**PREDLOG PLANA 1. PRAKTIČNE VEŽBE IZ OSNOVA GASTRONOMIJE**

* GASTRONOMI I HOTELIJERI 2. GODINA

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **VEŽBA** | **CILJ VEŽBE** | **IZVOĐAČ VEŽBE** |
| 1. **Uvodni deo upoznavanja kuhinje, opreme, sitnog inventara, mera bezbednosti.**
 | * Studentima će se prikazati na primeru trening kuhinje hladna i suva skladišta, deo za toplotnu obradu namirnica, deo za proizvodnju pekarskih i poslastičarskih proizvoda.
* Upoznavanje sa osnovnim električnim uređajima, sitnim inventarom, demonstracija navlačenja noža na masat.
* Praktičan prikaz osnovnih mera bezbednosti u kuhinji.
 | * Stefan Šmugović
* Goran Radivojević
 |
| 1. **Praktičan prijem prijema namirnica iz nabavke**
 | * Studenti će raditi prijem i kvalitativnu proveru kvaliteta.
* Pranje i skladištenje namirnica u odgovarajućim uslovima.
 | * Stefan Šmugović
* Goran Radivojević
 |
| 1. **Priprema Mise en Place**
 | * studenti će pripremiti svoj deo radne površine, sitan i drugi potreban inventar
 | * Stefan Šmugović
* Goran Radivojević
 |
| 1. **Fizička obrada namirnica (ljuštenje i sečenje na odgovarajuće oblike)**
 | * *Veoma male kocke 3x3x3mm (bruinoise)*
* *Male kocke 6x6x6mm (small dice)*
* *Srednje kocke 9x9x9mm ili 12x12x12mm (medium dice)*
* *Velike kocke 1,5x1,5x1,5cm ili 2x2x2cm (large dice)*
* *Tanke kocke (paysane)*
* *Štapići 3x3xmmx5cm (julienne)*
* *Štapići 6x6mmx5-6cm (batonnet)*
* *Koso ili rol sečenje (za salate i priloge)*
* *Sečenje povrća na različite oblike trogao, dijamant (lonzenges), polukolut (Matignon)*
* *Sečenje na trake (Chiffonade)*
* *Turnirano oblikovanje povrća (tourneed)*
* *Sečenje na kolulove (Rondele)*
* *Grubo sečenje povrća (mirepoix)*
* *Oblikovanje povrća parizijen 3cm i noisette 2,5cm (auštehovano povrće)*
* *Sečenje povrća na štapiće (julienne, batonnet, jardiniere)*
 | * Stefan Šmugović
* Goran Radivojević
* Velibor Ivanović

**Pomoćni demonstratori:*** Studenti 4. godine gastronomije
 |
| 1. **Skladištenje**
 | * *Studenti će nakon vežbe sečenja pravilno skladištiti sve fizički obrađenih namirnica kako bi ih upotrenili u narednoj vežbi.*
 | * Stefan Šmugović
* Goran Radivojević
 |

**SADRŽAJ VEŽBI SA MATERIJALOM ZA STUDENTE**

1. KUHINJSKE PROSTORIJE
* 1.1. Kuhinjska odeljena
* 1.2. Sredstva za rad i rukovanje sa njima
* 1.2.1. Upoznavanje vrsta noževa i održavanje,
* 1.2.2. Upoznavanje sa ostalim sitnim inventarom
* 1.2.3. Upoznavanje sa električnim uređajima
1. MERE BEZBEDNOSTI
* 2.1. Preventivne mere za sprečavanje povreda
* 2.2. Sanitarne mere i čišćenje kuhinje
1. PRIPREMNE RADNJE U KUHINJI (MISE EN PLACE)
* 3.1. Prijem, kontrola kvaliteta i skladištenje namirnica
* 3.2. Fizička obrada namirnica
* 3.2.1. Pranje i čišćenje
* 3.2.2. Pravilna mehanička obrada i voća i povrća

**Praktična vežba 1.**

Osnovi oblici sečenja i oblikovanje povrća i voća

* *Veoma male kocke 3x3x3mm (bruinoise)*
* *Male kocke 6x6x6mm (small dice)*
* *Srednje kocke 9x9x9mm ili 12x12x12mm (medium dice)*
* *Velike kocke 1,5x1,5x1,5cm ili 2x2x2cm (large dice)*
* *Tanke kocke (paysane)*
* *Štapići 3x3xmmx5cm (julienne)*
* *Štapići 6x6mmx5-6cm (batonnet)*
* *Koso ili rol sečenje (za salate i priloge)*
* *Sečenje povrća na različite oblike trogao, dijamant (lonzenges), polukolut (Matignon)*
* *Sečenje na trake (Chiffonade)*
* *Turnirano oblikovanje povrća (tourneed)*
* *Sečenje na kolulove (Rondele)*
* *Grubo sečenje povrća (mirepoix)*
* *Oblikovanje povrća parizijen 3cm i noisette 2,5cm (auštehovano povrće)*
* *Sečenje povrća na štapiće (julienne, batonnet, jardiniere)*
1. **KUHINJSKE PROSTORIJE**
	1. KUHINJSKA ODELJENJA
* Glavna kuhinja
* *Topla kuhinja*
* *Hladna kuhinja*
* *Topla i hladna poslastičarnica*
* *Kafe kuhinja*
* Pripremnice
* *Za voće i povrće*
* *Za meso*
* *Za ribu*
* Perionice posuđa
* *Perionica kuhinjskog posuđa*
* *Perionica restoranskog posuđa*
* Kuhinjski magacini
* *Dnevni magacin*
* *Priručni magacin*
* Ofisi
* *Prolazi*
* *Garderoba za zaposlene*
* *Kancelarija šefa kuhinje*
	1. SREDSTVA RADA I RUKOVANJE SA NJIMA
		1. Upoznavanje vrsta noževa i održavanje

Najznačajnije vrste noževa:

|  |  |
| --- | --- |
| VRSTA NOŽA | UPOTREBA |
| Francuski nož/Chefs knife | Višenamenska upotreba. Najčešće se koristi za rezanja, sečenja, usitnjavanja. Dužina sečiva od 20-35 cm. |
| Korisni noževi/Pairing knifes | Grupa malih noževa koja se koristi za ljušćenje, doterivanje povrća i voća; sečivo dužine od 5-10 cm |
| Nož za pandlovanje | Koristi se za odvajanje kostiju od sirovog mesa. Sečivo je tanje i kraće od francuskog noža; sečivo dužine oko15 cm i čvrsto. |
| Nož za filetiranje ribe | Sečivo je tanje i elastično; sečivo dužine od 15 do 20cm. |
| Nož za sečenje pečenog mesa | Sečivo dužine 25 do 30cm sa zaobljenim ili zašiljenim vrhom; sečivo može biti elastično ili čvrsto; koristi se i za sečenje hleba |
| Satara | Koristi se za rasecanja, može da seče kosti. Pravougaono sečivo različitih veličina shodno nameni. |
| Savijeni nož za povrće | Koristi se za ljušćenje krivih površina povrća, za oblikovanje (turniranje)  |
| Sredstva za oštrenje noževa | Masat i kamen za oštrenje noževa.Vrste masata: gladak čelik, grub čelik, inpregnirani čelik, keramički.Vrste kamena: keramički, impregnirani i karbonium. |

Pravilno održavanje noževa

Noževi pre upotrebe moraju biti čisti. Na taj način sprečavamo prenošenje drugih ukusa na namirnicu i kontaminaciju drugih namirnica bakterijama koje se nalaze na nožu pogotovo posle sečenja svežeg mesa, ribe ili povrća.

Posle upotrebe nož se obavezno opere.

Pranje noževa se obavlja iznad sudopere, toplom vodom i deterdžentom. Nože se pere ceo a ne samo sečivo.

Nož isprati u što toplijoj vodi kako bi eliminisali ostale bakterije. Nože se takođe može dezinfikovati nakon pranja a onda opet obavezno isprati vodom.

Nož se briše obavezno papirnim ubrusom, nikako krpom.

\*\*\*NOŽEVI SE NIKADA NE OSTAVLJAJU U SUDOPERI POGOTOVO KADA JE NAPUNJENA VODOM, SUDOVIMA I SAPUNICOM. TAKO MOŽE DOĆI DO OZBILJNIH POSEKOTINA I POVREDA KOLEGA KOJE PERU SUDOVE.\*\*\*

Noževi se čuvaju u posebnim torbama ili futrolama za noževe.

Pre svake upotrebe noža najbitnija stvar je da je nož dobro naoštren da bi se posao završio kvalitetnije, brže i sa manje muke.

(Demonstracija oštrenja)

Mogu se oštriti samo noževi sa ravnim sečivom

Posle oštrenja nož se opere i obriše.

Preporuka je da se pre svake upotreba nož prevuče preko masata.

Pravilno rukovanje sa nožem (demonstracija)

Pre počinjanja korišćenja noža veoma je važno odabrati pravi nož za određenu radnju sa odgovarajućom daskom za sečenje. Treba voditi računa koji nož koristimo za koju namirnicu kako bismo bezbedno izvršili radni zadatak.

Da bi bezbedno koristili nož potrebno je pridržavati se određenih pravila.

1. *Uvek seći na dasci za sečenje, nikad na tanjiru, rosfrajnim površinama, staklu...*
2. *Daska mora biti prilepljena za podlogu kako bi izbegli njeno proklizavanje, najbolje je staviti vlažan papirni ubrus.*
3. *Noževe redovno dezinfikovati*
4. *Odmah nakon upotrebe oprati*
5. *Kod brisanja noža voditi računa da se sečivo okrene od lica i tela i brisati od kraja prema vrhu noža*
6. *Dodajući noževe kolegama voditi računa da se prema njima uvek prvo pruža drška noža.*

Stvari koje treba izbegavati:

1. *Ne seći zamrznutu hranu nožem*
2. *Ne dozvoliti da je drška noža masna ili vlažna*
3. *Nikad neostaviti nož ispod nekih stvari ili u sudoperi*
4. *Nikada nož neostavljati na ivicu stola*
5. *Nehodati po kuhinji sa nožem u ruci; ako je neophodno da nosite nož obavezno ga držite uz sebe oštricom prema podu, a ošrticu prema pozadi.*
6. *Nikada nemojte koristiti tupe i oštećene noževe.*

* + 1. Upoznavanje sa ostalim sitnim inventarom

Ostali sitni inventar: *aušteheri, kuhinjska viljuška, ljuštač povrća, špahla, žica za mućenje, termometar, kesa za špricanje, oklagija, oprema za merenje, cediljke, posude za mešanje, posude za toplotno obradu, posude za skaldište, modle*

* + 1. Upoznavanje sa električnim uređajima
* *Šporet, rerna, konvekcijska rerna, salamoreznica, salamander, kiper, kazan za kuvanje pod pritiskom, friteza, hauba.*
1. MERE BEZBEDNOSTI
	1. Preventivne mere za sprečavanje povreda

U profesionalnim kuhinjama svi zaposleni počevši od najmlađeg do najstarijeg po činu imaju dužnost i obavezu da čuvaju bezbednost svuda u radnim prostorima. Mnoge povrede se dešavaju iz neznanja ili nepridržavanja propisanih mera.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **OPASNOSTI** | **UZROK** | **PREVENTIVNE MERE** |
| **Opekotine** | *- Vrući tiganji,* *- šerpe,* *- plehovi,* *- nenošenje zaštitnih rukacica,* *- nekorišćenje krpe,**- kontakt vode i vrelog ulja,**- nenošenje adekvatne uniforme,**-požar (sipanje ulja na vrele sudove – kiper)* | *- koristiti hvataljke,**- koristiti viljuške za meso,* *- upotrebiti suve krpe za prihvatanje vrelih posuda,**- oprezno podizanje posuda sa vrelim tečnostima (obavezno tražiti pomoć),* *- pažljivo rukovanje sa rernama i kod izvlačenja velikih i teških plehova (obavezno tražiti pomoć),* *- kod otvaranja šerpi sa ključalim tečnostima. poklopac dodizati sa krpom i od sebe ili korišćenjem dugačke kašike i sl.**- prilikom prženja u ulju voditi računa da namirnica ne mode vlažna i puna vode zbog prskanja masnoće,**- adekvatna i potpuna uniforma, pravilno zakopčana bluza,*  |
| **Okliznuća i padovi** | *- Nepažnja tokom kretanja (vlažan pod),* *- pohabane podne površine,**- stepeništa,**- loše osvetljenje.* | * *- Prosuta hrana i tečnost se odmah ukloni i obriše sa podova kako nebi bilo klizavo.*
* *voditi računa kod prenošenja tečnosti da nedođe do prosipanja,*
* *Prijaviti sve neravnine na podovima (polomljenje pločice i sl.)*
* *Održavati higijenu obuće.*
 |
| **Dizanje i vučenje tereta** | *- Pokušaji prenošenja težeg tereta bez pomoći kolege,* *- pogrešan način podizanja tereta.* | *- Uvek tražiti pomoć kolege,**- Podizanje tereta sa ispravljenim leđima (podizanje iz čučnja sa pravim leđima)* |
| **Posekotine i ubodi** | *- Noževi,**- salamoreznica,**- blender,**- mašina za mlevenje testa,**- hvatanje noževa u padu,* *- stavljanje noževa u sudoperu,**-nepravilno nošenje noža kroz kuhinju,**stavljanje noža na ivicu stola,**-masna ili vlažna drška noža.* | *- Pravilno držanje noža,**- upoznavanje rada mašina pre početka rada sa njom,* *- nož u padu nehvatati, pustiti da padne,**- nestavljati noževe u sudoperu zajedno sa drugim sudovima,**- održavanje higijene noževa.* |

* 1. Sanitarne mere i čišćenje kuhinje

Pod čistoćom se podrazumeva uklanjanje vidljivih ostataka hrane i nečistoća, dok se pod pojmom higijena ili higijenske mere podrazumevaju mere i procedure za uklanjanje mikroorganizama sa površina koje mogu biti izvor zagađenja hrane.

Plan higijenskih mera podrazumeva:

|  |  |
| --- | --- |
| Ličnu higijenu osoblja | * Higijena tela,
* higijena uniforme,
* sanitarni pregled,
* pranje ruku pri prelasku sa jednog posla na drugi.
 |
| Higijena radnih površina, prostorija | * Redovno održavanje radnih stolova, zidova, opreme, frižidera, komora i dr.
 |
| Higijena posuđa, stakla i sitnog inventara | * Odvajanje kuhinjskog i restoranskog posuđe pre pranja.
 |
| Higijena namirnica i pripremljenih jela | * Vođenje računa o toplotnoj obradi namirnica na odgovarajućim zdravstveno bezbednim temperatutrama.
* Čuvanje i skladištenje hrane na odgovarajućim zdravstveno bezbednim temperatutrama.
 |
| Odlaganje kuhinjskog otpada | * Presovanje otpada,
* sečenje otpada,
* kante za smeće i kontejneri.
 |
| Uništenje insekata i glodara | * Redovni postupci dezinsekcije i deratizacije.
 |

Svaka profesionalna kuhinja mora da ima plan čišćenja koji će označavati šta se čisti, kada i koliko puta u toku dana, nedelje ili meseca.

Materijali sa kojima se susrećemo u kuhinji: metal, zidne pločice , plastika, staklo, drvo.

Veoma bitna upotreba odgovarajućih hemijskih sredstava za čišćenje određenih površina (nije isto sredstvo za čišćenje podova ili zidova i radnih površina).

Ispoštovati odgovarajuće procedure kod pravilnog čišćenja radnih površina (1. nanošenje deterdženta, 2. čišćenje, 3. ispiranje, 4. dezinfekcija, 5. ispiranje)

**PRIPREMNE RADNJE U KUHINJI (MISE EN PLACE)**

Prijem, kontrola kvaliteta i skladištenje namirnica

Povrće u kuhinje restorana, hotela i drugih ugostiteljskih unosi se na poseban ulaz, namenjen isključivo za namirnice i skladišti se u prostoru posebno pripremljenim za njihovo čuvanje.

Kod prijema robe proveriti kvalitet (da li je roba oštećena, da li je prisutna plesan ili neki drugi kvar, miris, boju, tvrdoću (svežinu) i sl.

Prilikom skladištenja voditi računa da se neoprano i tek pristiglo povrće skladišti odvojeno od drugih namirnica.

Povrće izvaditi iz kutija, kesa, džakova i sl.

Krompir i crni luk skladištiti u provetrenom suvom prostoru na rešetkastim površinama udaljenim 30 cm od poda i 5 cm od zida zbog ventilacije i strujanja vazduha.

Lakše kvarljivo povrće (zelena salata, paradajz, paprika) čuva u posudama sa ventilacionim otvorima i prostoru sa regulisanim sistemom hlađenja (4-8°C) takođe na posebnim stalažama.

Ukiseljeno povrće (kiseli kupus, kiseli krastavci i sl.) čuva se u posebnim posudama (teglama) dobro potopljeni u rasol.

Pranje povrća se najčeće odvija pod mlazom tekuće vode ili potapanjem u hladnu vodu (salate) gde se i odstranjuje veći deo mikroorganizama i prljavštine.

Veoma bitna uloga bakteriološki ispravne vode.

Povrće je poželjno što pre upotrebiti kako mikroorganizmi koji se nalaze na površini nebi izazvali kvar.

Posle pranja povrća i voća treba ih pažljivo osušiti kuhinjskim papirnim ubrusom, pogotovo voće.

Po prijemu voća najpoželjnije je što pre ga upotrebiti obzirom da je većina plodova lako kvarljiva.

Pre skladištenja plodovi voća se moraju dobro oprati i osušiti.

Većina plodova voća se čuva uodređenom temperaturnom režimu u zavisnosti od vrste voća (jabuke, kruške i južno voće na max. temperaturi skladištenja do 21°C najduže 2 nedelje u originalnom pakovanju, beskve, šljive, jagode max.temperatura skladištenja do 7°C, najduže 7 dana u pokrivenim posudama, osim banana koje se netrebaju skladištiti u frižideru, gube na kvalitetu ukusa i postepeno kora potamljuje (najoptimalnija temperatura od 13-15°C).

Citrusi se mogu skladištiti u frižideru

Veoma je bitmo redovno i svakodnevno proveravati stanje skladištene robe i obevzno menjati posude za čuvanje.

Osnovne karakteristike i priprema povrća i voća

Osnovne karakteristike*:*

* *Značajan izvor vitamina, minerala i različitih vlakana*
* *Veoma osetljivo i lošom toplotnom obradom gubi svoj kvalitet (boja, nutritivna vrednost, čvrstina...)*

Vrste povrća:

* **Lisnato povrće**:

a) *za kuvanje (spanać, blitva, zelje, loboda);*

*b) salatne vrste (salata, endivija, radič, celer štap);*

*c) začinsko bilje (mirođija, čubrica, majoran).*

* **Korenasto povrće** *(šargarepa, cvekla, celer, peršun*).
* **Krtolasto povrće** (*krompir, čičoka*).
* **Mahunasto povrće** (*grašak, boranija, pasulj, bob, sočivo i druge mahunjače*).
* **Plodovito povrće** (*grašak, boranija, pasulj, bob, tikvice, krastavac, bamja, kukuruz šećerac, paprika, plavi patlidžan, paradajz, lubenica, dinja, tikva).*
* **Lukovičasto povrće** (*crni luk, beli luk, praziluk, mladi luk, kozjak/šalot*).
* **Cvetasto povrće** (*karfiol, brokoli, artičoka…),*
* **Stabljičasto povrće** (*špargla, keleraba…),*
* **Gljive** (*pečurke)*.

Bakterije, insekti i druga prljavština dospeva do povrća preko zemlje što se dobrim pranjem i mehaničkom obradom uspešno uklanja.

Sveže povrće mora biti:

* *Čisto ne sme da ima ostatke zemlje na sebi (osim krompira i nekih organskih vrsta povrća);*
* *Kompaktno*
* *Odgovarajuće boje i oblika*
* *Neoštećeno*
* *Zdravo*

Kod smrznutog povrća obavezno proveriti rok upotrebe.

Pranje i čišćenje

* *Pranje povrća se najčeće odvija pod mlazom tekuće vode ili potapanjem u hladnu vodu (salate) gde se i odstranjuje veći deo mikroorganizama, prljavštine i hemikalija (pesticidi, insekticidi, hebicidi, fungicidi).*
* *Preporučljivo je pranje svog povrća osim onog na kom je posebno naznačeno od strane proizvođača da je povrće spremno za upotrebu.*
* *Veoma bitna uloga bakteriološki ispravne vode.*
* *Povrće je poželjno što pre upotrebiti kako mikroorganizmi koji se nalaze na površini nebi izazvali kvar.*
* *Po prijemu voća najpoželjnije je što pre ga upotreniti s obzirom da je većina plodova lako kvarljiva.*
* *Pre skladištenja plodovi voća se moraju dobro oprati i osušiti.*
* *Voće nesme biti skladišteno nabijeno u poude ili naslagano jedno na drugo osim u pojedinim slučajevima kada se radi o tvrdom povrću (jabuke)*
* Osnovna pravila u kuhinji kod pripreme voća i povrća:
* *namirnice pripremati i toplotno obrađivati što je moguće vremenski bliže serviranju jela;*
* *koristiti oštar nož;*
* *Kod ljušćenja povrća obratiti pažnju da se skine što je moguće tanji sloj kore (zbog svojih nutritivnih vrednosti);*
* *Nepotapati očišćeno povrće u hladnu vodu (osim krompira), na taj način se vitamini iz povrća rastapaju u vodi;*

Pravilna mehanička obrada i voća i povrća

Osnovna pravila u kuhinjama:

* *Voditi računa da preostor za pranje (sudopera ili druga posuda) budu čisti;*
* *Raditi čisto i organizovati radnu površinu – nepraviti više nerade a samim tim i posla sebi tako što će ljuske i ostaci od čišćenja biti po celoj radnoj površini;*
* *Dobro se organizujte – ako koristite duplu sudoperu ili sudoperu i veću posudu, jednu koristite za pranje, guljenje i odvajanje trulih delova, a drugu za pripremljeno povre i voće i drugo pranje;*
* *Vodite računa da postoji mogućnost ostatka zemlje, insekata i druge prljavštine pogotovo kod salata, kupusa, praziluka i sl;*
* *Voditi računa da ne oštetite plodove;*
* *informišite se koje namirnice će za šta biti upotrebljene da bi znali kako da ih skladištite u posude (koje će se seći,a koje pripremati u komadu);*
* *Obratite pažnju da negulite koru previše kako nebi gubili na količini namirnice;*
* *Obavezno pripremiti čiste posude u koje će se odlagati oprano povrće;*
* *Kod čišćenja salata i povrća odvajati delove koji izgledaju neupotrebljivo (lišće, peteljke, trule delove i sl.);*
* *Guljenje povrća i voća se radi pilerom (ljuštilicom) i nožem za povrće, a ako je povrće je suviše veliko da se guli u ruci, koristi se kuvarski nož i daska zelene boje;*
* *Nikako neupotrebljavati nož koji se koristi za druge namirnice, pogotovo sveže meso i ribu;*
* *Pripremljeno povrće i voće je najbolje upotrebiti o roku od dan-dva.*

**Vežba 2. – OSNOVNI OBLICI SEČENJA I OBLIKOVANJE VOĆA I POVRĆA**

1. *Celer*
2. *Šargarepa*
3. *Luk*
4. *Praziluk*
5. *Krompir*
6. *Paradajz*
7. *Cvekla*
8. *Komorač*
9. *Karfiol/brokoli*
10. *Blitva*
11. *Zelena salata*
12. *Narandža, limun*
13. *Jabuka*
14. *Kruška*
15. *Svež peršun*
* *Krupnije i sitno seckanje (chopping, mincing) –* ***svež peršun***
* *Sečenje na trake (Chiffonade) –* ***zelena salata, svež peršun***
* *Sečenje na kocke*
* *Sitne kockice/Fine brunoise 1,5x1,5x1,5mm –****crni luk***
* *Male kockice/Brunoise 3x3x3mm –* ***šargarepa,***
* *Male kocke/Small dice 6x6x6mm -* ***šargarepa***
* *Srednje kocke/Medium dice 1,25x1,25x1,25cm –* ***celer koren***
* *Velike kocke/Large dice 2x2x2cm –* ***celer koren***
* *Konkase -* ***paradajz***
* Sečenje na štapiće
* Fine julienne 1,5mm x 1,5mm x 3 do 5cm – **šargarepa, celer**
* Julienne/Allumette (krompir) 3mm x 3mm x 3 do 5 cm – **celer, krompir**
* Batonnet 6mm x 6mm x 5 do 6 cm - **celer**

Dodatni oblici:

* Paysanne (tanki kvadrati), 1cm x 1cm x 3mm – c**eler, šargarepa**
* Fermiere (sečenje na listove ¼ ili 1/8 po dužini u zavisnosti od veličine povrća), 3mm x 1 cm
* Lonzenge (oblik dijamanta) 1cm x 1cm x 3mm
* Rondele (kolutovi) debljine od 3mm do 1 cm - šargarepa
* Tourned (turnirani ili oblikovani) – dužine 5 cm sa do 7 strana – **krompir i šargarepa**
* Koso ili dijagonalno – **praziluk, šargarepa**

Ostalo povrće: **Pečurke** – očistiti,oguliti i iseći na listiće

Novi Sad, 17.02.2021.

Predmetni profesor

**dr Dragan Tešanović, redovni profesor**

Asistenti

**Maja Banjac**

**Goran Radivojević**

**Stefan Šmugović**