekljan koprce zmešamo s kisom in malo sladkorja, prevremo in zmešamo v gotovo omako.
Omaka s školjkami	Ribjo omako zmešamo s školjkami in z rakovim maslom.
Rakova kremna omaka	Ribjo omako zmešamo z rakovim maslom, s stepeno smetano in sesekljanimi rakci.

Vir: Kuharstvo, osnove v gostinstvu, tehnologija pripravljanja jedi, recepti, 2008

14.2.2 Temne osnovne omake (sauce brun)

Razvile so se iz španske omake, ki je bila v 18. stoletju ponos francoske kuhinje. V preteklosti so jo pripravljali dva do tri dni. Ime (španska) pa je dobila, ker je najboljša gnjat prihajala iz Španije. Danes je ne pripravljamo na osnovi prežganja, temveč jo zgostimo s krompirjevo moko ali škrobom, ker se pripravlja krajši čas.



Recepti

Tabela 5: Izpeljave iz osnovne rjave omake

Rjava šampinjonova omaka	Na maslu prepražimo slabše dele šampinjonov, dodamo belo vino in omako demi-glacé, zgostimo z reduciranjem, precedimo ter dodamo na lističe narezane in sotirane šampinjone. Uporaba: za temno pečeno meso, perutninske jedi, v ponvi pripravljene jedi.
Rjava šampinjonova zeliščna omaka (sauce duxelles)	Na maslu prepražimo sesekljano čebulo in šampinjone, dodamo belo vino, zalijemo s paradižnikovo omako demi-glacé, dodamo limonin sok in sesekljan peteršilj. Uporaba: za ribe, jajca, zelenjavo.
Omaka madeira	Omaka demi-glacé in vino madeira ter koščki masla. Uporaba: za

	jajčne jedi, pekljan jezik, pečeno meso perutnine, jetra.
Poprova omaka	Na maslu prepražimo na rezance narezano jušno zelenjavo (mirepoix), dodamo strt poper, lovor, timijan, malo kisa in zalijemo z omako demi-glance, povremo, precedimo, dodamo koščke masla in zeleni poper. Uporaba: za jedi iz ponve, flambirane jedi, poprove steke, za dušeno in kuhano meso
Temna šampinjonova omaka s šunko, ciganska omaka (sauce tzigane)	Na rezance narežemo kuhano šunko, pekljan goveji jezik, šampinjone in kisle kumarice na maslu na hitro prepražimo, dolijemo malo vina madeira, zalijemo s paradižnikovo omako demi-glance, premešamo in dodamo kajenski poper. Uporaba: za jedi pečene na žaru ali v ponvi pečeno meso.

Vir: Kuharstvo, osnove v gostinstvu, tehnologija pripravljanja jedi, recepti, 2008

14.2.3 Demi-glance

Dobimo ga iz rjavega fonda iz govejih kosti in rjavega fonda iz telečjih kosti. Ko se oba fonda dodobra ohladita, se naredi na dnu posode žolčasta masa, ki jo iz obeh posod poberemo, zmešamo in ponovno segrejemo, da se osnovi vežeta. Dobljeni demi-glance uporabljamo za izboljšanje mesnih omak. Vezan z želatino ali tudi brez nje se uporablja za šemiziranje in glaziranje temnega mesa.

14.2.4 Pečenkina omaka (jus de vote)

Pečenkina omaka ni pravi fond, vendar se pogosto in podobno uporablja, zato jo obravnavamo v tem poglavju. Osnovo za pečenkino omako dobimo pri pečenju mesa, ko se naredi rjavkasta usedlina, včasih tudi skorja, ki se prime stene in dna posode. Pečeno meso preložimo v drugo posodo, odvečno maščobo odlijemo, ostanku pa prilijemo nekaj rjavega fonda. Vse skupaj kuhamo tako dolgo, da se usedlina in skorja razpustita. Pečenkino omako lahko vežemo s škrobnim podmetom.

14.3 TEMELJNA MLEČNA OMAKA BEŠAMEL (sauce bechamel)

Bešamelno omako uporabljamo za prekrivanje jedi, zgoščevanje, gratiniranje, pripravo pudingov in kipnikov, odlično se poda k ribam in zelenjavi, vsem svetlim vrstam mesa in je gostejša od običajnih omak. Pripravljamo različne gostote bešamela, odvisno, za kaj ga uporabimo:

- za pripravo omak k ribam, mesu in zelenjavi pripravljamo redkega,
- za pripravo gratiniranih testenin, lazanj in zelenjave srednje gostega,
- za pripravo pudingov, kipnikov in za zgoščevanje jedi gostega.

Tabela 6: Gostota bešamela

	Maslo	moka	mleko
Redek za omake	30 g	30 g	600 ml
Srednje gost za gratiniranje	50 g	50 g	600 ml
Gost za pudinge in kipnike	100 g	100 g	600 ml

Vir: Lasten

Temeljna mlečna omaka se pripravlja tako, da raztopljenemu maslu dodamo moko, jo nekoliko prepražimo (spenimo), vendar barve ne sme spremeniti. Dolijemo mleko, gladko razmešamo in dobro prevremo. Bešamel začинimo s soljo, po potrebi z muškarnim oreškom in

belim poprom. Tako pripravljen bešamel je osnova za pripravo kremne špinače ali kakšne druge zelenjave, za gratiniranje, za zelenjavne omake.

Redkejšo temeljno bešamelno omako za pripravo omak k ribam, mesu, zelenjavi pripravljamo nekoliko drugače. Na raztopljenem maslu posteklenimo seseklano čebulo, dodamo moko in svetlo prepražimo, prilijemo mleko ali pol mleka in pol katerekoli svetle osnove, odvisno od namena priprave, vse gladko premešamo, solimo, dodamo muškato, beli poper, lovor in dobro prekuhamo. Na koncu bešamel precedimo skozi gosto cedilo in mu dodamo nekoliko tekočega masla, da se po vrhu ne izsuši.



Zanimivost

Omaka je dobila ime po Bechamelu, kuharskem mojstru na dvoru Ludvika XIV.



Recepti

Tabela 7: Izpeljave iz temeljne mlečne omake

Smetanova omaka (sauce creme)	1 l bešamelne omake + 1,25 l sladke smetane – za prelive čez zelenjavo, špinačo
Sirova omaka (sauce mornay)	1 l mleka, 100 g masla, 100 g moke = osnova + 1,25 l smetane, 6 rumenjakov, 50 g naribanega parmezana (za gratiniranje svetlih jedi, jajca, ribe, meso, zelenjavo), lahko tudi sir grojer in malo dijonske gorčice (če jo ponovno pogrevamo, je brez jajc)
Rakova omaka (sauce nantua)	Bešamel zmešamo z rakovim maslom + malo koščkov rakovega mesa (za ribje jedi)
Bela čebulna omaka (sauce soubise)	Lističe čebule v vodi blanširamo, na maslu svetlo zdušimo, prelijemo z bešamelom, dodamo muškato, sladkor, kajenski poper, sol – pretlačimo in zmešamo s smetano in maslom (za kuhano ali pečeno jagnjetino)

Vir: Kuharstvo, osnove v gostinstvu, tehnologija pripravljanja jedi, recepti, 2008

14.4 PENASTE OMAKE

Penaste omake so stepene omake. Osnova za pripravo penastih omak je holandska omaka. Rumelj in surovo maslo zmešamo v emulzijo. Z dodatki jima spremenimo ime in okus. Postopek priprave holandske omake je zelo občutljiv, že manjše napake lahko povzročijo, da se omaka skisa ali ne uspe. Vse sestavine morajo biti sveže in kakovostne. Holandsko omako segrejemo na največ 55 °C in jo še dalj časa ohranjamo toplo. Zato je še posebno pomembno, da uporabimo sveža jajca, saj tako preprečimo morebitno razmnoževanje salmonel.



Recepti

Tabela 8: Izpeljave iz osnovne holandske omake

Muslinska omaka (sauce mousseline)	Holandski omaki primešamo delno stepeno sladko smetano.
Bearneška omaka (sauce béarnaise)	Omaki primešamo demi-glace, sesekljan pehtranove liste, lovor, poper, sesekljan peteršilj in meliso.
Lešnikova omaka	Omaki primešamo prepražene mlete lešnike.
Peneča pomarančna omaka – malteška omaka (sauce malthaise)	Dodamo pomarančni sok, boljši je sok rdečih pomaranč in blanširane rezance pomarančne lupine.

Vir: Kuharstvo, osnove v gostinstvu, tehnologija pripravljanja jedi, recepti, 2008

14.5 HLADNE OMAKE

14.5.1 Majonezna omaka

Majoneza je hladna penasto umešana omaka na osnovi rumenjakov. Za pripravo so pomembni ustrezna sobna temperatura, pravilno razmerje rumenjakov in olja, higiena dela in tehnološka obdelava.



Zanimivost



V gostinstvu je prepovedana uporaba doma pripravljene majoneze zaradi velikega tveganja, da se pokvari. V praksi se izogibamo polnomastni majonezi, zato jo nekoliko reduciramo, dodamo ji kislo ali sladko smetano ali več vode.



Recepti

Tabela 9: Izpeljava omak iz majoneze

Osnovna majonezna omaka	V majonezo umešamo različne tekočine (fond, kis, vino), da dobimo želeno gostoto in dodamo začimbe (worcestrsko omako, sol, poper, gorčico). Uporaba: za vse vrste hladnih začetnih jedi
Smetanova majonezna omaka (sauce chantily)	Majonezi dodamo limonin sok, kajenski poper in stepeno sladko smetano. Uporaba: za vse vrste hladnih začetnih jedi
Aspikova majonezna omaka	V redko tekočo majonezno omako umešamo hladen aspik v razmerju 2:1. Uporaba: za prelivanje jedi v hladni kuhinji ali vezavo solat, kjer želimo ohraniti obliko
Majonezna omaka s kaviarjem (sauce moskovite)	Močnejše začinjena majonezna omaka, kaviar in rakov salpikon in malo limoninega soka. Uporaba: za ribe in lupinarje
Zeliščna majonezna omaka (sauce ravigote)	Osnovna majonezna omaka, fino sesekljana čebula, peteršilj, pehtran, kapre. Uporaba: za tople in hladne jedi, ribe, lupinarje, kuhano meso
Remuladna omaka (sauce rémoulade)	Osnovna majonezna omaka, nastrgane kisle kumarice, kapre, sardele, peteršilj. Uporaba: za ocvrte ribe, šampinjone, dodatek k hladnemu mesu
Tatarska omaka po francosko	Osnovna majonezna omaka, sesekljana trdo kuhano jajce in narezan drobnjak. Uporaba: za ocvrte ribe, gobe, zelenjavo, za hladne jedi, ribje jedi na vse načine
Tirolska omaka	Tatarski omaki na dunajski način dodamo paradižnikov pire ali kečap in na kockice narezan paradižnik. Uporaba: je močnejša omaka za vse hladne ali tople ribje jedi, jajčne jedi
Zelena omaka (sauce verte)	Osnovna majonezna omaka, blanširana in sesekljana špinača, Sesekljana kreša, peteršilj, pehtran. Uporaba: za jajčne jedi, lupinarje, tople in hladne ribje jedi
Koktajl omaka	2 dela majoneze in 1 del paradižnikovega kečapa ali pireja zmešamo s fino naribanim hrenom, worcestrsko omako, limoninim sokom, konjakom in malo stepene smetane. Uporaba: posebna omaka za koktajle in lupinarje
Česnova omaka (sauce aioli)	Gorčico v osnovni omaki zamenjamo s česnom, ki smo ga strli s soljo. Uporaba: k jajčnim jedem, ribam

Vir: Kuharstvo, osnove v gostinstvu, tehnologija pripravljanja jedi, recepti, 2008

14.5.2 Vinaigretska omaka

V vinaigretskih omakah lahko odlično kombiniramo različna olja, kis, začimbe in zelišča. Okus omake je odvisen od pravega razmerja med njenimi sestavinami. Razmerje med oljem in kisom je tri proti ena. Sesekljana zelišča stresemo v omako pred serviranjem, da ne oksidirajo. Hladne ali rahlo tople vinaigretske omake so primerne kot marinada za kuhano zelenjavo, gobe, ribe, mehkužce, kuhano meso in solato.



Recepti

Tabela 10: Izpeljanke iz vinaigretske omake

Ravigotska omaka	Vinaigretski omaki dodamo sesekljane kapre, pehtran, meto in koprc.
Norveška omaka	Omaki dodamo sesekljan kuhan rumenjaki in sesekljane sardelne filete.
Vinaigretska omaka s paradižnikovim konkasejem	Vinaigretski omaki, pripravljene z oljčnim oljem, primešamo paradižnikov konkase in narezano baziliko.

Vir: Kuharstvo, osnove v gostinstvu, tehnologija pripravljanja jedi, recepti, 2008

14.6 NAVADNE HLADNE IN TOPLE OMAKE

K številnim toplim in hladnim začetnim jedem iz mesa, zelenjave, testenin in sadja pripravljamo različne omake, ki poudarjajo harmonijo celotne jedi. Z njimi želimo poudariti pikantno začinjen okus v razmerju med jedjo in omako. Odločilna je pravilna sestava, saj vsaka jed potrebuje ustrezne komponente, s katerimi se okus harmonično zaokroži.

14.6.1 Navadne hladne omake

To so hrenova omaka, smetanov hren, jabolčni hren, hrenova omaka z grozrdjem, drobnjakova omaka, zelena omaka z baziliko ipd. Ponudimo jih h kuhanemu mesu, hladnim pečenkam, govedini, k šunki, jeziku, raznim suhomesnatim delikatesam, prekajenim ribam, paštetam, terinam. Pazimo, da kombiniramo ustrezno omako k ustreznim jedem.

14.6.2 Navadne tople omake

To so čebulna omaka, topla hrenova omaka, koprova omaka, vinska omaka in več vrst paradižnikovih omak. Ponudimo jih h kuhanemu in k dušenemu mesu, ribjim jedem, testeninam in drugim prilogam ter zelenjavi.

Paradižnikove omake

Paradižnikove omake so zelo priljubljene v italijanski kuhinji in drugod. Dobre paradižnikove omake naredimo iz zrelih paradižnikov. Pripravljamo jih s surovim maslom in z oljčnim oljem z malo zelenjave (čebula, česen, zelišča). Zalivamo jih s fondom in vinom, okus pa jim izboljšamo z dodatkom rjavega sladkorja. Uporabljamo jih za prelive testenin, riža, ribjih, mesnih in zelenjavnih jedi.

Začimbne sadne omake

Sadne omake so primerne predvsem za divjačinske jedi, jedi iz divje perutnine in perutnine farmske reje, za pečeno in dušeno svinjino in teletino. Pogosto pripravljamo jabolčno, brusnično, slivovo omako, omako Cumberland ipd.



Navodila za izvedbo vaje

Za načrtovanje in izvedbo praktične vaje glejte poglavje

CILJ IZVEDBE PRAKTIČNIH VAJ V OBLIKI DEMONSTRACIJ

(Pri prejšnji vaji smo pripravljali osnove za pripravo osnovnih omak)???

V naslednji vaji bomo pripravljali glavne mesne jedi

- Načrtujte in pripravite osnovno omako za jed, ki jo boste pripravljali v naslednji vaji.
- Izberite glavno mesno jed in si zanjo pripravite ustrezno osnovno omako, ki jo boste nato izpeljali v končno omako.
- Poleg glavne mesne jedi načrtujte še ustrezno prilogo in prikuho.
- Glavna mesna jed naj bo pripravljena v obliki garniture (glej poglavje garniture).
- Opišite uporabnost omak v gostinstvu.



Povzetek

Osnovne svetle in temne omake pripravljamo iz svetle oziroma temne mesne osnove, ki smo jih opisali v prejšnjem poglavju. Posamezne skupine omak pa določa osnovna omaka, ki jo pripravljamo po ustaljenem načinu. Različice dobimo, če ji dodajamo druge sestavine, kot so vino, smetana, šalotka, sir, zelišča, česen. Jedro sistema so kuhane svetle in temne omake, ki temeljijo na prežganju (roux) iz moke in surovega masla. Lahko pa jim namesto moke dodamo škrob.



Utrjevanje znanja

1. Naštejte pet izpeljank iz osnovne svetle omake.
2. Naštejte pet izpeljank iz osnovne temne omake.
3. Kaj je court bouillon in kako ga pripravimo?
4. Kaj je demi glace in kako ga pripravimo?
5. Kaj pomeni reduciranje omak?
6. Naštejte zgoščevalna sredstva za pripravo osnovnih omak in opišite način zgoščevanja.
7. Poznamo tri različne gostote bešamela. Navedite jih in napišite, za kaj se uporabljajo.
8. Katere hladne omake iz majonezne osnove poznate? Naštejte jih vsaj pet.
9. Kako pripravimo osnovno mlečno omako?
10. Kako pripravimo osnovno holandsko omako?

15 MESO

Meso so vsi užitni deli mesa klavnih živali. Klavne živali so govedo, prašiči, kopitarji, kunci, perutnina. Pri nas najpogosteje uživamo telečje, goveje in svinjsko meso. Meso ovc se prodaja kot jagnječje meso in ovčje meso, meso koz kot kozličje in kozje, meso kopitarjev kot meso žrebet in konjsko meso. Kakovost mesa je odvisna od pasme, spola, načina rejje, krmljenja, zdravstvenega stanja in stopnje pitanosti. Zakol živali poteka v klavnicah, ki morajo biti zgrajene tako, da se čisti deli ne križajo z umazanimi.

15.1 KAKOVOST MESA

Odvisna je predvsem od pasme živali, prehrane, ki daje poseben okus (sveža krma, koruza, žito, encimi), od hitrosti rasti, ravnanja z živaljo pred zakolom in po njem (nedozorelost mesa), razkosavanja (vzdolž kosti in mišic, kar vpliva na izgubo mesnega soka), starosti živali (mlajše dajo nežno, sočnejše meso), aktivnosti mišice (mišice, ki so manj aktivne, dajo mehko meso, goveji file) in od ravnanja mesa pri skladiščenju.

Med zorenjem mesa nastaja v ustreznih razmerah kemični proces, v katerem encimi mehčajo mišična vlakna, da postane meso mehko in lažje prebavljivo. Zelo kakovostno zorenje mesa poteka v vakumskem pakiranju in je tudi dalj časa obstojno.

15.2 NAKUP MESA

Kupujemo enako velike kose mesa, ki so razkosani po pravilih, ki zagotavljajo, da meso nima preveč površinske maščobe, da je enakomerno marmorirano⁵ (pri govedini je to znak kakovosti), da je rožnate in čiste barve, da so maščobne plasti na površini svetle in da je na površini primerno vlažno.

Pri nakupu pazimo, da:

- je meso lepe enakomerno rdeče barve,
- površina ni sluzasta,
- je žigosano z ustreznimi žigi (klasifikacija),
- je veterinarsko pregledano in zdravju neškodljivo.

15.3 SHRANJEVANJE MESA

V hladilnikih, zavito v PVC-folijo ga hranimo maksimalno 2 do 3 dni. Temno meso zdrži dlje kot svetlo, pusto ali mastno meso. Drobovino, mleto meso, teletino in ribe moramo porabiti še isti dan. Večje kose lahko hranimo do 5 dni, če se ne pojavi smrdljivo zorenje. Če nam ostanejo sveži kosi mesa, jih lahko tudi zamrznemo. V zamrzovalniku hranimo meso največ 9 mesecev, mleto meso pa 3 mesece.

15.4 RAZKOSAVANJE IN PARIRANJE VELIKIH KOSOV MESA

Na trgu dobimo že konfekcionirano⁶ razkosano meso, pa vendar se številni živilski obrati odločajo za cele kose mesa, stegen, hrbtov, plečet ali celih trupov. Za lažje načrtovanje različnih obrokov in jedi iz mesa nam bodo v pomoč naslednji primeri razkosavanja posameznih kosov mesa. Tako nam bo lažje izračunati, koliko porcij lahko dobimo iz posameznega kosa mesa.

⁵ Pojav, ko imamo v mišičje vraslo maščobo, imenujemo marmoriranost mesa.

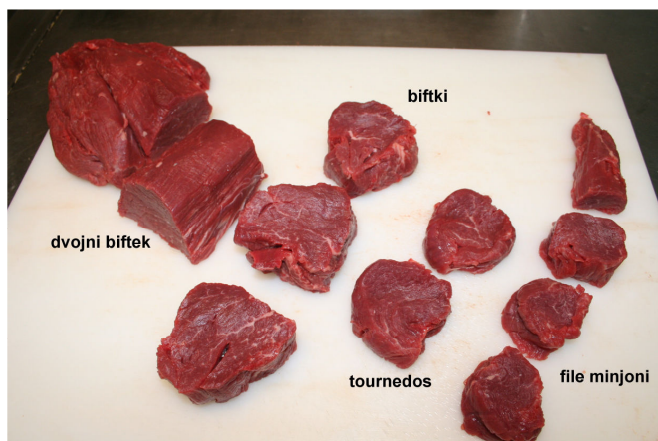
⁶ Po naročilu pripravljamo mikro in makro konfekcionirano meso, ki je lahko vakumsko pakirano ali pakirano na pladnjih, pokritih s folijo.



Razkosavanje mesa in delež posameznih kosov

Iz 2,30 kg težkega govejega fileja dobimo približno:

- 1,40 kg mesa za bifteke,
- 0,90 odrezkov (pariranje)
- 0,50 kg loja (pariranje)

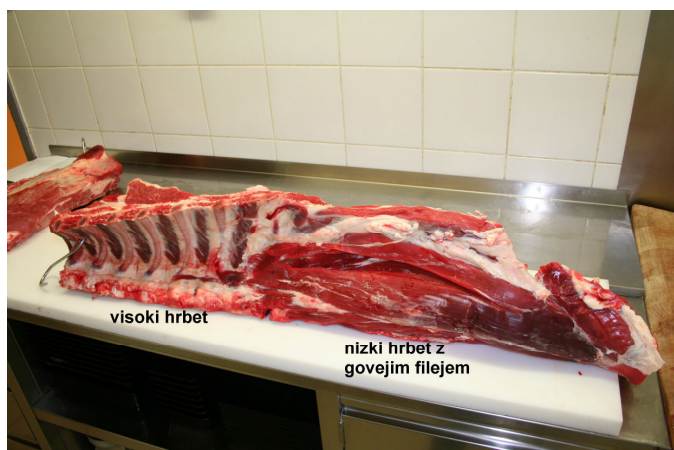


Slika 20: Razdelitev govejega fileja

Vir: Lastni

Iz 13 kg težkega rostbifa dobimo približno:

- 5,90 kg mesa za bržole in steke
- 3,30 kg drobnega mesa
- 3,20 kg kosti
- 0,60 loja



Slika 21: Delitev govejega hrbta

Vir: Lastni

Iz 43 kg težkega stegna mlade govedine dobimo približno:

- 27 kg mesa za zrezke
- 4,70 kg drobnega mesa
- 2,20 kg bočnika
- 6 kg kosti
- 3,10 kg loja

Iz 11,70 kg težkega telečjega stegna dobimo približno:

6 kg mesa za zrezke
1,72 drobnega mesa
1,10 kg krače
1,65 kg kosti
1,25 kg loja



carski del



frikando



oreh s križnim delom



krača

Slika 22: Delitev telečjega stegna

Vir: Lastni

Iz 7,40 kg težkega svinjskega stegna dobimo približno:

5,30 kg mesa za zrezke
0,20 kg drobnega mesa
0,60 kg krače
0,70 kg kosti
0,80 kg maščobe



Opozorilo

Vse navedene količine, razen teže kosa, niso absolutna vrednost, temveč povprečna.



Zanimivost

Meso po svetu različno pripravljajo. Za posebno v pripravi velja azijska kuhinja, v kateri uporabljajo zelo majhne koščke na lističe narezanega mesa (vedno pravokotno na vlakna). Da lahko tanko narežejo, delno zamrznejo površino (zrezek iz zaplečja, svinjsko in ovčje pleče, goveje stegno). Meso pred pripravo marinirajo v sojini omaki, riževem vinu ali riževem vinskem kislu. Priljubljeni dodatki k mesu so sveži ingver, sečuanski poper, janeževa zvezda itd.



Nadgradite in oplemenitite svoje znanje

Bučar, F. *Meso – poznavanje in priprava*, Ljubljana: Kmečki glas, 1997

<http://sl.wikipedia.org/wiki/Meso>

<http://web.bf.uni-lj.si/zt/meso/praktikum%201/barva%20uvod.htm>

V učbeniku KOD 1, 2 strokovni del najdete za posamezno vrsto mesa grobi in fini razsek mesa in kaj režemo iz posameznega kosa mesa ter porcijsko meso.



Utrjevanje znanja

- 1. Kako ugotovimo kakovost mesa?*
- 2. Opišite, kaj pomeni izraz surovo meso.*
- 3. Kaj pomeni zoreno meso?.*
- 4. Iz katere živali in iz katerega dela mesa dobimo ramstek?*
- 5. Iz katere živali in iz katerega dela mesa dobimo minjone?*
- 6. Iz katere živali in iz katerega dela mesa dobimo T-bone stek?*
- 7. Iz katere živali in iz katerega dela mesa dobimo medaljone?*
- 8. Iz katere živali in iz katerega dela mesa dobimo meso za paprikaš?*
- 9. Iz katere živali in iz katerega dela mesa dobimo zrezke?*
- 10. Iz katere živali in iz katerega dela mesa dobimo tournedoje?*
- 11. Opišite zorenje mesa.*
- 12. V učbeniku KOD 1, 2 strokovni del najdete več vsebin na temo iz zgornjega poglavja.*

16 GLAVNE MESNE JEDI KOT GARNITURE

16.1 PRIPRAVA NA DELO V KUHINJI Z JEDMI PO NAROČILU (A' LA CART)

Miselna priprava na delo (mise en place) je v kuhinji z jedmi po naročilu (a la cart) zelo pomembna, saj je v klasičnem jedilnem listu izbor najmanj 34 do 38 jedi. Jedi gostje naročajo po lastni izbiri, zato moramo imeti za uspešno delo kuhinjskega osebja dovolj predpripravljenih živil. Izrednega pomena je predpriprava sledečih sestavin: hladne osnovne omake v hladni kuhinji, kuhane juhe in ohlajene na ustrezno temperaturo, ustrezno predpripravljeno, zoreno, porcijsko narezano meso (steki, minjoni, biftki...), mesne osnove za dokončanje omak, predpripravljene priloge in prikuhe, očiščena zelenjava in solate ter solatni prelive, nedodelane sladice, kreme, strjenke, pripravljeno različno testo in mase, mise en place za garniranje in dekoriranje jedi. Izrednega pomena je tudi čista in ustrezno hlajena oziroma ogreta servirna posoda. Pomembne so vse faze razmišljanja o delu (glej poglavje Mise en place).

16.2 GARNIRANJE JEDI

Jedi garniramo na servirno posodo glede na način strežbe gostinskega obrata, torej navadni način na krožnike, francoski način na plošče ipd. Pri porcioniranju se držimo osnovnih normativov in si pri tem pomagamo z ustreznim razdeljevalnim priborom (decilitrska zajemalka, petcentilitrska žlica za omake ipd.). Gostu serviramo jedi dovolj vroče, pred delitvijo morajo biti ogrete nad 63 °C (HACCP). Hrano moramo razdeljevati tiho, tiho poteka tudi delo v kuhinji in komunikacija med osebjem v kuhinji in strežbi.

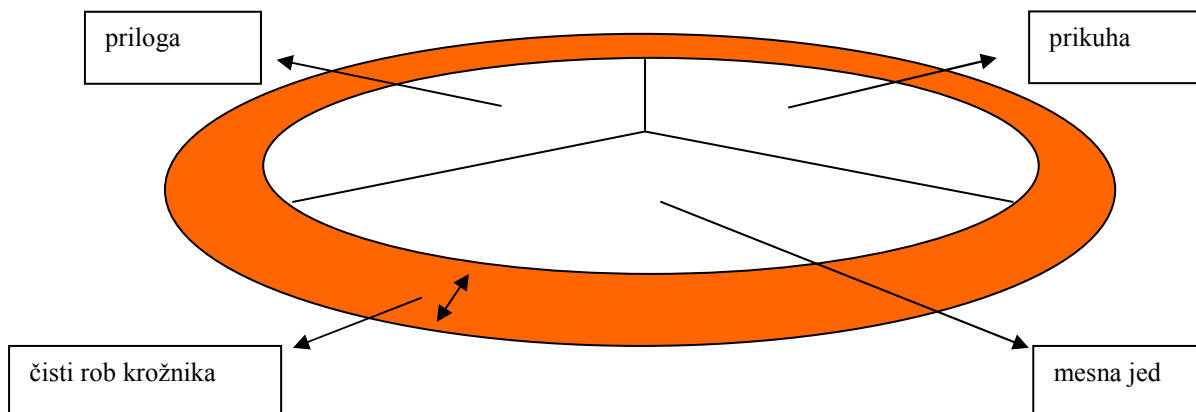


Slika 23: Mesna garnitura

Vir: Lastni

Pri garniranju pazimo, da sta zunanji in notranji rob krožnika čista, da na robu ni nikakršnih jedi oziroma dekorativnih dodatkov, saj je rob namenjen natakarju za nošenje krožnikov do gostove mize. Jedi standardiziramo, zaželena je fotografija krožnika, včasih je dovolj le skica. Fotografija krožnika in opis postavitve jedi na krožnik sta pomembna predvsem zato, da vsi zaposleni, ne glede na čas in dogodek enako sestavijo krožnik.

Naziv jedi:



Slika 24: Oblika krožnika za skiciranje garniture

Vir: Lasten

16.3 STANDARDNE PRILOGE K MESNIM JEDEM

16.3.1 Priloge k jedem iz govedine:

angleško pečena govedina: zelenjava po francosko, vse vrste krompirja;
goveji zrezki, bržole, dušena govedina: testenine, hrustavci, riž, testenine, pečen krompir, cmoki, štruklji, vse vrste zelenjave;
golaži in raguji: cmoki, testenine, žganci, polenta, slan krompir;
kuhana govedina: pražen krompir, pireji, korenčasta in gomoljasta zelenjava, hladne in tople omake, npr. hrenova, zelenjavna, čebulna.

16.3.2 Priloge k jedem iz teletine:

naravno pečena teletina: grahov, zelenjavni, gobov riž, špinačni rezanci, razna zelenjava, dušena in kuhana;
paprikaši, raguji: testenine, žličniki, cmoki, riž, slan krompir, mlada zelenjava, sotirane gobe;
ocvrte jedi iz teletine: peteršiljev krompir, zelenjavni pireji, vse vrste zelenjave, ocvrta zelenjava in krompir.

16.3.3 Priloge k jedem iz svinjine:

naravno pečena svinjina: slan in pražen krompir, krompirjev pire, cmoki, svaljki, zelenjavni pireji, sladko in rdeče zelje, brstični ohrovt na maslu;
zrezki in zarebnice: zelenjava po francosko ali angleško, vse vrste krompirja, riž, rezanci;
na žaru pečena svinjina: pomfrit, pečen krompir, pečene bučke, paradižnik, paprika, kajmak, mlada dušena zelenjava in plodovi;
kuhana in prekajena svinjina: slan krompir in krompirjev pire, zelenjavni pireji, dušene gobe, dušeno kislo zelje, tople hrenove omake.

16.3.4 Priloge k jedem iz perutnine:

naravno pečena perutnina: riž, pečen krompir, zelenjava po francosko;

pečene gosi, race, purani: dušeno rdeče zelje, bučke, jajčevci, zelenjavni pireji, hrustavci, brusnice, čežane;
perutnina v omakah: riž, rezanci, svaljki, cmoki, sotirano sadje;
ocvrta perutnina: iste priloge kot za ocvrto teletino.

16.3.5 Priloge k jedem iz divjačine:

dušena divjačina v omakah: cmoki, svaljki, rezanci, rdeče zelje, brstični ohrovt, sotirane gobe, kostanjev pire, brusnice, čežane;
na žaru pečena divjačina: glazirani kostanj na karamelu, kostanjev pire, stročji fižol z ocvirki, mlada koruza, brusnice, pražena leča na ocvirkih.

16.3.6 Priloge k ribjim jedem:

kuhane ribe: slan krompir, holandska, muslinska, berneška omaka;
na žaru pečene ribe: zeliščno maslo, različen krompir, hladne in tople omake;
ocvrte ribe: ocvrte priloge, hladne majonezne omake, krompirjeva solata.



Navodila za izvedbo vaje

Za načrtovanje in izvedbo praktične vaje glejte poglavje

CILJ IZVEDBE PRAKTIČNIH VAJ V OBLIKI DEMONSTRACIJ

Pri prejšnji vaji smo pripravljali osnovne omake za pripravo mesnih garnitur.

- *V tej vaji pripravite glavne mesne jedi z ustrezno omako, prilogo in prikuho.*
- *Glavno mesno jed pripravite v obliki garniture, kot jo opisuje to poglavje.*
- *Pripravite pet različnih mesnih garnitur po (za) dve osebi.*
- *Predlagajte, kateri gostinski hiši bodo vaše mesne garniture najbolj primerne.*



Povzetek

Mesne garniture vsebujejo, glavno mesno jed z ustrezno omako, s prilogo, prikuho in z dekoracijo, ki je v skladu z jedjo. Opisali smo, kateri dejavniki so pomembni za kakovostno pripravljeno in garnirano jed. Na prvem mestu je splošni higienski režim. Pomembna je čistoča, prav tako natančno porcioniranje jedi, da so vsi krožniki enaki. Vse jedi na krožniku morajo biti zaokrožene v harmonično celoto po okusu, barvi in konsistenci.



Utrjevanje znanja

1. *Zakaj je mise en place v kuhinji z jedmi po naročilu izredno pomemben?*
2. *Kaj je in kaj pomeni mesna garnitura?*
3. *Nad koliko stopinj morajo biti ogrete jedi pri garniranju?*
4. *Zakaj je zaželen skica krožnika pred garniranjem?*
5. *Kdaj pri postrežbi uporabimo skodelico za juho in kdaj krožnik za juho?*
6. *Katere jedi garniramo na steklo, katere na kovinsko posodo, katere na porcelan ali ognjevarno posodo?*
7. *V učbeniku KOD 1, 2 strokovni del najdete več vsebin na temo iz zgornjega poglavja.*

16 OBLIKOVANJE ČOKOLADE, PRALINEJI IN MINJONI

Čokolada vsebuje kakavovo maslo. Mehčati se začne že pri malo višji sobni temperaturi, topi pa se pri 30° do 35 °C. Maščobne kisline kristalizirajo, zato moramo biti previdni pri močnejšem segrevanju, da teh kristalov ne uničimo. Pomembno je, da se držimo navedenih temperatur, ker tako dosežemo najboljše rezultate pri segrevanju, ohlajanju in oblikovanju izdelkov iz čokolade. Če čokolado pregrejemo na več kot 50 °C, se kristali uničijo, zgradba čokolade razpade in z njo tudi sijaj.



Slika 25: Skulptura iz čokolade
Vir: Lasten



Nadgradite in oplemenitite svoje znanje

<http://www.chocolateart.com.au/index.toy>

16.1 VRSTE ČOKOLADE

16.1.1 Kakavova masa

Kakavova masa je gosto tekoča snov, ki nastane pri mletju jedrc kakavovih zrn. Če jo ohladimo in oblikujemo v kvadre, dobimo tako imenovano nesladkano čokolado za peko. Več kot polovica (približno 53 %) kakavove mase je kakavovega masla.

16.1.2 Kakavovo maslo

Kakavovo maslo se ob močnem segrevanju izloča iz kakavove mase. Kot dragoceno maščobo ga pogosto uporabljajo kot sestavino zdravnih mazil, kozmetičnih izdelkov in mil.

16.1.3 Grenko-sladka (srednje grenka) jedilna čokolada

Je čokolada z večjo vsebnostjo kakava. Po predpisanih merilih mora čokolada, da bi si prislužila pridevnik srednje grenka (grenko-sladka), vsebovati vsaj 35 % kakavove mase; je torej boljša čokolada.

16.1.4 Mlečna čokolada

Mlečna čokolada vsebuje kakavovo maslo, mleko, sladkor ali druga sladila in arome, ki jih dodajamo kakavovi masi. Med sladokusci velja za slabšo čokolado, je pa na splošno zagotovo najbolj priljubljena.

16.1.5 Bela čokolada

Bela čokolada je pravi posebnost med čokoladami. Vsebuje namreč kakavovo maslo, je pa popolnoma brez nemasnih kakavovih delov. Poleg kakavovega masla vsebuje še sladkor, mlečne dele in arome – zlasti vaniljo. Bela čokolada je najbolj lomljiva vrsta čokolade.

16.1.6 Kuvertura

Kuvertura je čokoladni oblik najvišje kakovosti. Odlikuje se po tem, da je izjemno gladka in svetleča. Navadno vsebuje najmanj tretjino kakavovega masla, zaradi česar je mogoče slaščice oblitati mnogo bolj na tanko kot z običajnim slaščičarskim oblikom.

16.2 TEMPERIRANJE ČOKOLADE

Pred uporabo je treba čokolado ustrezno temperirati, da dosežemo ustrezno homogeno maso.

Tabela 11: Temperiranje čokolade

	Temperatura °C		
	Segrevanje	Ohlajanje	Oblivanje
Temna čokolada, grenka čokolada	45–50	26–28	31–33
Mlečna čokolada	40–45	25–26	29–31
Bela čokolada	40–45	26–27	31–32

Vir: Čokolada, 2006

Nastrgano čokolado segrevamo na vodni kopeli, v mikrovalovni pečici ali za to primerni temperirki z mešalom za čokolado. Ko je čokolada ogreta po zgornjih navodilih, jo ohlajamo, najbolje na marmornati plošči, z lopatko jo tabliramo. S tem postopkom dobimo homogeno maso, primerno za oblikovanje ali oblivanje, seveda pa jo je treba ponovno ogreti na temperaturo za oblivanje ali brizganje, ko izdelujemo razne okraske ali dekoracije za sladice.

16.3 OBLIKOVANJE ČOKOLADE

Čokoladni svitki:

na marmorno ohlajeno ploščo vlijemo ogreto čokolado, nato jo z lopatico čimbolj tanko razmažemo, približno slab milimeter na debelo. Čokolada ne sme biti predebela in biti mora brez luknjic, ker sicer ni mogoče narediti svitkov. Ko se čokolada strdi, označimo širino in z lopatico pod kotom 45° trdo pritiskamo na delovno površino in oblikujemo svitek. Če se nam čokolada prehitro strdi, jo ponovno segrejemo.

Geometrijski liki:

raztopljeno čokolado naneseemo 1 milimeter na debelo na pergamentni papir in pustimo, da se strdi. Takoj jo razrežemo v zelena oblika in s papirjem vred damo preko valjarja in pustimo, da se strdi (ne v hladilniku, ker se skrči). Oblikovano čokolado hranimo med dvema plastema pergamentnega papirja.

Čokoladni listi:

čokolado s čopičem enakomerno namažemo na bleščečo stran listov (limone, breze, vrtnice). Robove obrišemo, položimo na krožnik, utrdimo v hladilniku. Previdno odstranimo liste in jih hranimo v zaprti posodi v hladilniku.

Napisi s čokolade in vzorčki za sladice:

naredimo več brizgalnih tulcev, jih napolnimo s čokolado (brez dodatkov masla) in neposredno na torte ali na pergamentni papir pišemo po šabloni. Pazimo, da enakomerno pritiskamo. Strjene s paletno ločimo in se jih čimmanj dotikamo.



Nadgradite in oplemenitite svoje znanje

http://www.genspot.com/Video/ShowVideo.aspx?video_id=27871

http://www.gimvic.org/projekti/projektno_delo/2009/2d/cokoladna_spletna_stran/zgodovina_cokolade_irma/zgodovina.html

16.4 ČOKOLADNI PRALINEJI

Pri izdelavi pralinejev lahko poleg čokoladnih oblivov uporabljamo še bonbonske mase, marcipan, nougat, canache, truffel in gianduj maso, jedraste plodove, suho sadje, arome, sadne paste, maslo in smetano. Ker imajo izbrana polnila različno obstojnost, moramo pri izbiri le tega vedeti, koliko časa bomo pralineje shranjevali. Nadevi iz smetane imajo obstojnost samo do enega tedna.



Slika 26: Različne oblike pralinejev

Vir: Lasten

16.4.1 Osnove za pripravo pralinejev

Marcipan

Marcipan je osnovna surovina, ki ji dodamo sesekljane lešnike, grobo zmlete mandlje, sladkor v prahu, malo žganja in likerje.

Gianduja

Gianduja je masa iz mandljevih ali lešnikovih jedrc, sladkorja in jedilne čokolade oziroma kakavovega masla. Ne vsebuje vode, lahko jo režemo in oblikujemo. Osnovni recept vsebuje 1 del mandljev, 1 del sladkorja in 1 del čokoladne mase. Lahko pa masi dodamo med, krokant, kakav v prahu, trdo maščobo ipd.

Canache

Canache je srednje trdnosti, naredimo ga iz smetane in jedilne čokolade v razmerju 1:3. Lahko mu dodamo še jajčne rumenjake ali med. Pripravljamo ga tako, da canache namažemo med dve ploščici, ga razrežemo in oblijemo s čokolado.

Arome

Arome na osnovi alkohola so Contreau, Cherry-Brandy, Calvados, Rum Jamaica, Maraskino, Whisky.

Sadne paste

so ananas, banane, hruške, pomaranča, limona...

16.4.2 Praktični nasveti pri izdelavi pralinejev

Sestavine po recepturah lahko stopimo v mikrovalovni pečici (600 do 700 W, 1 minuto). Ko pripravljamo polnila, najprej umešamo stopljeno maslo, nato aromatične sestavine in nazadnje smetano. Temperatura polnila naj bo 25 do 26°C. S smetano uravnavamo konsistenco polnila. Polnilo pustimo v lupinah do 12 ur, da se zgosti in se na površini napravi skorja, šele nato zapremo lupine. Shranjujemo v prostoru, ki ni toplejši od 18°C. Pralineji zahtevajo zelo natančne recepture in uporabo specifičnih prelivov, ki vsebujejo več kakavovega masla, da ostanejo dlje tekoči. Oblive najprej temperiramo do 45°C, ohladimo na 27 do 28°C in ponovno segrejemo na delovno temperaturo med stalnim mešanjem, da ne dobimo obliva z lisami. Vsi pripomočki za mešanje in namakanje morajo biti suhi in čisti. Pralineje z vilicami dvigamo iz čokoladne raztopine, ne smemo jih prebadati. Ko jemljemo pralineje iz čokolade, jih na hitro malo odcedimo in nato položimo na mrežo. Čokoladni preliv se bo bolj lesketal, če bomo strjevali čokolado na sobni temperaturi.



Zanimivost

Pralineji so francoskega izvora, beseda »pralin« je ime za pečene mandlje, ki so poimenovani po francoskem maršalu du Plessis Praslin. Njegov kuhar je prvi izdelal pralineje in jih poimenoval po njem. Različni narodi pojmujejo pralineje drugače, kot jih poznamo mi. Angleži npr. pod izrazom praline pojmujejo krokant iz mandljev in lešnikov v raztopljenem karamelnem sladkorju. Nemci pralinejev ne povezujejo s krokantom, ampak jim pomenijo čokoladne bonbone s trdim, mehkim ali tekočim polnilom.



Navodila za izvedbo vaje

Za načrtovanje in izvedbo praktične vaje glejte poglavje

CILJ IZVEDBE PRAKTIČNIH VAJ V OBLIKI DEMONSTRACIJ

- *Izberite pet različnih čokoladnih sladici, vsako sladico pripravite za dve osebi.*
- *Pripravite čokoladne minjone, praline, sufleje, narastke in kreme.*
- *K vsaki sladici izdelajte po dva različna čokoladna okraska.*
- *V učbeniku KOD 1,2 strokovni del najdete podrobna navodila in recepte za izdelavo čokoladnih sladici.*
- *V študijski knjižnici poiščite primerno literaturo za pripravo čokoladnih sladici.*
- *Oblikujte sladice v obliki restavracijskih sladici*



Povzetek

Čokolada od kuharja zahteva precej znanja in natančnega dela pri temperiranju in oblikovanju. Spoznali smo različne vrste čokolade in vsebnost kakavovega masla v posamezni vrsti. Naučili smo se osnovnih tehnik dela za pripravo čokoladnih sladici. Podrobneje je opisana priprava čokoladnih pralin. Najpomembneje je, da se čokolade ne pregreje, saj se s tem struktura čokolade podre in nima več nežne gladke konsistence.



Utrjevanje znanja

1. *Katere so glavne sestavine čokolade?*
2. *Kakšne vrste čokolade poznate in za kaj se uporablja?*
3. *Kaj veste o temperiranju čokolade?*
4. *Kaj so čokoladne praline in kakšen je osnovni način priprave?*
5. *V učbeniku KOD 1, 2 strokovni del najdete več vsebin na temo iz zgornjega poglavja.*

17 RESTAVRACIJSKE SLADICE KOT GARNITURE

Restavracijske sladice se razlikujejo od konditorskih⁷ sladice. Sladice, ki jih pripravljajo v slaščičarnah, se razlikujejo v tem, da je sladica servirana v eni rezini, brez dodatkov, kot so sadje, sladke omake in kreme, čokoladni dekorativni okraski, vafliji, holipi ipd. Restavracijska sladica, garnitura pa vsebuje še vse te dodatke. Lahko je sestavljena iz dveh ali več sladice, ki so povezane v harmonično smiselno celoto. Primer: borovničeva strjenka na biskvitu z vročo jagodno kremo.



Slika 27: Razlika med restavracijsko in konditor sladico

Vir: Lasten

V nadaljevanju poglavja boste spoznali različne skupine sladice, ki jih povezujemo v harmonično celoto in ponudimo kot restavracijske sladice, garniture. Lahko jim rečemo tudi kuharske sladice. Za pripravo restavracijskih sladice lahko uporabljamo tudi ostale sladice, ki jih že delno poznamo. To so sladice iz:

- žvrkljanega,
- stepenega,
- umešanega,
- krhkega ali
- kvašenega testa in sladice iz rahlih zmesi, kot so že opisane v tem poglavju.

17.1 KREME

17.1.1 Kreme za nadeve

Te kreme so po konsistenci tako goste, da obdržijo obliko, ko z njimi nadevamo razne sladice, kot so torte, rulade, rezine, kremne rezine, kremni krofi in minjoni. Delimo jih na dve vrsti. Za prve je značilna velika količina masla ali margarine in se zato tudi imenujejo maslene kreme. Osnovno masleno kremo spreminjamo po okusu in videzu s čokolado, kakavom, praženimi lešniki, z orehi, rumom. Rahlo umešani maščobi počasi dodajamo do niti kuhan sladkor in mešamo, da se krema lepo zgosti.

Maslene kreme za nadeve

To je splošni izraz za vse kreme iz maščobe, čeprav uporabljamo različne surovine. Da jim povečamo prostornino, lahko dodajamo še druge sestavine (vaniljevo kremo in stepene beljake). Osnovni način priprave je, da penasto umešamo maslo in sladkor v prahu v razmerju 1:0,5. Dodamo ohlajeno vaniljevo ali rumenjarkovo kremo, beljakov sneg, fondan ali še več sladkorja v prahu. Na koncu dodamo naravne okuse ali aromatizirane alkoholne pijače.

⁷ Konditor s tujko poimenujemo slaščičarno.

Tabela 12: Načini priprave maslenih krem

Nemški način 1000 g masla 500 g sladkorja v prahu do 1 l hladne vaniljeve kreme	Maščobo penasto umešamo, dodamo sladkor v prahu in vaniljevo kremo, odišavimo z naravnimi aromami.
Francoski način 1000 g masla 350–600 g sladkorja (kristalni) 12–15 rumenjakov ali 6 celih jajc	Rumenjake in sladkor najprej segrejemo do 80 °C in nato stepamo, da se masa ohladi. Dodamo penasto umešanemu maslu, vse skupaj umešamo in dodamo okuse. Lahko jo pripravimo s celimi jajci, tako da jajca in kristalni sladkor stepamo nad paro (kot toplo biskvitno maso) in postopoma umešavamo v masleno kremo.
Italijanski način 1000 g masla 400–600 g sladkorja 10–12 beljakov	Pripravimo beljakovo maso s kuhanim sladkorjem. Maščobo penasto umešamo, masi združimo in dodamo okuse. Beljake dodajamo ohlajene, da se masa ne stopi.

Vir: Lasten

Kuhane kreme za nadeve

V druge vrste krem za nadeve spadajo kuhane kreme, ki jih zgostimo z moko, s pudingovimi praški, škrobom in z rumenjaki. Pripravljamo jih podobno kot kreme v kozarcih, le da so gostejše in obdržijo svojo obliko. Za te kreme moramo škrob ali pudingovo moko najprej z mrzlo tekočino gladko razmešati, da se škrobna zrnca enakomerno razdelijo in začnejo nabrekati. To nato dodamo vroči tekočini ali kremasti masi. Škrob v njej nabrekne do konca in skupaj z rumenjaki kremo zgosti. Jajčna beljakovina pod vplivom toplote v masi zakrknje in da trdnejšo, vendar še rahlo konsistenco. Kadar pa dodamo sneg prehladni masi, beljakovina ne zakrknje in počasi zvodeni, krema pa postane vodena in nevezana. Pečeno masleno pa tudi drugo testo namažemo s še vročo kremo.

17.1.2 Kreme v kozarcu

Te kreme so za spoznanje rahlejšje in finejše, ker imajo manj želatine. Pripravljamo jih tudi brez želatine in namesto nje uporabimo škrobno moko ali industrijski puding, ki že vsebuje okus.

17.2 STRJENKE

Strjenke so kuhane ali hladno pripravljene sladice, ki jih damo v različno oblikovane posode oziroma modle, katerih obliko obdržijo. Strjenka se v posodi ohladi in zgosti in jo lahko zvrnemo. Osnovne sestavine so mleko, jogurt, smetana, sadni sok, sladkor, jajca in razne arome, kot so rum, vanilja, limona. Naštete sestavine vežemo s škrobom, z zdrobom, rižem in industrijsko pridelanimi škrobnimi preparati pa tudi z želatino.

V vrelo tekočino zakuhani škrob nabrekne, prav tako prej v hladni vodi namočena želatina. Ob nabrekanju se močno poveča prostornina jedi, ker škrob ali želatina vpijeta veliko tekočine, obenem pa povezujeta vse sestavine v želeju podobno snov. Sneg vedno dodajamo vroči masi, da beljakovina lahko zakrknje in maso delno rahlja in veže. Kuhano maso za strjenke damo v model, ki ga prej tanko namažemo z oljem ali oplaknemo z mrzlo vodo. Strjenko postavimo na hladno, kjer se popolnoma zgosti in strdi. Če se strjenka drži modla, jo za nekaj sekund z njim vred potopimo v krop. Strjenke dekoriramo s sadjem in z dekorativnimi slaščičarskimi dodatki.

17.3 ŠARLOTE

Med strjenke štejemo tudi šarlote. V bistvu so to strjene kreme z različnimi aromatičnimi okusi alkoholnih pijač. Vselej so bogato okrašene, pogosto sestavljene iz krem različnih barv in okusov, lahko pa delno iz sladolegov. Narejene so v kupolastih ali okroglih modelih. Modle obložimo s pergamentnim papirjem in pomastimo, da se nam piškoti ne primejo. Običajno oblagamo modle z otroškimi keksi ali biskvitnimi ruladami. Ti bogati poobedki so pripravljani iz najznamenitejše bavarske kreme, ki ji za priokus dodamo čokolado, kiselkaste sadeže, kot so pomaranče, limone, maline, pa tudi eksotične sadeže (marakuja, mango) ter orehe in pistacije. Za aromo dodajamo likerje (contreau, kirsh, šeri). Biskvit lahko navlažimo z likerji in s sladkorjem. Za obod uporabimo tudi sveže ali glazirano sadje, vendar v manjših količinah. Kakovost sladice je odvisna od priprave kreme, ki mora biti zračna in rahla, da obdrži obliko.



Opozorilo

ŽELATINA

Želatina želira pri 20 °C. Če želimo vezati nekatere sladice iz južnih sadežev, kot so ananas, papaja, kivi in mango, jih moramo pred vezavo blanširati, ker vsebujejo encim, ki povzroča razpadanje beljakovin in želatino utekočini. Poleg želatine lahko za vezavo uporabljamo tudi islandski lišaj in japonsko rastlinsko želatino agar.

Ravnanje z želatino

Želatino namakamo v hladni vodi približno pet minut, nato pa jo raztopimo v manjši količini vroče vode ali mleka. Raztapljamo jo na vodni kopeli. Na 1 žlico želatine v prahu dodamo 3 do 4 žlice mrzle vode in pomešamo v majhni skodelici. Želatine nikoli ne kuhamo, ker spremeni okus in ni več vezivna. Masa, v katero jo vlivamo, ne sme biti premrzla, ker se želatina v trenutku strdi, npr. jogurtova strjenka. Če sladico z želatino hladimo v skledi, to postavimo na led in ko se sladica začne ohlajati, ji dodamo stepeno sladko smetano. Želatine nikoli ne damo v zamrzovalnik, ker kristalizira in razpade.

17.5 TEKOČE KREME IN PRELIVI

Tekoče kreme pripravljamo v glavnem kot kreme v kozarcih, le da so redkejšje in se dajo vlivati. Snega beljakov navadno ne dodajamo. Kreme uporabljamo tople in hladne. Z njimi prelivamo pudinge, narastke, biskvitne rezine, snežne žličnike in druge sladice. Med tekoče kreme štejemo tudi vinski šodo in druge. Kadar potrebujemo toplo kremo, jo postavimo, ko je narejena, nad soparo, da ostane topla. Hladni lahko dodamo malo stepene smetane. Največkrat pripravljamo vaniljevo, čokoladno, lešnikovo, mandljevo in karamelno tekočo kremo.

Šodoji so zelo rahle in penaste kreme iz vina, jajc in sladkorja. Stepamo jih nad paro, da se zgostijo. Vino lahko zamenjamo s sadnim sokom ali mlekom. Šodoji so hitro pripravljene in zelo krepčilne sladice, ki jih serviramo tudi samostojno in ne vedno kot preliv.

Prelivi za sladice so za pripravo enostavnejši kot tekoče kreme. Pripravljamo jih po hladnem in toplim postopku. Med prelive spadajo sadne omake, omake iz sadnih sirupov, čokoladni prelive za sladice in sadne jedi.

17.6 NARASTKI

Priprava narastkov je enaka oziroma podobna kot pri pudingih ali kipnikih, le s to razliko, da pudinge ali kipnike kuhamo v vodni kopeli ali konvekcijski pečici, narastke pa pečemo v pečici v različnih modlih, pekačih ali porcijskih modlih. Najprimernejša je ognjevarna posoda, tako porcijska kot večporcijska, v kateri jih tudi serviramo. Narastke pripravljamo

slane in sladke. Rahljalno sredstvo pudingov je čvrst sneg iz beljakov, ki ga dodajamo masi za narastke tik pred pečenjem. Narastke pečemo v pečici, ogreti na 180 °C. Porcijske pečemo kratek čas, do 20 minut, v večporcijskih pekačih pa do 45 minut, odvisno od velikosti pekača in višine mase, ki naj bo med 3 in 4 cm. Najboljšo kakovost jedi dosežemo, če sladico takoj po pečenju postrežemo. Poleg serviramo ali podlijemo razne sadne sirupe in sadne kaše ali tekoče hladne in tople kreme.



Nadgradite in oplemenitite svoje znanje

<http://www.gurman.eu/recepti.php?S=6&Folder=74>

17.7 SUFLEJI IN PUDINGI

SUFLE (SOUFFLÉ)

Sufleji so priljubljene rahle kuharske sladice, primerne za marsikateri jedilnik, za preproste menije in tudi slavnostne. Pripravljamo jih v posebnih posodicah (modelčkih) za eno ali dve osebi. Sufleji so zapečene sladice iz rahle zmesi, podobni pudingom in narastkom. Pripravljamo jih po osnovnem receptu, ki je naveden v nadaljevanju, okus in aromo pa jim spreminjamo z različnimi dodatki, po katerih jih tudi poimenujemo. Okus masi dajejo likerji ali sadje, lahko pa vanje vložimo biskvit, namočen v likerju. Sufleja ne smemo preveč speči, sredina naj ostane rahlo kremasta. Na podoben način pripravljamo tudi pudinge.



Recept

Osnovna masa za sufleje

1,25 dl mleka
2 dag masla
5 dag sladkorja
4 dag moka
2 rumenjaka
vanilja

Mleko, maslo, polovico sladkorja in vaniljo zavremo, vanj z metlico vtepemo moko in maso tako dolgo stepamo na ognju, dokler se ne loči od posode. V vročo maso počasi vmešamo rumenjake. Iz preostalega sladkorja in beljakov stepemo trd sneg in ga primešamo ohlajeni masi. Z osnovno maso napolnimo do treh četrtin majhne posodice, ki smo jih vse do roba namazali z maslom. Sufle rahlo popečemo v srednje vroči pečici.



Navodila za izvedbo vaje

Za načrtovanje in izvedbo praktične vaje glejte poglavje

CILJ IZVEDBE PRAKTIČNIH VAJ V OBLIKI DEMONSTRACIJ

- Izberite pet različnih restavracijskih sladice in jih pripravite po dve porciji.
- Sladice naj bodo sestavljene vsaj iz treh različnih elementov.
- Sladice dekorirajte z ustreznimi dekorativnimi elementi, kot so čokolada, vafli, krokanti.
- Predlagajte, za kateri letni čas so te sladice primerne.



Povzetek

V poglavju so opisane predvsem rahle sladice, ki se v gostinstvu ne pripravljajo dovolj pogosto. V prvem delu so opisane različne kreme, ki jih lahko serviramo samostojno, v kombinaciji z drugimi jedmi ali pa jih nadevamo v različna testa iz rahlih zmesi v obliki rulad, tort, kolačev, minjonov ipd. Več o sladicah, ki so primerne za kombiniranje v garniture, si preberite v učbeniku KOD 1, 2 strokovni del.



Utrjevanje znanja

1. Kakšna je razlika med restavracijsko sladico in konditor sladico?
2. Opišite restavracijsko sladico kot garnituro.
3. Kaj so strjenke in kako jih pripravljamo?
4. Kaj so šarlote in kako jih pripravljamo?
5. Kaj je želatina, kako jo uporabljamo in za katere jedi?
6. Kaj so sufleji in kako jih pripravljamo?
7. V čem se narastki razlikujejo od pudingov?
8. Kako pripravljamo kreme v kozarcih in s čim jih gostimo?
9. Kdaj in kako uporabljamo tekoče kreme?
10. V učbeniku KOD 1, 2 strokovni del najdete več vsebin na temo iz zgornjega poglavja.

18 KULINARIKA PO SVETU

Na svetu sta dve izvirni kuhinji, ki sta vplivali na vse ostale. Kitajska je vplivala na azijske dežele. Francoska, pa na evropske in tudi slovensko. Bistveni razliki med njima sta v izbiri živil in začimb, postopku priprave, toplotni obdelavi živil (kuhanje, pečenje), vrsti postrežbe in načinu uživanja jedi.

Kulinarika po svetu je sestavni del prehranske kulture domačinov in posebnih klimatskih in geografskih značilnosti. Pri tem so odločilnega pomena vrste začimb, ki jih uporabljajo, in postopki kulinarične priprave. Raziskovalci novih dežel so odkrili številne nove rastline, predvsem pa sadje, zelenjavo in začimbe, ki so že pred več tisoč leti postale dobičkonosno trgovsko blago. Na prenos prehrabnih navad z daljnega vzhoda v zahodno Evropo so močno vplivale tudi množične migracije socialno revnejših slojev prebivalstva, ki so vire svojega preživljanja našli predvsem kot trgovci svojih tradicionalnih živil in z odpiranjem restavracij. Najdaljšo tradicijo pri tem imajo brez dvoma Kitajci v Združenih državah Amerike in Indijci v Veliki Britaniji. Svetovne prestolnice so sčasoma postale zanimive še za številne druge kuhinje, med njimi mehiško, špansko, italijansko, grško, skandinavsko, vietnamsko.

Na ta način imajo turisti in gosti restavracij priložnost skozi kulinariko spoznati tudi druge kulturne vzorce posameznih držav. Razsežnosti mednarodne kuhinje v preteklosti niso bile nikoli v tako velikem obsegu, kot so danes.



Nadgradite in oplemenitite svoje znanje

V naslednjih spletnih povezavah lahko najdete tradicionalne mednarodne jedi svetovnih kuhinj

http://www.enaplus.com/1plus/kuhinja/index_recept.asp

<http://www.cooks.com/>



Navodila za izvedbo vaje

Za načrtovanje in izvedbo praktične vaje glejte poglavje

CILJ IZVEDBE PRAKTIČNIH VAJ V OBLIKI DEMONSTRACIJ

- Na spletnih straneh poiščite svojo priljubljeno kuhinjo.
- Iz izbrane dežele sestavite jedilnik s šestimi hodi.
- Razdelite naloge skupini in skupaj pripravite jedi.
- Skupina v strežbi naj v povezavi z izbrano deželo ustrezno dekorira pogrinjek.
- Skupaj predstavite in postrezite meni.



Povzetek

Cilj poglavja je, da spoznamo različne kulture in navade posameznih dežel sveta ter značilno pripravo in okus njihovih jedi.

Na medmrežju je obilica vsebin in receptov jedi, ki jih pripravljajo po vsem svetu.



Utrjevanje znanja

1. *Kateri dejavniki vplivajo na kakovost, okus in aromo jedi v različnih deželah po svetu?*
2. *Jedi tujih narodov: naštejte nekaj primerov skupin jedi iz svetovnih kuhinj (avstrijska, španska, italijanska, madžarska, francoska, angleška, kitajska, japonska, balkanska, ameriška, ruska...).*
3. *Kaj je značilno za mediteransko kuhinjo?*
4. *Kaj je značilno za kitajsko kuhinjo?*

19 SLOVENSKE NARODNE JEDI

19.1 SLOVENIJA - STIČIŠČE GASTRONOMSKE RAZLIČNOSTI

Gastronomija predstavlja zelo pomemben segment turistične ponudbe neke države. Z gastronomijo gost obenem spoznava kulturo in običaje nekega kraja. V turističnem smislu bi se lahko reklo, da je Slovenija še »neodkrita«. Povprečen evropski gost je ob prvem obisku Slovenije ponavadi presenečen, ker ugotovi, da je Slovenija na višjem kulturnem nivoju od pričakovanega. Gastronomska dediščina je bogata in primerljiva z dediščino romanskih narodov.

Izredna raznolikost slovenske gastronomsko-kulinarične ponudbe temelji na križišču alpskega, mediteranskega in panonskega vpliva, zaradi česar je prišlo do nastanka posebnih kulturnih in življenjskih stilov. Današnja kulinarika Slovenije je sinteza izredne gastronomske dediščine in različnih inovacij, zgodovinskih vplivov in geografskih značilnosti. Inovativnost se kaže v prilagajanju številnim novostim, ki so prihajale v ta kulturni prostor, v nadgraditvi in oplemenitvi po meri posameznika, družine in v duhu prazničnih in duhovnih običajev.

19.2 ANALIZA SLOVENSKE GASTRONOMIJE

Analiza slovenske gastronomije je pokazala niz prednosti in tudi pomanjkljivosti.

Prednosti

Najvažnejša prednost je bogastvo in raznovrstnost slovenske kulinarike. Odlikuje jo raznovrstnost avtohtonih jedi na majhnih razdaljah, kar je vezano na geografsko raznolikost. Slovenijo lahko razdelimo na 23 gastronomskih pokrajin, ki so prepoznavne in imajo značilno gastronomsko ponudbo. To so naslednje pokrajine:

- 1) Ljubljana z okolico
- 2) Notranjska,
- 3) Dolenjska & Kočevsko,
- 4) Bela krajina,
- 5) Posavje & Bizeljsko,
- 6) Kozjansko,
- 7) Haloze, svet pod Donačko goro in Bočem & Ptujsko polje,
- 8) Prlekija,
- 9) Prekmurje,
- 10) Slovenske gorice,
- 11) Dravska dolina & Kozjak & Pohorje & Maribor,
- 12) Celje in Šaleška dolina,
- 13) Koroška,
- 14) Savinjska dolina,
- 15) Zasavje,
- 16) Gorenjska,
- 17) Rovtarsko, Idrijsko, Cerkljansko,
- 18) Dolina Soče,
- 19) Brda & Goriško,
- 20) Vipavska dolina,
- 21) Kras,
- 22) Brkini in kraški rob ter
- 23) Slovenska Istra.

Vsaka od teh pokrajin ima svoje specifične, regionalne in kulinarične lastnosti.

Pomanjkljivosti

Največja pomanjkljivost je nezadostna strokovnost in nezadostno poznavanje kulinarčne dediščine. Velik je tudi odpor do inovacij in s tem povezanim tveganjem in do ozaveščanja gostov. Tudi ko pride do uvajanja novosti, so te hitro ukinjene, če ni zaslužka. Pogost pojav je tudi ta, da se stari recepti pripravljajo napačno, z uporabo koncentratov, industrijskih gotovih dodatkov in podobno, kar ima za posledico spremenjen videz in okus jedi, ki se razlikujeta od originalnega. Obstaja tudi dobra ponudba narodne kuhinarke, ki je žal razkrojena in neprepoznava. V gostinskih objektih, ki ponujajo slovensko kuhinjo, je ta zastopana v jedilnem listu v manjšini. Jedi, ki niso vključene v jedilni list, bi morale biti zato ustrezno označene. Naslednji problem je nepovezanost regionalnih jedi s pijačami, zlasti z vinom. Slaba je tudi ponudba naravnih in rastlinskih napitkov, saj dominirajo industrijsko proizvedeni napitki. Na splošno je slaba organiziranost in povezanost na številnih nivojih (regionalni, državni), kar ima za posledico slab nastop na tujih trgih. [...]«
(http://www.slovenia.info/pictures/business_event/attachments_1/2006/Strategija_gastronomij_e-31.8.2006_4277.pdf, 6.5.2010).

19.3 ZAŠČITA TRADICIONALNIH IZDELKOV

Z zaščito tradicionalnih živil lahko ohranimo narodno identiteto in značilnosti prehrane v pokrajinah. Povratek h kulinarčni dediščini predstavlja splošne evropske napore. V Firencah je bil leta 2004 organiziran kongres o senzoričnih lastnostih živil, s poudarkom na merilih in razumevanju tradicionalnih živil. Ocena takega izdelka mora vsebovati oceno tipičnosti, vsečnosti in kakovosti. Tipični so tisti izdelki, ki predstavljajo nek model ali imajo neko značilno obliko. Potrošnika zanimata predvsem poreklo in vrsta tradicionalnega izdelka, zato je pomembna zanesljiva informacija o poreklu in načinu proizvodnje. V Sloveniji imamo še veliko možnosti za zaščito kulinarčnih posebnosti, čeprav je postopek zahteven, počasen in drag. Zahteva veliko dokazovanj o tem, da je neka jed del naše kulinarčne dediščine. [...]«
(http://www.slovenia.info/pictures/business_event/attachments_1/2006/Strategija_gastronomij_e-31.8.2006_4277.pdf, 6.5.2010).



Nadgradite in oplemenitite svoje znanje

<http://www.zps.si/hrana-in-pijaca/oznacevanje-zivil/zascita-kmetijskih-izdelkov-in-zivil-slovenskega-porekla-na-trgu-eu-2.html?Itemid=413>

19.4 PIRAMIDA SLOVENSKE GASTRONOMIJE

Model Strategije razvoja gastronomije predstavlja piramida, ki je sestavljena iz treh segmentov (bazični del, srednji del in vrh piramide). Najširši del predstavlja bogastvo kulinarčne dediščine z vsemi sodobnimi prispevki, ki vključujejo tudi tuje kulinarčne vplive. Osrednji del sestavljajo najbolj prepoznavne jedi posameznih slovenskih pokrajin, ki jih sicer ni veliko, zato so izrazito prepoznavne, tipične in značilne za posamezno regijo.

Vrh piramide predstavljajo izbrane jedi in vina, ki reprezentativno predstavljajo slovensko gastronomijo.

Izbor jedi in vina na vrhu piramide temelji na zastopanosti in prepoznavnosti vseh treh vplivov, ki se prepletajo na ozemlju Slovenije: alpski, mediteranski, panonski in četrti srednjeslovenski vpliv.

Mediteransko Slovenijo predstavljajo pečena sardela in klapavica ter izbrana vina, kot so teran, refošk, rebula, zelen, vitovska grganja in klarnica. [...]«

(http://www.slovenia.info/pictures/business_event/attachments_1/2006/Strategija_gastronomij_e-31.8.2006_4277.pdf, 6.5.2010).



Slika 28: Mediteranska Slovenija
Vir: Strategija razvoja gastronomije Slovenije, (2006)

Alpsko Slovenijo predstavlja kranjska klobasa in pijače, kot sta kranjska medica (medeno vino) in mošt.



Slika 29: Alpska Slovenija. Kranjska klobasa
Vir: Strategija razvoja gastronomije Slovenije, (2006)

Panonsko Slovenijo predstavljata pleteni kruh (pletenica ali bosman) in prekmurska gibanica ter vina šipon in ranina.



Slika 30: Panonska Slovenija: prekmurska gibanica, pleteni kruh (pletenica ali bosman)
Vir: Strategija razvoja gastronomije Slovenije, (2006)

Osrednjo Slovenijo predstavljajo jedi, kot so potica, zlasti pehtranova, medena, ocvirkova, le delno orehova, sirovi štruklji in vina cviček ter metliška črnina.



Slika 31: Osrednja Slovenija: orehova in medena potica, sirovi štruklji
Vir: Strategija razvoja gastronomije Slovenije, (2006)



Nadgradite in oplemenitite svoje znanje

http://www.slovenia.info/?ppg_business_events=44



Navodila za izvedbo vaje

Za načrtovanje in izvedbo praktične vaje glejte poglavje

CILJ IZVEDBE PRAKTIČNIH VAJ V OBLIKI DEMONSTRACIJ

- *Sestavite in pripravite slovensko narodno kosilo za določeno pokrajino.*
- *Izpostavite praznike in narodne običaje.*
- *Stare narodne jedi naj bodo pripravljene in garnirane na sodoben način.*
- *Predstavite uporabnost pripravljenega menija.*
- *S kolegi iz strežbe tematsko pripravite pogrinjek.*



Povzetek

Poglavje je povzeto po Strategiji razvoja gastronomije Slovenije, ki jo najdete na zgornjem spletnem naslovu.



Utrjevanje znanja

1. *Pomen narodnih jedi, vrste, nacionalne posebnosti Slovenije.*
2. *Na koliko gastronomskih pokrajin razdelimo Slovenijo in kaj je njihova lastnost?*
3. *Kaj veste o zaščiti tradicionalnih izdelkov v Sloveniji?*
4. *Kaj sestavlja piramido slovenske gastronomije?*
5. *Naštejte vsaj pet značilnih lokalnih jedi za gorenjsko kulinarčno pokrajino in njihove lastnosti.*
6. *V učbeniku KOD 1, 2 strokovni del najdete več vsebin na temo iz zgornjega poglavja.*

20 SENZORIČNO OCENJEVANJE JEDI

Senzorično ocenjevanje jedi in pijač in njihova harmonija je ključni dejavnik za zadovoljstvo gostov. Preden so jedi pripravljene za umestitev v jedilni list ali meni karto, jih moramo testirati, tako da jih pripravimo s pomočjo recepta in seveda senzorično ocenimo. Če želimo doseči čim boljše rezultate pri priljubljenosti posamezne jedi, se moramo ocenjevanja lotiti strokovno.

Poglejmo, kako to storimo:

- primerjamo enake jedi z enakimi,
- natančno se držimo receptur,
- jedi pripravljamo v enakih posodah na enakih temperaturah,
- pokušanje mora biti nepristransko, kar pomeni, da ocenjevalci ne vedo, kateri oziramo čigav izdelek imajo pred seboj,
- med ocenjevanjem ne govorimo,
- rezultate zapišemo,
- med pokušanjem okus nevtraliziramo s kruhom, z jabolkom ali vodo.

Ocenjujemo tri osnovne senzorične postavke: videz, vonj in okus.

Videz

Kakšna je barva? Izrazita, naravna, bleda? Kadar ocenjujemo kremno juha ali omako, naj nekaj omake steče po žlici ali po krožniku, saj s tem ugotovimo gostoto, kakšna je kakovost, konsistenca. Je preredka, kašasta, kremna, gosta, moknata...

Vonj

Jed držimo pred nosom, da ugotovimo, ali je vonj blag, prijeten, neizrazit, moteč, agresiven.

Okus

Pomembno je, da se zavedamo štirih osnovnih okusov, sladko, kislo, slano, grenko in kje te okuse zaznavamo: konica jezika – sladko, leva in desna stran jezika zgoraj – slano, leva in desna stran jezika spodaj – kislo, na jeziku zadaj proti požiralniku – grenko (okus ostane najdlje v ustih). Z jedjo ki jo okušamo, napolnimo ustno votlino in jo nekaj časa zadržimo v ustih. Okusi so lahko blagi, agresivni, prijetni, nežni, neizraziti, močno izraziti.

Tabela 13: Opisovanje stopnje intenzitete

Intenziteta, moč	(-) šibko	(+) močno
Pozitivno	Blago, nevsiljivo	Močno, intenzivno, izrazito
Negativno	Šibko vsiljivo, malo okusa, brez okusa	Preveč izstopajoče

Vir: ABC kuharstva in prehrane, 2005

Rezultate pokušine vnašamo v ocenjevalni list in jih primerjamo. Za ocenjevanje lahko izberemo lestvico od 1 do 5, kjer pomeni 5 odlično, 4 zelo dobro, 3 dobro, 2 zadostno, 1 pomanjkljivo.

Tabela 14: Ocenjevalni list, lestvica

	Videz	Vonj	Okus	Opombe
Ocene	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	
Vzorec A	O O O O O	O O O O O	O O O O O	
Vzorec B	O O O O O	O O O O O	O O O O O	
Vzorec C	O O O O O	O O O O O	O O O O O	

Vir: ABC kuharstva in prehrane, 2005



Navodila za izvedbo vaje

Za načrtovanje in izvedbo praktične vaje glejte poglavje

CILJ IZVEDBE PRAKTIČNIH VAJ V OBLIKI DEMONSTRACIJ

- *Po vsaki izvedeni vaji ocenite vse svoje izdelke.*
- *Rezultate kot prilogo priložite delovnemu poročilu.*



Povzetek

Sprotno senzorično ocenjevanje jedi je izrednega pomena, saj sproti preverjamo kakovost pripravljenih jedi. Na ta način lahko kakovostno zamenjujemo jedi v naši ponudbi z novjšimi, kakovostnejšimi, pri čemer upoštevamo sezono posameznih živil.



Utrjevanje znanja

1. *Kakšen je pomen senzoričnega ocenjevanja jedi v kuhinji?*
2. *Katere osnovne senzorične postavke ocenjujemo pri jedeh?*
3. *Katere osnovne okuse poznate in kje jih lahko zaznate?*
4. *Kateri okus se najdlje ohrani v naših ustih?*
5. *Ali je temperatura jedi pomembna pri konzumiranju in zakaj?*

21 LITERATURA

- Baskette, M. *The chef manager*. New Jersey 07458: Prentice-Hall, Inc., Upper Saddle River, 2001.
- Bogataj, J. Kužnik, L. *Na Gorenjskem je fletno in okusno*. Ljubljana: Kmečki glas, 2005
- Bučar, F. *Meso – poznavanje in priprava*, Ljubljana: Kmečki glas, 1997
- Goljat, A. *Čokolada*. Ljubljana: Kmečki glas, 2006
- Metz, R., Grüner, H. *ABC kuharstva in prehrane*. Ljubljana: Tehniška založba Slovenije, 2005.
- Metz, R., Grüner, H., Kessler, T. *ABC kuharstva, strežbe in hotelirstva*. Ljubljana: Tehniška založba Slovenije, 2006.
- Možina, S. *Management*. Didakta: Radovljica, 1994.
- Pokorn, D. *Gastronomija*. Ljubljana: Debora, 1997,
- Polak, P., Mehikić, D. Klun, N. Dekleva, N. *Smernice dobre higienske prakse / HACCP za gostinstvo*. Ljubljana. Korotan d.o.o., 2002.
- Schmidt, C. *Die Grosse Teubner Küchenpraxis*. Munchen: Taubner, 2002.
- Schrott, H. *Slaščičarstvo*. Ljubljana: Tehniška založba Slovenije, 1996
- Skvarča, M., Plestenjak, A., Žlender, B., Golob, T. *Senzorično ocenjevanje mesa in mesnin*. Ljubljana: BF oddelek za živilstvo, seminar, od 17. do 19. 1. 2001
- Slovenija info. *Strategija razvoja gastronomije Slovenije* (online). 2009. (citirano 6. 3. 2009). Dostopno na naslovu: http://www.slovenia.info/?ppg_business_events=44
- Willan, A. *Velika šola kuhanja*. Ljubljana: Slovenska knjiga, 1998
- Zalar, J., Vrandečić, J., Suwa, Stanojevič, M., Hrovatin, A. *Kuharstvo, osnove v gostinstvu, tehnologija pripravljanja jedi, recepti*. Ljubljana: DZS, 2008.

Projekt **Impletum**

Uvajanje novih izobraževalnih programov na področju višjega strokovnega izobraževanja v obdobju 2008–11

Konzorcijski partnerji:



Operacijo delno financira Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada ter Ministrstvo RS za šolstvo in šport. Operacija se izvaja v okviru Operativnega programa razvoja človeških virov za obdobje 2007–2013, razvojne prioritete Razvoj človeških virov in vseživljenjskega učenja in prednostne usmeritve Izboljšanje kakovosti in učinkovitosti sistemov izobraževanja in usposabljanja.