

ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ

НАСТАЛИ ПОД УТИЦАЈЕМ ПОЗНАТИХ ЛИЧНОСТИ

Проф. др Милијанко Ј. Портић

НОВИ САД 2019.

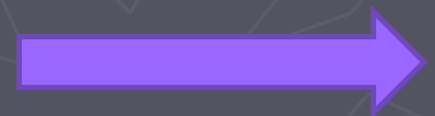
Гастрономски производи настали под утицајем ПОЗНАТИХ ЛИЧНОСТИ

Сваки Гастрономски Производ добија свој назив-име, по:

- А)Пореклу државе,
- Б)По регији,
- В)По аутору или по:
- Г)Некој познатој и чувеној личности:

Те личности су били:

- 1)Краљеви,*
- 2)Принчеви,*
- 3)Принцезе,*
- 4)Државници,*
- 5)Уметници,*
- 6)Хероји,*
- 7)Композитори,*
- 8)Гастрономи,... и,*
- 9)Разно разни аутори и слично.,...*



Француски краљ ХЕНРИ IV

(1589 — 610)



Познат и као Енрике III. Био је краљ Француске и Наваре, а први краљ из бурбонске династије.

*Познат је по јелу: Турнедо Анри-Хенри

Турнедо Анри-Хенри IV

Потребне намирнице:

- ▶ 2кг говеђег филеа
- ▶ 150мл уља
- ▶ 20 крутона
- ▶ 20 доњих делова артичока
- ▶ 250мл беарнез соса
- ▶ 20г трифли
- ▶ 700г кромпира Помноазет
- ▶ 20г соли
- ▶ 1г бибера
- ▶ 3дл мадера соса



Припрема и сервирање

1. Од говеђег филеа исећи одреске за турнедо тако да добијемо од 3-4cm дебелу парчад.
2. Парчад лагано излупати, обликовати калупом или фолијом да се не би деформисали.
3. Свако парче треба да буде тешко 100г, зачинити и сотирати (Tsr), на уљу и маслацу док не добију златно жуту боју.
4. Сотирано месо положити на крутоне и прелити мадера сосом.
5. Гарнирање и сервирање: гарнирати доњим деловима артичоке које су пуњене беарнез сосом, па на њихов врх ставити режањ трифле, а поред меса сервирати кромпир Помноазет.



Турнедо Анри IV



Пелегрино Артузи (1820-1911)

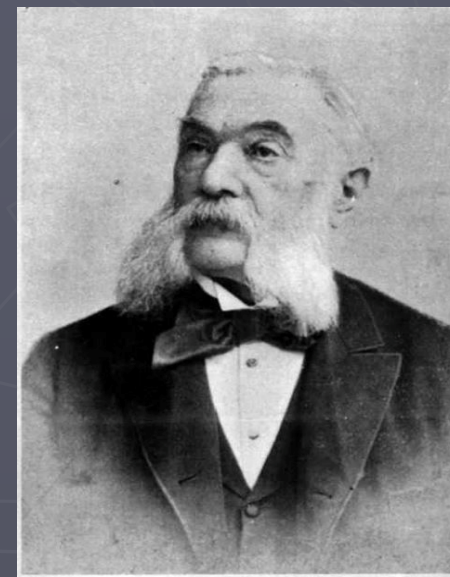
Аутор је италијанског кувара:

објављен са великим успехом

“Наука о кувању и уметност лепог јела.”

Написао ј рецепт за :

Њоке са пармезаном у песто сосу!



Рођен је у близини Болоње и Риминија, био је италијански баанкар.

Волео је да кува, једе и пише рецепте за Гастрономске производе.

Њоке са пармезаном у песто сосу

Потребне намирнице:

- ▶ 400г пшеничног брашна
- ▶ 500г белог кромпира
- ▶ 2 јаја
- ▶ 1 мала кашика соли
- ▶ 2 кашике уља
- ▶ 2 супене кашике рибаног пармезана
- ▶ вода



Припрема и сервирање:

1. Измешати све састојке и додати количину воде која је потребна да се умеси мекано тесто које се може узимати кашиком.
2. Мањом кашиком узимати тесто или га обликовати, потом га стављати у кипућу воду коју смо претходно посолили.
3. Кувати око 20-так минута.
4. Куване њоке испрати под млазом, оцедити и сотирати.
5. Сервирање на тањиру:
Потом их, прелити песто сосом и посути рибаним пармезаном.



Њоке са пармезаном у песто сосу

Франц Карл Ашард (1753-1821)

*(творац шећера-физичар,
хемичар и биолог)



1. Рођен је у Берлину,

Студирао је физику и хемију, био је хемичар, физичар и биолог.

2.Верује се да је био творац

шећера, па су енглески трговци нудили Ашарду 200.000. фунти стерлинга да прогласи неуспех својих експеримената, али је одбио!!!

3. Захваљујући њему шећер је

постао доступан за свакога и тако постао главна намирница у
посластичарству.

Џон Јакоб Астор (1763-1848 у Валдорфу) *(аутор Валдорф салате)

Рођен је у Валдорфу, у Немачкој 1763.

Био је амерички трговац и капиталиста, па је улагао новац у многе послове. Располагао вредном имовином преко 30.милиона долара.

У тренутку своје смрти био је најбогатији човек у Америци, а умире у Менхетну у 84 години живота.

Аутор је Валдорф салате.



Николас Аперт (1749-1841)

*(творац конзервисане хране)

1. Наполеон Бонапарта, је понудио награду од 12.000 франака ономе ко може да осмисли практичан метод за очување хране за војску на марш!

2. Николас Аперт, био је посластичар и кувар у Паризу.

3. Године 1795, почео је да експериментише с начинима чувања намирница, почевши од;

- а) Супе,
- б) Поврћа,
- в) Сокова,
- г) Млечних производа,
- д) Желеа,
- ђ) Џемова и сирупа.

4. Храну је стављао у стаклене тегле, запечатио их плутом и воском и стављао их у кључалу воду.

УСПЕО ЈЕ!

Пиер д Бернис- Бернаез *(творац „Беарнез соса-фонда)

Рођен је у *Saint-Marcel d'Ardèche* из Берниса.

Потиче из сиромашне породице, али је био веома племенит.

Школовао се у Богословији у Паризу.

Аутор „Беарнез соса“



Беарнез сос

Беарнез сос

Потребне намирнице:

- ▶ Винегрет од естрагона
- ▶ исецкани влашац
- ▶ крупно млевени бибер
- ▶ Естрагон
- ▶ самлевена крбуљица
- ▶ 16 жуманаца
- ▶ 1 кг избистреног и пажљиво преточеног путера



Припрема Беарнез соса:



1. У мали бен мари-на пари, избистрити путер и преточити га.
2. Укувати сирће са исецканим влашцем, бибером и млевеним естрагоном.
3. Потом, охладити редукуцију, додати жуманце и мало хладне воде и енергично лупати на ниској температури.
4. Скинути са грејног тела када јаја постану густа и пенаста, посолити, додати избистрени путер, и пажљиво процедити.
5. Затим, додати свеже млевени естрагон и крбуљицу.
6. Сос чувати по упутству до примене.

Брдсај-Американац (1886-1956)

проналазач модерног замрзавања хране 1920.

1. Био је амерички проналазач,
оснивач модерне индустрије
смрзнуте хране 1920.г.

2. Сматра се да је измислио
процес брзог замрзавања,
који чува квалитет хране!

3. Први је увео у производњу
замрзнуте:
“Рибље штапиће”!



Брија Саварен (1755-1826)

Чувен по изреци;

* "Реци ми шта једеш и рећи ћу ти ко си!"



Саварен је набројао разлоге зашто воли ресторане:

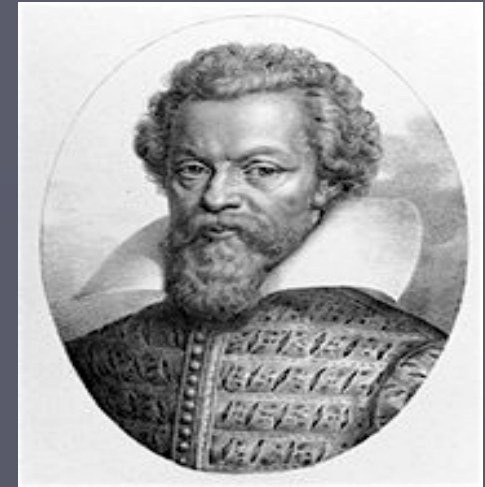
- ▶ 1) Можеш да бираш да једеш и шта хоћеш и кад хоћеш!
- ▶ 2) Можеш колико хоћеш да потрошиш!
- ▶ 3) Он истиче да је јести у ресторану толико заводљиво да си спреман да упаднеш у „дуг због тога“ и
- ▶ 4) Саварен каже: Да је ресторан **"рај за сваког гурмана"**



Луи д Бешамел (1630-1703)

*(творац Бешамел соса)

БЕШАМЕЛ СОС



Назив потиче од француског племића, Луја IV. Бешамела.

Није био кувар, али је творац Бешамел соса.

За овај сос се уместо бујона користио је млеко!



Потребне намирнице:

- ▶ 100г брашна
- ▶ 100г путера
- ▶ 1дл млека
- ▶ Со
- ▶ Морски орашчић
- ▶ Бели и црни лук
- ▶ Бибер
- ▶ Лимунов сок

Млеко је основни природни фонд и сигурно једна од најбоље уравнотежених течности која нас прати од рођења до смрти.

Припрема и сервирање:

1.Путер истопити, па додати у њега:

-брашно,

-морски орашчић,

-бели и црни лук и,

-уз стално мешање постепено додавати

МЛЕКО.



Бешамел сос

2.Наставити кување још десет минута.

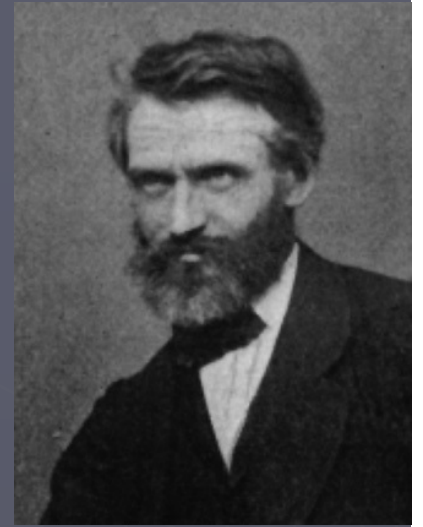
3.Додати сок од лимуна, зачинити, а затим процедити сос.

Основни бешамел је полазна тачка за велики број сосова као што су:

а)Крем сос у који се додаје павлака и

б)Морнеј сос, у који се додаје швајцарски сир, путер и пармезан.

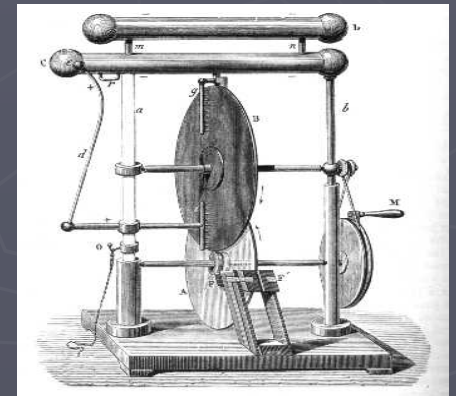
Фердинанд Каре
(Француски инжењер)
Проналазач машине за сладолед!



Познат је по свом раду на изради
машине за сладолед, коју је
***измислио 1859.г.**

Његов дизајн је базиран на
систему гас-паре, метод који се и
данас користи.

Поред ове машине створио је и
регулатор електричног
осветљења 1877.године.

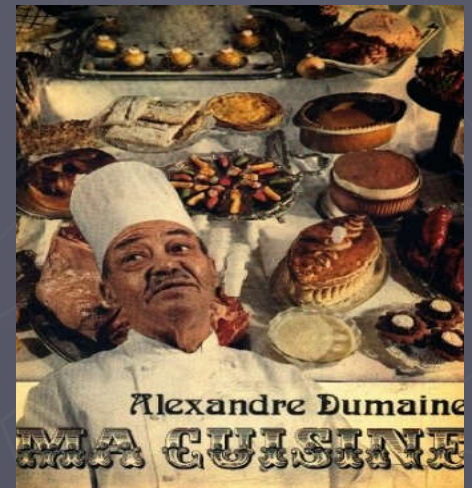


Александар Дума-Dumaine
(француски шеф кухиње)
творац куване говедине

Кувана говедина а la Dumaine-"а ла Дума"

"А ла ДУМА"

1. Пећи велики комад говедине од бута у пећници.
2. Извадити бут из пећнице затим сотирати већу количину гарни букета, шаргарепе и лука.
3. Потом, све то ставити у шерпу и налити млеком и млевеним парадајзом.
4. Затим, посолити и зачинити бибером, зачинским биљем, па додати белог вина и кувати полако док течност не испари а месо не постане мекано.
5. До сервирања чувати на топлотом.



Катарина Медичи

* Била је француска краљица, пореклом италијанка



Велики допринос дала је француској кухињи.
У Француску је довела најбоље куваре и

Понела са собом пуно намирница међу којима;

- 1) Пасуљ,
- 2) Сланину, и
- 3) Тесто које су назвали "макарони"

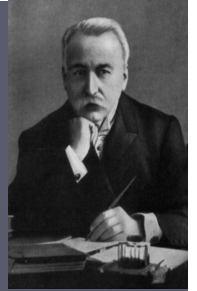
У то време било је срамота да богата кућа нема бар једног Италијанског-Фиорентинског куvara.

Преко свог сина Анрија III, краљица је вршила велики утицај на;

- А) Бонтон,
- В) Стил, и
- В) Развој Француске Гастрономије.

Огист Ескофие

*“Цар светске кухиње”, награђен од стране цара Вилијама II,
* 1869 Еспањол сос



1. **Намазати путером шерпу** за динстање меса, ставити три исечена лука $\frac{1}{2}$ кг телеђег меса са костима, 1л соса од говедине, прелити бујоном или водом и ставити на шпорет да крчка.
2. **Када се редукује до пола**, глазирати месо до светло браон боје уз лагано кување и повремено окретање.
3. **Када је месо добро глазирано**, склонити шерпу са ватре, покрити и оставити да одстоји 5 минута, пре него што се дода бујон-што ће олакшати разлагање глаzure.
4. **Тада, додати 5л бујона**, вратити на грејно тело да прокључа, па додати: гарни-буке, соли, бибера, пустити да прокључа, смањити температуру и оставити да поново лагано крчка.
5. **Кад је месо готово**, извадити исто а сос процедити.
6. **У процеђени сос додати тамну** запршку и оставити да крчка још око 2 сата, уз повремено опењавање.
7. **На крају, поново** процедити и чувати до употребе.

Артур Велсли

Био је британски војсковођа и државник.

*Говеђи филе „Велингтон“



- ▶ 2кг говеђег филеа
- ▶ 350г сувих печурака
- ▶ 500г пиреа од гушчије цигерице измешане са гомољиком (трифла)

- ▶ 1200г лиснатог теста
- ▶ 1л мадера соса-умака
- ▶ 1ком жуманце
- ▶ За финзерб:

- 2дл уља
- 200г црног лука
- 300г печурака
- 50г каприја
- 300г киселих краставаца
- 2 јаја
- 10г соли

Пире од гушчије цигерице:

- 360 г поширане гушчије цигерице
- 100 г маслаца
- 50 г куване и ситно исечене гомољике
- мало мадере.

Припрема и сервирање:

1. Цигерицу пропасирати кроз фино сито, добро је измешати са меким маслацем, посолити, побиберити и додати мало мадере које смо већ искористили за поширање.
2. Потом са пиреом премазати филе.
3. Маринирани филе нагло опећи на на маслацу и оставити да се охлади.
4. Лиснато тесто развити дебљине око ,5цм.
5. Филе премазати пиреом од гушчије цигерице и финзербом, па га обавити лиснатим тестом премазати жуманцетом и пећи у загрејаној пећници око 45.минута.
6. Филе изнутра треба да остане ружичаст.



*Говеђи филе
"Велингтон"*

Џорџ Вашингтон (1731-1799) Први Председник САД “Јастог Велингктон”

Јастог Вашингтон

Потребне намирнице:

- ▶ 5 живих јастога
- ▶ 70мл коњака
- ▶ 500мл белог вина
- ▶ 700мл рибљег фонда
- ▶ 80мл уља
- ▶ 10 сецканих козица
- ▶ 100г парадајза
- ▶ 3 кашике парадајз пиреа
- ▶ 100г маслаца
- ▶ 2 кашичице месног ектракта
- ▶ Мало белог лука
- ▶ 2 кашичице зачинског биља



Припрема:

1. Са Т/о јастога, репове исећи на комаде, клешта разбити да би смо након припреме лакше извукли месо, а оклопе располовити.
2. Одстранити желучану врећицу која се налази у близини главе и обично садржи песак.
3. Мекане делове и корал издвојити и сачувати.
4. У прикладној посуди загрејати уље и маслац и сотирати комаде јастога.
5. Кад љуштуре лепо порумене, покрити посуду поклопцем, нагнути је и одлити уље.
6. Затим фламбирати коњаком, подлити белим вином и рибљим фондом, додати сецкане козице, конкасе парадајз, пире од парадајза, бели лук, месни екстракт, кајенског бибера и друго зачинско биље.

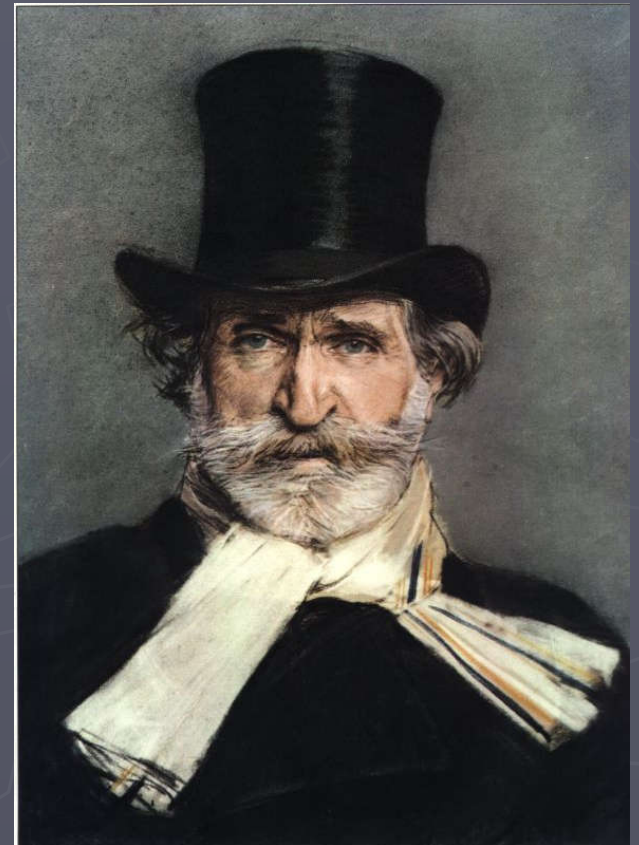
Припрема и сервирање:

7. Поклопити посуду и динстати 15 до 20 минута.
8. Потом, комаде јастога извадити из посуде и извући месо из љуштуре, и сложити у чинију;
9. Преко њега положити половине оклопа.
10. Затим лагано кувати и умешати преостали маслац.
11. Зачинити по укусу и прелити преко јастога.
12. Посути сецканим зачинским биљем, першуном и крбуљицом.
13. По жељи додати пиринач.

Ѓузепе Верди (1813-1901)
истакнути италијански композитор
„*Ризото*“ је по њему добио име

Потребне намирнице:

- ▶ 80г црног лука
- ▶ 250г маслаца
- ▶ 800г пиринча
- ▶ 2000мл бујона
- ▶ 160г сирових печурки
- ▶ 160г зелених врхова шпаргли
- ▶ 160г сирове шунке
- ▶ 200г парадајза
- ▶ 200г пармезана
- ▶ 200мл павлаке



Припрема и сервирање:

1. **Печурке исећи** на коцке, шунку на мале режњеве, а парадајз огулити, уклонити семе и исећи на коцке-конкасе.
2. **Исецкан црни** лук пржити на маслацу док не постане светло-жут.
3. **Додати печурке** исечене на коцке, врхове шпаргли, шунку, парадајз, исечен на коцке, а затим додати пиринач.
4. **Прелити бујоном**, посолити и кувати.
5. **Умешати наструган** пармезан, маслац и павлаку.
6. **Сервирање:** Ризото поставити у калуп који је премазан маслиновим уљем и сервирати на топао тањир.
7. **На ризото посути** наструган пармезан.

Ризото Верди



Лепа Јелена- Хелена Тројанска

*Турнедо „Лепа Јелена“

Сви грчки јунаци су долазили да просе Хелену, јер је била божанска лепотица за њих.

Париз ју је отео, па га је Манелај изазвао на двобој.

Пошто становници нису хтели да врате Хелену ни после двобоја, грци су отпочели двадесетогодишњу опсаду Троје, која се завршила падом града који је сматран неосвојивим, а који су Грци освојили помоћу дрвеног Тројанског коња, који је потом постао симбол најлукавије ратне варке у историји.



Турнедо Лепа Јелена

Потребне намирнице:

- ▶ 2кг говеђег филеа
- ▶ 200мл уља
- ▶ 20г соли
- ▶ 10млевеног бибера
- ▶ 600г хлеба
- ▶ 20 корпица од путер теста
- ▶ 300мл бернаез умака
- ▶ 200г шпаргли (20 врхова)

Беарнез сос-умак:

- 25мл сирћета
- 50мл бујона
- 50мл белог вина
- лоровов лист
- бибер у зрну
- 5 жуманаца
- 300г путера
- со, лимунов сок, естрагон
- 50г лука влашца

Припрема и сервирање:

1. Печене корпице од путер теста помоћу кесе за шприцање са звездастом штеррерном напунити беарнез сосом-умаком.
- 2, Преко соса-умака поставити по два врха зелене шпаргле.
3. Од говеђих филеа исећи одрезке за турнедо, тако да се добију 3-4цм дебела парчад, лагано излупати и обликовати.
4. Сваки комад треба да тежи по 100 грама.
5. Зачинити, и сотирати на уљу или маслацу.
6. Сервирање: У одговарајући тањир сервирати турнедо, са крутоном као подлогом, а поред турнеда, сервирати корпицу од путер теста напуњену беарнез умаком.

Жан Баптист Колбер (1619-1683)
најмоћнији министар Француске.
Консоме Колбер



Потребне намирнице:

- ▶ 200г шаргарепе
- ▶ 100г беле репе
- ▶ 100г свежег младог грашка
- ▶ 125г бораније
- ▶ 10 јаја
- ▶ 2л консомеа
- ▶ со и сирће.

Говеђи консоме:

- 300г исечене посне говедине
- 2 беланцета
- 1 мали струк празилука
- 1 велика шаргарепа
- мало крбуљице
- 2,5л хладног бујона

Припрема и сервирање:

1. Шаргарепу и белу репу исећи на резанце-жилијен или неки други облик.
2. Свако поврће кувати одвојено у сланој води и оцедити.
3. Јаја поширати у слано-киселој води.
4. Сервирање: Консоне Колбер се сервира у одговарајућу-шољу-чинију у коју се стави одређена количина куваног поврћа.
5. Преко њега ставити поширано јаје.
6. Преко тога се налије врео консоне.



Консоне Колбер

Николо де Конти

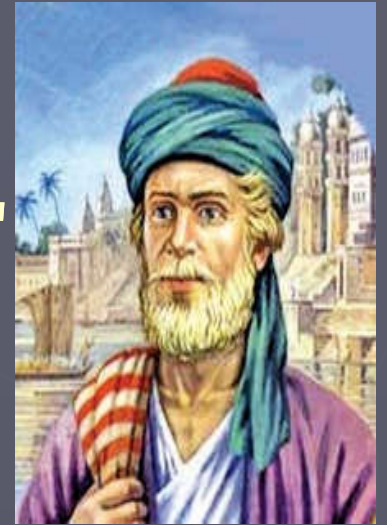
(венецијански трговац)

*Телећи бубрежњак- тибон-стек"

Динстани телећи бибрежњак Конти

Потребне намирнице:

- ▶ 2,5кг телећег бубрежњака
- ▶ 3 шаргарепе
- ▶ 3 главице црног лука
- ▶ 0,5л воде или бујона
- ▶ 500г гарнитуре Конти
- ▶ со



Припрема и сервирање:



1. Исећи тибон стек-бубрежњак и обликовати.
2. Месо лагано пржити са шаргарепом и луком која се исече на колутове.
3. Чим све мало порумени, посолити, додати течност, поклопити, па на умереној ватри испећи у пећници.
4. Месо ставити на плитку топлу чинију, и гарнирати свежим поврћем и гарнитуром Конти.
5. Гарнитура Конти: суву сланиницу исећи на троуглиће, сотирати, па додати пире од сочива, помешати месним соком, зачинити зачинским биљем и сервирати на топлом тањиру поред тибон стека..

Луј XIV (1638-1715)

(БИО ЈЕ КРАЉ ФРАНЦУСКЕ)

*Хладни режњеви лосога



Потребне намирнице:

- ▶ лосос од 1кг без коже и костију
- ▶ 25 великих рачјих репова
- ▶ 10 малих парадајза
- ▶ 150г каше од паприке
- ▶ 10 пошираних глави печурки
- ▶ 10 препеличјих јаја

- 10 половина
- црних маслинка
- 60г црвеног кавијара
- 2 диње исечене у облику куглица-ауштековане.
- 500г динстаног поврћа исеченог на траке
- 100г мајонеза
- 150г густог мајонеза
- 5дл аспика

Украс: печурке, црне маслинке, филети од мандарина, рачји репови, птичја јаја, празилук, парадајз, црвене бабуе, 500мл зеленог соса-умака.

Припрема и сервирање:

1. **Половине лосога** увити у хартију премазану маслацем и ставити у пећницу са мало зачињеног рибљега бујона и поширати, потом охладити и притиснути тегом.
2. **Поврће помешати**, са мајонезом и аспицом и сложити у плитак округли калуп, па охладити у фрижидер.



Режњеве лосога

Сервирање:

3. **Масу истрести**, на велику округлу чинију, прелити мајонезом, украсити и шеминизирати аспицом.
4. **Уз ивицу поврћа**, поређати рачије репове, па режњеве печурака, окренувши округлу страну унутра.
5. **Сваки режањ украсити са**, црвеним кавијаром па прелити аспицом.
6. **Сос-Умак послужити** одвојено.

Карл Густав фон "Манерхајм" (Председник Финске)

*Димљени лосос Манерхајм

Потребне намирнице:

- ▶ 10 одрезака лосога
- ▶ 300мл белог вина
- ▶ 300мл рибљег фонда
- ▶ 150мл телећег фонда
- ▶ 125г гушчије пенице
- ▶ 125г маслаца
- ▶ 300м коњака
- ▶ 1 лимун
- ▶ 10 шнита гомољике
- ▶ 10 великих клубука шампињона
- ▶ Со



Рибљи фонд:

- 5л воде
- 5кг рибљих костију и крајака
- 300г лука
- 120г першуна
- 850г крајка од гљива
- 10г бибера у зрну
- 300мл белог вина
- сок од лимуна и со

Припрема и сервирање:

1. Лососе нарезати на мало крупније одреске.
2. Поширати у рибљем фонду и вину, а затим их оцедити и чувати на топлотом.
3. Рибљи и телећи фонд, помешати и прокувати до 1/3.
4. Умешати мус од гушчије, џигерице, додати маслац, зачинити коњаком и лимуновим соком.
5. Рибу сложити на тањир, прелити сосом-умаком и гарнирати шнитама гомољике.
6. Послужити са куваним пиринчом, зачињеним са маслацем.

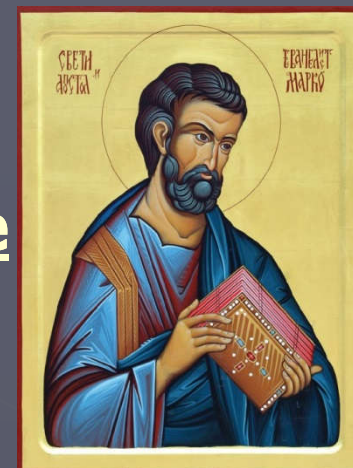
*Димњени лосос
Манерхајм*



Свети Марко

(један од дванаест апостола)

*Котлети од прасета дивље свиње



Потребне намирнице:

- ▶ 20 котлета од прасета или дивље свиње
- ▶ 300мл белог вина
- ▶ две шаргарепе
- ▶ две главице црног лука
- ▶ мало мајчине душице
- ▶ два ловорова листа
- ▶ мало першуна
- 300мл сирћета
- 250г сланине за шпиковање
- 160мл уља
- 800мл бибер сос
- 1600г кестена
- 80г бадема
- со и маслац.

Припрема и сервирање:

1. **Исећи котлете** и ставити у маринат од: белог вина, сирћета, лука, шаргарепе исечене на колутове, першуна, мало мајчине душице, ловоровог листа и неколико зрна бибера.
2. **Потом котлете добро обрисати**, сваки котлет шпиковати са 2 до 3 траке сланине.
3. **Затим, котлете пропржити**, на уљу и маслацу и на крају пећи у пећници.
4. **Када су готови поређати их на:** округлу чинију, прелити бибер сосом у коме су додати пржени бадем, а у средину чиније сложити крокета од кестена.



*Котлети од прасета
дивље свиње*

Марија Терезија (1717-1780) (БИЛА ЈЕ ВЛАДАР СВЕТСКОГ РИМСКОГ ЦАРСТВА)

*Сладолед Марија Терезија



Потребне намирнице:

- ▶ 500мл сладоледа од чоколаде
- ▶ 700мл улупане павлаке са ванилом
- ▶ 10 кишкота
- ▶ 30мл трешњеваче
- ▶ Мало кандираног ананаса

1. Одговарајући калуп, обложити сладоледом од чоколаде и напунити улупаном павлаком у коју су умешане изломљене кишкоте(које су натопљене трешњевачом).
2. Када се сладолед смрзне, истрести га из калупа на одговарајућу чинију, а потом украсити кандираним ананасом исеченим у облику троугла.

МИРАБО (1749-1791)

Француски књижевник и државник

*Рамстек, Розбратна, риба и друга јела „Мирабо“



Риба ивер “Мирабо”

- ▶ 3000г малог ивера
- ▶ 1300мл црног вина
- ▶ 5 главица црног лука влашца
- ▶ 125г маслаца
- ▶ 3 везице зачина
- ▶ 600мл еспањола
- ▶ 20 сардина
- ▶ со и бибер

1. Ивер динстати на тихој ватри у црном вину са луком влашцем исеченим на ребарца, посолити и зачинити са бибером.
2. Бујон процедити, па га кувати док не уври на четвртину количине, помешати га са еспањолом и додати пет сардина пропасираних кроз сито.
3. На крају додати маслац и исти умешати.
4. Рибу прелити сосом и украсити тракама филеа од сардина или инђуна.

Розбратна Мирабо

Потребне намирнице:

- ▶ 2000г розбратне
- ▶ 25 филета сардина или инђуна
- ▶ 15 пуњених маслинки
- ▶ 40г сарделног маслаца
- ▶ мало драгушца
- ▶ со и бибер

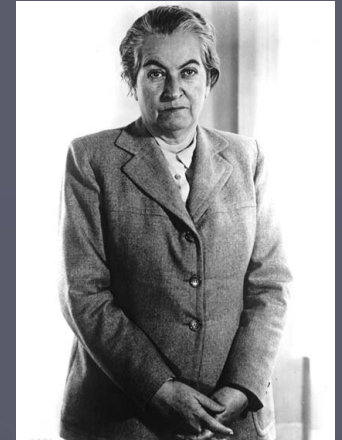


1. Розбратну испећи на роштиљу и ставити у плитку чинију.
2. Премазати сарделним маслацем, украсити филетима сардина, а између филета поставити колутове пуњених маслинки и прелити сарделним маслацем.

Сарделни маслац: четири сардине одвојити од костију, кратко потопити воду, fino згњечити и добро измешати са 100г маслаца и пропасирати.

Габријела Мистрал (1889-1957) (ЧИЛЕАНСКИ НОБЕЛОВАЦ)

*Бакалар Мистрал



- ▶ 2000г свежег бакалара
- ▶ 500г парадајза огуљен и грубо нарезан
- ▶ 300г печурки нарезаних на шните
- ▶ два здробљена чена белог лука
- ▶ 250 мл белог вина
- ▶ 250мл маслиновог уља
- ▶ 80г презли
- ▶ со



1. Свеж бакалар исећи на шницле дебљине око 2-3цм.
2. Потом их зачинити и испећи до златно-браон боје.
3. Затим сотирати печурке па додати парадајз конкасе.
4. Сервирати бакалар на топао тањир, прелити белим вином и зачинским биљем.

Јабуре Мистрал

- ▶ 10 јабука
- ▶ 500мл пиреа од шумских јагода
- ▶ 80г бадема
- ▶ 30мл трешњеваче
- ▶ 300мл улупане павлаке са ванилом



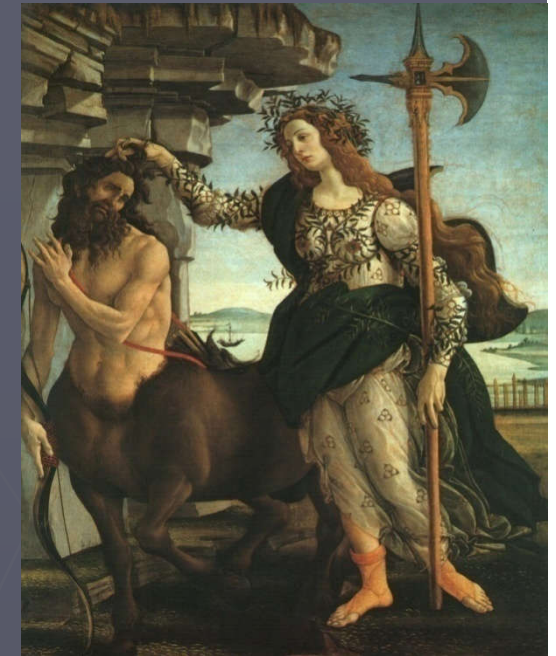
1. Поширати јабуке у сирупу, оставити да се охладе.
2. Поређати их на плитку чинију и прелити пиреом од јагода.
3. Улупану павлаку служити одвојено.

Минерва

(чувар града Рима)
***Бакалар Минерва**

Потребне намирнице:

- ▶ 1500г свежег бакалара (филеа)
- ▶ 180г ситно сецканог лука
- ▶ 5 ситно сецканих козлаца
- ▶ 500г ољуштеног парадајза без семенки
- ▶ 160г маслаца
- ▶ 30 фиела инђуна
- ▶ 800г кромпира
- ▶ 400мл рибљег фонда и со



1. **Дно ватросталне** посуде премазати маслацем и обложити сецканим луком и козлацем.
2. **Затим у посуду положити** филете и пректири их парадајзом нарезаним на коцкице.
3. **Долити рибљи фонд и** поширати у пећници.
4. **Када је риба припремљена,** издвојити фонд, редуцирати на једну трећину и помешати са маслацем.
5. **Рибу обложити колутићима** куваног кромпира и филетима инђуна, и на крају прелити сосом-умаком.

Козимо де Медичи (1389-1464)

БИО ЈЕ ВЛАДАР ФИРЕНЦЕ И
ЗАСЛУЖАН ЗА ПРЕТВАРАЊЕ ГРАДА У ДРАГУЉ ЕВРОПЕ

*Медаљони од лососа "Медичи"



Потребне намирнице:

- ▶ 10 медаљона од лососа (сваки од 120-150г)
- ▶ 20 врло малих парадајза
- ▶ 400мл беарнез соса-умака
- ▶ два јајета
- ▶ беле презле
- ▶ Уље и со



1. Медаљоне панирати на енглески начин (јаје и презлу), премазати их уљем и испећи на роштиљу.
2. Потом их сложити на тањир и гарнирати парадајзом (који је издубљен и печен у пећници и напуњен беарнез сосом-умаком).

Николај I (1796-1885)

(био је руски цар)

*Попијети од листа



Потребне намирнице:

- ▶ 10 филеа листа
(сваки од 100-120г)
- ▶ 500мл рибљег фонда
- ▶ 150мл слатке павлаке
- ▶ 80г смесе брашна и маслаца
- ▶ 10 каменица (очишћених)
- ▶ 150г печурки
- ▶ 30 репова слатководних
ракова
- ▶ 150мл јастоговок соса-умака
или путера
- ▶ 10г кавијара
- ▶ 300г лиснатог теста
- ▶ 2 жуманца
- ▶ кромпир и со.

Умак од јастога:

- 350мл рибљег велуте
умака
- 70мл павлаке
- 50г јастоговог
маслаца
- 200г црвеног
маслаца

Припрема и сервирање:

1. Филеи се поширају 5 до 6 минута.
2. Филе мало истући, обрезати и увити око пареног кромпира прикладне величине, обликованог попут чепа.
3. Сваку попијету замотати у листић станиола, намазан маслацем и поширати у рибљем фонду.
4. Каменице загрејати и укувати их у њиховом соку.
5. Од печурки и репова слатководних ракова припремити салпикон и спојити га јастоговим умаком.
6. Када су филеи поширани, одмотати листић станиола и пажљиво извући кромпир.
7. Попијете положити у ватросталну посуду намазану маслацем.
8. Празни део-шупљину сваке попијете напунити салпиконом и прекрити каменицом.

Нептун

(сметра се римским богом вода)

*Лиснато тесто са козицама

Потребне намирнице:

- ▶ округла подлога од лиснатог теста (печена)
- ▶ 250г пиринча „Каролина“
- ▶ 700мл светлог фонда
- ▶ 2 мале главице црног лука
- ▶ 400г свежих печурака нарезаних на шните
- ▶ 1000г очишћених репова од козица
- ▶ 40 дагњи (пошираних, очишћених и панираних)
- ▶ 500мл слатке павлаке
- ▶ 160г маслаца
- ▶ 400мл шорон соса-умака
- ▶ першун, уље за пржење, со



Припрема и сервирање:

1. Лук пржити на маслацу док не пожути, додати пиринач, на тренутак пропржити, долити рибљи фонд, зачинити.
2. Печурке сотирати на маслацу, зачинити и додати павлаку и лагано кувати.
3. Репове козица загрејати на маслацу, зачињеним кари – прашком.
4. У топлом уљу, најпре пржити дагње, затим першун.
5. Умак-сос шорон разредити кашиком павлаке.
6. Подлогу од лиснатог теста ставити на округли овал и прекрити слојем пиринча.
7. На пиринач распоредити печурке са павлаком, а на то сложити козице зачињене маслацем са кари-прашком.
8. Све прелити шорон умаком и гратинирати у веома топлом саламандеру.
9. На врху сложити дагње у венац, а средину венца испунити ситно сецканим першуном.

Ришеље (1585-1642)

Француски државник и кардинал

*Говеђи Филе „Ришеље“

Француски државник и кардинал.
Звао се Арманд Жан де Ришеље.

Био је веома посвећен очувању доминације Француске у Европи, као и краљевске доминације над животом у Француској.

Луј XIV је успео у потпуности да спроведе његов концепт државе:

“један владар, једна држава, једна вера.”

Да ли је био у праву!



Говеђи Филе „Ришеље“ ТТ/Припрема;

1. Филе припремити, зачинити, премазати и испећи.
Потом, ставити га на овалну чинију, па га назименично уоквирити парадајзом, печуркама и салатом главатицом.
1. Сос-умак служити одвојено.
2. Прилозима можемо додати кромпир.
3. Парадајзима одсећи капак, издубити их, одстранити семе и мало посолити.
4. Направити војвоткињину масу од маслаца и першуна- тако да не буде сувише чврста.
5. Масом пунити парадајз помоћу кесице са звездастим наставком.
6. Парадајзе посути наструганим сиром, попрскати растопљеним маслацем, па их запећи.
7. Ољуштени кромпир скувати у сланој води, одлити воду, пропасирати, измешати са маслацем, посолити.
8. Додати и испасираном кромпиру жуманца, јаја и мало млека.
9. Промешати, па масу користити за пуњење.

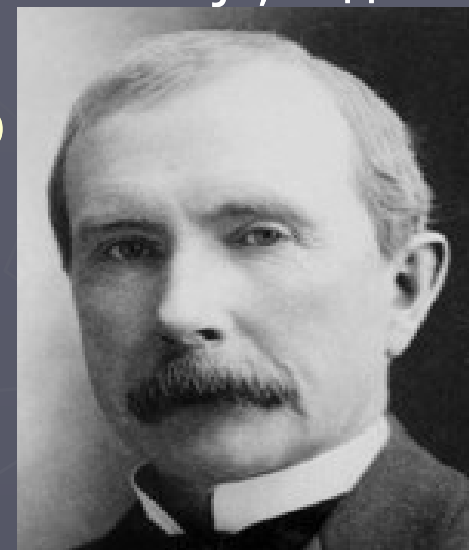
Џон Рокфелер (1839-1937)

*Био је амерички индистријалац и филантроп, основач компаније "Стандер Оил", "Универзитета Чикаго" и Рокфелерове компаније, .итд.

*Каменице у љуштури Рокфелер

Потребне намирнице:

- ▶ 60 крупних каменица
- ▶ 800г спанаћа у листовима
- ▶ 100г маслаца
- ▶ 30г брашна
- ▶ 200 мл белог вина
- ▶ 160мл слатке павлаке
- ▶ 50г презли
- ▶ 50г нарибаног пармезана
- ▶ бели лук добро уситњен
- ▶ мускатни орашчић
- ▶ со, бибер



Припрема и сервирање:

1. Спанаћ скувати, оцедити и грубо исецкати.
2. Каменице извадити из љуштура а њихов сок сачувати.
3. У прикладну посуду ставити комадић маслаца, додати бело вино и сок од каменице.
4. Загрејати, додати каменице, и само на тренутак их уронити у фонд.
5. Горње љуштуре одстранити а доње очистити, опрати, осушити, и положити у тигањ посут крупном сољу.
6. Затим припремити умак са белом запршком (50г маслаца), брашном, фондом од каменица и павлаком и добро га зачинити.
7. Спанаћ лагано сотирати на маслацу и зачинити сољу, бибером и белим луком (уситњеним у прах) и са прстохватом мускатног орашчића.
8. Дно љуштура прекрити кашичицом спанаћа, на то положити једну каменицу, лагано је прелити умаком и посути презлом и нарибаним пармезаном.
9. Гратинирати у веома топлој пећници.

Ђоакино Росини (1792-1868)

(оснивач италијанског позоришта)

*Турнедо Росини



Потребне намирнице:

- ▶ 2000г говеђег филеа
- ▶ 250мл уља
- ▶ 25г соли
- ▶ 10г бибера
- ▶ 600г хлеба
- ▶ 200г пилеће џигерице
- ▶ 200г печурака
- ▶ 500мл мадера умака.



1. Од говеђег филеа исећи одреске за турнедо, тако да се добију 3 цм дебелу парчад, лагано излупати, и обликовати.
2. Свако парче треба да буде тешко 100г.
3. Зачинити и сотирати турнедо, потом их положити на крутоне.
4. На њих ставити сотирану гушчију џигерицу и режњеве печурки.
5. Прелити мадера умаком.

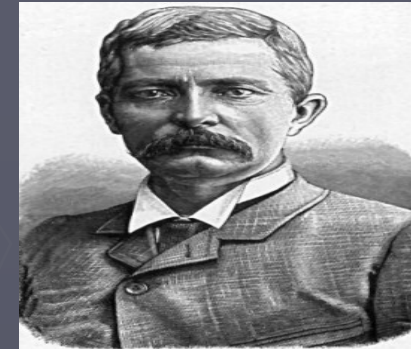
Хенри Мортон Стенли

(енглез, открио је Централну Африку за експлоатацију европских држава)

*Сотирано пиле Стенли

Потребне намирнице:

- ▶ 3 пилета од 1200г
- ▶ 500г црног лука исеченог на колутове
- ▶ 350г пошираних печурки исечених на колутове
- ▶ 500мл павлаке
- ▶ 10 шнита гомољике
- ▶ мало кари-прашка
- ▶ мало кајен бибера и со



1. Пиле динстамо са колутовима лука, зачинимо кари прашком, па додамо печурке и павлаку.
2. Потом све пренесемо у пећницу, тамо наставимо са обрадом и поспемо кајенским бибером.
3. Месо ставимо на плитку чинију, прелијемо умаком и гарнирамо режњевима гомољике.

Франсоа-Рене де Шатобријан (1768-1848)

(био је француски књижевник, -државник, завереник и
контрареволуционар)

*Шатобријан

Потребне намирнице:

- ▶ 2 кг говеђег филеа
- ▶ 300 мл уља,
- ▶ 1 кг хлеба
- ▶ 20 г соли и 10 г бибера
- ▶ 5 јаја
- ▶ 200 г конзервисаних шљива
- ▶ 200 г конзервисаних брескви
- ▶ 50 г маслина
- ▶ 100 г маринираних печурки



Припрема:

1. Исећи средњи део говеђег филеа, тежине 400 г и дебљине 5 цм.
2. Месо равномерно излупати, потом формирати месо.Исећи хлеб за крутон.
3. Треба да буде величине Шатобријана.
4. Формирано месо ставити да се пржи површина треба да буде румена, а унутрашњост ружичаста.
5. Крутон испржити.
6. Припремање шпица: Тврдо кувана јаја, ољуштена на пола пресечене нанизати на жицу, а затим брескве, шљиве, маслине на крају мариниране печурке.
7. Шпиц треба да буде до половине нанизан.
8. Шатобријан служимо на овалу на којем су у полу кругу сервирани следећи прилози: Корпица са сотираним грашком, пиринач, помфрит, кувана боранија, крокети од поврћа, карфиол.
9. Са леве стране сервирамо по један печен парадајз, на средину овала поставимо пропржен крутон, на њега ставимо испржен шатобријан (исфилиран и зачињен) на средину шатобријана ставимо тј забодемо шпиц мало укосо.

Филе дупли стек Шатобријан

- ▶ Исећи говеђи филе попречно на одреске дебљине (1inč-2,54cm); поравнати их и обликовати, посолити побиберити и мало науљити; препећи одреске са обе стране по 6 минута; ставити на тањир, гарнирати сотеом од кромпира, сипати мало шатобријан соса само преко меса и сервирати.



Шатобријан печење

Горгонзола путер:

- ▶ 100г сира Горгонзола
- ▶ 60г путера
- ▶ 1 кашичица млевеног белог лука

Састојци за говедину и рибизле:

- 1кг говеђе слабине
- 6дл црног вина слатког
- 1дл говеђег бујона 4 главице црног лука преполовљене
- 4 чена белог лука 10г мајорана
- 1,5 дл соса од рибизли

1. Измиксати путер и сир на средњој брзини блендеру.
2. Умешати лук.
3. Уз помоћ пластичне фолије, од путера направити ваљке пречника 2,5 цм.
4. Ставити у фрижидер 4 сата да очврсну.



ЗАКЉУЧАК

► 1) ПОЗНАТЕ ЛИЧНОСТИ ИЗ РАЗНИХ СВЕРА НАУКЕ И УМЕТНОСТИ СУ УТИЦАЛЕ НА РАЗВОЈ ГАСТРОНОМИЈЕ.

► 2) НЕКИ ОД ЊИХ СУ ПОРЕД СВОГА ЗАНИМАЊА ИЗ, ЛУБАВИ ПРЕМА ГАСТРОНОМИЈИ,

САМИ СТВАРАЛИ БОВЕ

«АСТРОНОМСКЕ ПРОИВОДЕ»,

3) ДОК СУ ДРУГИ КАО ВЕЛИКИ ГУРМАНИ,

СВОЈИМ КУВАРИМА ИЗДАВАЛИ ПОСЕБНЕ ЗАХТЕВЕ И

ЖЕЉЕ И ТАКО СТВАРАЛИ

«НОВ ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОД»

КОЈИ ЈЕ НАЛЧЕШЋЕ И ДОБИЈАО НАЗИВ ПО ТОЈ ЛИЧНОСТИ!

► ХВАЛА НА ПАЖЊИ

ПИТАЊА И ЗАДАЦИ ЗА СТУДЕНТЕ

- ▶ 1. Ко је аутор италијанског куvara “Наука о кувању и уметност лепог јела.” и аутор: Њоке?
- ▶ 2. Ко је аутор и шта је личност била: Валдорф салате?
- ▶ 3. Ко је проналазач модерног замрзавања хране? (1920)
- ▶ 4. Чија је изрека и ко је био: “Реци ми шта једеш и рећи ћу ти ко си!”
- ▶ 5. Ко је била Катарина Медичи и који је њен допринос био у новој земљи?
- ▶ 6. По коме је добио своје име и ко је он био: Јастог Велингктон?
- ▶ 7. По коме је познато јело и ко је она била: Турнедо „Лепа Јелена”?
- ▶ 8. По коме је познато јело и ко је он био: *Телећи бубрежњак- тибон-стек?
- ▶ 9. По ком је познато јело и ко је он био: *Турнедо Росини ?
- ▶ 10. По коме је познато јело и ко је он био: *Шатобријан ?
- ▶ 11. По коме носи име јело и ко је он био: *Каменице у љуштури Рокфелер*?
- ▶ 12. По којој личности је познат сладолед и ко је он био : *Сладолед Марија Терезија?
