



ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ



ХЛАДНА ПРЕЈЕЛА И ХЛАДНА ЈЕЛА



Сл.бр....Лангуст леп изглед;



Сл.бр...Салата од хоботнице;

ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА И ЈЕЛА

*САМА РЕЧ „ПРЕДЈЕЛО“ ЗНАЧИ
ДА ЈЕ, ТО, ЈЕЛО КОЈЕ СЕ ПРВО ИЗНОСИ НА СТО!*



*Хладно предјело од
сухомеснатих
производа*

ХЛАДСНА ПРЕДЈЕЛА,

ДА БИ ПОДСТАКЛА АПЕТИТ И ДОБРУ ПРОБАВУ,
ПРВО ТРЕБА ДА ФАСЦИНИРАЈУ :



- 1) СВОЈИМ ИЗГЛЕДОМ,
- 2) СВОЈИМ СВОЈСТВЕНИМ ПРИРОДНИМ ЈЕСТИВИМ БОЈАМА,
- 3) СВОЈИМ МИРИСОМ И УКУСОМ
- 4) СВОЈОМ СТРУКТУРОМ И КОНЗИСТЕНЦИЈОМ!

ПОЈАМ И ЗНАЧАЈ ХЛАДНИХ ПРЕДЈЕЛА

***ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА,
НАЈЧЕЋЕ СЕ СЛУЖЕ У МАЛИМ КОЛИЧИНАМА,
КАО ПРВИ ГАНГ, ШТО ЗНАЧИ, ДА ОНА, НИПОШТО НЕМАЈУ
ЗАДАТАК И ЦИЉ ДА ЗАСИТЕ ГОСТА-КОНЗУМЕНТА!***

***ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА СУ, КАКО И КАЖЕ ЊИХОВО
ФРАНЦУСКО ИМЕ***

***„Hors-d'oeuvre“, ШТО ЗНАЧИ, С' ОНЕ СТРАНЕ ДЕЛА”,
И УПРАВО СУ НАМЕЊЕНА ДА ИСПУНЕ ВРЕМЕ ДО СЛЕДЕЋЕГ ГАНГА.***



Сл. Бр..... Празнични деликатесни плато;

***ПРЕМА ГАСТРОНОМСКИМ ПРАВИЛИМА,
ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА СЕ СЛУЖЕ ЗА ВРЕМЕ РУЧКА,
А, ПО ЖЕЉИ ИЛИ У ИЗУЗЕТНИМ СИТУАЦИЈАМА, И,
ЗА ВРЕМЕ ВЕЧЕРЕ!***



*Сл.бр.....Сложено хладно деликатесно предјело за вечеру;
Усољени лосос са празилуком; Тартар сос са босиљком; Речни рачић пуњен
млечцем; Туна са суши пиринчОм; Кечига у кари сосу са слачицом и влашцем;
Лосос са кавијаром и ситним црним луком; Бундева у листовима спанаћа; и,
Зелена шпаргла.*

УКОЛИКО ГОСТИ ЖЕЛЕ “МЕНИ “ЗА ВЕЧЕРУ,

**ОНДА СЕ МОГУ ПОНУДИ ПОСЕБНА ЛАГАНА
ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА КАО ШТО СУ:**



1)Остриге,

2)Кавијар,

3)Димљени лосос,

4)Паштета од гушчије џигерице,

5)Салате од рибљег меса,

6)Салате од плодова мора,

7)Пилеће салате, или друге салате од:

“племенитог поврћа”!



**ЗА ВЕЧЕРУ СЕ МОГУ
понудити и морски деликатеси
КАО ШТО ЈЕ:**

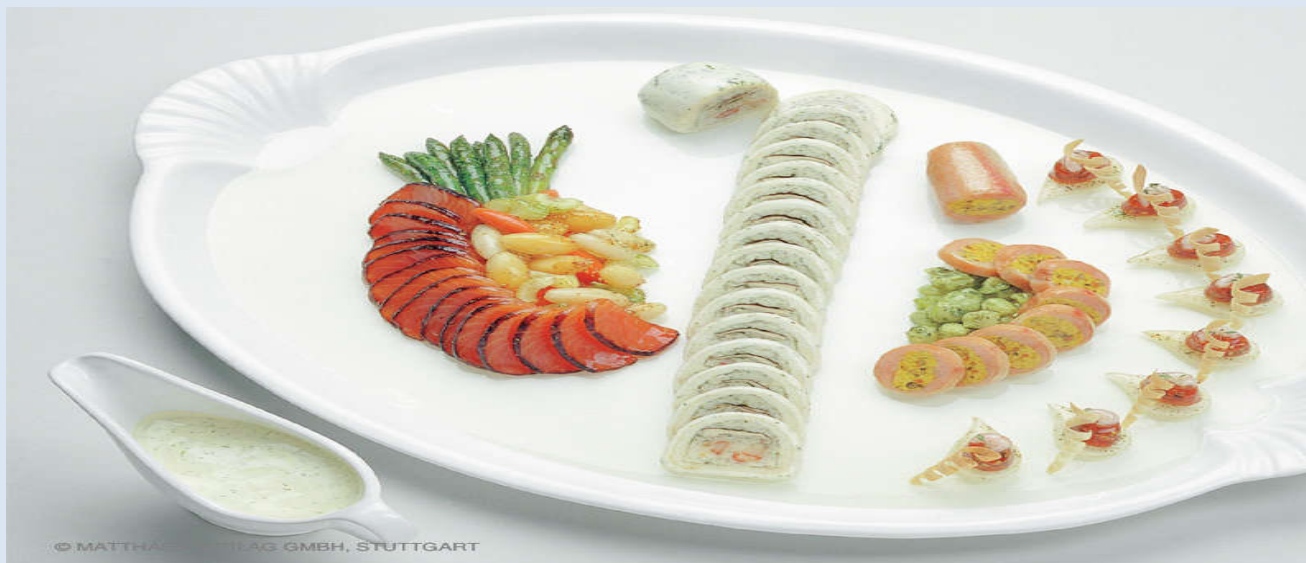


Торзо од лососа; Терин од јастога са лососом, Димљена ролада од лососа; Салата од алги; Речни рачићи на мозаику; Крекер са кремастим авокадом.



Сл.,,, Хладна вечера на платоу од плодова мора „Мозаик“

ДА БИ, ПОДСТАКАО АПЕТИТ,
А, ОРГАНИЗАМ ПРАВИЛНО ИСКОРИСТИО
ХРАНЉИВЕ ВРЕДНОСТИ, “Хладних предјела”
ПОТЕБНО ЈЕ ЗАДОВОЉИТИ СВА ЧУЛА:
Чуло вида лепотом и правилним слагањем боја;
Чуло мириса са префињеним пријатним ароматама и мирисима,
Чуло укуса, КАО И СТРУКТУРУ И КОНЗИСТЕНЦИЈУ!



КАО НАПРИМЕР

Сл.бр...Сложен Празнични плато са деликатесима;

Попијети од атлантског лососа са салатом од поврћа; Терин од морских плодова са ароматичним биљем; Пуњена морска златна пастрмка са салатом од карфиола; Кремасти сос од мирођије,...

**ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА И ЈЕЛА
ДЕЛЕ СЕ ПРЕМА УЧЕШЋУ
НАМИРНИЦА НА СЛЕДЕЋЕ ГРУПЕ И ПОД-ГРУПЕ;**



- 1. Деликатесна хладна предјела и јела;*
- 2. Ордевери-закуске-национална предјела и закуске;*
- 3. Сложене хладне везане салате као предјела и јела;*
- 4. Хладна предјела од сухомеснатих производа, меса и месних нарезака;*
- 5. Хладна предјела од речних и морских риба, плодова мора и ракова;*
- 6. Хладна предјела од поврћа и воћа;*
- 7. Млечни производи-сиреви- као хладна предјела и јела;*
- 8. Хладна предјела од јаја пуњених са деликатесима;*
- 9. Фингер-фоуд-мали залобаји, канапеи, фингер-фуд; и*
- 10. Друга хладна предјела и јела.*

1) ДЕЛИКАТЕСНА ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА И ЈЕЛА



- *Смуђ –”Леп изглед“,*
- *Лангуст „ Velvi” на Београдски начин“,*
- *Паштета од фазана,*
- *Пуњене печурке са кавијаром и тартуфима,*
- *Татарски бивстек,*
- *Кавијар на леду,*
- *Блини са кавијаром,*
- *Сушени бакалар,*
- *Паштета од гушчије џигерице,*
- *Његушки пршут,*
- *Говећи пршут,*
- *Карпаћо од димљеног лососа,*
- *Салата од плодова мора,*
- *Салата од шкампија,*
- *Говећи филе „сос пикант” , и*
- *Друга деликатесна хладна предјела и јела,...*

2) ОРДЕВЕРИ-ЗАКУСКЕ-НАЦИОНАЛНА ПРЕДЈЕЛА ЗАКУСКЕ

- *Европски ордевер,*
- *Мешани ордевер,*
- *Француски ордевер (Hors d* oeuvre a* la francaise),*
- *Шведски ордевер,*
- *Витаминско предјело,*
- *Манастирско предјело,*
- *Вегетаријанско предјело,*
- *Српско национално предјело,*
- *Црногорско прејело,*
- *Босанско предјело,*
- *Војвођанско предјело,*
- *Метохијско предјело,*
- *Словеначка закуска, и друга нац. и интер. предј.,,,*

3) ХЛАДНЕ ПОВЕЗАНЕ САЛАТЕ

“САЛАТЕ КАО ХЛАДНО ЈЕЛО ИЛИ ПРЕДЈЕЛО”



*Добра салата је,
превенција гојазности,
а, лоша салата је последица
гојазности!*

МП.

*Валдорф салата
Виндзор салата,
Италијанска салата,
Пилећа салата,
Говећа салата,
Салата од морских плодова,
Салата од јастога,
Салата од морских риба,
Салата од слатководних риба,
Салата од телећег језика, и друге,...*

 *даље*

*Лавови би гладовали на пикнику са салататама!
На њихово разочарење,
човек би уживао!*



*Салата од шумских печурака,
МП.*

*Манастирска салата,
Салата од димљеног шарана,
Салата од лигњи,
Салата од дагњи,
Салата од хоботнице,
Сложена шарена салата,
Грчка салата,
Кинеска салата,
Хавајска салата,*



даље



*Шпанска салата,
Шведска салата,
Холандска салата,
Швајцарска салата,
Салата Асторија,
Салата од харинге,
Салата од сушеног бакалара,
Салата лесковачка,
Пикантна салата,
Целер у ремулади,
Салата од младог племенитог поврћа, воћа, и
друге салате.*

4) ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА И ЈЕЛА ОД СУХОМЕСНАТИХ ПРОИЗВОДА, МЕСА И МЕСНИХ НАРЕЗАКА



- *Пришуте,*
- *Шунке,*
- *Свињски врат*
- *Печенице,*
- *Сува очја стеља*



- *Пеглане и друге кобасице,*
- *Саламе,*
- *Сланина,*
- *Шваргле,*
- *Кулени и други сухомеснати производи.*

Деликатеси од сухомеснатих производа



Сл.бр. Кулен, чајна, врат, печеница, врат,...

5) ХЛАДНА ДЕЛИКАТЕСНА ПРЕДЈЕЛА И ЈЕЛА ОД РЕЧНИХ РИБА



*Смућ на модеран начин,
Јесетра у аспику на кладовски начин,
Шофроа од рибљег меса,
Поипијети од смућа – мозаик,
Парфе од рибљег меса,
Пастрмка у аспику,
Пастрмка „леп изглед“,
Смућ „белви“,
Смућ у маринату од поврћа,
Паштета-мус од смућа,
Шаран у маринату и други.*



6) ХЛАДНА ДЕЛИКАТЕСНА ЈЕЛА И ПРЕДЈЕЛА ОД МОРСКИХ РИБА

- *Бранцино на модеран начин,*
- *Морско воће,*
- *Паштета-мус од бакалара,*
- *Попијети од рибе-туне,*
- *Поширани филети од морског листа,*
- *Зубатац у маринату,*
- *Орада леп изглед „Белви“,*
- *Ринглице са каприма,*
- *Шкарпино у морнарском маринату,*
- *Морске рибе у аспику,*
- *Салате од морских риба,*
- *Пихтије од мешаних морских риба,*
- *Пирамида од морских плодова у аспику.*



7) ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА, САЛАТЕ И КОКТЕЛИ ОД МЕКУШАЦА

- *Шкољке на леду,*
- *Пуњене лигње,*
- *Салата од хоботнице,*
- *Сипа на далматински начин,*
- *Пуњене лигње на приморски начин,*
- *Пуњене лигње на трићански начин,*
- *Хоботница на бокелјски начин,*
- *Шкољке пуњене козицама,*
- *Салата од прстаца,*
- *Салата од плодова мора,*
- *Роловане лигње у листу краставца,*
- *Каменице на леду са лимуном,...*

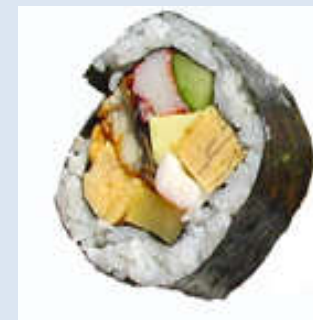


8) ХЛАДНИ ДЕЛИКАТЕСИ-ЈЕЛА ОД РАКОВА-ЛАНГУСТА, ХОМАРДА,...



Лангуст, хомард-адриатик „Белви“

- *Мус – парфе од хомарда,*
- *Барка од шкампија на приморски начин,*
 - *Маринирани шкампи на чаџу,*
 - *Салата од речних ракова у аспику,...*
 - *Јапански суши и хосомаки,...*



9) ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА И ЈЕЛА ОД ПОВРЋА И ВОЋА

- *Пуњен плави патлиџан са интегралним пиринчом,*
- *Пуњене шпаргле са холадез сосом,*
- *Пуњене младе тиквице са поврћем,*
- *Пуњен парадајз салатом од лигњи,*
- *Пуњена млада келераба пилећом салатом,*
- *Пуњен краставац салатом од плодова мора,*
- *Пуњене суве паприке димљеним месом од шарана,*
- *Пуњена поморанџа са салатом од шкампија,*
- *Пуњена јабука виндзор салатом,*
- *Пуњена мандарина витаминском салатом,*
- *Пуњен грејп кинеском салатом,*
- *Пуњен авокадо Валдорорф салатом.*



10) МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ СИРЕВИ КАО ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА И ЈЕЛА

- **Сиреви се производе од, овчјег, козјег и крављег млека.*
- **Својства сира се одређују, квалитетом млека и различитом тт/обработом млечних беланчевина.*
- **Сиреви се прави у целом свету.*
- **Осим укуса, сир има и веома важна хранљива нутритивна својства.*
- **Постоје, на стотине врста и облика сирева.*
- **Само у Француској, познато је преко 700 врста сирева.*
- **Међу класичне француске сиреве спадају: брие, камамбер и други.*
- **За краља сирева сматра се рокфорт „**roquefort**“.*
- **У Италији су изврсни сиреви као што је, горгозола, пармезан, романо итд,..*
- **У Енглеској је најпознатији чедар,*
- **У Холандији едамер, а,*
- **Код нас, бели српски сир, сјенички сир, кајмак, пиротски качкаваљ и други.*

Мешани сиреви – хладно предјело или дезерт

*Обед без сира,
сличан је једноокој лепотици”*

Брија-Саварен



Сл.бр...Сложени мешани сиреви;

11) ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА И ЈЕЛА ОД ЈАЈА

ЗА ФИЛОЗОФА

„ЈАЈЕ ЈЕ ИЗВОР ЖИВОТА И ДИСКУСИЈЕ“ И,

Вечито питање;

ШТА ЈЕ СТАРИЈЕ КОКОШКА ИЛИ ЈАЈЕ?

За љубитеља лепоте, ЈАЈЕ ЈЕ САВРШЕН КОСМИЧКИ ОБЛИК!

За гастронома,

јаје је извор укусних префињених

Гастрономских Производа!

За дијететичара, јаје је изванредан извор протеина, и

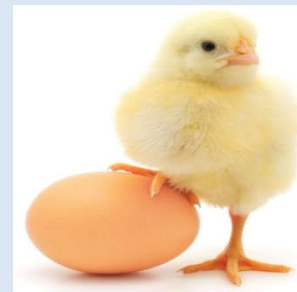
једина намирница која је неоправдано оспоравана!

А, за добру домаћицу,

јаје је

„Веома важна“ животна намирница

у кухињи без које нема смисла!



ХЛАДНИ ДЕЛИКАТЕСИ ОД ЈАЈА

- Пуњена јаја са кавијаром,
- Пуњена јаја са паштетом од гушчије џигерице,
- Пуњена јаја са Валдорф салатом,
- Пуњена јаја са кинеском салатом,
- Пуњена јаја са салатом од лигњи,
- Пуњена јаја са салатом од хоботнице,
- Пуњена јаја са пилећом салатом,
- Пуњена јаја „касино“,
- Поширана јаја у аспику,
- Пуњена јаја са морским плодовима,...



12) ЕЛИТНИ ХЛАДНИ ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ „ХЛАДАН БИФЕ СТО“

Хладна предјела од гушчије цигерице:

- *Гушчја цигерица у путер тесту,*
- *Паштета од гушчије цигерице на модеран начин,*
- *Галантин од гушчијег меса и други,...*



13) Хладна јела и предјела од пилећег меса

*Пуњено пиле у гнезду,
Галантин од пилећег меса,
Попијети од пилећег меса са орашастим
плодовима,
Паштета од пилеће џигерице и други,...*



14) Хладна јела од говеђег-меса-росбифа

Хладни розбиф на *“Баштовански начин”*,
Хладни говеђи филе *„а ла марсала“* и други,,



15) Хладна јела од телећег меса:

- *Телећа леђа „Баишовански“*
- *Паштета од телећег меса,*
- *Хладан фрикандо “Цвећарски”,*
- *Телећи котлет „Баишовански“.*



16) Хладна јела од свињског меса

*Корпа од од лакс-кареа са поврћем,
Крменадла на “Војвођански начин”,
Свињски каре „Леп изглед“.*



17) Хладна јела од прасећег меса

Галантин од прасећег меса,

- *Кувано прасе на “Норвешки начин”,*
- *Пуњено прасе са јабукама.*



18) Хладна јела од јагњећећег меса:

*Јагњећа леђа оријентал,
Јагњећи бут на “Баштовански начин”,
Хладна јагњећа “Газела” на платоу.*



19) Хладна јела од ћурећег меса:

*Ђурка леп изглед „Белви“,
Ђуреће бело са кестеном,
Пулард а, л “Нева”.*



20) ХЛАДНА ЈЕЛА ОД ДИВЉАЧИ

*Фазан у гнезду,
Пуњене пловке на “Ловачки начин”,
Срнећа леђа са воћем,
Кувано дивље прасе са печеним јабукама,
Јеленски бут на “Ловачки начин”,
Сува јеленска печеница, и дуго,...*



КАНАПЕИ-Појам-генеза

*Реч, «CANAPÉ» је француског порекла и значи:
„За дивно чудо“, „кауч или софа“.*

Почетна идеја,

потиче од асоцијације да је,

надев на хлебну,

постављен да седи,

као на малој софи – “забава за прсте и душу”,....!



Постоји мали милион канапеа:



Канапеи од свежег и куваног поврћа и воћа,

Канапеи од млечних производа,

Канапеи од рибљег меса, ракова и плодова мора,

Канапеи од меса и месних прерађевина,

Канапеи од јаја и њихових производа,...

Канапеи од сухомеснатих производа,

Канапеи са разним наштетама,...

Канапеи са кавијаром,

Канапеи са татарским бивстеком,...

Итд,...

Канапе, канапе, канапе «*CANAPE*» је

Савршен канапе,
представља један,
или највише два деликатесна залогаја!
Канапе је забава за прсте и душу!



За канапе, није потребно имати тањир и прибор,
већ се, слободно можете користити прстима, и
омогућити себи да слободно шетате по сали,
разговарате са пријатељима и конзумирате канапе!

КАНАПЕИ СА ЛОСОСОМ
“забава за прсте, уста и душу”



КАНАПЕИ СА КАВИЈАРОМ

“Деликатес свих деликатеса”



ФИНГЕР ФУД-ХРАНА ЗА УЖИВАЊЕ КОЈА СЕ ЈЕДЕ ПРСТИМА



Фантастична понуда “Фингер-фуд”, за очи, срце и душу!

ХВАЛА НА ПАЖЊИ



“БИФЕ СТО”

ПИТАЊА И ЗАДАЦИ ЗА СТУДЕНТЕ

1. Дефиниши појам, генеза, *“Хладна прејела”*,...
2. Шта значи : *„Hors-d`oeuvre“*, ... Дефиниши,...
3. Према Гастрономским правилима, када се уобичајено послужују ХП?
4. Ако гост жели за веечеру, **“МЕНИ”** са хладним предјелом-јелом, шта треба понуди?
5. Да би се подстакао апетит, а организам правилно искористио хранљиве вредности, **“Хладна Предјела”** морају задовољити најважнија чула и то:
6. Хладна предјела и јела деле се према учешћу намирница на следеће групе:
7. Напиши 10. Деликатесних хладних предјела:
8. Напиши 10. врсти закуски-ордевера:
9. Напиши 20. Деликатесних повезаних хладних салата:
10. Напиши 10. Хладних предјела од сухомеснатих производа:
11. Напиши 10. Деликатесних хладних јела од рибе:
12. Напиши 10. Деликатесних повезаних хладних салата од риба и мекушаца:
13. Напиши 5. Деликатесних ГП од: ракова-лангуста, хомарда,....:
14. Напиши 20. Деликатесних хладних прејела-јела од поврћа и воћа:
15. Напиши 10. Деликатесних ГП од јаја:
16. Напиши 20. Елитних хладних јела за **“Бифе сто”**:
17. Појам, генеза, **“Канане”**, **«CANAPE»**, дефиниши,...
