



Департман за географију, туризам и
хотелијерство



Катедра за гастрономију

МЕСО И ЈЕЛА ОД ДИВЉАЧИ

ПРИМЕР МЕНИА



Дивља свиња

ГГ

Општи подаци о дивљој свињи

- *Период парења: од септембра до фебруара*
 - Женка опраси 6 до 12 прасади
- Вепар достиже дужину до 160 цм, висину до 1м и тежину до 300 kg
 - Ловостај : дивља свиња-женке и прасета је од 1.2. до 30.6.
 - дивљег вепра је од 1.1. до 30 .4.
 - Дивља свиња је сваштојед
- **Познатија ловишта** дивље свиње су: Апатински рит-Апатин, Босут-Шид, Бачнски рит-Бач, Делиблатска пешчара-Панчево, Доње подунавље-Панчево, Јаруге-Нови Бечеј, Камариште-Оцаци, и многа друга...

*Мени од меса дивље
свиње*

*Пате од вепра са сосом
од матичњака*



*Ловачки рагу од меса дивље
свиње са поморанџама*



*Крменадла Храстов
(салата: Шумска салата)*

*Пате од вепра са сосом
од матичњака*



Пате од вепра са сосом од матичњака

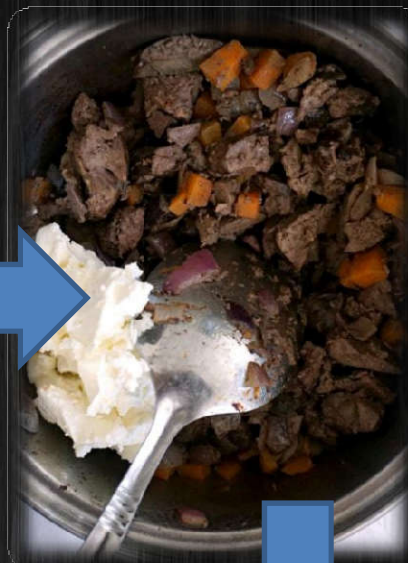
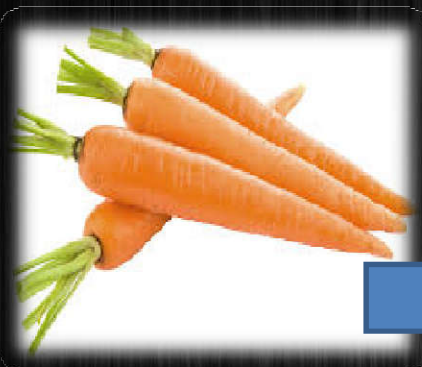
(за 10 порција)

Потребне намирнице:

- 1kg плећке вепра б/к
- 0,3 kg трбушине од вепра
- 0,2kg шаргарепе
- 0,2kg црвеног лука
- 3dl слатке павлаке
- 40 g путера
- 30g бибера
- 10g соли
- 1dl маслиновог уља
- 40g матичњака
- 20g белог лука



ТЕХНОЛОШКО ТОПЛОТНИ – ПОСТУПАК ПРИПРЕМЕ



Пате од вепра са сосом од матичњака

ХП-ДИВ-01

Група јела: Хладна предјела

Јединични број особа-мерна јединица-
Број порција: 10Време припреме:
20 мин.Време т/
обраде:
10минЗахтевност припреме:
* *

Ред бр.	Назив потребне намирнице	Јед. мере	Количина намирница	Отпад(%)	Губитак приликом то (%)	Количина нето (g)
1.	плећке вепра б/к	kg	1	/	/	1
2.	трбушина од вепра	kg	0.3	/	/	0.3
3.	шаргарепа	kg	0.2	20	/	0.16
4.	црвени лук	kg	0.2	20	/	0.16
5.	слатка павлака	dl	3	/	/	3
6.	путер	g	40	/	/	40
7.	бибер	g	30	/	/	30
8.	со	g	10	/	/	10
9.	маслиново уље	dl	1	/	/	1
10.	матичњак	g	40	/	/	40
11.	бели лук	g	20	10	/	18

Нето за 10 особа- порција: **1.6kg**Нето за једну особу-порцију: **160g**Слика бр. 1-Сервирани пате од вепра са
сосом од матичњака;

НАПОМЕНА:

1. Припремати за најмање 5 особа.
2. Инвентар-припремити
3. Сервирање на температури од 8*С
4. За једну особу 160g.
5. Сензорна својства; а) боја соса СВЕТЛО зелена; б) конзистенција- кремаста.

Алерген инфо-лактоза,

- Означити ССР 1-Пријем ,
2-Складиштење,
3-Припрема,
4-Чување,
5-Сервирање и конзумирање.

ТЕХ/ПРИПРЕМА	САСТАВЉАЊЕ, ЗАЧИЊАВАЊЕ И ПОВЕЗИВАЊЕ НАМИРНИЦА	ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t/°C
<ol style="list-style-type: none"> 1. Опрати, очистити и исецкати шаргарепу и црвени лук на ситније комаде. 2. Очистити бели лук и изblendати га са матичњаком уз додатак маслиновог уља 3. Очишћено месо плећке и трбушине исећи на комаде 3x3cm. 4. Изblendати шаргарепу, црвени лук, пржено месо, слатку павлаку, омекшали путер и зачине у blenderу док се не добије кремаста смеша. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Испржити месо у тигању на плићој масноћи од трбушине 10мин. на 180°C 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пржење меса 180°C. 2. Температура јела 4°C; <p>Начина чувања до сервирања;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. У фрижидеру (од 0° до + 4t/°C); 2. Рок употребе – 2 дана;
<p>Сервирање – на расхлађеном плитком тањиру Φ24.</p>		

*Ловачки рагу од меса дивље
свиње са поморанџама*



Ловачки рагу од меса дивље свиње са поморанџама

(за 10 порција)

Потребне намирнице:

- 2,5kg плећке од дивље свиње (б/к)
- 2kg црног лука
- 100g белог лука
- 0,5kg печурака
- 0,3kg сланине
- 1 dl клековаче
- 50g коре од поморанџе
- 0,7L сока од поморанџе
- 2L тамног фонда од дивљачи
- 5g бибера
- 10g соли
- 150g тамне запршке



ТЕХНОЛОШКА ТОПЛОТНИ - ПОСТУПАК ПРИПРЕМЕ ГЛАЗИРАНОГ ЖИРА



ЛОВАЧКИ РАГУ ОД МЕСА ДИВЉЕ СВИЊЕ СА ПОМОРАНЦАМА

ГЈ-ДИВ-02

Група јела: Готова јела

Јединични број особа-мерна јединица-

Број порција: 10

Време припреме:
10 мин.

Време т/ обраде:
40мин.

Захтевност припреме:
* *

Ред бр.	Назив потребне намирнице	Јед. мереулазнихнами	Улазнаколичинанамириница	Отпад(%)	Губитак приликом то (%)	Количина нето (g)
1.	плећке од дивље свиње (б/к)	kg	2.5	/	30	1,7
2.	црног лука	kg	2	20	20	1.1
3.	белог лука	g	100	10	/	90
4.	печурака	kg	0.5	/	/	0.5
5.	сланине	kg	0.3	/	/	0.3
6.	клековаче	dl	1	/	/	1
7.	коре од поморанце	g	50	/	/	50
8.	сока од поморанце	l	0,7	/	/	0,7
9.	тамног фонда од дивљачи	l	2	/	/	2
10.	тамне запршке	g	150	/	/	150
11.	со	g	10	/	/	10
12.	бибер	g	5	/	/	5



Слика бр. 2 -Сервирани ЛОВАЧКИ РАГУ ОД МЕСА ДИВЉЕ СВИЊЕ СА ПОМОРАНЦАМА;

НАПОМЕНА:

1. Припремати за најмање 10 особа.
- 2.Инвентар-припремити
- 3.Сервирање на температури од 74*С
4. За једну особу 284g.
- 5.Сензорна својства; а)боја- чоколадно браон; в)чуло мириса – снажни воћни мириси; г)чуло укуса- пазити на горчину; г) умерен вискозитет...

Алерген инфо-лактоза, скроб; печурке

- Означити ССР 1-Пријем ,
2-Складиштење,
3-Припрема,
4-Чување,
5-Сервирање и конзумирање.

Нето за 10 особа- порција: **2840 g**

Нето за једну особу-порцију: **284g**

ТЕХ/ПРИПРЕМА	САСТАВЉАЊЕ, ЗАЧИЊАВАЊЕ И ПОВЕЗИВАЊЕ НАМИРНИЦА	ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t/°C
<ol style="list-style-type: none"> 1. Очистити црни и бели лук па га ситно исећи. Очистити и исећи печурке на четвртине. 2. Обликовати месо дивље свиње у коцке 3x3cm, и ситно исећи сланину. 3. Нарендати кору од поморанџе и исцедити сок. 4. Припремити тамну запршку 5. Сервирати на топлом тањиру. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Топлотно обрадити месо пржењем у тигању а 175*С док не буде на 70% готовости па скинути. 2. Сотирати сланину, црни лук, печурке на плићој масноћи 10 мин. на 175° С. 3. Деглазирати посуду досипањем клековаче и фламбирањем. 4. Додати тамни фонд од дивљачи, кору и сок од поморанџе и наставити са динстањем 20 мин. 5. Додати месо, бели лук и повезати са тамном запршком и наставити са крчкањем још 10мин. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пржење 175°С. 2. Сотирање 175° С 3. Динстање 100° С 4. Крчкање 80*С 5. Фламбирање 100*С 6. Температура јела 74t/°C; <p>Начина чувања до сервирања;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.У бен-мари; 2h после т/о од 60° до 75t/°C; 2.У фрижидеру;од 0° до + 4t/°C; 3.Замрзавање: има; 4.Рок употребе: према упутству; 5.Погрејавање 1 h после т/о;
<p>Сервирање – Сервирати јело у дубоком тањиру са великим рубом Ф28.</p>		

Крменадла Храстов



Крменадла Храстов

(за 10 порција)

Потребне намирнице:

- 2,5 kg Крменадли од дивље свиње
- 0,7 kg Зрелијег зеленог жира
- 40 g путера
- 20 g шећера
- 1 dl демигласа од дивље свиње
- 5 dl Тамног фонда од дивљачи
- 1 dl Сувог белог вина
- 100 g брашна
- 25g меда
- 20g пчелињег воска
- 100g лимун (зест+ лимун сок)
- 5g Бибера



ТЕХНОЛОШКА ТОПЛОТНИ - ПОСТУПАК ПРИПРЕМЕ ГЛАЗИРАНОГ ЖИРА





КРМЕНАДЛІА ХРАСТОВ

ЛПІ-ДИВ-СВ1

Група јела: Јела по поруџбини

Јединични број особа-мерна јединица-
Број порција: 10

Време припреме:
15мин.

Време т/ обраде:
20мин

Захтевност припреме:
* * *

Ред бр.	Назив потребне намирнице	Јед. мереулазнихнами	Улазнаколичинанамирница	Отпад(%)	Губитак приликом то (%)	Количина нето (g)
	Крменадли од дивље свиње	kg	2.5	20	/	2
	Зрелији зелени жир	kg	1	30	/	0.7
	путер	g	40	/	/	40
	шећер	g	20	/	/	20
	демиглас од дивље свиње	dl	1	/	/	1
	Тамни фонд од дивљачи	dl	5	/	/	5
	Суво бело вино	dl	1	/	/	1
	брашно	g	100	/	/	100
1.	мед	g	25	/	/	25
2.	пчелињег воска	g	20	/	/	20
3.	лимун (зест+ лимун сок)	g	100	/	/	100
4.	Бибера	g	5	/	/	5

Нето за 10 особа- порција: **3200g**

Нето за једну особу-порцију: **320g**



Слика бр. 3-Сервирани КРМЕНАДЛІА ХРАСТОВ;

НАПОМЕНА:

1. Припремати за најмање 1 особа.
 - 2.Инвентар-припремити
 - 3.Сервирање на температури
 4. За једну особу 87g.
 - 5.Сензорна својства; а)чуло укуса – пазити на танине у жиру; г)Пазити на вискозитет и хомогеност соса,...
- Алерген инфо-лактоза, скроб; орашасто воће, мед,**
Означити ССР 1-Пријем ,
2-Складиштење,
3-Припрема,
4-Чување,
5-Сервирање и конзумирање.

ТЕХ/ПРИПРЕМА	САСТАВЉАЊЕ, ЗАЧИЊАВАЊЕ И ПОВЕЗИВАЊЕ НАМИРНИЦА	ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t/°C
<ol style="list-style-type: none"> 1. Измерити све намирнице и извршити све технолошке припреме. 2. Исцедити сок и нарендати зест од лимуна. 3. Печени жир отворити (разбити) посебним отвараčem. 4. Сервирати јело 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Топлотно обработити жир у рерни или тигању без додавања масоће. Пећи жир 10 мин. На температури од 220*С 2. Отопити маслац и Демиглас у тигању. 3. Додати очишћен жир сечен на пола и глазирати га 2 мин. 4. Испржити крменадле у тигању на путеру 8 мин. на 175*С. 5. Деглазирати посуду досипањем белог вина. Додати тамни фонд од дивљачи, кору и сок од лимуна и наставити са кувањем 5мин. Додати мешавину меда, воска, соли, брашна и бибера и укувати сос још 3мин. на умереној ватри 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Печење у рерни 220°С. 2. Пржење 175° С 3. Глазирање 175° С 4. Кување у води 100° С 5. Температура јела 65t/°C; <p>Начина чувања до сервирања;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.У бен-мари; 2h после т/о од 60° до 75t/°C; 2.У фрижидеру;од 0° до + 4°С; 3.Замрзавање: нема; 4.Рок употребе: према упутству; 5.Погрејавање 1 h после т/о;

Сервирање – Сервирати на претходно загрејаном плитком тањиру (Т > 65*С) пречника Ф28.

Шумска салата



Шумска салата

(за 10 порција)

Потребне намирнице:

- 0,8 кг Зелене салате Лоло бианко
- 0,4 кг Јабука
- 150 g Ораха (очишћених)
- 100 g Фета сира
- 100 g Црвеног лука
- 1 dl Аћето балзамико
- 2 dl Маслиновог уља
- 50 g Сенф
- 25g меда
- 5g Бибера
- 2g Соли



ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК ПРИПРЕМЕ



ШУМСКА САЛАТА

ХС-ЗЕЛ-03

Група јела: САЛАТЕ

Јединични број особа-мерна јединица-

Број порција: 10

Време припреме:
10 мин.Време т/ обраде:
0 минЗахтевност припреме:
* *

Ред бр.	Назив потребне намирнице	Јед. мереулазних нами	Улазна количина намирница	Отпад(%)	Губитак приликом то (%)	Количина нето (g)
1.	Зелена салате Лоло бианко	kg	0.94	15	/	0.8
2.	Јабуре	kg	0.4	/	/	0.4
3.	Ораси (очишћених)	kg	0.15	/	/	0.15
4.	Фета сир	kg	0.1	/	/	0.1
5.	Црвени лук	kg	0.1	/	/	0.1
6.	Аћето балзамико	dl	1	/	/	1
7.	Маслиновог уља	dl	2	/	/	2
8.	Сенф	g	50	/	/	50
9.	меда	g	25	/	/	25
10.	Бибер	g	5	/	/	5
11.	Со	g	2	/	/	2



Слика бр. 4-Сервирани ШУМСКА САЛАТА;

НАПОМЕНА:

1. Припремати за најмање 1 особа.
2. Инвентар-припремити
3. Сервирање на температури
4. За једну особу 140g.
5. Сензорна својства; а) изглед; б) боја; в) чуло мириса; г) чуло укуса; г) конзистенција-структура и друга,...

Алерген инфо-лактоза, орашасто воће, слачица

Означити ССР 1-Пријем ,

2-Складиштење,

3-Припрема,

4-Чување,

5-Сервирање и конзумирање.

Нето за 10 особа- порција: **1400g**Нето за једну особу-порцију: **140g**

ТЕХ/ПРИПРЕМА	САСТАВЉАЊЕ, ЗАЧИЊАВАЊЕ И ПОВЕЗИВАЊЕ НАМИРНИЦА	ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t/°C
<ol style="list-style-type: none"> 1. Опрати, очистити и исцепкати зелену салату. 2. Очистити црвени лук и исећи га на ребарца дебљине 3мм. 3. Опрати јабуке и исећи их на танке листиће дебљине 3мм. 4. Припремити дресинг од Аћета, сенфа, маслиновог уља, меда и бибера. 5. Крупно издробити орахе и помешати их са дресираном салатом, јабукама и луком. 6. Надробити фета сир и благо измешати салату. 7. Сервирати 		<p>Начина чувања до сервирања;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. У фрижидеру (од 0° до + 4°C);
<p>Сервирање – сервирати салату на плитком расхлађеном тањиру пречника $\Phi 24$.</p>		

ХВАЛА НА ПАЖЊИ



Ловачки рагу од меса дивље свиње са поморанџама