

ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ

УВОД

СУПЕ, КОНСОМЕИ, ЧОРБЕ, ПОТАЖИ,...
ПОЈАМ, ГЕНЕЗА, НАСТАНАК, РАЗВОЈ



Сл. Супа од бундеве и кокоса



Сл. Консومه од плодова мора

5.ПРЕДАВАЊЕ

СУПЕ-ЧОРБЕ-КОНСОМЕИ-ПОТАЖИ-Увод

Припремање супа, почело је једноставно, од давнина, до данашњег савршенства!

Припрема и конзумирање супа, има велики утицај на људско здравље, јер:

1)Отвара апетит,

2) Подстиче органе, за варење,

3)Односно ствара жељу код,

конзумента за храном!



Сл. Супа од поврћа

ПОЈАМ, СУПЕ-ЧОРБЕ-КОНСОМЕИ,...

У литератури неких,

Евроских и Светских земаља,...

не постоји појам чорбе, већ су то све:

1) *Зачињене супе,*

2) *Повезане супе,*

3) *Бистре, ређе или гушће текућине,*

које се конзумирају пре главних јела, и,

називају се: „СУПЕ”

Међутим, у неким, *на, и, у, нашој “Гастрономији”,*

прави се разлика између ових појмова!

Сл. Супе по избору,...



ОД ЧЕГА СЕ, МОГУ ПРИПРЕМАТИ СУПЕ-ЧОРБЕ?

*СУПЕ И ЧОРБЕ СЕ ПРИПРЕМАЈУ ОД РАЗЛИЧИТИХ
НАМИРНИЦА,*



ШТО ВЕОМА ЧЕСТО ЗАВИСИ ОД:

1) ОД КУЛТУРЕ ЈЕДНОГ НАРОДА,

2) ОД ТРАДИЦИЈЕ ЈЕДНОГ НАРОДА, и

3) ОД, РАЗНИХ НАВИКА, одређеног народа!



Сл. Кокошија супа

ПРИМЕРА РАДИ – ТРАДИЦИЈА:

1) Неки народи, не могу да замисле ручак без,
топле супе или чорбе!

2) А неки народи, супе конзумирају за: ВЕЧЕРУ!

3) А код неких народа, супе могу бити и “ГЛАВНО ЈЕЛО!”





Сл. Супа-ордињон!

ИЗБОР УЛОЖАКА ЗА СУПЕ

***ПРИЛИКОМ СЕРВИРАЊА СУПЕ,
ВЕОМА ЈЕ БИТНО ПРАВИЛНО ОДАБРАТИ
ПРАВИ УЛОЖАК ЗА СУПУ!***



Кинеска супа од пилетине

***Улошци за супе се припремају од различитих
намирница.***

***Улошци се деле на основну намирница од којих се
спремају, као што су:***

1)Разна теста и тестенине!

2)Јаја!

3)Поврће!

4)Житарнице или воће, тј.,

***5,6,7,...Колико врста намирница толико и врста
уложака-прилога!***

**СВАКИ НАРОД НА СВЕТУ- ИМА СВОЈУ ТРАДИЦИЈУ,
И СВОЈУ ТРАДИЦИОНАЛНУ СУПУ,...**



ПРИМЕРА РАДИ:

1) Французи почињу вечеру са:

бистрим, појачаним супама, пасираним потажсима од поврћа или другим лаганим чорбама.

2) За разлику од њих, у Србији се задржао обичај да се супе и чорбе конзумирају **за време ручка** као прво јело, или после хладног предјела!

3) Док код Руса је, познати, традиционални
“Руски борш”!

4) Код Кинеза, позната, њихова традиционална
“Кинеска супа”!

5) Код Јапанаца, позната, Супа
“Јалепено” – супа од плодова мора!

ПОЈАМ ПОДЕЛА СУПА

ПОСТОЈИ ВИШЕ ЕЛЕМЕНАТА,
НА ОСНОВУ КОЈИХ СЕ ВРШИ ПОДЕЛА СУПА И ТО ПРЕМА:

1)ЊИХОВОЈ ГУСТИНИ,

2)ТЕХНОЛОШКОЈ ПРИПРЕМИ,

3)ЊИХОВИМ САСТОЈЦИМА-ВРСТИ НАМИРНИЦА,..ИТД,..

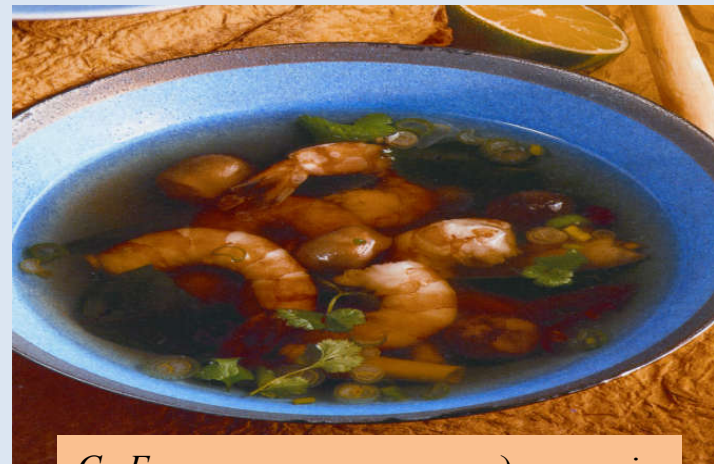
У, литератури неких земаља, као што смо рекли,

не постоји појам чорбе, већ се све, зачињене, повезане, ређе или гушће текућине које се конзумирају, пре главних јела називају:

„СУПЕ“.



С. Густа мозаик супа од поврћа



Сл.Бистра супа-конзома од шкамија

ПОЈАМ, СУПЕ И ЧОРБЕ У НАШОЈ ГАСТРОНОМИЈИ

СУПЕ СЕ ДЕФИНИШУ,

КАО ЈАЧЕ ИЛИ СЛАБИЈЕ БИСТРЕ ТЕКУЋИНЕ,

КОЈЕ СЕ ДОБИЈАЈУ ОД РАЗЛИЧИТИХ НАМИРНИЦА,

ДУЖИМ ИСКУВАВАЊЕМ, КОЈИМА СЕ ДОТЕРУЈЕ:

МИРИС, УКУС, СТРУКТУРА И КОЗИСТЕНЦИЈА,И,

у којима се јасно види уложак!



Густа супа



Густа суп-потаж од спанаћа

Чорбе или потажи,

Подразумевају, мање или више згуснуте
текућине,

Добијене искувавањем, одговарајућих
намирница,

Повезане, легиром, или запришком,

Које нису прозирне, и, уложак се не види!



ПОДЕЛА СУПА ПРЕМА БОЈИ, ЈАЧИНИ И ГУСТИНИ:



- 1) Бистре супе или консомеи,
- 2) Једноставне супе или ордињони,
- 3) Појачане супе или „Дабл конзومه“ - “Дабл консоме”,
- 4) Хладне супе,
- 5) Слузаве чорбе или велутеи,
- 6) Крем чорбе или кремови,
- 7) Пуре чорбе или пиреи,
- 8) Натуралне-Природне-чорбе или потажи,
- 9) Специјалне „Националне чорбе“, и
- 10) Друге ...

ПОДЕЛА СУПА И ЧОРБИ, МОЖЕ СЕ ИЗВРШИТИ,
НА ОСНОВУ НАМИРНИЦА ОД КОЈИХ ПРИПРЕМАЈУ:



- 1) Од разних врста кланичног меса,
- 2) Од меса перади,
- 3) Од меса риба,
- 4) Од морских и речних ракова,
- 5) Од морских плодова и шкољки,
- 6) Од меса дивљачи,
- 7) Од поврћа,
- 8) Од легуминоза, сочива,...
- 9) Од изнутрица и
- 10) Од воћа и других намирница,...

ОСНОВНЕ ОПЕРАЦИЈЕ ПРИ КУВАЊУ СУПА



1. Додавање компоненти и мешање:

а) Приликом кувања супа и чорби,

Поврће се додаје, у одређеним интервалима у складу са, временом кувања!

б) Када се арома и укус,

у -потпуности развију, и сви састојци омекшају(80%),

Супа је спремна за гарнирање и служење, или,

може бити:

“Нагло охлађена или складиштена”!



Сл. Супа са телетином и слачицом

2.Подешавање конзистенције супа

Супе или чорбе, ако су превише ретке,

могу поправити своју

“Конзистенцију тј.структуру”, додавањем

“скробне везе”,

Тако што, у супу или чорбу, треба додати:

а)Одређену количину-заапришке,

б)Панаде-густина, или,

в)Легира, до жељене густине!



Сл. Крем чорба од печурака

3.Подешавање ароме, укуса и зачињавања:

КАКО БИ ПОБОЉШЛИ, АРОМУ СУПЕ ИЛИ ЧОРБЕ,
ПОТРЕБНО ЈЕ ДОДАТИ:

1)Свеже сечено поврће,

2)Неколико капи лимуновог сока,

3)Табаско сос,

4)Ворчестер,

5)Зачинско миришљаво биље,

6)Стругани лимун, или друго зачинско биље,

по жељени,...



Супа од бундеве и кокоса

4. Уклањање-одстањивање масноће

Ако се супа служи одмах, након спремања, потребно је одстранити вишак масноће!

То се врши:

- 1) Папирним тракама,*
- 2) Папирним салветама, или*
- 3) Сипањом кашиком!*



Сл. Пилећи минестрон

5.Завршавање и гарнирање супа



1)Неке супе и чорбе,

могу се спремити до:

одређеног момента када могу бити охлађене и
складиштене!

2)Бистре супе се гарнирају,

непосредно пре служења, како би се спречила њихова
замућеност,

Али, гарнитура мора бити свежа!

3)Крем чорбе се гарнирају,

пре служења како би,
имале свежији укус и дуже трајале!

6. Чување супа до подгревања и сервирања

1. Ако супе или чорбе,

нису куване непосредно пре послужења,
подгрева се само,

“Потребна количина за одећен број порција”!

2. Супе и чорбе се, за разлику од осталих јела,
сервирају на високим температурама до: **85C**, то,

“Гарантује здравствену безбедност”!

НАПОМЕНА:

Али чување на високој, температури,
негативно утиче на:

“укус, мирис и аромју”.

3. Један од начина, да се одржи оптималан квалитет,

“Јесте, да се загрева по поруџбини”!

7. ПОДГРЕВАЊЕ СЕ МОЖЕ ВРШИТИ НА РАЗЛИЧИТЕ НАЧИНЕ:

1. Густе чорбе се лагано загревају,
дно посуде се прелије танким слојем воде пре сипања супе-чорбе и подгрева се на
нижој температури уз мешање!

2. Када се супа почне разређивати,
повећа се температура,
док не почне да кува и пустити да лагано кува пар минута-али да не загори!

3. Супе и чорбе се могу загревати,
и, у микроталасним пећницама,
тако што се сипа у одговарајућу чинију **(никако метал) !**

4. Супе се могу загревати, око један минут,
на високој температури, а,
затим се промеша,
како би се топлота једнако распоредила!



Сл. Густа супа од грашка и нане



Сл. Густа супа од печених паприка

Улошци-прилози за супе и чорбе

СЈЕДИЊАВАЊЕМ УЛОЖАКА-ПРИЛОГА И ТЕКУЋИНЕ,

“СУПЕ ИЛИ ЧОРБЕ”,

“ГАРНИРАЊЕМ СЕ ПОСТИЖЕ:

1)КОНТРАСТ,

2)ЈЕДИНСТВЕНИ УКУС,

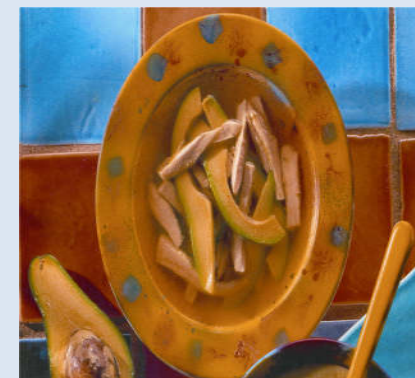
3)АРОМА,

4)ТЕКСТУРА и БОЈА.

КАО НА ПРИМЕР:



ЈАПАНСКА СУПА “ЈАЛЕПЕНО”;



Сл. Јапанска супа Јалапено

1)САСТАВИТИ: ПИЛЕТИНУ, ЉУТУ ПАПРИЧИЦУ, ЧИЛИ ЈАЛЕПЕНО И АВОКАДО,
КАО БИ СЕ ДОБИЛА ЈЕДИНСТВЕНА, АЛИ, ИПАК, “НЕОБИЧНА СУПА”.

САСТОЈЦИ ЗА 6 ОСОБА:

1.5 ЛИТАРА ПИЛЕЋЕГ БУЈОНА

300г КУВАНИХ ПИЛЕЋИХ ГРУДИ б/к ИСЕЧЕНИХ НА ТРАКИЦЕ-КРУПНИЈИ ЖИЛИЈЕН,

1. СУШЕНИ ЈАЛЕПЕНО ЧИЛИ БЕЗ ШЕЋЕРА, И,

1.АВОКАДО.

Избор улошка и прилога за супе

УЛОЖАК ЗА СУПУ МОРА БИТИ:

- а) Пажљиво одабран,*
- б) Добро спремљен, и*
- в) Зачињен.*



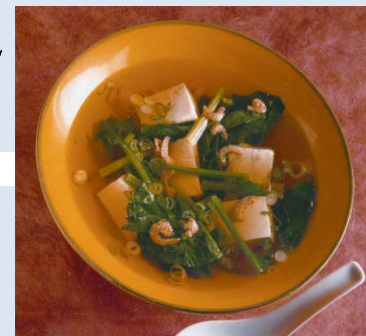
*Сл. Тамаринд супа са
пињолима и поврћем*

Већи улошци као што су;

- 1) Кнедле,*
- 2) Тестенине,*
- 3) Поврће, и други улошци,*

обликују се тако да не преовлађују у порцији,
и да не буду компликовани за јело, и,
морају бити мекани,
како би се могли пресећи кашиком!

ПРАВИУЛНО ЗАГРЕВАЊЕ И СЈЕДИЊАВАЊЕ
УЛОЖАКА И ПРИЛОГА СА СУПОМ



Сл. Супа од спанаћа и тофу

Пошто је температура,
Служења супа, изузетно битна,
Уложак се доводи, на оптималну температуру,
Пре него што се, дода у супу на више начина и то:



1. Загревањем улошка, у парном лонцу, у микроталасној,
или,
2. У малој количини фонда, у малом лонцу, потом,
3. Сечењем у облик, који ће дозволити да их топлота супе
загреје, ... ПОТОМ



3. Сечењем у облик, који ће дозволити да их
топлота супе загреје , и

4. Велике састојке, на пример: кнедле, и слично,

5. Лагано загрејати, у навлаженом парном лонцу,
и потом,

6. Сјединити са топлом, супом и одмах
послужити!

7. Уколико се топла супа,

одмах не послужи,

изгубиће своју:

арому-мирис,

укус и нутритивну вредност!!!

ВРСТЕ УЛОЖАКА И ПРИЛОГА ЗА СУПЕ

ПОСТОЈИ ВЕОМА ВЕЛИКИ БРОЈ УЛОЖАКА-ПРИЛОГА ЗА СУПЕ,
КОЈИ СЕ ДЕЛЕ, ЗАВИСНО ОД ДОМИНАНТНЕ НАМИРНИЦЕ ОД КОЈЕ
ПОТИЧУ НА СЛЕДЕЋЕ ГРУПЕ:

1) Улошци од теста-тестенине,...

2) Улошци од јаја,

3) Улошци од поврћа,

4) Улошци од житарица,

5) Улошци од воћа,

6) Улошци од печурака и други,... примера ради,



Сл.Пачији консоме са шитаки
печуркама

УЛОШЦИ-ПРИЛОЗИ ОД ТЕСТА



1. Улошци, од развијеног теста,
2. Улошци, од вученог теста,
3. Улошци, од ливеног теста,
4. Улошци, од лиснатог теста,
5. Улошци, од брантајг теста,
6. Улошци, од бисквит масе,
7. Улошци, од трошног теста,
8. Кнедле, разне као улошци,
9. Додаци од хлеба као улошци,
10. Улошци од фабричког теста-тестенине и
Други улошци - прилози,...

Улошци-прилози од јаја

- 1)Поширана јаја,
- 2)Свежа жуманца(бујон са жуманџетом),
- 3)Ројал маса,
- 4)Тврдо кувана јаја и
- 5)Други улошци који се припремају са јајаима,...



Сл. Консоне „колберт“



Сл. Супа од јаја и сира

Улошци-прилози од поврћа

1) Поврће исечено на жилијен,

2) Принтанијер,

3) Парадајз “Конкасе”,

4) Поврће сечено „Бриноаз“ -на разне коцкице,

5) Поврће сечено на разне облике и величине,...



Сл.Бујон од поврћа-сечено „бреноаз“



Сл.Поврће сечено “жилијен”

Улошци-прилози од житарица и легуминоза

1)Пиринач-разне врсте инегралног пиринча,

2)Ризи-бизи,

3)Кус-кус

4)Млад кукуруз шећерац,

5)Јечам, раж, хељда, и сличне житарице-цериалије,

6)Просо-сочиво,

7)Пасуљ, бели, шарени, црвени, жути,



Сл. Суна од бораније са пармезан сиром



Сл. Суна од кукуруза шећераца

Улошци и прилози од воћа

- 1) Свеже сечено воће на жилијен,
- 2) Свеже сечено воће на коцкице и слично,
- 3) Сушено-дехидрирано воће,
- 4) Ситније врсте воћа, уцело, итд.



Сл. Супа од свежих јабука



Сл. Супа од крушака и грбача

Улошци-прилози од печурака



Сл. Супа од свежих печураака



Сл. Супа од печурака и кокоса

ПРАВИЛА СЛУЖЕЊА СУПА И ЧОРБИ,...

- 1) Супе и чорбе, се служе веома топле тј. вреле мин **85C!**
- 2) Што је супа бистрија-ређа, треба да је врелија!
- 3) Супе се брзо хладе, зато их треба служити непосредно по тачки кључања!
- 4) Због тога, се бистре, супе најчешће служе у супеним шољама или у шољама за крем супе!



Сл. Говеђа супа са резанцима



БИСТРЕ СУПЕ

БИСТРЕ СУПЕ СУ ПРОЗИРНЕ ТЕКУЋИНЕ, И,
ЗБОГ ТОГА ПРОПУШТАЈУ СВЕТЛОСТ КРОЗ СЕБЕ.

ПРИМЕР:

БИСТРЕ СУПЕ СЕ ПРИПРЕМАЈУ ОД:

1) Од разних меса и костију!

2) Од меса разних риба и плодоваа мора!

3) Од меса дивљаачи,...и других животних намирница,...



Сл. „Рибљи конзومه“

ПРИПРЕМА БИСТРИХ СУПА

БИСТРЕ СУПЕ, СЕ СЕРВИРАЈУ СА,
УЛОШКОМ-ПРИЛОГОМ
ИЛИ ГАРНИТУРОМ.

БИСТРЕ СУПЕ СЕ СПРЕМАЈУ ОД;

Разног меса са или б/к и поврћа!



Сл. Супа од тиквица са тестенином



Сл. Рибља супа са слатким кромпиром

1)БИСТРА СУПА ОД МЕСА И КОСТИЈУ

**ОСНОВНА РАЗЛИКА ИЗМЕЂУ СУПЕ ОД МЕСА, И,
СУПЕ ОД КОСТИЈУ ЈЕТЕ:**



**а)СУПА ОД МЕСА, ДОБИЈА СЕ ЛАГАНИМ КУВАЊЕМ
МЕСА И ПОВРЋА,**

“И, ИМА ЈАЧИ УКУС И, АРОМУ” ,...ДОК СЕ,

**б)СУПА ОД КОСТИЈУ, ДОБИЈА ЛАГАНИМ
КУВАЊЕМ КОСТИЈУ И ИМА ВИШЕ ЖЕЛАТИНА!**



С. Густа супа са месом и поврћем



Сл. Једноставна супа-ордињон од костију и поврћа

ТТ/ПРАВИЛА ЗА ДОБИЈАЊЕ КВАЛИТЕТНИХ СУПА

МЕСО и ПОВРЋЕ за, СУПУ се ДИРЕКТНО ПОТАПА У ВОДУ,

АЛИ:

а) АКО ЖЕЛИМО ДОБИТИ:

“СОЧНИЈЕ КУВАНО МЕСО”!

**ОНО СЕ ДОДАЈЕ У ВОДУ КОЈА КУВА,
СА ПОВРЋЕМ!**

ИЛИ,

б) АКО ЖЕЛИМО ДОБИТИ:

**“ПУНИЈУ, СААДРЖАЈНИЈУ И КВАЛИТЕТНИЈУ
СУПУ”**

МЕСО СЕ ПОТАПА У ХЛАДНУ ВОДУ СА ПОВРЋЕМ,
И, ПОСТЕПЕНО СЕ ДОВОДИ ДО ТАЧКЕ КЉУЧАЊА!

2) Шта је “Бујон-Супа од поврћа



Бујон-супа од поврћа је бистра,

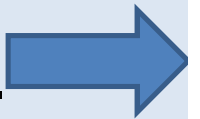
“зачињена супа”,

са додатком једне или,

више врста поврћа,

наливена месним фондом-текућином,...

Примера ради



Сл.Бујон од поврћа



Начин припреме”Бујона-супе од поврћа:



1)Изабрати поврће, чији се укуси слажу!

2)Поврће, опрати, ољуштити и исећи истог облика и величине.

3)Налити месним фондом и скувати.

4)Водити рачуна да се поврће не раскува.

5)Кувану супу од поврћа пажљиво процедити,
потом,

6)Супу сервирати топлу(85С).

7)Додати уложак и одмах послужити!

ЈЕДНОСТАВНЕ СУПЕ-"ОРДИЊОНИ"

Једноставне супе-ордињони, су:

Свакодневне супе, које се добијају

искувавањем костију и

поврћа на лагананој температури!

Једноставне супе,

Сервирају се са,

Различитим куваним прилозима као што су:



1)Резанци-разни,...

2)Тарана, флекнице,...

3)Разне врсте пиринча и други.



Сл. Једноставна супа "Ордињон" са тараном!

ПОЈАЧАНЕ БИСТРЕ ЈАКЕ СУПЕ „ДАБЛ КОНЗОМЕИ“

Појачане бистре супе, „КОНЗОМЕИ“, СУ:

“Јаке бистре супе”, тј.

“Дупло куване”,

Које се сервирају врло топле или хладне,

Са различитим улошцим као што су:

1) Профитероли,

2) Штанглице,

3) Колберт,

4) Мозаик,

5) Жилијен,...и други,...



Сл. Конзومه са штанглицама



Сл.Конзومه Жилијен-једноставан уложак

Дабл консоме, „Consomme“

1) Реч „Consomme“,

*Значи, комплетна јака,
савршено светла бистра супа од:
меса, костију, поврћа и зачина!*

2) Дабл конзоме, мора бити:

*јака биста супа, ароматична,
богата и пуног укуса!*



Сл. Правилно и пажљиво цеђење конзомеа

3) Дабл конзоме, је

богата и савршено бистра провидна супа без
масноћа!

4) Добро припремљен, кристално јасан

***„Дабл конзоме“*,**

један је од најбољих бистрих супа!

**5) Добар „дабл конзоме“ - *„consomme“* је увек на
богатом *“МЕНИУ”*,**

на свечаним банкетима, који конзументи радо
конзумирају: ***“топао или хладан”***.

6) Дабл конзоме, се може, сервирати:

и топао и хладан(0+4С)!



Сл. Чорба од печурака

ЧОРБЕ. ПОЈАМ. ГЕНЕЗА....
ЧОРБЕ СУ ТРАДИЦИОНАЛНА ЈЕЛА,
СТАРЕ ФРАНЦУСКЕ ГАСТРОНОМИЈЕ,
ТАКО СУ СЕ И КОД НАС ОДОМАЋИЛЕ.



Сл. Чорба од ћуреће мигерице

ЧОРБЕ СЕ ПРИПРЕМАЈУ ОД:

РАЗНИХ НАМИРНИЦА ЖИВОТИЊСКОГ И БИЉНОГ ПОРЕКЛА
КАО ШТО СУ:



Сл. Чорба од пасуља

1) Месо стоке за клање,

2) Месо перади,

3) Месо риба,

4) Месо ракова и шкољки,

5) Месо дивљачи,

6) Поврће,

7) Печурке и друге животне намирнице.



Сл. Чорба од рибе

ПРАВИЛА ТТ/ПРИПРЕМЕ ЧОРБИ

1) Чорбе се углавном не пасирају.

2) Намирнице,

од којих се припремају чорбе,

приликом сервирања морају се видети,

и као њихов саставни део.

3) То значи,

да намирнице,

не смеју бити раскуване!



Намирнице за чорбу могу бити

сечене на:



1) На коцкице – бриноаз,

2) На жилијен – фини резанци,



3) На листиће или на полу-листиће,

4) На штапиће,

5) Ауштековане, или,

6, 7, 8, ...) На неки други,

9) Природни облик,

што зависи од:

а) Врсте намирнице;

б) Начина тт/п, и

в) Врсте чорбе која се припрема,...



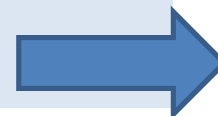
Правила тт/припреме-чорби

1) Чорбе које се спремају од поврћа,

не додаје им се месо, и,
не наливају се бујонима тј. месним
фондовима,
већ свежом водом или фондом од поврћа.



Сл. Све супе-чорбе, сервирају се веома топле на температури **85C!**





2) За наливање чорби са месом,

месни фонд не сме бити слан,
јер ће месо *поцрвенети*, тј.
изгубиће природну боју!

3) Месне чорбе се комбинују,

са разним врстама поврћа.

4) Месне чорбе и чорбе од поврћа,

зачињавају се пажљиво,
зачинским миришљавим биљем на,
одговарајућој температури!

У ОСНОВИ, ПОСТОЈЕ ДВА НАЧИНА ТТ/ПРИПРЕМЕ ЧОРБИ:



1) ПРВИ НАЧИН ТТ/О ЈЕ:

СЕЧЕНЕ НАМИРНИЦЕ,

СОТИРАТИ НА МОСНОЋИ,

ШТАУБОВАТИ БРАШНОМ, И,



ЗАЛИВАТИ БУЈОНОМ ТЈ. ФОНДОМ ОД КОСТИЈУ,

ЗАТИМ, ДОДАТИ ПОВРЋЕ,

ПОСОЛИТИ И КУВАТИ!

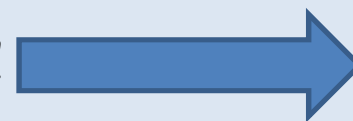
ПОСЛЕ ТТ/ОБРАДЕ – КУВАЊА,

ДОДАЈУ СЕ ПОТРЕБНИ ЗАЧИНИ,

ПОЈААЧАВАЈУ СЕ СЛАТКИМ МЛЕКОМ,

НЕУТРАЛНОМ ПАВЛАКОМ, ИЛИ СЕ,

ЛЕГИРАЈУ И ВРЛО ТОПЛО ПОСЛУЖУЈУ!



2) ДРУГИ НАЧИН ЈЕ:

Да се месо, и поврће,
кувају у сланој води, или,
у месном фонду-бујону од костију.



После т/обrade, - кувања,
чорбе се, повезују се запршком,
легирају се, или, појачавају непосредно пре
услуживања, и,

служе се веома топле!



Према боји чорбе могу бити;

- а) СВЕТЛЕ – КРЕМ ДО БЕЛЕ БОЈЕ, И,
б) ТАМНО – БРАОН БОЈЕ -до ЦРВЕНКАСТЕ и ДРУГЕ,...*



ПО ПРАВИЛУ,
ЛЕГИРАЈУ СЕ САМО СВЕТЛЕ-КРЕМ
БЕЛЕ ЧОРБЕ СА
„СВЕТЛИМ ЛЕГИРОМ“.

МЕЂУТИМ,
„УКУСИМА НЕМА ГРАНИЦАМА И НЕМА ПРАВИЛА“!

ПОДЕЛА ЧОРБИ ПРЕМА ВРСТИ НАМИРНИЦА



*ПРЕМА ОСНОВНОЈ НАМИРНИЦИ,
ОД КОЈЕ СЕ ЧОРБЕ ПРИПРЕМАЈУ
ДЕЛЕ СЕ НА:*



- 1) Телеће чорбе,*
- 2) Јунеће чорбе,*
- 3) Јагњеће чорбе,*
- 4) Кокошије чорбе.*
- 5) Чорбе од дивљачи,*
- 6) Чорбе од риба,*
- 7) Чорбе од поврћа,*
- 8) Чорбе од воћа,*
- 9) Чорбе од печурака, и друге,...*



ПОДЕЛА ЧОРБИ ПРЕМА НАЧИНУ ПРИПРЕМЕ

ДЕЛЕ СЕ НА:



- 1) *Слузаве чорбе-”Велутеи”*,
- 2) *Крем чорбе-”Кремови”*,
- 3) *Пуре чорбе-”Пиреи”*,
- 4) *Натуралне чорбе-”Природне”*,
- 5) *Националне чорбе,и друге,...*



1)Слузаве супе-чорбе тј.велутеи

су слузаве супе како се често називају-

”ПОТАЖИ”,

које су повезане „легиром“ тј.

жуманцетом и павлаком!

Велутеи су густе супе, према свом саставу,

могу бити:

А)Сложеније,

Б)Често хранљивије, и

В)Пуније од бистрих супа.

**СЛУЗАВЕ ЧОРБЕ-тј.ВЕЛУТЕИ, тт/
припремају на следећи начин:**



1) На маслацу, прво упржити,
брашно до златно-жуте боје.

2) Потом, налити, *слаким млеком*, месним
фондом или фондом од поврћа.

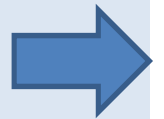
3) Затим, додати, одгобарајући главни састојак.

ПАЖЊА:



- Њихов карактер одређује главни саставни део
или посебан додатак.

• *(што ћемо видети на следећем слајду)*



ГРУПУ СЛУЗАВИХ ЧОРБИ-ВЕЛУТЕА ЧИНЕ:

- 1) Велуте од целера (целер),
- 2) Велуте од пилећег меса (пилеће месо),
- 3) Велуте од рибљег меса (рибље месо),
- 4) Велуте од печурака (прчурке),
- 5) Велуте од поврћа, ... и други велутеи, ...



2) КРЕМ ЧОРБЕ-КРЕМОВИ-ПОЈАМ,...

КРЕМ ЧОРБЕ-КРЕМОВИ,



СУ ГУСТЕ СУПЕ ЧИЈА ЈЕ ОСНОВА ЗА ПРИПРЕМАЊЕ:

1) Месо,

2) Поврће,

3) Плодови мора,

4) Фонд, зачини и други,...

*НАЗИВ НОСЕ ПО ОСНОВНОЈ ГЛАВНОЈ
НАМИРНИЦИ, КАО ШТО МОЖЕ БИТИ:*

1)Телећи крем,

2)Рибљи крем,

3)Јагњећи крем,

4)Крем од поврћа,

5)Крем од плодова мора, и

*6)Комбинацијом меса, поврћа и
зачина.*

НАЧИН ПРИПРЕМЕ КРЕМ ЧОРБИ
ПО КОРАЦИМА:



1) Први корак је, технолошка припрема.

2) Потом топлотна обрада-сотирање намирница на масноћи.

3) Заливање фондом,

4) Зачињавање и кување, до фазе раскувавања!

5) Након раскувавања, крем чорбе-кремови *се* **насирају** на најфинија сита.

6) Непосредно пре сервирања,

крем чорбе-се легирају и служе веома топле!

3) ПИРЕ ПОТАЖИ-„ГУСТЕ СУПЕ“,

ПИРЕ ПОТАЖИ СУ:

“Густе супе”,

КОЈЕ СЕ ПРИПРЕМАЈУ,

УГЛАВНОМ ОД ПОВРЋА,

ПО ОСНОВНОЈ НАМИРНИЦИ,

ДОБИЈАЈУ И ИМЕ,... и,...

1) Први корак је, технолошка припрема!

2) Потом, топлотна обрада до фазе раскувавања!

3) Затим, пасирање на најфиније сито!

4) Зачињавање маслацем, зачинским миришљавим
биљем и

5) Топло сервирање!!!

НАПОМЕНА:

ПИРЕ ПОТАЖИ-ЧОРБЕ СЕ,

НЕ ЛЕГИРАЈУ, ЈЕР КАО ШТО ИМ, И,

САМО ИМЕ КАЖЕ:

ДА СУ ТО ГУСТЕ СУПЕ КОЈЕ СЕ

ПОВЕЗУЈУ ЗАПРШКОМ:

“Светлом или тамном”!

Пире чорбе-пиреи се веома толе служе!



ПИРЕ ПОТАЖИ-„ГУСТЕ СУПЕ“, КАО ШТО СМО РЕКЛИ НАЗИВ НОСЕ

ПО ГЛАВНОЈ НАМИРНИЦИ КАО ШТО СУ-ПРИМЕР:

- 1) *Пуре потаж, од спанаћа,*
- 2) *Пуре потаж, од грашка,*
- 3) *Пуре потаж, од целера,*
- 4) *Пуре потаж, од карфиола,*
- 5) *Пуре потаж, од бундеве, итд,...*



4) НАТУРАЛНЕ „ПРИРОДНЕ“ СУПЕ-ЧОРБЕ

НАТУРАЛНЕ „ПРИРОДНЕ“ СУПЕ-ЧОРБЕ,
СУ ГУСТЕ СУПЕ,

КАО ШТО ИМ, И, САМО ИМЕ КАЖЕ:

„ПРИРОДНОГ КАРАКТЕРА“.

ПРИПРЕМАЈУ СЕ НА
“ПРИРОДАН НАЧИН”



ГДЕ СЕ ВИДИ СВАКИ КОМАДИЋ- ТЈ.
НАМИРНИЦА-МЕСО, И, ПОВРЋЕ у ПОТАЖУ.



Ове чорбе се повезује са,
запшком тј. запржавају се, што значи:

Да се не насирају, и , не легирају!

НАТУРАЛНЕ ЧОРБЕ СЕ СПРЕМАЈУ-

*КАО ШТО СМО РЕКЛИ- ОД РАЗНИХ ВРСТА МЕСА, РИБА,
ПЛОДОВА МОРА,*

ПОВРЋА, ВОЋА, ПЕЧУРАКА,...

И, ТО, КАО НАПРИМЕР:



1) Од меса риба и плодова мора,

2) Од меса дивљачи,

3) Од поврћа и воћа,

4) Од печурака,

*5) Са одговарајућим зачинима, *и,**

*6) Наливају се, месним фондом или фондом од
поврћа!*

ПРВИ КОРАК, ТЕХНОЛОШКО/ТОПЛОТНА
ПРИПРЕМА НАМИРНИЦА:

*ПОТРЕБНЕ НАМИРНИЦЕ, ОПРАТИ, ОЉУШТИТИ, И, ИСЕЋИ
НА ОДГОЦВАРАЈУЋЕ ОЛИКЕ- КАО НАПРИМЕР:*

- 1) Жилијен,*
- 2) Бриноаз,*
- 3) Штапићи,*
- 4) Колутови,*
- 5) Шајбне,*
- 6) Ромбови,*
- 7) Ромбоиди и други облици.*

ТОПЛОТНА ОБРАДА ПРИРОДНИХ- НАТУРАЛНИХ ЧОРБИ-ПОТАЖА

ДРУГИ КОРАК ЈЕ:

НАЛИВАЊЕ МЕСА И ПОВРЋА
МЕСНИМ ФОНДОМ -ТЈ. БУЈОНОМ, И,
ТОПЛОТНА ОБРАДА – КУВАЊЕ!

ПРИРОДНЕ НАТУРАЛНЕ-ЧОРБЕ НАЗИВНОСЕ ПО:
ОСНОВНОЈ НАМИРНИЦИ,
КАО ШТО ЈЕ НАПРИМЕР:



- 1) *Телећа рагу чорба,*
- 2) *Пилећа бела чорба,*
- 3) *Јагњећа пролећна чорба,*
- 4) *Рибља аласка чорба,*
- 5) *Чорба од фазана,*
- 6) *Срнећа чорба,*
- 7) *Чорба од морских плодова, и друге,...*

НАТУРАЛНЕ ПРИРОДНЕ ЧОРБЕ, СЕРВИРАЈУ СЕ ВЕОМА ТОПЛЕ!

5) НАЦИОНАЛНЕ ЧОРБЕ,...

НАЦИОНАЛНЕ ЧОРБЕ,

КАО ШТО ИМ СААМО ИМЕ КАЖЕ:



1) Јесу специфичне, за одређену нацију,

2) За одређени народ,

*3) За неку Националну- “Гастрономију”-
кухињу.*

4) Свака нација, на Свету,

има,

своју густу супу-чорбу!

НАЦИОНАЛНЕ ЧОРБЕ,
СПАДАЈУ У ОВУ КАТЕГОРИЈУ ЗБОГ:

- 1) Своје-генезе-порекла,**
- 2) Због својих,** специфичних састојка,
- 3) Због начина** тт/припреме,
- 4) Због своје,** конзистенције-густине-структуре,
- 5) Због својих,** карактеристичних боја, мириса и укуса,
- 6) Због употребе различитог,** зачинског миришљавог биља као, и,
- 7) Због, других,** карактеристика!

Као што смо рекли:

Сваки народ има једну или више својих Националних чорби као што су:



- 1) *Српска јагњећа чорба,*
- 2) *Руски боршч,*
- 3) *Мађарска гулаш чорба,*
- 4) *Италијански минестрон,*
- 5) *Француска рагу чорба,*
- 6) *Кинеска супа од пилетине и шпаргли,*
- 7) *Тајландска пилећа супа,*
- 8) *Мароканска супа од поврћа и друге,...*

ХЛАДНЕ ВОЋНЕ И СУПЕ ОД ПОВРЋА



**КАО ШТО ИМ И САМО ИМЕ КАЖЕ,
ОВО СУ, СПЕЦИФИЧНЕ СУПЕ КОЈЕ СЕ ПРИПРЕМАЈУ ОД:**



- 1)) ВОЋА ИЛИ ПОВРЋА, ПОТОМ,*
- 2) ОД ОДРЕЂЕНИХ САСТОЈАКА,*
- 3) ОД ОДРЕЂЕНОГ ЗАЧИНСКОГ МИРИШЉАВОГ БИЉА, ...И,*
- 4) ПОСЛУЖУЈУ СЕ ВРЛО ХЛАДНЕ СА ДОДАТКОМ ЛЕДА И ЛИМУНА!*



ГРУПУ ХЛАДНИХ ВОЋНИХ И СУПА ОД ПОВРЋА ЧИНЕ:



- 1) Gaspacho-Гаспачо,
- 2) Летња парадајз супа,
- 3) Хладна супа, са бадемом,
- 4) Краставац и јогурт супа, са орасима,
- 5) Хладна супа, од малина и купина,
- 6) Хладна супа, од боровница и лимете,
- 7) Хладна супа, од шумских плодова и грејпа,
- 8) Хладна супа, са јагодама и ментом,
- 9) Хладна микс, воћна супа са босиљком,
- 10) Као и друге хладне супе...

Газрасчо-гаспачо

ОВО ЈЕ ТРАДИЦИОНАЛНА ХЛАДНА “ШПАНСКА СУПА”,
САВРШЕНА ЗА ЛЕТЊИ РУЧАК

Потребни састојци за 6 особа;

- 1 зелена паприка, очишћена од семена и исецкана.
- 1 црвена паприка, очишћена од семена и исецкана.
- ½ краставца, исецкан на коцкице.
- 1 црни лук, ситно исецкан.
- 1 свежа црвена љута папричица
(очишћена од семена и исецкана)
- 450 г очишћеног парадајза и исецканог.
- 900 мл парадајз ђуса.
- 30 мл црвеног винског сирћета.
- 30 мл маслиновог уља.
- соли и свежег ломљеног црног бибера.
- ломљени лед за гарнир.
- 200 г лимуна и,
- зачинско миришљаво биље.



Сл. *Gaspačo-гаспачо*

ХЛАДНА ШПАНСКА СУПА ОД БАДЕМА

Уколико нисте спремни, да одвојите време за ручно мљење свих састојака, блендер је идеално решење за вас.

Онда ћете видети, да је, ова шпанска хладна супа од бадема, идеалан избор за вреле дане!

- Потребни састојци за 6 особа;

- 100 г свежег белог хлеба
- 1 л хладне воде
- 100г бланшираних бадема
- 1дл маслиновог уља
- 25 мл шеријевог сирћета
- соли и свеже ломљеног црног бибера
- За гарнир;
- пржени листићи бадема
- бело и црно грожђе, ољуштено, преполовљено
- и без коштица,
- И, остао заминско миришљаво биље по жељи.



Сл. Хладна шпанска супа од бадема

ХВАЛА НА ПАЖЊИ

