



# ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ

## САЛАТЕ



*Сл. Салате*

# САЛАТЕ

- Салате су „Гастро-производ“ које се спремају од;

- свежег, куваног, печеног, маринираног, укисељеног - поврћа, зачињене маслиновим уљем, соком од лимуна, сирћетом, першунским биљем као и разним миришљавим зачинским биљем.

- Свеже салате, тј. салате од сировог поврћа, важна су витаминска допуна месним јелима.

- Готово увек салате су пратиоци главних дневних обеда.

- Салате се једу као самостална јела за; ужину, вечеру или за доручак.

- Салате су врло омиљена јела у свим годишњим добима.

- Зато приликом њихове механичке обраде тј. припреме треба обратити посебну пажњу.

- Избор салате мења се према годишњем добу.

- Салате су и основ дијететске исхране, било да је реч о губитку тежине или о очувању виталности и доброг здравља.

- Салате делују освежавајуће, побољшавају апетит и повољно утичу на варење. Због садржаја веће количине витамина и минералних соли у поврћу, неопходно је коришћење салата, како би организам задовољио потребе за овим материјама.

Разноврсним слагањем и мешањем, као и употребом различитих зачина, може се припремити више од хиљаду врста салата. Обично се мисли да су салате најједноставније јело у кухињи. Но, оне ипак траже пажљив поступак и стручност као и сви остали кухињски производи.



# САЛАТЕ

## СЛОЖЕНЕ САЛАТЕ

Сложене салате од печеног поврћа

Сложенбе салате од куваног поврћа

Сложене салате од свежег поврћа

Сложене салате од укишељеног поврћа-Туршије-зим

## ЈЕДНОСТАВНЕ САЛАТЕ

Једноставне салате од печеног поврћа

Салата од печене паприке-шиље, бабуре,

Салата од печених љутих папричица

Ајвар салата; црвени, бели, пинџур и друге.

Једноставне салате од куваног поврћа

Салата од кромпира

Салата од Пасуља-белог, шареног.

Салата од Цвекле, Целера, Шећерца и друге.

Једноставне салате од свежег поврћа

Зелена салата; Радич, Путерица, Ендивија

Салата од; свежих краставаца, свежег купуса

Салата од; ротквица, парадајза, шаргарепе, целера и др.

## МЕШАНЕ САЛАТЕ

Салате од укишељеног поврћа-Туршије-зимница

Салата кисели купус

Салата кисели краставчићи, Паприка у туршији,

Карфиол у туршији, шаргарепа у туршији, зелени пар.

Српска салата

Шопска салата

Витаминска салата

Салата шарена Грчка, морнарска, и друге сал.



## Једноставне салате

- У групи једноставних салата припадају оне салате које се спремају само од једне врсте поврћа а то су:



- 1) Једноставне салате од свежег поврћа;

- 2) Једноставне салате од куваног-маринираног поврћа;

- в) Једноставне салате од печеног поврћа и



- г) Једноставне салате од укишељеног поврћа ткв зимске киселе салате-туршије.



# Једноставне салате од свежег поврћа

- Групу једноставних салата од свежег поврћа чине следеће салате:



Зелена салата, салата од свежих краставаца, салата од свежих паприка, салата од лоћике, салата главичаста, салата ендивија, салата ескарола, салата мотовилка, салата од целера, салата од слатког купуса, салата од младог лука, салата од роткве, салата од ротквица, салата од парадајза, салата од празилука, салата од свеже цвекле, салата од црвеног купуса, салата од шаргарепе, зелена свежа папричица, салата од рена и друге.



*Слика бр.1 – Једноставне салате од свежег поврћа*

# Једноставне салате од куваног поврћа

- Групу једноставних салата од куваног-маринираног поврћа чине следеће салате:



*Салата од куваног кромпира, салата од белог пасуља, салата од шареног пасуља, салата од кукуруза шећерца, салата од прокеља, салата од грашка, салата од куване цвекле, салата од куваног целера, салата од куване бораније, салата од куваног карфиола, салата од кеља, салата од шпаргли, салата од артичоке, салата од шампињона, салата од куваног парадајза, салата од барених паприка као и друге салате.*



*Слика бр.2 – Једноставне салате од куваног поврћа*



# Једноставне салате од печеног поврћа

- Групу једноставних салата од печеног поврћа чине следеће салате:



*Печене паприке у уљу, салта од печене цвекле, печене паприке у белом луку, печене љуте папричице, ајвар од црвених паприка, ајвар од белих паприка, пинђур и друге салате од печене поврћа.*



*Слика бр.3 – Једноставне салате од печеног поврћа*



# Једноставне салате од укишељеног поврћа

- Групу једноставних салата од укишељеног поврћа чине следеће:



- *Салата од киселог купуса, салата од киселих краставчића, салата од киселих паприка, салата од киселог зеленог парадајза, салата од киселог карфиола, шаргарепа у туршији, салата од пуњених паприка са купусом, прокељ у туршији, кисели феферони, салата од киселих буковача и друге једноставне салате од укиселеног поврћа.*



*Слика бр.4 – Једноставне салате од укишељеног поврћа*





# Сложене салате

- Сложене салате су салате које су састављене од више једноставних салата.
- Свака једноставна салата се посебно зачињава и сервира-слаже у купице на једном тањиру, водећи рачуна о бојама.
- Сложене салате по стандардима чини од три до пет једноставних салата.

- Пример сложених салата:

- Сложена салата од свежег поврћа:

- *салата од свеже шаргарепе, салата од целера, салата од црвеног купуса, салата од свежих краставаца, салата од ротквица и зелена салата.*

- Сложена салата од укишељеног поврћа-туршије:

- *салата од киселог купуса, ајвар од црвених паприка, салата од карфијола, салата од киселих краставчића, парадајз из туршије.*

- Сложене салате од печеног поврћа:

- *печена паприка, печене љуте папричице, ајвар од љутих црвених паприка, ајвар од зелених паприка, бели ајвар, пинћур и др...*



- Сложена салата од свежег поврћа у природном стању”

*Салата баишта, зелена салата, свеж парадајз,  
свеж краставац, свежа паприка,  
љута свежа папричица, младе ротквице,  
млади лук, першуново лишће и тучени лед.*



*Слика бр.5 – Сложена салата од свежег поврћа*



# Мешане-помешане салате

- Мешане салате су салате које се спремају најчешће од свежег поврћа, то су салате које се пре зачињавања секу на коцкице или на резанце потом се зачињавају и међусобно помешају и сервирају.
- Мешане салате су углавном домаће салате, салате из региона, интернационалне или салате и друге салате:
  - У групу мешаних салата спадају:

*Српска салата, витаминска салата, грчка салата, морнарска салата, бугарска салата, миланска салата, пастирска салата, влашка салата, пиринејска салата, словачка салата, салата са Халкидикија, таратор салата, будимпештанска салата, салата Асторија, салата Ромео и Јулија, француска салата, балканска салата, италијанска салата, енглеска салата, принцес салата, салата јонатан, салата Грација, салата Флорида, салата пролећно вече и друге салате.*



*Слика бр.6 – Мешана салата*



# Специјалне хладне везане салате

- Специјалне хладне везане салате су оне које се спремају од намирница вегетативног и анималног порекла тј. од меса стоке за клање, од пернате живине, од риба, морских плодова, млечних производа као и од других врста намирница и зачина.
- У свету постоји више од пет хиљада врста специјалних везаних хладних салата.
- Ове салате се зачињавају и повезују сосовима и сервирају самостално.
  - Групу ових салата чине:
- *Валдорф салата, салата Кармен, салата од лосога, салата од бакалара, салате од јаја, салате са сиром, салата са рибљим месом, шарена салата, салате са тестенинама, салате за вегетеријанце, пилећа салата, говећа салата, салата од морских бисера, салата од хоботнице. итд.*



Слика бр.7 – Специјална хладна везана салата

# Америчке салате

- Америчке салате представљају комбинацију поврћа и воћа и зачињавају се енглеским сенфом, лимуновим соком, першуновим лишћем, павлаком и мајонезима.
- *Америчке салате су благо-слано накиселог укуса и уз њих се служе печени тост и бутер.*



*Слика бр.8 – Америчка салата*



# Воћне салате

- Воћне салате се спремају се од свежег воћа ;  
Није правило мешати свеже и конзервирано воће;
- Воћне салате се преливају воћним соком мараскином или неким ликером.
- Воћне салате носе име по главном воћу, особи или ликеру или начину сервирања.
- Воћне салате се сервирају самостално у кристалним чинијама.



*Слика бр.9 – Воћна салата*



# Зачини за салате-дресинг-појам

- Спремање дресинга-зачина за салате најчешће користи:
  - *Маслиново уље, со, балзамико или неко друго сирће (јабуково, винско, алкохолно), першуново и целерово лишће и друго зачинско биље;*
    - Салате се зачињавати и другим зачинима као што су;
  - Сок од лимете, лимуна, помораце, грејпа, кисела и слатка павлака, кувано жуманце и беланце, сенф, кечап, рен, рузмарин, капри, ким, алева априка, мајчина душица, ворчестер, мирођија, бели лук, црни лук, бибер бели, црни, зелени, чили, кајен, љутика, пелен, цимет, морски орашчић, хладно цеђено маслиново уље, уље од кикирикија, уље од соје, уље од сезама и друго зачинско миришљаво биље.
  - Од свих киселина најбоље је користити лимунов сок .

*Неки гости не воле зачињену салату, па је желе сами зачинити или желе припремање за столом по жељи.*
  - У савременим ресторанима на сервисним столовима се постављају: каранфингле, сланици, лимун, бибер, кечап, ворчестер и остало зачинско биље које је потребно за зачињавање салата.



# Дресинзи за зачињавање салата

- Једноставан дресинг за салате:

а) Један део балзамико сирћета или лимуновог сока, два дела маслиновог уља, со, шећер, першуново лишће.

- Најчешће се једноставан дресинг држи у флашици на одређеној температури и за одређено време.

- б) Један део сирћета или лимуновог сока, један део уља, со, млевени бибер, першуново лишће (за салате од поврћа).

- 

- ц) Уље, лимунов сок и мало соли (за дијету).

- Амерички дресинг-зачин:

Мајонез зачињен енглеским сенфом, лимуновим соком, слатком павалаком и першуновим лишћем.

Служи за повезивање шарених, хладних америчких салата.

- Француски дресинг-зачин;

Три дела уља, један део сирћета или лимуновог сока, со, млевени бибер и сенф.





- Дресинг зачин од куваних јаја:
- Тврдо кувана пасирана јаја, уље, сирће, сенф, со и млевени бибер.
  - Користи се за;
- Лиснате салате, шпаргле, артичоке, карфиол и друге салате.
  - Дресинг-зачин од мајонеза:
  - „мајонез разређен павлаком“
  - Служи за повезивање куваних салата од поврћа, маринираних салата и свежих салата.
    - Дресинг-Зачин од сира:
- Пасирани рокфор, уље, лимунов сок, со и млевени бибер.
  - Користи се за зачињавање лиснатих и специјалних хладних салата.
    - Дресинг-Зачин од сенфа:
    - павлака, сенф, лимунов сок и со.
      - Зачин од павлаке:
  - кисела павлака, лимунов сок, со и млевени бибер.
    - Користи се за салату од свежег краставца.



# ТЕХНОЛОШКА ПРИПРЕМА САЛАТА

## За припремање гастро-производа

### „САЛАТЕ“

постоји 8 корака-фаза у дијаграму тока и  
то од;

њиве, плантаже, фарме, фабрике, воде,  
до трпезе;

- 1) Пријем; 2) Контрола; 3) Скалдиштење-услови(5-10С); 4) Нормативно размеравање; 5) Технолошка обрада-услови-прања-време(15.мин), вода; 6) Чување на предвиђеној температури до сервирања; 7) Сервирање-температура хладног Гастро-производа(12-14); 8) Сензорна својства; 9) Енергетска вредност; 10) Нутритивна вредност; 11) Калкулација цене коштања;
- 12) Продајна цена са процењеним % марже; 13) и Које су ССТ(критичне контролне тачке);



# ЈЕДНОСТАВНЕ САЛАТЕ ОД СВЕЖЕГ ПОВРЋА

## Салата од свежег купуса

- Потребне намирнице: 2 кг свежег купуса, 10 г соли, 200 г лимуна, 1 дл маслиновог уља, 0,5 дл балзамико сирћета, 1 г млевеног белог бибера, 1 веза першуновог лишћа, 1 веза ротквица и 2 дл воде.
- Начин рада: са главице одстранити спољашње и оштећене листове, главицу пресећи на две половине, одстранити корен и исећи купус на ситне резанце. Резанце потопити у хладну слану воду и чувати до зачињавања.
- Зачињавање: У посуду за зачињавање ставити исечене резанце купуса и зачинити балзамико сирћетом, млевеним белим бибером, уљем, першуновим лишћем, по потреби досолити измешати и изједначити укус.
- Сервирање: зачињену салату сервирати на тањир за салату у облику купе, а по потреби за једну или више особа. Сервирану салату попрскати уљем.
- Декорисање: сервирану салату од купуса декорисати лепезом од лимуна, гранчицом француског першуна и дресираном ротквицом.





*Слика бр.10 – Салата од свежег купуса*

# Зелена салата

- Потребне намирнице: 2 кг зелене салате, 2 дл балзамико сирћета, 1 дл маслоновог уља, 10 г соли, 1 веза першуновог лишћа, 5 г шећера, 200 г лимуна, 1 дл воде.

## Начин технолошке припреме-рада:

- са зелене салате одстранити оштећене листове, одабране листове салате опрати хладном водом и исполирати. Потом од лишћа салате формирати облик главице или листове сећи на ситније или крупније резанце.

## Припремање винигрета, зачињавање и сервирање:

- у чинију ставити сирће, уље, со, першуново лишће, шећер и воду. Листове или резанце зелене салате уваљати у винигрет непосредно пре сервирања и сложити на тањир за салату.

Сложену зелену салату попрскати лимуновим соком.

Декорисање: сервирану салату украсити лепезама од лимуна.





*Слика бр.11 – Зелена салата*

# Мимоза салата

- Потребне банирнице: 2 кг зелене салате, 2 дл балзамико сирћета, 1 дл маслиновог уља, 10 г соли, 1 веза першуновог лишћа, 5 г шећера, 200 г лимуна, 1 дл воде, 10 тврдо куваних жуманаца.
- Начин технолошке припреме-рада: мимоза салата, спрема се и сервира на исти начин као и зелена салата с том разликом што се ова поспе струганим жуманцима.



*Слика бр.12– Мимоза салата*



# Радич салата

- Потребне банирнице: 2 кг радич салате, 2 дл балзамико сирћета, 1 дл маслиновог уља, 10 г соли, 1 веза першуновог лишћа, 5 г шећера, 200 г лимуна, 1 дл воде.
- Начин рада-технолошке припреме; сервирање и декорисање радич салате је исто као и код зелене салате.



*Слика бр.13 – Радич салата*





# Салата ендиџија

- Потребне банирнице: 2 кг ендиџије салате, 2 дл балзамико сирћета, 1 дл маслиновог уља, 10 г соли, 1 веза першуновог лишћа, 5 г шећера, 200 г лимуна, 1 дл воде.
- Начин технолошке обраде; сервирање и декорисање ендиџије салате је исто као и код зелене салате.



*Слика бр.14 – Салата ендиџија*



# Салата од свежих краставаца

- Потребне намирнице: 2 кг свежих краставаца, 1 дл маслиновог уља, 1 дл балзамико сирћета, 10 г соли, 10 г белог лука, 1 веза першуновог лишћа, ½ везе мирођије, 1 г млевеног белог бибера, 200 г лимуна, 2 дл воде.
- Начин технолошке припреме: свеже краставце опрати хладном водом, ољуштити, изрезбарити их по дужини виљушком и сећи на колутове дебљине пола сантиметра.
- Припремање винигрета-дресинга, зачињавање и сервирање:
- У чинију ставити: уље, винско сирће, со, ситно исечен бели лук, першуново лишће и мирођију, млевени бели бибер, сок од лимуна и хладну воду.
- Непосредно пре сервирања у винигрет додати исечене колутове краставаца, потом их сервирати на тањир или чинију за салату у зависности од броја особа.
- Декорисање; преко сложених колутова краставаца додати лепезу лимуна и букетић француског першуна.





*Слика бр.15 – Салата од свежих краставаца*

# Салата од свежег парадајза

- Потребне намирнице: 2 кг парадајза, 10 г соли, 1 дл малиновог уља, 1 веза першуновог лишћа, 100 црног лука.
- Начин-технолошке припреме: одабрати чврст парадајз средње величине, јако црвене боје. Парадајз опрати хладном водом, одстранити петелјку и парадајз исећи на колутове дебљине једног сантиметра.
- Избор тањира за сервирање и сервирање: избор посуде зависи од броја особа и врсти сервиса. Исечене колутове парадајза сложити на тањир или чинију, посолити, попрскати уљем и посути ситно исеченим першуновим лишћем. Ситно исечен црни лук ставити у облику купице на срединину салате. Купицу украсити букетићем француског першуна.



*Слика бр.16 – Салата од свежег парадајза*

# Салата од свеже паприке

- Потребне намирнице: 2 кг свеже паприке, 1 дл маслиновог уља, 1 дл балзамико сирћета, 10 г соли, 1 г млевеног белог бибера, 100 г црног лука, 20 г белог лука, 1 веза першуновог лишћа.
- Начин технолошке припреме-рада: свеже и чврсте неоштећене паприке опрати хладном водом, одстранити ауштекером семенску ложу, а паприке исећи на ситне резанце. Црни лук ољуштити и исећи на ситна ребарца, ченове белог лука ољуштити и ситно исећи.
- Зачињавање, повезивање и сервирање салате: исечену паприку ставити у чинију, посолити, зачинити бибером, ситно исеченим першуновим лишћем, сирћетом, измешати и сервирати на одоварајући тањир или чинију у зависности од броја особа.
- Декорисање: Сервирану салату декорисати букетићима француског першуна, лепезом лимуна или ружом од краставца.



Слика бр.17 – Салата о свеже паприке

# Салата од свежег целера

- Потребне намирнице: 2 кг целера у корену, 200 г лимуна, 1 дл маслиновог уља, 1 г млевеног белог бибера, 0,5 дл балзамико сирћета, 10 г соли, 1 веза першуновог лишћа.
- Начин технолошке припреме: главице целера опрати хладном водом, ољуштити и исећи на фине резанце.
- Зачињавање и сервирање салате: исечене резанце целера посолити и зачинити соком од лимуна, сирћетом, бибером, уљем и ситно исеченим першуновим лишћем. Салату од целера сложити у облику купе на тањир или чинију, преко сервиране салате ставити букетић першуна и лезезу од лимуна.



*Слика бр.18 – Салата од свежег целера*



# Салата од свежје шаргарепе

- Потребне намирнице: 2 кг шаргарепе, 10 г соли, 10 г шећера, 200 г лимуна, 1 веза першуновог лишћа.
  - Начин технолошке припреме: шаргарепу опрати хладном водом, остругати, опрати и исећи на фине резанце.
  - Зачињавање и сервирање: резанце шаргарепе посолити, зачинити шећером, соком од лимуна и ситно исеченим першуновим лишћем.
- Салату сервирати у облику купе на одговарајући тањир или чинију и украсити букетићима першуна и лезама од лимуна.



*Слика бр.19 – Салата од свежје шаргарепе*



# Салата од ротквица

- Потребне намирнице: 2 кг младих ротквица, 10 г соли, 200 г лимуна, 1 дл маслиновог уља, 1 дл балзамико сирћета, 1 веза першуновог лишћа.
- Начин технолошке припреме: младе ротквице опрати хладном водом, одстанити лишће и ротквице исећи на танке листиће. Потом исечене листиће посолити и зачинити соком од лимуна, уљем, сирћетом и ситно исеченим першуновим лишћем.
- Салату сервирати на тањир или чинију у зависности од броја особа и врсте сервиса. Салату од ротквица декорисати гранчицама француског першуна.



Слика бр.20 – Салата од ротквица





# Салата од младог лука

- **Потребне намирнице:** 10 веза-2 кг младог лука, 10 г соли, 1 дл маслиновог уља, 1 дл балзамико сирћета, 1 веза першуновог лишћа, 1 г млевеног б бибера, 200 г зелене салате.
- **Начин технолошке припреме:** млади лук опрати, одстарнити оштећена перца и лук исећи на танке прстенове.
- **Зачињавање:** млади лук посолити и зачинити сирћетом, уљем, ситно исеченим першуновим лишћем, и млевеним бибером.
- **Сервирање:** на тањир ставити листове зелене салате, преко листова зелене салате сложити у обликлику купе салату младог лука.
- **Салату украсиути** букетићима першуна и лезезом од лимуна.
- **Напомена:** салата од младог лука може се сервирати у струку. Очистити сваки струк младог лука, одстранити оштећена перца, опрати их хладном водом и сервирати на тањир за салату.



*Слика бр.21-Салата од младог лука*



# Салата од роткви

- Потребне намирнице: 2 кг роткви, 200 г празилука, 10 г соли, 1 дл балзамико сирће, 1 дл маслиновог уља, 1 веза першуновог лишћа, 200 г лимуна, 200 г зелене салате.
- Начин технолошке припреме: *роткве* опрати хладном водом, ољуштити, исећи на fine резанце. *Прази лук* опрати и исећи на танке прстенове.
- Зачињавање; исечене резанце роткве саставити са празилуком, посолити, зачинити сирћетом, ситно исеченим першуновим лишћем, лимуновим соком и уљем.
- Сервирање; зачињену салату сервирати у виду купе на одговарајући тањир или чинију на подлогу од зелене салате. Салату украсити букетићем першуна.



*Слика бр.22 – Салата од роткви*

# Салата од свеже цвекле

- Потребне намирнице: 2 кг цвекле, 10 г соли, 10 г шећера, 200 г лимуна, 1 веза першуновог лишћа, 20 г белог лука, 1 г кима, 1 дл маслиновог уља, 200 г зелене салате.
- Начин технолошке припреме: свеже цвекле опрати хладном водом, ољуштити и исећи на фине резанце.
- Зачињавање: потом резанце посолити и зачинити шећером, ситно исеченим кимом, белим луком, ситно исеченим першуновим лишћем, лимуновим соком и уљем.
- Сервирање: салату сервирати на тањир или у чинију у облику купе на подлогу зелене салате. Салату украсити лепезама од лимуна, дресираним ротквицама или букетићима першуна.



*Слика бр.23– Салата до свеже цвекле*

# ЈЕДНОСТАВНЕ САЛАТЕ ОД КУВАНОГ ПОВРЋА

## Кромпир салата

- Потребне намирнице: 2 кг розе кромпир, 200 г празилука, 200 г црног лука, 20 г соли, 1 дл балзамико сирће, 1 г млевеног б бибера, 1 дл маслиновог уља, 1 веза першуновог лишћа, 200 г лимуна, 200 г зелене салате.
- Начин технолошке/топлотне обраде-припреме: кромпир розе опрати, ставити у одговарајућу посуду, налити хладном водом, посолити, поклопити и скувати, потом кромпир ољуштити и исећи на листиће дебљине пола цм и сложити у чинију.
- Зачињавање салате; преко исеченог кромпира ставити црни лук исечен на ребарца и празилук исечен на танке прстенове.
- Припремање сирћетног винигрета за зачињавање салате:
  - у одговарајућу чинију саставити; сирће, уље, бибер, першуново лишће и со па винигретом прелити салату и чувати у фрижидеру до сервирања.
- Избор посуде и сервирање салате: на тањир ставити листове зелене салате, преко сложити салату од кромпира, посути сок од лимуна и першуново лишће и украсити лепезом од лимуна и букетићима француског першуна.





*Слика бр.24– Кромпир салата*

# Салата од пасуља

- Потребне намирнице: 1 кг шареног пасуља, 500 г црног лука, 20 г соли, 1 дл балзамико сирће, 1 дл маслиновог уља, 1 г млевеног бибера, 1 веза першуновог лишћа.
- Начин технолошко/топлотне обраде-припреме: одабрати шарени пасуљ крупнији, одстранити страна тела, опрати у неколико вода и потопити да одстоји 8-12 сати. Потом пасуљ прокувати и прву воду бацити, пасуљ опрати, налити свежем водом и скувати водећи рачуна да се пасуљ нераскува.
- Хлађење: скуван пасуљ брзо охладити-фрапирати.
- Црни лук исећи на танка полуребарца.
- Зачињавање салате: потом, измешати са црним луком, посолити и зачинити сирћетом, млевеним бибером, першуновим лишћем и уљем.
- Избор посуде, сервирање и декорисање: избор посуде или тањира зависи од врсте сервиса и броја особа.
- Салату од пасуља сервирати на подлогу зелене салате и украсити букетићем француског першуновог лишћа.
- Напомена: Салату од шареног пасуља чувати у фрижидеру на одговарајућој температури и одређено време.





*Слика бр.25 – Салата од шареног пасуља*

# Салата од куваног целера

- Потребне намирнице: 2 кг целера у корену, 1 дл балзамико сирћета, 200 г лимуна, 1 дл маслоновог уља, 20 г соли, 1 г б бибера, 1 веза першуновог лишћа, 200 г маслина.
- Начин технолошко/топлотне обраде-припреме: корен целера опрати, ољуштити и исећи на штапиће 1 x 5 цм.
- Припремање маринаде и кување целера: у одговарајућу посуду сипати воду, бибер у зрну, со, сирће и уље, потом ставити на грејно тело да маринада прокува, тада, додати исечене штапиће целера, кувати 15 минута на 100 С.
- Фрапирање: скуван целер одмах фрапирати чувати у посуду са маринадом до сервирања на + 4 С.
- Зачињавање и сервирање салате: на изабрану чинију, сложити резанце целера, украсити маслинама и букетићима першуна, по потреби зачинити соком од лимуна и ситно исеченим першуновим лишћем и хладно послужити.



Слика бр.26– Салата од куваног целера





# Салата од куване цвекле

- Потребне намирнице: 2 кг свеже цвекле, 1 л воде за маринаду, 1 дл сирћета, 1 г кима, 20 г соли, 20 г шећера, 1 дл маслиновог уља,.
- Начин технолошко/топлотне обраде-припреме: цвеклу опрати, ставити у лонац, налити хладном водом, поклопити, скувати и ољуштити. Потом, ољуштену цвеклу пресећи преко пола а потом је декоративним ножем сећи на листиће дебљине пола цм.
- Припремање маринаде и зачињавање: исечену цвеклу сложити у одговарајућу посуду ;
- У посуду са водом ставити: уље, ким, со и шећер, маринаду прокувати и охладити, маринаду зачинити сирћетом и истом прелити цвеклу.

Чување салате од цвекле до сервирања; салату од цвекле чувати

Сервирање салате од цвекле: на одговарајућу чинију сложити салату од цвекле, прелити маринадом и украсити букетићем першуна.



# Салата од куваног карфиола

- Потребне намирнице: 2 кг карфиола, 1 л слатког млека, 2 г соли, 1 дл уља, 1 дл сирће, 1 веза першуновог лишћа, 200 г лимуна.
- Начин технолошко/топлотне обраде-припреме: цветове карфиола потопити у слано-накиселу воду да би мушице, инсекати и страна тела изашли из цветова.
- Топлотна обрада-кување; потом карфиол кувати у благо слану воду помешану са млеком на 100 С.
- Фрапирање; скуван карфиол оцедити од течности, фрапирати-охладити и сложити у одговарајућу посуду.
- Припремање маринаде зачињавање салате од карфиола и сервирање: у чинију направити маринаду од; уља, сирћета, соли, ситно исеченог першуновог лишћа и мало воде и налити карфиол.
- Чување салате од карфиола до сервирања; чинију са зачињеном салатом од карфиола чувати у фрижидер на + 4 С.
- Сервирање салате: на одговарајући тањир или учинију сложити цветове карфиола, прелити маринадом, посути першуновим лишћем, украсити лепезама лимуна, маслинама и букетићима першуна.





*Слика бр.28 – Салата од куваног карфиола*

# Салата од куване младе бораније

- Потребне намирнице: 2 кг младе бораније, 1 дл уља, 1 дл сирћета, 20 г соли, 20 г белог лука, 1 г млевеног бибера, 100 г лимуна, 100 г маслина, 100 г-10 листова зелене салате, 1 веза першуновог лишћа.
- Начин технолошко/топлотне обраде-припреме: младе и здраве плодове бораније, опрати и исећи по дужини а потом пресећи попреко на половине. Исечену боранију кувати у благо слану накиселу воду на 100 С, док не омекша.
- Фрапирање: кувану боранију оцедити од течности, фрапирати и сложити у одговарајућу чинију.
- Припремање маринаде и зачињавање салате: у посуду ставити уље, сирће, со, млевени бибер, ситно исечен бели лук и першун. Укус маринаде треба да је благо слано накисео.
- Маринадом прелити сложену боранију да огрезне и чувати на + 4
- Сервирање: салату од куване младе бораније сервирати на тањир за салату или чинију, прелити маринадом и украсити гранчицама першуновог лишћа, маслинама и лепезама од лимуна





*Слика бр.29– Салата од куване младе бораније*

# Салата од младог кукуруза шећерца

- Потребне намирнице: 2 кг младог кукуруза шећераца, 20 г соли, 200 г зелених маслинки, 200 г киселих краставчића, 200 г лимуна, 1 дл маслоновог уља, 1 г млевеног белог бибера, 1 веза першуновог лишћа, 100.г-10 листова зелене салате.
- Начин технолошко/топлотне обраде-припреме: млад кукуруз шећерац скувати у сланој води на 100 С, оцедити и фрапирати-охладити.
- Зачињавање, избор посуде и сервирање: у чинију са младим кукурузом-шећерцом додати маслинке б/к, ситно исечене краставчиће и першуново лишће, млевени бели бибер, сок од лимуна и маслиново уље, со и измешати.
- Салату сервирати, на одговарајућу чинију у облику купице на листу зелене салате и украсити, маслинама, лепезама лимуна и букетићима першуна.



*Слика бр.30 – Салата од младог кукуруза шећерца*

# Салата од куваног прокеља

- Потребне намирнице: 2 кг младог прокеља, 20 г соли, 1 дл сирћета, 1 дл маслиновог уља, 200 г лимуна, 1 веза першуновог лишћа, 100 г маслина, 1 г млевеног белог бибера.
- Начин технолошко/топлотне обраде-припреме: прокељ опрати хадном водом, уронити у благо слану накиселу воду и кувати на 100 С, док не омекша, скуван прокељ оцедити-фрапирати и оставити да се охлади.
- Зачињавање и сервирање: охлађен прокељ зачинити белим бибером, ситно исеченим першуновим лишћем, лимуновим соком и по потреби досолити.
- Салату од прокеља сервирати на тањир за салату или чинију, украсити лепезом ол лимуна, маслинама и букетићима першуна.



Слика бр.31 – Салата од куваног прокеља

# Салата од младог грашка

- Потребне намирнице: 2 кг младог грашка, 20 г соли, 1 дл сирћета, 100г лимуна, 1 г бибера, ½ везе мирођија, 100 г зелене салате-10 листова, 1 веза першуновог лишћа, 1 дл сојиног уља.
- Начин технолошко/топлотне обраде-припреме: свеж млад грашак опрати хладном водом и уронити у благу слано накиселу воду која лагано струји. Млад грашак кувати пар минута на 100 С, водећи рачуна да се не раскува, потом скувани грашак фрапирати и ставити у чинију.
- Зачињавање и сервирање салате од грашка: охлађен грашак по потреби посолити, зачинити ситно исеченом мирођијом и першуновим лишћем, млевеним бибером, лимуновим соком и повезати сојиним уљем.
- Чување салате од младог грашка до сервирања; чинију са зачињеном салатом до сервирања чувати у фрижидеру на + 4 С.
- Зачињену салату сервирати на тањир за салату или чинију на подлози од зелене салате, салату прелити остатком маринаде и декорисати лепезама од лимуна и букетићима першуна.







*Слика бр.32 – Салата од младог грашка*

# Салата од шпаргли

- Потребне намирнице: 2кг шпаргли, 1 дл сирћета, 1 дл белог вина, 20 г соли, 20 г шећера, 100 г лимуна, 1 веза першуновог лишћа, 1 г бибер бели млевени, 10 листова зелене салкате.
- Начин технолошко/топлотне обраде-припреме: одабрати беле и свеже шпаргле, одстранити дрвенасти-доњи део шпаргли, везати у снопић и спустити у благо-слано-накиселу воду која лагано струји. Фрапирање-хлађење: скуване шпаргле фрапирати и чувати у маринади до сервирања на +4 С.
- Зачињавање, избор посуде и сервирање: шпаргле исећи на листиће, по потреби досолити, зачинити першуновим лишћем, млевеним бибером и лимуновим соком.
- Салату од шпаргле сервирати на тањир-чинију за салату на листовима зелене салате. Салату украсити букетићима першунча и лепезама лимуна.



Слика бр.33 – Салата од шпаргли

# Салата од артичока

- Потребне намирнице: 2 кг артичоки, 1 дл сирћета, 1 дл бело вина, 100 г лимуна, 20 г соли, 1 г млевеног б бибера, 1 веза першуновог лишће, 100 г маслина, 100 г-10 листова зелене салате.
- Начин технолошко/топлотне обраде-припреме: одабрати цветне главице са меснатим сочним цветиштем средњих величина, одстранити петељке и оштећене спољне делове.
- Кување: цветне главице опрати водом и уронити у благо слану на киселу воду на 100 С која лагано кува или их т/о на пари.
- Фрапирање-хлађење: куване артичоке фрапирати и чувати у маринади у фрижидеру на + 4 С.
- Зачињавање, избор посуде и сервирање: охлађене артичоке исећи на листиће, досолити, зачинити першуновим лишћем, бибером, соком од лимуна, сложити у чинију, преко листова зелене салате.
- Салату од артичока, декорисати , лепезама лимуна, маслинама и букетићима першуна.





*Слика бр.34 – Салата од артичока*

# Салата од печурака

- Потребне намирнице: 2 кг печурака шампињона, 1 дл белог вина, 1 дл сирћета, 100 г лимуна, 20 г соли, 1 г млевеног бибера, 1 веза першуновог лишћа, 10 листова зелене салате, 100 г маслина.
- Начин технолошко/топлотне обраде-припреме: свеже беле шампињоне опрати хладном водом, одстранити стабло, потом кlobуке маринирати у благо слану накиселу воду.
- Фрапирање-хлађење: мариниране печурке фрапирати-охладити и чувати у маринади у фрижидеру на + 4 С до сервирања.
- Зачињавање и сервирање салате: шампињоне оцедити од маринаде, исећи на листиће, по потреби досолити и зачинити першуновим лишћем, млевеним белим бибером, соком од лимуна, потом, сложити на тањир за салату преко листова зелене салате. Салату декорисати лепезама лимуна, маслинама и букетићима першунa



Слика бр.35 – Салата од печурака

# ЈЕДНОСТАВНЕ САЛАТЕ ОД ПЕЧЕНОГ ПОВРЋА

## Салата од печених паприка са белим луком

- Потребне намирнице: 2 кг свежих паприка-20 комада, 20 г соли, 2 дл уља, 2 дл винског сирћета, 50 г белог лука, 1 веза першуновог лишћа:
- Начин технолошко/топлотне обраде-припреме: плодове паприке опрати хладном водом, одстранити семену ложу, исполирати, опећи на плотни, роштиљу, рерни или у микроталасној пећници. Потом, печене паприке сложити у одговарајућу посуду, посолити, прекрити, ољуштити и сложити их у одговатајућу чинију.
- Зачињавање и сервирање салате: у одговарајућу чинију састави сирће, уље, со, ситно исечено першуново лишће и бели лук и прелити сложене паприке.
- Чување печених паприка до сервирања: салату од печених паприка до сервирања, чувати у фрижидеру на одређеној температури и одређено време
- Сервирање салате: чинију за сервирање одабрати према броју особа или врсти сервиса. Печене паприке сервирати на тањир или чинију за салату и исте прелити маринадом. Маринада се може сервирати и посебно у сосијери.





*Слика бр.36 – Салата од печених паприка  
са белим луком*

# Љуте печене папричице и печене паприке са белим луком

- Потребне намирнице, начин припремања и сервирање је исто као код салата од печених паприка са белом луком.



*Слика бр.37 – Љуте печене папричице и печене паприке са белим луком*





# Ајвар од црвених паприка

- Потребне намирнице: 10 кг црвених паприка, 100г соли, 5 дл уља, 0,5 дл есенција, 10 г конзерванса, 10 г винобрана, 10 г млевеног бибера.
- Начин технолошко/топлотне обраде-припреме: одабрати зреле, здраве, меснате и неоштећене црвене плодове паприка. Паприке опрати хладном водом, одстранити семену ложу, исполирати опећи на плотни, роштиљу, жару или рерни. Печене паприке сложити у одговарајући плех, посолити и прекрити фолијом. Успарене паприке ољуштити, исећи на резанце по дужини и оставити у ђевђиру да се оcede.
- Топлотна обрада-упржавање-динстање: у одговарајућу на загрејаном уљу упржавати резанце печене паприке док се не добије густа маса.
- Зачињавање и допржавање ајвара: ајвар посолити и зачинити млевеним бибером и есенцијом и наставити са упржавањем око пола сата.
- Избор тегли, стерилизација-сипање ајвара у тегле и чување до сервирања: стаклене тегле опрати, исполирати, стерилизовати и у топле тегле сипати поцао ајвар. Тегле са ајваром ставити у топлу пећницу пола сата тј. све док се на површини не ухвати танка мрка покорица. Потзом тегле затворити целофаном наквашеним у алцохол, гумоцом и поклопцем. Охлађен ајвар ухвати до примене на сувом и хладном месту.
- Сервирање салате од ајвара: ајвар сервирати у чинију на подлози од зелене салате.





*Слика бр.38 – Ајвар од црвених паприка*

# ЈЕДНОСТАВНЕ САЛАТЕ ОД УКИШЕЛЈЕНОГ ПОВРЋА ЗИМСКЕ КИСЕЛЕ САЛАТЕ-ЗИМНИЦА-ТУРШИЈА

## Кисели купус

- Потребне намирнице: 100 кг свежег розе купуса, 3 кг соли, 50 л воде, 100 г винобрана.
- Начин технолошко/обrade-припреме: са главица купуса средње величине одстранити оштећене листове извадити корен.  
Припремање и избор амбалаже, слагање главица: најпогоднија амбалажа за киселење купуса је дрвена каца или пластично буре.  
Кацу или буре опрати топлом водом и сапуницом, испрати, исполирати и извршити стерилизацију алкохолом.
- Сољење, слагање и наливање: удубљење главице напунити јодираном сољу и слагати главице у круг једну преко друге са сореном окренутим нагоре.  
Припремање пресоцла за наливање купуса; у посуду сипати воду, јодирану со, растворити со и налити купус да огрезне.  
• Потом купус притиснути решетком, поклопити, прекрити чистим платном и оставити да кисне.



- Претакање купуса: после 10 дана почиње прво претакање купуса.
- Купус се претаче сваки дан и тако све док купус не ускисне.
- Чување купуса; купус се чува на одговарајућој температури и одређено време;
- Када температура пређе + 8<sup>0</sup> C, потребно је по површини сипати винобран.
- После сипања винобрана, није препоручљиво користити кисели купус 15 дана у пресном стању, тј без термичке обраде.
- Норматив: од 100 кг купуса добија се 400 порција салате од киселог купуса.



*Слика бр.39 – Кисели купус*



# Салата кисели купус

- Потребне намирнице: 2,500 кг киселог купуса, 50 г тучене црвене паприка, 2 дл уља.
- Сервирање салате: главицу киселог купуса опрати хладном водом, оцедити и исећи на половине, четвртине, осмине и попречно. Потом исечене купус сервирати на тањир или чинију, посути тученом црвеном сувом паприком и прелити уљем.



*Слика бр.40 – Салата кисели купус*



# Салата од киселих краставчића

- Потребне намирнице: 6 кг краставчића, 150 г соли, 150 г шећера, 3 л воде, 1 л сирећета, 1 веза мирођије, 1 винобран, 1 конзерванс.
- Начин технолошко/обrade-припреме: у посуду са водом ставити со, шећер, сирће, винобран и козерванс. Посуду ставити на грејно тело да течност прокува. Потом, маринадом прелити краставчиће и поклопити, повремено промешати и оставити да се природно хлади 24 сата.
- Слагање краставчића у тегле; потом краставчиће поређати у тегле, посути мирођијом, налити маринадом и затворити тегле. Тегле са краставчићима чувати на хладно место до сервирања.
- Избор посуде и сервирање салате: за једну особу 200 г киселих краставчића исећи на колутове дебљине пола центиметра и поређати на тањир за салату. Сервирану салату попрскати уљем.





*Слика бр.41– Салата од киселих краставчића*

# Сложена-мешана туршија

- Потребне намирнице: 1 кг парадајз паприка, 1 кг краставчића, 1 кг карфиола, 1 кг зеленог парадајза, 1 кг шаргарепе, 1 кг купуса, 200 г рена, 100 г феферона, 200 г целеровог корена, 1 дл есенције, 300 г соли, 1 г бибер у зрну, 1 веза мирођије, 5 л воде.
- Начин технолошко/обrade-припреме: поврће опрати и ставити у одговарајућу посуду.
- Рен опрати, ољуштити и исећи на штапиће.
- Припремити: есенцију, со, бибер у зрну, мирођију и воду.
- Кување пресолца и наливање сложених намирница : у одговарајућу посуду сипати хладну воду, есенцију, бибер и со. Посуду ставити на грејно тело да маринада прокува. Маринадом прелити припремљено поврће да огрезне, повремено промешати и оставити да се хлади 24 сата.
- Потом поврће поређати у буре, додати рен и мирођију, налити маринадом, притиснути и поклопити. Буре са тиршијом чувати на хладно место до киселења и сервирања.
- Избор посуде и сервирање салате: за једну особу 200 г мешане туршије, сложити на тањир за салату и попрскати уљем.





# Зелени парадајз у туршији

- Потребне намирнице: 6 кг зеленог парадајза, 150 г соли, 150 г шећера, 3 л воде, 1 л сирећета, 1 веза мирођије, 1 винобран, 1 конзерванс.
- Начин технолошко/обrade-припреме: у посуду са водом ставити со, шећер, сирће, винобран и козерванс.
- Посуду ставити на грејно тело да течност прокува.
- Потом, маринадом прелити опран парадајз, поклопити, повремено промешати и оставити да се природно хлади 24 сата.
- Потом парадајз поређати у тегле, посути мирођијом, налити маринадом и затворити тегле. Тегле са парадајзом чувати на хладно место до сервирања.
- Избор посуде и сервирање салате: за једну особу 200 г парадајза из туршије исећи на колутове дебљине пола центиметра и поређати на тањир за салату. Сервирану салату попрскати маринадом.





*Слика бр.42 – Зелени парадајз у туршији*

# Барене паприке у туршији

- Потребне намирнице: 6 кг паприке, 150 г соли, 150 г шећера, 3 л воде, 1 л сирећета, 1 веза мирођије, 1 винобран, 1 конзерванс.
- Начин технолошко/обrade-припреме: у посуду са водом ставити со, шећер, сирће, винобран и козерванс.
- Т/о-посуду ставити на грејно тело да течност прокува.
- Маринадом прелити опране паприке, поклопити, повремено промешати и оставити да се природно хлади 24 сата. Потом паприку поређати у тегле, посути мирођијом, налити маринадом и затворити тегле. Тегле са паприком чувати на хладно место до сервирања.
- Избор посуде и сервирање салате: за једну особу 2 паприке из туршије, сервирати на тањир за салату. Сервирану салату попрскати маринадом.



*Слика бр.43 – Барене паприке у туршији*

# МЕШАНЕ-ПОМЕШАНЕ САЛАТЕ

- За спремање мешаних салата,
- потребно је одабрати свеже поврће које се;  
пере хладном водом,
  - љушти или не,
- потом сече на одговарајуће стандардне  
величине,
  - зачињава истим дресингом,
  - измеша и сервира.
- У групу помешаних салата спадају:  
српска салата, шопска салата, таратор салата,  
витамина салата, грчка салата, морнарска  
салата и друге.



# Српска салата

- Потребне намирнице: 500 г свежег парадајза, 500г свежје паприка, 500 г свежих краставаца, 500 г црног лука, 10 ком љutih папричица, 20 г соли, 1 дл уља, 1 веза першуновог лишћа и веза ротквица.
- Начин технолошко/обrade-припреме: парадајз и паприку опрати и исећи на коцкице 1 x 1 цм.
- Краставце опрати, ољуштити и исећи на коцкице 1 x 1 цм.
- Црни лук и љуту папричицу исећи на ситније коцкице.
- Першуново лишће опрати и ситно исећи.
- Ротквице опрати и дресирати.
- Исечено поврће ставити у чинију, посолити и помешати.
- Помешану српску салату сервирати на тањир у виду купе, попрскати уљем украсити ротквицама и букетићима першуна.



*Слика бр.44 – Српска салата*

# Шопска салата

- Потребне намирнице: 500 г свежег парадајза, 500г свеже паприка, 500 г свежих краставаца, 500 г црног лука, 10 ком љutih папричица, 20 г соли, 500 г српског сира, 1 дл уља, 1 веза першуновог лишћа и веза ротквица.
- Начин-технолошко/обrade-припреме;  
Парадајз и паприку, опрати и исећи на коцкице 1 x 1 цм.
- Краставце опрати, ољуштити и исећи на коцкице 1 x 1 цм.
- Црни лук и љуту папричицу исећи на ситније коцкице.
- Першуново лишће, опрати и ситно исећи.
- Ротквице опрати и дресирати.
- Исечено поврће ставити у чинију, посолити и помешати.
- Помешану српску салату сервирати на тањир у виду купе, попркати уљем, преко изрендисати српски сир, украсити ротквицама и букетићима першуна.



*Слика бр.45 – Шопска салата*

# Таратор салата

- Потребне намирнице: 1 кг свеж краставац, 50 г белог лука, 1 веза мирођије, 50 г млевених ораха, 10 г соли, 1 л киселе павлаке.
- **Начин рада:** свеже краставце опрати и исећи на ситне коцкице. бели лук ољуштити и ситно исећи. Мирођију опрати и сито исећи. Орахе самљети и припремити со и киселу павлаку.
- **Зачињавање, повезивање и сервирање:** исечене краставце, бели лук, мирођију и млевене орахе ставити у чинију, посолити и повезати киселом павлаком. Салату сервирати у дубоку чинију за салату.



*Слика бр.46 – Таратор салата*



# Витаминска салата

- Потребне намирнице: 200 г целер корена, 200 першун корена, 200 г шаргарепе, 200 г свежих краставаца, 200 г свежје цвекле, 200 г свежег купуса, 200 г парадајза, 200 г кеља, 200 г ротквица, 200 г свежје паприке, 200 г зелене салате, 1 веза першуновог лишћа, 100 г лимуна, 10 г соли, 100 г маслинки, 1 дл маслиновог уља.
- Начин рада: корен целера опрати, ољуштити и исећи на жилијен. Шаргарепу опрати, остругати, опрати и исећи на жилијен. Младе краставце са танком кором, опрати и исећи на жилијен. Младу цвеклу опрати, ољуштити и исећи на жилијен. Са главице купуса одстранити оштећене листове, главицу пресећи преко пола и исећи на жилијен. Парадајз опрати и исећи на жилијен. Свежје листове кеља, опрати и исећи на жилијен. Свежје листове зелене салате, опрати исте и исећи на жилијен. Плодове свежје паприке опрати, одстранити семену ложу и исећи на жилијен. Першуново лишће опрати и ситно исећи. Младе ротквице опрати и исећи на жилијен. Припремити остале намирнице и зачине.
- Састављање, зачињавање и сервирање салате: у одговарајућу посуду саставити витаминско поврће, посолити и зачинити першуновим лишћем, лимуновим соком и уљем. Поврће помешати, уједначити укус и сервирати на одговарајући тањир или у чинију за салату. Витаминску салату украсити букетићима француског першуна, маслинкама и лепезама од лимуна.







*Слика бр.47 – Витаминска салата*

# Грчка салата

- Потребне намирнице: 200 г парадајза, 200 г краставца, 200 г маслинки, 200 г паприка, 100 г црног лука, 50 г белог лука, 500 г овчјег пуномасног сира, 25 г оригана, 1 дл маслиновог уља, 1 дл винског сирћета, 10 г соли, 1 г белог млевеног бибера, 1 веза першуновог лишћа, 100 г лимуна, 200 г зелене салате.
- Начин рада: парадајз, краставац и парик уопрати и исећи на коцкице 2 x 2 цм. Црни и бели лук ситно исећи. Овчији пуномасни сир исећи на коцкице 1 x 1 цм. Остале намирнице припремити.
- Састављање, зачињавање и сервирање салате: у одговарајућу посуду саставити припремљене намирнице, посолити и зачинити ориганом, млевеним бибером, першуновим лишћем, соком од лимуна и маслиновим уљем. Намирнице помешати, уједначити укусу и сервирати на одговарајући тањир или у чинију за салату. Салату украсити букетићима француског першуна, маслинкама и депезама од лимуна.





*Слика бр.48– Грчка салата*

# СЛОЖЕНЕ САЛАТЕ

- Сложеним салатама се називају оне салате где се на једном тањиру сервира четири до пет једноставних салата. По свим стандардима сложене салате се разврставају у неколико група и то:
  - а) Сложене салате од свежег поврћа;
  - б) Сложене салате од куваног поврћа;
  - в) Сложене салате од печеног поврћа;
  - г) Сложене салате од укишељеног поврћа



# Сложене салате од свежег поврћа

- Потребне једноставне салате: 400 г салате од свежег купуса, 400 г салате од свеже цвекле, 400 г салате од парадајза, 400 г салате од шаргарепе, 200 г салате од краставаца, 200 г зелена салата, 1 веза першуновог лишћа.
- Сервирање, избор тањира или чиније за слагање сложене салате: избор тањира или чиније зависи од поруцбине и врсти сервиса. На тањир сложити припремљене салате. При сервирању водити рачуна о слагању боја, салату украсити букетићима першуна.
- Напомена: на исти начин сервирају се и друге сложене салате од свежег поврћа стим што је избор по жељи и произвољан.



*Слика бр.49 – Сложена салата од свежег поврћа*

# Башта салата

- Потребне намирнице: 10 ком парадајза, 500 г свежих краставаца, 10 ком свежје априке, 10 струкова младог лука, 10 комада ротквица-веза ротквица, 10 ком љutih папричица, 10 листова зелене салате, 1 веза першуновог лишћа, тучени лед.
- Начин рада и избор чиније за сервирање: свеж парадајз средње величине опрати хладном водом. Свежје краставце опрати, ољуштити и исећи по дужини на половине и четвртине. Паприку шиљу опрати и одстранити семену ложу. Струкове младог лука опрати и ољуштити. Ротквице опрати, одстранити лишће и дресирати. Свежје зелене папричице опрати и скратити им петелјке. Листове зелене салате опрати и сложити на одговарајућу чинију. Преко листова поређати припремљено и опрано поврће. Приликом слагања водити рачуна о бојама. Преко сложеног поврћа сипати сецкани-итуцани лед. Сервирану башту салату украсити букетићима першуновог лишћа.





*Слика бр.50 – Башта салата*

# Сложена туршија салата

- Потребне намирнице: 400 г киселог купуса, 400 г киселих краставчића, 400 г зеленог парадајза из туршије, 400 г паприке из туршије, 400 г карфиола из туршије, 1 дл уља, 10 листова зелене салате, 20 г тучене црвене суве паприке.
- Избор чиније за сервирање: одабрати чинију или тањир, према врсти сервиса и начину услуживања. На тањир или чинију сложити листове зелене салате. Потом преко зелене салате сложити кришку киселог купуса, киселе краставчиће, зелени парадајз, паричку туршијару и карфиол. Сложену салату од укишељеног поврћа попрскати тученом црвеном паприком и прелити уљем.
- Напомена: на исти начин се сервирају и друге сложене салате од укишељеног поврћа по избору.







*Слика бр.51 – Сложена-туришија салата*

# ХВАЛА НА ПАЖЊИ



*Сл. Бр.52. Српски ајвар*

Литература- Портић М., (2011),  
Гастрономски Производи,  
Универзитет у Новом Саду  
Природно-математички факултет  
Електронска предавања