



Универзитет у Новом Саду
Природно-математички факултет
Департман за географију, туризам и
хотелијерство



ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ ЈЕЛА ОД ОД РЕЧНИХ И МОРСКИХ РИБА РАКОВА, ШКОЉКИ, МЕКУШАЦА И ПЛОДОВИ МОРА



ПРЕДАВАЊЕ БР. 6.

Проф. др Милијанко Ј. Партић

Нови Сад, 16.03.2020.

РИБА КАО ЖИВОТНА НАМИРНИЦА

- Рибa има изузетно важну улогу у исхрани и здрављу људи!
- Потрошња рибе, у нашој земљи на годишњем нивоу *је изузетно мала!*
- Када је упоредимо, са развијеним земљама Света, она износи око 3кг на годишњем нивоу-а То би требала, бити, количина *на месечном нивоу!*
- За Гастрономску, примену најчешће се користе рибе порцијаши и то:
у тежини око 350 грама, или
веће рибе које се филирају!

- **Техношко-топлотна обрада рибе**
почиње:

1) Чишћење и одстрањивање покривача коже,

2) Уклањањем пераја,

3) Расецање и вађење утробе,

3) Филирање,

4) Сечењем и чувањем до, топлотне обраде,

5) Топлотна обрада,

6) Чување до сервирања, и

7) Сервирање,...

РИБА КАО ЖИВОТНА НАМИРНИЦА

- **За припрему Гастрономских Производа од риба користе се разне врсте риба и плодова мора као што су:**
 - 1) СЛАТКО-ВОДНЕ РИБЕ-РЕЧНЕ РИБЕ,
 - 2) МОРСКЕ РИБЕ,
 - 3) РИБЕ СЕЛИЦЕ,
 - 4) МОРСКИ И РЕЧНИ РАКОВИ,
 - 5) МЕКУШЦИ, ШКОЉКЕ, ПЛОДОВИ МОРА, ИТД,..итд.,,,



Слика бр. 1 – Риба – Смућ на жгару



Слика бр. 2 – Морски плодови

**КУПОВИНА-ТЕХНОЛОШКА ОБРАДА И
ЧУВАНЊЕ РИБЕ**

**ДА ЛИ ЈЕ РИБА СВЕЖА,
МОЖЕ СЕ ВРШИТИ, НА ОСНОВУ
“сензорне анализе”
према следећим показатеља:**

1)Очи,

треба да су сјајне, пуне и прозирне;

2)Шкрге, треба да су:

црвене боје, са поклопцима који,
чврсто затварају шкржну шупљину;

3)Кожа, треба да је,
сјајна и природне боје;

4)Крљушт,
треба да чврсто пријања уз тело;

5)Месо,
мора да буде чврсто,
и еластично на притисак;

6) Мирис, треба да је,
карактеристичан за свежу рибу итд.,,,

УКОЛИКО РИБА НИЈЕ СВЕЖА

Сензорном анализом утврдићемо

следеће;

1)Очи, су јој мутне,

2)Шкрге, сивкасто-беле,

3)Крљушти су, суве и лако се скидају,

4)Месо је, нееластично,

5)Стомак, је надувен,

6)А, мирис, **непријатан итд.**

- **НАПОМЕНА:**

- Уколико је риба исечена, њена свежина се може проверити и по боји меса, као нпр:

- **Уколико је месо “жућкасто или модро”;**

- **Риба није за употребу!**



Слике бр. 3 и 4 – Изглед свеже рибе и рибљег меса

ОБРАДА И ЧУВАНЊЕ РИБЕ



1)Најбоље је,

набавити свежу живу рибу!

2)Да би рибље месо,

било погодно за гастрономску прераду:

у целом комаду, или филетирано,

потребно је сваки комад увити у провидну фолију!

3)Тако упаковану рибу,

или рибље месо,

брзо шок-замрзнути на -30С!

4)Замрзнута риба,

може се чувати до:

6 месеци на,

температури од -18°C !

5)Месо рибе,

које се једном одмрзне,

не би требало поново замрзавати!

6)Дубоко смрзнута риба,

пре т/о, одмрзава се, у фрижидеру од:

0 до $+4^{\circ}\text{C}$ степена тј. *када је **tsr** делу -1°C степен,*

тада се врши тт/припрема.

ОБРАДА И ЧУВАНЊЕ РИБЕ



Слика бр. 5 - Замрзнути рибљи филет



Слика бр. 6 – Замрзнута цела риба у леду



ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ - ЈЕЛА ОД СЛАТКОВОДНИХ РИБА

Слатководне рибе живе;

У, велики рекама,

У-речицама,

У-изворима

У-рибњацама,

У-потоцима,

У-језерима,

У-каналима,

У-мочварама,

У-барама итд.

• У групу слатководних риба убрајају се:

- *Пастрмка,*
 - *Смућ,*
 - *Амур,*
 - *Подуст,*
 - *Кечига,*
 - *Манић,*
- *Црвенперка,*
 - *Мрена, Лињак,*
 - *Сом, Шаран, Караи,*
- *Толстолобик, Шаран рибњачки,*
 - *Јегуља, Јесетра, Младица,*
 - *Деверика, Штука, Гргеч,*
 - *Лосос и друге,...*

Гастрономски Производи од слатководних риба суизузетно бројни и разноврсни као на пример:



- 1) Пијани-пирјани шаран у белом вину,*
- 2) Смуђ на Смедеревски начин,*
- 3) Јесетра на Кладовски начин,*
- 4) Филе од смуђа менијер,*
- 5) Пастрмка са бадемом,*
- 6) Кечига Диглер,*
- 7) Шаран на пољски начин,*
- 8) Попијети од смуђа поширани у вину-пиву,*
- 9) Шпикован шаран на пиринчу и сл.*

НАПОНЕНЕ И УПУТСТВА ЗА ТТ/О-РИЉИХ СПЕЦИЈАЛИТЕТА:

**1) Уз све врсте речних риба,
сервира се лимун,**

Разлози за то су вишеструки;

Рибе немају довољно витамина Ц!

**Потом, речне рибе немају,
довољно јода** за разлику од морских!

2) Неке речне рибе имају мирис:

муља, или,

неки други непријатан мирис!

Па се стога лимуном,
ублажавају или неутралишу непријатни мириси!

3) Лимун је добра декоративна,
намирница,
од којег се могу правити:



- 1) Разни декоративни елементи,*
2) Разне корпице,
3,4,5) Пупољци,
латице, руже и слично, чиме се,
декоришу чиније и
овали са сервираним,
рибљим месом!

. ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ ОД ШАРАНА,

Шаран, се најлакше чисти, када се претходно

урони у топлу воду, а потом стругалицом одстрани крљушт.

Шаран спада у групу маснијих риба,

а од његовог меса спремају се:

1) Пирјани-пијани шаран у белом вину,

2) Рибљи паприкаш,

3) Ђувеч од меса шарана,

4) Рибља чорба на српски начин,

5) Рибљи пилав,

6) Димљени шаран,

7) Поховани шаран,

8) Шаран у пиву,

9) Шаран на Чешки начин,

10) Шаран на Мађарски начин и сл.

ПИРЈАНИ-ПИЈАНИ ШАРАН У БЕЛОМ ВИНУ

Потребне намирнице:

2дл уља,

3 кг шарана,

1кг црног лука,

5дл белог вина,

200г свежег парадајза,

50г белог лука,

1г бибера млевеног,

50г соли, 1 веза – 20г першуновог лишћа,

1 веза целеровог лишћа,

400 г лимуна.

- **Начин тт/п- рада:**



- **1. Одабрати свежег шарана,**
пријатног мириса,
карактеристичног за рибље месо.
- **2. Одабраног шарана очистити од:**
крљушти, утробе и шкрга,
опрати хладном водом,
исполирати, посолити,
премазати уљем,
соком од лимуна,
першуновим лишћем и белим луком.
- **3. Црни лук, одабрати,**
ољуштити и исећи на пулуребарца.

- **4.Парадајз свеж,**
опрати, бланширати,

ољуштити, одстранити семену ложу и и исећи на
ситне коцкице

„Конкасе“.

- **5.Бели лук, ољуштити,**

пресећи преко пола,
одстранити клицу и ситно исећи.

- **6.Лишће першуна и целера,**

опрати и ситно исећи.

- **7.Припремити остале намирнице:**

уље, млевени бибер,
со, бело вино,
лимон, идруге зачине.,.,

Топлотна обрада

- 1. Динстање-сотирање фила за пуњење шарана:
У одговарајућу посуду на умерено загрејаном уљу,
продинстати црни лук до:
златножуте боје,
Потом посуду са динстаним луком,
скинути са грејног тела и:
Посолити,
Зачинити млевеним бибером,
конкасе парадајзом,
першуновим и целеровим лишћем, и,
другим зачинским биљем.

- 2. Пуњење-филовање шарана;

Филом напунити шарана.

Отвор на трбуху, затворити хигијенским канапом.

- 3. Топлотна обрада-печење;

Пуњеног шарана,

опећи на плиткој врелој масноћи са обе стране.

Потом, шарана,

прелити белим вином и,

Запећи у топлој пећници на 180-200С.

Повремено шарана,

преливати сопственим соком.

- 4. Печење шарана траје,
око 15-так минута,

ПОТОМ ПОСУДУ СА ШАРАНОМ ИЗВАДИТИ ИЗ,
пећнице и сервирати.

- 5. Сервирање пијаног шарана:

Пијани шаран се сервира у,

ватросталну чинију,

у којој се пекао са,

рибљом гарнитуром.

- У сосијери сервирати рибли сос;
на бази белог лука,
першуна,
лимуна и маслиновог уља.
Лимун посебно сервирати.



СМУЋ И ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ ОД СМУЋА



Филе од смуђа „Менијер“

- *Смуђ-филиран на жару,*
- *Филе смуђа “Менијер”,*
 - *Смуђ “Орли”,*
 - *Смуђ “Белви”,*
 - *Смуђ “Дишес”,*
- *Смуђ на Енглески начин,*
- *Смуђ на Мађарски начин,*
 - *Смуђ на Руски начин,*
- *Смуђ на Смедеревски начин,*
- *Смуђ на Варшавски начин,*
- *Смуђ на дунавски начин, Смуђ на сељачки начин,*
 - *Пуњени смуђ,*
 - *Аласка рибља чорба,*
 - *Смуђ са слатком павлаком,*
 - *Смуђ са шампињонима и сл.*

ФИЛЕ ОД СМУЋА МЕНИЈЕР

Потребне намирнице:

2дл уља, 3кг смуђа,
50г брашна, 100г парадајз конкасе,
1 веза першуновог и целеровог лишћа,
10г белог лука, 50г соли,
1г млевеног бибера, 200г лимуна,
50г киселих капри.

Прилог припремити;

Млади кромпирићи кувани и сотиран са
блитвом на маслацу.

Начин рада – тех-топ/обрада:

- 1.Одабрати свежег смуђа,
пријатног мириса карактеристичног за рибље месо.
- 2.Одабраног смуђа очистити од крљушти,
утробе и шкрга, опрати хладном водом и исфилирати.
- 3.Филете смуђа исполирати, посолити,
премазати уљем, оштаубовати и, потом,
опећи са обе стране, на врелој плиткој масноћи,
до златно-жуће боје.
- 4.Припремити тонао рибљи овал,
одговарајуће величине, за сервирање;



- Припремање „соса менијер“

- 1. Парадајз свеж, опрати, бланширати, ољуштити, одстранити семену ложу и ситно исећи “конкасе”.

- 2. Бели лук, ољуштити,

пресећи преко пола, одстранити клицу и ситно исећи.

- 3. Лишће першуна и целера опрати, и, ситно исећи.

- 4. Киселе капри опрати и ситно исећи.

- 5. Лимун опрати,

ољуштити и исећи на ситне коцкице.

- 5. Припремљене намирнице саставити,

посолити, зачинити и вешто измешати.

- **Сервирање смуђа менијер:**

- **1. Филете смуђа и младе кромпириће,**

сложити на топао овал, и,

прелити их гарниитуром “Менијер”.

- **2. Преко преливених филета смуђа,**

сложити кришке лимуна и букетиће француског першуна.

- **3) Сос “Менијер”**

- **сервирати и посебно у сосијери.**



СМУЋ НА СМЕДЕРЕВСКИ НАЧИН

- **Потребне намирнице:**
 - 3дл уља,
 - 3кг смуђа,
 - 50г брашна,
 - 1кг црног лука,
 - 1кг парадајза,
 - 5дл белог смедеревског вина,
 - 500г паприка бабура,
 - 1 веза першуновог и целеровог лишћа,
 - 10г белог лука, 50 г соли,
 - 1г млевени бибер,
 - 200г лимуна.

СМУЋ НА СМЕДЕРЕВСКИ НАЧИН

Начин рада-т/топлотна/обрада:

- 1. Одабрати свежег смуђа,
пријатног мириса карактеристичног за рибље месо.
- 2. Одабраног смуђа очистити од;
крљушти, утробе и шкрга,
опрати хладном водом и, *исфилирати*.
- 3. Филете смуђа исполирати,
 - посолити, премазати уљем, оштаубовати и,
- опећи са обе стране, на врелој плиткој масноћи до:
златножуте боје.
- 4. Печене филете смуђа
сложити у ватросталну чинију.

- **Припремање Смедеревске гарнитуре:**

- 1. Црни лук, одабрати, ољуштити и исећи на пулуребарца.
- 2. Паприку бабуру опарти, одстранити семену ложу, а филете паприке исећи на резанце.
- 3. Парадајз свеж, опрати, бланширати, ољуштити, одстранити семену ложу и ситно исећи “конкасе”.
- 4. Бели лук, ољуштити, пресећи преко пола, одстранити клицу и ситно исећи.
 - 5. Лишће першуна и целера опрати, и ситно исећи.
- Припремити остале намирнице: уље, млевени бибер, со, бело вино, лимун.

Топлотна обрада-сотирање-пржење смедеревске гарнитуре;

- 1. У посуду на уљу у коме су опечени филети смуђа, пропржити црни лук.
- 2. Када лук упола омекша додати; парику бабуру сечену на резанце; када паприка омекша додати парадајз конкасе.
- 3. Када све поврће омекша, посуду скинути са грејног тела.
- 4. Солење и зачињавање; гарнитуром посолити и зачинити са млевеним бибером, першуновим и целеровим лишћем, белим луком и све залити белим вином.
- 4. Гарнитуром измешати; и прелити сложене филете смуђа а потом;
- 5. Гратинирати-запећи;

СЕРВИРАЊЕ СМУЋ НА СМЕДЕРЕВСКИ НАЧИН

- **6) Гратинирање и сервирање: Ватросталну чинију** са преливеним смуђом убацити у загрејану пећницу 180-200 С степени.
- **7) Гратинирање траје око 15 минута.**
- **8) Потом посуду са запеченим смуђем** на смедеревски начин извадити из пећнице, поставити на одговарајући овал са миљеом и послужити топло.
- **9) Кришке лимуна,** сервирати посебно на тацни.



Слике бр. 11 – Смуђ на смедеревски начин (а)



Слике бр. 12 – Смуђ на смедеревски начин (б)

ЈЕСЕТРА НА КЛАДОВСКИ НАЧИН

- **Потребне намирнице:**
 - 3 дл уља, 3 кг јесетре,
 - 200 г лимуна, 100 г брашна,
 - 50 г соли.
- **За кладовски сос;**
 - 5 дл холандеза,
 - 2,5 дл слатке павлаке,
 - 250 г кладовског кавијара.
- **Прилог;** 2 кг младих кромпирића на бутеру.

ЈЕСЕТРА НА КЛАДОВСКИ НАЧИН

- **Начин рада–г-т/обрада:**
 - 1.Одабрати свеже месо јесетре, пријатног мириса карактеристичног за рибље месо.
 - 2.Одабрано месо јесетре очистити, опрати хладном водом и исфилирати.
 - 3.Филете јесетре исполирати, посолити, премазати уљем, оштаубовати и испећи са обе стране, на врелој плиткој масноћи до златножуте боје.



ЈЕСЕТРА НА КЛАДОВСКИ НАЧИН

- **Припрема кладовског соса:**

- **1. У топао холандез додати;** неутралну павлаку, а затим **кладовски кавијар.**
- **2. Састављене намирнице измешати** у пенасту масу у **кладовски сос**“ -средње густине.
- **3. Кладовски сос чувати у бен-мари на одговарајућој температури и времену до сервирања;**



ЈЕСЕТРА НА КЛАДОВСКИ НАЧИН

- **4. Сервирање јесетре на кладовски начин;**
- **Опечене филете јестре** сложити на одговарајућу ватросталну чинију;
- **Избор прилога:** **Куване младе кромпириће** сотирати на бутеру, посолити, зачинити першуновим лишћем и сложити поред пржених филета јесетре.
- **Сложене филете јесетре прелити** топлим кладовским сосом.
- **Кладовски сос сервирати и посебно** у одговарајућу сосијеру.
- **Лимун опрати, исећи** на кришке и исте сложити посебно на тацни.



Јесетра на кладовски начин

ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ ОД МОРСКИХ РИБА

- Морске рибе се према врсти могу поделити у две основне групе :

- 1) Беле морске рибе и 2) Плаве морске рибе.

- 1) Беле морске рибе су: зубатац, пагар, бранцин, орада, ципар, трља, ослић, арбун, ковач, лист, шкарпина, буква, гира облица, гира оштруља, гавун, главоч, кантар, пирка, киња, ловрата, лубин, модрак, облиш или плат, овчица, мурина, патарача, паук, салпа, шпар, табиња, трља од камена и трља од муља, угор, уготице, ушата и сл.
- 2) Плаве морске рибе обухватају две групе;
- а) ситне плаве морске рибе; инђун, игла, папалина, плавица, скуша, сардела, шњур, шарун, локарда и др,... и
- б) крупне плаве морске рибе; гоф, иглун-сабљар, лампуга, лица, луц, паламида, рубац, туњ, бакалар, харинга и др,...



Слика бр. 13 – Бела риба (зубатац)



Слика бр. 14 – Плава риба (скуша)

БАКАЛАР НА ТРШЋАНСКИ НАЧИН

Потребне намирнице:

3кг меса бакалара б/к,
100г црног лука,
100г шаргарепе,
100г першун корена,
100г целер корена,
100г паштрнака,
2дл белог вина, 0,5дл винског сирћета,
1г бибера, 2 лаворова листа, 2л воде, 4 г соли.

За тршћанску гарнитuru потребно је;

2 дл маслиновог уља, 100г бутера,
20г белог лука, 1 веза пешуновог лишћа,
1 веза целеровог лишћа, 1г млевеног белог бибера,
10г соли и 200г лимуна.

Као прилог сервира се ; куван кромпир сотиран на бутеру.

БАКАЛАР НА ТРШЋАНСКИ НАЧИН

Начин рада-тт/припрема:

- 1.Одабрати свеже месо бакалара, исфилирати и исећи на одговарајуће величине.
- 2.Гарни букет одабрати, опрати, ољуштити и исећи на штапиће.
- 3.Црни лук, ољуштити и исећи на полуребарца.

Поширање-кување бакалара:

- 1.У одговарајућу посуду за кување-поширање бакалара ставити; гарни букет, црни лук, бибер у зрну лорово лишће, бело вино, сирће, посолити и налити хладном водом.
- 2.Посуду са маринадом поклопити и ставити на грејно тело да прокува.
- 3.Потом у маринаду уронити месо бакалара и месо бакалара кувати док не омекша за **80%**.

Припремање тршћанске гарнитуре:

1.Бели лук, ољуштити, из ченова одстранити клицу, а потом их ситно исећи.

2.Першуново и целерово лишће, опрати, одстранити петељке и ситно исећи.

3.Лимун одабрати, опрати, ољуштити, и пажљиво исећи на ситне коцкице.

4.Састављање намирница у тршћанску гарнитуру-сос;

У чинију са маслиновим уљем саставити;

бели лук,

першуново и целерово лишће,

исечен маслац и лимун,

посолити и зачинити млевеним белим бибером.

Сервирање бакалара на тршћански начин

Избор тањира-овала за сервирање:

- 1. На одговарајући изабран тањир-рибљи, овал сложити куван и сотиран кромпир са блитвом.
- 2. На други део овала сложити поширане комаде бакалара.
- 3. Сложене топле поширане комаде бакалара, прелити, једном половином тршћанске гарнитуре.
- 4. Други део гарнитуре, сервирати у сосијери.
- 5. Декорисање: Слободан део овала улепшати букетићима француског першуна, лепезама од лимуна и маслинкама.



Слика бр. 15 – Бакалар на тршћански начин (а)



Слика бр. 16 – Бакалар на тршћански начин (б)

- **Потребне намирнице:**

- 3 кг мяса барбуна,
 - 2 дл уља,
 - 100 г брашна,
 - 40 г соли.

- **За тршћанску гарнитуру потребно је:**

- 2 дл маслиновог уља,
 - 100 г бутера, 20 г белог лука,
 - 1 веза пешуновог лишћа,
- 1 веза целеровог лишћа, 10 г соли, 1 г млевеног белог бибера и
 - 200 г лимуна.

Прилог припремити:

Куван кромпир, сотиран на бутеру са блитвом.



- **Начин рада-тт/о:**



- **1.Одабрати свежег барбуна**, очистити, опрати и уколико је већи исећи га на одговарајуће комаде.
- **2.Топлотна обрада- Исечене комаде барбуна посолити**, оштаубовати и опећи на добро загрејаном уљу до златножуте боје.

- **Припремање тршћанске гарнитуре:**

- **1)Бели лук**, ољуштити, из ченова одстранити клицу, а потом их ситно исећи.
- **2.Периуново и целерово лишће**, опрати, одстранити петелјке и ситно исећи.
- **3.Лимун одабрати, опрати**, ољуштити и пажљиво исећи на ситне коцкице.
- **4)Састављање; у посуду са маслиновим уљем саставити;**
 - бели лук, периуново и целерово лишће,
 - исечен бутер и лимун,
 - посолити и зачинити млевеним белим бибером.

Избора тањира за сервирање и сервирање барбуна „тријестино“

- 1. На одговарајући изабрану чинију или тањир сложити куван и сотиран кромпир са блитвом.
- 2. На други део чиније-тањира, сложити комаде барбуна и прелити их једном половином тршћанске гарнитуре.
- 3. Други део гарнитуре сервирати у сосијери.
- 4) Декорисање: Слободан део чиније-тањира, улепшати букетићима француског першуна, лепезама од лимуна и маслинкама.



Слика бр. 17 – Барбун тријестино (а)



Слика бр. 18 – Барбун тријестино (б)

ОСЛИЋ „ТРИЈЕСТИНО“



Потребне намирнице:

- 3 кг меса ослића-филиран ослић б/к,
 - 2 дл уља,
 - 100 г брашна,
 - 40 г соли.
- **За тршћанску гарнитур:**
 - 2 дл маслиновог уља,
 - 100 г бутера,
 - 20 г белог лука,
- 1 веза пешуновог лишћа, 1 веза целеровог лишћа,
- 10 г соли, 1 г млевеног белог бибера и 200 г лимуна.

Припремити прилог:

Млади кромпирићи сотирани на маслацу.

Начин тт/припреме „ослић тријестино:

- 1)Одабрати свеже месо ослића, очистити, опрати и исфилирати.
- 2.Исечене комаде ослића посолити, оштаубовати и опећи на добро загрејаном уљу до златно жуте боје.

- **Припремање тршћанске гарнитуре:**

- 1)Бели лук, ољуштити, из ченова одстранити клицу, а потом их ситно исећи.
- 2)Першунуново и целерово лишће, опрати, одстранити петелјке и ситно исећи.
- 3)Лимун одабрати, опрати, ољуштити и пажљиво исећи на ситне коцкице.

- 4)Састављање;

У, посуду са маслиновим уљем саставити;

- бели лук, першунуново и целерово лишће,
 - исечен маслац и лимун,
- посолити и зачинити млевеним белим бибером.

СЕРВИРАЊЕ ОСЛИЋА „ТРИЈЕСТИНО“

- **Избор тањира-овалаза сервирање:**
- 1) На одговарајући изабран рибљи тањир или овал, сложити куван и сотиран кромпир са блитвом.
- 2) На други део овала сложити комаде ослића и прелити их једном половином трићанске гарнитуре.
- 3) Други део гарнитуре сервирати у сосијери.
- 4) Декорисање: Слободан део тањира-овала улепшати букетићима француског першуна, лезама од лимуна и маслинкама.



Слика бр. 19 – Ослић тријестино (а)



Слика бр. 20 – Ослић тријестино (б)

БРАНЦИН ПРЖЕН НА ТРШЋАНСКИ НАЧИН

- **Потребне намирнице:**

- 3 кг мяса бранцина б/к,

- 2 дл уља,

- 100 г брашна,

- 40 г соли.

-

- **За тршћанску гарнитuru потребно је;**

- 2 дл маслиновог уља,

- 100 г бутера, 20 г белог лука,

- 1 веза пешуновог лишћа,

- 1 веза целеровог лишћа,

- 10 г соли, 1 г млевеног белог бибера и 200 г лимуна.

Припремити прилог:

Припремити млади кромпир скувани и сотиран на бутеру.

- **Начин рада-тт/о:**

- 1)Одабрати свеже месо браницина, очистити, опрати и исфилирати.
- 2)Исечене комаде посолити, општаубовати и опећи на добро загрејаном уљу до златно жуте боје.

Припремање тршћанске гарнитуре:

- 1)Бели лук, ољуштити, из ченова одстранити клицу, а потом их ситно исећи.
- 2)Першуново и целерово лииће, опрати, одстранити петељке и ситно исећи.
- 3)Лимун одабрати, опрати, ољуштити и пажљиво исећи на ситне коцкице.

- 4)Припремање-састављање;

- У посуду са маслиновим уљем саставити:
 - бели лук,
 - першуново и целерово лииће,
 - исечен маслац и лимун,
- *посолити и зачинити млевеним белим бибером.*

Сервирање Бранцина на тршћански начин

- **Избор чиније-тањира за сервирање:**

- 1) На одговарајући изабрану чинију-тањир, сложити куван и сотиран кромпир са блитвом.
- 2) На други део овала сложити; комаде бранцина и прелити их једном половином тршћанске гарнитуре.
- 3) Други део гарнитуре сервирати у сосијери.
- 4) Декорисање: слободан део тањира-овала улепшати букетићима француског першуна, лепезама од лимуна и маслинкама.



Слика бр. 21 – Бранцин пржен на тршћански начин

ЗУБАТАЦ ПОШИРАН НА ДАЛМАТИНСКИ НАЧИН



Потребне намирнице:

- 3 кг меса зубатца,
- 100 г црног лука,
- 100 г шаргарепе,
- 100 г першун корена,
- 100 г целер корена,
- 100 г паштрнака,
- 2 дл белог вина,
- 0,5 дл винског сирћета,
- 1 г бибера, 2 лаворова листа,
- 2 л воде, 40 г соли.



- **За далматинску гарнитuru и прилог потребно је;**

2 дл маслиновог уља, 1 кг куваног кромпира,
1 кг бланшираног спанаћа-блитве, 100 г бутера,
20 г белог лука, 1 веза пешуновог лишћа,
1 веза целеровог лишћа,
1 г млевеног белог бибера,
10 г соли и 200 г лимуна.

• **Начин рада-тт/о:**

- 1)Одабрати свеже месо зубатца, исфилирати или исећи на одговарајуће величине.
- 2)Гарни букет одабрати, опрати, ољуштити и исећи на штапиће.
- 3)Црни лук ољуштити и исећи на полуребарца;
- 4)Остале намирнице припремити.
- 5)Састављање маринаде и поширање зубатца:
- У одговарајућу посуду за кување-поширање зубаца, саставити;

- *гарни букет, црни лук,*
- *бибер у зрну ловорово лишће,*
 - *бело вино, сирће,*
- *посолити и налити хладном водом.*

Потом,

- 6)Посуду са маринадом поклопити и ставити на грејно тело да прокува, **затим,**
- 7)У маринаду уронити, припремљено месо од зубатца.
- 8)Месо зубатца кувати док не омекша до 80%.

ПРИПРЕМАЊЕ ДАЛМАТИНСКЕ ГАРНИТУРЕ ЗА ПОШИРАНИ ЗУБАТАЦ

- 1)Бели лук, ољуштити, из ченова одстранити клицу, а потом ченове ситно исећи.
- 2.Першуново и целерово, лишће, опрати, одстранити петелјке и ситно исећи.
- 3)Лимун одабрати, опрати, ољуштити и пажљиво исећи на ситне коцкице.
- 4)У посуду на умерено загрејаном маслиновом уљу, и отопљеном маслацу саставити:
 - *куван слани кромпир,*
 - *бланиширан спанаћ-блитву,*
 - *бели лук, першуново и целерово лишће,*
 - *исечен лимун, посолити и*
 - *зачинити млевеним белим бибером.*

- **Избор посуде, сервирање и декорисање:**

- 1) На одговарајући изабран рибљи овал сложити зачињену далматинску гарнитурју.
- 2) На други део овала сложити поширане комаде зубатца.
- 3) Сложене топле поширане комаде-порције зубатца, прелити сопственом маринадом.
- 4) Слободан део овала улепшати букетићима француског першуна, лезезама од лимуна и маслинкама.



Сл. 22 и 23. Поширан зубатац на далматински начин;

МОРСКИ ЛИСТ- РИБА НА ДАЛМАТИНСКИ НАЧИН

- **Потребне намирнице:**
 - 3 кг мяса листа,
 - 2 дл уља,
 - 100 г брашна, 40 г соли.
- **За далматинску гарнитуру – прилог потребно је;**
 - 2 дл маслиновог уља,
 - 1 кг куваног кромпира,
 - 1 кг бланшираног спанаћа-блитве,
 - 100 г бутера, 20 г белог лука,
 - 1 веза пешуновог лишћа, 1 веза целеровог лишћа,
 - 1 г млевеног белог бибера,
 - 10 г соли и 200 г лимуна.
- **Начин рада-тт/о:**
- **1)Одабрати свеже месо листа, очистити и опрати.**
- **2)Уколико су већи комади исте исфилирати, исећи и оштаубовати.**
- **3)Потом,** филете листа опећи на добро загрејаном уљу до златножуте боје.

Припремање Далматинске гарнитуре за лист-рибу

- 1)Бели лук, ољуштити, из ченова одстранити клицу, а потом ченове ситно исећи.
- 2)Першунско и целерово лишће, опрати, одстранити петељке и ситно исећи.
- 3)Лимун одабрати, опрати, ољуштити и пажљиво исећи на ситне коцкице.
- 4.Технолошко топлотна/припрема; у посуду на умерено загрејаном маслиновом уљу и отопљеном бутеру саставити:
 - *куван слани кромпир,*
 - *бланиширан спанаћ (блитву),*
 - *бели лук, першунско и целерово лишће,*
 - *исечен лимун, посолити и*
 - *зачинити млевеним белим бибером.*



Слика бр. 24 – Лист пржен на далматински начин (а)



Слика бр. 25 – Лист пржен на далматински начин (б)

- **Избор тањира за сервирање листа:**

- 1) На одговарајући изабран рибљи тањир-овал СЛОЖИТИ зачињену далматинску гарнитуром.
- 2) На други део тањира-овала сложити поширане комаде листа.
- 3) Слободан део овала улепшати букетићима француског першуна, лепезама од лимуна и маслинкама.



Сл. Бр. Лист на Далматински начин;

ПОШИРАН ЛОСОС НА ТРШЋАНСКИ НАЧИН

- **Потребне намирнице:**

- 3 кг меса лосога,
- 100 г црног лука,
- 100 г шаргарепе,
- 100 г першун корена,
- 100 г целер корена,
- 100 г паштрнака,
- 2 дл белог вина, 0,5 дл винског сирћета,
 - 1 г бибера, 2 лаворова листа,
 - 2 л воде, 40 г соли.

- **За тршћанску гарнитурoу потрено је;**

- 2 дл маслиновог уља, 100 г бутера,
- 20 г белог лука, 1 веза пешуновог лишћа,
 - 1 веза целеровог лишћа,
 - 1 г млевеног белог бибера,
 - 10 г соли и 200 г лимуна.

•

- **Припремити прилог;**

- *Млади кувани кромпирчићи сотирани на маслацу.*

НАЧИН ТТ/ПРИПРЕМЕ ЛОСОСА

- 1) Одабрати свеже, месо лосога пре мрештења.
- 2) Одабране комаде лосога, очистити, опрати, исфилирати.
- 3) Гарни букет одабрати, опрати, ољуштити и исећи на штапиће.
- 4) Црни лук, ољуштити и исећи на полуребарца.

- **Састављање маринаде и поширање лосога:**

- 1) У одговарајућу посуду за кување-поширање лосога, ставити;
 - гарни букет, црни лук,
 - бибер у зрну лаворово лишће,
 - бело вино, сирће, посолити и налити хладном водом.
- 2) Посуду са маринадом поклопити, и ставити на грејно тело да прокува.
- 3) Потом у маринаду уронити; припремљено месо лосога, и поширати док месо не омекша до 80%.

ПРИПРЕМАЊЕ ТРШЋАНСКЕ ГАРНИТУРЕ

- 1)Бели лук, ољуштити, из ченова одстранити клицу, а потом ченове ситно исећи.
- 2)Першунунови и целерово лишће, опрати, одстранити петељке и ситно исећи.
- 3)Лимун одабрати, опрати, ољуштити и пажљиво исећи на ситне коцкице.
- 4)Састављање маринаде;
 - у посуду са маслиновим уљем саставити бели лук,
 - першунуново и целерово лишће,
 - исечен бутер и лимун,
 - посолити и зачинити млевеним белим бибером.



Слика бр. 26 – Лосос поширан на тришћански начин (а)



Слика бр. 27 – Лосос поширан на тришћански начин (б)

СЕРВИРАЊЕ ЛОСОСА НА ТРШЋАНСКИ НАЧИН

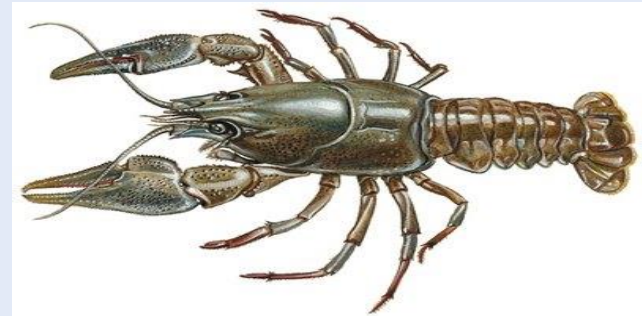
- Избор тањира-рибљег овала за сервирање:
- 1) На одговарајући тањир или ребљи овал, сложити *сотиране кромпириће са блитвом.*
- 2) На други део овала сложити *поширане комаде лосога.*
- 3) Сложене *поширане комаде лосога, прелити* сопственом маринадом и једном *половином тршћанске* гарнитуре.
- 4) Други део гарнитуре *сервирати у сосијери.*
- 5) Слободан део тањира *улепшати,* *букетићима француског першуна, лезама од лимуна и маслинкама.*



Сл.26 и 27.Поширан Лососо на Далматински начин;

ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ ОД РЕЧНИХ РАКОВА

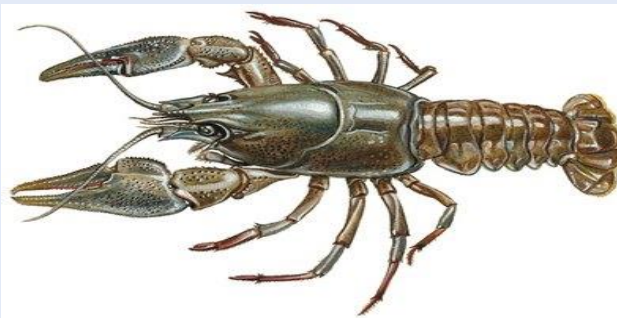
- Речни ракови се од давнина употребљавају у исхрани људи.
- На тржишту се квалитет ракова оцењује према количини јестивог меса.
- Месо слатководних ракова је веома укусно и хранљиво.
- Најукуснији су од средине пролећа до краја јесени.
- Речни ракови садрже омега-3 масне киселине.
- Месо ракова се изузетно брзо и лако вари, повољно утиче на метаболизам, па се препоручује у исхрани.



Слике бр. 28 и 29 – Речни ракови

РИЖОТО ОД РЕЧНИХ РАКОВА

- **Потребне намирнице:**
- 2,5 кг мяса речних ракова,
 - 200 г црног лука,
 - 100 г пармезана,
 - 1 кг пиринча,
- 200 г парадајза конкасе,
 - 2 дл холандеза,
- 1 веза – 20 г першуновог лишћа,
 - 20 г соли, 2 дл уља.



- **Начин рада-тт/припрема:**

1)Одабрати свеже-живе речне ракове, опрати и бланширати у благо слано накиселој води са гарни-букетом.

2)Потом, оцедити ракове од воде и пажљиво поводити месо.

3)Црни лук ољуштити и ситно исећи.

4)Пиринач одабрати, очистити, опрати, исполирати, **динстати-тт/-обрадити.**

5)Парадајз одабрати, опрати, уронити у топлу воду, ољуштити, одстранити семену ложу и исећи на ситне коцкице **“конкасе“.**

6)Першуново лишће, одабрати, опрати и ситно исећи.

7)Припремити остале намирнице: уље, холандез, со, пармезан.

- **Састављање намирница-т/о:**

- **1)У одговарајућој посуди,** на умерено загрејаном уљу продинстати црни лук.

- **2)Када лук добије златно жуто боју додати;**

- *парадајз конкасе,*

- *пиринач, месо ракова,*

- *један део пармезана,*

- *посолити,*

- *зачинити ситно исеченим першуновим лишћем и*

- *све вешто саставити.*

Рижото од речних ракова

Избор форми за сервирање и сервирање:

- 1)Одабрати одговарајућу форму, премазати је бутером и напунити рижотом.
- 2)Рижото изручити на одговарајући топао тањир.
- 3)Формиран ризото прелити холандезом.
- 4)Преко холандеза посути пармезан и ситно исечено першуново лишће.
- 5)Слободан део тањира декорисати, месом речних ракова и букетићима першуна.



Слика бр. 30 – Рижото од речних ракова (а)



Слика бр. 31 – Рижото од речних ракова (б)

Ражњићи од речних ракова

- **Потребне намирнице:** 2,5 кг куваниог меса речних ракова, 200 г лимуна, 200 г бутера, 1 веза – 20 г першунaовог лишћа, 50 г брашна, 1 дл уља, 20 г соли. За подлогу је потребно 500 г пиринча, а за прилог 500 г пончипса.
 - **Начин рада:**
 - 1) Одвојити главу речног рака од тела рака.
 - 2) Потом труп расећи маказама и вешто извадити месо рака.
 - 3) Из меса рака пажљиво одстранити црево.
 - 4) Месо ракова низати на ражњић-за једну особу четири комада.
 - 5) Нанизано месо посолити а потом оштаубовати пшеничним брашном.
 - **Припремити остале намирнице:**
 - Бутер-маслац, уље, со, декоративне елементе.
 - 1) Лимун опрати и исећи на кришке.
 - 2) Першунaово лишће опрати, пола ситно исећи а другу половину формирати у мале букетиће.
 - 3) Брашно просејати.
 - 4) Пиринач пребрати, опрати, исполирати и топлотно обрадити.
 - **Топлотна обрада-печење ражњића од речних ракова:**
 - У одговарајућем тигању или роштиљу, на умерено загрејаној топлоти, испећи ражњиће до златножуте боје.

Ражњићи од речних ракова

Избор чиније-тањира за сервирање: 1)Избор чиније за сервирање зависи од броја особа и врсте сервиса.

2)На изабрану чинију формирати подлогу од пиринча.

3)Преко формиране подлоге сложити печене ражњиће од речних ракова.

4)На слободан део чиније сложити прилог пончипс.

5)Сервиране ражњиће посути першуновим лишћем и прелити их отопљеним бутером.

6)Потом, све украсити кришкама лимуна и букетићима француског першуна.



Слика бр. 32 – Ражњићи од речних ракова

ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ - ГОТОВА ЈЕЛА ОД МОРСКИХ РАКОВА



Слика бр. 33 - Јастог



Слика бр. 34 - Козице



Слика бр. 35 - Краба



Слика бр. 36 - Шкамп

ОБРАДА, ПАКОВАЊЕ, ТРАНСПОРТ И ЧУВАЊЕ РАКОВА, ШКОЉКИ И ГЛАВНОЖАЦА

- **1.Када је реч о раковима, шкољкама и главноношцима, треба истаћи да су они изузетно кварљиви,** па посебно треба обратити пажњу приликом њихове набавке.
- **2.Тако је нпр. јастога најбоље куповати док је жив, мада се може куповати и замрзнут и конзервиран.**
- **3.Код козица и шампа треба водити рачуна, да немају црнкасте мрље са доње стране репа и такође се купују живи или у смрзнутом стању.**
- **4.Када је реч о шкољкама, треба набављати само живе и затворене шкољке,** јер је то најбољи показатељ да су оне свеже.
- **5.Отворене шкољке могу бити изузетно опасне-отровне!**
- **6.Ракови и шкољке морају бити паковани, у амбалажу на начин прописан „Правилником о квалитету за рибе, ракове, шкољкаше, морске јежеве, морске краставце, жабе, корњаче, пужеве и њихове производе“.**
- **7.Шкампи и ситни ракови,** у зависности од величине, пакују се у расутом стању у дрвене, пластичне или алуминијумске сандуке или у сандуке од другог погодног материјала. Морају бити помешани и покривени ситно млевеним или љускастим ледом. Количина леда мора бити довољна да се првобитна својства очувају до места продаје.
- **8.Крупни ракови се пакују живи** у корпе и то тако да се стављају на подлогу од сена, алги, саргије или сламе у више редова, маказе им морају бити повезане, а репови повијени.

ОБРАДА, ПАКОВАЊЕ, ТРАНСПОРТ И ЧУВАЊЕ РАКОВА, ШКОЉКИ И ГЛAVОНОЖАЦА

- **9.Остриге (каменице) се пакују у сандуке, корпе или бурад тако што се стављају на подлогу од морске траве и слажу тако да је испупчени део окренут ка дну амбалаже. Поклопац амбалаже мора бити чврсто притиснут на каменице.**
- **10.Дагње и други шкољкаши се пакују у сандуке, корпе или вреће.**
- Када је реч о транспорту, ракови и другу морски плодови у свежем или смрзнутом стању, као и смрзнути производи превозе се превозним средствима која омогућавају одржавање температуре хлађења или смрзавања током транспорта. Превозна средства морају бити обложена инертним материјалом.
- **11.Живе морске животиње се могу превозити у базенима са морском водом.**
- **12.Најбоље је да се сви ови морски плодови купују живи и свежи, али такође се могу користити и замрзнути.** Сви они се могу замрзавати, приликом чега треба водити рачуна да се било који од њих замрзава док је још свеж.
- **13.Уколико се плодови једном одмрзну никако их не треба поново замрзавати.** Њихово одмрзавање треба да буде постепено, у фрижидеру, и траје око 12



Слика бр. 37 – Смрзнути плодови мора



Слика бр. 38 - Смрзнути шкољкаши



Слика бр. 39 – Смрзнуте лигње

Медаљони од лангуста са сосом од холандеза

- **Потребне намирнице:**

- 2,5 кг мяса лангуста.

- **За кување лангуста потребно је;**

- 5 л воде, 2 дл белог вина,
- 200 г лимуна, 40 г соли,
- 2 листа лорбера, 5 зрна бибера.



- **За зачињавање и преливање потребно је;**

- 100 г бутера, веза першуновог лишћа, 5 дл холандез соса.

- **Начин рада:**

- 1. У одговарајућу посуду сипати; воду, бело вино, сок од лимуна, со, лорово лишће, бибер у зрну.
- 2. Када течност прокува, уронити живог лангуста и истог кувати.
- 3. Потом лангуста оцедити од маринаде у којој је куван и поставити га на радну даску.
- 4. Маказама вешто расећи стомак, одстранити црево а месо повадити.
- 5. Извађено месо исећи на медаљончиће и сотирати на отопљеном бутеру, потом их посолити.

Медаљони од лангуста са сосом од холандеза

- Избор посуде за сервирање и сервирање:
 - 1.Избор посуде зависи од броја особа и сервиса.
 - 2.У изабрану чинију сложити медаљончиће, прелити их отопљеним бутером и холандезом.
 - 3.Сервиране медаљоне посути першуновим лишћем.
 - 4.Холандез сос сервирати и посебно у сосијери.
 - 5.Сервиране медаљончиће служити топле.



Слика бр. 40 – Медаљони од лангуста са сосом од холандеза

Рижото од лангуста – хомарда

Потребне намирнице:

- 1500 г меса лангуста,
 - 2 дл уља,
 - 200 г црног лука,
- 200 г парадајза конкасе,
- 1 г млевеног белог бибера,
- веза першуновог лишћа – 20 г,
 - 1 кг пиринча,
 - 2 дл бујона,
- 200 г сира пармезан,
- 3 дл парадајз соса.

- **Начин рада:**

- **1. Месо лангуста одабрати т/обрађрно-свеже** и пријатног мириса.
- **2. Одабрано месо исећи на коцкице.**
- **3. Црни лук,** ољуштити и ситно исећи.
- **4. Парадајз** одабрати, опрати, обланширати, ољуштити и ситно исећи “конкасе“.
- **5. Першунново лишће** одабрати, опрати и **ситно исећи.**
- **6. Пиринач** одабрати, опрати исполирати, динстати, посолити, налити фондом и т/о **запећи-гратинирати** у пећници 15 минута.
- **Припремити остале потребне намирнице:** уље, млевени бибер, бујон, со, сир пармезан и парадајз сос.

- **Топлотна обрада и састављање намирница:**
- **1. У одговарајућу посуду** на умерено загрејаном уљу **динстати црни лук.** **2. Када лук омекша, додати** исечено **месо лангуста и наставити са сотирањем.**
- **3. Потом додати парадајз конкасе,** динстани пиринач и **наставити са додинставањем.** После неколико минута, посуду са ризотом скинути на радни сто.
- **4. Зачињавање рижота:**
- **Ризото досолити, зачинити, млевеним бибером,** **першуновим лишћем и повезати пармезаном.**

Рижото од лангуста – хомарда

Избор посуде за сервирање и сервирање рижота:

- 1.Избор посуде зависи од броја особа и врсте сервиса.
- 2.Одговарајућу форму премазати бутером, исту напунити топлим рижотом од лангуста.
- 3.На изабран тањир или чинију, изручити обликован рижсто.
- 4.Сервиран рижото посути пармезаном и ситно исеченим першуновим лишћем.
- 5.Парадајз сос сервирати посебно у сосијери.
- 6.Сир пармезан сервирати у посебној чинији.



Слика бр. 43 – Рижото од лангуста (хомарда) (а)



Слика бр. 44 – Рижото од лангуста (хомарда) (б)

Козице паризјен – на париски начин

- Козице су назив за неколико врста морских рачића.

- Потребне намирнице:

- 1500 г меса козица,
- 100 г брашна, 30 г соли,
- 5 јаја–300 г, 3 дл уља,
- 1 веза першуновог лишћа – 20 г,
- 100 г лимуна, 5 дл тартар соса,
 - 200 г пончипса.

- Начин рада технолошко-топлотна обрада:

- 1.Одабрати свеже козице пријатног мириса, исте опрати, отворити љуштуру – оклоп и вешто извадити јестиве делове – месо козица.
- 2.Одабрати свежа јаја, опрати их, исполирати, дезинфиковати и разбити у одговарајућу посуду, а потом разбијена јаја улупати.
- 3.Першуново лишће одабрати и опрати.
- 4.Одабрати лимун, опрати и сећи на кришке и формирати лепезе.
- 5.Остале намирнице припремити: со, уље за поховање, тартар сос, пончипс.
- 6.Месо козица опрати, посолити, “панирати” обрашнити, уваљати у улупана јаја и „поховати“ у умерено загрејаној масноћи до златножуте боје.

Козице паризјен – на париски начин

Избор посуде за сервирање и сервирање:

- 1.Избор посуде зависи од броја особа и врсте сервиса.
- 2.У одговарајућу чинију, сложити поховане козице.
- 3.Сервиране поховане козице украсити букетићима француског першуна и лепезама лимуна.
- 4.Тартар сос сервирати посебно у сосијери.
- 5.Поховане козице одмах служити.



Слика бр. 45 – Козице паризјен (а)



Слика бр. 46 – Козице паризјен (б)

ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ ОД ЛИГЊИ, ХОБОТНИЦА И СИПА

- Лигње, сипе и хоботнице, убрајају се у групу главоножаца, чије је месо изузетно укусно, али може бити и тврдо и жилаво.
- Често се користе у гастрономији, јер немају ситне кости, а и веома су захвални за припрему на најразличитије начине.
- Тело главоножаца је грађено од; главе и (на којој се налазе кракови и мишићни левак) трupa (у коме се налазе унутрашњи органи). Њихово месо богато је протеинима који су лакше сварљиви у односу на месо копнених животиња, такође имају повољан аминокиселински састав.
- Главоношци (лигње, сипе и хоботнице) богате су и витамином B12, рибофлавином, селеном, фосфором и цинком.



Слика бр. 47 - Хоботнице



Слика бр. 48 - Лигње

Рижото од лигњи

- **Потребне намирнице:**
 - 2 кг лигњи, 2 дл уља,
 - 200 г црног лука, 200 г парадајза конкасе,
 - 1 г млевеног белог бибера, 50 г соли,
 - веза пршуновог лишћа – 20 г,
 - 10 г белог лука, 1 кг пиринча, 2 дл бујона,
 - 200 г сира пармезан, 3 дл парадајз соса.



- **Начин рада:**

- **1.Одабрати свеже лигње** пријатног мириса.
- **2.Потом лигње очистити, одвојити главу од трупа, из главе извадити црева, мастило-тинту, -очи, скинути опну и нежну белу кост.**
- **3.Очишћене лигње** опрати и **исећи на коцкице 1x1 цм.**
- **4.Црни лук, ољуштити** и ситно исећи.
- **5.Парадајз одаабрати,** опрати, обланширати, ољуштити и ситно исећи **“конкасе“.**
- **6.Одабрати здраве главице белог лука,** исте одвојити у ченове. Потом ченове ољуштити **и ситно исећи.**
- **6.Першуново лишће одаабрати,** опрати и ситно исећи.
- **7.Пиринач одаабрати, опрати и исполирати.**

- **Припремити остале потребне намирнице:**

- **уље,**
- **млевени бибер,**
- **бујон,**
- **со,**
- **сир пармезан и**
- **парадајз сос.**

- **Топлотна обрада и састављање намирница:**

- **1. У одговарајућу посуду** на умерено загрејаном уљу **динстати црни лук.**
- **2. Када лук омекша,** **додати исечено месо лигњи** и наставити са сотирањем.
- **3. Када лигње омекшају, додати;** **пиринач, парадајз конкасе, со, млевени бибер, налити бујоном-фондом и наставити са додинставањем.**
- **4. Потом посуду поклопити и ставити у пећницу на 180 С степени** да се доврши термичка обрада.
- **5. После 15 минута посуду извадити из пећнице.**

- **5. Зачињавање ризота:**

- **Ризото досолити и зачинити млевеним бибером,**
 - **першуновим лиићем,**
 - **белим луком и**
 - **повезати пармезаном.**

Сервирање рижота од лигњи

- Избор посуде за сервирање и сервирање рижота:
 1. Избор посуде зависи од броја особа и врсте сервиса.
 2. Одговарајућу форму намазати бутером и напунити рижотом од лигњи.
 3. На изабран росфрај тањир или чинију округлог облика, изручити обликован рижото.
 4. Сервиран рижото посути пармезаном и ситно исеченим першуновим лишћем.
 5. Парадајз сос сервирати посебно у сосијери.
 6. Сир пармезан сервирати у посебној чинији.
 7. Рижото служити топао.
- Црни рижото од лигњи, припрема се на исти начин, као и рижото од лигњи, с тим што се фил за ову врсту рижота фарба јестивом тинтом од лигњи.
- Избор посуде и начин сервирања је исти, као што се види на слици;



Слика бр. 49 – Рижото од лигњи



Слика бр. 50 – Црни рижото од лигњи

Пуњене лигње на тршћански начин

- **Потребне намирнице:** 2 кг лигњи, 2 дл уља, 200 г црног лука, 200 г парадајза конкасе, 1 г млевеног белог бибера, веза пршуновог лишћа-20 г, 10 г белог лука, 200 г пиринча, 2 дл бујона, 3 јаја (180 г), 50 г соли, 200 г сира пармезан, 5 дл парадајз сос
- **Начин рада:** **1.Одабрати свеже лигње** пријатног мириса. **2.Потом лигње очистити,** одвојити главу-пипке од трупа, из главе извадити црева, мастило-тинту, очи, скинути опну и нежну белу кост. Очишћене лигње опрати и исполирати а главу са пипцима ситно исећи. **2.Црни лук, ољуштити и ситно исећи.** **3.Парадајз одабрати, опрати,** обланширати, ољуштити и ситно исећи „конкасе“. **4.Одабрати здраве главице белог лука,** исте одвојити у ченове. Потом ченове ољуштити и ситно исећи. **5.Першуново лишће** одабрати, опрати и ситно исећи. **6.Пиринач одабрати, опрати и исполирати.**
- **Припремити остале потребне намирнице:** уље, млевени бибер, бујон, со, јаја, сир пармезан и парадајз сос.
 - **Топлотна/обрада, састављање, зачињавање и повезивање фила:**
- **1.У одговарајућу посуду на умерено** загрејаном уљу **динстати црни лук.**
- **2.Када лук омекша,** додати исечено месо лигњи и наставити са сотирањем. **3.Када лигње омекшају, додати пиринач;** парадајз конкасе, со, млевени бибер, **налити бујоном-фондом и наставити са додинставањем док намирнице не омекшају за 80%.**
- **4.Потом посуду са филлом скинути на радни** сто и **досолити, зачинити млевеним бибером, белим луком, першуновим лишћем и повезати јајима.**

Пуњене лигње на тршћански начин

- **Пуњење лугњи филлом:** *1.Исполиране лигње пунити филлом и сложити у одабрану ватросталну чинију. 2.Потом лигње налити парадајз сосом да огрезну и исте запећи у загрејану пећницу на 180 C степени око пола сата.*
- **Избор посуде за сервирање и сервирање:** *1.Избор посуде зависи од броја особа и врсте сервиса. 2.У изабрану чинију сложити пуњене лигње (за једну особу 4 – 5 комада). 3.Сервиране лигње прелити парадајз сосом, посути пармезаном и першуновим лишћем.*
- **4.Лигње на тршћански начин могу се сервирати** у ватросталној чинији у којој су запечене;
- **5.Чинију са лигњама пренети** на подметач са миљеом и служити топло.



Слика бр. 51 – Пуњене лигње на тршћански начин (а)



Слика бр. 52 – Пуњене лигње на тршћански начин (б)

Пржене лигње

- **Потребне намирнице:** 2 кг лигњи, 100 г лимуна, 30 г соли, 100 г брашна, 5 дл уља, 5 дл тартар соса.
- **Начин рада:** **1.Одабрати свеже лигње** пријатног мириса. **2.Потом лигње очистити,** одвојити главу-пипке од трупа, из главе извадити црева, мастило-тинту, очи, скинути опну и нежну белу кост. **3.Очишћене лигње опрати,** исполирати и исећи на колутове. **4.Лимун опрати и исећи на кришке.** **Припремити остале намирнице; со, брашно, уље и тартар сос.**
- **Панирање и пржење лигњи:** **Исечене и исполиране лигње попрскати соком од лимуна, посолити, панирати у брашно и пржити у умерено загрејаној масноћи на 175 с степени до златножуте боје.**
- **Избор посуде за сервирање и сервирање:** **1.Избор посуде зависи од броја особа и врсте сервиса.** **2.Пржене лигње сервирати на изабрану чинију и служити топле.** **3.Тартар сос сервирати посебно у сосијери.**



Слика бр. 53 – Пржене лигње (а)



Слика бр. 54 – Пржене лигње (б)

Поховане лигње „париџјен“

- **Потребне намирнице:** 2 кг лигњи, 100 г лимуна, 30 г соли, 100 г брашна, 5 јаја (300 г) 5 дл уља, 5 дл тартар соса.
- **Начин рада:** 1.Одабрати свеже лигње пријатног мириса. 2.Потом лигње очистити, одвојити главу-пипке од трупа, из главе извадити црева, мастило-тинту, очи, скинути опну и нежну белу кост. 3.Очишћене лигње опрати, исполирати и исећи на колутове. 4.Јаја опрати, дезинфиковати, разбиити и улупати. 5.Лимун опрати и исећи на кришке.
- **Припремити остале намирнице:** со, брашно, уље и тартар сос.
- **Панирање и пржење лигњи:** 1.Исечене и исполиране лигње попрскати соком од лимуна, посолити, панирати у брашно и уваљати у улупана јаја-“панирати на париски начин“. 2.Потом паниране лигње поховати у умерено загрејаној масноћи до златножуте боје.
- **Избор посуде за сервирање и сервирање:** 1.Избор посуде зависи од броја особа и врсте сервиса. 2.Поховане лигње „Париџјен“ сервирати на изабрану чинију и служити топле. 3.Тартар сос сервирати посебно у сосијери.



Слика бр. 55 – Поховане лигње паризјен (а)



Слика бр. 56 – Поховане лигње паризјен (б)

Поховане лигње „бечки начин“

- **Потребне намирнице:** 2 кг лигњи, 100 г лимуна, 30 г соли, 100 г брашна, 5 јаја (300 г), 200 г презли, 5 дл уља, 5 дл тартар соса.
- **Начин рада:** 1.Одабрати свеже лигње пријатног мириса. 2.Потом лигње очистити, одвојити главу-пипке од трупа, из главе извадити црева, мастило-тинту, очи, скинути опну и нежну белу кост. 3.Очишћене лигње опрати, исполирати и истећи на колутове. 4.Јаја улупати. 5.Лимун опрати и исећи на кришке.
- **Припремити остале намирнице:** со, брашно, презле, уље и тартар сос.
- **Панирање и пржење лигњи:** 1.Исечене и исполиране лигње попрскати соком од лимуна, посолити, панирати у брашно, јаја и презле (панирати на бечки начин). 2.Паниране лигње поховати у умерено загрејаној масноћи на 175 С степени, до златножуте боје.
- **Избор посуде за сервирање и сервирање:** 1.Избор посуде зависи од броја особа и врсте сервиса. 2.Поховане лигње „на бечки начин“ сервирати на изабрану чинију и служити топле. 3.Тартар сос сервирати посебно у сосијери.



Слика бр. 57 – Поховане лигње на бечки начин (а)



Слика бр. 58 – Поховане лигње на бечки начин (б)

Лигње на жару

- **Потребне намирнице:** 2 кг лигњи, 100 г лимуна, 30 г соли, 2 дл маслиновог уља, 2 дл соса од белог лука и лимуна.
- **Начин рада:** **1.Одабрати свеже лигње** пријатног мириса. **2.Потом лигње очистити,** одвојити главу-пипке од трупа, из главе извадити црева, мастило-тинту, очи, скинути опну и нежну белу кост. **3.Очишћене лигње опрати** и исполирати. **4.Лимун опрати** и **исећи на кришке.**
- **Припремити остале намирнице:** со, маслиново уље и исечено першуново лишће.
- **Печење лигњи:** **Исполиране лигње, посолити и пећи на жару-180-220 С до златножуте боје.**
- **Избор посуде за сервирање и сервирање:** **1.Избор посуде зависи од броја особа** и врсте сервисиса. **2.Печене лигње на жару, сервирати на изабрану чинију,** украсити кришкама лимуна, попрскати першуновим лишћем, зацаклити маслиновим уљем и служити топле. **3.Сос од белог лука и лимуна** сервирати посебно у сосијери.



Слика бр. 59 – Лигње на жару (а)



Слика бр. 60 – Лигње на жару (б)

Рижото од хоботнице

- Хоботница је морски главоножац, чија тежина износи више од једног килограма.
- Најкукусије месо хоботнице је, чија тежина износи око 1.кг.
- Потребне намирнице за 10 особа: 2.кг. хоботнице;
- 1.За бланширање-куване потребно је; 4 л воде, 400 г гарни букета, 5 дл белог вина, 40 г соли, 2 лаворова листа, 1 г бибера у зрну, 0,5 дл сирћета, 100 лимуна.
- Потребне намирнице за припремање рижота; 2 дл уља, 200 г црног лука, 200 г парадајза конкасе, 1 г млевеног белог бибера, 50 г соли, веза пршуновог лишћа – 20 г, 10 г белог лука, 1 кг пиринча, 2 дл бујона, 200 г сира пармезан, 3 дл парадајз соса.
 - Начин рада –тг/о-кување;
- 1.Хоботницу очистити (из главе јој извадити црева, очи и зубе). 2.Потом је добро излупати дрвеним тучком, опрати и кувати у поклопљеној посуди у благо слано накиселој води са гарни букетом, бибером, лаворовим лишћем и белим вином. 3.Време кувања зависи од старости хоботнице. 4.Кувану хоботницу оцедити од маринаде. 5.Док је још топла, хоботници одстранити кожу, месо исећи на једнаке коцкице 1x1 цм. 6.Црни лук, ољуштити и ситно исећи. 7.Парадајз одабрати, опрати, обланширати, ољуштити и ситно исећи “конкасе“. 8.Одабрати здраве главице белог лука, исте и ситно исећи. 9.Першуново лишће одабрати, опрати и ситно исећи. 10.Пиринач одабрати, опрати и исполирати.
- Припремити остале потребне намирнице: уље, млевени бибер, бујон, со, сир пармезан и парадајз сос.

Рижото од хоботнице

- **Топлотна-обрада-динстање и састављање намирница:** 1.У одговарајућу посуду на умерено загрејаном уљу динстати црни лук. 2.Када лук омекша, додати исечено месо хоботнице и наставити са динстањем-сотирањем. 3.Када месо хоботнице добије златножуту боју, додати пиринач, парадајз конкасе, со, млевени бибер, налити бујоном-фондом и наставити са додинставањем. 4.Гратинирање; посуду поклопити и ставити у пећницу на 180 С, да се доврши комб/топлотна обрада око 15 минута; 5.Посуду извадити из пећнице, по потреби, досолити и зачинити млевеним бибером, першуновим лишћем, белим луком и повезати пармезаном.
- **Избор посуде за сервирање и сервирање рижота:** 1.Избор посуде зависи од броја особа и врсте сервиса. 2.Одговарајућу форму премазати бутером и напунити ризотом од хоботнице. 2.На изабран тањир или чинију, изручити обликован рижото. 3.Сервиран рижото посути пармезаном и ситно исеченим першуновим лишћем. 4.Парадајз сос сервирати посебно у сосијери. 5.Сир пармезан сервирати у посебној чинији. 6.Рижото од хоботнице служити топао.



Слика бр. 61 – Рижото од хоботнице (а)



Слика бр. 62 – Рижото од хоботнице (б)

Поховане хоботнице „паризјен“

- **Потребне намирнице:** 2 кг хоботнице, 100 г лимуна, 30 г соли, 100 г брашна, 5 јаја (300 г) 5 дл уља, 5 дл тартар соса.
- **Начин рада:** 1.Одабрати свежу хоботницу пријатног мириса. 2.Потом је очистити, (из главе јој извадити црева, очи и зубе). 3.Очишћену хоботницу опрати, исполирати и исећи. 4.Јаја опрати, разбити и улупати. 5.Лимун опрати и исећи на кришке. **Припремити остале намирнице:** со, брашно, уље и тартар сос.
- **Панирање и пржење:** 1.Исечене и исполиране хоботнице попрскати соком од лимуна, посолити, панирати у брашно и уваљати у улупана јаја **„панирати на париски начин“.** 2.Потом паниране хоботнице поховати у умерено загрејаној масноћи до златножуте боје.
- **Избор посуде за сервирање и сервирање:** 1.Избор посуде зависи од броја особа и врсте сервиса. 2.Поховане хоботнице „Паризјен“ сервирати на изабрану чинију и послужити топле. 3.Тартар сос сервирати посебно у сосијери.



Слика бр. 63 – Поховане хоботнице паризјен (а)



Слика бр. 64 – Поховане хоботнице паризјен (б)

Поховане хоботнице на „бечки начин“

- **Потребне намирнице:** 2 кг хоботнице, 100 г лимуна, 30 г соли, 100 г брашна, 5 јаја (300 г), 200 г презли, 5 дл уља, 5 дл тартар соса.
- **Начин рада:** 1.Одабрати свежеју хоботницу пријатног мириса. 2.Потом је очистити, (из главе јој извадити црева, очи и зубе). 3.Очишћену хоботницу опрати, исполирати и исећи. 4.Јаја разбити и улупати. 5.Лимун опрати и исећи на кришке. **Припремити остале намирнице:** со, брашно, уље и тартар сос.
- **Панирање и пржење лигњи:** 1.Исечене и исполиране хоботнице попрскати соком од лимуна, посолити, панирати у брашно и уваљати у улупана јаја, па у презле (панирати „на бечки начин“). 2.Потом паниране хоботнице поховати у умерено загрејаној масноћи до златножуте боје.
- **Избор посуде за сервирање и сервирање:** 1.Избор посуде зависи од броја особа и врсте сервиса. 2.Поховане хоботнице „на бечки начин“ сервирати на изабрану чинију и служити топле.3.Тартар сос сервирати посебно у сосијери.



Слика бр. 65 – Поховане хоботнице на бечки начин (а)



Слика бр. 66 – Поховане хоботнице на бечки начин (б)

Хоботнице на жару

- **Потребне намирнице:** 2 кг хоботнице, 100 г лимуна, 30 г соли, 2 дл маслиновог уља, 2 дл соса од белог лука и лимуна.
- **Начин рада:** *1.Одабрати свежу хоботницу пријатног мириса. 2.Потом је очистити, (из главе јој извадити црева, очи и зубе). 3.Очишћену хоботницу опрати, исполирати и исећи. 4.Јаја опрати, разбити и улупати. 5.Лимун опрати и исећи на кришке.*
- **Припремити остале намирнице:** *со, маслиново уље и исечено першуново лишће.*
- **Печење лигњи:** *1.Исполиране лигње, посолити и пећи на жару на 180-220 С степени до златножуће боје.*
- **Избор посуде за сервирање и сервирање:** *1.Избор посуде зависи од броја особа и врсте сервиса. 2.Печене хоботнице на жару, сервирати на изабрану чинију, украсити кришкама лимуна, попрскати першуновим лишћем, зацаклити маслиновим уљем и служити топле. 3.Сос од белог лука и лимуна сервирати посебно у сосијери.*



Слика бр. 67 – Хоботнице на жару
(а)



Слика бр. 68 – Хоботница на жару
(б)

Рижото од сипа

- Сипа, спада у морске мекушице-главоношце, њено месо је слично месу лигњи. Сипу, пре топлотне обраде треба очистити од; унутрашње кесице са тинтом, одстранити рожнату плочицу и одстранити очи. Потом сипу темељно опрати хладном водом, исполирати и према потреби термички обрађивати.
- Потребне намирнице: 2 кг сипа, 2 дл уља, 200 г црног лука, 200 г парадајза конкасе, 1 г млевеног белог бибера, 50 г соли, веза пршуновог лишћа – 20 г, 10 г белог лука, 1 кг пиринча, 2 дл бујона, 200 г сира пармезан, 3 дл парадајз соса.
- Начин рада: 1.Одабрати свеже сипе;
- 2.Очишћене сипе опрати и исећи на коцкице 1x1 цм.
- 3.Црни лук, ољуштити и ситно исећи.
- 4.Парадајз “конкасе“.
- 5.Бели лук ситно исећи.
- 6.Першуново лишће ситно исећи.
- 7.Пиринач одабрати, опрати и исполирати.
- Припремити остале потребне намирнице: уље, млевени бибер, бујон, со, сир пармезан и парадајз сос.
- Топлотна обрада и састављање намирница:, 1.На загрејаном уљу динстати црни лук; 2.Када лук омекша, додати исечено месо сипа и наставити са сотирањем. 3.Када месо сипа омекша, додати пиринач, парадајз конкасе, со, млевени бибер, налити бујоном-фондом и наставити са додинставањем. 4.Потом посуду поклопити и ставити у пећницу на 180-200 С -15 минута да се доврши топлотна обрада.
- 5.Зачињавање рижота: рижото по потреби досолити и зачинити млевеним бибером, першуновим лишћем, белим луком и повезати пармезаном.

Рижото од сипа

- Избор посуде за сервирање и сервирање рижота: 1.Избор посуде зависи од броја особа и врсте сервиса. 2.Одговарајућу форму премазати бутером и напунити рижотом од сипа. 3.На изабран тањир или чинију изручити обликован рижото. 4.Сервиран рижото посути пармезаном и ситно исеченим першуновим лишћем. 5.Парадајз сос сервирати посебно у сосијери. 6.Сир пармезан сервирати у посебној чинији. 7.Рижото служити топао.
- Црни ризото од сипа, припрема се на исти начин, као и бели ризото од сипа, с тим што се фил за црни ризото фарба јестивом тинтом од сипа.
- Избор посуде и начин сервирања је исти.



Слика бр. 69 – Рижото од сипа



Слика бр. 70 – Црни рижото од сипа

Пржене сипе

- **Потребне намирнице:** 2 кг сипа, 100 г лимуна, 30 г соли, 100 г брашна, 5 дл уља, 5 дл тартар соса.
- **Начин рада:** *1.Одабрати свеже сипе пријатног мириса. 2.Сипе очистити, опрати, исполирати и исећи на колутове. 3.Лимун опрати и исећи на кришке. Припремити остале намирнице: со, брашно, уље и тартар сос.*
- **Панирање и пржење сипа:** *Исечене и исполиране сипе* испрскати соком од лимуна, *посолити, панирати у брашно и пржити* у умерено загрејаној масноћи, *до златножуће боје.*
- **Избор посуде за сервирање и сервирање:**
- *1.Избор посуде зависи од броја особа и врсте сервиса.*
- *2.Пржене сипе сервирати на изабрану чинију и служити топле.*
- *3.Тартар сос сервирати посебно у сосијери.*



Слика бр. 71 – Пржена сипа

ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ – ГОТОВА ЈЕЛА ОД ШКОЉКИ

- 1.У гастрономији се користе затворене и само живе шкољке.
- 2.У супротном могу бити отровне за људски организам.
- 3.Пре топлотне обраде, потребно је; *очистити шкољке од длачица, остругати и добро опрати текућом хладном водом.*
- 4.Шкољке се т/обрађују у љуштури.
- 5.Постоји велики број шкољки које се неке конзумирају у свежем стању.
- 6.Најчешће се у угоститељству користе: *остриге-каменице, дагње, прстаци;*
- 7.Шкољке најчешће живе у песковитом дну.
- 8.Уколико месо шкољки током т/о постане црно или црвено *не смеју се конзумирати, јер је то знак да су отровне!*



Слика бр. 72 - Дагње



Слика бр. 73 – Остиге (каменице)

Остриге – каменице на бузару

- Остриге – каменице;

- 1.Сматрају се најквалитенијим врстама шкољки и најзаступљеније су у угоститељству.
- 2.Погодне су за узгој на фармама.
- 3.Остриге – каменице морају стићи у кухињу живе, са затвореном шкољком.
- 4.Транспортују се до одредишта брзим превозним средствима, на температури до три степена.
- 5.Могу се конзумирати у пресном стању, тј. живе на леду са лимуном.
- 6.Познат специјалитет од острига – каменица је „коктел“.

- Познати специјалитета од острига-каменица су:

- Каменице-остриге „Орли“; Каменице-остриге на бузару; Остриге-каменице у белом вину; Поховане каменице „паризјен или бечки“; Ризото од острига-каменица; Морнарски паприкаш од острига; Перкелт од каменица и сл.
- Потребне намирнице: 5 кг живих острига - каменица, 5 дл маслиновог уља, 200 г бутера, 20 г белог лука, 500 г парадајза, веза першуновог лишћа – 20 г, 5 дл белог вина, 200 г лимуна, 500 г црног лука, 10 зрна бибера, 2 листа лорбера, 1 г бибера млевеног, 200 г црних маслина, 5 л рибљег месног фонда, 50 г соли.
- Начин рада: Одабрати живе остриге, очистит и опрати. 2.Црни лук ситно исећи. 3.Бели ситно исећи. 4.Парадајз „конкасе“. 5.Першуново лишће ситно исећи. 6.Лимун исећи на кришке.

- Остале намирнице припремити:

- Маслиново уље, бело вино, млевени бибер, маслине, рибљи месни фонд и со.

Остриге – каменице на бузару

- Топлотна обрада - динстање: *1. У одговарајућу посуду на умерено загрејаном уљу динстати остриге;*
- 2. Када шкољке почне да се отварају додати: *црни лук, бибер у зрну, лаворово лишће и бело вино, парадајз конкасе и наставити са динстањем бузаре.*
- 3. Уз повремено мешање доливати рибљи месни фонд.
- 4. Када месо острига и омекшају, посуду са бузаром скинути на радни сто.
- Зачињавање бузаре: Бузару посолити и зачинити са: *бутером, млевеним бибером, белим луком, першуним лишћем и соком од лимуна.*
 - Избор посуде за сервирање и сервирање:
 - 1. Избор посуде зависи од броја особа;
 - 2. Остриге на бузару, сервирају се у дубоку ватросталну чинију.
 - 3. Преко сервиране бузаре посути ситно исечено першунско лишће топло послужити;



Слика бр. 74 – Остриге на бузару

Остриге – каменице на жару

- **Потребне намирнице:** 5 кг острига-каменица, 2 л воде, 1 л белог вина, 200 г лимуна, 50 г соли, 200 бутера, веза першуновог лишћа – 20 г, 2 дл соса од белог лука и лимуна.
- **Начин рада:**
- **1.Одабрати живе остриге-каменице** са затвореном шкољком и пријатним мирисом.
- **2.Одабране остриге-каменице, очистити** од длачица и песка специјалном четком, а потом их опрати текућом хладном водом.
- **Топлотна обрада – поширање:**
- **1.У одговарајућу посуду сипати воду,** вино, сок од лимуна и со.
- **2.Посуду ставити на грејно тело.**
- **3.Када течност прокува, уронити припремљене остриге-каменице и наставити са поширањем.**
- **4.Када се шкољке отворе, посуду скинути са грејног тела и исте оцедити од маринаде и фрапирати у леденој води.**
- **5.Потом месо острига-каменица, одвојити од шкољки** и исто исполирати.
- **Топлотна обрада – печење острига на жару-роштиљу: Месо острига-каменица пржити на жару – плотни, до златножуте боје на 180-200 С.**

Остриге – каменице на жару

Избор посуде за сервирање и сервирање:

1.Избор посуде зависи од броја особа и врсте сервиса.

2.Печене остриге-каменице сервирати у одговарајућу чинију.

3.Сервиране остриге-камнице прелити отопљеним бутером и посути ситно исеченим першуновим лишћем.

4.Посебно у сосијери сервирати сос од белог лука и лимуна.

5.Остриге-каменице послужити топле.



Слика бр. 75 – Остриге на жару (а)



Слика бр. 76 – Остриге на жару (б)

Остриге - каменице „паризјен“

- **Потребне намирнице:** 5 кг острига-каменица, 2 л воде, 1 л белог вина, 200 г лимуна, 50 г соли, 100 г брашна, 5 јаја (300 г), 5 дл уља, 5 дл тартар соса.
- **Начин рада:**
- **1.Одабрати живе остриге-каменице са** затвореном шкољком и пријатним мирисом.
- **2.Одабране остриге-каменице очистити од длачица и песка специјалном четком, а потом их опрати текућом хладном водом.**
- **Топлотна обрада – поширање:**
- **1.У одговарајућу посуду сипати воду, вино, сок од лимуна и со и посуду ставити да прокува;**
- **2.Када течност прокува, уронити припремљене остриге-каменице и наставити са поширањем док се шкољке отворе;**
- **3.Потом шкољке оцедити и фрапирати у леденој води.**
- **4.Затим, одвојити од шкољки месо, исполирати и панирати на „паризјен“.**
- **Припремити тартар сос.**
- **Поховање т/о; Паниране каменице, поховати у умерено загрејаној масноћи, до златножуте боје.**

Остриге - каменице „париџен“

- **Избор посуде за сервирање и сервирање:**
- **1.Избор посуде зависи од броја особа и врсте сервиса.**
- **2.Поховане остриге-камнице „париџен“** сервирати на изабрану чинију и служити топле и уз њих сервирати посебно сос тартар у сосијери.



Слика бр. 77 – Поховане остриге
париџен (а)



Слика бр. 78 – Поховане остриге
париџен (б)

Остриге-каменице на „бечки“ начин

- **Потребне намирнице:** 5 кг острига-каменица, 2 л воде, 1 л белог вина, 200 г лимуна, 50 г соли, 100 г брашна, 5 јаја (300 г), 200 г презли, 5 дл уља, 5 дл тартар соса.
- **Начин рада:** *1. Одабрати живе остриге-каменице са затвореном шкољком и пријатним мирисом, очистити од длачица и песка специјалном четком, а потом их опрати текућом хладном водом.*
- **2. Топлотна обрада – поширање:**
- **1. У одговарајућу посуду сипати воду, вино, сок од лимуна и со.**
- **2. Посуду ставити на грејно тело, када течност прокува, уронити припремљене остриге-каменице и наставити са поширањем.**
- **3. Када се шкољке отворе, посуду скинути са грејног тела** и исте оцедити од маринаде.
- **4. Поширане остриге-каменице фрапирати у леденој води.**
- **5. Потом месо острига-каменица, одвојити од шкољки и исто исполирати.** Јаја, опрати, исполирати, и улупати. Лимун опрати и исећи на кришке. **Припремити остале намирнице; со, брашно, јаја, лимун, уље и тартар сос.**
- **Панирање и поховање-пржење острига – каменица:**
- **1. Исполиране остриге-каменице** попрскати соком од лимуна, посолити, панирати у брашно, јаја и презле (**панирати на бечки начин**).
- **2. Потом панирани остриге-каменице, „поховати“** у умерено загрејаној масноћи од 175 С степени до златножуте боје.

Остриге-каменице на „бечки“ начин

- **Избор посуде за сервирање и сервирање:**
- *1.Избор посуде зависи од броја особа и врсте сервиса.*
- **2.Поховане остриге-каменице на „бечки“ начин, сервирати у изабрану чинију** и служити топле, **тартар сос сервирати посебно у сосијери.**



Слика бр. 79 – Поховане остриге на бечки начин (а)



Слика бр. 80 – Поховане остриге на бечки начин (б)

Дагње на бузару

- Месо дагњи је мање укусније од острига-каменица.
- Дагње имају високу калоричну вредност и лако су сварљиве. И оне се припремају једино живе и свеже.
- Дагње се спремају на разне начине као што су:
- Ризото од дагњи, дагње на жару, дагње на бузари и друго.
- Потребне намирнице: 5 кг живих дагњи, 5 дл маслиновог уља, 200 г бутера, 20 г белог лука, 500 г парадајза, веза першуновог лишћа – 20 г, 5 дл белог вина, 200 г лимуна, 500 г црног лука, 10 зрна бибера, 2 листа лорбера, 1 г бибера млевеног, 200 г црних маслина, 5 л рибљег месног фонда, 50 г соли.
- Начин рада: 1.Одабрати живе дагње са затвореном шкољком и очистити их; 2.Црни лук и бели ситно исећи. 3.Парадајз припремити „конкасе“ 4.Першуново лишће, одабрати, опрати и ситно исећи. 5.Лимун, одабрати, опрати и исећи на кришке.
- Остале намирнице припремити: маслиново уље, бело вино, млевени бибер, црне маслине, рибљи месни фонд и со.
- Топлотна обрада - динстање: 1.У одговарајућу посуду на умерено загрејаном уљу додати припремљене дагње.
- 2.Када шкољка почне да се отвара додати: црни лук, бибер у зрну, ловорово лишће и бело вино, парадајз конкасе и наставити са динстањем бузаре уз повремено доливање рибљег фонда.
- 3.Када месо дагњи омекша, посуду са бузаром скинути на радни сто.

Дагње на бузару

- Зачињавање бузаре: Бузару од дагњи посолити и зачинити са: бутером, млевеним бибером, белим луком, першуновим лишћем и соком од лимуна.
- Избор посуде за сервирање и сервирање: Избор посуде зависи од броја особа и врсте сервиса.
- Дагње на бузару, сервирају се у дубоку ватросталну чинију.
- Преко сервиране бузаре посути ситно исечено першуново лишће и послужити топло;



Слика бр. 81 – Дагње на бузару (а)



Слика бр. 82 – Дагње на бузару (б)

Дагње на жару

- **Потребне намирнице:** 5 кг дагњи, 2 л воде, 1 л белог вина, 200 г лимуна, 50 г соли, 200 бутера, веза першуновог лишћа – 20г, 2 дл соса од белог лука и лимуна.
- **Начин рада:**
- **1.Одабрати живе дагње са затвореном шкољком и пријатним мирисом.**
- **2.Одабране остриге-каменице, очистити од длачица и песка специјалном четком, а потом их опрати текућом хладном водом.**
- **Топлотна обрада – поширање:**
- **1.У одговарајућу посуду сипати воду, вино, сок од лимуна и со, а посуду ставити на грејно тело.**
- **2.Када течност прокува,** уронити припремљене дагње и наставити са поширањем.
- **3.Када се шкољке отворе, посуду скинути са грејног тела** и исте оцедити од маринаде **и фрапирати** у леденој води.
- **4.Потом месо дагњи, одвојити од шкољки и исто исполирати.**
- **Топлотна обрада – печење: Месо дагњи пржити на жару – плотни, до златножуте боје на температури од 180 -220 С.**

Дагње на жару

- Избор посуде за сервирање и сервирање: 1.Избор посуде зависи од броја особа и врсте сервиса. 2.Печене дагње сервирати у одговарајућу чинију. 3.Сервиране дагње прелити отопљеним бутером и посути ситно исеченим першунувим лишћем.
- 4.Посебно у сосијери сервирати сос од белог лука и лимуна и послужити топле.



Слика бр. 83 – Дагње на жару (а)



Слика бр. 84 – Дагње на жару (б)

Дагње „паризјен„

- **Потребне намирнице:** 5 кг дагњи, 2 л воде, 1 л белог вина, 200 г лимуна, 50 г соли, 100 г брашна, 5 јаја (300 г), 5 дл уља, 5 дл тартар соса.
- **Начин рада:** **1.Одабрати живе дагње са затвореном шкољком и пријатним мирисом.** **2.Одабране остриге-каменице очистити,** од длачица и песка специјалном четком, а потом их опрати текућом хладном водом.
 - **Топлотна обрада – поширање:**
- **1.У одговарајућу посуду сипати воду, вино, сок од лимуна и со.**
- **2.Посуду ставити на грејно тело.**
- **3.Када течност прокува, уронити припремљене дагње и наставити са поширањем.**
- **4.Када се шкољке отворе, посуду скинути са грејног тела и исте оцедити од маринаде, оцедити а потом фрапирати.**
- **5.Потом месо дагњи, одвојити од шкољки и исто исполирати.**
- **Припремити остале намирнице: со, брашно, јаја, уље, лимун и тартар сос.**
- **Панирање и пржење дагњи:** **1.Исполиране дагње порскати соком од лимуна, посолити, панирати на „париски начин“.**
- **2.Папаниране дагње, поховати у умерено загрејаној масноћи на 175 С, до златножуте боје.**

Дагње „паризјен“

- Избор посуде за сервирање и сервирање: 1.Избор посуде зависи од броја особа и врсте сервиса. 2.Поховане остриге-камнице „паризјен“ сервирати на изабрану чинију и служити топле, тартар сос сервирати посебно у сосијери;



Слика бр. 85 – Поховане дагње паризјен (а)



Слика бр. 86 – Поховане дагње паризјен (б)

Дагње на „бечки“ начин

- **Потребне намирнице:** 5 кг дагњи, 2 л воде, 1 л белог вина, 200 г лимуна, 50 г соли, 100 г брашна, 5 јаја (300 г), 200 г презли, 5 дл уља, 5 дл тартар соса.
- **Начин рада:** *1.Одабрати живе дагње са затвореном шкољком* и пријатним мирисом, очистити од длачица и песка специјалном четком, а потом их опрати текућом хладном водом.
- **Топлотна обрада – поширање:**
- *1.У одговарајућу посуду сипати воду, вино, сок од лимуна и со, посуду* ставити на грејно тело, да течност прокува, тада уронити припремљене дагње и наставити са поширањем.
- *2.Када се шкољке отворе,* посуду скинути са грејног тела, дагње оцедити од маринаде и исте фрапирати, одвојити од шкољки и исполирати.
-
- **Припремити остале намирнице:** со, брашно, јаја, лимун, уље и тартар сос.
-
- **Панирање и пржење острига – каменица:**
- *1.Исполиране дагње попрскати соком од лимуна, посолити, панирати* на „бечки начин“.
- *2.Потом панирани дагње,* поховати у умерено загрејаној масноћи на 175 С, до златножуте боје.

Дагње на „бечки“ начин

- **Избор посуде за сервирање и сервирање:**
- **1.Избор посуде зависи од броја особа и врсте сервиса.**
- **2.Поховане дагње на „бечки начин“, сервирати у изабрану чинију и служити топле, тартар сос сервирати посебно у сосијери.**



Слика бр. 87 – Поховане дагње на бечки начин (а)



Слика бр. 88 – Поховане дагње на бечки начин (б)

ХВАЛА НА ПАЖЊИ



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