



UNIVERZITET U NOVOM SADU  
PRIRODNO-MATEMATIČKI FAKULTET  
DEPARTMAN ZA GEOGRAFIJU, TURIZAM I HOTELIJERSTVO  
**KATEDRA ZA GASTRONOMIJU**

# **OSNOVE PEKARSTVA I POSLASTIČARSTVA**

dr Bojana Kalenjuk, vanredni profesor  
2019/2020



# DODATNE SIROVINE PEKARSKIH I POSLASTIČARSKIH PROIZVODA



# MLEKO I MLEČNI PROIZVODI

- Sveže punomasno/obrano mleko
- Osladeno kondenzovano mleko (60% vode + 20% šećera)
- Dehidrirano mleko
- Mleko u prahu
  
- Proizvodi od mleka ...kisela pavlaka, jogurt... kem sir, maskarpone

- **Krem ... Francuski krem ... Slatka pavlaka\*\*\***

- **Funkcija mleka i mlečnih proizvoda u pekarstvu i poslastičarstvu!!!!**



# VOĆE I PROIZVODI OD VOĆA

- Kontinentalne vrste
- Južno voće
- Proizvodi od voća\*\*\*



- + Jezgrasto voće



- **Funkcija voća i proizvoda od voća u pekarstvu i poslastičarstvu!!!!**

# ZAČINI I AROME

- Začini i začinsko bilje ...  
aroma, boja, ukus...

- Vrste začina...

## Arome:

- Prirodne esencije
- Esencijalna ulja
- Destilati
- Mikrobiološke arome
- Sintetičke komponente – 2  
varijacije



# UGUŠĆIVAČI NOSIOCI STRUKTURE

- Skrob

Vrste...

- Želatin

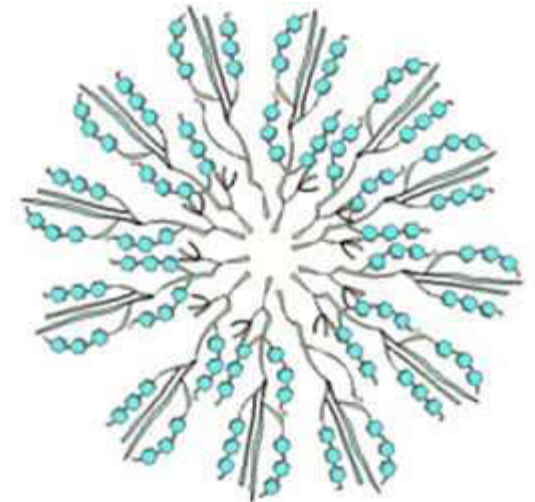
1 i 2\*\*

- Pektin

- Prehrambene gume – hidrokoloide

- Agar – agar
- Seme rogača
- Karagenan guma
- Tragakant guma
- Modifikovana celuloza

- **Funkcija ugušćivača u pekarstvu i poslastičarstvu!!!!**



# HEMIJSKA SREDSTVA ZA NARASTANJE

- Formiranje lagane vazdušaste podloge...

- **Soda bikarbona**

- **Soli vinske kiseline**

- **Prašak za pecivo**

- **Amonijak za pečenje**

- **Skladištenje**



# ADITIVI I ALKOHOLNA PIĆA

- Oksidoredukциони poboljšivači ... brašno
- Enzimatski poboljšivači
  - Na bazi slada
  - mikrobiološki
- Površinski aktivne materije (PAM)
- **Emulgatori**
- Poboljšivači hranljive vrednosti
- Kombinovani poboljšivači
- Boje
- Alkoholna pića, aroma... likeri (bitna stavka kada se dodaju)





# ALATI I PRIBOR U PEKARSTVU I POSLASTIČARSTVU



# ALATI I PRIBOR ZA PRIPREMU SIROVINA

- Posude



- Noževi



- Mlinovi i blenderi



- Sita



- Rendaljke



- Strugači kore



# ALATI KOJI SE KORISTE TOKOM PROIZVODNJE PEKARSKIH PROIZVODA I PODLOGA

- Ručne mutilice



- Laminatori – oklagije



- Sekači za testo



- Modle



- Plehovi i tepsije



- Pergament papri

- Kalupi za pečenje



- Nož za hleb i torte, reckavi nož



- Nož za opsecanje



- Testerica za sečenje podloga



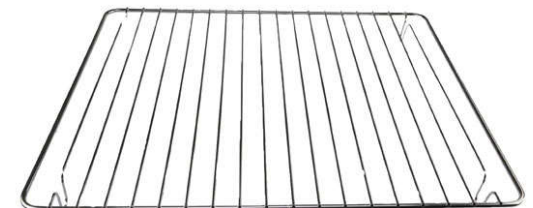
# ALAT I PRIBOR ZA PROIZVODNJU KREMA, FILA I PUNJENJA

- Kutlača
- Sudovi za merenje za premine
- Lonci za kuvanje
- Termometar
- Štoperica



# ALAT I PRIBOR ZA FILOVANJE I OBLIKOVANJE

- Prsten
- Špatule za filovanje
- Ravna špatula
- Široka špatula
- Poslaticarska četkica
- Alat za glačanje fondana
- Rešetka za hladjenje - giter



# ALAT I PRIBOR ZA DEKORISANJE

- Dresing vreće

- Pero lake
- Jednokratne
- Pergament



- Modle i vrhovi

- Alat za modeliranje i oblikovanje

- Kalupi za dekorisanje

- Rotirajući sto – etažer, tanjir





**PRELAZIMO NA PRAKTIČNI RAD**

1. PISANJE NORMATIVA
2. PRIPREMA I KONTROLA SASTOJAKA
3. PRIPREMA
4. SERVIRANJE

# PITANJA ZA PROVERU ZNANJA

1

• Navedite i objasnite vrste mleka i proizvoda sa njihovim funkcijama u PiP.

2

• Navedite i objasnite vrste voća i njihovu funkciju u PiP.

3

• Navedite i objasnite vrste začina i aroma koji se koriste u PiP.

4

• Navedite i objasnite vrste i funkcije ugušćivača u PiP.

5

• Navedite i objasnite vrste i funkcije hemijskih sredstava za narastanje u PiP.

6

• Navedite i objasnite vrste aditiva i alkohola koji se koriste u PiP.

7

• Navedite i objasnite vrste pribora za prupremu sirovina u PiP

8

• Navedite i objasnite vrste pribora za pekarstvo i pripremu podloga u PiP.

9

• Navedite i objasnite vrste pribora za proizvodnju kremova i i filovanje.

10

• Navedite i objasnite vrste pribora koje se koriste za dekorisanje.





UNIVERZITET U NOVOM SADU  
PRIRODNO-MATEMATIČKI FAKULTET  
DEPARTMAN ZA GEOGRAFIJU, TURIZAM I HOTELIJERSTVO  
**KATEDRA ZA GASTRONOMIJU**

# **OSNOVE PEKARSTVA I POSLASTIČARSTVA**

dr Bojana Kalenjuk, vanredni profesor  
[bojanakalenjuk@yahoo.com](mailto:bojanakalenjuk@yahoo.com)  
[bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs](mailto:bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs)

