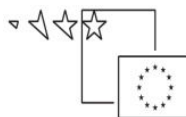




REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA ŠOLSTVO IN ŠPORT



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

OSNOVE STREŽBE

PETER MIHELČIČ

Višješolski strokovni program: Gostinstvo in turizem
Učbenik: Osnove strežbe
Gradivo za 1. letnik

Avtor:

Peter Mihelčič, dipl. org. tur.
Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled



Strokovni recenzent:
Marijan Lebar, oec. hot.

Lektorica:

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

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

642.6(075.8)(0.034.2)

MIHELČIČ, Peter

Osnove strežbe [Elektronski vir] : gradivo za 1. letnik / Peter
Mihelčič. - El. knjiga. - Ljubljana : Zavod IRC, 2009. -
(Višješolski strokovni program Gostinstvo in turizem / Zavod IRC)

Način dostopa (URL): [http://www.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/
Osnove_strezbe-Mihelcic.pdf](http://www.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Osnove_strezbe-Mihelcic.pdf). - Projekt Impletum

ISBN 978-961-6824-00-2
249664512

Izdajatelj: Konzorcij višjih strokovnih šol za izvedbo projekta IMPLETUM

Založnik: Zavod IRC, Ljubljana.

Ljubljana, 2009

Strokovni svet RS za poklicno in strokovno izobraževanje je na svoji 120. seji dne 10. 12. 2009 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. 01301-6/2009 / 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

| | | |
|----------|---|-----------|
| 1 | UVOD V STREŽBO | 4 |
| 1.1 | UVOD | 4 |
| 1.2 | PRIPRAVLJALNA DELA V STREŽBI | 5 |
| 1.3 | STREŽBA GOSTOV | 5 |
| 1.4 | AKTIVNA PRODAJA STORITEV | 5 |
| 1.5 | POKLICI V GOSTINSTVU | 5 |
| 1.5.1 | <i>Direktor hrane in pijače (HIP) ali F&B Manager</i> | 6 |
| 1.5.2 | <i>Vodja strežbe-šef strežbe</i> | 6 |
| 1.5.3 | <i>Strežno osebje-natakar</i> | 7 |
| 1.5.4 | <i>Barman</i> | 8 |
| 1.5.5 | <i>Vinski svetovalac/Sommelier</i> | 9 |
| 1.6 | TIPI GOSTINSKIH OBRATOV | 10 |
| 1.6.1 | <i>Restavracija</i> | 10 |
| 1.6.2 | <i>Gostilna</i> | 11 |
| 1.6.3 | <i>Kavarna</i> | 12 |
| 1.6.4 | <i>Slaščičarna</i> | 13 |
| 1.6.5 | <i>Okrepčevalnica</i> | 14 |
| 1.6.6 | <i>Bar</i> | 15 |
| 1.6.7 | <i>Strežba izven matične hiše (CATERING)</i> | 17 |
| 1.7 | POVZETEK | 17 |
| 1.8 | VPRAŠANJA ZA PONAVLJANJE | 17 |
| 2 | OPREMA IN GOSTINSKI INTERIER | 18 |
| 2.1 | UVOD | 18 |
| 2.2 | POHIŠTVO | 19 |
| 2.2.1 | <i>Mize in stoli</i> | 19 |
| 2.2.2 | <i>Pomožna servirna mizica (gueridon)</i> | 19 |
| 2.2.3 | <i>Servirna omara ali servirna miza</i> | 19 |
| 2.2.4 | <i>Vozički</i> | 20 |
| 2.3 | PERILO | 20 |
| 2.3.1 | <i>Funkcije podprtov</i> | 21 |
| 2.3.2 | <i>Funkcije prtov</i> | 21 |
| 2.3.3 | <i>Funkcije nadprtov</i> | 21 |
| 2.3.4 | <i>Funkcije serviet</i> | 22 |
| 2.3.5 | <i>Funkcije setov</i> | 22 |
| 2.3.6 | <i>Funkcije ročnih prtičkov</i> | 22 |
| 2.3.7 | <i>Funkcije krp za poliranje in brisanje</i> | 22 |
| 2.4 | STEKLENINA | 22 |
| 2.4.1 | <i>Kozarci</i> | 23 |
| 2.4.2 | <i>Vrči, karafe in steklenice</i> | 23 |
| 2.4.3 | <i>Ostali stekleni inventar, steklena posoda</i> | 23 |
| 2.5 | PRIBOR | 23 |
| 2.5.1 | <i>Jedilni pribor</i> | 24 |
| 2.5.2 | <i>Posebni pribor</i> | 24 |
| 2.5.3 | <i>Jemalni ali preložilni pribor</i> | 24 |
| 2.6 | PORCELAN | 25 |
| 2.6.1 | <i>Krožniki</i> | 25 |
| 2.6.2 | <i>Skodelice</i> | 25 |
| 2.6.3 | <i>Vrči</i> | 25 |
| 2.6.4 | <i>Plošče</i> | 25 |
| 2.6.5 | <i>Sklede</i> | 25 |
| 2.6.6 | <i>Ostala posoda</i> | 26 |
| 2.7 | KOVINSKA POSODA | 26 |
| 2.8 | MALA NAMIZNA OPREMA | 26 |
| 2.9 | POMOŽNI STREŽNI INVENTAR | 27 |
| 2.10 | PRIPRAVA POGRINJKOV | 27 |
| 2.10.1 | <i>Enostaven pogrinjek ali pogrinjek za nedoločen obrok</i> | 27 |
| 2.10.2 | <i>Razširjeni pogrinjek: za določen obrok</i> | 28 |
| 2.10.3 | <i>Svečani pogrinjek</i> | 29 |

| | | |
|----------|---|-----------|
| 2.11 | POVZETEK | 30 |
| 2.12 | VPRAŠANJA ZA PONAVLJANJE | 30 |
| 3 | NAČINI STREŽBE | 31 |
| 3.1 | POSTREŽBA NA KROŽNIKU-AMERIŠKI NAČIN STREŽBE | 31 |
| 3.1.1 | <i>Prednosti navadnega načina strežbe so:</i> | 32 |
| 3.1.2 | <i>Slabosti navadnega načina strežbe so:</i> | 32 |
| 3.2 | FRANCOSKI NAČIN – NUDENJE OZ. DELJENJE | 32 |
| 3.2.1 | <i>Prednosti francoskega načina strežbe</i> | 33 |
| 3.2.2 | <i>Slabosti francoskega načina strežbe</i> | 34 |
| 3.3 | POSTREŽBA NA POMOŽNI SERVIRNI MIZICI - ANGLEŠKI NAČIN (GUERIDON SERVICE) | 34 |
| 3.3.1 | <i>Prednosti postrežbe na pomožni servirni mizici (gueridon service):</i> | 35 |
| 3.3.2 | <i>Slabosti postrežbe na pomožni servirni mizici (gueridon service):</i> | 35 |
| 3.4 | BIFEJSKA STREŽBA | 36 |
| 3.4.1 | <i>Prednosti bifejske postrežbe za gostinski obrat</i> | 36 |
| 3.4.2 | <i>Slabosti bifejske strežbe:</i> | 36 |
| 3.5 | POSTREŽBA V SOBO (ROOM SERVICE) | 36 |
| 3.5.1 | <i>Načini naročanja</i> | 36 |
| 3.6 | KAVARNIŠKI NAČIN STREŽBE | 38 |
| 3.7 | POSTREŽBA NA PREVOZNIH SREDSTVIH | 38 |
| 3.7.1 | Kopenska transportna sredstva | 39 |
| 3.7.2 | Postrežba na velikih potniških ladjah | 41 |
| 3.7.3 | Postrežba na letalih | 41 |
| 3.8 | POVZETEK | 45 |
| 3.9 | VPRAŠANJA ZA PONAVLJANJE | 45 |
| 4 | DOKONČEVANJE JEDI PRED GOSTOM | 46 |
| 4.1 | UVOD | 46 |
| 4.2 | FILIRANJE | 46 |
| 4.2.1 | Filiranje ribe | 47 |
| 4.3 | RAZKOSAVANJE | 48 |
| 4.3.1 | Razkosavanje piščanca - delovni postopek | 48 |
| 4.4 | MARINIRANJE | 49 |
| 4.4.1 | Tatarski biftek | 49 |
| 4.5 | FLAMBIRANJE | 50 |
| 4.5.1 | Crepes Suzette | 50 |
| 4.5.2 | Goveji file Stroganov | 50 |
| 4.6 | POVZETEK | 51 |
| 4.7 | VPRAŠANJA ZA PONAVLJANJE | 51 |
| 5 | OBLIKE PONUDBE | 52 |
| 5.1 | UVOD | 52 |
| 5.2 | MENI | 52 |
| 5.2.1 | Oblikovanje meni kartice | 54 |
| 5.3 | JEDILNI LIST | 55 |
| 5.4 | CENIK PIJAČ | 56 |
| 5.5 | VINSKI LIST | 56 |
| 5.6 | POVZETEK | 57 |
| 5.7 | VPRAŠANJA ZA PONAVLJANJE | 57 |
| 6 | REDNI IN IZREDNI OBROKI | 58 |
| 6.1 | REDNI OBROKI: | 58 |
| 6.2 | IZREDNI OBROKI | 58 |
| 6.3 | BANKET | 63 |
| 6.3.1 | Značilnosti banketa | 63 |
| 6.3.2 | Generalna vaja | 65 |
| 6.3.3 | Sprejem gostov | 65 |
| 6.4 | HLADNO - TOPLI BIFE | 65 |
| 6.4.1 | Postavljanje mize za hladno-topli bife | 66 |
| 6.4.2 | Delovne naloge strežnega osebja | 67 |
| 6.5 | PARTI-KOKTAJL PARTI | 68 |
| 6.6 | SOUPER ALI POZNA VEČERJA | 68 |

| | | |
|----------|---|-----------|
| 6.7 | ČAJANKA | 68 |
| 6.8 | PIKNIK | 69 |
| 6.9 | POVZETEK | 69 |
| 6.10 | VPRAŠANJA ZA PONAVLJANJE..... | 69 |
| 7 | PIJAČE..... | 71 |
| 7.1 | UVOD | 71 |
| 7.1.1 | Vino kot sestavni del jedi | 71 |
| 7.1.2 | Različni tipi trgatev | 71 |
| 7.1.3 | Kako strežemo vino | 72 |
| 7.1.4 | Temperatura vina pri postrežbi | 72 |
| 7.1.5 | Pogoji za degustacijo | 73 |
| 7.1.6 | Pretakanje vina (dekantiranje) | 74 |
| 7.1.7 | Osnovna pravila pri priporočanju vin | 74 |
| 7.1.8 | Vinorodne dežele v Sloveniji..... | 75 |
| 7.2 | PIVO | 76 |
| 7.2.1 | Postrežba piva..... | 76 |
| 7.2.2 | Temperatura strežbe piva..... | 76 |
| 7.2.3 | Kozarci za pivo..... | 76 |
| 7.3 | APERITIV..... | 77 |
| 7.4 | TOPLI NAPITKI..... | 78 |
| 7.4.1 | Espresso kava | 78 |
| 7.4.2 | Čaji | 78 |
| 7.5 | POVZETEK | 81 |
| 7.6 | VPRAŠANJA ZA PONAVLJANJE..... | 81 |
| 8 | OSNOVE MEŠANJE PIJAČ..... | 82 |
| 8.1 | BARMANSKI INVENTAR..... | 82 |
| 8.2 | MEŠANJE V ROČNEM MEŠALNIKU | 83 |
| 8.3 | MEŠANJE V BARSKEM KOZARCU | 84 |
| 8.4 | MEŠANJE V GOSTOVEM KOZARCU | 84 |
| 8.5 | MEŠANJE V ELEKTRIČNEM MEŠALNIKU | 84 |
| 8.6 | NASVETI PRI PRIPRAVI MEŠANJA PIJAČ | 85 |
| 8.7 | ŠE NEKAJ NASVETOV, KAKO BITI DOBER BARMAN | 85 |
| 8.8 | KADAR PRIPRAVLJAMO MEŠANE PIJAČE, UPOŠTEVAMO NASLEDNJE ELEMENTE | 86 |
| 8.9 | KOKTAJL (COCKTAIL) | 86 |
| 8.10 | SKUPINE MEŠANIH PIJAČ..... | 87 |
| 8.11 | POVZETEK | 88 |
| 8.12 | VPRAŠANJA ZA PONAVLJANJE..... | 88 |
| 9 | LITERATURA..... | 89 |

PREDGOVOR

Gostinske storitve oziroma strežbe v gostinskih obratih na srečo še niso zamenjali stroji, tu je še vedno v veliki meri prisoten človeški dejavnik. Ta se venomer odraža v odnosu gostinskega delavca do gosta. Tako kot v vseh dejavnostih, se tudi v gostinski dejavnosti pozna vpliv sodobne tehnologije, kot so računalniki, stroji itd., vendar gost v današnjem času vse bolj išče osebni odnos. V bančništvu je človeka zamenjal bankomat, v trgovinah deluje »človek-robot«, ki samo »skenira« artikla in »pobere« denar...itd, v gostinskem poklicu pa je pozitivna lastnost prav osebni odnos med strežnim osebjem in gostom. Gost ne prihaja v gostinski obrat zaradi kozarca pijače, prihaja na »kozarček pogovora«. Zato je ta osebni in čutni faktor do gosta tako zelo pomemben.

V mnogih državah poklici v strežbi ne uživajo visokega ugleda. Tako mišljenje je sicer nepravilno, a žal prisotno. Še vedno je poleg nekaterih drugih gospodarskih panog v Evropski uniji najlažje najti delovno mesto prav v gostinstvu. Žal opažamo tudi, da je poklic natakarja razvrednoten, čeprav se od njega zahteva zelo veliko lastnosti, kot so npr. prijaznost, odkritost, strokovnost, znanje tujega jezika in predvsem sposobnost vzpostaviti dober stik z gosti.

Odlična ali slaba postrežba je odločilnega pomena za vsako gostinsko-hotelsko podjetje. Samo odlična kuhinja gosta še ne more narediti za stalnega gosta, če sodelavci v strežbi ne prispevajo svojega deleža.

Učbenik je namenjen študentom gostinstva, da bodo lažje doumeli smisel in pomen dobre strežbe v gostinskih obratih.

Želim vam uspešno branje in odlično strežbo!

PETER MIHELČIČ

1 UVOD V STREŽBO



Ključ do uspeha v vsakem poklicu je užitek pri delu. Uspelo vam bo, če uživate v svojem delu in če ne boste gledali le na denar, ki ga zaslužite. Kadar se popolnoma predate svojemu delu boste kos še tako težavnim situacijam in postali boste mojster vseh situacij.

V gostinski dejavnosti, kot v kateri koli drugi dejavnosti, se nenehno lahko učite. Poleg teoretičnih znanj je v gostinstvu zelo pomembna človekova osebnost in karakter. Ta znanja in lastnosti se odražajo tako na gostih, kot tudi pri sodelavcih. Potemtakem, če se osebno zavzimate za vaše delo, ste na dobri poti do uspeha.

Strežno osebje naredi vse za dobro počutje in zadovoljstvo gostov.

Zelo znan slogan mednarodne hotelske verige RITZ Carlton pravi: »*We are Ladies and Gentlemen serving Ladies and Gentlemen*«.

1.1 UVOD

Strežbo lahko opišemo kot celovitost del v gostinskih obratih, ki jih opravlja strežno osebje v službi za gosta. Z drugimi besedami to je tehnika aranžiranja jedi v kuhinji do postrežbe jedi pred gosta v gostinskih obratih. V interesu vsakega gosta, biti mora pa tudi v interesu samega gostitelja, je, da bo postrežba hitra, elegantna in učinkovita. Poleg tega mora biti prilagojena okolju, v katerem jo organiziramo. Dobra strežba poteka korektno in na podlagi gostovih želja in pričakovanj. Strežba z »nasmehom« restavraciji resnično ne povzroča nič stroškov in predstavlja samo dobrobit v nasprotju z vsemi ostalimi dejavniki, kot so npr. infrastruktura, živila, oprema, inventar in celo servieta, ki predstavljajo visoke stroške. Potrebe in pričakovanja gostov so se v zadnjih letih močno povečali, zato so zadostne izkušnje v ravnanju z gosti za vse sodelavce v strežbi predpogoj, da bi lahko spoznali želje in potrebe gostov. Izpolniti jih morajo tako, da bodo njihova pričakovanja še preseglji.

Skoraj v nobenem drugem poklicu obnašanje do gostov in sodelavcev ne igra tako pomembne vloge. Za uspešno delo mora delavec strežbe izpolnjevati osnovne pogoje, kot so urejen in negovan videz, določene strokovne kvalitete (korektna strežba, bogato znanje o jedeh in pijačah, svetovanje in jezikovno pravilno formuliranje priporočil,...), imeti mora tudi določene človeške lastnosti, kot so prijaznost, vljudnost, zanesljivost, točnost, lojalnost. Prijaznost je izjemno pomembna, saj gost ne bo nikoli oprostil neprijazne postrežbe.

Današnjim gostom so zelo pomembne malenkosti, kot so:

- prisrčen sprejem,
- prave kompetence in h gostu usmerjeni sodelavci,
- prijaznost in posebna pozornost do gostov,
- individualna dekoracija miz (sveže rože, doma narejeni aranžmaji),
- variacija dekoracije in s tem povezana sprememba ambienta,
- ista miza za stalne goste,
- kreativnost pri predstavitvi jedi.

Konkurenčni bomo zato le v primeru, če bomo upoštevali vse te in podobne malenkosti.

1.2 PRIPRAVLJALNA DELA V STREŽBI

Pripravljalna dela, strokovno pravimo temu tudi »mise en place« so pomembna zato, da strežba v kateremkoli obratu poteka umirjeno in nemoteno. Čeprav gost veliko stvari ne vidi, ker sodijo k pripravljalnim delom, vse to nezavedno sprejema in s svojim ponovnim obiskom pokaže, da se je velik napor izplačal. Če je mise en place odlično opravljeno, to pomeni tudi odlično postrežbo, kar pa ustvari ozračje, v katerem se gost dobro počuti.

1.3 STREŽBA GOSTOV

Strežba gostov je področje, ki največ zahteva od strežnega osebja. Pomembna je kontrola, samodisciplina in zmožnost uporabe instinkta, da vemo, kaj gost želi in pričakuje od gostinskega obrata. To, kako se strežno osebje zaveda, da je gost središče dogajanja, kaže na profesionalnost gostinskega osebja. Naj omenimo, da je natakar le en del sestavljenke pri snovanju »verige«, a zelo pomemben in nepogrešljiv. Kako močna ali šibka je gostinska »veriga« v obratu, pa sodijo in ocenjujejo gostje.

1.4 AKTIVNA PRODAJA STORITEV

Prodajo, ki jo opravlja strežne osebje, bi lahko lepše poimenovali priporočanje ali svetovanje gostu, s tem se gost začne zavedati, kaj gostinski lokal ponuja. Če vzamemo pod drobnogled organizacijo veliko restavracije, bomo razumeli, kako pomembno je strežno osebje pri prodaji, posledično pa pri ustvarjanju prometa in dobička. Natakar je člen med proizvodnjo (kuhinja), vodstvom in potencialnim kupcem (gost). Da pa delo lahko nemoteno poteka, mora biti natakar strokovno izobražen: vedeti mora, npr. katera pijača se streže v kateri kozarec, pri kakšni temperaturi, katero vino postreže k določeni jedi, poznati mora vse sestavine in način priprave vsake jedi ipd.

1.5 POKLICI V GOSTINSTVU

Kot v vseh gospodarskih panogah se tudi v gostinsko-hotelirski dejavnosti pojavljajo različna delovna mesta, ki so po celem svetu skoraj identična. V svetu se največkrat še vedno uporablja francoska terminologija poklicev, uveljavljajo pa se seveda tudi angleški izrazi poklicev oz. delovnih mest.

Iz spodnje tabele so razvidni tipični gostinski poklici z angleškimi in slovenskimi izrazi. Spodaj navedene poklice oz. strokovne nazive delovnih mest lahko najdemo v vseh večjih gostinskih obratih, lahko se med seboj razlikujejo, odvisni pa so tudi od velikosti gostinskega obrata.

Tabela 1: Poklici v gostinstvu oddelek strežba

| NAZIV POKLICA – slovenski jezik | NAZIV POKLICA – tuji jezik |
|--|---|
| Direktor hrane in pijače (HIP) | <i>F&B Manager</i> |
| Vodja strežbe, šef strežbe | <i>Service Manager/Maitre d' hôtel/ Chef de service</i> |
| Natakar; glavni natakar, vodja rajona | <i>Station waiter/Chef de rang</i> |
| Natakar | <i>Waiter/Server/Commis de rang</i> |
| Pripravnik, vajenec, dijak ali študent na praktičnem izobraževanju | <i>Trainee/Commis Debarrasseur/Apprentice</i> |

Poznamo pa še ostale gostinske poklice. Osebe, ki opravljajo dela na tem področju, naj bi imele v osnovi gostinsko izobrazbo in so se specializirale za določeno strokovno delo, ki pa je v restavracijah ali drugih gostinskih obratih boljšega tipa nepogrešljivo za zagotavljanje vrhunske postrežbe.

Tabela 2: Naziv poklicev specialistov

| NAZIV POKLICA – SLO | NAZIV POKLICA – v tujem jeziku |
|---|---|
| Vinski svetovalec/Sommelier | <i>Sommerlier, Wine steward, Wine butler, Wine Waiter</i> |
| Barman | <i>Barman/Bartender</i> |
| Barist (specialist za pripravo kave in toplih napitkov) | <i>Barista</i> |
| Natakar/ Postrežba v sobo | <i>Room Service Waiter</i> |

Vir: Lasten



Več o gostinskih poklicih najdete na sledeči povezavi:

http://www.nrslo.org/podatkovne_baze/poklicni_standardi.aspx

1.5.1 Direktor hrane in pijače (HIP) ali *F&B Manager*

F&B Manager je zadolžen za oddelek kuhinje in restavracije. To pomeni, da sta mu neposredno podrejena vodja kuhinje in vodja strežbe. Največkrat najdemo ta poklic v hotelih in večjih restavracijah boljšega tipa.

Njegove zadolžitve:

- odgovoren je, da se za vsako jed in pijačo doseže določena finančna dodana vrednost,
- skupaj z vodjem kuhinje in vodjem strežbe pripravlja in oblikuje jedilni list, cenik pijač v skladu z letnim časom, zalogo, s trendi v gostinstvu in željami potencialnih gostov,
- vodi načrtovanje in izvajanje velikih prireditev,
- izvajanje in analiziranje ukrepov za spodbujanje prodaje,
- načrtuje nabavo živil in pijače, prav tako tudi strežnega inventarja,
- skrbi, da je kakovost v odvisnosti s prodajno ceno,
- pripravlja in nadzoruje normative v odvisnosti s prodajno ceno,
- skrbi za izobraževanje in napredovanje sodelavcev,
- zaposluje in opravlja razgovore s potencialnimi iskalci zaposlitve v f&b oddelku,
- sklicuje redne sestanke z vodji posameznih enot v obratu.

1.5.2 Vodja strežbe oz. šef strežbe

Vodja strežbe je zadolžen za celotno strežno osebje. Največkrat je to oseba z delovnimi izkušnjami in višjo stopnjo izobrazbe. Njegove zadolžitve so naslednje:

- skrbi, da so vsa pripravljala dela opravljena,
- skrbi za rezervacije,
- sprejema goste, jih namesti oz. vodi do mize in se poslavlja od gostov,

- sprejema oz. sodeluje pri naročilih izrednih obrokov,
- pripravlja tedenski plan dela svojih sodelavcev,
- preverja kakovost storitev,
- rešuje pritožbe,
- skrbi za inventar (nabava),
- preverja in pripravlja obračun dnevnega prometa,
- pripravlja poročila za direktorja hrane in pijače.



Slika 1: Klasično urejen natakark
Vir: Lasten

1.5.3 Strežno osebje – natakark

Kot smo že omenili v prejšnjem poglavju, so eden najbolj pomembnih dejavnikov urejenost in osebnostne lastnosti strežnega osebja.

Osebnostne lastnosti:

- vljudnost,
- taktnost,
- obremenljivost,
- zanesljivost,
- točnost,
- odkritost,
- diskretnost,
- lojalnost.

Razen naštetih lastnosti mora imeti strežno osebje izurjen dober spomin in splošno razgledanost, pokazati mora nadarjenost za organizacijo in obvladati tuje svetovne jezike.

Poleg tega mora strežno osebje upoštevati splošna načela osebne higiene in nošenja delovne obleke ali uniforme. Dandanes je že samoumevno, da naj bi bilo strežno osebje urejeno. Beseda urejenost pa zavisi od tipa in vrste gostinskega obrata. Ne moremo si predstavljati, da v restavraciji ali hotelskem baru strežno osebje ne bi nosilo bele srajce, suknjiča, črnih čevljev in metuljčka ali kravate. V t. i. navadnih barih ali »preprostih«[»] gostinskih obratih pa gost pričakuje sicer urejeno osebje, lahko pa tudi modernejša oblačila in predpasnike z logotipom podjetja ali proizvajalca pijač, vendar ob predpostavki, da je to delovna obleka ali uniforma. Delovna obleka se lahko spreminja v skladu z modnimi trendi in letnim časom.

Poklicna oprema strežnega osebja – natakarja

K opremi natakarja spadajo tudi predmeti, ki jih nosi s seboj. Pred začetkom službe naj bi preveril, če je vse pripravljeno in v dobrem stanju.

Vsak natakar v vseh gostinskih obratih, kjer strežejo jedi in pijače, uporablja naslednjo osebno opremo:

- ročni prtiček (Serviete de Service); dimenzije 50cm x 60cm,
- vžigalice ali vžigalnik,
- odpiralnik za odpiranje buteljčnih vin,
- denarnico in drobiž, da lahko menja denar,
- dve pisali,
- natakarski blok za sprejemanje naročil.

1.5.4 Barman

Barman ali barmanka meša in pripravlja pijače, streže vina, tople in hladne napitke, ostale alkoholne in brezalkoholne pijače, prav tako svetuje gostu pri izbiri vseh vrst pijač in napitkov. Barman je oseba, ki mora odlično komunicirati z gosti in biti usposobljena za delo in strežbo v baru. Barman poskrbi za prisrčen sprejem gostov in ustvari prijetno atmosfero v baru. Preden začne z delom, barman poskrbi za predpripravo dela (mise en place): poskrbi, da je barski pult urejen in čist. Dolžnost barmana je, da priročno razporedi ves pribor in kozarce na delovnem mestu oz. barskem pultu. Pregleda tudi zaloge pijač in ostalih sestavin, ki so potrebne, da delo poteka nemoteno in kakovostno, prav tako poskrbi, da ima pripravljeno zadostno količino ohlajenih pijač in ledu. Barman je oseba, ki ga mora veseliti delo z ljudmi in to z vsemi strukturami gostov. Biti mora prijazen, široko razgledan in usposobljen za komuniciranje z različnimi skupinami gostov. Obvladati mora več tujih jezikov, odvisno od okolja, kjer opravlja svoje delo. Poznati mora tudi zakone, predpise in pravilnike, še zlasti zakon o omejevanju in porabi alkoholnih pijač, zakon o omejevanju in porabi tobačnih izdelkov, pravilnik o odpiralnem času in ostale pravne akte, ki so povezani z gostinsko vsebino. Poleg poznavanja strokovnega dela mešanja in postrežbe pijač mora obvladati osnove poslovanja v baru, kot so kalkulacije mešanih pijač, ravnanje s klasično in z računalniško vodeno blagajno in delo z denarjem in s plačilnimi karticami. Barman mora poznati metode aktivne prodaje, tako da pripomore k čim večjemu prihodku gostinskega obrata oziroma bara.

Strokovna usposobljenost

Barman mora poznati različne tehnike mešanja pijač, različne skupine mešanih pijač in pripravo le teh. Nepogrešljiva znanja so tudi poznavanje vseh vrst alkoholnih in brezalkoholnih pijač. Pri svojem delu mora biti urejen in skrbeti mora za osebno higieno.



Slika 2: Barman (levo), vinski svetovalec – sommelier (desno)

Vir: Lasten (levo), vir desno:

http://sidewayswineclub.typepad.com/photos/uncategorized/franck_thomas.jpg (12. 6. 2009)

1.5.5 Vinski svetovalec/Sommelier

Vinski svetovalec je specializiran za priporočanje in nepogrešljiv pri svetovanju vin k posameznim jedem. Njegove naloge so naslednje:

- pozna pogoje in načine pridelave in predelave vin,
- pozna načine in možnosti manipuliranja z vini,
- priporoča vina gostom,
- nabavlja vina,
- skladišči vina,
- pripravi vina za strežbo,
- streže vina gostom,
- vodi evidence,
- komunicira z vinogradniki, gosti in naročniki.

(PS;vinski svetovalec, <http://www.nrpslo.org/ris/preview.aspx/81100070>, 12. 6. 2009)



Slika 3: Različne uniforme, ki jih uporablja strežno osebje za različne priložnosti in namembnosti
Vir: Fraizzoli & Co., Catalogo Generale, 2007, 12

1.6 TIPI GOSTINSKIH OBRATOV

Kot navajata Zakon o gostinstvu (UR.1/95) in Pravilnik o minimalnih tehničnih pogojih in o minimalnem obsegu storitev za opravljanje gostinske dejavnosti, je v Sloveniji mogoče odpreti gostinske obrate, kjer je možna priprava in strežba jedi in pijač in nastanitev gostov.

Gostinski obrati se delijo v nastanitvene gostinske in prehrabene gostinske obrate. Ti obrati so:

- nastanitveni gostinski obrati, to so hoteli, moteli, penzioni, gostišča, prenočišča, hotelska naselja, apartmajnska naselja, planinski in drugi domovi, kampi,
- prehrabeni gostinski obrati, kot so restavracije, gostilne, kavarne, slaščičarne, okrepevalnice, bari ter obrati za pripravo in dostavo jedi,
- Poleg gostinskih obratov opravljajo gostinsko dejavnost tudi sobodajalci in turistične kmetije.

1.6.1 Restavracija

Restavracija je lahko samostojen gostinski obrat ali pa je v sklopu hotela oz. nastanitvenega obrata. Poznamo klasične restavracije kot tudi specializirane restavracije, npr. ribjo, azijsko itd.

Restavracija mora imeti:

- kuhinjo,
- eno ali več jedilnic za goste,
- točilnico (če se točijo pijače gostom neposredno s točilne mize),
- sanitarije za goste,

- garderobo ali obešalnike za goste.

Restavracija nudi:

- širok izbor toplih in hladnih jedi po naročilu gostov (a la carte),
- vnaprej pripravljene obroke (meniji),
- pijače in napitke,
- jedi in pijače se običajno strežejo pri mizah.



Slika 4: Primer klasične restavracije

Vir: <http://www.tophotel.cz/dataPublic/photo/4e990b7ccc815102d9c2c4c2555451a2/Brewery%20Restaurant.jpg>, 15.9.2009

1.6.2 Gostilna

Že samo ime »gostilna« pove, da gre za gostinski obrat, v katerem gostijo gosta in mu izkazujejo gostoljubje. Slovenska gostilna je element prepoznavnosti turizma naše turistične destinacije. Poudariti je potrebno, da v gostilni ne smemo pričakovati samo jedi in pijače, temveč tudi t. i. doživljajsko dodano vrednost. To pomeni, da je gostilna stičišče lokalnega dogajanja, domačih in tujih gostov, kjer se med seboj družijo ob uživanju jedi in pijač.

Gostilna mora imeti:

- kuhinjo,
- gostilniško sobo (s točilnim pultom) ali,
- točilnico in jedilnico,
- stranišče za goste.

Gostilna nudi:

- ožji izbor toplih in hladnih jedi,
- najmanj tri za območje značilne tople jedi,
- najmanj dve vnaprej pripravljene topli jedi,
- napitke in pijače vseh vrst,
- jedi ves čas obratovanja.

Izbor jedi in urejenost gostilne so prilagojeni domačemu kraju in značilnemu okolju.



Slika 5: Gostilna Kmečki hram

Vir: <http://www.kmeckihram.si/Slike%20gostilna/Velike%20slike/v5.jpg> (15.9.2009)

1.6.3 Kavarna

Kavarna je obrat, ki ima v Evropi zelo dolgo tradicijo. Prvo kavarno naj bi odprli leta 1645 v Benetkah. Benetke so bile takrat zelo pomembno pristanišče, kjer so trgovali tudi s kavo. Sama beseda pove, da so prvotno ponujali in stregli kavo. Danes v kavarnah strežejo vse vrste toplih napitkov, pijač in prigrizkov. Prvo dunajsko kavarno so odprli leta 1683. Naj omenimo, da so ravno v tistem času Dunaj oblegali Turki, ki so prinesli kavo v te kraje. Zelo znana je zgodba o rogljiču (croissant), ki ga še danes strežejo ob kavi v kavarnah, takrat pa naj bi bil v posmeh muslimanskemu (turškemu) polmesecu. Danes poznamo več tipov kavarn. Delimo jih na francoski, dunajski in moderni tip kavarn. V dunajskem tipu kavarn strežejo pijače in jedi ob nepogrnjenih mizah, in sicer na kavarniških pladnjih (tasah), poleg pa ponudijo dnevne časopise in revije.

Tipična dunajska kavarna:

- se nahaja na vogalu ulice,
- ima vrt na pločniku,
- ima točilni pult,
- velika okna so na obeh straneh ulice,
- ima vetrolov in veliko ogledalo ter prostor za garderobo,
- sedežne klopi in lože so pri oknih, stoli so leseni,
- ima različne sobe za igranje (šah, karte, biljard.),
- prostor, kjer so shranjeni časopisi,
- mize imajo podstavke iz litega železa, plošča pa je marmornata.

V dunajski kavarni vlada »tiho« vzdušje in vedno ob kavi postrežejo vodo.

V francoski kavarni strežejo jedi na pogrnjenih mizah, kjer strežejo tudi jedi. V današnjem času pa so aktualni novejši tipi kavarn, kjer so tradicionalne igre (karte) zamenjali računalniki, in sicer smo dobili t. i. *Cyber Cafe*. Poleg tega je zelo moderen koncept mednarodnega podjetja Starbucks

(www.starbucks.com) v lokalih, kjer strežejo več vrst kavnih napitkov. Zelo moderne so kave z dodatki sirupa (npr. mentin, lešnikov...). Koncept, ki ga je uvedel Starbucks, je tudi ta, da se napitki in jedi naročajo pri pultu in tople napitke lahko vzamemo s seboj (*take-away*). Zelo znan produkt, ki ga nudi Starbucks, je *frappuccino*®.

Po slovenskem pravilniku pa mora kavarna imeti:

- prostor za pripravo jedi (če nudi jedi),
- prostor za strežbo, ki ima na vsak sedež najmanj 0,75 m² površine,
- posebno udobne sedeže,
- prostor za glasbenike (če ima lokal živo glasbo),
- plesišče (če ima glasbo za ples),
- urejeno garderobo ali obešalnike,
- stranišče za goste,
- garderobo in stranišče za zaposlene.



Slika 6: Primer dunajske kavarne

Vir: http://www.sacher.com/images/topimg/cafe_sacher_wien.jpg (12.9.2009)

1.6.4 Slaščičarna

Slaščičarna mora imeti:

- kuhinjo za pripravo sladice s pripadajočimi prostori (če pripravlja sladice v obratu),
- hladilni pult za sladice,
- prostor za goste,
- stranišče za goste.

Slaščičarna nudi:

- najmanj pet vrst sladice,
- hladne in tople napitke,

- brezalkoholne pijače.

Slaščičarna ne nudi močnih žganih pijač, lahko nudi le likerje, desertna in peneca vina.



Slika 7: Primer slaščičarne

Vir:

<http://www.greendoordesign.co.uk/Images/commercial%20large/Patisserie.JPG> (12.8.2009)

1.6.5 Okrepčevalnica

Okrepčevalnica je uradno ime gostinskega obrata, kjer nudijo ožji izbor jedi in pijač. V to skupino spadajo tudi t. i. picerija, snack bar, taverna, bistro, lahko pa besedo uporabljamo tudi samo kot blagovno znamko oz. ime navaja, katere vrste posebnih storitev nudi okrepčevalnica.

Dejavnost okrepčevalnice je priprava in strežba hitro in vnaprej pripravljenih jedi in pijač. Izbira jedi je ožja. Jedi in pijače se lahko konzumirajo v okrepčevalnici (s strežbo ali samopostrežbo) ali pa jih gost odnese s seboj.

Okrepčevalnica mora imeti:

- prostor za pripravo jedi,
- prostor za strežbo jedi in pijač,
- stranišče za goste,
- garderobo in stranišče za zaposlene.

Okrepčevalnica nudi:

- tople in hladne jedi,
- pijače vseh vrst,
- tople in hladne napitke.

Posebna ponudba mora biti označena v napisu (npr. mlečna okrepčevalnica, picerija, hitra prehrana itd.).

1.6.6 Bar

Poznamo več vrst barov, ki si med seboj razlikujejo po namembnosti, in sicer:

American bar

Gre za t. i. klasičen bar, največkrat s ponudbo mešanih pijač. Običajno je najbolj »umerjeni« tip bara. Glasba je na sobni jakosti in je nevsiljiva. Gost največkrat sedi za dolgim barskim pultom na t. i. barskem stolu in opazuje širok izbor alkoholnih pijač, ki so razstavljene za barskim pultom. Retropult je večinoma opremljen z ogledalom, steklenice so postavljene v stopničasto obliko in tako dobimo občutek, da je pijače v izobilju. V omenjenem baru delo opravlja izkušen in profesionalen barman.

Sport bar

Sport bar poznajo predvsem v ZDA. Okolje v takem baru je bolj sproščeno. Zelo velik poudarek je na t. i. prigrizkih ali »fast food« prehrani. Na retro pultu bomo poleg pijač našli tudi velik ekran ali več manjših tv sprejemnikov, ki prenašajo različne vrste športnih programov. Gostje v takem baru velikokrat tudi stavijo na športne izide, pri čemer pa se barman nikakor ne sme udeleževati.

Kava bar

V takem baru največkrat strežemo tople in hladne kavne specialitete. V takem baru je možno dobiti standardne in enostavne mešane pijače, od hrane pa strežemo sladice, baguets in manjše prigrizke.

Espresso bar

Največkrat najdemo ta tip bara v Italiji. V baru strežemo različne vrste ekspresne kave, kavo z mlekom in seveda kapučino. Od alkoholnih pijač ponujamo grapo in vinske destilate (konjak, vecchia romagna, brendi...). Prav tako v takih barih strežemo mešane pijače.

Aperitiv bar

To so bari, kjer gostje pred obedom največkrat čakajo na svoje prijatelje ali poslovne partnerje. Take bare lahko imenujemo tudi »čakalnice« na prosto mizo v restavraciji, kajti tukaj gostje počakajo ob kozarcu penine ali aperitiva na svojo zeleno prosto mizo. Aperitiv bari pa lahko po končanem obedu služijo kot »digestiv« bari, kjer gostje zaužijejo digestiv ali digestivni koktajl (koktajl po obroku; angl. *after dinner cocktail*).



Aperitiv bar, Hotel Novotel Manchester
Vir: Lasten

Hotelski bar

Imenujemo ga lahko tudi zbirališče hotelskih gostov, največkrat pa je vzdušje v njem podobno kot v american baru. Tudi če gostje ne prenočujejo v hotelu, je zelo priljubljeno središče za kratka srečanja in sestanke. V takem baru lahko najdemo tudi pianista. Če gost želi pridobiti kakršnekoli informacije, jih lahko dobi v hotelskem baru.



Slika 8: Hotelski bar, Sofitel Zuerich
Vir: Lasten

Pub

Je tipičen predstavnik bara, ki jih poznajo v Angliji in na Irskem. Največkrat v njem strežejo točeno pivo »otoškega« porekla in seveda različne vrste viskijev in ginov. Opremljeni so s temnim lesom, zvočna »kulisa« je zelo glasna, gostje pa naj bi se počutili zelo sproščeno.

Mlečni bar

Takih tipov barov smo v preteklosti zaman iskali v širšem okolju, dandanes pa so vedno bolj priljubljeni. Osnovni program ponudbe obsega sladoled in napitke, lahko pa ponudijo tudi različne vrste sladice in prigrizke. Strežejo tudi brezalkoholne koktajle.

Bazenski – pool bar

Lahko je mobilni ali stacionaren. Najdemo ga v t. i. *resort* hotelih ob bazenih ali plažah. Gostje pridejo sproščeni, lahko tudi v kopalkah, strežejo jim eksotične mešane pijače, zelo zanimive pa

so ponudbe izdolbenih sadežev (ananas, melona), v katerih strežejo razne vrste *colad*. Take bare najdemo tudi ob bazenih in na plažah, kjer gostje zaužijejo naročeno pijačo kar v vodi.



Slika 9: Primer bara na plaži

Vir: Lasten

Po pravilniku morajo bari v Sloveniji imeti:

- točilnico s pripadajočimi prostori,
- stranišče za goste.

Bar nudi:

- pijače vseh vrst,
- tople in hladne napitke,
- lahko tudi vnaprej pripravljene tople in hladne prigrizke.

Strežba gostom je praviloma pri točilni mizi. Bar lahko nudi gostom le posamezne vrste pijač ali napitkov (kava bar, čajnica ipd.).

1.6.7 Strežba izven matične hiše (*CATERING*)

Obrat za pripravo in dostavo jedi dobavlja naročnikom jedi v njihove prostore (organizatorji dogodkov oz. prireditev), lahko tudi vključno s postrežbo in z dodatnimi storitvami (*catering*). Pogostitev za naročnika je v današnjem času zelo priljubljena, saj lahko gost izbira lokacijo prostora (v prostorih lastnega podjetja, parki itd.), kamor *catering* podjetje dostavi in kjer postreže jedi in pijače.

1.7 POVZETEK

Gost je v središču vseh naših razmišljanj, aktivnosti in načrtov, zato ga moramo optimalno oskrbovati in razvajati. V današnjem času je optimalna oskrba gosta velikega pomena za uspeh vsakega gostinskega podjetja. Na trgu je konkurenca zelo velika, zato nas odlična oskrba rešuje pred njo v boju za goste. Kako sploh lahko aktivno prodajamo v strežbi? Na to vprašanje bomo morda lahko odgovorili v nadaljevanju.

1.8 VPRAŠANJA ZA PONAVLJANJE

Naštejte dela in naloge strežnega osebja.

Razčlenite gostinske obrate na posamezne podskupine.

Analizirajte in opišite gostinske obrate v vašem kraju.

Ugotovite razlike med gostilno in restavracijo.

Kakšno izobrazbo mora imeti *sommelier*?

Kakšno izobrazbo mora imeti barman?

Naštejte tipe barov in pojasnite njihov pomen za gosta.



Povezave:

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

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

<http://www.jumeirah.com/en/Hotels-and-Resorts/Destinations/Dubai/Burj-Al-Arab/Restaurants-And-Nightlife/>

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

<http://www.kempinski-portoroz.com/sl/home/index.htm>

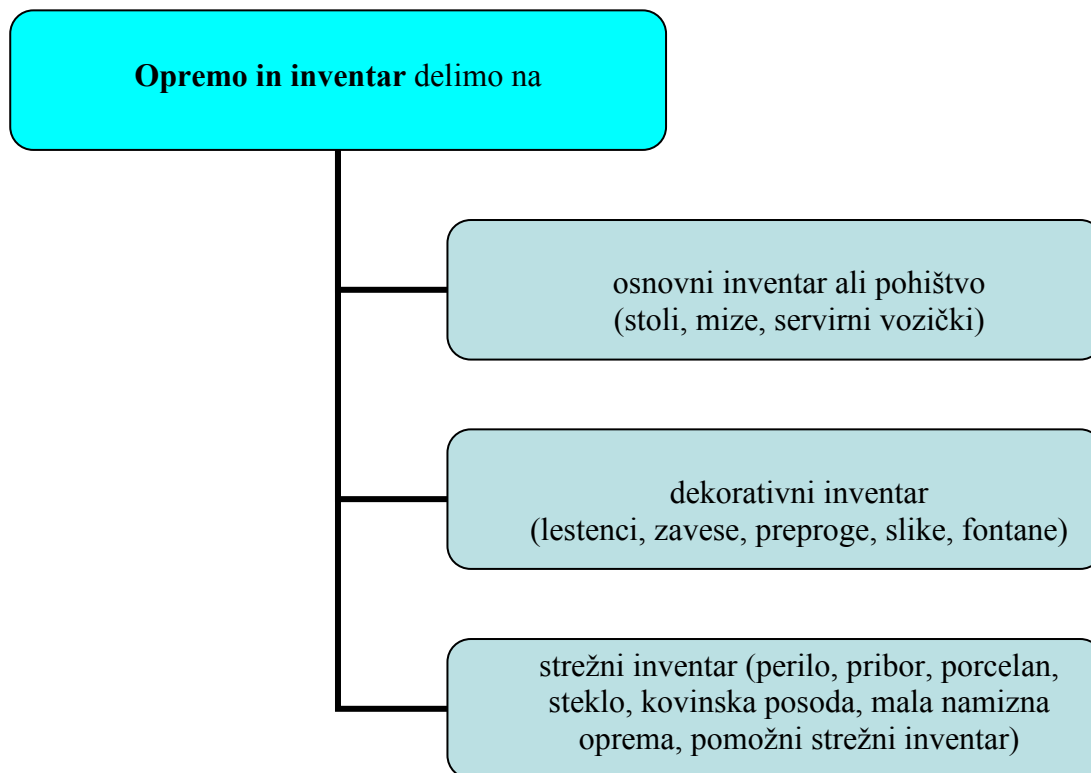
OPREMA IN GOSTINSKI INTERIER



To poglavje vsebuje informacije o gostinskem inventarju, kot so pribor, posode, kozarci, prti, perilo itd. Veliko tega inventarja že uporabljate v svojem gospodinjstvu, nekaj ste ga spoznali v gostinskih obratih, ki jih obiskujete kot gostje, ostali inventar pa boste spoznali pri vajah.

1.9 UVOD

Koncept gostinskega obrata je odvisen od tega, kako je opremljen gostinski obrat. Vrhunska restavracija mora nuditi določeno visoko kakovost materialov in inventarja, česar pa v povprečni okrepevalnici ni pričakovati. Je pa pomembno, ne glede na stopnjo kakovosti, da sta oprema in inventar urejena, vzdrževana in higiensko čista.



Slika 10. Delitev opreme in inventarja

Vir: Lasten

1.10 POHIŠTVO

1.10.1 Mize in stoli

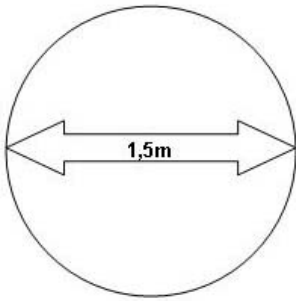
Postavitev miz in stolov je vedno odvisna od prostora. Načelno je pri postavitvi miz potrebno paziti na to, da pogled gosta pri sedenju ni usmerjen direktno v steno ali v kot. Na žalost se temu pojavu ne da vedno izogniti. Gost naj bi bil s pogledom po možnosti obrnjen k oknu ali naj bi imel stol na drugi atraktivni točki v prostoru. Pri postavitvi miz in stolov je potrebno posebno paziti na to, da ostane dovolj prostora med vrstami miz, tako da gosta na noben način ne nadlegujemo. Tudi strežno osebje pri delu ne sme biti ovirano, vse pa mora biti v skladu s predpisi gradbene in požarne varnosti. Mize naj bi stale pod izviro svetlobe, vrste miz in stoli pa morajo biti natančno poravnani. Celotna ureditev mora dajati vtis enotne in harmonične slike (enaki razmaki, ravne linije..).



Poiščite različne vrste gostinskega pohištva na sledeči povezavi:

<http://www.seatingexpert.com/home.asp>

Miza premer: 1,5 m
 Povprečna dolžina pogrinjka na gosta: 60 cm
 Formula za izračuna obsega mize:
(Premer mize X π (3,14)): Povprečna dolžina na gosta= število oseb za okroglo mizo.
 1,5 m X 3,14=4,71m (obseg mize)
 4,71m: 0,6m= 7,85 = 8 gostov



Slika: Primer, kako izračunamo primerno število gostov pri okrogli mizi

Vir: Lasten

1.10.2 Pomožna servirna mizica (*gueridon*)

Pomožno servirno mizico vedno najdemo v boljših restavracijah. Lahko je fiksna ali na kolesčkih. V ZDA uporabljajo tudi zložljive servirne mizice. *Gueridon* ali servirno mizica uporabljamo za dokončevanje (flambiranje), strežbo (porcioniranje jedi na krožnike) ter strežbo pijač (vina).

1.10.3 Servirna omara ali servirna miza

Servirno omaro uporabljamo za shranjevanje pribora, kozarcev, porcelana, jedilnih listov in druge servirne opreme, ki je potrebna za nemoteno strežbo. V servirni omari se nahaja rezervni pribor (mise en place), ki olajša delo strežnemu osebju, pod pogojem, če je le to ustrezno urjeno. Omara mora biti čista in jo moramo vsakodnevno dopolnjevati ter skrbeti za čistočo.

1.10.4 Vozički

Poznamo več vrst vozičkov, ki se uporabljajo v strežbi. Najbolj znan je servirni voziček, ki olajša delo strežnemu osebju, vendar v boljših restavracijah ali vrtovih ni primeren zaradi slabše okretnosti in izgleda.

Servirne vozičke pa lahko uporabimo tudi kot »prezentacijsko potezo«, ki vzpodbudi pri gostu apetit in željo po določeni jedi ali pijači, pri tem pa ima gost možnost izbire.

S takih vozičkov lahko postrežemo:

- sire,
- aperitive ali digestive,
- predjedi in sladice (hladilni vozički),
- flambirane jedi.



Slika 11: Voziček za postrežbo digestivov
Vir: Lasten

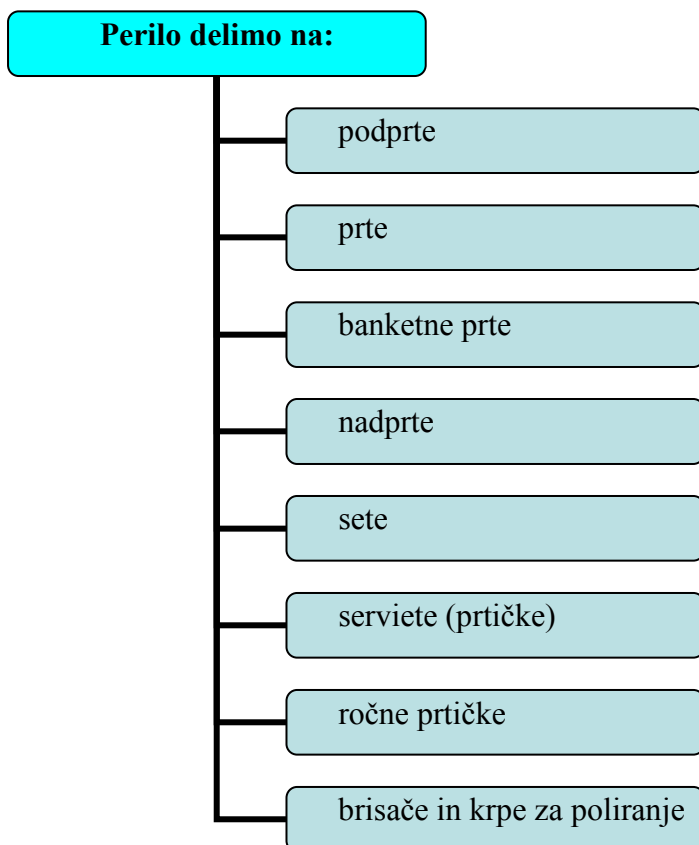
Več najdete na sledeči povezavi:



<http://www.mpduksales.com/Tables/restauranttrolleys.htm>

<http://www.wmf-hotel.de/productgroup.php?sdzcmpsn=6393&pgid=W70&chash=9c98f2>

1.11 PERILO



Slika 12: Delitev perila, ki se uporablja v gostinstvu
Vir: Lasten

Perilo mora biti vzdrževano, oprano, zlikano in zloženo.

1.11.1 Funkcije podprtov

Podprti:

- pokrijejo mizo,
- naredijo mizo bolj »mehko«,
- preprečujejo drsenje prtov,
- absorbirajo ropot inventarja,
- zavarujejo mizo pred vročino, madeži in praskami,
- zavarujejo in ohranjajo prt.
-

1.11.2 Funkcije prtov

Prti so najbolj pomemben del namiznega strežnega perila. Biti morajo brezhibni, čisti in zlikani. Prti pokrijejo mizo in so dekorativni element v gostinskem prostoru.

1.11.3 Funkcije nadprtov

Funkcije nadprtov so:

- pokrijejo prt in ga pri tem zaščitijo pred madeži in polivanjem,
- so dekorativni element,
- uporabljamo jih za pokrivanje pomožne servirne mizice.

1.11.4 Funkcije serviet

Lahko so papirnati, v boljših gostinskih obratih pa iz blaga. Gost jih uporablja za brisanje ust in za zaščito obleke pred madeži jedi in pijač. So tudi odličen dekorativni element, kajti serviete iz blaga lahko poljubno oblikujemo.

Več na sledeči povezavi:



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

http://www.youtube.com/results?search_query=napkin+folding&search_type=&aq=0&oq=napkin+

1.11.5 Funkcije setov

Gre za t. i. prt za eno osebo. Če je iz papirja, ga uporabljamo za enkratno uporabo. Uporabljamo jih v preprostih gostinskih obratih in so zelo ekonomični. Sete lahko uporabljamo na tistih mizah, ki so iz ustreznih materialov in so primerno ohranjene. Set zamenjamo vsakič, ko strežemo novega gosta. Seti so lahko tudi iz plastičnih mas, zelo moderni pa so tudi iz blaga in jih uporabljamo v gostinskih obratih z enostavno ponudbo.

1.11.6 Funkcije ročnih prtičkov

Ročne prtičke uporablja strežno osebje in so nepogrešljiv del natakarske opreme. Uporabljamo jih:

- za nošenje vročih krožnikov,
- proti drsenju pri nošenju krožnikov in posode,
- za »zadnje korekture« jedi na krožnikih,
- za strežbo vina in pijač (buteljke),
- ker preprečujejo puščanje prstnih odtisov na strežnem inventarju.
- z ročnim prtičkom nikoli ne poliramo kozarcev ali pribora in ga ne uporabljamo za brisanje prahu!

1.11.7 Funkcije krp za poliranje in brisanje

Krpe za poliranje uporabljamo za poliranje kozarcev in pribora, gobaste krpe pa za brisanje madežev in prahu.

V to skupino inventarja spadajo

kozarci

vrči, karafe in steklenice

ostali stekleni inventar, steklena posoda

**1.12 STEKLE
NINA**

Slika 13. Delitev steklenine, ki se uporabljajo v strežbi
Vir: Lasten

1.12.1 Kozarci

Poznamo več vrst kozarcev, ki se v gostinstvu uporabljajo za strežbo pijač. Več o kozarcih najdete na sledeči povezavi:



<http://www.wineglassguide.com/>
<http://www.schott-zwiesel.com/de/produkte/produkte.html>
<http://www.villeroy-boch.com/en/si/home/products/tischkultur/crystal.html>
<http://www.wmf-hotel.de/productgroup.php?sdzcmpsn=6392&pgid=W90&chash=805784>
<http://www.steklarna-hrastnik.si/vitrum/>

1.12.2 Vrči, karafe in steklenice

V to skupine spadajo:

- vrči vseh velikosti in vrst,
- vinske karafe.

1.12.3 Ostali stekleni inventar, steklena posoda

Med stekleno posodo spadajo:

- skleda in skodelice za solate in kompote,
- stekleni krožniki,
- kozarci za sladoled in mehko kuhana jajca,
- posode za kavjar,
- nastavki za sadje in torte,
- posode iz jenskega stekla.

1.13 PRIBOR

Dandanes mora biti vsak gostinski delavec (natakar) seznanjen z najmanj 20 različnimi vrstami pribora, poleg tega mora poznati tehniko uporabe le tega. V srednjem veku so imeli tako strežno osebje kot gostje veliko lažje delo, kajti za pribor so uporabili svoje roke. Pribor (vilice in nož) so začeli uporabljati že (še) v 15. stoletju, ampak izključno višji sloji prebivalstva. V 16. stoletju se

je uporaba pribora razširila tudi na ostale sloje ljudi, vendar so imeli ljudje še vedno pomisleke in so nekateri še vedno bolj zaupali svojim rokam in prstom.

1.13.1 JEDILNI PRIBOR

Med veliki jedilni pribor spadajo:

- velik servirni nož,
- velike servirne vilice,
- velika servirna žlica,
- desertne ali male vilice,
- desertna žlica,
- desertni nož,
- vilice za torto,
- kavna žlička,
- žlica za *espresso* kavo,
- žlica za limonade in ledeno kavo.

1.13.2 Posebni pribor

Med posebni pribor spadajo:

- nož za ribe,
- vilice za ribe,
- klešče za polže,
- vilice za polže,
- klešče za jastoga,
- vilice za jastoga,
- vilice za ostrige,
- vilice za sirov *fondue*,
- vilice za mesni *fondue*.

1.13.3 Jemalni ali preložilni pribor

Med jemalni ali preložilni spadajo:

- velika žlica in vilice skupaj za mesne jedi, priloge in prikuhe,
- vilice in žlica za solate,
- klešče in lopatica za beluše,
- ščipalka za špagete,
- zajemalka za juho,
- zajemalka za omako,
- klešče za sladice,
- lopatica in klešče za sladice.

Več o priboru najdete na sledeči povezavi:

<http://www.villeroy-boch.com/en/si/home/products/tischkultur/cutlery.html>

<http://www.wmf-hotel.de/productgroup.php?sdzcmprsn=6379&pgid=W10&chash=c8e490>

<http://www.importex.si/jedilni-pribor/za-gostinstvo>



1.14 PORCELAN

Porcelanasta posoda za gostinstvo je iz debelejšega porcelana in običajno enobarvna, lahko pa je okrašena tudi z barvnim robom. Pri izbiri porcelana je pomembno upoštevati, kakšnemu obratu je porcelan namenjen, od malih obratov do srednje velikih s široko ponudbo ter luksuznih in temu primerno izberemo tudi porcelan.

Porcelanasto posodo delimo na krožnike, skodelice s podstavki, vrčke, plošče, sklede, ostalo posodo in ognjevarno posodo. Vsa ta posoda je lahko tudi iz gline ali keramike.

Več o porcelanasti posodi za gostinstvo najdete na sledeči povezavi:



<http://www.villeroy-boch.com/en/si/home/products/tischkultur/dinnerware.html>

1.14.1 Krožniki

Krožniki so lahko:

- podstavni ali slepi,
- servirni ali plitvi,
- globoki ali jušni,
- desertni,
- za kruh.

1.14.2 Skodelice

Poznamo:

- skodelice za juho z dvema ročajema in,
- skodelice za napitke.

Pri vseh skodelicah uporabljamo podstavke, ki morajo biti enake oblike in iz enakega materiala kot skodelice.

1.14.3 Vrči

Vrče delimo po velikosti na eno ali večporcijske. Glede na uporabnost pa ločimo vrčke za čaj, mleko, kavo in smetano.

1.14.4 Plošče

Plošče so lahko ovalne, oglate, okrogle, lahko pa tudi predeljene. Največje so za 4 osebe (danes jih ne delajo več), najmanjše pa za eno osebo. Na predeljenih ploščah strežemo poleg mesa tudi priloge. Plošče za ribe so nekoliko ožje.

1.14.5 Sklede

Sklede so po velikosti namenjene za eno ali več oseb in so okrogle ali oglate oblike. V njih strežemo priloge, prikuhe in solate.

1.14.6 Ostala posoda

V to skupino spadajo jušniki, omačnice, podstavki za mehko kuhano jajce in ognjevarna posoda, v kateri jedi lahko tudi postrežemo.

Praktične oblike posode so tiste, ki se lahko zlagajo ena v drugo, tako da prihranimo prostor, kar je zelo pomembno pri shranjevanju.

Porcelanu podaljšamo življenjsko dobo in ga ohranimo lepega, če vedno zlagamo skupaj le iste vrste porcelana, če pri zlaganju ne delamo previsokih stolpov, če posode ne puščamo na vročem štedilniku, če imamo pravo sredstvo za čiščenje. Čisto porcelanasto posodo pred uporabo poliramo z mehko krpo.

1.15 KOVINSKA POSODA

Med kovinsko posodo štejemo plošče, pokrove za plošče (*cloche*), globoke kovinske plošče (*tembale*), vrčke, jušnike, skodelice za juho, omačnice, slepe krožnike (podstavni krožniki), podstavke, posodice za kaviar, kupe za sladoled in ledeno kavo, nastavke za sadje in torto, kotliček za kuhanje rib itd.

Več o kovinski posodi najdete na sledeči povezavi:



<http://www.wmf-hotel.de/productgroup.php?sdzcmprn=6406&pgid=W300&chash=74f477>

Plošče so lahko okrogle ali oglate, so ribje, za polže in za ostrige. Okrogle in ovalne plošče so velike do 8 porcij, ribje do 6, tiste za polže do 2, plošče za ostrige pa zadoščajo tudi za več porcij.

Po namembnosti uporabljamo gladke plošče brez okrasnih robov za mesne jedi, plošče, ki so po svoji izdelavi bogatejše, pa uporabljamo za hladno-tople bifeje, za strežbo aperitiva na sprejemih in podobno.

Krožnike pokrijemo s pokrovi (*cloche*), ki morajo biti enake velikosti kot plošče. Tako jed higiensko zavarujemo, dalj časa ohrani ustrezno temperaturo, z odkritjem plošče pa gostu tudi pripravimo presenečenje.

1.16 MALA NAMIZNA OPREMA

Mala namizna oprema je lahko iz stekla, porcelana, kovine, lesa ali drugega materiala. Pri postrežbi je nepogrešljiva, zato ji posvečamo enako pozornost kot ostalemu priboru.

Med malo namizno opremo sodijo:

- posipalniki za sladkor, sol, poper, papriko,
- mlinček za poper in sol,
- posodica za kis in olje,
- posodica za gorčico,
- posodica za nariban sir,
- posodica za sladkor,
- vaza,
- pepelnik,

- podstavki za kozarce in steklenice,
- posodica za zobotrebce,
- košara za kruh,
- stojalo za številko mize, cenik, papirnate serviete,
- stojalo za razne industrijske omake,
- svečniki,
- set za sladkor,
- košarica za odpadke (pri zajtrku).

1.17 POMOŽNI STREŽNI INVENTAR

Pomožni strežni inventar obsega predmete, ki jih uporabljamo pri strežbi jedi in pijač. To so:

- pladnji,
- posoda za hlajenje vina,
- posoda za vzdrževanje temperature vina,
- odpirач za steklenice z nožem,
- posodica za umivanje prstov,
- deska za rezanje in razkosavanje,
- namizni grelci,
- stojala za košarice za vino,
- stiskač za limono,
- lopatica in krtača za čiščenje mize,
- posoda za maslo.

1.18 PRIPRAVA POGRINJKOV

Pogrinjek je prostor na mizi pred gostovim sedežem, ki ga opremimo s strežnim inventarjem, ki ga bo gost potreboval pri obedu. Od male namizne opreme postavimo na mizo le posipalnik s soljo in poprom ter vazo s cvetjem, ostali inventar in opremo prinesemo šele na podlagi gostovega naročila jedi in pijač, vendar to ni pravilo, zlasti če gre za specializirane lokale.

Poznamo več vrst pogrinjkov glede na namen:

- enostaven pogrinjek ali pogrinjek za nedoločen obrok,
- razširjeni pogrinjek, to je za določen obrok,
- svečani pogrinjek,
- pogrinjek za različne specialitete.

1.18.1 Enostaven pogrinjek ali pogrinjek za nedoločen obrok

Pripravimo ga takrat, ko ne vemo, katero jed oziroma pijačo bo gost izbral. Najprej pred gostov prostor postavimo servirni krožnik, desno veliki nož, veliko ali desertno žlico, na levi strani pa velike vilice. Potem servirni krožnik odmaknemo in namesto njega postavimo servieto. Kozarec za vodo damo na zgornji desni del. Za večerjo ne uporabimo žlice. Pogrinjek je lahko pripravljen

vnaprej. Imamo pa tudi prenosljive pogrinjke za vrt in teraso, ti so sestavljeni iz velikega pribora na globokem krožniku in pokriti s servieto. Pred gostom ga razložimo.



Slika 14: Primer enostavnega pogrinjka
Vir: Lasten

1.18.2 Razširjeni pogrinjek: za določen obrok

Pripravimo ga, kadar vemo, kaj bomo postregli gostu (zajtrk, malica, kosilo, večerja). Pribora damo toliko, kolikor hodov bomo postregli, vendar ne sme biti preobloženo. Običajno so le trije hodi, brez juhe in deserta, ostali pribor prinašamo sproti. Vrstni red pribora: nož, vilice, žlica, desertni pribor se nahaja nad krožnikom. Kozarci so največ štirje na prostoru nad konico prvega noža, levo in desno od krožnika.



Slika 15: Primer razširjenega pogrinjka
Vir: Lasten

1.18.3 Svečani pogrinjek

Za pripravo svečanega pogrinjka se od strežnega osebja zahteva več znanja in natančnosti pri delu. Poleg jedilnega pribora sodijo na pogrinjek ustrezni kozarci, in sicer se na desni strani pogrinjka nad jedilnim priborom nahajajo kozarec za vodo in tisti za vina. Osnovno pravilo pri oblikovanju pogrinjka je, da sme biti na svečanem pogrinjku največ 10 kosov jedilnega pribora in največ štirje kozarci. Ostali potrebni inventar strežemo oz. prinašamo naknadno. Pri razporejanju kozarcev se držimo pravila, da je gostu največkrat najbližji kozarec za vodo, nato si sledijo kozarci za vino, v katere bomo postregli vino ob posameznem hodu. Krožnik za kruh in maslo sta na levi strani, nad vilicami. Sestavni del svečanega pogrinjka je estetsko oblikovana servieta.



Slika 16: Primer svečanega pogrinjka
Vir: Lasten



Slika 17. Primer svečanega pogrinjka
Vir: Lasten

Pogrinjki za različne specialitete.

Na pogrinjke za specialitete polagamo poseben pribor. Pripravimo ga pri postrežbi kakih posebnosti, kot so kaviar, ostrige, tatarski biftek, raki, *fundue*, *raclette* itd.

1.19 POVZETEK

Pri nabavi opreme in inventarja se moramo vedno vprašati, kakšen je tip gostinskega obrata, za katero ciljno skupino gostov je namenjen naš gostinski obrat, ali imamo usposobljen gostinski kader in kakšne so naše investicijske in cenovne možnosti. Šele po teh vprašanjih se lahko odločimo za nabavo opreme in inventarja.

1.20 VPRAŠANJA ZA PONAVLJANJE

Kako delimo inventar v gostinstvu?

Zakaj je pomembno, da poznamo različne tipe inventarja?

Opišite različne tipe kozarcev za strežbo belih in rdečih vin.

2 NAČINI STREŽBE



Kakovost strežbe določa ugled gostinskega obrata. Najboljša kuhinja ne more pridobiti rednih gostov, če strežno osebje ne naredi svojega deleža. Dobra strežba ustvarja atmosfero, kjer se gost počuti dobro. Dobro počutje in vzdušje je cilj vašega dela. Dobro počutje gostov se bo odražalo s ponovnimi obiski le teh.

Načini strežbe so lahko različni. Kateri način strežbe je sprejemljiv za določen obrat oz. namembnost, pa je odvisno od vrste obrata, jedilnega lista in tipa gostov. Pri izboru moramo biti posebno pozorni, kajti nepravilno izbrani način strežbe je lahko velika ovira pri poslovanju. Poznamo naslednje načine strežbe:

- **Navadni ali ameriški način**, pri katerem jedi strežemo neposredno na krožniku, s katerega jih gost tudi zaužije.
- **Francoski način pozna** več načinov, pri katerih
 - jedi lahko delimo ali nudimo s plošč,
 - vsaka jed je postrežena na svoji plošči ali posodi in jo postavimo pred gosta na mizo.
- **Angleški način** ali »*gueridon service*« je strežba mesnih jedi, perutnine, rib v celem kosu, ki jih natakar pred gostom razkosa ali reže na porcije, pred gostom jedi lahko tudi pripravi oz dokončuje.
- **Kavarniški način** je tisti, ko gostu postrežemo jedi ali na kavarniškem pladnju.
- **Bifejska strežba ali** samopostrežni način pomeni, da si gostje sami izbirajo jedi z bifejske mize.
- **Strežba na prevoznih sredstvih.**
Pri tem načinu gre za strežbo jedi in pijač na letalih, vlakih, avtobusih in ladjah.
- **Postrežba v sobo (*room service*)**
Postrežba v sobo se predvsem uporablja v hotelih, še zlasti v poslovnih hotelih.

2.1 POSTREŽBA NA KROŽNIKU – AMERIŠKI NAČIN STREŽBE

Postrežba jedi na krožniku ali v drugi posodi, ki jo aranžirajo v kuhinji in jed iz nje gost neposredno zaužije, je praktična in enostavna in ima celo vrsto prednosti. Jedi strežemo aranžirane v enakih porcijah, pri čemer pride do veljave dekoracija. Gost lahko zaužije omako in prelive, za kar je pri postrežbi na ploščah običajno prikrajšan.

Tako pripravljena jed pride topla na gostovo mizo. Krožnike je lažje hraniti na grelcih kot plošče, tudi natakar ne izgublja časa pri serviranju jedi na krožnik. Postrežba teče hitro. Tudi deserviranje je enostavno in hitro, v pomivalnici pa je večji prihranek pri čistilnih sredstvih, vodi, elektriki in času. Postrežba jedi na krožniku je zlasti praktična v gostinskih obratih z velikim številom gostov in pri vnaprej določenem meniju. Natakar lahko nosi naenkrat do 4 krožnike, tako da en krožnik vzame v levo roko, ostale pa nalaga na podlaket, ki jo je zaščitil z ročnim prtičkom. Krožniki se nalagajo tako, da se dno zgornjega krožnika ne dotika jedi na spodnjem krožniku. Po potrebi lahko

vzamemo še en krožnik v desno roko. Krožnike lahko nesemo razporejene v dve vrsti tudi na velikem lesenem pladnju, ki ga odložimo na servirni mizi in jih od tam delimo med goste.

Pri navadnem načinu strežbe strežemo z gostove desne strani, smer gibanja pri mizi pa je v smeri urinega kazalca.

2.1.1 Prednosti navadnega načina strežbe so:

- zelo hitra postrežba,
- nadzor nad porcijami,
- dekoracija jedi, ki pride do veljave,
- jed ostane dalj časa vroča,
- deserviranje je preprosto in hitro.

2.1.2 Slabosti navadnega načina strežbe so:

- manj osebna strežba,
- strežba ni atraktivna.

Več praznih krožnikov skupaj nosimo obvezno z obema rokama in si pri tem pomagamo z ročnim prtičkom. Krožnike nosimo stran od našega telesa.



Slika 18: Postrežba na krožniku – ameriški način strežbe
Vir: Lasten

2.2 FRANCOSKI NAČIN – NUDENJE OZ. DELJENJE

Pri postrežbi s plošč poznamo številne različice, ki se v svoji tehniki med seboj le malo razlikujejo. Uporabljamo jih ob različnih priložnostih, pri čemer upoštevamo:

- ali je gost pri mizi sam ali v družbi,
- ali je naročilo po jedilnim listu običajno ali gre za posebnosti,
- ali je naročilo dogovorjeno vnaprej,

- ali gre za postrežbo abonentov in penzijskih gostov.

V praksi uporabljamo naslednje tehnike:

Jedi gostu ponudimo običajno takrat, kadar imamo pri mizi več kot dva gosta in sta oba naročila enake jedi. Takrat kuhinja pripravi določeno število mesnih porcij na eno ploščo in enako število porcij priloge, prikuhe, omake v ločenih posodah. Če imamo na voljo dovolj velike plošče, lahko kuhinja razporedi na eno ploščo meso in prilogo oz. prikuho.

Ploščo nosimo na dlani in podlakti leve roke in jo podložimo z natakarskim prtičkom, da zaščitimo roko pred vročino. Ko vse plošče in posode opremimo s podstavki in predložilnim priborom, jedi najprej predstavimo, nato pa stopimo na levo stran gosta, ki ga bomo postregli kot prvega. Postavimo se v položaj, pri katerem napravimo z levo nogo pol koraka naprej do gostove mize. Hkrati se malo sklonimo in približamo ploščo ali drugo posodo tik nad rob gostovega krožnika, katerega se s ploščo ne smemo dotikati. Če je plošča velika in težka (srebrne plošče), jo bomo rahlo naslonili na mizo. Predložilni pribor na plošči obrnemo priročno h gostu, ki si bo sam vzel jedi s plošče. Ko je gost predložilni pribor odložil na ploščo, stopimo korak nazaj, po potrebi popravimo predložilni pribor in pristopimo k naslednjemu gostu. Pri velikih ploščah ponudimo jedi najprej le do polovice plošče, nato to obrnemo. Če nam je na plošči ostalo še kaj jedi, jo postavimo na namizni grelec, ki ga imamo na pomožni mizi. Kadar pa je na gostovi mizi prostora dovolj, postavimo namizni grelec na njegovo mizo.



Slika 19: Primer strežbe, kjer jedi gostu ponudimo
Vir: Lasten

Gostu jedi delimo oz. strežemo neposredno s servirne plošče s pomočjo predložilnega pribora. Jed gostu najprej predstavimo, se postavimo v položaj za strežbo, primemo v desno roko predložilni pribor in gostu izbrano jed naložimo na krožnik.

2.2.1 Prednosti francoskega načina strežbe

- gost lahko izbira,
- strežba je zelo elegantna.

2.2.2 Slabosti francoskega načina strežbe

- slaba kontrola nad porcijami,
- počasna strežba,
- stroški inventarja,
- potreben je šolan kader.

Pri francoskem načinu strežbe strežemo z gostove leve strani, smer gibanja pri mizi je v obratni smeri urinega kazalca.



Slika 20: Primer strežbe, kjer jedi gostu delimo
Vir: Lasten

V skupino lahko tudi vključimo **postavljanje jedi pred gosta**. To poteka tako, da jedi, ki so v ustrezni posodi, enostavno postavimo pred gosta in gost si nato sam streže dalje. Vse jedi, dekorativno in estetsko razporejene na plošči, tembalu, v skledi ali drugi posodi najprej na servirni mizi opremimo s podstavki in predložilnim priborom. Tak način postrežbe je prikladen, kadar strežemo posameznega gosta ali manjšo skupino. Ploščo postavimo na mizo pred gosta, priloge pa postavimo na mizo na prostor, ki je v danem primeru najbolj primeren. Dobra stran tega načina je v tem, da delo poteka hitro, slaba stran pa v tem, da na mizi potrebujemo veliko prostora, še posebej, če gre za več različnih prilog, ki so v ločenih posodah.

2.3 POSTREŽBA NA POMOŽNI SERVIRNI MIZICI – ANGLEŠKI NAČIN (GUERIDON SERVICE)

Kadar pri postrežbi uporabljamo pomožno mizo in sta v rajonu dva natakarja (šef rajona in pomočnik), pomočnik prinese jedi na pomožno mizo skupaj z ogretim krožniki, šef rajona pa začne deliti jedi na krožnike in jih postavlja pred posamezne goste. Če pa je na rajonu le en

natakar, bo jedi prinesel sem. Pri takem načinu strežbe, ki je primerna le za manjše skupine pri mizi, deli natakar z obema rokama tako, da drži žlico v desni, vilice pa v levi roki. Za svečane priložnosti je to manj primerna oblika strežbe, ker je zamudna, če hočemo jedi lepo in okusno razporediti na gostov krožnik. Poleg tega pa se jedi hitreje ohladijo. S pomožne mize strežemo tudi takrat, kadar razkosavamo meso, filiramo ribo, dokončujemo jed pred gostom, pripravljamo solato itd. Kadar strežemo s servirnega vozička, je postopek enak kot pri postrežbi s pomožne servirne mizice.

Pri razporejanju jedi na krožnik velja naslednje:

- najprej damo na krožnik meso, nato pa priloge; meso položimo na sprednji del krožnika, ki je gostu najbližji, levo in desno nad mesom pa bomo razporedili prilogo in prikuho,
- če strežemo pečene in dušene mesne jedi, se omaka preko mesa prelije že v kuhinji, mi pa jo lahko pomudimo še posebej v posodi za omako. Če pa strežemo ocvrte jedi in ribe, dajemo omake poleg mesa in ne na meso,
- krožnika z jedmi ne smemo preobložiti, zato naj jedi segajo le do notranjega roba krožnika. Na krožnik tudi ne dajemo takoj cele porcije, temveč do 2/3, ostanek pa pustimo na plošči, ki jo odložimo na namizni grelec. Jedi ponudimo in delimo pozneje, ko so gostje prvi del pojedli in »gledamo«, če so že skoraj pri kraju svojega »prvega« obeda.

2.3.1 Prednosti postrežbe na pomožni servirni mizici (*gueridon service*):

- večja kontrola porcij,
- jed ostane dalj časa vroča,
- postrežba je atraktivna za goste.

2.3.2 Slabosti postrežbe na pomožni servirni mizici (*gueridon service*):

- potrebno je več časa,
- visoki stroški in zahtevno vzdrževanje inventarja,
- potreben je visoko usposobljen kader.



Slika 21: Primer dokončevanja jedi pred gostom (flambiranje)

Vir: Lasten

2.4 BIFEJSKA STREŽBA

Je zelo priljubljen način postrežbe pri gostih, kajti jedi si lahko sami izberejo. Obstaja cela vrsta bifejev, npr. bife za zajtrk, solatni bife, bife sladice, hladno-topli bife itd.

2.4.1 Prednosti bifejske postrežbe za gostinski obrat

- jedi so prikazane,
- potrebujemo manj strežnega osebja,
- omogoča nam "porabo" jedi iz prejšnjih dni.

2.4.2 Slabosti bifejske strežbe:

- ni kontrole porcij,
- neoseben odnos do gostov.



Slika 22: Primer bifejske mize
Vir: Lasten

2.5 POSTREŽBA V SOBO (ROOM SERVICE)

Postrežba v sobo je ključnega pomena za dobro počutje gostov v hotelu; nepogrešljiva pa je v hotelu nad 4*.

Pomen postrežbe v sobo za izboljšanje kakovosti:

- izboljšanje hotelskega standarda,
- povečanje zasedenosti hotela,
- povečanje prodaje,
- dvig gostove zasebnosti.

2.5.1 Načini naročanja

- gost obesi naročilo na kljuko hotelske sobe,

- oddaja naročila na recepciji,
- telefonsko – direktno.

Gost obesi naročilo na kljuko hotelske sobe.

V hotelski sobi navadno na pisalni mizi, je ponujen formular za naročila jedi in pijač. Navadno se formular (naročilnica) uporablja za naročila zajtrka. Na formularju so navedene jedi in pijače/napitki, ki jih hotel nudi svojim gostom. Gost »odkljuka« ali »obkroži« katere jedi želi imeti postrežene v hotelski sobi. Omenjeni formular do določene ure obesi vratni kljuki na zunanji strani hotelske sobe. Oseba zadolžena pobere naročilnico in sicer največkrat v poznih večernih ali zgodnjih jutranjih urah.

Oddaja naročila na recepciji

Gost osebno na recepciji izrazi svoje želje glede naročila jedi in pijač. Dogovori se katere jedi in pijače želi imeti postrežene v hotelsko sobo, ob kateri uri in za koliko oseb.

Sprejem naročila preko telefona

Klici za naročila v sobo so največkrat usmerjeni na oddelek gostinstva (pripravljalnica – *office*).

Osebe prevzame naročilo in opravi storitev po sledečem vrstnem redu:

- pozdravimo gosta (“*Room-service*, dobro jutro”),
- zapišemo naročilo,
- ko gost konča z naročilom ponovimo številko sobe in naročilo,
- napišemo naročilnico,
- pripravimo pladenj,
- postrežemo v sobo,
- po 45 minutah deserviramo iz gostove hotelske sobe,
- pošljemo naročilnico s podpisom na recepcijo oz. s pomočjo inofmacijske komunikacijske tehnologije ikt,
- pladenj nosimo na rami ali uporabljamo mizo na kolesih,
- potrkamo na gostova vrata, najavimo “*room-service*” in počakamo na odgovor gosta,
- ko dobimo dovoljenje vstopimo v sobo in zapremo vrata,
- gosta pozdravimo po imenu v diskretnem tonu,
- gosta vprašamo, kje naj odložimo pladenj,
- gostu pojasnimo in povemo kaj smo postregli v sobo,
- ne ogledujemo si gostove sobe,
- gostu damo v podpis naročilnico. ne “čakamo” na napitnino,
- gostu zaželimo lep dan in odidemo iz sobe, zatem zapremo vrata.



Slika 23: Primer kosila; pripravljen za strežbo v sobo.

Vir: Lasten

2.6 KAVARNIŠKI NAČIN STREŽBE

Uporabljamo ga v kavarnah ali drugih gostinskih obratih. Strežba poteka na t. i. kavarniških pladnjih.



Slika 24: Kavarniški način strežbe

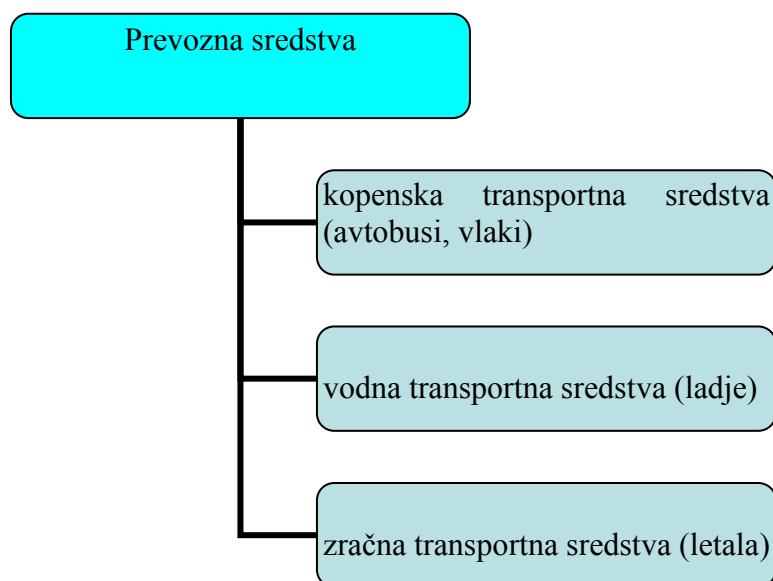
Vir: Lasten

2.7 POSTREŽBA NA PREVOZNIH SREDSTVIH

Kot postrežba v gostinskih obratih tudi postrežba na prevoznih sredstvih ni zanemarljiva. Število in zahtevnost potnikov, ki potujejo z ene destinacije na drugo tako z vlaki, ladjami kot tudi z letali se iz leta v leto povečuje. Medtem ko v gostinskih obratih za postrežbo skrbijo natakarji, na prevoznih sredstvih za dobro počutje in postrežbo skrbijo gostitelji, ki se lahko imenujejo tudi spremljevalci in spremljevalke, stevardese in stevardi, animatorji ipd. Ti pomagajo

gostom/potnikom in skrbijo za njihovo udobje ter varnost in jim poleg ostalega strežejo jedi in pijače ter tudi načrtujejo in usklajujejo gospodinjenje ter družabno življenje na prevoznih sredstvih.

Če omenjamo prevozna sredstva, na katerih srečamo gostitelje, jih lahko razdelimo na:



Slika 25: Delitev prevoznih sredstev

Vir: Lasten

2.7.1 Kopenska transportna sredstva

Kopenska transportna sredstva, med katerimi prevladujejo vlaki in redkeje avtobusi na dolgih progah, v potniškem prometu izgubljajo pomen, ki so ga imela včasih. Ponudba svežih pripravljene jedi in vrhunskih pijač na vlakih je bila včasih pojem elitne gastronomije, ki jo dandanes obujajo zgolj v poizkusih oživljanja tradicije, ki jo je imel v Evropi zelo znani Orient Express.

Američan George Mortimer Pullman je že v 19. stoletju začel graditi tako imenovane luksuzne vagoni, ki so se pojavili na progah kot t. i. spalniki, ki so po Pullmanu dobili tudi ime. Na teh vagonih so že ponujali jedi in pijače.

Strežba na avtobusih

Na nekaterih bolje opremljenih avtobusih in med daljšimi medkrajevnimi avtobusnimi prevozi se na rednih ali vnaprej naročenih linijah kot del ponudbe lahko pojavi tudi postrežba jedi in pijače. Namen postrežbe na avtobusih je skrajšati čas potovanja, posledica tega pa je zmanjšanje števila postankov. Največkrat na avtobusih strežemo pijače in ostale tople napitke, od jedi pa največkrat prigrizke, kot so sendviči, pecivo (»lunch« paketi). Zaradi omejitve prostora širši izbor jedi ni možen. Jedi zato na avtobusih postrežemo brez ali s čim manj pribora, ki je lahko tudi plastičen, za enkratno uporabo. Brezalkoholne pijače moramo postreči v kozarcih z zaščitnim pokrovom proti polivanju.

Vrsta jedi in njihova postrežba sta odvisni od organizatorja potovanja.

Nekaj napotkov:

- jedi zaradi nevarnosti pred polivanjem ne smejo vsebovati redkejših omak,
- jedi morajo biti kompaktne,

- kosi jedi morajo biti manjši in hranljivejši zaradi pomanjkanja prostora,
- jedi naj ne bi bile pretežke in ne smejo vsebovati zelo močnih arom, ker gre za zaprt prostor, kjer se vonjave hitro širijo.

Postrežba na vlakih

Postrežba na vlakih je bolj raznolika od postrežbe na avtobusih in je odvisna od vrste vlaka. Na hitrih vlakih, lahko jim rečemo tudi poslovni, poznamo dva tipa postrežbe jedi in pijač. V posebnih vagonih, ki izgledajo kot manjše restavracije, je ponudba jedi in pijač primerljiva z manjšim gostinskim obratom. Drugi tip postrežbe je t. i. postrežba na posebnih vozičkih, kjer pijače, tople napitke in prigrizke strežem potnikom po celi vlakovni kompoziciji.

Dandanes so zelo priljubljeni t. i. turistični vlaki (primer: parniki), kjer organizator potovanja lahko gostom ponudi določen izbor jedi in pijač. V turistične namene in zaradi oživljanja kulturne dediščine pa želijo obujati tudi zelo znane vlake, kot so Orient Express, Simplon Express, kjer je postrežba jedi in pijač na zelo visokem nivoju (porcelanasti inventar, srebrni pribor,...).

Posebnosti pri strežbi na vlaku so naslednje:

- kuhinje oz. pripravljavnice hrane so prostorsko omejene, zato mora biti osebje zelo dobro organizirano,
- pomembna je logistika in oskrba s hrano in pijačo (načrtovanje zaloge jedi in pijač ter inventarja),
- strežba je otežena zaradi ozkih prehodov med sedeži,
- ponudbo jedi je potrebno prilagoditi voznemu redu vlaka (jutranji odhod vlaka, kjer strežejo zajtrk),
- upoštevati je treba, da potniki na poslovnih vlakih vstopajo in izstopajo in jih nikakor ne smemo spregledati.



Slika 26: Postrežba na vlaku ICS na relaciji Ljubljana – Maribor
Vir: Lasten

2.7.2 Postrežba na velikih potniških ladjah

Na velikih potniških ladjah (cruiserji) imajo potniki širok izbor jedi in pijač. Gre za t. i. plavajoče hotele najvišje možne kategorije. Ponavadi je čas potovanja na ladjah daljši, zato mora biti za potnike poleg številnih restavracij in barov poskrbljeno tudi za zabavo in animacijo. Na križarjenju je pomembna skrb za varnost potnikov in posadke, zato je potrebno potnike seznaniti s postopki za reševanje. To pogosto naredijo na tak način, da se potniki ob tem tudi zabavajo. Ko se gostje vrnejo s križarjenja, pogosto omenjajo hrano. Zakaj? Zaradi kvalitete in kvantitete jedi (obrokov) na ladji ima potnik vrsto možnosti, da izbira med različnimi vrstami restavracij in širokim izborom vrhunsko pripravljenih jedi. Ker so taka potovanja višjega cenovnega razreda, nudijo visoko kakovost jedi in pijač za najbolj zahtevne potnike, ki se uvrščajo v višjo kategorijo turistov.

Na velikih luksuznih ladjah je zelo pomembna skrb za samo logistiko. Skrbeti je potrebno za dovolj veliko količino sladke vode; ladje imajo t. i. stroje za razsoljevanje vode. V pristanišču ladjo oskrbijo z zadostno količino pijač, hrane in vseh drugih predmetov, ki so potrebni za daljšo plovbo. Oskrba je zelo pomembna, kajti te ladje ponavadi križarijo po eksotičnih krajih, kjer oskrba ni vedno mogoča.

Strežba na luksuzni ladji ni podrejena prostorskim omejitvam in drugim motečim dejavnikom (tresenje, nagibanje...), kar je značilno za kopenske in letalske prevoze.



Slika 27: Ladja MSC Poesia
Vir: Lasten

2.7.3 Postrežba na letalih

Pri poletih so za strežbo odgovorni stewardese ali stvardi, ki morajo biti izobraženi in izkušeni, saj morajo poznati postopke s področja varnosti in reševanja v sili, pa tudi bonton in osnovno psihologijo potnikov. Seveda potrebujejo tudi znanje s področja postrežbe jedi in pijač.



Slika 28: Primer oskrbe letala
Vir: Lasten

Dela vključujejo naslednje aktivnosti:

- sprejemanje potnikov pri vstopu in spremljanje potnikov do njihovih sedežev,
- pojasnjevanje o uporabi varnostne opreme, kot so rešilni pasovi in kisikove maske,
- skrb za udobje in posredovanje zaupanja potnikov,
- postrežba že pripravljene hrane (jedi) in pijače,
- prodaja brezcarinskega blaga,
- nudenje prve pomoči potnikom, ki jo potrebujejo,
- izvajanje ustreznih ukrepov v primeru nevarnosti ali nesreč,
- skrb za potnike,
- opravljanje podobnih del,
- nadzor drugih delavcev.

Potnik, ki se odloči za potovanje z letalom, ne pričakuje samo, da bo letel na neko destinacijo, marveč veliko več:

- da bo lepo sprejet na letališču in na letalu,
- da bo poskrbljeno za njegovo varnost,
- da bo kvalitetno postrežen,
- da bo imel lep spomin na let in potovanje.

Ta prvi vtis je pomemben, zato je potrebno potniku posvetiti veliko pozornosti in spoštovanja. Tu pa imajo zelo velik pomen postrežba, kakovost storitev in druga dodatna ponudba. Jasno je, da so letala popolnoma neprimerna za pripravo obrokov, saj varnostni predpisi omejujejo uporabo električnega toka na letalih. Poleg tega tudi ni dovolj prostora za kakršnokoli pripravo hrane ali pijače. Zato se letalske družbe po svetu poslužujejo storitev cateringa iz posebnih oskrbovalnih centrov, ki pa morajo poleg oskrbe s hrano in pijačo:

- opremljati letala z vso hrano in pijačo,
- opremljati letala z vsem potrebnim priborom za uspešno izvedbo planiranega servisa,
- planirati vrsto in količino ponudbe,

- izdajati navodila stevardesam (kabinskemu osebju),
- izdajati normative za posamezne lete oz. letala,
- zagotavljati zadostno količino zalog blaga, ki obenem ne sme biti prevelika, saj je veliko materialov z omejenim rokom uporabnosti,
- skrbeti za pestro sestavo obrokov,
- sprejemati podatke o potnikih in njihovih posebnih željah glede hrane,
- skrbeti, da so tipi in vrsta obrokov kakovostno sestavljeni glede na smer leta, dolžino leta, tip letala in druge faktorje, ki vplivajo na celotni produkt postrežbe za posamezno letalsko družbo.

Postrežba potnikov ni najpomembnejši, je pa najbolj viden oz. (s potnikove strani) občuten del storitev, ki jih nudi letalska družba svojim potnikom. Stevardesa je gostiteljica v letalu in ima s potniki neposreden stik. Postrežba na letalu ni enaka kot v restavraciji. Marsikdo, ki je več del na zemlji, bi imel v zraku s postrežbo kar veliko težav. To znanje lahko stevardese pridobijo samo s treningom in izobraževanjem. Na letalu se srečujejo s prostorsko stisko, preozkimi prehodi, posebnimi tresljaji (turbolence), z minimalnimi odlagalnimi površinami. Zelo različna je populacija potnikov: so različne starostne stopnje, različnih interesov, poklicev, želja, navad in kultur. Zato je delo zelo prefinjeno, bistvenega pomena za komunikacijo med potnikom in stevardesami pa je znanje tujih jezikov. Če stevardese uporabijo profesionalni in diplomatski pristop, je rezultat zadovoljen potnik na letalu. Bistvenega pomena je priprava kuhinje in kabine pred vstopom potnikov. Pred poletom je nujno preveriti, če je na letalu vse, kar za servis potrebujejo: od obrokov (število in kakovost, videz), pijače (količina – normativ, razporeditev, temperatura) do ostalih potrebnih elementov (led, limone, časopisi, odpirачi, pladnji itd.). Predpriprava (*mise en place*) in utečeno timsko (skupinsko) delo sta na prevoznih sredstvih primarnega pomena. Strežba med vzletanjem in pristankom zaradi tehničnih in varnostnih razlogov ni mogoča in ni dovoljena.

Na kaj pazijo stevardese pri postrežbi na letalu?

- potniku postrežejo tako, da ga pri strežbi ne ovirajo ali vznemirjajo,
- strežejo vedno najprej potniku, ki sedi pri oknu,
- nikoli ne strežejo čez pladenj potnika ob prehodu.



Slika 29: Primer postrežbe kosila v letalu – ekonomski razred
Vir: Lasten



Slika 30: Kabinsko osebje pri letalski družbi Emirates

Vir: Reklamni letak letalske družbe Emirates, 2009, 2



Slika 31. Bar na letalu Airbus A-380 pri letalski družbi Emirates

Vir: Reklamni letak letalske družbe Emirates, 2009, 2

Več o obrokih na letalih lahko najdete na sledeči povezavi:



<http://www.airlinemeals.net/>

2.8 POVZETEK

V tem poglavju smo spoznali različne modele posameznih strežb. Vsak način strežbe ima svoje zakonitosti in posebnosti, prav vsak izmed naštetih pa poleg teoretičnega znanja potrebuje veliko praktičnih treningov.

2.9 VPRAŠANJA ZA PONAVLJANJE

Opišite navadni način strežbe.

Opišite francoski način strežbe.

Opišite angleški način strežbe.

Kakšne so razlike, prednosti in slabosti, če med seboj primerjamo strežbo na banketu oz. pri hladno-toplem bifeju?

Francoski način strežbe – kje in kdaj ga uporabljamo?

Poiščite na svetovnem spletu različne tipe strežb na prevoznih sredstvih.

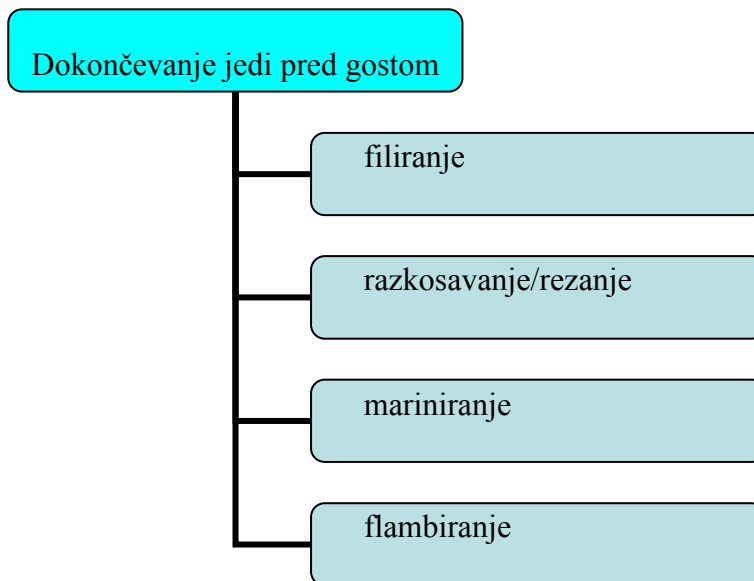
3 DOKONČEVANJE JEDI PRED GOSTOM



Gostje bodo uživali v gledanju priprave oz. dokončevanju jedi, vendar samo, če bo jed izgledala privlačno oz. bo vzbujala tek. Da dosežete to pa morajo biti vaši gibi enakomerni in elegantni. Ne sme se videti kakšnega koli psihičnega napora. Vaše roke se ne smejo dotikati hrane. Ko boste lahko kontrolirali nervozo (kar pa je na začetku razumljiva) in svojo obrazno mimiko, bodo vaši gostje uživali v vašem nastopu.

3.1 UVOD

Razlikujemo več različnih del, ki jih lahko opravljamo pred gostom.



Slika 32: Prikaz različnih dela, ki se lahko opravljajo pred gostom
Vir: Lasten



Več o dokončevanju jedi pred gostom boste našli na sledeči povezavi:
<http://www.maitre-d-hotel.com/>

Vsako od navedenih del zahteva svoj način priprave, zato mora gostinsko osebje:

- v kuhinji pripraviti jed do tiste stopnje, da jo lahko pred gostom pripravi v zelo kratkem času,
- pripraviti na vozičku ali pomožni mizi ustrezni mise en place,
- jed pred gostom strokovno dokončati,
- dokončano jed gostom predstaviti,
- jed pred gostom strokovno postreči.

3.2 FILIRANJE

Filirati pomeni, da bomo iz cele kuhane, pečene na žaru ali ocvrte ribe odstranili kosti in jo razdelili na manjše dele (fileje). Filiranje pa pomeni tudi, da bomo iz večjega sadeža izluščili meso in ga razdelili na manjše kose.

3.2.1 Filiranje ribe

Filiramo lahko vsako ribo (porcijsko ali večjo), ki je pripravljena v celem kosu. V gostinskih obratih od sladkovodnih rib največkrat filiramo postrvi, ki so pripravljene na različne načine. Pri morskih ribah je izbira dosti večja, bodisi v skupini plavih ali belih rib.

Za filiranje velja naslednje:

- pri filiranju naj leži riba na plošči obrnjena z glavo proti levi in s trebuhom proti nam,
- filirali jo bomo z ribjim nožem in vilico ali vilicami in žlico,
- najprej odstranimo vse hrbtne in stranske plavuti,
- zarezemo kožo na hrbtne strani od glave do repa in tudi na trebušni strani,
- pri kuhani ribi odstranimo kožo,
- če je riba velika, odstranimo glavo in poiščemo ličnici,
- fileje obračamo iz zgornjega dela polovice nad ribji hrbet, iz spodnjega dela polovice pa proti sebi,
- trudimo se, da so fileji čim lepši, da se ne zdrobijo,
- ribo obrnemo in enako storimo z drugo polovico ribe,
- glede na velikost ribe meso razdelimo na manjše fileje,
- fileje položimo na topel servirni krožnik, dodamo prilogo in omake ter položimo pred gosta.

Kuhana postrv

- postrv najprej predstavimo,
- filiramo jo z nožem in vilicami na mreži ribje posode ali na toplem, velikem krožniku,
- odstranimo plavuti,
- zarezemo kožo od glave do repne plavuti, in sicer s hrbtnim delom noža,
- odstranimo kožo v smeri od hrbta proti trebuhu,
- dvignemo trebušni file,
- dvignemo hrbtne file,
- preostale kosti ločimo od mesa, in sicer tako, da s hrbtnim delom noža potegnemo od repne plavuti do glave,
- repno plavut fiksiramo z žlico iz predložilnega pribora, z vilicami iz predložilnega pribora pa previdno vzdignemo hrbtne kosti v smeri proti glavi.

Filirane polovice ribe lepo naložimo na topel velik krožnik ali na poseben krožnik za ribe. Druga polovica ribe ostane na mreži ribje posode ali na krožniku tako, da tudi to polovico pozneje lahko še toplo serviramo gostu. Pri tem je primerno, da gostu prinesemo svež pribor, drugo polovico naložimo na krožnik in jo postrežemo gostu s tako imenovano zamenjavo krožnikov (stari krožnik z levo roko primemo z leve in z desno roko z desne strani pred gosta postavimo nov krožnik). Kot priloge k ribi postrežemo krompir v koščkih, preliti z raztopljenim maslom in s polovico limone.

Filiramo lahko tudi sadje, npr. ananas, pomarančo, grenivko, kivi, melono, banano itd.

3.3 RAZKOSAVANJE

Mise en place je za vse vrste mesa, ki ga razkosavamo, enak, in sicer obsega:

- desko z robom za sok,
- pribor, ki ga sestavljajo nož, nož za filiranje (ki mora biti vedno dobro nabrušen) in vilice; zelo se priporoča, da ima vsak natakar lasten pribor, saj je delo z znanimi pripomočki veliko lažje;
- grelec ali rechaud, da meso in priloge ostanejo topli,
- predložilni pribor, ki ga sestavljata velika žlica in vilice,
- desertni krožnik za predložilni pribor,
- desertni krožnik za kosti,
- serviete iz blaga,
- omačnice za različne omake,
- tople krožnike, na katere naložimo jed.

Zelo znana svetovna jed, oz. meso, ki ga razkosavamo, je *Chateaubriand* (dvojni biftek). Razkosavamo lahko piščanca, raco, mladega purana, rebra, različne vrste pečenk itd. Za razkosavanje piščanca uporabljamo kratek močan nož.

3.3.1 Razkosavanje piščanca – delovni postopek

Postopek za razkosavanje piščanca je:

- piščanca najprej pokažemo gostu,
- z nožem za razkosavanje in vilico piščanca dvignemo s plošče in počakamo, da vsaj malo odteče sok,
- položimo piščanca na desko za razkosavanje,
- ločimo stegna (temno meso), tako da tranširne vilice zabodemo pri sklepu,
- vilice vzdignemo,
- z nožem previdno zarezemo kožo,
- vilice obrnemo v levo (koža se ne sme ločiti od stegna),
- ločimo stegno od piščanca,
- položimo stegno na ploščo,
- s tranširnimi vilicami zabodemo piščanca v *caracasse* (fr. okostje, in sicer pri preseku (ne v meso, ker bi s tem iztekel iz njega sok) in s tem piščanca fiksiramo,
- poševno zarezemo v prsnico, nastavimo nož in ravno ločimo perutnico,
- perutnico položimo na ploščo,
- ločimo prsni del, pri majhnih piščancih ločimo cele prsi,
- piščanca fiksiramo s tranširnimi vilicami,
- zarezemo vzdolž prsnega hrustanca levo in desno, ne da bi pri tem zarezali v kosti, previdno potisnemo nož v stran in ločimo prsi,
- prsi položimo na ploščo in postrežemo gostom.

3.4 MARINIRANJE

Mariniranje je dejavnost, pri kateri eno ali več osnovnih jedi (solate, meso, ribe, zelenjavo) z različnimi dodatki (npr. kis, olje, sol, poper ali druge začimbe) okusno spremenimo. Iz teh sestavin pripravimo tako imenovane marinade ali *dresinge*. Večino marinad in *dresingov* dokončajo že v kuhinji, seveda pa lahko vsako zeleno marinado pripravimo tudi pred gostovo mizo. Pred gostom lahko mariniramo vse vrste solat, najbolj znana je »Cezarjeva solata«.

Najbolj znana mesna jed, ki jo mariniramo ali mešamo pred gostom, pa je tatarski biftek.

3.4.1 Tatarski biftek

Mise en place za tatarski biftek:

- servirni krožnik,
- 2 veliki vilici,
- preložilni pribor,
- desertni krožnik,
- desertne vilice,
- globoki krožnik ali steklena skleda s servirnim krožnikom (kot podstavek) in servieta.

Sestavine:

- nastrgano ali nasekljano goveje meso,
- rumenjaki svežih jajc (ali kot nadomestek suh rumenjaki oz. industrijska majoneza),
- sol, poper, paprika,
- *tabasco* omaka,
- gorčica, ketchup,
- olje,
- fino nasekljani fileji sardel, kisle kumarice, čebula, peteršilj,
- fino nasekljana kumina,
- konjak ali vinjak po želji gosta.

Priprava marinade v stekleni posodi:

- rumenjaki pomešamo z oljem, dodamo sol, poper in začimbe ter vse skupaj dobro premešamo,
- dodamo ostale sestavine (z izjemo mesa), dobro premešamo,
- dodamo meso,
- maso z dvema vilicama dobro premešamo; treba je paziti na to, da mora imeti tatarski biftek vedno dobro konsistenco,
- okus dokončamo z dodatkom vinjaka (po želji).

Na desertni krožnik pripravimo pokušino za gosta in dodamo desertne vilice. Maso oblikujemo v lep hlebček, ki ga naložimo na hladno velik krožnik. K tatarskemu biftku postrežemo toast iz belega ali črnega kruha in maslo.

3.5 FLAMBIRANJE

Flambiranje je postopek, kjer jed pred gostom pripravimo (pečemo ali pripravimo omako), nato dodamo žgano pijačo ali liker z visokim odstotkom alkohola, ga prižgemo in s tem pri jedi dobimo nov okus, gostu pa pričaramo novo nepozabno doživetje. Za vse flambirane jedi potrebujemo čas, prvovrstno kvaliteto osnovnih sestavin in posebne delovne priprave. Natakar, ki flambira, mora biti pri svojem delu zelo profesionalen.

Nekaj navodil za flambiranje:

- predpriprava (*mise en place*) je najbolj pomembna stvar za nemoteno delo,
- predenj flambiramo, moramo ponev segreti na zelo visoko temperaturo,
- vžigalic za flambiranje ne uporabljamo, ampak ponev nagnemo na odprt ogenj gorilnika,
- rib in školjk ponavadi ne flambiramo,
- zelo pomembno je sodelovanje med kuhinjsko in strežno ekipo,
- uporabljamo samo sveže in visoko kakovostno maslo,
- alkoholno pijačo vedno nalijemo v flambirno ponev iz kozarca, nikoli iz steklenice, ker ta lahko poči,
- ko flambiramo, glavo nagnemo nazaj,
- potrebno je imeti dovolj razmaka med servirno mizico in gostom,
- prostor, kjer flambiramo, mora biti zračen in v bližini morajo biti gasilni aparati.

3.5.1 *Crepes Suzette*

V ponvi karameliziramo veliko žlico sladkorja (svetlo karameliziranje), dodamo 10 g masla in pustimo, da se raztopi. S polovico limone, ki jo nabodemo na vilice, mešamo sladkor, da se ta karamelizira. Zalijemo z 10 cl pomarančnega soka in karamelizirani sladkor raztopimo. Za aromo prilijemo 2 cl likerja Grand Marnier. Nato posamezno dodajamo palačinke, jih polijemo z omako, zložimo v trikotnike in flambiramo z 2 cl konjaka ali vinjaka, nato jih lepo naložimo na topel velik krožnik, polijemo čeznje omako in postrežemo.

3.5.2 **Goveji file Stroganov**

Na trakove narezano pljučno pečenko (porcija približno 14 – 16 dag, ne pretanko narezano, ker je sicer meso takoj prepečeno in oddaja tekočino) solimo in popramo. V približno 2 cl olja ali 10 g masla meso močno popečemo (ne smemo ga prepeči) in flambiramo z 2 cl konjaka ali vinjaka. Flambirano meso stresemo v tembale, da se ne ohladi.

Priprava omake:

V flambirno ponev damo maslo, na njem popražimo veliko žlico fino nasekljane čebule, dodamo na liste narezane šampinjone, začинimo s soljo, poprom in sladko papriko, zalijemo s približno 4 cl rdečega vina, dodamo 2 veliki žlici omake demi-glace in pustimo povreti. Dodamo narezane kisle kumarice in eventualno nekaj peteršilja in po želji dokončamo s sladko ali kislo smetano. Flambirano meso dodamo v omako, ga malo pustimo v njej in postrežemo. Za garniranje uporabimo nekaj kisle smetane s papriko in nekaj trakov kislh kumaric. Za prilogo postrežemo riž ali krompir.

Veliko koristnih napotkov najdete na sledeči povezavi:



<http://www.maitre-d-hotel.com/>

3.6 POVZETEK

V poglavju smo spoznali različne načine dokončevanja jedi pred gostom, in sicer razkosavanje, rezanje, filiranje, mariniranje ter flambiranje.

Maksimalen čas priprave jedi pred gostom je 15 – 20 minut, zato je pomembna predpriprava pred delom oz. strokovno temu pravimo »*mise en place*«. Omenjeni način strežbe se lahko odvija v gostinskih obratih, kjer je kakovost strežbe na najvišjem nivoju oz. gostje tak način strežbe pričakujejo.

3.7 VPRAŠANJA ZA PONAVLJANJE


Opišite sestavine in postopek priprave jedi pred gostom za tatarski biftek.

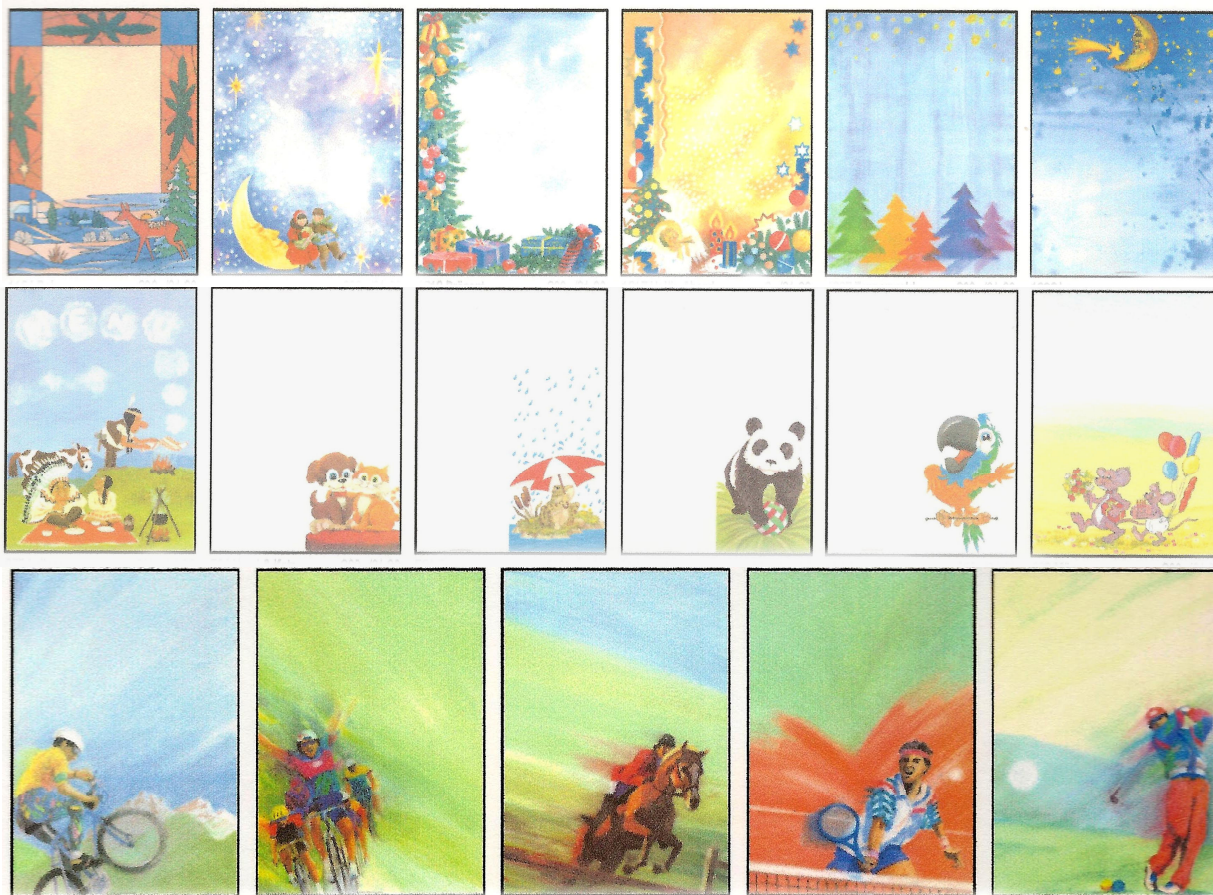
Naštejte tehnike dokončevanja oz. priprave jedi pred gostom.

Kaj pomeni, če se jedi flambirajo pred gostom?

Katera jedi oz živila se pred gostom filirajo?

4 OBLIKE PONUDBE

 Jedilni list je neke vrste prodajni katalog jedi in pijač. Oglejte si spodaj pripravljene predloge motivov za tiskanje jedilnih listov in meni kartic. Določite za kateri dogodek ustrezajo posamezne vrste motivov (športni, novoletni ali otroški dogodek).



Slika 33: Različni motivi predlog za tiskanje jedilnih listov in meni kartic

Vir: www.menucard.at (9.11.2009)

4.1 UVOD

Vsak gostinski obrat, ne glede na njegovo namembnost, kakovost storitev in specializacijo, ponuja gostinske storitve (jedi in pijače) svojim gostom. Če želijo pritegniti pozornost gostov, morajo skrbno pripraviti oblike ponudbe. Največkrat se kot oblika ponudbe pojavijo jedilni list, meni, cenik pijač, barska karta, vinski list. V sedanjem času pa je šel razvoj tudi v elektronske oblike ponudbe, kot so internet, elektronska pošta, svetlobni napisi, itd. Izbira same ponudbe je odvisna od različnih faktorjev gostinskega obrata, kot so oblika in velikost gostinskega obrata, lokacija, ciljna skupina gostov, konkurenca, ambient, usposobljenost gostinskega osebja, itd. Šele takrat, ko preučimo omenjene faktorje, lahko pričnemo z izdelavo naše ponudbe.

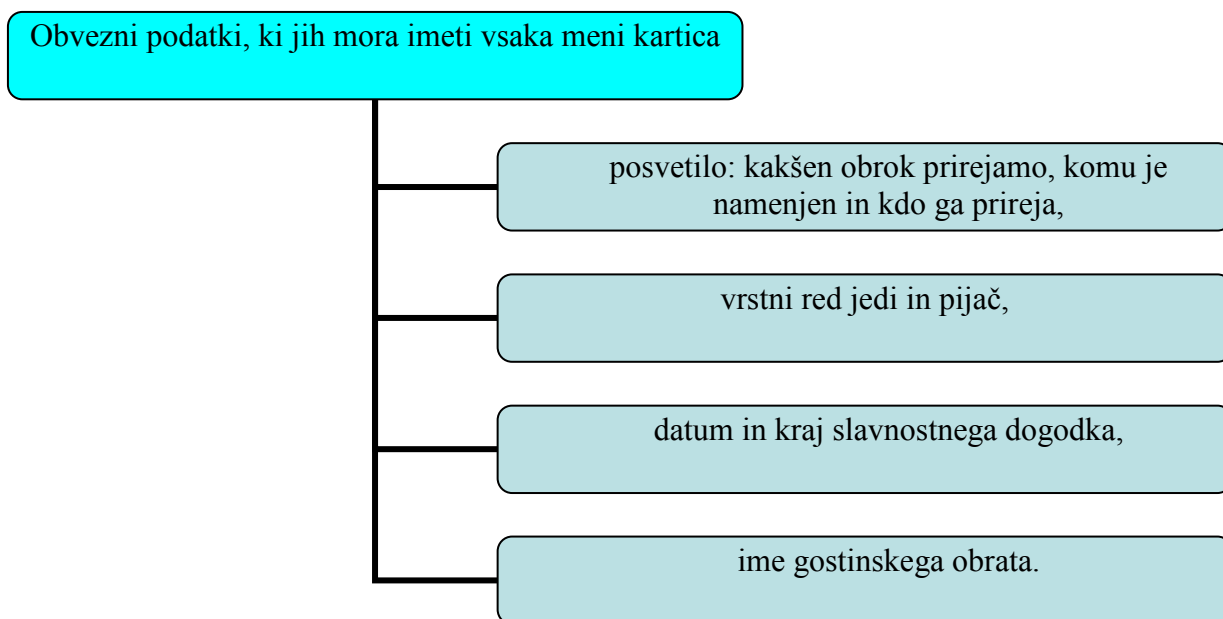
4.2 MENI

Že zelo znani francoski kuhar, Antonin Careme (1784 – 1833), je sestavil pravo kombinacijo jedi, ki je kasneje dobila ime meni. Klasičen francoski meni je bil takrat sestavljen iz trinajstih različnih jedi (hodov). Dandanes redkokdaj strežemo meni s trinajstimi hodi, saj ga je zamenjal svečani meni s petimi hodi, ki obsega hladno predjed, ki se vedno streže pred juho, nato juho, toplo

predjed, glavno jed s prilogo in prikuho ter sladico. Poleg svečanega menija poznamo tudi dnevni meni, ki je največkrat sestavljen iz treh hodov, in sicer hladne predjedi ali juhe, glavne jedi s prilogo, prikuho ter solato in sladico. Poznamo pa tudi specialne menije, ki jih strežemo v specializiranih restavracijah ali pa določeni ciljni skupini gostov. Npr. če so gostje lovci, strežemo divjačino od hladne predjedi do glavne jedi, v ribji restavraciji npr. je dovoljeno v meniju ponavljanje ribe kot osnovnega živila itd.

Definicija menija: Meni je vnaprej izbrana skupina jedi za vnaprej določen obrok in določeno ceno.

Meni je spisek jedi, lahko pa tudi izbor pijač za določeno skupino gostov, kjer gostom po določenem zaporedju strežemo posamezne jedi in pijače. Meni je vnaprej določen in gostje ne morejo izbirati posameznih jedi in pijač. Ima vnaprej določeno ceno za jedi na osebo, dejanska poraba pijače pa se obračuna naknadno. Posebne želje (vegetarijanci itd.) gostov lahko gostinsko osebje izpolni ob predhodni najavi. Veliko gostinskih obratov pa v penzijski ponudbi ponuja več vrt menijev, kjer gostje lahko izbirajo med posameznimi meniji. Strežno osebje mora do potankosti poznati vse sestavine posameznega menija (izvor živil, vrste živil, način priprave, posebne karakteristike, anekdote o posamezni jedi, itd). Prav tako mora poznati vrste pijač, ki harmonizirajo posamezno jed. Spisek jedi je največkrat napisan na t. i. meni kartici in si jo lahko gostje odnesejo s seboj. Zelo veliko gostov jo shrani kot spominek.



Slika 34: Podatki, ki morajo biti navedeni na menu kartici


Vir: Lasten

Oblikovanje meni kartice

Ne glede na namembnost menija lahko gostinski obrat kreira meni kartice. Pri dnevnem meniju lahko spisek jedi napišemo na obcestno oglasno tablo, na elektronske displeje ali klasično natisnemo na papir in priložimo na mizo oz. vključimo v jedilni list kot posebno dnevno prilogo. Pri svečanem meniju pripada vsakemu gostu ena meni kartica, ki jo največkrat položimo na pogrinjek. Papir in vrsta pisave morata biti skrbno izbrana glede na namembnost. Strokovnjaki priporočajo, da ne uporabljamo modre barve papirja ali pisave v modri barvi. Ugotovili so, da nobeno užitno živilo ni modre barve in da ta barva negativno vpliva na počutje gostov.



Slika 35: Primer oblikovanja prve strani na meni kartici
Vir: Arhiv Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Bled (2004)

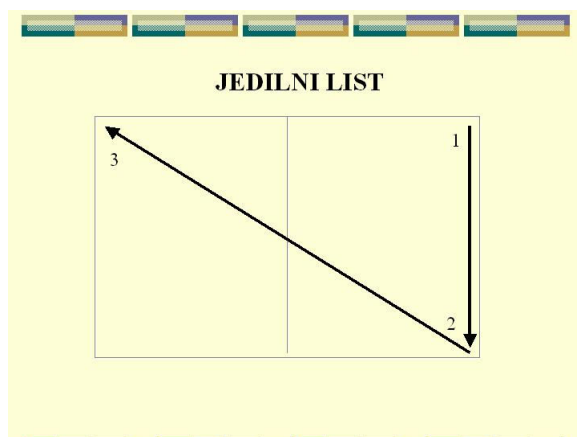
| | | |
|---|---|--|
|  | | Aperitiv |
| <p>Aperitiv: medeno vino hruškov sok</p> <p>Zelen Saksida, subo, 2002</p> | <p>Henrikov prigrizek suha vratina, kozji sir, domači kruh</p> <p>Mešta modrosti zeliščna joha v testeni skodelici</p> <p>Rikljev krožnik ribji zvitki s pomladno zelenjavo</p> <p>Jezerski sorbet</p> | Hladna predjed in prvo vino |
| <p>Carisma Cúve Saksida, subo, 2002</p> <p>Rumeni muškát Šturm, polsladko, 2002</p> | <p>Kraljeva pojedina jelenov medalion nadevana riščančja bedra mini pite z nežno zelenjavo polniena čebula s krompirjevo kašo</p> <p>Poezija življenja čokoladni cvet na stadkem vavilu</p> <p>Kava</p> | Glavna jed in drugo vino. Sladica in tretje vino. |
| 2. stran | | 3. stran |

Slika 36: Primer oblikovanja druge in tretje strani na meni kartici
Vir: Arhiv Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Bled (2004)

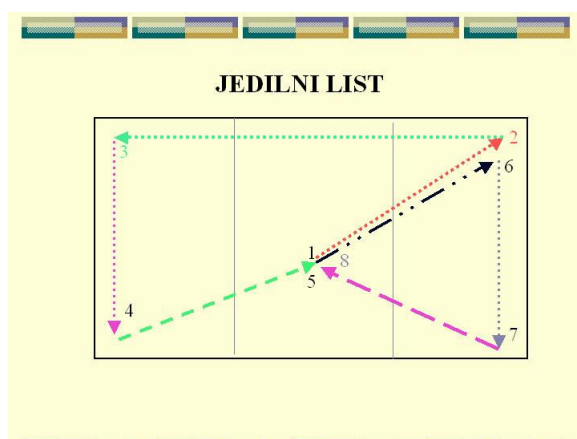
4.3 JEDILNI LIST

Jedilnemu listu bi lahko rekli tudi »katalog« jedi, ki jih ponuja gostinski obrat. Zato je pomembno, kako je oblikovan, vzdrževan in marketinško predstavljen. V vsakem jedilnem listu so predstavljene jedi po določenem zaporedju, in sicer hladne predjedi, juhe, tople predjedi, glavne jedi, priloge in prikuhe, solate, sladice in siri. Vsaka jed naj bi imela kratek opis jedi, obvezno pa mora biti navedena cena na porcijo ali mersko enoto (kg). Jedilni list je v veliko pomoč tako strežnemu osebju kot tudi gostom. Gostje z jedilnega lista izbirajo jedi po lastni presoji in po lastnem vrstnem redu. V jedilni list lahko tudi vključimo cenik pijač ali vinsko karto. Jedilni list lahko spreminjamo glede na časovno obdobje (sezonske jedi) ali na posebne dogodke v gostinskem obratu (npr. teden japonske kuhinje). Vanj lahko vključimo tudi različne vsebine, ki gosta seznanijo s posameznimi jedmi, tradicijo gostinskega lokala, z znamenitostmi kraja ali drugimi znamenitostmi, kar gostu skrajša čas čakanja za določeno jed. Zelo priljubljeni so tudi jedilni listi, ki imajo jedi slikovno opremljene. Poudariti je potrebno, da morajo biti fotografije profesionalno posnete in natisnjene. Kadar jedi slikovno opremljamo, naj bi bila jed na gostovem krožniku identična. Zelo pomembno je, da imamo na voljo tudi različne jedilne liste za različne skupine gostov, npr. za tujce ali otroke. Otrokom prilagodimo ponudbo jedi in pijač in dodamo majhno pozornost, npr. barvice, igrače.

Jedilni list ne sme biti preveč obširen, saj gost tako težje izbere jedi. Natisnjen mora biti s čitljivimi, berljivimi črkami.



Slika 37: Prikaz, kako gostje »berejo« 2-delni jedilni list
Vir: Lasten



Slika 38: Prikaz, kako gostje »berejo« 3-delni jedilni list
Vir: Lasten

4.4 CENIK PIJAČ

Cenik pijač je spisek vseh pijač, ki jih nudi gostinski obrat. Pomembno je, da so posamezne skupine pijač navedene posebej, in sicer vina, aperitivi, žgane pijače in likerji, piva, mešane pijače, brezalkoholne pijače ter topli napitki. Vsaka pijača mora imeti naveden normativ postrežbe ter ceno.

4.5 VINSKI LIST

V vinskem listu so navedena vsa vina po določenem zaporedju. Vina lahko razdelimo po geografskem poreklu (slovenska ali tuja vina), po barvi, po sortah vina, lahko pa so razvrščena tudi po proizvajalcih oz. pridelovalcih vina.

Največkrat so razdeljena po naslednjem vrstnem redu:

- aromatizirana vina,
- bela vina,
- rdeča vina,
- peneča vina,
- desertna vina,

- tuja vina.

Vsako vino mora vsebovati naslednje podatke:

- ime vina,
- letnik trgatve,
- geografsko poreklo,
- vsebnost alkohola,
- vsebnost neprevretega sladkorja (suho, polsuho, polsladko, sladko),
- neto količina,
- firma proizvajalca,
- cena za enoto.

4.6 POVZETEK

V tem poglavju smo spoznali, kako pomembne so pisne oblike ponudbe v gostinskih obratih. Pisna ponudba ni le v pomoč gostom pri izbiri jedi in pijač, temveč je v veliko pomoč tudi samemu strežnemu osebju. Seveda lahko pisno ponudbo spremenimo v multimedijško ponudbo s pomočjo svetovnega spleta, LCD monitorjev ali tabel itd.

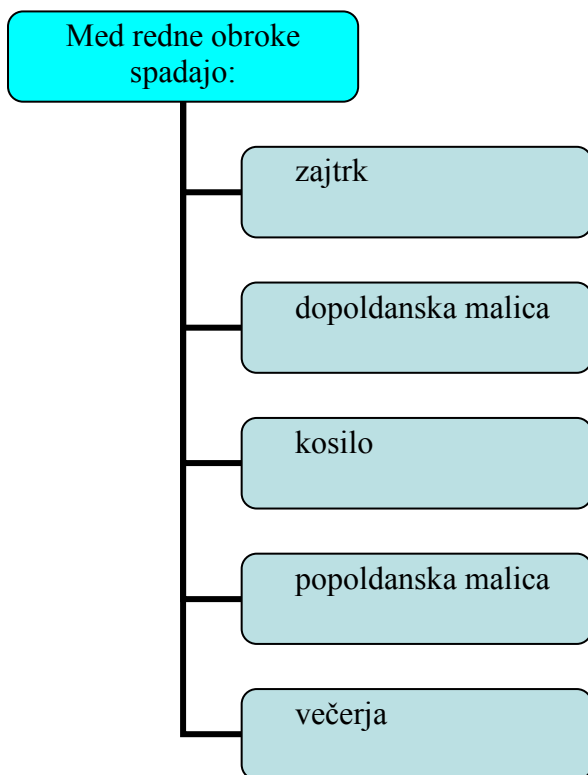
4.7 VPRAŠANJA ZA PONAVLJANJE

Preučite in analizirajte cenik pijač v vašem najbližjem gostinskem lokalu (bar ali okrepčevalnica).
Preučite in analizirajte jedilni list v vašem najbližjem gostinskem lokalu (bar ali okrepčevalnica).
Zakaj je pomembno, da je jedilni list napisan tudi v tujih jezikih?
Kateri bistveni elementi morajo biti navedeni v jedilnem listu?

5 REDNI IN IZREDNI OBROKI

Sestava, čas in delitev obrokov po vseh državah niso enaki. Na to vplivajo podnebje in navade ljudi. Pri nekaterih ljudeh je eden izmed glavnih dnevnih obrokov zajtrk (Anglija), za druge je to kosilo (Italija). Ne glede na to delimo obroke na dve skupini, in sicer na redne in izredne obroke.

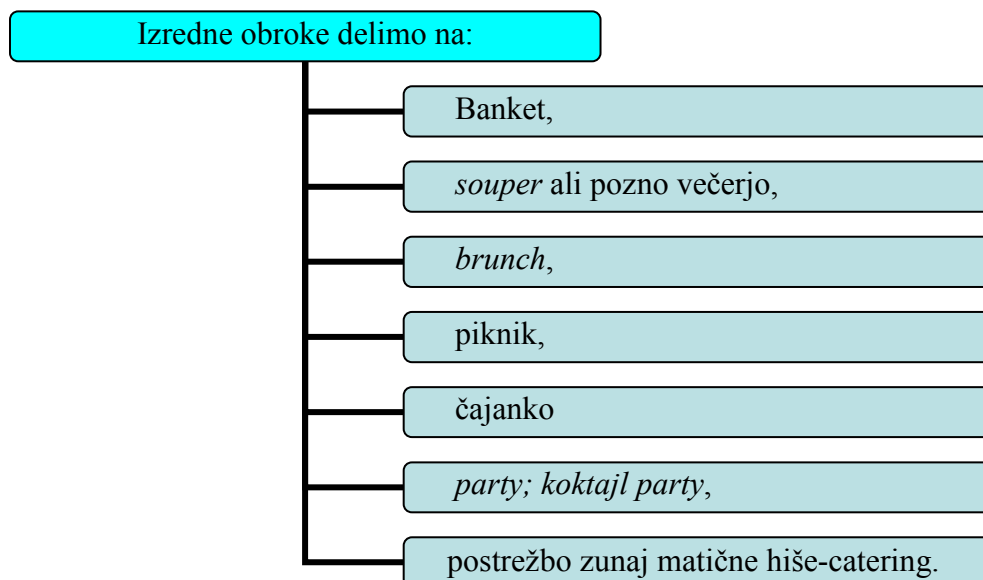
5.1 REDNI OBROKI:



Slika 39: Delitev rednih obrokov
Vir: Lasten

5.2 IZREDNI OBROKI

Izredne obroke organizira gostinski obrat na posebno željo ali naročilo naročnika ob posebnih priložnostih. Naročnik je lahko posameznik ali delovna, družbena, politična ali druga organizacija.



Slika 40: Delitev izrednih obrokov
Vir: Lasten














Slika 41: Razdelitev svečanih prireditev glede na dogodek
Vir: Lasten









Slika 42: Primer banketnega omizja
Vir: Lasten

Podatki, ki naj bi jih vseboval rezervacijski list pri sprejemu izrednega obroka, so:

- vrsta prireditve oz. namen pogostitve,
- datum in ura prihoda (odhoda),
- naslov naročnika ali pooblaščenice osebe,
- telefonska številka, na kateri je naročnik dosegljiv,
- datum rezervacije,
- naslov za pošiljanje računov,
- število oseb,
- prostor, ki je izbran za naročeni obrok,
- oblika mize, dekoracija mize,
- tiskanje meni kartic, oblika, posvetilo,
- najemnina prostora,
- višina akontacije (stalnim gostom ne zaračunamo predplačila),
- ali je naročilo dokončno,
- informacije za kuhinjo,
- informacije za točilnico in bar oz. klet,
- tehnične storitve, kot so mikrofoni, video naprave, telefon,
- posebne želje, npr. glasba, pepelniki na mizi, smerokazi,
- plačilo posebnih storitev, kot so odmori, govori,
- podpis naročnika.

| | | | |
|-------------------------------------|--|---|-------|
| Ime in priimek gosta: |  | _____ | _____ |
| Datum prireditve: |  | _____ | _____ |
| Prireditvena dvorana |  | dvorana _____ razporeditev _____ omizja, atrij _____ | |
| Čas prihoda: |  | _____ | _____ |
| Število gostov: |  | _____ | _____ |
| Tiskanje |  | _____ | _____ |
| Dodatne storitve |   | prevoz _____ fotografiranje, snemanje _____ | |
| Glasbeni program Ostale storitve |   | glasba _____ ozvočenje _____ LCD projektor, ... _____ | |
| Darilo |  | _____ | _____ |

| | | |
|--------------------|---|---|
| Dekoracija |  | barva prtov _____ |
| |  | mala namizna oprema _____ stoli in preobleka _____ vrsta pribora, servetl _____ |
| Aranžma |  | rože _____ |
| |  | ostalo _____ |
| Gostinske storitve |  | aperitiv _____ menu, pijača _____ |
| |  | torta _____ konfeti _____ |

Slika 43: Primer rezervacijskega lista za izredne obroke
Vir: Jazbar, diplomska naloga, 2004, 40

Tabela 3: Izračun predvidene porabe steklenic (0,75l) penine za izredni obrok

| Število oseb | Število kozarcev (0,9 dcl) | | | | | |
|--------------|----------------------------|------|-------|-------|-------|-------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 50 | 6.0 | 12.0 | 18.0 | 24.0 | 30.0 | 36.0 |
| 60 | 7.2 | 14.4 | 21.6 | 28.8 | 36.0 | 43.2 |
| 70 | 8.4 | 16.8 | 25.2 | 33.5 | 42.0 | 50.4 |
| 80 | 9.6 | 19.2 | 28.8 | 38.4 | 48.0 | 57.6 |
| 90 | 10.8 | 21.6 | 32.4 | 43.2 | 54.0 | 64.8 |
| 100 | 12.0 | 24.0 | 36.0 | 48.0 | 60.0 | 72.0 |
| 150 | 18.0 | 36.0 | 54.0 | 72.0 | 90.0 | 108.0 |
| 200 | 24.0 | 48.0 | 72.0 | 96.0 | 120.0 | 144.1 |
| 250 | 30.0 | 60.0 | 90.0 | 120.0 | 150.1 | 180.1 |
| 300 | 36.0 | 72.0 | 108.0 | 144.1 | 180.1 | 216.1 |
| 350 | 42.0 | 84.0 | 126.1 | 168.1 | 210.1 | 252.1 |
| 400 | 48.0 | 96.0 | 144.1 | 192.1 | 240.1 | 288.1 |

Vir: Ashley in Connor, 1998, 222

Tabela 4: Tabela za izračun števila potrebnih natakarjev pri strežbi izrednih obrokov

| Število gostov | Način strežbe | | |
|----------------|---------------|---------|---------------|
| | Francoski | Navadni | Samopostrežni |
| 50 | 6.2 | 3.3 | 2.5 |
| 60 | 7.5 | 4.0 | 3.0 |
| 70 | 8.8 | 4.7 | 3.5 |
| 80 | 10.0 | 5.3 | 4.0 |
| 90 | 11.2 | 6.0 | 4.5 |
| 100 | 12.5 | 6.7 | 5.0 |
| 150 | 18.8 | 10.0 | 7.5 |
| 200 | 25.0 | 13.3 | 10.0 |
| 250 | 31.2 | 16.7 | 12.5 |
| 300 | 37.5 | 20.0 | 15.0 |
| 350 | 43.8 | 23.3 | 17.5 |
| 400 | 50.0 | 26.7 | 20.0 |

Vir: Ashley in Connor, 1998, 222

5.3 BANKET

Banket je prireditev, na kateri skupina gostov (ne manj kot 8) za skupno omizje zaužije isti obrok ob istem času in ob določeni posebni ali slavnostni priložnosti.

5.3.1 Značilnosti banketa

Značilnosti banketa so:

- mize so svečano urejene (cvetje, perilo, pribor, porcelan, steklenina, okrasni predmeti,...),
- določen je lahko sedežni red,
- jedi in pijače so "skrbno" izbrane,
- narejen je izbor "odličnih" jedi,
- narejen je izbor boljših vrst vina in pijač,
- izbran je strokovni kader.



Slika 44: Banketna miza v obliki črke »U«
Vir: Lasten



Slika 45: Pogrinjek z vizitko (ime in priimek)
Vir: Lasten

Razdelitev delovnih dolžnosti

Dobra organizacija nam narekuje, da pri razdeljevanju delovnih dolžnosti upoštevamo še naslednje:

Osebe, ki je odgovorno za banket, mora vedeti, kateri natakariji bodo pričakali goste, jih sprejeli, poskrbeli za njihovo garderobo, jih pospremili v salon z aperitivom ali v banketno dvorano in jim po potrebi pomagali najti prostor pri mizi.

S kuhinjskim osebjem, ki je odgovorno za banket, je treba preveriti:

- ali so vse jedi pripravljene v skladu z naročilom in posebnimi željami naročnika,
- ali so pripravljene zadostne količine jedi,
- ali je zadostna količina tistih jedi, ki jih bomo ponudili naknadno,
- ali je v kuhinji upoštevan čas, ki bo odpadel na govore in zdravice, da sladica ne bo pripravljena prekmalu.

Pri tehniki postrežbe je potrebno:

- odrediti, kakšen bo način postrežbe,
- odrediti, koliko natakarjev bo streglo jedi in koliko pijače,
- natakarjem določiti rajone,
- natakarje opozoriti na nadzor pri deserviranju posode in pribora,
- določiti smer gibanja natakarjev,
- seznaniti natakarje z vsebino menija.

5.3.2 Generalna vaja

Ko smo opravili vsa pripravljajna dela, dobili konkretna navodila, diskretno označili na podu, kje se pričnejo posamezni rajoni, se seznanili z vsebino menija, je prav, da naredimo še zadnjo generalno vajo pred strežbo

5.3.3 Sprejem gostov

Vse goste, ki so povabljeni na svečani obrok, moramo sprejeti ljubeznivo in pazljivo ter poskrbeti za njihovo dobro razpoloženje. Oseba, ki je odgovorna za sprejem gostov, mora to tehniko dobro poznati in obvladati ter običajno skrbeti za pravilen raspored pri skupni mizi. Če je za postrežbo aperitiva na voljo poseben prostor, napoti tja gosta, kjer ta stoje ob aperitivu počaka, da se zberejo vsi povabljeni, ki gredo potem skupaj v banketno dvorano.

Za razvrstitev gostov pri skupni mizi velja, da pri slavnostni mizi, ki ima poslovno obeležje, na častnem mestu sedi gostitelj, desno od gostitelja je prvo, na njegovi levi strani pa drugo častno mesto. Ostala mesta pri mizi so enakovredna. Pri svečanostih, ki imajo zaseben pomen, pripada častno mesto gostitelju s soprogo, na ostala mesta pa se razvrstijo izmenoma ženske in moški, pri čemer naj velja pravilo, da sedi ženska na desni strani moškega in nikoli na koncu omizja. Taka svečana prireditev, ki jo lahko strežemo v času kosila ali večerje, zahteva številne priprave in do potankosti izdelan program dela.

5.4 HLADNO-TOPLI BIFE

Značilnosti hladno-toplega bifeja:

- gostje lahko izbirajo med jedmi,
- sami si sestavijo jedilnik,
- manj strežnega osebja.

Hladno-topli bife je zelo priljubljena oblika gostinske ponudbe, ki jo lahko organiziramo ob najrazličnejših priložnostih in lahko zamenja katerikoli dnevni obrok. Glede na organizacijo delimo bifeje na hladne, tople in hladno-tople, v organizacijskem pogledu pa na :

- zaprte bifeje za točno določenega naročnika in,
- odprte bifeje.

Zaprta bifeja so, kot že ime pove, namenjeni zaključenim skupinam povabljenih gostov. Gosti izbirajo hrano in pijačo po svoji želji, ne da bi jo pri odhodu morali plačati, za vstop v dvorano pa se izkažejo z vabilom ali drugim dogovorjenim znakom.

Odprta bife pa je dostopen vsem hotelskim gostom in je cena zanj že upoštevana v ceni penziona, lahko pa jo plačajo naknadno. V prvovrstnih hotelskih restavracijah je bife v času kosila in večerje običajni del ponudbe za njihove goste, pri čemer pazijo, da se jedi vsak dan menjajo, upošteva se struktura gostov, letni čas in podobno, čeprav so danes zaradi razvite tehnologije konzerviranja dostopna vsa živila praktično vse leto.

Po ponudbi in izbiri jedi razlikujemo:

- svečani bife,
- bife na velikih plesnih, vrtnih in drugih prireditvah,
- bife kot penzionski obrok,
- bife kot ponudba a la carte z bifejske mize ali vozička,
- bife izven matične hiše (*catering*).

Velikost in obseg svečanega bifeja sta odvisna od naročnikovih želja. Kadar je svečani bife organiziran kot samostojni obrok za zaključeno število gostov v času kosila ali večerje, so vedno pogosteje vanj vključene tudi juha in druge tople jedi. Te jedi so v posebnih posodah razporejene na grelcih, ob njih pa mora biti strežno ali kuhinjsko osebje, ki pomaga gostu pri izbiri in delitvi na krožnike. Bife na plesnih in drugih prireditvah je običajno v režiji gostinske delovne organizacije in se po pripravi ne razlikuje od svečanega bifeja, le da je po obsegu lahko skromnejši.

5.4.1 Postavljanje mize za hladno-topli bife

Oblika mize je odvisna od prostora, v katerem bo bife, in števila gostov, ki jih je treba pogostiti. Pri tem pa je treba upoštevati:

- miza mora biti postavljena tako, da je vidna z vseh strani in da je bifejska miza osrednji okras prostora,
- gostje naj imajo možnost dostopa do mize z vseh strani, ker bo tako postrežba tekla hitreje in učinkoviteje,
- celotna bifejska miza mora biti dobro osvetljena,
- bifejska miza naj ne stoji ob vratih ali ogrevalnih telesih v času ogrevanja prostora,
- pri določanju velikosti mize je treba upoštevati velikost in število plošč, ki jih je treba razmestiti na mizi,
- bifejska miza naj bo sestavljena iz enako velikih in enako visokih miz in vmesnih vložkov; mize, ki ne stojijo trdno, je potrebno podložiti,
- pri bifeju za stoječe goste je treba postaviti dovolj miz za odlaganje uporabljenih krožnikov, pribora ter kozarcev; te mize morajo biti opremljene s solnicami, servietami.

Pri bifeju pognemo mizo do tal in biti mora zakrita z vseh strani. Najprej pognemo stranske dele in prt na vogalih zavijamo navzgor in ga pripnemo, nato prepognemo še površino mize. Da celotni videz mize izboljšamo, jo lahko okrasimo še s posebnim dekorativnim trakom, ki ga napnemo okrog mize tik pod robom. Na sleherno mizo za bife sodi tudi cvetlična dekoracija, ki pa s svojo vsiljivostjo ne sme prevladovati nad drugimi elementi na mizi. Cvetlični aranžmaji naj zato segajo raje v višino kot v širino. Tudi dekorativni svečniki z okrasnimi prižganimi svečami splošni vtis in videz samo polepšajo.



Slika 46: Primer bifejskih miz
Vir: Lasten

5.4.2 Delovne naloge strežnega osebja

Pri ugotavljanju, koliko natakarjev je potrebno za delo pri bifeju, je treba na 30 gostov računati enega natakarja ali kuharja, ki bo skrbel za jedi in na 40 gostov enega natakarja, ki bo odgovoren za pijače.

Natakarji, odgovorni za postrežbo jedi, imajo naslednje dolžnosti:

- skrbijo za postrežbo častnih gostov,
- postrežejo goste z zelenimi jedmi,
- postrežejo goste z že prej izbranimi sladicami,
- skrbijo za red in čistočo na bifejski mizi, s tem da sproti odnašajo izpraznjene plošče, deservirajo izpraznjene krožnike, pribor in kozarce z gostovih miz,
- skrbijo za dopolnjevanje rezervnega inventarja med celotnim obrokom,
- razkosavajo ali delijo jedi gostom ob bifejski mizi,
- pomagajo kuharskemu osebju pri razkosavanju ali deljenju jedi gostom ob bifejski mizi.

Natakarji, odgovorni za postrežbo pijač, imajo naslednje dolžnosti:

- ob prihodu gostov v sprejemnem prostoru in v prostoru, kjer se nahaja bifejska miza, ponujajo gostom pijače,
- v izpraznjene kozarce na željo gosta dotakajo pijačo,
- strežejo pijače na pladnju tako, da se gibljejo med gosti,
- strežejo kavo,
- deservirajo uporabljene kozarce in prazne steklenice,
- pri bifeju, kjer gosti sedijo, so razporejeni na rajone in strežejo pijače pri mizah.

5.5 PARTI-KOKTAJL PARTI

Koktajl parti je oblika stoječe pogostitve, ki navadno traja 2 – 3 ure. Pri takih vrstah pogostitve se navadno strežejo prigrizki (npr. kanapeji) ter izbrana pijača. Pijačo, ki jo nudimo je navadno penina ali aperitivni koktajl pri vhodu oz. na začetki dogodka, nato pa bela in rdeča vina (največkrat ena vrsta), lahko tudi piva ter brezalkoholne pijače. Lahko se nudijo tudi samo alkoholni ali brezalkoholne mešane pijače (koktajli), vendar to ni pravilo. Pijačo strežno osebje nudi na pladnjih, prigrizki so lahko ponujeni na bifejskih mizah; ali po so nudeni, kot pijača in sicer na pladnjih. Lahko se uporabi tudi oba načina postrežbe prigrizkov.

Značilnosti partija:

- brez formalnosti,
- gostje se družijo po lastni presoji.

Poznamo tri vrste partijev:

- dopoldanski parti,
- parti tik pred kosilom ali večerjo (strežemo samo aperitive),
- razširjeni koktajl parti, ki lahko nadomesti dnevni obrok.



Slika 47: Druženje na koktajl partiju
Vir: www.partyonline.com (1.7.2003)

5.6 SOUPER ALI POZNA VEČERJA

Ta obrok strežemo le v nekaterih gostinskih obratih v poznih večernih urah med 22. in 24. uro. Gostje so obiskovalci gledališča, koncerta, kina. itd. Ponudba je na posebnem jedilniku in obsega specialne juhe, ribe, rake, polže, koktajle iz škampov in rakov in razne delikatesne in gurmanske specialitete. V velikih mestih z razvitim kulturnim življenjem je to tradicionalen obrok.

5.7 ČAJANKA

Čajanka se loči od popoldanske malice po tem, ker moramo prostor za to priložnost posebej urediti in gostje lahko tudi zaplešejo. Postrežba je odvisna od tega, kdo prireja čajanko in kaj bomo stregli. Če je naročena in je znano število gostov in katere jedi in pijače jim bomo stregli, bomo pripravili pogrinjke. Če to ni znano, pogrinjkov ne bomo pripravili vnaprej. V tem primeru bo na servirni mizi le dovolj jedilnega pribora in krožnikov, ker bodo gostje jedi in pijače naročili po ceniku ali pa se bodo posluževali hladnega bifeja. Ponudba jedi na čajanki je odvisna od strukture gostov in letnega časa, ponavadi pa strežemo različne hladne jedi.



Slika 48: Primer čajanke v hotelu Burj al Arab, Dubaj
Vir: Lasten

5.8 PIKNIK

Piknik je obrok v naravi. K nam je ta navada prišla iz Amerike. Posebno zanimiv je v turističnih krajih kot dodatna ponudba. Poznamo različne piknike, ki so lahko tradicionalni, npr. polharski, izseljeniški ipd. Prostor je lahko že primerno urejen za piknike ali pa improviziran, vendar je pri tem potrebno paziti na odloke o varovanju okolja. Upoštevati moramo potrebno tradicijo in posebnosti v organizaciji. Strežno in kuharsko osebje mora na prostoru opraviti pripravljala dela, postrežba je enostavna. Za goste pripravimo tudi družabne igre in narodno glasbo.

Ponudimo hladne jedi, npr. sendviče, salame, sir ali tople jedi z ražnja in žara (prašički, perutnina, ražnjiči, ...), od pijač pa ponudimo žgane pijače, pivo, vino, sadne sokove, mineralno vodo itd.

5.9 POVZETEK

Poznavanje organizacije izrednih obrokov oz. dogodkov je v strežbi ključnega pomena. Če razumemo potek priprave in dela, lažje razumemo samo delo v strežbi. Priprava izrednega obroka je ključnega pomena za dobro počutje gostov oz. naročnikov. Omenjeni dogodek se lahko dogodi le enkrat v življenju, zato morata biti strežba in organizacija do potankosti planirani in usklajeni.

5.10 VPRAŠANJA ZA PONAVLJANJE

V šolski knjižnici si oglejte izobraževalni DVD video z naslovom Vse, kar morate vedeti o poslovnem kosilu.

Podjetje YY na Bledu organizira tridnevno konferenco za približno 200 oseb. Udeleženci konference prihajajo iz cele Evrope in se med seboj ne poznajo. Ker se konferenca prvi dan prične že v dopoldanskem času, bo večina udeležencev na Bled prišla že dan prej. Podjetje Adria želi na ta dan pripraviti krajši »spoznavni« večer v naravnem okolju (park – zelenica) z manjšo pogostitvijo. Predvidevajo, da se bo dogodka udeležilo okrog 150 oseb.

Kakšno vrste pogostitve oz. kateri tip izrednega obroka bi predlagali za omenjeni dogodek? Argumentirajte!

Opišite, katere pijače bi ponudili in na kakšen način bi stregli jedi?

Kaj bi storili v primeru slabega vremena?

PIJAČE

5.11 UVOD

Nemara kdo poreče, zakaj je potrebno vino razumeti, saj ni človek, dovolj je, če ga poznamo. A ni čisto tako. Vino je treba razumeti, ker nima le telesa, temveč tudi dušo.

Vemo, da je vino produkt alkoholnega vrenja mošta, ki nastane s stiskanjem zrelih grozdnih jagod. To so kosti, meso in kri vina. Toda ta plemenita pijača ima tudi dušo. Je subjekt. Zato se s človekom tudi družita.

Spočelo se je v vinogradu, pod prešernim soncem in na topli blagodejni zemlji. Rodilo se je v kleti, pod stoletnimi oboki dediščine prednikov. Začela se je vzgoja, temu sledi še šolanje.

Z njim je tako kot z otrokom, tudi njega spočnemo, rodimo, vzgajamo in šolamo. In venomer nas skrbi, kako bo uspevalo. Človek in vino sta ustvarjena za dvogovor. Njuna značaja se iščeta. Tudi vino je lahko utrujeno, nerazpoloženo, celo ubito. Lahko je blede, tanko, neizrazito, bolno. Lahko pa je tudi umirjeno, polno, žlahtno, harmonično, radoživo, sveže, staro, elegantno.

Že staropisemski učenjak Sirah je napisal, da ni dobro piti vina na jezo ali slabo voljo. Res je, za slabo voljo je škoda vina in človeka! Vino je otrok priložnosti in namena, je obredno, krstno, svatbeno, jubilejno, božično, velikonočno, pogrebno, slavnostno, poslovilno, krepčilno, zdravilno, fantovsko, dekliško, filozofsko.

Vino nosi v sebi simbol civilizacije. Ker je simbol življenja, ga ne smemo zlorabljeni. Kdor ne spoštuje vina, ta ne spoštuje tistega, ki ga je pridelal, torej ne spoštuje narave, ne spoštuje sebe in svojega dostojanstva. Zato je treba vino razumeti. Vino nas uči zmernosti in modrosti ter odgovornosti.



Več o odpiranju vin in o penečih vinih boste našli na sledeči povezavi:
<http://www.maitre-d-hotel.com/>

5.11.1 Vino kot sestavni del jedi

Vino je tista pijača, ki nam razveže jezik, da nam besede lažje tečejo. Kozarec žlahtnega in dišečega vina nas spremlja ob slovesnih priložnostih, kot so rojstni dan, god, poroka in razne obletnice. Vino je več kot samo alkoholna pijača. Alkohol v vinu je samo ena izmed mnogih različnih sestavin, koristnih za naš organizem. Prvotno je vino služilo predvsem za poživljanje, kot zdravilo in tudi kot opojna pijača

Zmerno pitje vina kljub vsebnosti alkohola ni škodljivo in za zrelega poznavalca vin je pravi užitek, da ga ob obroku hrane popije kozarec.

5.11.2 Različni tipi trgatev

Zgodnja trgatev je primerna samo za zgodnje sorte grozdja.

Glavna trgatev je največja, saj trgamo vse dobro dozorelo grozdje, ki ima največjo težo jagode in največji izplen.

Pozna trgatav je takrat, ko grozdje pustimo na trti dalj časa. Pri tem v jagodah močno naraste količina sladkorja in aromatičnih snovi, količina kislin in vode pa se zmanjša. Iz grozdja pozne trgatve dobimo vina posebne kakovosti. Pozna trgatav označuje vina, ki so izdelana iz prezrelega grozdja. Zaradi posebnih biokemičnih procesov, ki se dogajajo v prezrelem grozdju, se okus in cvetica (buke) teh vin razlikujeta od redne trgatve; običajno so polnejša in bolj uravnotežena. V okusu in vonju teh vin mora biti izražena aroma plemenite plesni *botrytis cinerea*.

Izbor označuje vina, ki so izdelana iz odbranih grozdov (tistih najbolj zrelih), pri čemer je nedozorele ali poškodovane treba izločiti. Čeprav povišanje sladkorne stopnje ni edini namen odbiranja plodov, je ta pokazatelj najlaže izmeriti, zato zakonodaja določa, da mora mošt za vino izbor vsebovati več sladkorja kot tisti za vrhunsko vino brez te oznake posebne kakovosti.

Jagodni izbor označuje vina, ki so pripravljena iz odbranih jagod. Vina izbor in jagodni izbor naj bi bila sicer podobna «navadnemu» vrhunskemu vinu iste sorte, le da sta okus in cvetica bolj izražena, vino pa je običajno slajše in močnejše.

Suhi jagodni izbor je vino, izdelano iz odbranih jagod grozdja, ki se je na trti posušilo.

Običajno je tako grozdje okuženo s plemenito plesnijo *botrytis cinerea*, ki iz jagod izsesa vodo, vinu pa daje poseben plemenit okus, ki je bolj izražen kot pri vinih pozne trgatve.

Ledeno vino je izdelano iz odbranih jagod grozdja, ki je na trti zmrznilo vsaj šest zaporednih dni pred trgatvijo naj bi povprečna dnevna temperatura ne presežala -6°C . Mošt je potrebno iztisniti iz še zmrznjenih jagod, tako da ostane precej vode v obliki ledenih kristalov v kožicah.

5.11.3 Kako strežemo vino

Vina točimo največkrat iz originalnih steklenicah. V primeru, če gostinski obrat toči vina iz soda oz. iz točilnega aparata se vino toči v vrče iz katerih se streže gostom ali direktno v gostov kozarec. Pri odpiranju steklenic najprej z nožem odpiralca prerežemo prevleko na vrhu steklenice, nato izvlečemo zamašek in očistimo rob steklenice znotraj in zunaj.

Pri nalivanju držimo steklenico v desni roki tako, da je etiketa obrnjena proti gostu. Palec desne roke leži na sredi zgornjega roba etikete, kazalec pa na vratu steklenice. Pri nalivanju je vrat steklenice 5 cm nad kozarcem.

Da preprečimo polivanje (kapljanje), lahko vrat steklenice z rdečim vinom ovijemo z v trak zloženim papirnatim prtičem, ta bo vpil kaplje, ki stečejo po steklenici. Kapljanja bo manj, če steklenico pri nalivanju zasučemo okoli njene osi.

Posebno previdnost zahteva odpiranje steklenic s penino. Najprej odstranimo žico, nato previdno odvijemo zamašek, ki ga moramo kljub pritisku obdržati v roki in nalijemo v kozarec do polovice.

5.11.4 Temperatura vina pri postrežbi

Pravilna temperatura za postrežbo vin je eden od pogojev, na katerega moramo biti posebej pozorni, če želimo, da bodo vina lahko izrazila vse svoje lastnosti. Temperaturo lahko preverimo z različnimi pripomočki (različne vrste termometrov), izkušen natakar pa se običajno zanese na svoj otip.

Navedene temperature so seveda samo okvirno vodilo za ravnanje strežnega osebja. V največji meri so odvisne od temperatur v prostoru oz. od zunanjih temperatur. Tako so vina lahko poleti kakšno stopinjo hladnejša, pozimi pa toplejša.

Bela vina

Bela vina s svežino in harmonično ali nekoliko preveč izraženo kislino brez nepovretega sladkorja (suha vina) lahko ponudimo hladnejša, s temperaturo 8 – 10° C, ker se tako njihov okus nekoliko uglađi. Vina z bogatim ekstraktom in aromo ponudimo pri 10 – 12° C, vina posebnih kakovosti t.i. predikatna vina pa ponudimo pri 13 – 14° C. Pri prenizki temperaturi takih vin trpi njihova celotna aroma, po okusu pa delujejo bolj sladka, kot so v resnici. Pretopla aromatična bela vina delujejo preveč intenzivno zaradi premočno izraženih lahko hlapljivih sestavin cvetice, to je arome, ki jo zaznamo z vonjem. Lahko delujejo tudi neharmonično zaradi prevelike uveljavitve alkohola in kislin.

Rdeča vina

Lahka rdeča vina z manj ekstrakta in alkohola ponudimo pri temperaturi 12 – 14° C. Srednje polna rdeča vina naj imajo temperaturo 13 – 15° C, težka rdeča vina z več ekstrakta pa temperaturo 16 – 17° C. Prehladna rdeča vina ne morejo razviti arome in pri takih vinih ne zaznamo bogatega ekstrakta, zaradi taninskih snovi pa učinkujejo pretrpko.

Peneča vina

Peneča vina postrežemo pri temperaturi 6 – 7° C. Mehurčki ogljikovega dioksida se morajo počasi sproščati, njihovo iskrenje naj traja čim dlje. Pri višji temperaturi bi hitro sproščanje CO₂ odneslo najbolj fine sestavine cvetice. Če peneče vino ni pravilno ohlajeno, ne uživamo v igri počasnega iskrenja, diskretni cvetici in učinku svežine.

Znameniti slepi menih Dom Perignon, ki je oče šampanjca in šampanjske metode, je leta 1668, ko mu je bilo 29 let, prevzel kletarjenje v benediktinski opatiji Hautvillers v Champagni. Bil naj bi prvi, ki je za zapiranje steklenic uporabil plutovinasti zamašek, saj so v tistih časih v te namene uporabljali loj in konopljo. Z vrvico ga je še posebej pritrdil na grlo steklenice. Dom Perignon je izjemno obvladal mešanje vin iz različnih leg in sort, kar je še danes osnovna in največja skrivnost pridelave odličnega penečega vina.

Dom Perignon je "podaril" svoje ime najbolj opevanemu in znanemu šampanjcu Champagner iz hiše Moët & Chandon, ki je tudi v svetu s prek 20 milijoni steklenic največja šampanjska hiša.

5.11.5 Pogoji za degustacijo

Prostor za senzorično analizo mora biti prezračen, svetel, s posredno dnevno svetlobo. Umetna svetloba povzroči tako kot neposredna sončna svetloba napake v oceni barvnega odtenka vina, zaradi tega morajo biti okna iz brezbarvnega stekla. Stene morajo biti svetle, zrak čist, brez tujega vonja. Najprimernejša temperatura zraka je 18° C. Pretopli kot tudi prehladni prostori niso primerni za ocenjevanje.

Kozarci morajo biti brezbarvni, gladki, iz tankega stekla, v obliki keliha na peclju in zoženi proti vrhu. Navzgor zoženi kozarci omogočajo, da vino v njih lahko zavrtimo in se hlapne snovi vina v ožjem delu zgostijo in jih lažje zaznamo z nosom. Praviloma moramo kozarce vedno prijati za pecelj. Tako jih ne umažemo in tudi vino samo se počasneje greje. Pomembno je, da so kozarci suhi.

5.11.6 Pretakanje vina (dekantiranje)

Dekantiranje je postopek, pri katerem vino iz originalne steklenice prelijemo v karafno steklenico. Namen tega postopka je ločiti vino od usedlin ali prezračevanje vina. Zato ta postopek uporabljamo pri postrežbi starejših vin, priporočajo pa ga tudi pri postrežbi barrique vin. Steklenico odpremo po že znanem postopku. Če ima vino usedlino, moramo biti pazljivi že pri prenosu steklenice do gostove mize. Za tem prižgemo svečo. Steklenico držimo v desni roki tako, da plamen sveče presvetli steklenico in nam tako omogoči, da ugotovimo, kdaj začne v dekantirno steklenico, ki jo imamo v levi roki, teči usedlina. V tistem trenutku prenehamo s pretakanjem vina. Originalno steklenico odložimo na gostovo mizo in je od tam ne odnesemo, karafno pa nekoliko zavrtimo, da vino oblije stene. Po tem nadaljujemo s postrežbo po že znanem postopku. Ker zaradi oblike karafe včasih nekatere oblike kozarcev (nizki peclji) težko natakamo, si lahko pomagamo tako, da karafno držimo v desni roki, z levo roko pa pobiramo kozarce z gostove mize, jih nalijemo in postavljamo nazaj na mizo. Pri pospravljanju uporabljenega inventarja pazimo, da sveče ne ugasnemo s pihanjem, ampak to storimo z vžigalico ali pa v drugem prostoru. Prav je, da karafe ne postavimo neposredno na prt. Pod njo vedno damo podstavek in dekorativno zloženo servieto.

Kadar pa dekantiramo samo z namenom, da bi prezračili vino, je postopek enostavnejši. Steklenico z vinom držimo v desni roki in počasi prelivamo vino v karafno, ki stoji na mizi. Pri tem postopku je torej treba paziti le na to, da vina ne polijemo po prt. Ko smo celotno vsebino steklenice prelili v karafno, je namen dosežen, saj se je vino v stiku z zrakom prezračilo in njegove lastnosti in odličnost bodo prišle do izraza.

Če je steklenica zavita v celofan papir, tega ne odstranimo. Odrežemo samo del okoli grla steklenice in vino normalno postrežemo.

Opozoriti moramo tudi na primer, ko strežemo arhivsko vino, ki je dalj časa ležalo v kleti. Na takih steklenicah se običajno naberejo pajčevine in prah, ki dajejo steklenici posebno patino in videz starosti. Take steklenice pod nobenim pogojem ne smemo očistiti. Največ, kar je dovoljeno, je toliko očistiti etiketo steklenice, da podatki postanejo čitljivi.

5.11.7 Osnovna pravila pri priporočanju vin

Strežemo vedno:

- lahka vina pred težkimi,
- bela vina pred rdečimi,
- preprosta vina pred boljšimi,
- preprosta vina k preprostim jedem,
- močna vina k močnim jedem,
- lahka vina k lahkim jedem,
- bela vina raje k belemu mesu,
- rdeča vina raje k temnemu mesu,
- k sladkim jedem sladka vina.

V osnovi velja, da postrežemo:

- bela vina k belemu, rdeča vina k temnejšemu mesu,
- lahka vina k rahlo začinjenim jedem,
- težka vina k močno začinjenim jedem.

Obširen obrok pričnemo z lahkimi vini, stopnjujemo s težkimi vini in nadaljujemo s sladkimi vini do deserta.

Vina v gostinskih obratih ne naročamo, ampak ga izbiramo!

5.11.8 Vinorodne dežele v Sloveniji

Zaradi izjemne raznolikosti Slovenije je splošna oznaka slovensko vino preširoka in ne daje prave informacije o kakovosti in značilnostih posamezne vrste vina. Za večjo prepoznavnost vina in njegovo poreklo prihaja čas, ko je treba označevati ožje okoliše, vinorodne kraje in celo posamezne lege, na katerih je bilo grozdje za določeno vino pridelano. Glede na različno podnebje, tla in relief pa tudi izbiro in značilnosti vina ter tradicijo so strokovnjaki opredelili vinorodna območja in jih povezali v tri značilne vinorodne dežele. To so Primorska, Posavje in Podravje.

Vino je bilo prvi pridelek, ki je imel zaščiteno geografsko ime. Ko se je pojavilo prvo poimenovanje vin po krajih, se je vino individualiziralo... Vzrok je bil zgolj komercialen, kajti človek je želel lastnosti vina spoznati na svojem geografskem okolišu in v bližnjih okoliših. Geografsko poreklo daje vinu pečat, določa njegovo prepoznavnost in kakovost, ki je odvisna od ekoloških oziroma naravnih dejavnikov in seveda od človeka, ki skrbi za vzdrževanje letne kakovosti. Med naravnimi dejavniki so najpomembnejši geografska širina in dolžina, geološka sestava tal, oblika terena, njegova nagnjenost ter struktura zgornje in spodnje plasti zemlje.

Slovenija ima za vzgojo vinske trte primernih dobrih 33 tisoč hektarov površin, od teh je sedaj zasajenih slabih 24 tisoč hektarov, kar 66 odstotkov vinogradov pa je na strmih legah. Gojimo 38 dovoljenih in priporočenih vinskih sort, letno pa pridelamo približno milijon hektolitrov vina. Podatki sicer niso povsem natančni, saj ni nadzora nad tako imenovano sivo trgovino z vinom, vendar naj bi vsak Slovenec spil povprečno 40 litrov vina na leto, kar je manj, kot menijo nekateri enologi in manj kot v nekaterih drugih evropskih vinorodnih državah.

Pomemben vpliv na kakovost vin imajo tudi podnebne razmere, torej količina padavin, povprečne temperaturne razlike, število sončnih dni in vetrovi. Za vsako posamezno geografsko območje je značilna tudi naravna flora, sestavljena iz mikroorganizmov, bolezni in sprememb na vinski trti. Seveda pa brez človeka ne gre. Vinogradnik je tisti, ki skrbi za vinsko trto, pravočasno obrezovanje in vršičkanje, določa čas trgatve, ki je odvisna od količine sladkega in kisline ter fenolne vrednosti grozdja, uporabi pravilni tehnološki pristop in na koncu stekleničenje in tako pomembno prispeva h kakovosti vina.

Vsi dejavniki, združeni in značilni za določeno okolje, določajo vinorodni okoliš, v katerem se vinogradniki trudijo, da bi se čim bolj približali kakovosti grozdja in vina, značilni za nek okoliš. Strokovnjaki so v Sloveniji določili tri vinorodne dežele in znotraj teh 9 vinorodnih okolišev.

Primorska vinorodna dežela

Za primorsko vinorodno deželo, ki se razteza na dobrih sedem tisoč hektarjih, je značilen vpliv sredozemskega podnebja. Trta raste v prijetnem sončnem in milem podnebju, odličnem za pridelavo rdečega vina, ki je sinonim te dežele. Primorska vinorodna dežela je razdeljena na štiri vinorodne okoliše. Ob morju in v zaledju se po novem zakonu imenuje vinorodni okoliš **Slovenska Istra** (po stari zakonodaji koprski vinorodni okoliš), ki ga imenujemo tudi dežela refoška. Višje je **Kras**, kjer se srečujeta sredozemski in celinski vpliv, posledica pa je posebno kraško podnebje, ki je skupaj z značilno rdečo zemljo idealno za gojenje vinske trte refošk, iz katerega pridelajo vino teran. Še višje se odpira **Vipavska dolina**, ki je zaradi sredozemskega in alpskega vpliva primerna za pridelavo kakovostnih belih sort vina. Na skrajnem zahodu se razprostirajo slikoviti griči **Goriških Brd**, kjer milo podnebje in ilovnata flišasta tla omogočajo

pridelavo kakovostnega belega in rdečega vina.

Posavska vinorodna dežela

Posavska vinorodna dežela z značilnim hladnejšim in bolj vlažnim podalpskim podnebjem se razprostira na 7700 hektarih ob rekah Sava in Krka na Dolenjskem, v Beli krajini in na Bizeljskem. Gričevnati svet je znan po svežem rdečem, rdečkastem in belem vinu. Posebnost vinorodnega okoliša **Dolenjska** je vsekakor cviček, ki ima priznano tradicionalno poimenovanje. V vinorodnem okolišu **Bela krajina** je znana metliška črnina, pridelana iz modre frankinje, žametne črnine, portugalke, šentlovenke in modrega pinota. V **Bizeljsko-sremiškem okolišu** se lahko pohvalijo s posebnim desertnim vinom, izšolanim po tradicionalni metodi za portska vina.

Vinorodna dežela Podravje

Podnebne razmere vinorodne dežele Podravje, ki obsega dobrih 9800 hektarov ob Dravi in Muri, omogočajo pridelavo vrhunskega belega vina. Izstopajo vina posebne zrelosti in načina trgatve; predikatno vino, vino pozne trgatve, jagodni izbor, ledeno vino in vino suhega jagodnega izbora. Vino se odlikuje po imenitni sortni cvetici, ugodni aromi in prijetno osvežujoči kislini. Po novi zakonodaji imajo v vinorodni deželi Podravje samo dva vinorodna okoliša, in to sta **Prekmurje in Štajerska Slovenija**, vsak s svojimi posebnostmi in tradicijo (povzeto po članku »Primorska, Posavje in Podravje«, Delo, 11.novembra 2004).



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

5.12 PIVO

5.12.1 Postrežba piva

V gostinskih obratih, kot so restavracije, taverne, gostilne, picerije, točilnice bari, pubi ipd., se strežno osebje v principu enakih potez poslužuje pri strežbi piva, vendar pa je nivo strežbe velikokrat višji ali nižji. Specializirani lokali, predvsem lokali, ki ponujajo več različnih znamk in vrst piva ter lokali višjega kakovostnega nivoja postrežbo piva jemljejo precej resneje kot lokali, ki jim je pivo le ena od klasičnih pijač.

5.12.2 Temperatura strežbe piva

Pivo najbolj prija, kadar je ohlajeno na primerno temperaturo. Najprimernejša temperatura piva lahko variira od vrste do vrste piva, načeloma pa velja, da je najugodnejša temperatura za svetla piva okoli 5° C, za temna piva pa okrog 10° C. Pogoj, da pride kakovost piva čisto do izraza, je ta, da je temperatura piva takšna, kakršna je za posamezno pivo najprimernejša, kar pa povečuje tudi užitek pri pitju. Potrebno je vedeti, da se pretoplo pivo preveč peni in da dobi nepravi okus, medtem ko se prehladno pivo ne peni in lahko povzroči prehlad in prebavne motnje.

5.12.3 Kozarci za pivo

Naj bo pivo točeno ali ustekleničeno, od ene do druge vrste piva je pomembno, iz kakšnega kozarca ga gost pije. Predvsem pa je treba vedeti, da pivo v pločevinki ni najprimernejši način postrežbe v večini gostinskih obratov.

Restavracije, bari in pubi, ki dajo kaj nase, zelo pazijo, katere kozarce za postrežbo piva bodo uporabili. Predvsem je pomembno, da v kozarec, ki ima odtisnjen emblem proizvajalca, natočimo pivo tega istega proizvajalca (laško pivo pač ne sodi v Unionov kozarec, kajne?).

Pravzaprav bi lahko rekli, da je kozarec naš prijatelj in da nam bo dal maksimum arome, vonja in barve piva. Res je, da obstaja na stotine, verjetno tisoče različnih vrst in znamk piva in seveda na stotine podobnih ali zelo različnih vrst kozarcev. Belgijci na primer imajo tako veliko število različnih kozarcev za pivo, da bi slab poznavalec od zmedenosti lahko rekel »ne grem se več«. Zato naj omenim le nekaj najbolj tipičnih različic kozarcev, pri katerih ne moremo veliko zgrešiti, če se držimo osnovnih navodil.

Dobro je vedeti, da:

- kozarcev ne smemo zamrzovati, ker v njih pride do kondenzacije, ta pa razredči pivo, poleg tega pa se pivu spremeni servirna temperatura,
- je kozarce najboljše pomivati ročno, saj jih pomivalni stroj lahko slabo opere, kar lahko uniči kvaliteto in aromo piva,
- je najboljše, če kozarce pustimo, da se posušijo na zraku, da krpe za seboj ne puščajo sledi,
- piva ne serviramo v pravkar pomite, še tople kozarce.

5.13 APERITIV

Aperitiv je pijača, ki jo navadno zaužijemo pred jedjo oz. pred obrokom zaradi vzpodbude teka oz. apetita. Beseda »*aperire*« izhaja iz latinščine in pomeni »odpreti«.

Že stari Rimljani so uživali aperitive pred jedjo, vendar so po padcu rimskega imperija prešli v pozabo. Šele v srednjem veku so se začele pojavljati »alkoholne esence« iz zelišč in začimb, ki so bili v prvi vrsti namenjeni za medicinske potrebe. V obdobju renesanse pa so začeli mešati t. i. medicinske snovi z vinom in kmalu so spoznali, da imajo te pijače pozitiven učinek in vzbujajo tek pred jedjo. Tako so aperitivi postali zelo priljubljeni v celi Evropi. V 18. stoletju pa je italijanski Torino postal svetovna prestolnica aperitivov. V okolišu piemontskih vinskih območij in tik pod alpskim svetom, ki zagotavlja odlična zelišča, sta zelo podjetna gospoda Alessandro Martini in Luigi Rossi napravila temelj pijači, ki ji pravimo vermut. Njima so sledili proizvajalci iz drugih držav, predvsem iz Francije, Nemčije, Švice in Italije in nastajali so novi aperitivi.

Danes so aperitivi predvsem suhe in nizko alkoholne, lahko tudi brezalkoholne pijače. V slovenskem okolju strežno osebje velikokrat gostom napačno priporoča predvsem močne žgane pijače (viljamovka, *whisky* ali borovničeva žganja), ki pa niso primerne za strežbo pred jedjo. Seveda na drugi strani pozabljamo na mešane pijače, t. i. koktajle pred jedjo (*before dinner* koktajl ali *pre-dinner cocktail*), ki so v svetovnem merilu še vedno nepogrešljivi stimulansi pred odličnim kosilom ali večerjo.

Aperitiv sam pa ni namenjen samo temu, da vzpodbudi tek, je tudi spodbujevalec druženja ljudi. Gostje ob aperitivu med seboj komunicirajo, medtem ko čakajo ostale goste oz. na prosto mizo in ne znajo si predstavljati dobrodošlice ali sprejema brez njega. Ob kozarcu odličnega aromatiziranega vina ali grenčice gost lažje prične s kratkim klepetom in spoznavanjem ostalih gostov, lahko bi rekli, da aperitiv odpre srce in dušo v telesu.

Na tržišču je zelo veliko pijač, ki jih lahko ponudimo za aperitiv, in sicer so to suha bela in rose vina, suhe penine in šampanjci, sherry in porto, različne vrste vermutov, grenčice, anis, svetovno znane mešane pijače, kot so Bronx, Martini Dry, Manhattan itd. in seveda brezalkoholne pijače, kot so npr. sveži pomarančni sok ali mineralna voda.

Seveda moramo izhajati iz predpostavke, da je aperitiv pravilno in na strokoven način priporočan. Barman ali natakar naj nikoli ne vpraša gosta »Ali želite aperitiv?«? Odgovor je lahko pritrdilen ali nikalen. Za boljšo prodajo in odlično postrežbo naj bi se vprašanje glasilo takole »Kateri aperitiv naj Vam postrežem?«, ali pa »Želite za aperitiv koktajl Martini Dry ali Manhattan?« ipd. Pri takem

vprašanju gost začne razmišljati, kateri aperitiv bo izbral za poživitev svojega telesa in duha. Na podlagi raziskav se pri t. i. alternativnih vprašanjih prodaja poveča tudi za 100%, še posebno, če barman ali natakar aperitiv še slikovito opiše, npr. »že stari Rimljani so uživali ob pitju aperitiva« ali pa »ob Martiniju vedno uživa tudi James Bond«. ...Pri takih opisih je seveda pomembno, da je gostinski delavec izobražen in strokoven. Naj omenimo, da vprašanje, ali ste za kakšen »aperitivček« ni primeren in ni strokoven, kajti »malih« aperitivov ne poznamo, poznamo in strežemo samo velike. Poznavanje pijač ne sme biti tujka v znanju strežnega osebja, moramo pa paziti, da gosta pri njegovi izbiri ne poučujemo preveč in da mu ne vsiljujemo svojega, gost mora biti navdušen nad svojim izborom pijače in pokazal nam bo hvaležnost, ker smo mu pomagali pri izbiri aperitiva. Nagrajen bo tako barman z visoko napitnino, lastnik z večjim prometom in navsezadnje gost, ki je bil odlično postrežen in se bo rad vračal (povzeto po članku »Aperitivi poživijo telo in duha«, Mihelčič P., 2004).

5.14 TOPLI NAPITKI

5.14.1 Espresso kava

V mnogih slovenskih t. i. barih in kavarnah zasledimo na ceniku pijač »ekspresno kavo«. Res je, da je kava ekspresno pripravljena iz sodobnih kavnih aparatov v primerjavo s klasično turško kavo, vendar *espresso* v italijanščini pomeni »iztisniti« oz. »pritisniti«. Ta termin smo napačno prevzeli in menim, da smo ga že sprejeli za svojega, kajti omenjen je tudi v Slovarju slovenskega knjižnega jezika.

Kadar pripravimo odlično *espresso* kavo, ta ni vedno odvisna samo od odlične surovine (kave v zrnih), ampak tudi od kakovosti in nastavitve kavnega aparata.

Nekaj drobnih nasvetov, kako do odličnega *espressa*:

- idealen kuhalni čas za *espresso* traja okoli 25 – 30 sekund,
- optimalna temperatura kavnega aparata znaša med 92 – 95° C,
- pri pritisku od 8.5 – 9 barov se v kavi sprostito zelene aromatične in oljne snovi, ki so prisotne v kavnih zrnih,
- voda je zelo pomemben faktor pri odličnem *espressu*, zato tega elementa ne smemo zapostavljati. Idealen pH vrednost vode je 7.0.

Sama strežba tega vročega aromatičnega napitka se zelo razlikuje od gostinskih obratov, kraja, določene regije, države in kontinenta. Vsaka kultura se je navadila na svoje karakteristike glede strežbe in pitja kave. Tako bo prebivalec Italije pričakoval popolnoma drugačno skodelice kave kot npr. Nemec ali gost iz ZDA.

5.14.2 Čaji

Zeliščni čaji

Zeliščne čaje pije človeštvo že stoletja, bodisi za osvežitev ali za zdravje. Skuhati jih je mogoče skoraj iz vsake užitne rastline. Zeliščni čaji so osvežilni napitki prijetnega vonja, okusa in barve, ki blagodejno delujejo na naš organizem. Hkrati so vir vitaminov in zdravilnih naravnih učinkovin, ki jih organizem sprejema v neškodljivih količinah. Osnova za zeliščne čaje so zdravilne rastline, ki rastejo pri nas (kamilica, meta, lipa, šipek) ali tiste, ki pri nas ne uspevajo (hibiskus). Čaj lahko pripravljamo iz ene same rastline ali iz mešanice več zdravilnih rastlin.

Izvor zeliščnih čajev je časovno težko določljiv in zanj ni pisnih dokazov. Fosilni ostanki šipka, najdeni v najdiščih iz obdobja mlajše kamene dobe, neolitika (4000 let pr.n.št.), nam dokazujejo,

da je bil šipek zanimiv za človeka že v pradavnini. Najstarejši zapisi o zdravnih zeliščnih napitkih prihajajo s Kitajske, iz starega Egipta, stare Grčije in iz časa rimskega imperija. Obenem z uradno medicinsko znanostjo je vseskozi obstajalo ljudsko zdravilstvo, ki je skozi generacije ohranjalo bogate izkušnje o uporabi zdravnih rastlin.

Sadni čaji

Sadni čaji so trendovska pijača 90 let, ki se je razvila iz zeliščnih čajev. Šipku in hibiskus so dodali suho sadje, predvsem suha jabolka in ostale plodove kot so bezgove jagode, borovnice, limonine ali pomarančne lupinice. Glede na nekatere raziskave sadni čaji odžejajo dosti bolj učinkovito, predvsem pa za dalj časa kot npr. gazirane pijače. Zaradi zelo podobne osnovne sestave sadnim čajem dodajajo sadne arome, da dosejajo raznolikost okusov in bogat, intenziven vonj. Okusi jagode, divje češnje, borovnice, marelice najbolj privabljajo mlade med 15. in 30. letom, ki si želijo pijačo za užitek, osvežitev in odžejanje. Sadni čaji so namreč namenjeni pitju ob vsaki priložnosti. Pijemo jih lahko kadarkoli, pozimi ali poleti, tople ali ledeno hladne.

Pravi čaji

Osnova za vse vrste pravih čajev so vršički in lističi čajnega grmička (*Camellia sinensis*). Izvorna rastlina pravega čaja v botaničnem smislu je ena sama. Dejavniki, ki vplivajo na kakovost in vrsto pravih čajev, so podnebje, lega, nadmorska višina, sestava tal in način predelave. Črni in zeleni pravi čaj se razlikujeta po načinu predelave čajnih lističev. Črni pravi čaj dobimo s fermentacijo zelenega pravega čaja.

Ko pravi čaj prelijemo z vročo vodo (nikoli vode ne zavremo!), se sproščajo polifenoli, ki dajejo čaju vonj in okus ter kofein, ki deluje kot poživilo. Med polifenoli so najpomembnejše taninske snovi, ki delujejo pomirjevalno na prebavni trakt in katehini, ki delujejo kot antioksidanti.

V zadnjem času ponovno poudarjajo koristnost pitja pravega zelenega čaja (le-ta vsebuje več polifenolov kot črni pravi čaj). Polifenolom namreč pripisujejo veliko vlogo pri preprečevanju bolezni srca in ožilja, rakastih obolenj in pri upočasnjevanju procesa staranja. V novejših medicinskih člankih je pogosto omenjen močan antiradiacijski učinek zelenega čaja - uživanje čaja namreč zmanjšuje škodljive posledice izpostavljenosti radioaktivnemu sevanju.

Najbolj znani čaji:

- darjeeling,
- ceylon,
- assam.

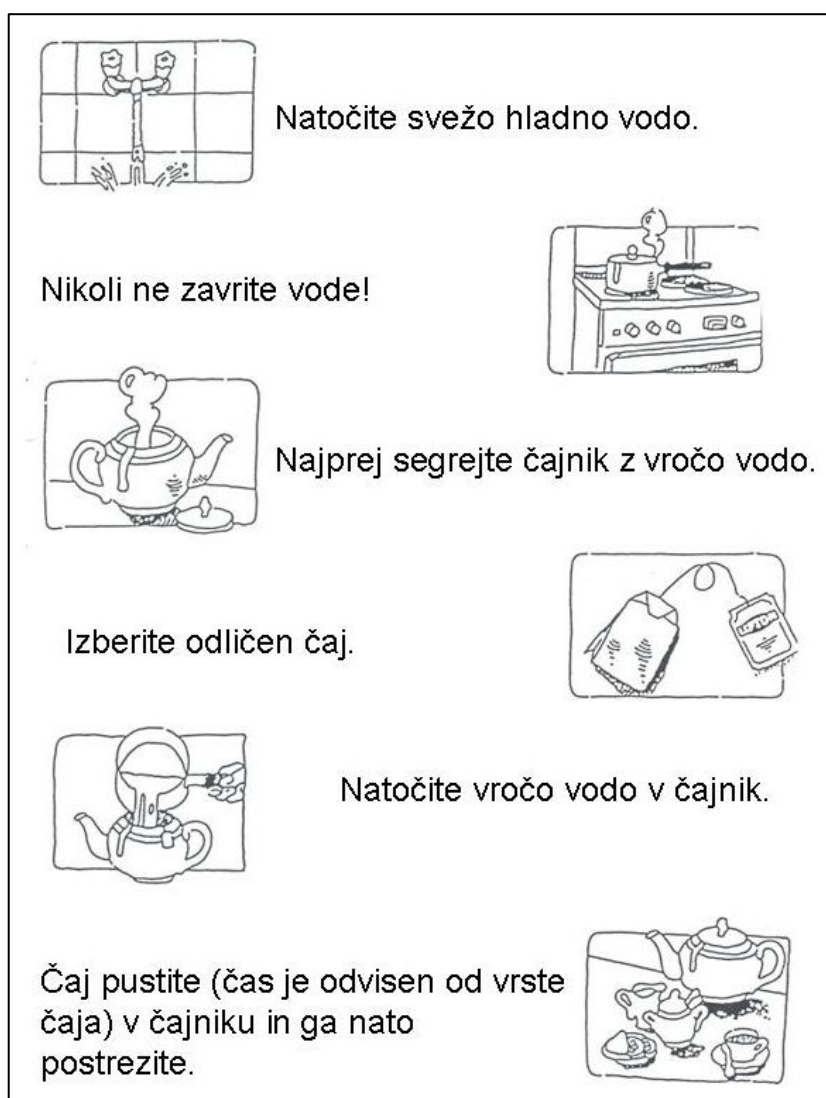
Zeleni čaj

Lističi in vršički čajnega grmička (*Camellia sinensis*), ki pri predelavi niso izpostavljeni fermentaciji, ohranijo zeleno barvo. Čaj iz teh lističev imenujemo zeleni pravi čaj. Domovina zelenega čaja sta Kitajska in Japonska. Znani japonski zeleni čaji so Gyokuro, Matcha, Sencha in Bancha, najbolj znana kitajska zelena čaja pa Hyson in Gunpowder.

Najboljši japonski zeleni čaji so živo zelene barve, saj s posebno tehniko spodbudijo nastanek klorofila v poganjkih tik pred obiranjem (čajne grmičke tri tedne pred obiranjem prekrijejo s črnim platnom). Večina drugih japonskih in kitajskih zelenih čajev je sivo zelene do rjavo zelene barve. Pitje zelenega čaja z dodatkom mleka ali sladkorja odsvetujejo!



Slika 49: Primer postrežbe čaja na čajanki
Vir: Lasten



Slika 50: Prikaz pravilnega kuhanja čaja
Vir: Lasten

5.15 POVZETEK

V tem poglavju smo spoznali vse vrste pijač. Poznavanje pijač je ključnega pomena za njihovo pravilno postrežbo.

Če ste v dvomih, kako postreči posamezno vino, pivo, alkoholno ali brezalkoholno pijačo, je najbolje, da se o tem pozanimate na spletni strani posameznih proizvajalcev pijač.

5.16 VPRAŠANJA ZA PONAVLJANJE

Kako strežemo bela, rdeča in rosè vina?

Naj kaj pomislimo, če omenimo besedo »aperitiv«? Opišite.

Kako dekantiramo vina? Opišite postopek dekantiranja.

Naštete vina, ki prihajajo iz vinorodne dežele Primorje.

Naštete vina, ki prihajajo iz vinorodne dežele Posavje.

Naštete vina, ki prihajajo iz vinorodne dežele Podravje.

Ugotovite razlike med penino in šampanjcem (*champagne*).

6 OSNOVE MEŠANJE PIJAČ

Kadar govorimo o mešanju barskih pijač, imamo v mislih navadno samo koktajle. To pa je slaba označba, ker je za strokovnjaka beseda koktajl le ena od mnogih skupin mešanih pijač. V osnovi delimo mešane pijače na dve veliki skupini, in sicer na kratke pijače (*Short Drinks*), katerih vsebina je do 7 cl, in dolge pijače (*Long Drinks*), pri katerih znaša vsebina nad 25 cl.

Mešane barske pijače sestojijo iz različnih alkoholnih in brezalkoholnih pijač z dodatkom raznih arom, začimb, sadja, odvisno od posamezne recepture, in ob uporabi veliko ledu. Iz koliko delov sme biti sestavljena mešana pijača, je prepuščeno posameznim kreatorjem in njihovi domiselnosti, svetovna pravila pa pravijo, da je mešana pijača sestavljena iz največ petih različnih sestavin, pri t.i. domišljijjskih mešanih pijačah (*Fancy drinks*) pa je mešanica lahko tudi iz 7 sestavin.

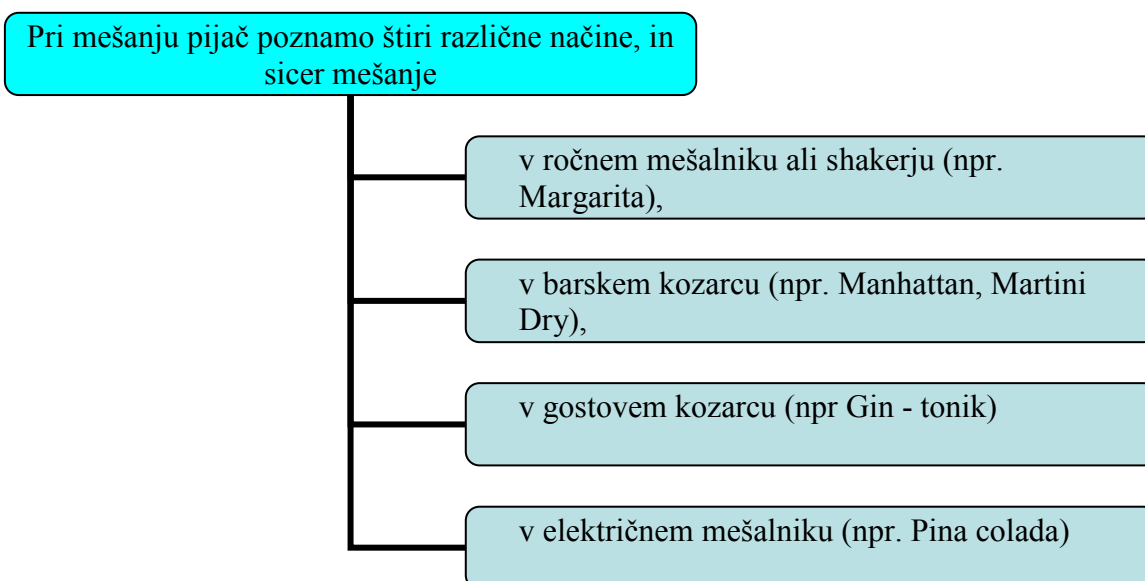
Za pripravljanje mešanih pijač obstajajo določena pravila, ki veljajo za skoraj vse skupine mešanih pijač. Poleg v nadaljevanju navedenih točk si velja še posebej zapomniti, da morajo biti vse pijače močno ohlajene, saj ni slabšega kot mlačna in neohlajena pijača.

6.1 BARMANSKI INVENTAR

Kot vsak delavec tudi barman na svojem delovnem mestu potrebuje pripomočke oz. delovni inventar, ki mu omogoča nemoteno delo na delovnem položaju.

Mednje sodijo:

| | | | |
|----------------------|------------------------|------------------------|-----------------------|
| Ročni mešalnik | Barski nož | Kleščice za dekoracijo | Barska žlica |
| Žvrklja | Barske vilice | Kozarec za mešanje | Barske kleščice |
| Posoda za slamico | Kleščice za led | Posoda za bovlo | Barsko cedilo |
| Ožemalnik za sok | Gorilnik za irsko kavo | Merica | Odpirač za steklenice |
| Vrči za sokove | Strgalo | Steklenica za grenčice | Kladivo za led |
| Nož za lupljenje | Nabodala za dekoracijo | Odpirač za konzerve | Pladnji |
| Podstavki za kozarce | Slamice | Mlinček za poper | Serviete |



Slika 51: Delitev načina mešanja mešanih pijač
Vir: Lasten

6.2 MEŠANJE V ROČNEM MEŠALNIKU

Mešanje v ročnem mešalniku je najpogostejši način mešanja pijač. Postopek priprave mešane pijače po tem načinu je naslednji:

- Pripravimo delovni prostor z vsemi pripomočki, dekoracijo in pijačo.
- V ročni mešalnik stremo kocke ledu.
- Tudi v kozarce, v katerih bomo mešano pijačo postregli, damo kocke ledu in jih frapiramo oz. ohladimo z enakomernimi krožnimi gibi s pomočjo barske žlice.
- Frapiramo oz. ohladimo ročni mešalnik.
- Odvečno vodo iz ročnega mešalnika odlijemo v posodo za odvečni led.
- Potem ko smo pravilno predstavili pijače, odpremo ročni mešalnik in po določenem zaporedju vanj nalijemo pijače po recepturi. Pri tem uporabimo barsko merico.
- Mešalnik oz. *shaker* zapremo in pijačo z enakomernimi, elegantnimi gibi premešamo.
- Mešalnik odpremo in odvečno vodo od frapiranja oz. ohlajanja kozarcev za mešano pijačo odlijemo v zato primerno posodo za odstavni led. Pri odcejevanju uporabljamo barsko cedilo. Če se led preveč stopi, dodamo novega.
- Premešane sestavine oz. mešano pijačo vlijemo v kozarce in pazimo, da je pijača v kozarcih enakomerno porazdeljena.
- *Shaker* oz. ročni mešalnik pokažemo gostu. S tem pokažemo, da smo vso vsebino porabili, ostali led pa zlijemo v posodo za odstavni oz. odpadni led.
- Po potrebi pijačo dokončamo s kakšno drugo sestavino pijačo, npr. dolivanje.
- Pijačo v kozarcih dekoriramo in pri tem uporabljamo barske klešče.
- Pijačo predstavimo in postrežemo.

6.3 MEŠANJE V BARSKEM KOZARCU

Pri mešanju v barskem kozarcu moramo upoštevati naslednji postopek:

- Pripravimo delovni prostor s pijačo in z vsemi pripomočki.
- S pomočjo ustreznih prijemalk za led led naložimo v barski kozarec.
- Kozarce z ledom z enakomernimi krožnimi navpičnimi gibi frapiramo (glej postopek mešanja v ročnem mešalniku).
- Pripravimo dekoracijo (lahko na delovnem mestu oz. na tekmovanju pred pričetkom dela ali med samim delom).
- Odlijemo odvečno vodo iz barskega kozarca s pomočjo barskega cedila.
- Po določenem zaporedju, po tem ko smo izvedli predstavitev pijač, pijačo po recepturi skrbno nalijemo v kozarce. Pri tem lahko uporabljamo barmansko merico.
- Z enakomernimi krožnimi navpičnimi gibi premešamo vse sestavine oz. pijače v barskem kozarcu.
- Ko so sestavine premešane, kozarec za kratek čas postavimo na stran in odlijemo odvečno vodo od frapiranja oz. ohlajanja kozarcev za pijačo v za to primerno posodo za odstavni led. Če se led preveč stopi, dodamo še kakšno kocko ledu.
- Premešane sestavine oz. mešano pijačo nalijemo v primerne kozarce in pazimo, da je pijača v njih enakomerno porazdeljena.
- Barski kozarec pokažemo gostu oz. sodniku, češ, vso vsebino smo porabili, in odpadni led zlijemo stran, to je v posodo za odstavni oz. odpadni led.
- Od vrste kozarca ter pijače, ki jo delamo, je odvisna tudi količina ledu v pijači. Na to moramo biti pozorni pred vlivanjem pijače v kozarec. Ponavadi to storimo tako, da kozarec normalno frapiramo in nato, namesto da bi led odcedili, ga iz kozarca izlijemo. Pri odcejevanju si pomagamo z barskim cedilom.
- Dekoriramo.
- Predstavimo in postrežemo.

6.4 MEŠANJE V GOSTOVEM KOZARCU

Postopek mešanja v gostovem kozarcu je tak:

- V kozarce damo led z ustreznimi prijemalkami za led, in jih frapiramo, pri odcejevanju si pomagamo z barskim cedilom.
- Nato s pomočjo barske merice pijače nalijemo direktno v kozarec po zaporedju, kakor si sledijo v recepturi.
- Pijačo z barsko žlico rahlo premešamo in dekoriramo.
- Predstavimo in postrežemo.

6.5 MEŠANJE V ELEKTRIČNEM MEŠALNIKU

Postopek mešanja v električnem mešalniku:

- Pripravimo delovni prostor z vsemi pripomočki, dekoracijo in pijačo. Pijače postavimo pred svoj delovni prostor. Biti morajo pravilno razporejene, in sicer od osnove oz. pijače, ki ima največjo alkoholno stopnjo do tistih z manjšo alkoholno stopnjo, oziroma kakor si sledijo v recepturi. Etikete na steklenicah so obrnjene proti gostom. Sirupe, tekočo sladko smetano in sokove moramo pred vsako uporabo premešati.

- Damo led v posodo za mešanje s pomočjo ustreznih prijemalk za led.
- S prijemalkami naložimo led tudi v kozarce in jih frapiramo.
- V barsko posodo nalijemo pijače po recepturi, pri tem uporabimo barsko merico.
- Vključimo električni mešalnik, da se pijača premeša.
- Ko so sestavine premešane, postavimo barski kozarec na stran in odlijemo odvečno vodo iz kozarcev v za to primerno posodo.
- Premešane sestavine oz. mešano pijačo prelijemo v ustrezne kozarce in pazimo, da je pijača v njih enakomerno porazdeljena.
- Pijačo dekoriramo, pri tem uporabimo barske klešče.
- Predstavimo in postrežemo.

6.6 NASVETI PRI PRIPRAVI MEŠANJA PIJAČ

Kadar dvomimo, ali je treba mešanico pripraviti v ročnem mešalniku ali v barskem kozarcu, je najbolje, da se držimo naslednjega pravila:

V ročnem mešalniku mešamo vse mešanice, v katerem so sokovi, izjema je le paradižnikov sok.

V kozarcu za mešanje mešamo vse pijače, v katerih ni sokov, torej vse žgane pijače, likerje in aromatizirana vina.

Mešane pijače, ki vsebujejo več vrst alkoholnih pijač in sadnih sokov, moramo močno pretresti (ročni mešalnik).

Gazirane pijače, peneča vina, tonic, colo in podobne pijače dolivamo na koncu in jih ne pretresamo niti ne mešamo z žlico.

Veliko mešanih pijač potrebuje tudi dodatke, ki so hkrati dekoracija in so praviloma že navedeni v recepturi. Kadar pa smo prepuščeni lastni odločitvi, moramo upoštevati naslednje:

Oliva in koktajl čebulica sta važno dopolnilo pri nekaterih zelo suhih aperitivnih koktajlih.

Rezina limone sodi v suhe pijače, pri katerih je potrebno doseči aromo limone.

Češnja je pomemben dodatek pri polsuhih koktajlih in istočasno tudi dekoracija.

Rezina pomaranče ali ananasa sodi v polsladke mešane pijače zaradi okusa in dekoracije.

Tudi sladkorni rob na kozarcu dopolnjuje okus in ni zgolj v okras.

Za vse dodatke, s katerimi dopolnjujemo mešane pijače, moramo vedno uporabiti primerno dekorativno nabodalo.

6.7 ŠE NEKAJ NASVETOV, KAKO BITI DOBER BARMAN

Uporabljene steklenice sproti zapiramo in postavljamo na stalno mesto.

Nepošteno je pretakati pijače manj znanih proizvajalcev v steklenice znanih podjetij.

Pri mešanju kratkih pijač uporabljamo večje kose ledu, mešanju dolgih pijač pa so primernejši manjši kosi ledu.

V vino in bovine nikoli ne dajemo ledu, ker jim tako pokvarimo okus.

Ledu in sadja nikoli ne prijemamo z roko, za to imamo klešče, vilice oz. nož z razcepljeno konico in lopatico za led.

Ubijanje jajc na robu ročnega mešalnika ali kozarca za mešanje je nestrokovno. Prav tako je nestrokovno ubijanje jajc neposredno v posodo za mešanje. Ubito jajce je potrebno ujeti v pripravljeno posodo in se prepričati, če je primerno za uporabo.

Kozarce prijemamo vedno za peclje ali njihov spodnji del.

Peneče vino v odprti steklenici bo ostalo bolj sveže, če bomo steklenico zaprli s posebnim patentnim zamaškom in jo postavili na led obrnjeno z vratom navzdol.

Sodavice ne smemo imeti dolgo na zalogi, ker dobi zadah; mineralno vodo pa moramo skrbno in dobro zapirati in čimprej porabiti.

Za vroče pijače vedno uporabljamo sveže zavreto vodo.

Kadar strežemo vermut in Campari v kozarce, ne dodajamo limonine lupine.

Tudi pri povečanem obsegu dela moramo biti pri pripravi mešanih pijač dosledni.

Led, s katerim smo hladili kozarce, po uporabi zavržemo, torej ga uporabimo samo enkrat.

Za mešanice »on the rocks« moramo uporabiti veliko ledu.

Pijače bodo bolj prijale, če bodo v ustreznih kozarcih. Ob ponovnem naročilu enake pijače uporabimo svež in ohlajen kozarec.

Za zapitek je treba gostu vedno izstaviti račun z navedenimi količinami in vrsto pijač.

Zelo pomembno je, da je v prostoru vedno vse na svojem mestu, da je ves pribor in inventar čist in vzdrževan in da je celotno vzdušje prijetno.

6.8 KADAR PRIPRAVLJAMO MEŠANE PIJAČE, UPOŠTEVAMO NASLEDNJE ELEMENTE

Koktajl mora imeti določen osnovni okus, ki ga lahko da vsaka močna žgana pijača z dodatki, kot so sadni sokovi, smetana, jajca, sirupi. Sodavica, tonik ali peneča vina spreminjajo okus osnovne pijače in istočasno odvzamejo prvotno jakost. Na koncu koktajlu oblikujemo še aromo z dodatkom likerja ali bitra.

Vse sestavine v mešanih pijačah morajo biti vedno prvovrstne in od najboljših proizvajalcev, prav tako velja za dodatke, kot so jajca, smetana, mleko, dekoracija ipd.. Pomaranče ali limone lažje iztisnemo, če jih pred tem ogrejemo z vročo vodo. Steklenice s penečim vinom odpiramo tiho, mirno in diskretno. Steklenice s sodavico, sokovi in podobnim odpiramo vedno sproti. Vse količine morajo biti odmerjene natančno, postopek priprave pa tak, kot je predpisan v recepturi, le tako nam bodo mešane pijače vedno uspele. Delo si olajšamo, če imamo vnaprej pripravljene vse pijače in dodatke.

Pijačo nalivamo v kozarce iz mešalne posode tako, da pri prvem natakanju kozarce napolnimo le do polovice, pri drugem pa jih dopolnimo. Če prvič natakamo od leve proti desni, ob drugem natakanju ponovimo postopek od desne proti levi. Ob zadnjem kozarcu mora biti mešalna posoda prazna. Če moramo kozarce polniti še tretjič, to kaže na premajhno strokovno usposobljenost osebe, ki to dela. (Frelj in Polak, 1994).

6.9 KOKTAJL (*COCKTAIL*)

Pod imenom koktajl, ki v prevodu pomeni petelinov rep, običajno razumemo vse mešane pijače, kar pa seveda ni povsem točno.

Koktajle delimo:

a) glede na to, kdaj jih postrežemo, na:

- koktajle pred obrokom, ki jih imenujemo *Before Dinner* ali *Pre-dinner* koktajli,
- koktajle med obroki, ki jih imenujemo *Club* koktajli,
- koktajle po obroku, ki so znani pod imenom *After Dinner* koktajli.

b) po sestavi na:

- lahke aperitivne koktajle,
- koktajle iz penečih vin,
- brezalkoholne koktajle.

Koktajli, ki jih pripravimo pred obedom oz. t. i. aperitivni koktajli, so suhi po okusu. Njihov namen je stimulirati tek. Te mešane pijače spadajo največkrat v skupine kratkih mešanih pijač.

Club koktajli so lahko suhi ali polsuhi. Postrežemo jih ob majhnih drobnih prigrizkih. V primeru, da zanje nimamo primernih kozarcev, lahko uporabimo kozarce za rdeče vino.

Koktajli po obroku podaljšujejo razpoloženje po dobri jedi, hkrati pa delujejo na zaužite jedi v želodcu blažilno in pospešujejo prebavo. Po sestavi so nekoliko težji in bolj sladki, imenujemo jih tudi digestivni koktajli.

Zapomnimo si še to: vsi koktajli so mešane pijače, toda vse mešane pijače niso koktajli.

6.10 SKUPINE MEŠANIH PIJAČ

| |
|--------------------------|
| Bovle |
| Cobblers |
| Aperitivni koktajli |
| Koktajli po obroku |
| Koktajli s penečim vinom |
| Brezalkoholni koktajli |
| Collins |
| Coolers |
| Crustas |
| Cups |
| Daisies |
| Egg-noggs |
| Fancy drinks |
| Fizzes |
| Fixes |
| Flips |
| Frappes |
| Groggi |
| Highballs |
| Juleps |
| Limonade |
| Mešanice z mlekom |
| Mešanice s pivom |
| Pick-me-ups |
| Pousse cafe puffs |
| Punč |
| Rickeys |
| Sangarfes |
| Scaffas |
| Shrubs |
| Slings |
| Smashes |
| Sorbet |
| Sours |
| Sundaes |
| Swizzles |
| Šerbet |

| |
|---------------------|
| Toddies |
| Tropicana in colada |
| Twisis |
| Zombie |
| Zooms |

6.11 POVZETEK

V tem poglavju ste spoznali osnovna dela in naloge barmana. Več o posamezni tematiki lahko poiščete na spletnih strani kot so:



www.dbs-slo.com
www.iba-world.com
www.fbsk.net/en/

6.12 VPRAŠANJA ZA PONAVLJANJE

Naštejte načine mešanje pijač in enega podrobno opišite.

Kaj pomeni „*after dinner*« *cocktail*?

Naštejte 5 skupin mešanih pijač.

Katere lastnosti mora imeti odličen barman?

Katere *cocktaile* poznamo?

7 LITERATURA

Ashley, S., in Connor G. *How many how much*. London: RMIT Publishing, 2001.

Druženje na cocktail partiju. (online). 2009. (citirano 1.7.2003). Dostopno na naslovu: www.partyonline.com.

Različne uniforme, ki jih uporablja strežne osebje za različne priložnosti in namembnosti. Milano: Fraizzoli & Co., Catalogo Generale, 2007, str. 12.

Frelih, J., in Polak, A. *Strežba*. Ljubljana: DZS, 1997.

Frelih, J., in Polak, A. *Mešanje pijač za poznavalce in ljubitelje*. Mežica: Multimix, 1994.

Goerke, T., *Das Bankett*. Stuttgart: Matthaes Verlag GMBH. 2002.

Gostilna Kmečki hram. (online). 2009. (citirano 15.9.2009). Dostopno na naslovu: <http://www.kmeckihram.si/Slike%20gostilna/Velike%20slike/v5.jpg>.

Jazbar, M., *Organizacija poročnih prireditvev v Grand hotelu Union*. Bled: diplomska naloga, Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled, 2004.

Keister, D. *Food and beverage control*. Englewood Cliffs: Prentice Hall, 1990.

Loman, S. *Marketings by Menu*. New York: Van Nostrand Reinhold, 2001.

Mayer, S., et al. *Professional Table Service*. New York: Van Nostrand Reinhold, 1990.

Meni kartica. Arhiv Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Bled. 2004.

Metz, R., et al. *ABC kuharstva in prehrane*. Ljubljana: Tehniška založba Slovenije, 2006.

Metz, R., et al. *ABC kuharstva, strežbe in hotelirstva*. Ljubljana: Tehniška založba Slovenije, 2006.

Meyer, S. *Remarkable service*. New York: Yohn Wiley and Sons. 1990.

Mihelčič, P. *Osnove strežbe : skripta za interno uporabo*. Bled: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled. 2004.

Primer klasične restavracija. (online). 2009. (citirano 15.9.2009). Dostopno na naslovu: http://www.tophotel.cz/_dataPublic/photo/4e990b7ccc815102d9c2c4c2555451a2/Brewery%20Restaurant.jpg/.

Primer slaščičarne. (online). 2009. (citirano 12.8.2009). Dostopno na naslovu: <http://www.greendoordesign.co.uk/Images/commercial%20large/Patisserie.JPG/>.

Primorska, Posavje in Podravje: Delo, 2004, 11. november.

Različni motivi predlog za tisk jedilnih listov in meni kartic (online). 2009. (citirano 9.11.2009). Dostopno na naslovu: www.menucard.at.

Reklamni letak letalske družbe Emirates, Dubai: Emirates airlines, 2009.

Sacher Hotel; primer dunajske kavarne. (online). 2009. (citirano 12.9.2009). Dostopno na naslovu: http://www.sacher.com/images/topimg/cafe_sacher_wien.jpg.

Schmidt, A. *The Banquet Business*. New York: Van Nostrand Reinhold. 1995.

Vinski svetovalec-sommelier (online). 2009. (citirano 12.6.2009). Dostopno na naslovu: http://sidewayswineclub.typepad.com/photos/uncategorized/franck_thomas.jpg/.

Weiss, H. *Catering handbook*. New York: Van Nostrand Reinhold. 1991.

Zavodnik, S., in Jošt, G. *Strežba z animacijo*. Ljubljana: DZS, 2005.

Projekt **Impletum**

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

Konzorcijski partnerji:



**Šolski center
Novo mesto**



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.