



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ПРИРОДНО-МАТЕМАТИЧКИ ФАКУЛТЕТ
ДЕПАРТМАН ЗА ГЕОГРАФИЈУ, ТУРИЗАМ
И ХОТЕЛИЈЕРСТВО



РЕГИОНАЛНЕ ГАСТРОНОМИЈЕСРБИЈЕ

СА ПОСЕБНИМ ОСВРТОМ НА БЕОГРАДСКИ РЕГИОН

Нови Сад, 2019.



Увод

Република Србија је прелепа земља богата планинама, брдима, рекама и њиховим долинама, језерима, природним и вештачким. Главни град Републике Србије је Београд на ушћу Саве у Дунав са око 2 мил. становника.

Један је од старијих градова у Европи. Са веома богатом историјом и културом.



Слика бр.1 Грб Београда

Кафане душа Београда

- ▶ Још 1522. године Турци су у једној згради на Дорћолу отворили кафану и у њој служили кафу. Од самих почетака до данас, користила разна имена: караван сарај, хан, механа, мејхана, кавана, биртија, бифе, гостионица, ашчиница, крчма, бар, ресторан и, на крају, угоститељски објект. У прво време, у кафанама служила се само кафа „уз амбијент који је пратио културу живота источних народа, где се кафане прво и јављају. Није зато без основа тврдња да су Турци, доласком у Београд 1521. године у једном од простора на Дорћолу служили кафу.



- ▶ „Кафане, оне старе, биле су део живота чаршије, имале посебан дух, необичан, специфичан, изазован, у њима је пулсирао културни, забавни, привредни и друштвени живот, проткан политиком, па и онај, зашто не рећи – нормалан. Кафана је била стециште адвоката и боравиште сведока. Једноставно, место где се одвијао живот града, где су спремане и приказиване позоришне представе, одржавани концерти, састанци спортских друштава, политичких странака, еснафа, организоване забаве и сусрети, одржаване седнице Народне скупштине, уређиване новине, у њима су писане песме и учили се музички акорди, смишљане су идеје али и јела, у њима се пило и спавало“.,.

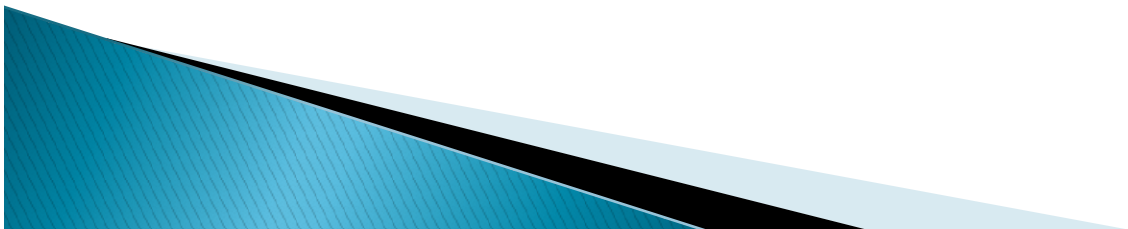




Слика бр. 2 *Кафана Златни коњ*

МЕХАНЕ И КАФАНЕ СТАРОГ БЕОГРАДА

- ▶ Београд је у раздобљу од једног века (разматра се период од 1850 – до 1940. године) имао преко 1200 кафана и механа . Поред тога механе и кафане представљале су и значајну институцију Београда. У њима је одржан први сајам књига 1893. године, приказане прве покретне слике и први филм, одржане прве дилетантске (позоришне) представе, отпевана прва опера, оснивани први спортски клубови (мачевање, коњички клуб, фудбалски), писане песме, исписана историја боема Београда, одсвирани и отпевани најлепши стихови српских песама („Расло ми је бадем дрво“, „Дрино водо хладна“).





Слика бр. 3 Свакодневница тог доба.

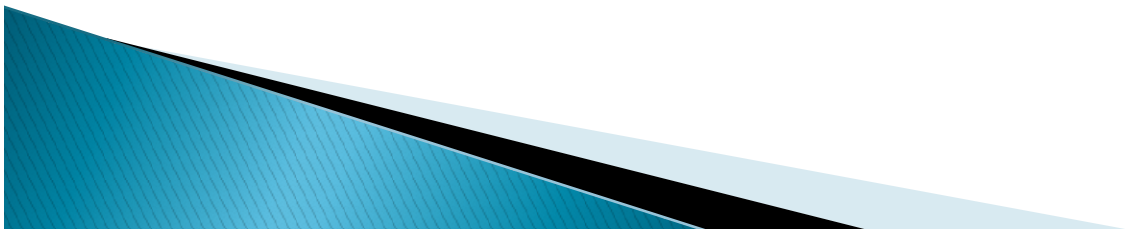
- ▶ Поједини називи кафана допринели су да читави београдски квартави-насеља и данас носе име по њима. По имену кафане „Зелени венац“, данас читав крај и пијаца носе име по тој кафани. По кафани „Код Цветка“, данас један крај на Звездари носи име „Код Цветка“. Део Београда код Лиона носи име по кафани „Код Лиона“, насталој после Првог светског рата. По познатом Бајлонију, власнику пиваре и кафане, данас део насеља и пијаце на Дорћолу у Београду носи име по њеном власнику. На основу доступних података једна од београдских општина понела је име Чукарица по имену-надимку кафане њеног власника „Код Чукара“. И песници су својим поетским надахнућем, крајем 19 и почетком 20 века, допринели појави поетичних назива-имена кафана: „Лепи изглед“, „Кошутица“, „Боем“, „Винова лоза“, „Бела мачка“, „Последњи грош“, „Три листа“, „Две буле“, „Три лафа“, „Два голуба“, „Златна лађа“, „Златан шаран“, „Златно бурендас“, „Три кључа“, „Сунце“, ..



Слика бр.4 Златно буренце

Српска Гастрономија-кухиња

- ▶ У жељи да се представи главни град,позову туристи,истакне лепота престонице,пored осталих,описане су кафане,као велике и западњачког типа да су установе које се називају кафане истовремено и ресторани и кафеи.Истовремено,сви они који су желели да окушају српску или како си истицали „националну кухињу“ или специјалитете европских кухиња,имали су могућност избора кафана преко препорука у виду проспекта и обавештења.

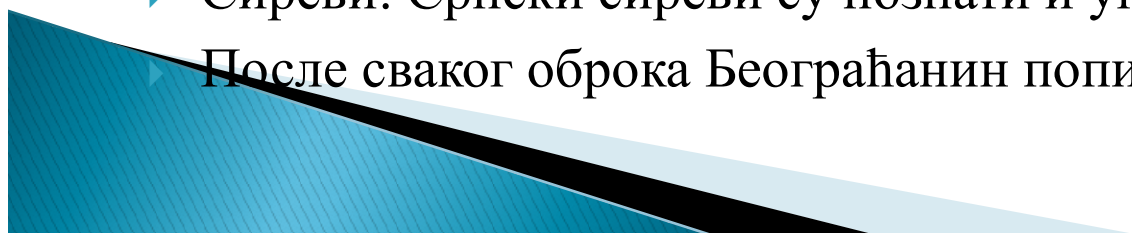


Слика бр. 5. *Кафана Топлица*



КАФАНА "ТОПЛИЦА"

- ▶ Београд је имао и специјалитете морске рибе и далматинска вина у понуди у кафани „Два рибара“ у Краљице Наталије и у „Падобранској ресторацији“ на Сава-мали,на пристаништу где су се служили специјалитети речне рибе из Саве и Дунава и српска вина.
- ▶ Чорбе: Пилећа чорба,папрена и финог укуса,чорба од сувог меса.
- ▶ Предјела: Пита подсећа мало на „вол-ван“,прави се са месом,сиром,спанаћем.
- ▶ Готова јела: Сарме,свадбарски купус,јагњећа капама,гибаница.
- ▶ Печења: Разни сачеви,ћевап,ражњићи,дигерица и бубрези на жару,прасетина,гушчије и ћуреће месо на ражњу,пилав на грчки начин.
- ▶ Пошто је околина Београда пуна диљачи,диљач је веома заступљена на јеловницима београдских ресторана.
- ▶ Колачи: Од колача,помиње се само баклаве и туфахије источњачки слаткиши са орасима као и пита са јабукама.Београђани су
- ▶ Сиреви: Српски сиреви су познати и углавном се једу као предјела.
- ▶ После сваког оброка Београђанин попије шољицу „турске кафе“.





Слика бр. 6 Српска стара Трпеза

- ▶ Ни вина српских винограда нису за потцењивање-црна вина из Жупе,бела из Смедерева,сремска вина и вермут из Сремских Карловаца.
- ▶ Пиво: Сви београдски ресторани служе добро домаће пиво,бело и црно.
- ▶ Ракија: Ракија од шљиве из Србије,чувена шљивовица била је за време рата веома цењена међу француским ратницима са Солунског фронта.Осим тога Србија производи одличну ракију од клеке(клековачу) као и врло добар бренди. Странци су увели у Београд обичај позивања у ресторане на вечере и ручкове.Ипак,стари Београђани и даље више воле да пријатеље угосте у својој кући.Срби су,као и други Словени,веома гостопримљиви.

Слика бр.7.шљиве и Ракија



Слика бр. 8 Вино



Слика бр. 9 Пиво



ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ БЕОГРАДА И ОКОЛНИХ СЕЛА

- ▶ Српска кухиња је разноврсна, проистекла из мешавине традиције са Медитерана, грчке, турске, аустриске и мађарске кухиње.
- ▶ Поред уобичајених метода припреме кувања хране карактеристично је било спремање под сачем, црепуљама и ражњем.
- ▶ Постоје три дневна obroka :
 - *доручак*
 - *ручак*
 - *вечера*

Слика бр. 10 Оброци



Свадбарски купус

- ▶ Свадбарски купус је традиционално српско јело. Главни састојци су купус и месо, што би могло бити свињетина, сланина, или јагњетина и овчетина. Ово јело је типично припремају лаганим кувањем по неколико сати у великом земљаном лонцу. Кувани купус има разне своје варијанте. Тако да као и сарма може бити постан, користи се само купус, шаргарепа и црни лук.



Слика бр. 11. Свадбарски купус.

Сарма

- ▶ Сарма је традиционално грчко и турско јело, али се прилично одомаћило како у Србији па тако и у Београду. Сарма се углавном прави од киселог купуса, млевеног меса и пиринча тако што се месо и пиринач увије у један лист купуса. Такође сарма се у овим крајевима увија у блитву, зеље, винову лозу. Надев се у време поста прави од пиринча пропрженог на луку и шаргарепе, не ретко се сарма у време поста кувала и са житом. Било да је реч о посној или мрсној Слави, Сарма је најчешће јело на трпезама.

Слика бр. 11 *Сарма.*



Пасуљ са сувим ребарцима или коленицом и пасуљ пребранац

- ▶ Пасуљ са сувим ребарцима и пасуљ пребранац је традиционално јело које се може спремати у обичном и у земљаном лонцу. Поред пасуља главни састојак овог јела су сува ребарца или коленица. Традиционално скоро свака сеоска кућа има своју сушару у којој се диме ребарца и коленице. Поред мрсног пасуља популаран је пасуљ пребранац. Пребранац се прво кува, а потом на крају налије запршком са црним луком и запече. Пребранац се мора пресути у пржуљу која је плитка да би се равномерно запекао. Пребранац је посебно популаран за време поста и Бадње вечери.



Слика бр. 12 *Пасуљ у земљаном лонцу*

ПЕЧЕЊА

- Сваку трпезу у Србији, па тако и у крајевима Београда краси нека врста меса, било да је у питању печење или месо испод сача. У овим крајевима месо се најчешће пече на ражњу изнад жара. Жар се добија горењем шљивовог грања или винове лозе. Због самог начина печења, печење из ових крајева се разликује од другог јер се пече на жару а не на ватри. Најчешће је то прасеће, свињско, јагњеће или овчије, мада у неким селима се преферира јареће месо.

Слика бр. 13 *Прасеће печење на ражњу.*



Слика бр. 14 *Јагњетина на ражњу.*



Печења испод сача

- ▶ Поред класичног печења које се одомаћило свуда у Србији у Београду су нарочито популарна јела испод сача као што су јагњетина и телетина, а не ретко и прасетина. За ова јела користи се велики број поврћа као што су кромпир, шаргарепа, црни и бели лук, целер, печурке. Ово јело се такође спрема у земљаној посуди Сач по којој је јело добило име. Може се спремат на ватри или жару.

Слика бр. 15 *Печења испод сача.*



МЕНИ

Београдска закуска

(ајвар, бели сир, пршут, кобасица, јаја, кајмак)

*

Чорба од сувог меса

*

Пита са сиром

*

Свадбарски купус

*

Јагњетина испод сача

*

Пита са јабукама

*

Домаћа кафа

Група јела: Хладно Предјело	Јединични број особа - мерна јединица - Број порија: 10
--------------------------------	--

Време припреме: 5 мин.		Време топлотне обраде: / мин.		Заставност припреме: 1/5		а ла карт	
Реп бр.	Потребна намирница	Јед мере	Бруто стање	Отпад %	Калоријно	Слика бр. 32. Сервирана гастро производ: Београдска закуска	
1.	Бели сир(српски сир)	г	200	/	200		
2.	Кајмак	г	200	/	200		
3.	Јаја	ком	5	/	5		
4.	Пршута	г	200	/	200		
5.	Кобасица	г	200	/	200		
6.	Ајвар	г	200	/	200		
7.	Парадајз	г	100	/	100		
8.	Зелена салата	г	50	/	100		
9.	Першун	г	20	/	20		
Нето за 10 особа - порција:					1245 г	Напомена: сервис за једну особу	
Нето за једну особу - порција:					124 г		

ТЕХНОЛОШКА ПРИПРЕМА	ТОПЛОТНА ОБРАДА	ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t°C
1. Сир исећи на кришке, кајмак и ајвар обликовати у гулаш, пршуту исећи танко, кобасицу дебље. 2. Све сложити на даску 3 Декорисати салатом, парадајзом и першуном	1.Скувати јаја	1.Температура кувања јаја 100°C Начина чувања до сервирања: У фрижидеру 0-4 t°C 4 сата

Сервирање - Величина и врста инвентара: - Сервис за 10 особа Посебно - 10 дрвених дасака за сервирање	Еу- по порији: kcal = 450
Напомена: Алергени инфо: сир, кајмак, јаја	

Калкулација за гастрономски производ "Београдска закуска"

Намирница	Јединица мере	Количина	Појединачна цена динара	Цена утрошка
Бели сир	кг	0.2	500	100 дин.
Кајмак	кг	0.2	700	140 дин.
Јаја	ком	5	12	60 дин.
Пршута	кг	0.2	1200	240 дин.
Кобасица	кг	0.2	1000	200 дин.
Зелена салага	кг	0.05	150	7,5 дин.
Парадајз	кг	0.1	150	15 дин.
Ајвар	кг	0.2	300	60 дин.
Першун	г	0,02	800	15 дин.
			Укупно:	837,50дин.

Набавна цена за 10 особа = 837,50 дин. + планирана маржа (200%) тј. 3015 дин.
2512,50 дин. + 20% ПДВ тј. 502,50 дин.

Цена коштања са планском маржом од 200 % са ПДВ-ом износи
=3015 дин. за 10 особа, подељено са 10 што износи за једну порцију= 301,5 дин.
301.5 дин.

Продајна цена једне порције =301.5 дин.

**Гастрономски производ;
„Чорба од сувог меса”**

Група јела:		Јединични број особа - мерна јединица - Чорба					Број порција: 10	
Време припреме: 90 мин.		Време топлотне обrade: 70 мин.		Захтевност припреме: 3/5 ☆☆☆			Слика бр. 33. Сервирани гастро производ: Чорба од сувог меса	
Ред бр.	Потребне намјернице	Јед мере	Бруто стање	Отпад %	Колч. нето			
1.	Црни лук	г	300	10	270			
2.	Суво месо	г	700	/	700			
3.	Уље	г	100	/	100			
4.	Кајмак	г	150	/	270			
5.	Вода	мл	2000	/	2000			
6.	Сол бибер	г	20	/	20			
7.	Першун	г	20	/	20			
8.	Љута паприка	г	20	/	20			
9.	Парадајз пире	г	150	/	150			
10.	брашно	г	30	/	30			
11.	Јаја	ком	3	/	3			
Нето за 10 особа - порција:						3600 г		
Нето за једну особу - порција:						360 г		



Напомена: сервис за једну особу



Напомена: сервис за једну особу

ТЕХНОЛОШКА ПРИПРЕМА	ТОПЛОТНА ОБРАДА	ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t°C
1. лук, ољуштити и исећи на ситне коцкице. 2. Суво месо исецкати на коцкице. 3. Ољуштити и исецкати бели лук 4. Одвојити беланце од жуманца и жуманце размутити са брашном 5. чорбу сипати у тањире и декорисати першуном.	1. пропржити лук на уљу док не добеје стакласту боју 2. Додати суво месо. 3. лагано мешати, постепено наливати фондом или водом. 4. Додати парадајз пире и бели лук. 5. зачинити легирати додати кајмак и кувати још мало	1. Температура динстања 175°C 2. Температура кувања - почетна 100°C, после почетне 80°C. Начина чувања до сервирања: На топлоту у бен-марију

Ев - по порцији kcal = 450

Сервирање - Величина и врста инвентара: - Сервис за 10 особа
Посебно - 10 дубоких тањира за сервирање

Напомена: Алергени инфо: Глутен, лактоза, јаја

Калкулација за гастрономски производ “Чорба од сувог меса “

Намирница	Јединица мере	Количина	Појединачна цена динара	Цена утрешка
Црни лук	кг	0,3	100	30 дин.
Суво месо	кг	0,7	1200	840 дин.
Уље	кг	0,1	120	12 дин.
Кајмак	кг	0,3	700	210 дин.
Вода	л	2	10	20 дин.
Со	кг	0,01	100	1 дин.
Бибер	кг	0,01	500	5 дин.
Першун	кг	0,02	800	15 дин.
Парадајиз пире	кг	0,15	150	22,5 дин.
Љута паприка	кг	0,02	800	15 дин.
Брашно	кг	0,03	60	10 дин.
Јаја	ком	3	12	36 дин.
			Укупно:	1216 дин.

Набавна цена за 10 особа = 1216 дин. + планирана маржа (200%) тј. 3648 дин. + 20% ПДВ тј. 729 дин.

Цена коштане са планском маржом од 200 % са ПДВ-ом износи = 4377 дин. за 10 особе, подељено са 10 што износи за једну порцију = 438 дин.

Продајна цена једне порције = 438 дин.

Гастрономски производ;
„Пита са сиром“¹²

Група јела: Топло Предјело			Јединични број особа - мерна јединица - Број порција: 10			
Време припреме: 50 мин.		Време топлотне обраде: 40 мин		Заставност припреме: 2/5 ☆☆		
Ред бр.	Потребне намирнице	Јед. мере	Бруто стање	Отпад %	Колч. нето	Слика бр. 34. Сервирани гастро производ: Пита са сиром 
1.	Кора	кг	1	/	1	
2.	Сир	кг	1	/	1	
3.	Кајмак	г	300	/	300	
4.	Јаја	ком	3	/	3	
5.	Вода	мл	100	/	100	
6.	Уље	мл	50	/	50	
7.	Со	г	5	/	5	
Нето за 10 особа - порција:					2460 г	
Нето за једну особу - порција:					246 г	
Напомена: сервис за једну особу						

ТЕХНОЛОШКА ПРИПРЕМА	ТОПЛОТНА ОБРАДА	ТЕМПЕРАТУРА Т/О- °С
1. Помешати сир, кајмак, јаја, со 2. на радну површину ставити једну кору, премазати уљем и филмом, прекрити још једном кором и ставити поново фил и увити и ређати у плех.	1. пећи у загрејаној пећници 40 минута.	1. температура печења 200°C
		Начина чувања до сервиранима. На топло место у бен-марију Ев - по порцији кка = 380
Сервирање - Величина изврста инвентара: - Сервис за 10 особа Посебно - 10 дрвених тањира Напомена: Алергени инфо: сир, кајмак, јаја		

Калкулација за гастрономски производ “Пита са сиром “

Намирница	Јединица мере	Количина	Појединачна цена динара	Цена утрошка
Коре	Кг	1	150	150 дин.
Сир	Кг	1	500	500 дин.
Кајмак	Кг	0.3	700	210 дин.
Јаја	Ком	3	12	36 дин.
вода	Л	0,1	50	5 дин.
Уље	Л	0,05	120	6 дин.
Со	Кг	0,05	100	6 дин.
			Укупно:	912 дин.

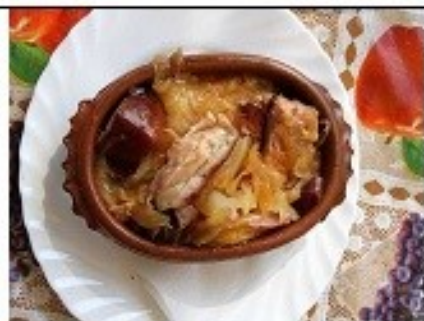
Набавна цена за 10 особа = 912 дин. + планирана маржа (200%) тј. 3283 дин.
2736 дин. + 20% ПДВ тј. 547 дин.

Цена коштања са планском маржом од 200 % са ПДВ-ом износи
=3283 дин. за 10 особа, подељено са 10 што износи за једну порцију= 328 дин.
328 дин.

Продајна цена једне порције = 328 дин.

Гастрономски производ;
„Свадбарски купус”

KJ- SK 4

Група јела: Кувано јело			Јединични број особа - мерна јединица - Број порција: 10			
Време припреме: 200 мин.		Време топлотне обrade: 180 мин.		Захтевност припреме: 3/5 ☆☆☆		Семин ала карт
Ред бр.	Потребне намирнице	Јед. мере	Бруто стање	Отпад %	Коли- ч. нето	Слика бр. 35. Сервирани гастро производ: Свадбарски купус
1.	Свињско месо	г	750	/	750	
2.	Шаргарепа	г	300	10	270	
3.	Сланина	г	250	/	250	
4.	Сува ребра	г	250	/	250	
5.	Бели лук	г	10	/	10	
6.	Кисели купус	кг	2.5	/	2.5	
7.	Со	г	30	/	30	
8.	Бибер	г	5	/	5	
9.	Алепа паприка	г	30	/	30	
10.	Вода	л	2	/	2	
Нето за 10 особа - порција:					4100г	Напомена: као сервис користити земљане посуде.
Нето за једну особу - порција:					410г	
ТЕХНОЛОШКА ПРИПРЕМА			ТОПЛОТНА ОБРАДА		ТЕМПЕРАТУРА T/O- t°C	
1 Исећи месо 2..Шаргарепу очистити и исећи на колутове 3 Купус исећи на крупне комаде 4. на дно шерпе поставити неколико листова купуса а потом слагати купус до зидова, а у средину стављати сланину ребра и месо 5. налити водом да огрезне.			1. ставити лонац на тиху ватру да се кува.		1. температура кувања 90 t°C	
					Начина чувања до сервирања: На топлом месту у бен- марију У фрижидеру 0-4 t°C 2 дана	
Сервирање - Величина и врста инвентара: - Сервис за 10 особа Посебно - 10 земљаних посуда					Ев - по порцији: kcal = 530	
Напомена: Алергени инфо:						

Калкулација за гастрономски производ "Свалбарски купус"

Намирница	Јединица мере	Количина	Појединачна цена динара	Цена утрошка
Свињско месо	Кг	0,75	600	450 дин.
Шаргарепа	Кг	0,3	80	24 дин.
Сланина	Кг	0,25	300	75 дин.
Сува ребра	Кг	0,25	350	87,5 дин.
Бели лук	Кг	0,01	300	3 дин.
Кисели купус	Кг	2.5	120	300 дин.
Со	Кг	0,03	100	3дин.
Бибер	Кг	0,01	500	5 дин.
Алева паприка	Кг	0,03	800	24 дин.
			Укупно:	971 дин.

Набавна цена за 10 особа = 971 дин. + планирана маржа (200%) тј. 3495 дин.
2913 дин. + 20% ПДВ тј. 582 дин.

Цена коштања са планском маржом од 200 % са ПДВ-ом износи =
3495 дин. за 10 особа, подељено са 10 што износи за једну порцију = 350 дин.
350 дин.

Продајна цена једне порције = 350 дин.

**Гастрономски производ;
„Јагњетина испод сача”**

Група јела:		Јединични број особа - мерна јединица -			
Главно јело		Број порција: 10			
Време припреме: 150 мин.		Време топлотне обраде: 120 мин.		Захтевност припреме: 3/5 ☆☆☆	
Ред бр.	Потребне намирнице	Јед. мере	Бруто стање	Отпад %	Колич. нето
1.	Јагњетина	г	3000	/	3000
2.	Кромпир	г	1300	10	1170
3.	Паприка	г	200	/	200
4.	Парадајз	г	100	/	100
5.	Црни лук	г	200	10	180
6.	Со	г	30	/	300
7.	Бибер	г	10	/	10
8.	Уље	г	100	/	100
9.	Шаргарепа	г	400	10	360
Нето за 10 особа - порција:					5125г
Нето за једну особу - порција:					512г
Слика бр. 36. Сервирани гастро производ: Јагњетина испод сача  Напомена: као сервис користити земљане посуде.					

ТЕХНОЛОШКА ПРИПРЕМА	ТОПЛОТНА ОБРАДА	ТЕМПЕРАТУРА Т/О: t°C
1. поврће опрати и очистити. 2. кромпир исећи на крупне коцке 3. месо исећи на једнаке комаде 4. по дну земљаног сача ставити кромпир, па преко кромпира месо и на крају поврће. 5. налити водом да огрезне.	1. пећи у загрејаној пећници 120 мин.	1. температура печења 180-200 t°C
		Начина чувања до сервирања: На топлотном месту у бен-марију У фрижидеру 0-4 t°C 2 дана
Ев - по порцији: kcal = 720		

Сервирање - Величина и врста инвентара: - Сервис за 10 особа Посебно - 10 земљаних посуда
--

Напомена: Алергени инфо:

Калкулација за гастрономски производ “Јагњетина испод сача “

Намирница	Јединица мере	Количина	Појединачна цена динара	Цена утрешка
Јагњеће месо	кг	3	700	2100 дин.
Кромпир	кг	1,3	50	65 дин.
Паприка	кг	0,2	120	24 дин.
Парадајз	кг	0,1	120	12 дин.
Црни лук	кг	0,2	60	12 дин.
Со	кг	0,03	100	3 дин.
Бибер	кг	0,01	800	8 дин.
Уље	л	0,1	120	12 дин.
Шаргарепа	кг	0,4	60	24 дин.
			Укупно:	2260дин.

Набавна цена за 10 особа = 2260 дин. + планирана маржа (200%) тј. 6780 дин. + 20% ПДВ тј. 1356 дин.

Цена коштања са планском маржом од 200 % са ПДВ-ом износи = 8136 дин. за 10 особе, подељено са 10 што износи за једну порцију = 814 дин.

Продајна цена једне порције = 814 дин.

Гастрономски производ;
„Пита са јабукама”

Д- ПЈ 6

Група јела: Десерт		Јединични број особа - мерна јединица - Број порција: 10				
Време припреме: 60 мин.		Време топлотне обrade: 30 мин.		Захтевност припреме: 3/5 а ла карт ☆☆☆		
Ред бр.	Потребне намирнице	Јед. мере	Бруто стање	Отпад %	Коли- ч. нето	
1.	Коре за питу	кг	1	/	1000	
2.	Шећер	г	300	/	300	
3.	Ванилин шећер	г	20	/	20	
4.	Ораси	г	100	/	100	
5.	Презле	г	100	/	100	
6.	Јабуке	г	700	10	630	
7.	Путер	г	100	/	100	
8.	Лимун	г	100	/	100	
9.	Џмет	г	5	/	5	
Нето за 10 особа - порција:					2350г	
Нето за једну особу - порција:					235 г	
Слика бр. 37. Сервирани гастро производ: Пита са јабукама						
						
Напомена: као сервис користите десертни тањери..						

ТЕХНОЛОШКА ПРИПРЕМА	ТОПЛОТНА ОБРАДА	ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t/°C
1. очистити орахе и ситно их исецкати. 2. очистити јабуке и нарендати. 3. помешати орахе, џмет, јабуке, презле и 200 г шећера. 4. поставити 3 коре у путером подмазан плех ставити фил кору, фил кору фил, и на крају 3 коре исећи.	1. печење у рерни	1. температура печења 180-200 t/°C
		Начина чувања до сервирања: У фрижидеру 0-4 t/°C 2 дана
		Ев - по порцији: kcal= 310

Сервирање - Величина и врста инвентара: - Сервис за 10 особа Посабно - 10 десертних тањира
--

Напомена: Алергени инфо: ораси

Калкулација за гастрономски производ "Пита са јабукама"

Намирница	Јединица мере	Количина	Појединачна цена динара	Цена утрошка
Танке коре	кг	1	150	150 дин.
Шећер	кг	0,3	100	30 дин.
Ванилин шећер	кг	0,02	150	3 дин.
Ораси	кг	0,1	900	90 дин.
Презле	кг	0,1	150	15 дин.
Јабуке	кг	0,7	100	70 дин.
Путер	кг	0,1	500	50 дин.
Лимун	кг	0,1	200	20 дин.
			Укупно:	398 дин.

Набавна цена за 10 особа = 398 дин. + планирана маржа (200%) тј. 1377 дин.
1148 дин. + 20% ПДВ тј. 229,00 дин.

Цена коштања са планском маржом од 200 % са ПДВ-ом износи =
1377 дин. за 10 особа, подељено са 10 што износи за једну порцију = 137.7 дин.
137.7 дин.

Продајна цена једне порције = 137.7 дин.

Гастрономски производ; “Домаћа кафа”						
Група јела: Напитак				Број порција: 10		
Време припреме: 5 мин.		Време топлотне обраде: 4. мин.		Захтевност припреме: 		
Ред бр.	Потребне намирнице	Јед. мере	Бруто стање	Отпад %	Колич. нето	Слика бр. 38: Сервирани гастро производ - Домаћа кафа
1.	Кафа	г	50	/	50	
2.	Вода	мл	500	/	500	
3.	Шећер (по потреби)	г	1000	/	/	
Нето за 10 особа- порција:					550 г	
Нето за једну особу-порцију:					55г	НАПОМЕНА: - Шећер (по потреби). -Одмах послужити.
ПРИПРЕМА		ТОПЛОТНА ОБРАДА			ТЕМПЕРАТУРА t°C	
- Сипати воду у цезву и загревати док вода не проври. - Цезву склонити са грејног тела, додати кафу, а затим поново вратити посуду на грејно тело да „крена“; тј да почне да се диже обилна пена. - Када млевена кафа потоне а цела површина воде буде у пени, цезва се склони и кафа се благим потезом кашичице промеша. - Кафу сипати у шољице и послужити.		- Загревати воду док не проври.			- Температура кувања - почетна 100°C	
					Служи се одмах на температури од 40-50°C	
Сервирање - Величина и врста инвентара: - Сервис за 10 особа посебно, шоља за кафу.					Ев - по порцији: kcal = 48	

Калкулација за гастрономски производ "Домаћа кафа"

Намирница	Јединица мере	Количина	Појединачна цена динара	Цена утрошка
Кафа	кг	0.05	1100	55 дин.
Вода	л	0.5	-	-
Шећер (по потреби)	кг	1	93,00	93
			Укупно:	148 дин.

Набавна цена за 10 особа = 110,00 дин. + планирана маржа (450%) тј. 799 дин.
666 дин. + 20% ПДВ тј. 133 дин.

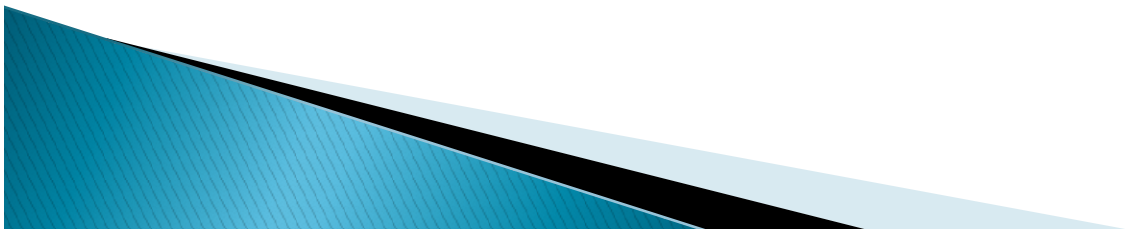
Цена коштања са планском маржом од 450 % са ПДВ-ом износи =
799 дин. за 10 особа, подељено са 10 што износи за једну порцију = 79.99 дин.
79.99 дин.

Продајна цена једне порције = 79.99 дин.

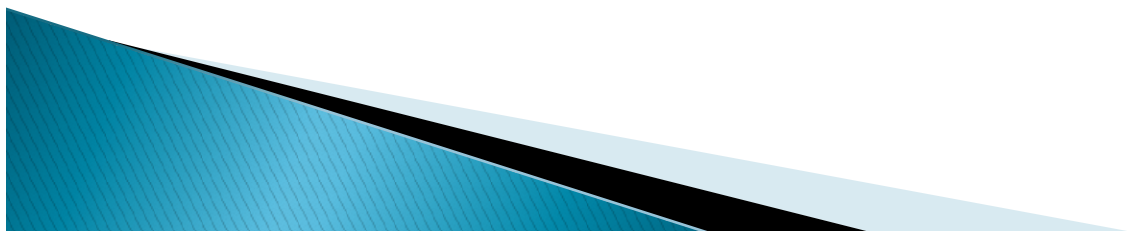
- ❖ Нутритивна вредност целог менија износи 2928 kcal
- ❖ Цена коштања целокупног менија износи 2449,99 дин.

ЗАКЉУЧАК

- ▶ Кухиња Београда као и околине у основи се и не разликује од кухиње целе Србије. Али сваки део наше земље је пун разних кулинарских тајни и доживљаја. У нашој Србији не можете у два различита краја пробати исто јело, то је готово немогуће.
- ▶ Традиционални начин спремања јела се у многим домаћинствима одржао и дан данас. Нигде не можемо пробати храну као што можемо код наших бака широм Србије. Наша храна је савршена, али треба је промовисати, јер Нашу храну не воли једино онај ко је није пробао.



- ▶ Свако наше јело може нам донети зараду само га морамо промовисати да би га продали, да би њиме привукли туристе да би живели од тога. Јер наша кухиња је једна од ретких која одолева времену, коју не мења време, већ она остаје иста и због тога је јединствена. Само код нас би туристи из целог света могли појести нешто што има душу, а ипак излази из шпорета.
- ▶ У храни видим велику шансу за развој туризма и промовисање прошлог времена, јер Србија је Богом дана земља за уживање у природи и развој туризма.



ЛИТЕРАТУРА:

- Портић, М., (2011), „Гастономски Производи“, ПМФ-УН-Нови Сад.
- Тешановић, Д., (2016), Основе Гастрономије за менаџере, ПМФ-УН-Нови Сад.
- Тешановић, Д., (2011), Санитарна заштита и безбедност у хотелијерству, ПМФ-УН-Нови Сад.
- Тешановић, Д., (2009),Гастрономски менаџмент. Висока хотелијерска школа, Универзитет у Београду.
- Тешановић, Д., (2010), Гастронома обрада меса. Висока хотелијерска школа, Универзитет у Београду.
- Тешановић, Д., (2010), Санитарне мере и безбедност у хотелијерству. Висока хотелијерска школа, Универзитет у Београду.
- Портић, М., (2018), Месо и јела од дивљачи, ПМФ-Департман за географију, туризам и хотелијерство-УН-Нови Сад.
- Портић М., (2011), „Гастрономија“, Универзитет Сингидунум, Београд.
- Портић, М., (2013), „ДОМАЋА КУВАРИЦА“-Гастрономски благо Србије-Младинска књига –Београд.
- Шкрињар, М., Тешановић, Д., (2007): Храана у угоститељству и њено чување. Природно математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, УН-Нови Сад.

