



# Јеловник



СЕМИНАРСКИ РАД ИЗ  
ПРЕДМЕТА  
ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ

# САДРЖАЈ

- Увод
- Назив Гастрономског производа
- Опис Гастрономског производа
- Дескриптивна терминологија у јеловнику
- Тачност и истинитост јеловника
- Литература



# УВОД

- Јеловник је облик писмене гастрономске понуде.
- Традиционално се дефинише као попис јела са истакнутим ценама.
- Сложен је према редоследу конзумирања, и у овом смислу темељно је описан у стручној и наставној литератури.



Слика 1: Пример менија



Слика 2: Мени једног кафеа и бистроа

- Данас јеловник треба да задовољи одређени број **захтева и критеријума** да би постао ефикасно средство гастрономске понуде и тиме успешно вршио своју информативну функцију.
- Планирање јеловника почиње одређивањем циљева угоститељског предузећа и стратегија за остваривање ових циљева.
- Јеловник је постао **централни, суштински појам** за сваки угоститељски објекат, а број његових функција је порастао.

# НЕКЕ ОД ГЛАВНИХ ФУНКЦИЈА ЈЕЛОВНИКА

Јеловник садржи

*ценовник*

ресторана и  
информише  
госта која јела  
може добити и  
уз коју новчану  
надокнаду.

Јеловник помаже  
приликом  
*организације*  
рада у кухињи.

Јеловник је  
*средство*  
*пропаганде*  
угоститељског  
објекта.

Јеловник  
гарантује да ће  
бити послужено  
оно што је  
написано у  
њему, и  
представља  
неки *облик*  
*уговора* са  
потрошачем.

Помоћу  
јеловника госту  
*се олакшава*  
*избор јела* под  
условом да  
јеловник  
испуњава  
одређене  
угоститељске  
критеријуме.

Јеловник треба  
да је „*огледало*“  
сваке  
угоститељске  
радње.

Према изгледу  
јеловника већина  
гостију процењује  
један  
угоститељски  
објекат.



Слика 3: Јеловник утиче на избор и  
процену од стране госта





➤ Јеловник мора задовољити одређене гастрономске **стандарде и нормативе**.

➤ Да би јеловник утицао на продају јела, мора испуњавати одређене критеријуме: његов **дизајн** треба да је у складу са врстом и наменом угоститељског објекта.

➤ Већина угоститељских објеката још увек користи у јеловнику **само назив** гастрономског производа, али **не и његов опис**. Када се нуди опис, свако то ради на свој начин.

➤ Проучавањем описа гастрономских производа у јеловницима неких домаћих угоститељских објеката можемо уочити уобичајене недостатке који нарушавају кључни елемент јеловника – **тачност и истинитост понуде**.

Слика 4: Мени једног азијског ресторана



Слика 5: Канапери

- Неки ресторани користе **каталог слика** ради продаје гастрономских производа, а јела која се сервирају по виђењу каталога не изгледају увек исто као и на слици, па гост може бити разочаран, јер његова очекивања нису испуњена.
- Из понуђеног описа није увек јасно **шта је**, а шта није урачунато у **цену** јела.
- Гост може бити разочаран ако **порција** изгледа **мања** него што је очекивао, јер у опису јела није наведено смањење величине (тежине итд.) током кувања, као и кало при термичкој обради.



➤ **Стандардни редослед јела у јеловнику према следу конзумирања:**

- Хладна предјела
- Супе-чорбе
- Топла предјела
- Рибе-ракови
- Готова јела
- Печења
- Хладан бифе
- Јела по поруџбини
- Варива
- Салате
- Посластице
- Компот
- Воће
- Сир



Слика 6: Јеловник кожних корица

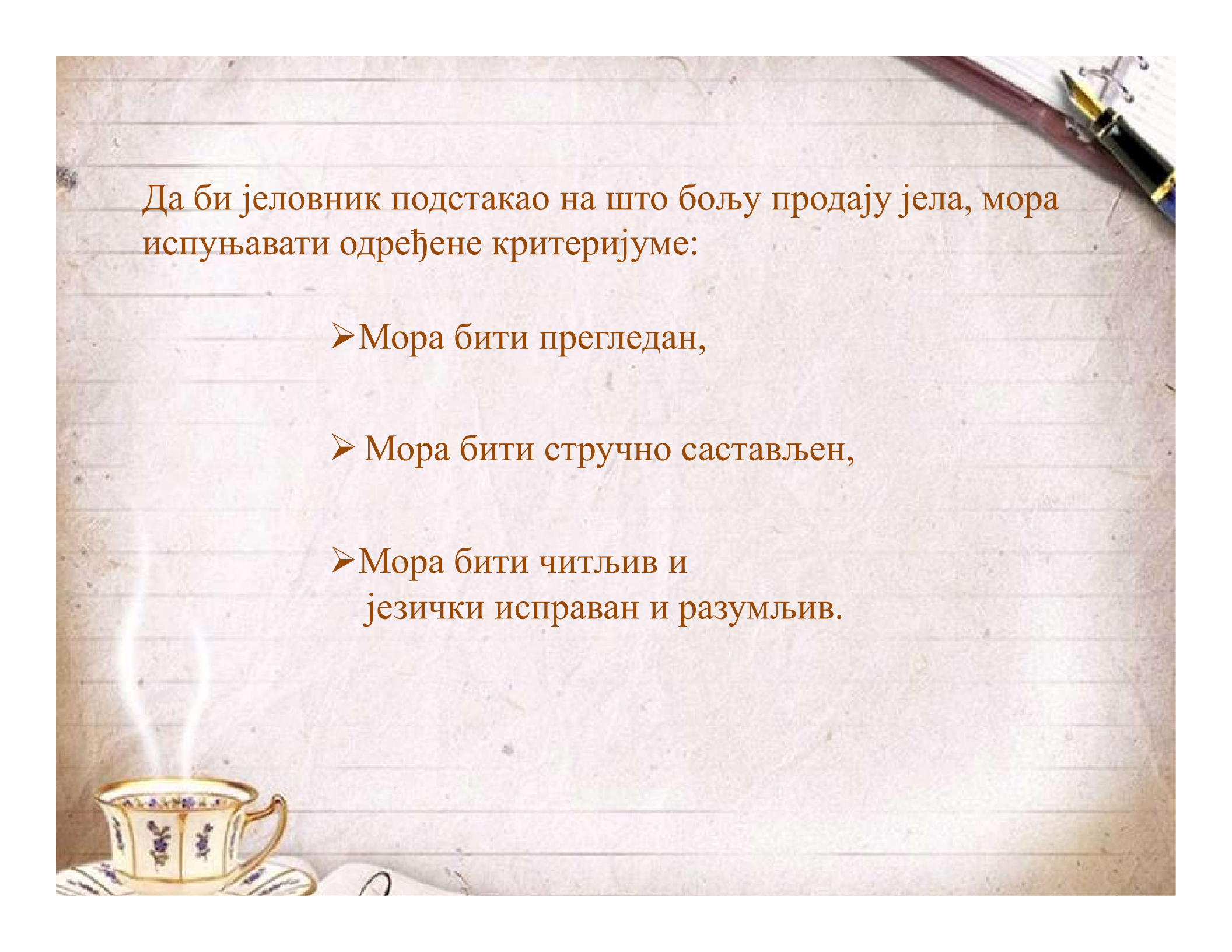


Слика 7: Јеловник кожних корица



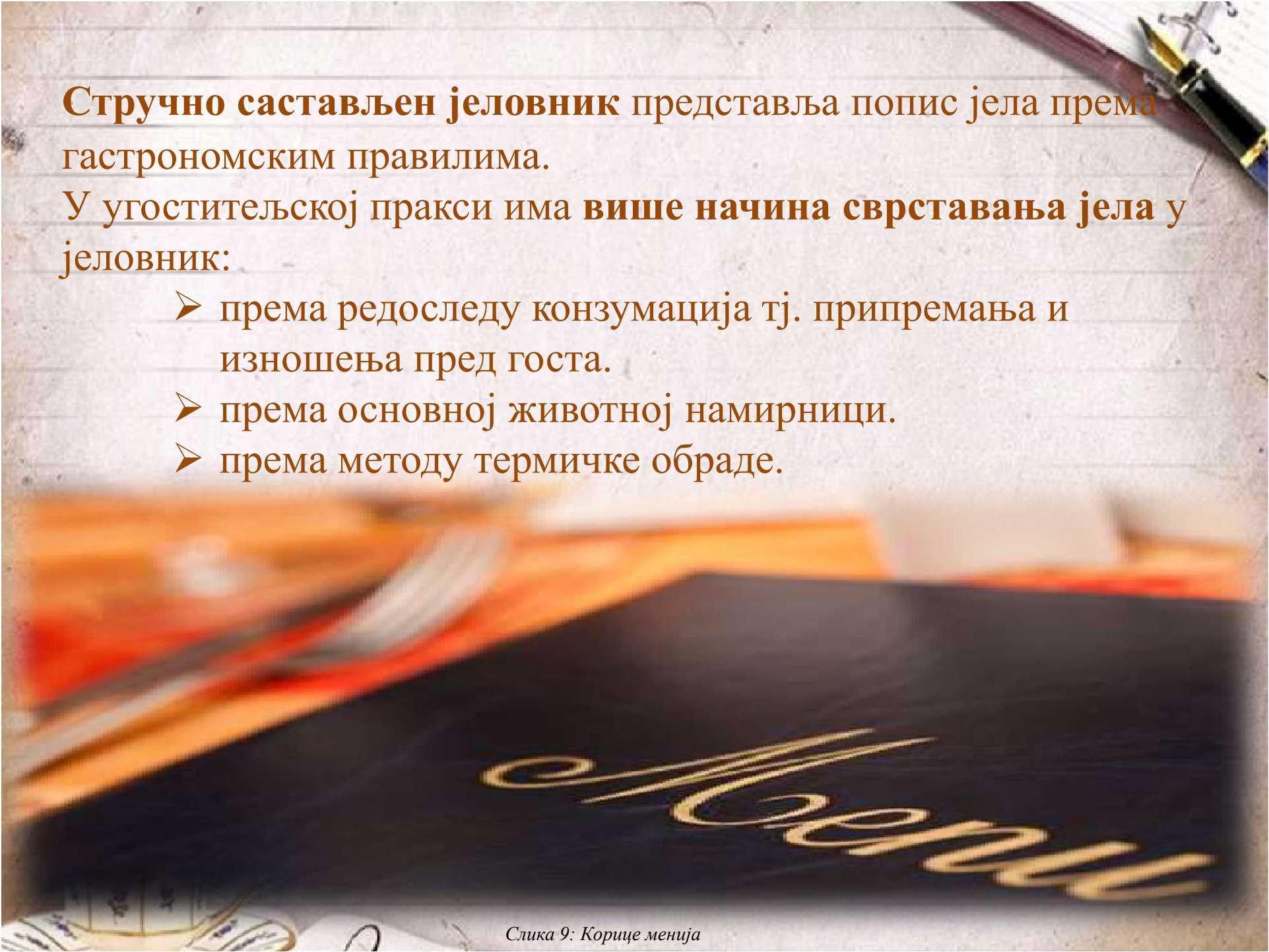
Слика 8: Пример јеловника у кафеу



The background is a photograph of a lined notebook page. In the top right corner, a red pen and a black and gold fountain pen are visible. In the bottom left corner, there is a white ceramic cup with a floral pattern and a saucer, with steam rising from the cup. The text is written in a brown, serif font.

Да би јеловник подстакао на што бољу продају јела, мора испуњавати одређене критеријуме:

- Мора бити прегледан,
- Мора бити стручно састављен,
- Мора бити читљив и језички исправан и разумљив.

The image shows a close-up of a menu book cover. The cover is dark with the word 'Menu' written in a gold, cursive font. In the background, there is a fountain pen and a notebook with lined paper.

**Стручно састављен јеловник** представља попис јела према гастрономским правилима.

У угоститељској пракси има **више начина сврставања јела** у јеловник:

- према редоследу конзумација тј. припремања и изношења пред госта.
- према основној животној намирници.
- према методу термичке обраде.

*Слика 9: Корице менија*

Не треба занемаривати разлику између термина  
“јеловник” и “мени” !

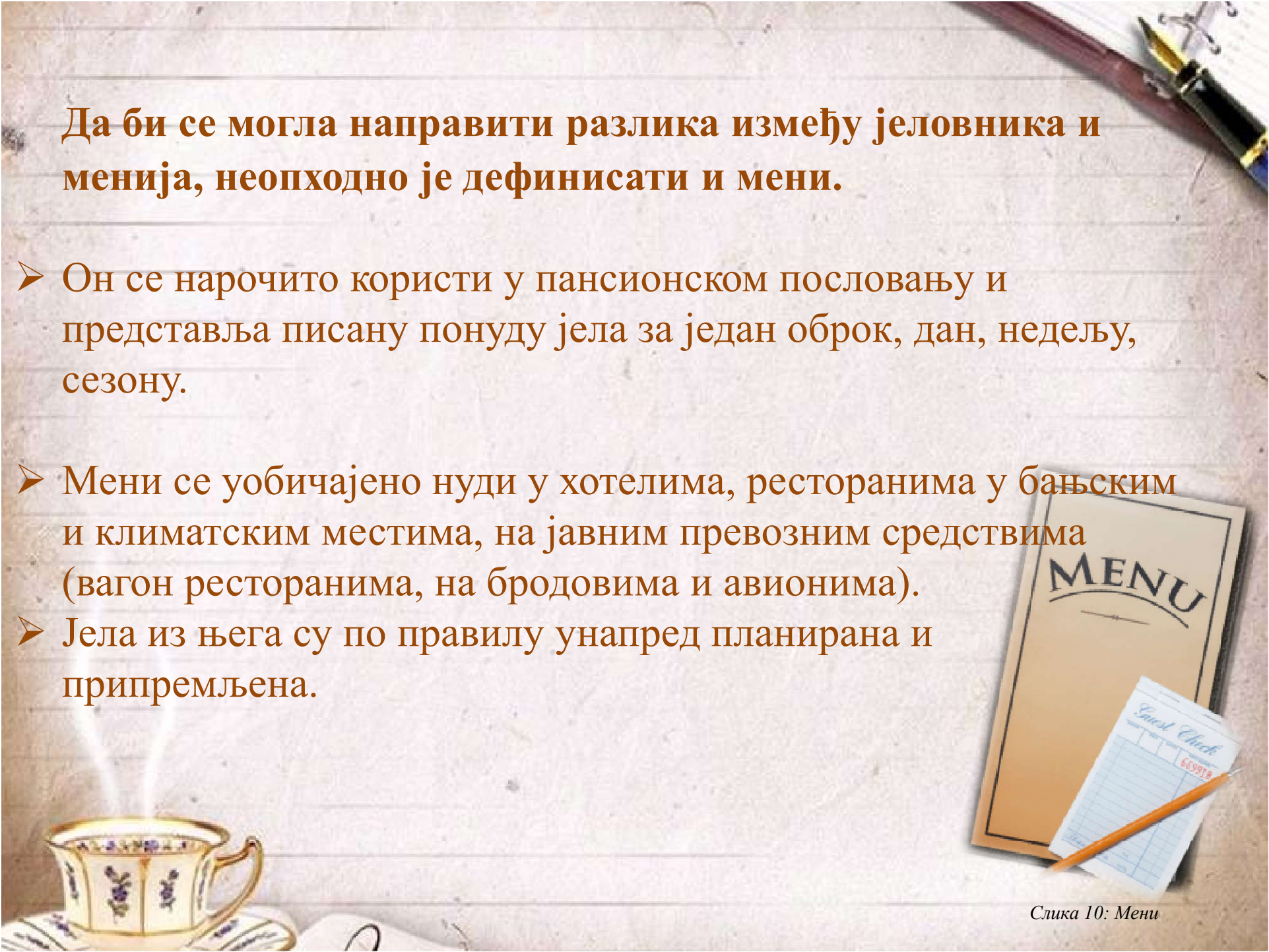


Реч *мени* обично се употребљава у значењу “јеловник”, вероватно под све већим утицајем страних језика, пре свега, француског и енглеског, где реч “*menu*” доминира у значењу јеловника и потискује првобитно енглеско *bill of fare* и француско *carte, cart de jour, grand carte de jour*.



**Да би се могла направити разлика између јеловника и менија, неопходно је дефинисати и мени.**

- Он се нарочито користи у пансионском пословању и представља писану понуду јела за један оброк, дан, недељу, сезону.
- Мени се уобичајено нуди у хотелима, ресторанима у бањским и климатским местима, на јавним превозним средствима (вагон ресторанима, на бродовима и авионима).
- Јела из њега су по правилу унапред планирана и припремљена.



Слика 10: Мени

# ПРЕГЛЕДНОСТ ЈЕЛОВНИКА

1. Јеловник не сме имати превелики број страна,
2. Групе јела које морају бити сврстене према гастрономској логици,
3. Странице јеловника не треба да су претрпане текстом,
4. Пожељно је празан простор попунити сликама јела,
5. У новије време је стандард напоменути енергетску и болошку вредност.



Слика 11: Поставка стола за свечане прилике са унапред одређеним менијем



# ЧИТЉИВОСТ ЈЕЛОВНИКА

- Неопходно је употребити довољно **крупна слова**, да би гост лако могао да прочита оно што је написано.
- Најчитљивији јеловници су они који су **штампани**.
- Руком писане јеловнике треба избегавати.



Слика 12: Јеловник

# ЈЕЗИЧКА ИСПРАВНОСТ ЈЕЛОВНИКА

- Приликом писања јеловика треба водити рачуна о правописним и граматичким **правилима**.
- Стране речи је препоручљиво писати **“изворно”** тј. на језику из ког потичу.
- Не би смело да буде словних или других грешака које могу **променити значење написаних речи**.

## **ΠΟΤΑ/ LONG DRINKS**

Ποτά/ long dring

Ποτά σπέσιαλ/ Special long drinks

Κοκτεϊλ/ Cocktails

Σφηνάκια/ Shots

Слика 13: Пример лоше написаних речи у јеловнику

## РАЗУМЉИВОСТ ЈЕЛОВНИКА

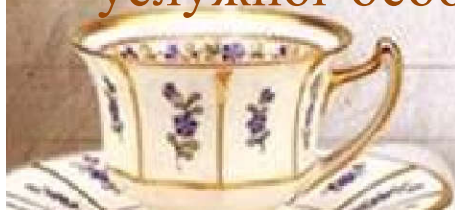
- Неопходна је брза и добра информисаност онога што је у јеловнику написано.
- Дати кратак **опис** јела, од ког је меса направљено, на који начин припремљено, шта улази у састав јела, колика је енергетска вредност итд.
- Ако се ради о јелу по поруџбини пожељно је означити **време** потребно за припрему.
- Јела која се налазе на страницама јеловника по правилу би требало да **буду доступна** гостима.





# НАЗИВ ГАСТРОНОМСКОГ ПРОИЗВОДА

- Проучавањем и систематизацијом назива гастрономских производа можемо издвојити неке примере:
  - Јесетра у луку,
  - Шпаргле са уљем и лимуном,
  - Каменице са бутером и лимуном,
  - Телећи котлет на бутеру,
  - Иверак у белом вину,
  - Свињски котлет у сосу од паприке итд.
- Назив јела истиче **основне намирнице** у његовом саставу или основну намирницу и прилог који се уз њу служи.
- Основни недостатак у називима овакве врсте је што недостаје информација о начину **термичке обраде**, у вези чега гост може да постави питања. Овде су потребна додатна објашњења од стране услужног особља, ако то гост тражи.



# НАЗИВ ГАСТРОНОМСКОГ ПРОИЗВОДА

- Назив јела истиче назив **одређене (углавном, основне) намирнице** у саставу јела и **начин термичке обраде**.
- Овде се првенствено користе две структуре: начин термичке обраде може да стоји испред назива намирнице, међутим у пракси постоји правило или тежња да се истакне намирница, стога начин термичке обраде неретко се наводи иза назива намирнице. На пример:

➤ *Први начин:*

- Кувани лангуст
- Печена јагњећа леђа
- Похована јагњетина
- Пржена телећа цигерица
- Динстана говедина

*Други начин:*

- Лист пржен
- Лист запечен
- Ћурка динстана
- Празилук похован
- Телећа коленица кувана, итд

- Реч *печен* изостаје у изразима *печен на жару, печен на роштиљу, печен на ражњићу*, и *печен на ражњу*, дакле намирнице припремљене на тај начин презентују се као:

- Скуша на роштиљу
- Прасе на ражњу

- Пиле на жару
- Телећа цигерица на ражњићу



# НАЗИВ ГАСТРОНОМСКОГ ПРОИЗВОДА

- Има примера назива где се истиче начин припремања јела и само **наговештава** како јело изгледа, док начин термичке обраде (динстано, печено, итд.) изостаје, на пример:
  - Ролована телећа плећка,
  - Пуњена телећа плећка,
  - Говеђи филе шпикован сланином.



Слика 14: Ролована телетина

- У таквим случајевима гост може да постави питања везана за начин термичке обраде, јер врло често начин кувања је битни фактор који утиче на избор госта.



Слика 15: Штикована телетина



Слика 16: Пуњена телетина

# НАЗИВ ГАСТРОНОМСКОГ ПРОИЗВОДА

- Назив гастрономског производа укључује назив јела или назив основне намирнице у саставу јела и **начин** на који се **припрема** у одређеној националној кухињи:
  - Лосос *на енглески начин*,
  - Розбратна *на лионски начин*,
  - Артичоке *на италијански начин*,
  - Рибљи паприкаш *на мађарски начин*;
- Овакав назив гастрономског производа увек **захтева вербални опис**, дакле ако гост не нађе опис у јеловнику, он поставља питања услужном особљу.
- Наведимо неколико примера за називе јела из луксузних ресторана на француском:
  - Говедина *à l'anglaise* (енглески начин),
  - Јагњетина *bonne femme* (добра домаћица),
  - Лист *à la meunière* (на млинарски начин),
  - Лист *à la matelot* (на морнарски начин), итд.



# НАЗИВ ГАСТРОНОМСКОГ ПРОИЗВОДА

- Још једна веома распрострањена и уобичајена за високу кухињу, структура назива гастрономског производа садржи назив намирнице и име **познате личности**, назив **места**, итд. На пример:
  - Лист Диглер
  - Лист Колбер
  - Лист Морнеј
  - Лист Орли
  - Рамстек Мирабо
  - Телећи соте Маренго
  - Телећа леђа принц Орлов
  - Бресква Мелба
  - Потаж Ди Бари
  - Турнедо Росини, итд.
- Гастрономски производи ове врсте имају своју **историју**.
- Начин припремања је тачно **дефинисан**, често је везан за одређену намирницу (на пример, име Ди Бари повезано је са карфиолом, Парментије – са кромпиром итд.).
- Пошто овакав назив формално не садржи или садржи веома мало основе за потпуно разумевање (само назив основне намирнице или врсте јела), треба увек добро описати гастрономски производ ове врсте.
  - Наравно, описане једноставне структуре појављују се у различитим комбинацијама у сложенијим називима гастрономских производа.



# ОПИС ГАСТРОНОМСКОГ ПРОИЗВОДА

- Опис нуди **објашњење** како се јело припрема и служи, и на тај начин помаже да се свака појединачна ставка са менија прода.
- Детаљније се описују **главна јела**, јер су она најскупља.
- Ако се у називу јела користе стране речи и изрази, опис јела се даје на језику говорног подручја у ком се налази објекат, а исто важи и за опис јела у угоститељским објектима која су специјализована за одређене националне кухиње.
- Једно од правила за писање описа је да се избегне коришћење речи које су везане за процес убијања животиња, као што су клање или касапљење осим ако се не ради о верским ритуалима.



# ОПИС ГАСТРОНОМСКОГ ПРОИЗВОДА

- Угоститељска предузећа са оријентациом на високи **профит** и госте са високим платежним могућностима нуде **ексклузивни мени** са опширним описом.
- Обиман опис јела у јеловнику даје госту више информација о свакој ставци на јеловнику, тако да гост проведе више времена у ресторану проучавајући јеловник уз аперитив, итд.
- За разлику од ове филозофије, угоститељска предузећа са оријентацијом на **брзи промет** користе **кратак јеловник**, са ограниченим избором хране, у коме поред **назива** јела дају само његову **цену**, док опис јела или уопште изостаје или је веома ограничен.
  - Трећа врста пословне оријентације обухвата
  - породичне ресторане.
  - Њихов јеловник наводи само називе за предјела, десерте и пића, а за супе, салате и **главна јела даје опис**.
  - Ова врста угоститељских објеката жели да гост ужива у храни, и да проведе у ресторану од најмање 45 минута до једног сата.



Слика 17: Шкампи

# ОПИС ГАСТРОНОМСКОГ ПРОИЗВОДА

- Опис треба да садржи следеће **информације** у комбинацијама прилагођеним датом производу:
  - **основни састојци** јела, на пример, од које намирнице је припремљено, од које врсте меса;
  - **одакле** су намирнице које се користе за припрему јела;
  - **начин припремања** јела или једног састојка јела (пуњен, ролован, млевен, изрендан, исечен на комаде, филован, шпикован, мариниран, сецкан, изрендан, осушен, димљен, итд.)
  - **начин термичке обраде** (куван, пржен, похован, поширан, динстан, гратиниран, печен на жару / на роштиљу / у пећници / на ражњу / под сачем, итд);
  - који су му **додаци, зачини, сосови** ( сервиран са ... сосом, у сосу од ..., сервиран ..., гарниран, украшен, посут сецканим першуном, попрскан лимуновим соком,
  - какав има **укус** (љут, оштар, кисео, сладак, пикантан, итд);
- Наведимо овде два примера описа гастрономског производа:
  - **Гибаница**
    - Танки листови теста пуњени сиром, јајима и кајмаком, печени у пећници
  - **Шиш ћевап**
    - Ражнић од јагњећег меса, црног лука, плавог патлиџана и паприка печен на жару и сервиран са поврћем.
- Ако је поступак припремања гастрономског производа компликован, његов опис не сме бити сувише **дугачак**, што значи да треба понудити госту основну информацију (основни састојци јела, како се спрема, како се служи) и изоставити споредне појединости.





# ДЕСКРИПТИВНА ТЕРМИНОЛОГИЈА У ЈЕЛОВНИКУ

- **Дескриптивна терминологија** се користи да објасни и прода производ.
  - Иако су обе функције у оквиру основних дужности услужног особља, боље је да јеловник даје основну информацију о јелима.
  - Полази се од чињенице да гост не познаје јела и да назив јела може да га збуни.
  - У овом случају гост неће наручити јело.
- На пример веома познато јело «**Говеђи соте Строганов**» људи различитог узраста схватају другачије.
  - Многи не би наручили ово јело, али када их упознају са појединим састојцима овог јела и начином припремања, испоставља се да би вероватно већи део њих наручио ово јело.
  - Осим тога, и кувари на различите начине припремају ово јело.
    - Почев од *врсте говеђега меса* које се користи (бифтек, говеђа ружа, шол), количине и врсте *зачина* (бели бибер, црни бибер, краставци, дехидрирани зачини, першун), до *начина служења* (у ватросталном или металном тембалу, за једну или више особа, са различитим прилозима, као што су: различите врсте пиринча – куван, динстан, у виду ризота, кромпир – рестовани, барени, и различити облици тестенина, итд).



Слика 18: Соте Строганов

# ДЕСКРИПТИВНА ТЕРМИНОЛОГИЈА У ЈЕЛОВНИКУ

- Дакле, чак и ако гост зна шта је «Говеђи соте Строганов», он не може да зна како се ово јело припрема у одређеном ресторану или код одређеног куvara.
- Ова индивидуалност и инвентивност има свог смисла у креативним гастрономијама, док у класичним кухињама треба поштовати оригиналност рецепта, врсту меса и описане намирнице, као и начин и стил сервирања.
- **Већина кухиња која је увела менаџмент квалитета и HACCP систем је у обавези да поштује прописане процедуре.**
- Покажемо на примеру америчког јеловника презентацију једног јела од меса.
- **Шницла.**  
У складу са америчким прописима у опису треба дати одговор на следећа питања: Врста меса? Колико је тежак комад меса за једну порцију? На који се начин спрема (начин термичке обраде)? Ако се пече на жару, да ли се користи ћумур или електрични грил? Чиме је гарнирана? Да ли се служи са сосом? Врста соса?
  - Претпоставља се да гост поставља сва ова питања док чита јеловник и доноси одлуку.
  - Ако не нађе одговор у јеловнику, пита услужно особље, мада не добије увек тачан одговор.



# ДЕСКРИПТИВНА ТЕРМИНОЛОГИЈА У ЈЕЛОВНИКУ


- Амерички јеловник даје одговор на ова питања и презентује гастрономски производ *шницла* на следећи начин:
  - **Steak** (општи назив – одсечак меса дебљине од 1,5 до 5 цм од одређених делова меса),
  - **Strip steak** (врста меса),
  - **New York strip steak** (начин),
  - **Broiled New York strip steak** (термичка обрада – печено),
  - **Charcoal broiled New York strip steak** (врста топлоте – ћумур),
  - **Charcoal broiled 12 oz New York strip steak** (тежина – 12 унци ),
  
- Али овим се посао не завршава.
  
- Као што смо већ нагласили, сврха описа је **продати јело**, а то значи описати јело на такав начин да оно постане привлачно за госта и да гост пожели да га купи (односно, да проба, да једе).
  - Та иста шницла је презентована и на следећи начин:
    - **New York strip steak.**
    - **A generous 12 oz portion.**
    - **Choice well marbled beef carefully charcoal broiled to your liking.**



# ДЕСКРИПТИВНА ТЕРМИНОЛОГИЈА У ЈЕЛОВНИКУ

- Поставља се питање: ако се јеловник пише на такав начин да гост не може да одоли, да се одрекне јела, да ли ће то збунити госта?
  - Одговор је дефинитивно НЕ.

- Гост ће одмах елиминисати јело које се њему не допада.
- Исправно написан јеловник има двоструку улогу:

➤ са једне стране, помаже госту да одабере јело које он жели да проба или да једе; са друге стране, помаже ресторану (угоститељском објекту) да задржи госте, да случајни пролазник постане стални гост, наравно под условом да је одабрано јело добро припремљено и да су очекивања госта као и  (Total Quality Management) испуњени.

- Савремени инострани уџбеници за угоститељске образовне установе предлажу специјална вежбања за прављење описа јела са списком описних придева и израза и одговарајућим упутствима.



Слика 19: Мени



# ТАЧНОСТ И ИСТИНИТОСТ ЈЕЛОВНИКА

- У условима увођења стандарда квалитета захтев да је јеловник тачан и истинит добија нови значај, јер се базира на строгом **поштовању рецептуре и технолошко-техничких прописа** у свакој фази припремања и услуживања хране. Такође **тачност и прецизност гастрономске понуде** добија посебан значај.
- Вербална дефиниција јела је један од начина да стимулише жељу госта за одређеном храном коришћењем лепих и привлачних речи, које буде машту и отварају апетит.
- Приликом писања јеловника важно је водити рачуна о **истинитости описа**, односно **тачности** јеловника.
- **Понуђена храна треба да потпуно одговара опису**, а дужност угоститеља је да се о томе максимално брине.
  - **«Не обећавај оно што ниси у стању урадити»** је главни принцип угоститељског посла, а кључни захтев је да јеловник мора бити тачан и истинит.
- Укључивање у светске токове намеће потребу проучавања праксе и стећеног искуства у другим земљама.



# ТАЧНОСТ И ИСТИНИТОСТ ЈЕЛОВНИКА

- Данас се законским прописима захтева да се утврди **назив и опис** јела у јеловнику, јер је савремени потрошач паметан, профињен и добро обавештен о храни, а тиме и захтеван и пристрастан.
- Ресторатери покушавају да преузму мере које би спречили погрешно приказивање гастрономског производа и мешање државе у правно регулисање ресторанског пословања.
- Истинита презентација не своди се само на вербалну писмену презентацију, већ обухвата и фотографије, графички приказ, штампане рекламе, и усмену презентацију од стране услужног особља.
- Ове смернице обухватају стандардну терминологију за приказивање следећих аспеката гастрономског производа:



## ➤ КОЛИЧИНА ПРОИЗВОДА.

- Препоручује се коришћење званичних ознака за величину или количину.
- Потпуно је безопасно користити ознаке *Jumbo eggs* за јаја тежине 30 унци или ознаке *Petite* и *Super Colossal* за маслине, јер су то званични стандарди који се налазе у спецификацијама трговинских организација, наравно под условом да производ управо тих димензија и да ће у тој количини бити послужен госту.

## ➤ КВАЛИТЕТ СИРОВОГ ПРОДУКТА.

### ➤ ЦЕНА.

- Ако структура цене укључује наплату за услугу или напојницу, ово мора бити стављено на знање госту; ако се сваки посебан захтев госта посебно наплаћује, као на пример, «*само бело месо*» треба о томе обавестити клијента;

## ➤ БРЕНД ПРОИЗВОДА.

- Ако се у називу гастрономског производа користи продукт са називом одређеног бренда, онда управо тај бренд мора бити послужен, као на пример, *Tabasco Sauce, Ritz Crackers, Coca-Cola, Craft Cheese*, итд.

# ТАЧНОСТ И ИСТИНИТОСТ ЈЕЛОВНИКА

## ➤ ИЗЈЕДНАЧАВАЊЕ ГАСТРОНОМСКИХ ПРОИЗВОДА.

- Приликом припремања хране једна намирница понекад се замењује другом, сличном.
- Ове замене се могу појавити услед **неиспоруке, недоступности на тржишту или високих цена**, због неких сметњи у процесу производње, и слично.
- Јеловник мора тачно **нагласити све замене** које се чине.
- Уобичајени примери су:
  - Кувана шунка / Печена шунка.
  - Сируп од малина / Сируп са укусом малина.
  - Резанци / Резанци са јајима.
  - Пуномасно млеко / Обрано млеко.
  - Ћуретина / Пилетина.
  - Говећа цигерица / Јунећа цигерица.
  - Маргарин / Маслац.
  - Мајонез / Дресинг за салату и др.



Слика 20: Служење хладног предјела за свечане прилике



# ТАЧНОСТ И ИСТИНИТОСТ ЈЕЛОВНИКА

## ➤ ПОРЕКЛО НАМИРНИЦА У САСТАВУ ГАСТРОНОМСКОГ ПРОИЗВОДА.

- Ако се у саставу описа гастрономског производа наводи порекло намирница, онда та намирница мора бити аутентична, односно мора да потиче баш из тог извора.
- Порекло намирница може да се утврди на основу етикета на паковању, фактура, или других докумената које пружа добављач.
- Неки примери порекла намирница у називу гастрономских производа су:



Слика 21: Норвешки лосос

- Дански плави сир
- Холандски ементалер

Увозни швајцарски сир  
Норвешки лосос, итд.

- Треба, међутим, имати у виду да се у гастрономској терминологији географска имена неретко односе на род или врсту, односно описују метод припремања или услуживања.
- Гости су као правило упознати са њиховим значењем, а сама терминологија је општеприхваћена.

- Руски дресинг
- Француски тост

Данско пециво  
Бечка шницла и др.



# ТАЧНОСТ И ИСТИНИТОСТ ЈЕЛОВНИКА

- **Трговинска терминологија** за идентификацију намирница.
  - **Оправдано је коришћење термина попут:**
    - **Свеж.**
    - **Свеже печен.**
    - **Кошер** (храна и начин припремања јела допуштен јеврејским верским прописима).
  
- Такође не препоручује се коришћење речи *homemade* «**домаћи**», у опису гастрономске понуде, јер то сугерише припремање хране код куће.
  - Уместо тога користе се изрази *home style, homemade style, our own*, у преводу «**припремљени по домаћем рецепту**» и слично.



# ТАЧНОСТ И ИСТИНИТОСТ ЈЕЛОВНИКА

## ➤ НАЧИН КОНЗЕРВИРАЊА ХРАНЕ.

- За припремање гастрономских производа често се користе нарочито спремљене и од кварења осигуране намирнице које су очуване уз помоћ различитих метода, као што је **конзервирање** у лименим кутијама, теглама или боцама, **смрзавање**, **дехидрирање**, итд. Ако се ови термини користе за опис производа, они **морају бити тачни**.

## ➤ НАЧИН ТЕРМИЧКЕ ОБРАДЕ НАМИРНИЦА.

- Сматра се да када гост бира главно јело, начин припремања хране је одлучујући фактор.
- Основни термини које свако разуме су:

- Печен на жару (на ћумуру)
- Печен на ражњу
- Печен у пећници
- Пржен у дубокој масноћи
- Пржен на маслацу
- Куван на пари
- Димљен
- Поширан
- Грилован, итд.



Слика 22: Пекар



# ТАЧНОСТ И ИСТИНИТОСТ ЈЕЛОВНИКА

## ➤ ДИЈЕТАЛНЕ И НУТРИТИВНЕ ВРЕДНОСТИ ГАСТРОНОМСКОГ ПРОИЗВОДА.

Коришћење термина попут «*не садржи со*» (salt-free) «*не садржи шећер*» (sugar-free) мора бити строго контролисано, свако одступање од овог принципа може да проузрокује озбиљне здравствене поремећаје код гостију, и као последицу – кривичну и материјалну одговорност угоститеља.

- Тврдње као «**нискокалоричан**», «са ниским садржајем масти», «са ниским садржајем холестерина» и сличне такође треба да буду у потпуном складу са реално послуженом храном.
- Ако се утврди да је приказ погрешан, онда ресторан сноси материјалну одговорност (трошкове лечења) или кривичну одговорност.
- Нетачности у јеловнику које погрешно обавештавају јавност третирају се као погрешно приказивање, и држава може повести законски поступак против ресторана.
  - Дакле, састављање описа јела је **одговоран посао**, а коришћење одговарајућих речи и израза за стварање позитивне слике код потрошача захтева поседовање посебних знања и вештина.



# ТАЧНОСТ И ИСТИНИТОСТ ЈЕЛОВНИКА

- **ВИЗУЕЛНА ПРЕЗЕНТАЦИЈА ГАСТРОНОМСКОГ ПРОИЗВОДА.**
- Сlike у јеловнику, плакати на зидовима, фотографије са приказом оброка или јела не смеју бити варљиви и наводити госте на **погрешно мишљење**.
- Наведимо овде неколико примера погрешног визуелног приказивања гастрономских производа:
  - На слици торта је украшена читавим јагодама, док се у стварности користе јагоде исечене на листиће.
  - На слици је приказан један дебљи комад меса док је у стварности неколико тањих комада сервирано на тањир.
  - Слика приказује шест (комада) шкампи, али сервирано је само пет комада.
  - На слици је кифла посута сусамом, али послужена кифла није посута сусамом.
- Услужно особље је такође дужно да пружа истините и тачне информације и обавештења и описе гастрономских производа.
  - Као пример погрешног вербалног приказивања може да послужи следећа тврдња: «Ова пита је испечена у нашој кухињи», док је уствари испечена у пекари или негде на другом месту.



Слика 23: Колач од шумског воћа



# ТАЧНОСТ И ИСТИНИТОСТ ЈЕЛОВНИКА

- Нетачности у јеловнику које погрешно обавештавају јавност третирају се као погрешно приказивање, и држава може повести законски поступак против ресторана.
- Дакле, састављање описа јела је **одговоран посао**, а коришћење одговарајућих речи и израза за стварање позитивне слике код потрошача захтева поседовање посебних знања и вештина.
- Многа угоститељска предузећа у САД ангажују професионалце када треба да по први пут направе опис гастрономских производа.



Слика 24: Канапеи

# ЗНАЧАЈ ЈЕЛОВНИКА ЗА УГОСТИТЕЉСКЕ ОБЈЕКТЕ

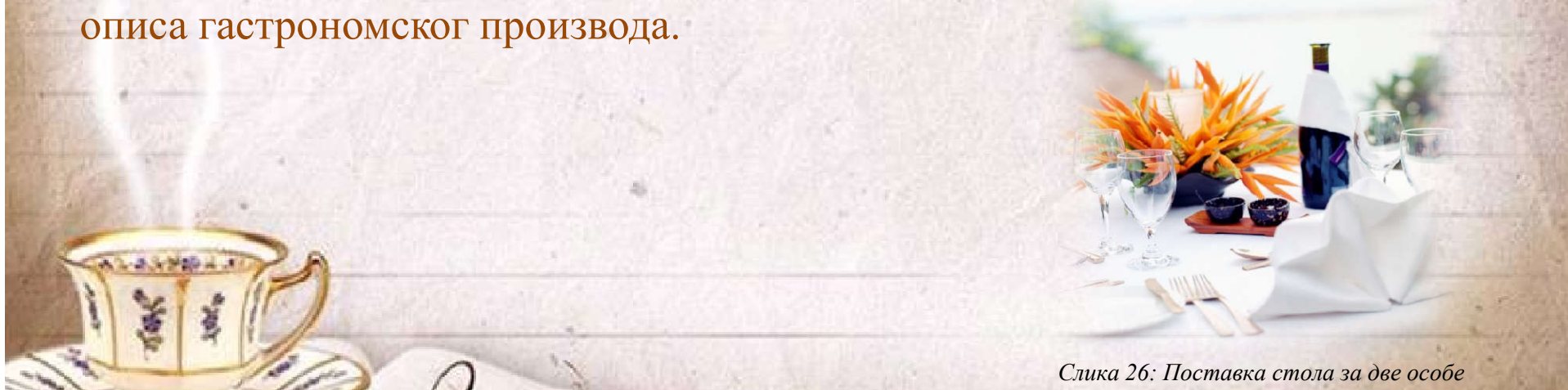
- За угоститељски објекат јеловник је **основни модел процеса комуникације**, који обухвата вербалне и невербалне компоненте.
- Као такав, у строго техничком смислу он треба да **«шаље»** јасне поруке потрошачу – госту, а гост треба да те поруке **«чује»**, интерпретира и реагује на њих.
- Ако је јеловник добро састављен, сви правци комуникације су отворени и нема простора за неразумевање или погрешно тумачење.
- Дизајнирање јеловника усмереног на продају гастрономских производа базира се на познавању примењене психологије – **психологије рекламе и маркетинга**, и има за циљ управљање пажњом госта.
- Утицај јеловника на госта који први пут посећује угоститељски објекат се остварује преко строго техничких особина јеловника, као што су дизајн: његова структура, прегледност, читљивост, разумљивост, истицање појединих јела које ресторан жели да прода, итд.



Слика 25: Примери јеловника

# ЗНАЧАЈ ЈЕЛОВНИКА ЗА УГОСТИТЕЉСКЕ ОБЈЕКТЕ

- Речи које се користе за формирање назива гастрономског производа и његову презентацију у јеловнику треба да се бирају **пажљиво**, са циљем да помогну продају.
- Разумљиво је да сваки угоститељ жели и труди се да учини све да јеловник буде занимљив и примамљив за госте.
- Вербална дефиниција јела је један од начина да **стимулише жељу** госта за одређеном храном коришћењем лепих и привлачних речи, које буде машту и отварају апетит па је дескриптивна терминологија важан саставни део описа гастрономског производа.



Слика 26: Поставка стола за две особе



# ЗНАЧАЈ ЈЕЛОВНИКА ЗА УГОСТИТЕЉСКЕ ОБЈЕКТЕ

1. Неопходни први корак је проучавање постојећих јеловника, упознавање са структуром описа, и постепено нагомилавање речи и израза, то јест обликовање и стварање посебног стручног речника.
  2. Други важан услов је добро познавање рецепата за припремање сваког појединог јела у ресторану, на основу којег треба одредити важне за госта информације и истаћи их у опису.
- У већини ресторана који су увели менаџмент квалитета посебна пажња се поклања људским ресурсима.
  - Лица запослена у ресторану која директно комуницирају са гостом морају проћи селекцију, менаџмент тренинг и обуку како би своје знање гастрономије и познавање јеловника могли ставити у функцију потрошача.



Слика 27: Мени



Слика 28: Предјело у кинеском ресторану



Слика 29: Сервирано главно јело

*РЕСТОРАН  
“Има времена”*



*Слика 30: Лого ресторана “Има времена”*

*Добро дошли!!!*



**ЈЕЛОВНИК**

Ресторан

*“Има времена”*



## *Хладна предјела*

- ***ТАТАРСКИ БИФТЕК.....980,00***  
*Јунећи бифтек, лимун, со, сенф, млевени бибер, табаско сос, слане срделе, фефероне, першун, паприка у праху, бели лук, црни лук, капари, француски коњак, кечап тост, маслац.*
- ***ТАЊИР МЕШАНИХ СИРЕВА.....350,00***  
*Качкавал, свеже сир, димљени козији сир, фета сир, швапски сир.*
- ***ДИМЉЕНИ ЛОСОС.....1.100,00***  
*Лосос, зелена салата, путер, тост.*
- ***СУВИ СВИЊСКИ ВРАТ.....250,00***  
*Суви свињски врат, зелена салата, црне маслинке, парадајз, ротквице.*
- ***ПИЛЕЋА САЛАТА.....690,00***  
*Гриловани пилећи филе са свежим сезонским салатама.*

## Супе и чорбе

- **ПИЛЕЋА СУПА.....170,00**  
*Пилеће месо, шаргарепа, паптрнак, црни лук, парадајз, бибер, лоров лист, со.*
- **ТЕЛЕЋА РАГУ ЧОРБА.....320,00**  
*Телеће месо, шаргарепа, паптрнак, першун корен, целер корен, црни лук, карфиол, лорбер лист, грачак, со, бибер, бутер, брачно, слатка павлака, жуманце, першунов лист, лимун.*
- **ПОТАЖ ОД КАРФИОЛА.....220,00**  
*Карфиол, фонд, бутер, брашно, слатко млеко, бибер, морски орашчић, першунов лист, слатка павлака, жуманце.*
- **ЈАГЊЕЋА СРПСКА ЧОРБА.....350,00**  
*Јагњеће месо, уље, шаргарепа, црни лук, першун, лоров лист, бибер, алева партика, паприка бабура, брашно, парадајз, мирођија, јаје, лумнов сок, слатка павлака.*
- **СУПА ОД РИБЉЕГ МЕСА.....300,00**  
*Рибље месо, рибље кости, шаргарепа, паптрнак, целер, горен, першун корен, црни лук, парадајз, лимун, бибер, лоров лист, веза першуновог лишћа*

## Топла предјела

- **ГИБАНИЦА.....170,00**  
*Коре, српски сир бели, кајмак, слатко млеко, минерална вода, јаја, уље, со.*
- **ЗЕЉАНИЦА.....180,00**  
*Коре, бели српски сир, кајмак, слатко млеко, минерална вода, јаја, уље, со, спанаћ.*
- **ГРИЛОВАНО ПОВРЋЕ.....600,00**  
*Шампињони, буковача, лук, парадајз, тиквице, патлиџан, паприка, шаргарепа.*
- **ПУЊЕНЕ ПАПРИКЕ СА СИРОМ.....450,00**  
*Паприка бабура, уље, со, српски сир, жуманце, слатка павлака, бутер, свеж парадајз.*
- **СОТИРАНЕ АРТИЧОКЕ “СОС ПАРАДАЈЗ”.....560,00**  
*Артичоке, бутер, со, парадајз фонд, месни фонд, сок од лимуна, першун, шећер.*

## *Јела од рибе*

- **СМУЋ ОРЛИ**.....**1.950,00**  
*Смућ, сок од лимуна, со, бибер, јаја, брашно, пиво, уље.*
- **СОМ ДИМЉЕНИ**.....**1.200,00**  
*Филети димљеног сома, џени лук, бели лук, першун, лимун, маслиново уље, вегета, алева паприка, парадјз пуре, бибер, кромпир салата.*
- **ПОХОВАНИ ГАМБОРИ**.....**1.600,00**  
*Гамбори, јаја, брашно, презла, сусам, празилук, црни лук, рибљи фонд, неутрална павлака, црни лук, першунов лист.*
- **ОСЛИЋ “ТРИЈЕСТИНО”**.....**1.450,00**  
*Филети ослића, уље, брашно, со, маслиново уље, бутер, бели лук, першунов лист, целеров лист, со, бибер, лимун, куван кромпир сотиран на бутеру.*

## Готова јела

- **ГУЛАШ ОД ГОВЕЂЕГ МЕСА.....500,00**  
*Уље, црни лук, лаворов лист, бибер, алева паприка љута, говеђе месо, со, месни фонд, брашно, парадајз пуре, еспањол, гулаш гевирц, , домаћи широки резанци.*
- **РИЗОТО СА ПИЛЕЋИМ МЕСОМ.....420,00**  
*Пилеће груди, уље, црни лук, лаворов лист, бибер, со, месни фонд, парадајз пуре, парадајз, першунов лист, пиринач, парадајз сос, рендани пармезан.*
- **ЧОРБАСТ ПАСУЉ СА СУВИМ РЕБРИМА.....370,00**  
*Пасуљ, сува ребра, црни лук, бели лук, брашно, уље.*
- **САРМА ОД КИСЕЛОГ КУПУСА.....500,00**  
*Листови киселог купуса, млевено месо, уље, сува сланин, црни лук, пиринач, јаја, алева паприка, бибер, першунов лист, со,месни фонд, кисело млеко.*



## *Јела по поруџбини*

- **БЕЧКА ШНИЦЛА.....880,00**  
*Кромпир, јаја, брашно, телеће шницле, бибер, лимун, со, презле.*
- **КАРАЂОРЂЕВА ШНИЦЛА.....950,00**  
*Свињска шницла, кајмак, брашно, трапист, јаја, уље, стишњена шунка, со, презле.*
- **БИФТЕК НА ЖАРУ.....1.300,00**  
*Филе, крутони, помфрит, першунов лист.*
- **ТЕЛЕЋИ МЕДАЉОНИ СА ПЕЧУРКАМА.....860,00**  
*Телећи котлет, брашно, со, уље, бибер, парадајз, помфрит, крокети, спанаћ, печурке.*

## *Прилози и варива*

- ***ДИНСТАН ПИРИНАЧ.....200,00***  
*Пиринач, уље, црни лук, со, першунов лист.*
- ***ПОМФРИТ.....200,00***  
*Кромпир, уље, со.*
- ***КРОМПИР НА ПЕКАРСКИ НАЧИН.....300,00***  
*Кромпир, црни лук, сува сланина, со, бибер, месни фонд, першун.*
- ***ФИНО ВАРИВО.....300,00***  
*Шаргарепа, грашак, карфиол, кромпир, печурке, прокељ, целер, бибер, першун*

# Салате

- **ПАРАДАЈЗ САЛАТА.....200,00**  
*Парадајз, першунов лист, црни лук, уље, со.*
- **ГРЧКА САЛАТА.....230,00**  
*Фета сир, краставац, паприка бабура, црвени лук, маслинке, маслиново уље, со, оригано.*
- **СРПСКА САЛАТА.....250,00**  
*Парадајз, црни лук, зелена паприка, краставац, феферони, уље, со.*
- **ШОПСКА САЛАТА.....200,00**  
*Парадајз, краставац, црвене паприке, зелене паприке, млади лук, љута папричица, со, бибер, фета сир.*
- **СЛОЖЕНА – МЕШАНА ТУРШИЈА.....200,00**  
*Парадајз зелени, паприка, краставчићи, карфиол, шаргарепа, купус, рен, феферона, целеров корен, мирођија, со.*

## *Постастице*

- ***САХЕР ТОРТА.....350,00***  
*Путер, шећер, чоколада црна, жуманце, беланце, брашно.*
- ***ПАЛАЧИНКЕ СА ЦЕМОМ.....250,00***  
*Палачинке, цем, шећер у праху.*
- ***КОЛАЧИ РАЗНИ.....200,00***  
*Монте колач, пита од чоколаде, кокос колач, пита од вишања, срнећа лећа, цимет коцке, орах шните, рум коцке, орах пита.*
- ***ПИТА СА ЈАБУКАМА.....230,00***  
*Јабукe, шећер, ванил шећер, јаје, суво грозђе, цимет, брашно, бутер.*



*Слика 31: Сервирање главног јела*



*Слика 32: Додавање зачина*



*Слика 33: Постастичарски производи*

# *Припрема гастро производа*

# *Хладно предјело*

## *Суви свињски врат*

- ***Потребне намирнице:***

1 кг сувог свињског врата, 10 листова зелене салате, 200 г црних маслинки, 200 г парадајза, 10 ком ротквица, веза першуновог лишћа.

- ***Начин рада:***

Суви свињски врат исећи на танке шните, за једну особу 10 комада. Листове зелене салате, опрати и исполирати. Парадајз опрати и исећи на кришке. Одабрати здраво лишће француског першуна. Припремити ротквице, црне маслонке и першуново лишће.

- ***Избор овала за сервирање:***

Избор овала зависи од броја особа. На изабран овал сложити исечене шните сувог врата редоследом како су исечене, тако да једна шнита делимично прекрива другу. На средину овала сложити листове зелене салате. На зеленој салати поређати црне маслинке, кришке парадајза, ротквице и букетиће француског першуна.



*Слика 34: Суви свињски врат*

# Супе и чорбе

## Супа од рибљег меса

➤ **Потребне намирнице:**

5 л хладне воде, 1 кг рибљег меса б/к, 1 кг рибљих костију, 100 г шаргарепе, 100 г паштрнака, 100 г целера корен, 100 г першуна корен, 100 г црног лука, 100 г парадајза, 200 г лимуна, 5 ком. зрна бибера, 2 ловорова листа, веза першуновог лишћа, соли по потреби.

➤ **Избор намирнице и начин припреме:**

Одабрати свеже рибље месо са костима од смуђа, сомовине, шарана, или неке друге племените рибе. Рибе очистити од крљушти, слузи и плочица, одстранити унутрашње органе и пераја, исећи на мање комаде са коском или вез костију и темељно опрати хладном водом. Одабрано месо мора бити свеже, пријатног мириса, одговарајуће боје и козинстенције.

➤ **Термичка обрада:**

Бланширане и опране комаде сложити у лонац и прелити хладном водом. Лонац са намирницама поклопити и ставити на грејно тело. Кувати још 15 мин када вода проври.

➤ **Сервирати топлу уз кришку лимуна.**



Слика 35: Супа од рибљег меса

# Топло предјело

## Сотиране артичоке “сос парадајз”

➤ **Потребне намирнице:**

2 кг артичоке, 200 г бутера, 5 г соли. За парадајз сос: 4 дл парадајз фонда, 1 дл месног фонда, 5 г соли, 5 г шећер кристала, 0,5 дл сока од лимуна, 1 веза першуновог лишћа (20 г).

➤ **Начин рада:**

Одабрати мариниране артичоке, пријатног мириса и сотирати их на отопљеном бутеру. Одабрати свеже першуново лишћем, опрати и ситно исећи. Припремити со, сок од лимуна и парадајз сос.

➤ **Избор посуде за серивање и сервирање:**

Избор чиније за сервирање зависи од броја особа и врсте сервиса. На изабрану чинију сложити сотиране топле артичоке. Сложене артичоке прелити топлим сосом од парадајза. Преливене артичоке украсити ситно исеченим першуновим лишћем и букетићима першуна. Артичоке служити топле. Сос парадајз сервирати и посебно у сосијери.



Слика 36: Артичоке



# Јело од рибе

## Ослић “Тријестино”

➤ **Потребне намирнице:**

3 кг меса, ослића-филиран ослић б/к, 2 дл уља, 100 г брашна, 40 г соли. Намирнице за тршћанску гарнитuru: 2 дл маслиновог уља, 100 г бутера, 20 г белог лука, 1 веза першуновог лишћа, 1 веза целеровог лишћа, 10 г соли, 1 г млевеног мелог бибера и 200 г лимуна. Прилог је: кувани кромпир сотиран на бутеру.

➤ **Начин рада:**

Одабрати свеже месо ослића, очистити, опрати и исфилетирати. Исечене комаде ослића посолити, оштабовати и опећи на добро загрејаном уљу до златно жуте боје.

➤ **Припремање тршћанске гарнитуре:**

Бели лук, ољуштити, из ченова одтранити клицу а потпм их ситно исећи. Першуново и целерово лишће, опрати, одтранити петелке и ситно исећи. Лимун одабрати, опрати, ољуштити и пажљиво исећи на ситне коцкице. У посуду са маслиновим уљем ставити бели лук, першуново и целерово лишће, исечен бутер и лимун, посолити и зачинити млевеним белим бибером.

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

На одговарајући изабран рибљи овал сложити куван и сотиран кромпир. На други део овала сложити припремљене филете ослића. Сложене филете ослића прелити једном половином тршћанске гарнитуре. Други део гарнитуре сервирати у сосијери. Слободан део овала улепшати букетићима першуновог лишћа, лезеама од лимуна и маслинкама.



Слика 37: Филети ослића

# Готова јела

## Сарма

➤ **Потребне намирнице:**

Свињско месо, говеђе месо, сува сивњска ребра, сува сланина, маст, пиринач, кисели купус, лорбер, јаје, брашно, црни лук, алева паприка, бибер, со.

➤ **Начин припреме:**

Са мањих главица киселог купуса скидати један по један лист, ножем одсећи дебља ребра са њих и добро их опрати у хладној води. Месо очистити од жилица и самлети. У шерпу ставити 100г масти, млевено месо и исецкан лук, па мало пропржити. Додати пиринач, мало млевеног бибера, једно јаја и соли по укусу, па све добро измешати. У већу шерпу по дну поређати неколико листова купуса. Узимати један по један лист од купуса и на сваки стављати по јенду кашику надева од меса и завијати у мале чврсте ваљке. Крајеве купуса увући да надев не би испао за време кувања. Сарме ређати у шерпу једну поред друге у неколико редова. Суво месо и сланину опрати у врелој води и сећи на парчад и ставити између редова сарме. Додати 5-6 зрна бибера и 2-3 листа лорбера. Прелити сарму топлом водом и кувати на тихој ватри око 3-4 сата. У тигањ направити запршку од 50г масти, кашике брашна и једне кашикице аleve паприке, прелити њоме сарму, поклопити шерпу и оставити да ври још око пола сата.

➤ Уместо хлеба са сармом послужити проју.



Слика 38: Сарма

# *Јела по поруџбини*

## *Бечка шницла*

➤ ***Потребне намирнице***

Телеће месо, со, брашно, јаја, презла, уље, .

➤ ***Начин рада***

Месо исећи на шницле, исечено месо излупати чекићем за месо, са обе стране. Обликовану шницлу посолити уваљати у брашно, размућена јаја, презлу, а потом поховати у загрејаној масноћи док месо не добије златно жуту боју

➤ ***Избор овала за сервирање***

Одговарајућ овал декорисати топлом декорацијом. Затим сложити помфрит. Шницлу ставити тако да се један део наслања на прилог. Шницлу по средини прелити тартар сосом , прко шницле ставити кришку лимуна. Овал декорисати букетићима француског першуна. Тартар сос сервирати у сосојери.



Слика 39: Бечка шницла

# Варива и прилози

## Фино вариво

➤ **Начин рада:**

Кувану младу шаргарепу сечену на коцкице, грашак, цветове карфиола, куван кромпир сечен на коцкице, сотиране печурке, куван прокељ, куван целер сечен на коцкице, посолити, зачинити млевеним бибером, мускатним орашчићем, першуновим лишћем, соком од лимуна и повезати морнеј сосом.

➤ **Избор посуде и сервирање финог варива:**

Избор посуде зависи од поруцбине. Фино вариво сервира се топло као самостално повезано поврће или као прилог уз одређено месно јело. Преко сервираног финог поврћа посути ситно исечено першуново лишће и коцкице бутера.



Слика 40: Фино вариво

# Салате

## Српска салата

- **Потребне намирнице:**  
500 г свежег парадајза, 500 г свежих паприка, 500 г свежих краставаца, 500 г црног лука, 10 љутих апричица, 20 г соли, 1 дл уља, 1 веза першуновог лишћа и веза ротквица.
- **Начин припреме:**  
Очишћен лук исећи на танке листове, посолити и руком изгњечити да мало изгуби љутину. Краставац ољуштити и исећи на коцке. Парадајз такође исећи, а паприку исецкати и све саставити. Ситно исецкан феферон посути по салати. Посолити, додати уље и све добро измешати, па послужити.
- **Сервирање и послуживање:**  
Помешану српску салату сервирати на тањир у виду купе, попрскати уљем, украсити ротквицама и букетићима першуна.



Слика 41: Српска салата

# Посластице

## Сахер торта

➤ **Потребне намирнице:**

За торту је потребно: 140 гр путера, 160 гр шећера, 180 гр чоколаде, 8 жуманаца, снег од 10 беланаца, 120 гр брашна, путер и брашно за калуп.

Фил: Мармелада од кајсије.

Глазура: 200 гр шећера, 1/5 л воде, 200 гр чоколаде.

➤ **Начин припреме:**

Пенасто умутити путер, додати шећер, наком тога и растопљену чоколаду. Додати једно по једно жуманце, потом снег од беланаца и на крају брашно. Калуп за торту премазати путером, посути брашном, налити у њега смесу и пећи лагано пола сата. Торту истрести на равно сито, па затим одмах на друго, тако да се они враћају. Када се торта охлади, прелити глатуром од чоколаде.

➤ **Глазура од чоколаде:**

Закувати шећер и воду, и кувати док шећер не почне да се згушњава, додати чоколаду, мешати док маса не постане глатка. Још једном закувати, процедити, опет закувати и мешати док се глазура потпуно не згусне, па прелити торту.



Слика 42: Сахер торта

*Хвала на пажњи!*

*И ПРИЈАТНО УЗ “Sacher tortu”*



*Сл. Sacher torta*