

ИНТЕРНАЦИОНАЛНА ГАСТРОНОМСКА ТЕРМИНОЛОГИЈА И ЊЕНА ПРИМЕНА У ГАСТРОНОМИЈИ

А

Абат – фр. *abatte* (*battre* – ударити) – танки нож са двоструком оштрицом који се користи за расечање и парчење меса;

Абати – фр. *abattis* – ситниш од домаће пернате живине који се користи за искувавање супа и бујона (глава, врат, крилца, јетра, желудац);

Абес – фр. *abbaisse* – јако танко, уроловано тесто које се користи као украс или додатак супама; посланица која се служи на крају оброка као десерт преливеном цемом;

Абесер – фр. *abaissier* – термин који у француској гастрономији значи уроловати, умотати неку намирницу као тесто за хлеб;

Абрузесе – итал. *abruzesse* – метод кувања у истоименом региону у Италији; такође, термин се односи на начин кувања супа које садрже велику количину љутих црвених папричица, тј. које су јако зачињене;

Абрикоте – фр. *abricoter* – премазати колач, слаткиш или пециво пасираним цемом од кајсије ароматизован са кремем од кајсије;

Агар – агар – желатински екстракт који се добија кувањем црвених алги са добрим декоративним особинама; користи се у конзервисаном стању за згушњавање сладоледа, желеа, супа и потажа, сосова, претежно у вегетеријанској кухињи, такође се зове кинески желатин или јапански желатин; углавном се користи у Русији и САД-у али сада се производи и у Британији. Није на списку ЕУ да је забрањен.

Агро-долче – итал. *agro-dolce* – фр. порекло – *aigre* – *douce* – слатко киселкасти сос; дресинг од шећера, сирћета, белог лука, чоколаде и сока од печења (агро – сок од лимуна и уљни дресинг);

Агне Сорел – фр. *Agnes Sorel* – супа која је добила назив по љубавници француског краља Шарла VII. Прави се од пилећих костију, крема и пиреа од печурака, пилетине изрезане на резанце и говеђег језика уз додатак лиснатог теста пуњеног пилећим „хашеом“ (јако уситњеног меса – кашом), и исецканим говеђим језиком, сервира се пре јела од пилетине или ћуретине;

Аделин Пати – бистра пилећа супа гарнирана малим парчићима шодоа (заслађен крем од јаја и млека – запечен) шаргарепом и пиреом од кестена;

Адитив – енгл. *additive*; порекло познати лат. *additivus* (*addere* – додати) – Свака супстанца која се додаје храни за чување, бојење, давање ароме, учвршћивање, побољшање и конзервисање. Мада је законски строго контролисано, да би се спречила прекомерна употреба штетних материја. Највећу примену има у пекарству и послатичарству, приликом израде теста.

Алајад – фр. *Al' aillade*, тостиран хлеб утрљан са белим луком и попрскан маслиновим уљем.

Алумет – **Allumette, фр.** слатки, слани штапићи од лиснатог теста, печени у пећници и сервирани као предјело, кромпир резан на танке штапиће, печен у пећници или пржен.

Акомодирати (акомодe) – **фр. глагол accommoder** – термин који означава дотерати облик, посебан укус и мирис било ком јелу;

А ла – **фр. а`la** – предлог који означава **у, по, на**; означава сервирање хране и јела на начин ... **a la carta (a la carte)** – **мени, део менија**; списак јела поређаних посебно уз цену за сваку групу; синоним „**table d’hote**“ из француског – по јеловнику;

Албитжоаз – **фр. albigeoise** – општи појам у тзв. **haute cuisine (високој кухињи)** за прилог од пуњеног парадајза; такође салата од цвекле, целера, артичоке и зелене салате са мајонезом;

Албијон – **фр. albion** – рибља супа са кнедлама меса од јастога и печурака укувана са тапиоком;

Албуфера – **фр. albufera** – сипрем сос са бибером, коме је додато Порто вино; пилећи фил – надев од пиринча, сецкане цигерице; прилог од колачића (од лиснатог теста) испуњених коцкицама печурака и ситно сецканим месом; лиснато тесто са додатком **арака** (источњачко алкохолно пиће) и исецканим бадемом.

Алжеријен – **фр. algerien** (Алжир – држава у Африци) – прилог за шницлу, који се састоји од парадајза, зелених или црвених паприка, скуваних на тихој ватри; пржена јаја са пиреом од парадајза, папричицама и плавог патлиџана и у свежем парадајз сосу; салата од сотираног пилећег меса са парадајзом, црним луком и сосом од белог лука; крем супа од кромпира са лешницима;

Алумет – **фр. allumettes** – резанци лиснатог теста који се пеку у пећници и служе као „апетисан“ а некада и као предјело; такође термин означава ситно и фино изрезане резанце кромпира, пржене или куване;

Амбасадер – **фр. ambassadeur** – прилог у високој кухињи од јабука и срца артичока испуњених пиреом од печурака и реном; бистра пилећа супа са пиреом од гљива, сецканим шампињонима и комадићима пилећих груди;

Амбасадрис – **фр. ambasadrice (a`la)** – сипрем сос са млевеном пилетином и умућеним шамом од беланаца; прилог од шпаргли и јагњеће гуштераче зачињене гљивама, сервиран са лиснатим тестом испуњеним ситно сецканим пилетином, прилог за одреске од самлевене пилеће цигерице са сотираним шампињонима, париским јабукама, бубрезима и зачинима; бистра пилећа супа украшена парчићима пилетине и грашком;

А ламерикен – **фр. а l`americaine** – општи кулинарски појам који означава сва јела која се спремају са динстаним парадајзом, у уљу или бутеру, а онда пасирају, зачињавају луком влашцем уз додаток белог вина и брендија;

Амалгаме – **фр. amalgamer** – помешати неколико супстанци да би се прекрила нека намирница.

Амбросир – **фр. ambrosir** – митска храна богова са Олимпа надимак било ком добром јелу и пићу, воћни компот посут какао соком и шлагом.

Амидон – **фр. amidon, лат. – amidum = скроб**

Анисет – **фр. anisette** – слатки ликер ароматизован семеном аниса.

Амели – фр. **amelie** – термин који означава било коју рибу украшену сосом од белог вина са пиреом од парадајза, динстаним трифлама, печуркама и парадајзом;

Ан – фр. **en** – прилог који означава – на;

А ланглез – фр. **a l'anglaise** – кулинарски појам који означава смесу добијену мешањем јаја, уља (1 кашичица на 2 јајета), соли и бибера. Ова смеса користи се за урањање меса или других намирница непосредно пре ваљања у мрвице, односно пржења. Такође, термин означава храну која се кува у води или у супи, као што је пилетина, овчетина, риба натопљена супом, или риба преливана бутером и пржена;

Андалуз – фр. **andalouse (a`la)** – уопштени термин за сва јела која садрже велику количину парадајза и пиринча; метод кувања у Андалузији (француској покрајини);

Антре – фр. **entree** – *улазак, почетни део нечега*. Термин означава следеће: уводна група јела или предјело пре главног јела; врућа или хладна јела, топли или хладни прилози уз јела; такође се односи на јела која се сервирају са сосом;

Анонсе – фр. **annoncer** – фр. огласити – навестити – најавити – узвикивати ресторанске поруџбине у кухињи што чини кухињска благајница или узвикивач;

Ажуте – фр. **ajoute** – додаток или мешавина. Мали гарнир или споредно јело сервирано уз главно јело од поврћа;

Антреларде – фр. **entrelarder** – означава термичку обраду намирница (меса) у слојевима масноће, и то тако што се материјал (намирница) слаже један на други а између њих се ставља маст – **Larousse**;

Апид – енгл. **appeal** – привлачност хране, сви они елементи који чине производ атрактивнијим и пожељнијим (изглед, боја, укус, мирис);

Аперитиф – фр. **ape`ritif** – пиће пре јела, пиће које отвара апетит; порекло средње лат. **aperitivus (aperire – отворити)**. Представља алкохолно пиће, жестоко или специјално, јако, пенушаво вино које се пије пре јела како би подстакло апетит и уживање у храни;

Апети – фр. **app`etit, m**; порекло старофранцуски апетит; лат. **appetitus** – жудња, жеља (**appetere** – желети жарко). Представља жељу за храном, јелом која је у стомаку означена слабошћу, понекад удружена са болом и благим осећајем исцрпљености;

Априкотинг – енгл. глагол **apricoting** – (**apricot** – кајсија) – кулинарски појам који означава кулинарски поступак превлачења разних колача или слаткиша танким слојем џема од кајсија. У Британији израз је нарочито употребљив у посластичарству;

Аранже – фр. глагол **arranger** – уредити, удесити, средити; порекло старофранцуски – **arangier** – сместити, довести у ред. У гастрономији термин означава сместити јело на правилан, систематичан или украсан начин. Буквално уредити неко јело да приликом презентације и услуживања има свој смисао, ред;

А-гу – **gout** фр. укус после јела и пића;

Арозе – **arroser** фр. прелити намирницу сосом, уљем, маслацем или отопљеном машћу;

Аросто – **arrosto** – пећи;

Аруба рост – **aruba roast** - амерички добро зачињено јареће или јагњеће печење сервирано уз свеже краставце. Први пут направљено на холандском острву западно од Индије – Ариба;

Ардваз – **фр. ardoise** – значи табла за писање – француски израз за рачун (често се овај израз користи у јефтиним ресторанима); такође, израз за метод кувања у Андори;

Аром – **фр. arome, m** – мирис, укус; порекло лат. арома: у латински дошло из грчког где је првобитно означавао зачин. Представља посебан, обично пријатан мирис, који потиче нарочито од зачина, биљака и вина;

Ароматик – **aromatique** – ароматичан, мирисан;

Ароматизе – **aromatiser** – учинити мирисним, дати арому, ароматизовати;

Аспиратор – **нем. aspirator**; порекло лат. **aspirare** – удисати, усисавати. Представља апарат у кухињи за усисавање дима (фенола, мерактана) и штетних материја, изнад грејних тела. Дим настаје као поселдица излагања намирница повишеним температурама;

Аусгестохен – **нем. ausgestochen** – ауштехован. Значи да помоћу ауштехера (прибор), од кромпира, мркве, целера, теста, сладоледа правимо разне облике – округле или овалне;

Африанде – **фр. affriander** – привући госте на тај начин што ћемо храну лепо украсити, декорисати (припремити на атрактиван начин);

Ачард – **achard** енгл. термин (преузет из арапског) који означава зачинско средство за дотеривање укуса јелима, а састоји се од ситно сецканог поврћа и воћа које се пар дана чува у зачињеној миранди, а затим цеди и додаје супама, чорбама које требају да имају оштар, љут и јако изражен укус;

Б

Баграцион – **фр. bagration** – салата од куваног корена артичоке, целера, макарона, мајонеза зачињеног парадајзом; супа од меса или рибе која се припрема од белуте соса уз додатак макарона;

Бајонез - **фр. bayonnaise (Bayonne** – град у Француској чуван по шунки) – прилог куваних макарона у крем сосу са резанцима бајонске шунке; макарони и ђуфте са шунком у парадајз сосу;

Балотин – **фр. ballotine.** – представља врсту галантина од меса, пилетине, дивљачи или рибе, којима су извађене кости, наदेженог, савијеног у ролну и често сервиран топао;

Банкет – **фр. banquet** – свечана гозба; порекло итал. **banchetto (banco** – сто, астал); у итал. дошло из старогерманског - **banc** – **клоупша**, скупочено, раскошно.

Банкет је свечани оброк који се приређује поводом различитих згода, најчешће поводом разних јубилеја, посета делегација, посета страних државника, конференција, конгреса, симпозија или породичних јубилеја;

Барде – **фр. глагол barder** – обложити сланином (**barde** – сланина); порекло старофранцуског, староиталијанског **barda**; **арапски barda ah – самар.**

*У куварству овај термин означава облагање намирнице режњевима сланине како би ова сачувала сочност и укусоност. Такође, овај начин „обогаћивања“

намирница се примењује код дивљачи и поснијих меса, тј. меса која су сиромашнија мастима;

Бастинг – енгл. глагол **basting**. Термин означава метод квашења, прскања меса (пилетине, дивљачи) за време печења сопственим соковима и масноћом, којој се пре квашења дода брашно или скроб;

Бел-елен – фр. **belle Helene** (лепа Јелена) – додатак од грилираних шампињона са куваним парадајзом или младим грашком и кромпир ђуфтама;

Бен-мари – фр. **bain-marie**; порекло средње лат. **balneum Mariae** – буквално Маријино купатило; нетачан превод средњогрчког **Kaminos Marios** – букв. Маријина пећ, непотврђен аутор „**Монографија о алхемији**“.

*Данас, у гастрономији под овим термином подразумевамо топлу купку која служи за одржавање топлоте јелима и у којој се јела евентуално лагано докувавају;

Бисе – фр. **biset** – пилећи консоме зачињен тапиоком и гарниран пилећим кнедлама и уситњеним зачинским биљем;

Биндерс – енгл. **binders**. Израз означава материје које имају способност да задржавају влагу финалних производа, посебно кобасица у оптималним границама (скроб, казеинат, сојино брашно):

Бајнд – **bind** – правити смесу од сира, крема, течности (воде, фонда) масти, јаја и желатина, који служи за повезивање;

Бланше – фр. **blanchet** – представља филтер од тканине који служи за пречишћавање и цеђење густих течности;

Бленд – енгл. **blend**. Термин означава мешати састојке, док не постану уједначени. *Често се односи на тестенине и кашасте производе од житарица које се мешају са хладним млеком, водом и фондом да би постали попут теста, а избегло стварање грудвица;

Блендинг – енгл. глагол **blending** – мешати брашно, кукуруз брашно или неку другу суву супстанцу (нпр. сушено воће) са хладном течношћу (делом бујона, фонда), пре него што се дода други део течности који је врео, на тај начин се избегава дуготрајно мешање течности услед разбијања грудвица;

Блон-д-во – фр. **blond de veau** – израз за концентрисану, телећу супу (бујон) који се користи за мешање са slabим супама и као основ за неке сосове.

Бон-буш – фр. **bonne bouche** – канапеи или мали залогаци хране који се сервирају као апетисан, на почетку јела или између, док се чака следеће јело;

Боунинг – енгл. глагол **boning (bones – кости)** – уклањање костију од меса (телећег и говећег, пилећег) у што мање отпадака меса, како би се касније комади меса формирали и вратили у првобитно стање;

Бриде – фр. глагол **brider – бридирати-** зауздати, стезати, задржати (бриде – узде, карика, спона). У гастрономији термин значи: увезати неку намирницу (живину, рибу, пернату дивљач, ракове) како би намирница сачувала леп, природан облик тј. како се не би распала приликом топлотно-термичке обраде. Такође, термин значи привезати ноге и крила живине или дивљачи иглом и концем;

Бруноаз – фр. **Brunoise (Brunoy – француски дистрикт чувен по свом пролећном поврћу)**. Под овим именом се подразумева коренасто поврће изрезано на веома мале коцке, што се употребљава за разна јела од ракова, јастога, за рибље нареске и умаке, а састоји се од: шаргарепе, беле репе, празилука и лука. Величина

коцкице је 2-3 мм. Термин такође означава поврће кувано у бутеру и води и користи се за спремање супа, чорби, потажа, консомеа;

Бујон – фр. **bouillon** – кључање, врење, мехур: (глагол **bouillir** – кувати, врети, крчкати); порекло лат. **bullire** – кључати, кипити (**bull** – мехурић).

Вијон – Представља укусну течност од меса, костију и зачинско поврће, која служи да би се њоме наливала течна, готова јела, фондови. Добија се искувавањем претходно наведених намирница, скидањем пене и цеђењем.

Буке гарни – фр. **bouquet garni** – букв. **обложен, гарниран, букет**; порекло старофранцуског - **bosc** – шума, герман. **busk** – грм; норв. **buski**; итал. **bosco**.

***Буке – гарни** је снопић зачинског поврћа и зелени, а употребљава се за поправљање укуса јела. Састоји се од: празилука (белог дела), лаворовог листа, клинчића, мајчине душице (тимијана), першуна и белог лука. То се сложи у снопић и веже концем. Употребљава се претежно за умаке, тамне супе од дивљачи, раге морнарским јелима. Снопић се након кувања извади, па на тај начин отпада цеђење супе.

В

Валуа – фр.- **Valois** – прилог за рибу од шаргарепе сотиране у бутеру; такође прилог за мале комадиће меса или пилетине (од шаргарепе на колутове);

Вајт сос – енгл. **white sauce** – основни енглески сос базиран на брашну, бутеру, млеку (или белом фонду). Сви ови састојци су беле боје те се отуда и тако зове. У Енглеској поред црног (**brown-браон**) соса чини основни сос, на основу ког се добијају изведени или деривати основног соса;

Ване – фр. глагол **vanner** – кулинарски појам који означава веома брзо мешање соса, како би се предупредило стварање коре и како би сос постао гладак. Израз се употребљава у француској високој кухињи тзв. **haute cuisine**;

Вежетиаријан – фр. **vegetarien** – на биљној храни; лат. – **vegetabilis** – који оживљава, подиже дух, даје снагу, надахњује (вегетаре – оживети, вегере – покренути, пробудити, надражити). Подразумева систем исхране заснован искључиво на биљној храни. Вегетиаријанац је онај који из било ког убеђења конзумира биљну храну;

Виши – фр. **vichy** – млада шаргарепа исецкана на танке кругове и кувана у води и бутеру док течност не испари; такође прилог за месо и метод сервирања парадајза;

Виерж – фр. **vierge** – мешавина бутера, лимуновог сока, соли и бибера која се сервира са поврћем (дресинг);

Г

Галантин – фр. **galantine** – пихтије; средња лат. галантина; **gelatus** – залеђен (**gelare** – смрзнут). Галантин представља специјално хладно јело од меса пилетине тј. специјално кувана, савијена паштета од пилетине;

Гајет – фр. **gayette** – мала танка кобасица, најчешће се прави од свињске цигерице, лука влашца и зачињена белим луком и першуном;

Ганг – енгл. **gang** – група, гарнитура нечега; једно јело или један гастро-производ у менију или један део у менију- **Ганг**; старонемач. **gang**; санскрит **gangha** – стопало.

*Ганг представља одређено јело, или групу јела која ће се служити. **Ганг** је саставни део менија, од броја гангова или група јела у менију, зависиће намена и карактер менија;

Гарнир – фр. глагол **garnir** – снабдети, украсити, опремити, обложити; порекло **герман. warnon** – обраћати пажњу, пазити. **Гарнирати** у гастрономији значи додати прилоге главном јелу, условно решено додати декорацију главном јелу, додати гарнир приликом искувавања супа, фондова и сл.

***Garnitura (garniture)** – **украс**, накит, опрема. **Гарнитуре** су гастролошки потпуно дефинисан производ са прецизном процедуром припреме. Оне су дефинисане по називу и служе као додатак јелу или се служе самостално.

***Гарнитуре – прилози јелу** (месу, риби, дивљачи) се састоје од различито обрађеног поврћа. Прилози се увек морају слагати са основном зачинском компонентом јела, стварајући логичну целину.

***Гарнитуре које се сервирају** самостално не представљау прилог, већ јело. **Постоје следећи облици гарнитура (Larousse).**

- ***Garnitur sampl – garnitures simples** – **једноставне** (просте) гарнитуре, које се састоје углавном од једне врсте намирница (шпагети, макарони);

- ***Garnitur kompoze – garnitures compos`ees** – **сложене** гарнитуре – састоје се од више елемената, више врсте поврћа (кромпира, грашка, шаргарепе);

Гевирц – нем. **gewurz** – **зачин**. Код нас је дошао у употребу преко Аустрије и Мађарске; под овим изразом се пре свега подразумева зачинско средство за зачињавање готових јела. **Постоје следећи гевирци:**

- **гулаш гевирц – goulash gewurt** – (сува сланина, бели лук, ким, першунско лишће), код кога се намирнице појединачно секу, спајају у јединствену масу, наново секу, како би се буквално добила каша;

- **паштетни гевирц – pastetchen gewurz** – (ловорово лишће, бели бибер – ½ црни бибер, пимент, мајоран). Зачинско биље се самеле или издоби у авану потом се прах просеје и користи за паштете, мусеве, галандине;

Геридон – фр. **gueridon** – мала колича за услуживање хране, често се користи и за припрему и довршавање јела пред гостом;

Гласе – глазирати – фр. глагол **glacer** – углачати, дати сјај; **glace** – лед, сладолед; порекло лат. **glacies** – лед (**glaciare**).

***Глазирати значи одцаклити**, усипјати, прелити намирницу месним екстрактом, соком од печења, темпираним аспиком, растопљеним шећером, растопљеним маслацем, ставити тако преливено јело у пећницу (**саламандер**), како би добило блиставу румену корицу.

***У Енглеској постоје следеће врсте глазура:**

- **albumen glaze** – глазура од печеног беланцета;
- **fondant glaze** – глазура од фондан креме;
- **gelatine glaze** – глазура од желеа;
- **sugar glaze** – глазура од топљеног шећера;
- **glaze** – чврста, глатка превлака;

Гратине – гратинирати – фр. глагол **gratiner** – запећи; **gratine** – запечен.

***Под гратинирањем** подразумевамо печење у виду добијања румене боје на горњој страни намирнице.

У гастрономији постоје три врсте гратинирања:

- **потпуно** (complete) – изводи се код намирница које су преходно термички обрађене, па онда преливене ројал-масом;
- **лако** (slow) – изводи се код неких врста јела као што су кувано пилеће или кувано рибље месо, кувано поврће. Ове намирнице (јела) прелију се огратен-сосом, преко кога се може нарезати пармезан и кратко запеку у пећници (*саламандеру*). Гратинирање траје нешто спорије него код преходног поступка;
- **брзо (fast)** – изводи се код неких врста поврћа: шпаргле, артичоке. Најпре се намирнице посипу сиром (ренданим) а затим се преко њега прелије растопљен путер и намирнице се кратко запеку;

Д

Дебриде – дебридирати – фр. глагол *d`ebrider* – гастрономски појам који означава: одвезати живину, намирнице, месо после термичке обраде;

Деробе – фр. глагол *d`erober* – букв: отети (украсти) – уклонити спољни омотач намирница – ољуштити кожицу, љуштуру;

Дерби – фр. *derby* – пиле пуњено пиринчем, гушчијом цигерицом и трифлама печено уз порто вино и богати телећи фонд, које је гарнирано резанцем трифли (настало у славу битке код Дербија);

Десерт – фр. *dessert* – последњи ганг-последњи део на менију – *посластица*; порекло-лат. *servire* – служити (*servus* – роб).

***Под овим појмом у Француској** се подразумева последњи део obroка који се често састоји од свежег, сувог или залеђеног воћа – коме предходи сладолед, колачић од марципана или бисквити, а у Америци десерт значи – пудинг. Такође,

***Британци познају сладеће врсте (групе) десерта:**

- **čokolejt dizrt** – *chocolate dessert* – чоколадни десерт (разни чоколадни производи, добјени додавањем чоколадне масе у основну сировину);
- **ajst dizrt** – *iced dessert* – смрзнуте посласице (у смрзнутом стању – сладолед, крем);
- **instant dizrt** – *instant dessert* – суве посласице, посласице у праху (пудинг).

***За конзумирање десерта постоји и посебан прибор:**

- **dizrt fork** – *dessert fork* – десертна виљушка;
- **dizrt spun** – *dessert spoon* – десертна кашика;
- **dizrt najf** – *dessert knife* – десертни нож;
- **dizrt plejt** – *dessert plate* – десертни тањир;

Десеше – фр. глагол *desse`cher* – израз који означава кувати поврће на повишеној температури пре него што се сотира, динста или другачије термички обрађује;

Детандр – фр. *d`etendre* – ублажити јачину неке смесе, соса, супе, фонда, додавањем течности (воде), јаја;

Дехајдрејт – дехидрисати – **енг.** глагол **dehydrate** – губити воду; порекло **лат. hydra**; **грчки hudra**. Израз значи губљење воде, било приликом чувања, складиштења или транспортовања намирнице. Најчешће се овај израз користи приликом термичке обраде меса;

Дозе – дозирати – **фр.** глагол – **doser** – одредити количину, одмерити (**dose** – дозиран), порекло **лат. dosis**; **грчки didonai** – дати. У гастрономији термин значи одредити количину течних додатака или зачина који се додају јелу;

Доре – **фр.** глагол **dorer** – кулинарски појам који означава премазати тесто или било коју другу намирницу, размућеним јајима пре печења у циљу стварања хрскаве корице и жуте боје;

Дресинг; to dres – дресирати – **енгл.** dressing; to dress – обући; порекло старофранц. – **drecier**; **лат. dirigere** – управљати.

***Израз означава давање** облика некој намирници (обући је). Посебно се користи код припреме салата, где управо означава завршне покрете тј. давање облика, форме салати. За ту сврху користе се „дресинзи“ тј. коректори укуса, разни винегрет – сосови. У западним гастрономијама под дресирањем се подразумева припрема хране за кување.

***Dressing** – **дресинг** – пуњење за печену перад, рибе или дивљач које се састоји од масе уситњеног хлеба, шкољки, кестена, меса и разних зачина; сос за салате припремљен од биљних уља, сирћета, сенфа, мајонеза;

Дреце – **dresset** – дати пожељан облик јелу;

Дрецинг – **енгл. dredging** – појам који означава посипање печења смесом зачина и ароматичног биља; заливање печења вином или пивом; посипање печења брашном (са сврхом да лепше потамни);

Дубле – дублирати – **фр.** глагол **doubler** – (удвостручити) – такође термин који означава прекрити намирнице које се термички обрађују фолијом или масним папиром, како би се заштитиле од прејакe топлоте и опасности од нагоревања;

Е

Екале – **фр.** глагол – **e`caler** – термин у високој француској кухињи који означава уклонити љуску са јаја, махунастог омотача пасуља, покожице воћа и поврћа спретним потезима ножем;

Екарлат – **фр. ecarlate (a`la)** – говедина у саламури којој је додат со и бибер и која обogaђује месо и омекшава га, и након чега се месо лакше и брже термички обрађује;

Екразе – **фр.** глагол **e`craser** – израз који значи сећи, иситњавати пре свега ароматичне зачинске биљке на керамичкој подлози (плочи); такође од хлеба правити мрвице – презле;

Екстракт **енгл.** – концентрисана база материје; порекло **лат. extractus** – узрок (**extrahere** – извући);

Екстракти, прехранбени производи добијени индустријском екстракцијом одговарајућих сировина (осушени и оригинално паковани, потпуно топлјиви у топлој и хладној води). Постоје следеће врсте екстракта:

- а) **Meat extract** – месни екстракти (добијени екстракцијом меса под притиском водене паре) и то:
- **Beef extract** – говеђи екстракт (полупроизвод добијен екстракцијом говеђег меса и укувавањем са костима до 50%);
 - **Clam extract** – екстракт јестивих морских шкољки;
 - **Fish extract** – рибљи екстракт (густа сирупна материја која се добија прокувавањем рибљих одрезака и глава);
 - **Game extract** – екстракт дивљачи;
 - **Poultry extract** – екстракт дивљачи (добијен укувавањем до 60%);

б) **Fruit extract** – воћи екстракт, густа материја ароме која је својствена воћу;

в) **Liquid smoke extract** – екстракт дима у текућем стању.

Екстракти су кулинарске прерађевине, јаке супе од меса костију или сокови од меса, који се употребљавају у куварству за брзо згушњавање јела и појачавање мириса. У савременој гастрономији изгубили су своју примену, јер се најчешће индустријски производе.

Еминсе – фр. *e`mince`* – поврће, воће или месо исецкано веома ситно на резанце;

Екстреп – естраховати – фр. глагол **extraire** – извучити, извући. Естраховати у гастрономији буквално значи отицање хранљивих материја из намирнице приликом термичке обраде;

Ж

Жалуз – фр. **jalouse** – буквално: – кулинарски појам за слатки наред у лиснатом тесту преко кога је прекалупљено друго лиснато тесто, сечено у дијагонале и печено: *Larousse*;

Желатин – фр. *g`elatine*; порекло лат. **gelatina (gelare** – заледити). Представља у води топљиву беланчевину добијену из колагена (кувањем костију), мале хранљиве вредности. Због својих особина користи се у прехранбеној индустрији као додаток. Топи се на 140 степени. Иако се не отапа, у хладној води има способност бубрења, тако да може примити 9 пута већу количину од властите тежине. Угрејан изнад 70 степени губи способност желирања;

Жилијен – гр. „**Julienne Feyeux**“ - фабрика прехранбених производа, која је производила конзерве са припремљеним поврћем. Представља коренасто поврће изрезано на ситне, танке – 2,5 цм, дугачке резанце, а употребљава се као додаток за супе. Састоји се од: шаргарепе, беле репе, белог дела празилука, лука, салате главатице и срца од кеља;

-**Julienne** – бистра супа од поврћа куваног у бутеру (назив је добила по чувеном кувару **Жан Жилијену**, који је 1785. године оставио своје богатство сиромашним Парижанима).

-**Julienne Jean Julien** је познати француски шеф кухиње. Припремио је први пут 1783. године „**Consomme` Julienne**“ и тако оставио стручни појам за све оно што је нарезано на резанце.

К

Канапе – фр. *canape`* – мало парче хлеба, тост. Канапе представља парче хлеба намазано тољеним сиром и другим додацима, које се служи на коктелима или као предјело.

Постоје следеће врсте:

- *Kanape o ber* – *canape` au beurre* – канапе са бутером (намаз направљен мешањем бутера са кожицама, сарделама и луком влашцем);
- *Kanape o žibie* – *canape` au gibier* – канапе са дивљачи;
- *Kanape o poason fume*– *canape` aux poissons fumes* – канапе са димљеном рибом;
- *Kanape o kaviar* – *canape` au kaviar* – канапе са кавијаром;
- *Kanape o krevet* – *canape` aux crevettes* – канапе са раковима;
- *Kanape o zanšoa* – *canape` aux anchois* – канапе са сарделама;
- *Kanape o sardin* – *canape` aux sardines* – канапе са сардином;
- *Kanape o fromaž* – *canape` au fromage* – канапе са сиром;
- *Kanape o žambon* – *canape` au jambon* – канапе са шунком;

Карамел – фр. *caramel* – загорели шећер; шпан. *caromelo (caramelise* – загорети).

Карамел представља слаткиш од бутера и млека, тврд или мекан што зависи од температуре на којој је смеша кувана; течна материја за бојење хране и намирница справљена загоревањем шећера док не добије браон боју.

Што се тиче самог начина добијања карамел масе разликују се следећи поступци:

- *all sugar boilings* – шећер претворен у карамел;
- *bubble boiling* – кључање шећера;
- *pilled boiling* – скоро карамел маса;
- *srystal boiling* – укувавање шећера до кристализације.

Боилинг – кључање, прелазак текућине у пару – топлотна обрада у води која кључа (изнад 100 степени), кување, укувавање у шећеру, пржење шећера ради добијања карамел масе.

Карамелизе – карамелизирати –*carame`liser* – намазати карамел–масом (загорелим шећером), јело или послатицу или пак форму у коју слажемо јело. Такође, термин се односи на стварање сјајне, глатке корице на месу током печења па кажемо, „пећи док месо не карамелизира“;

Касерола – фр. *casserole* – шерпа, ватростална посуда; порекло старофранц. *casse* – кутлача, *vedo*; *lat cattia*.

-*Представља посуду* за динстање, такође и јело са пиринчем или кромпиром обликовано на овалу у облику саме касероле.

-*Casseroling* – *Касеролинг* – енгл. глагол – топлотна обрада хране у посебним посудама са поклопцима. Поред пирјања у властитој пари, јело се запече, а највећи део ароматичних материја остаје сачуван. Код сервисирања, тако припремљено јело се не пресипа већ се једе из посуде;

Коутинг – енгл. глагол **coating** – брашном, тестом, јајима, мрвицама хлеба прекрити храну (намирнице) пре пржења, печења; прекрити слатким, колаче чоколадом или шлагом;

Коблер – фр. **cobbler** – слатка, хладна смеша воћа, вина и ликера (користи се за преливање и гарнирање јела);

Кодлинг – енгл. **coddling** – јаја кувана у кључалој води (посољеној), уклоњена са топлоте и охлађена 8-10 минута и која су меко кувана (**soft boiled eggs**);

Компот – фр. **compote** – кувано воће; порекло лат. **compositus** – лепо урађен (**componere** – сакупљати).

Представља јело од свежег или сувог воћа које се кува цело или исецкано и служи се у властитом сирупу (соку), коме је додат биљни ликер. Сервира се као десерт, а веома често и као доручак;

Конкасе – фр. глагол **concasser** – ситнити. Термин означава, на коцкице исечено претходно обланширано поврће (не мора бити обланширано);

Кордон блу – фр. **cordon bleu** – термин који означава старо гастрономско обликовање, медаља обешена о тамно плаву траку која се додељује најбољим куварицама које прођу државни испит француске владе; данас чувена школа француске гастрономије;

Кордон руж – фр. **cordon rouge** – гастрономско одликовање које додељује енглеско друштво истог назива, најбољим куварима оба пола и другима који открију друге врсте јела и пића, такође писцима о гастрономији и гастрономским радницима. Медаља је у облику срца и обешена о траку боје труле вишње;

Крем – енгл. **cream** – масни део млека који се користи за справљање бутера, сира, кајмака, одговара нашој павлаци, али је мањег садржаја масноће (највише до 48% м.м.). Једноставни крем са минимум 18% м.м.

A` la cr`eme – фр. – хладни слаткиши који се праве од неразређеног крема или крема од заслађених јаја и млека (шодо), или пасираног воћа помешаног са кремом (састојке мутити док не постану уједначени и добро измешани);

Креси – фр. **cresy** – термин за јела (посебно супе и чорбе) која се спремају од шаргарепе или гарнирају шаргарепом. Добила су име по француском граду Кресију, познатом по изврсном квалитету шаргарепе;

Крокет – фр. **croquette** – избоцкана живина, дивљач, говеђе месо или риба, преливени сосом или размућеним јајетом и савијено у ролну, панира се.

Крустад – фр. **croustade** – запечен хлеб, и парадајз (углавном мали комади) који се користе као апетисани;

Крутон – фр. **crouton** – крајак, парче, корица обликованог хлеба (**croute** – кора). **Крутон је** обликовано парче печеног или пропрженог хлеба, које се служи као подлога месу или другим намирницама.

Курт-бујон – фр. **court bouillon** – ароматична течност у којој се риба, месо или поврће кувају или маринирају. Састојци варирају и зависе од употребе и често укључују: маслиново уље, лимун, сирће, лук, шаргарепу, целер, зачине.

Л

Лардинг – ларидирати – енгл. глагол **larding-lard** – уметнути мале комадиће масног меса или сланине у зарезе дивљачи или сувог меса, како би се спречило исушивање током печења;

Легирен – легирати – нем. **legieren** (везан); – везати, повезани-згуснути; **-Згуснути неко јело**, повезати неко јело легир-масом, коју најчешће добијамо тако то мутимо неколико свежих (3-4) жуманаца јајета и помешамо са 2 цл павлаке;

-У новије време, а посебно у развијеним земљама јела се повезују тако што се у павлаци размути просејано бело брашно, тј. скроб;

Лиарде – фр. глагол **liarder** – кулинарски појам који означава исећи намирницу (биљног или животињског порекла) на танке, округле комадиће;

Лионез – фр. **lyonnaise (a`la)** – лук сечен на прстенове (лук се тако сече у околини француског града Лиона); прилог од прженог црног лука (на бутеру), белог вина винског сирћета, деми-гласа и сотираног парадајза који се додаје овим намирницама (прилог околине Лиона);

Лорет – фр. **lorette** – метод сервирања кромпира, динстаног црвеног купуса уз фондан који садржи јабуке. Начин је пре свега употребљив у високој кухињи јер је визуелно атрактиван; **Lorette** – порекло од назива цркве „Notre – Dame de lorette“ која се налази у кварту где станују неморалне жене;

М

Мадрилен – фр. **madrilene** – кулинарски израз за било које јело зачињено парадајзом, сосом од парадајза, или парадајз пиреом

Масонез – фр. **masonnaise (a`la)** – израз који има уобичајено значење за сва месна јела којима се додаје црвено вино;

Манжете – фр. **manchette** – мали, обликовани парчићи папира, који представљају декорацију и који се стављају на кости перади (око батака) или јагњећих котлета;

Мацере – фр. глагол **macerer** – лат. **macerare** – малаксати док напусти сок – наквасити, потопити; порекло лат. **macerate** – омекшати;

Термин означава квашење, тј. овлажити куваним шећером или неким ликером колаче, воће.

Такође, листови поврћа (спанаћа, купуса, главатице) манцерирају – омекшавају у маринади, као и жилаво месо чија мишићна влакна омекшавају услед дуготрајног стајања у саламури;

Мариниер – фр. **marini`ere (a`la)** – „морнарски начин“ – метода припреме шкољки и риба које се кувају у белом вину;

Маске – маскирати – фр. глагол **masquer** – прерушити, прикривати, сакрити; **У гастрономији** – значи прелити намирницу мајонезом или неким шофроа сосом на бази мајонеза, а у француској кухињи – прекрити кувану храну, посебно месо, глазуrom од растопљеног шећера;

Матињон – фр. **matignon** – такође смеша (шаргарепа, лук, целер, листићи пршуте, тимијана, лоров лист) за пуњење – динстаних јела. Подразумева

коренасто поврће изрезано на кришке а исто тако и фонд од поврћа који се користи за наливање других јела;

Масон – град у покрајини Бургоњи познат по винима (*Vin del Maconnais*);

А ла мателот – фр. *a`la matelote* – синоним за сва јела од рибе која садржи црвено или бело вино; такође сос од редуцираног рибљег фонда, деми-гласа, бутера и уз додатак кајенског бибера;

Медаљон – фр. *me`daillon* – мало, округло парче меса – налик турнедоу;

Мениер – фр. *menier* – општи појам за прилог, за велики број јела такође у Француској, појам за храну пржену на бутеру, зачињену сољу, бибером и соком од лимуна, украшену першуном (*a la meuniere* – млинарски начин);

Ментонез – фр. *mentonnaise* – начин припремања хране који подразумева коришћење белог лука, парадајза и црних маслинки; прилог од ољуштених тиквица пуњених пиринчем и пиреом од парадајза;

Метр дотел – фр. *mattre d`hotel* – јела припремана брзо и просто у којима першун користимо као главни зачин; зачињен бутер са соком од лимуна, першуном, црвеном папричицом и кајенским бибером – служи се на месу са роштиља – *Larousse*;

Миз-ен-плас – фр. *mise en place* – поспремити кухињу пре почетка рада и након обављеног посла. Израз се такође користи и у конобарском офису, за сређивање прибора;

Мус – фр. *mousse* – пена – благо кремасто јело (топло или хладно) укувано јајима или желатином, зачињено рибом или сиром – *Larousse*:

- *mousse de foie gras* – мус од гушчје дигерице;
- *mousse de jambon* – мус од шунке;
- *mousse de saumon* – мус од лососа;
- *mousse au chokolat* – мус са чоколадом (какао, јаја, шећер, дупли крем – 48% м.м, ванила);
- *mousse de pioissons* – рибљи мус;

Н

Нантез – фр. *nantaise* – прилог за месо од глазираних крушака, изгњеченог парадајза и јаког сока од печења (метод сервирања пилетине са овим прилогом). На овај начин се јела сервирају у околини француског града Нанта;

Натур – фр. *naturel* – природан, чист; порекло лат. натура, натус (насци – бити рођен). Појам означава припремање намирница у свом изворном облику без икаквих додатака (нпр. телећа шницла „натур“). **Јело припремљено без зачина, природно* – *Larousse*;

Нувел куизин – фр. *nouvelle cuisine* (нова кухиња) – талас тзв. нове кухиње чији су зачетници Пол Бокиз, Пелапрат и Ален Дикас, која даје предност поврћу, лаганим јелима, припремљеним много брже него традиционална, сервирана у мањим оброцима са наглашеном естетиком јела и прибора;

О

Омлет – фр. *omelette; amelette (alumelle* – мач, оштрица); порекло лат. *Lamela* – тањирѝ.

***Омлет је јело** од умућених јаја (кајгана) пржено на маслацу или уљу зачињено по површини са једним или више додатака (сир, шунка, риба, поврће).

***Сервира се преклопљен** у облику полумесеца, за доручак или предјело. Оригинални назив – омлет – је добио због пљоснатог облика;

Ор-девр – ордевер – фр. hors d'oeuvre – мало хладно или топло предјело (мезе), које се сервира као средство за отварање апетита на почетку обеда и састоји се од једне или више намирница.

П

Панаше – фр. panache – појам који означава две или више врста помешаног воћа, меса, поврћа. Израз се користи у изради салата;

Пане – панирати – фр. глагол paner (pan – порција); порекло лат. *pannus* (комадић, делић). Кулинарски појам који значи уваљати намирницу у брашно, размућена јаја, презлу (бечка панада), или само у брашно и јаја (париска панада);

Панада – енгл. panada – мрвице хлеба које се користе у спављању надева; густа запршка за повезивање јела од меса; база за суфле; смеса зачина, хлеба и млека која се користи као надев – *Larousse*;

Папијот – папилот – фр. papillote – увијач од папира (*papillot – листић*); порекло лат. папилио.

***Украш направљен** од салвета у виду палме којим се украшавају нека јела од живине. *Такође, овај појам има и следеће значење: папирни украс на крајевима костију котлета и пилећим батацима; мали парчићи меса прекривени комадићима папира у облику срца (премазаним уљем и печени у пећници); посласнице умотане у златни и сребрни папир.

„**En papillote**” – спремљено у масном пириру, премазано уљем;

Пар-боилинг – енгл. par boiling – начин термичке обраде који подразумева храну кувану у води извесно време (напола кувана), а затим довршена неком другом топлотном обрадом (пржењем, печењем);

Пошиет – фр. poivrette – појам који означава танко, роловано парче меса испуњено надевом;

Парфе – фр. parfait – заслађени слаткиш направљен од умућених јаја, сличан мусу; сладолед са воћем, сирупом и умућеним кремом;

Патка – „a Galbufera” – специјалитет који се припрема од печене патке са шунком из Бајона, црним и белим луком и Мадера вином;

Пасе – пасирати – фр. глагол passer – пропустити, процедити, просејати (*passoige* – цедиљка, машина за пасирање), лат. *passus* – корак.

***Кулинарски израз који значи** буквално просејати, процедити разна јела или сосове како би се добила компактна, уједначена маса без грудвица; а у западним кухињама пржити на бутеру изнад грејног тела, како би се формирала кора на месу или поврћу које ће бити довршено неким другим процесом термичке обраде;

Пуре – пире – фр. pur`ee – термин који означава првенствено полуврсту конзистенцију; глатку кашу – пасирано поврће или воће; кувано ситно исецкано – пасирано месо или риба.

Постоје следеће врсте:

- **Pur`ee d`oupsins** – пире од морског јежа;
- **Pur`ee d`ail** – пире од белог лука;
- **Pur`ee de bettepaves** – пире од цвекле;
- **Pur`ee de courgettes** – пире од тиквица;
- **Pur`ee de marrons** – пире од кестена;
- **Pur`ee de champignons** – пире од печурака;
- **Pur`ee d`epinards** – пире од спанаћа;
- **Pur`ee de tomates** – пире од парадајза;
- **Pur`ee de fruits** – воћни пире;

О бл – „плаво кувати“ – (фр. Au bleu) – најчешће се примењује код речних риба и то: пастрмке, шарана, гргеча и штуке.

*За ову врсту кувања, рибама се не одстрањује крљушт, него се одстрани утроба и оперу се. При прању, рибе се држе за главу, да се на крљуштима вади слуз. Ова слуз садржи боју која приликом кувања прелази у плаво. Припремљене рибе стављају се на влажан послужавник или већи тањир, намажу лимуновим соком и ставе на решеткасти уложак, претходно обложен пергамент папиром превученим с мало уља. У суд за кување, пристави се вода, посоли и загреје до кључања, а затим се спусти уложак са припремљеном рибом и суд добро поклопи, након омекшавања, риба се прелије загрејаним маслацем. Нарочито интензивно плаво кување рибе постиже се ако се рибе пре кувања прелију загрејаним (врелим) сирћетом и оставе око 10 мин. у затвореном суду. Сирће веома добро утиче и на стварање специфичног укуса рибе;

Р

Раклет – raklet – фр. raclette – традиционално јело које се једе у Швајцарској (француском кантону), а састоји се од: топљеног сира, кромпира, маринираног црног лука и коришона;

Редус – редуцирати – енгл. глагол reduce – укувати; порекло лат. reducere – врети (reducere – водити). Појам означава укувати неко јело, тј. константним кувањем смањити течни део неког јела, учинити јело (сос) гушћим услед испаравања воде из самог јела (соса);

Релаше – фр. глагол relacher – кулинарски појам који значи разредити густу сос, јело или фонд додавањем течности (бујона, воде) разблажити;

Релиш – фр. relish – кулинарски појам који означава зачинско средство за рибу и јела од риба, а састоји се од мешавине воћа и поврћа прокуваног у сирћету и зачинима (бибер, со, капри);

Рестовати – вид термичке обраде, тј. намирница се пржи на уљу (најчешће лук, поврће, сухомеснати производи) док се не постигне њено омекшавање до одређене тачке, када јој се у тачно предвиђеном тренутку (у тренутку жељене мекоће) додају друге намирнице, нпр. рестовати лук док не омекша за 50%;

Ројал маса – енгл. *royal mase* (*краљевска маса*) маса која се користи за повезивање и преливање великог броја јела. Ова маса се припрема на следећи начин: у посуду са скуваним, младим или хладним млеком додати јаја, со и ситно исечено першуново лишће, па све лагано жицом за мућење измешати;

Руле – роловати – фр. глагол *rouler* – котрљати, ваљати, завијати се; порекло лат. *rotulus* – мали точак). Поједине намирнице (месо) се пре термичке обраде савијају – ролују, како би се постигао што бољи визуелни ефекат а унутар ролата се најчешће стављају разне врсте надева.

**Ролат* – означава нешто што је савијено у трубу;

С

Саламандер – енгл. *salamander*; лат. *salamandra*. Представља посебан кулинарски уређај загрејан плинком или електричним грејачем, који служи за топлотну обраду намирница када се жели да се јело загреје. Користи се за термичку обраду осетљивих пенастих маса;

Салпикон – фр. *salpicon* – кулинарски појам за мешавину ситно сецканог меса (суви језик, шунка, сланина), рибљег меса, поврћа у сосу, која се користи као надев за пуњење крокета, ролата, паштетица и другог лиснатог теста;

Сервир – сервирати – фр. глагол *servir* – *servie* – послужен – служити, послужити; лат. *serviere* – служити (сервус – роб).

*Појам који је широко употребљив у угоститељству, превасходно подразумева изпошење обеда на сто, услуживање госта, али исто тако користи се и у кухињи приликом стављања хране у посуде; у којима се сервира госту;

Суасонез – фр. *soissonaise* – прилог за овчетину направљен од бораније помешан са павлаком бутером и slabим парадајз–сосом и белим луком;

Суфле – фр. *souffle* – надуван – надут, пуслица; (*soufflep* – дувати); лат. *soufflare* – дувати.

*Представља лагано јело чију основу чине брашно, јаја, маслац, а конзистенција је пупут пене. Према врсти додатка и зачина добија и дефинитивни назив. Суфле спада у топла јела која задржавају своју форму након скидања са грејног тела. Прави суфле је печен у пећници. Појам суфле се користи и за неке врсте пудинга;

**Souffle` de saumon* – *суфле од лососа* (кувано оцеђено месо, бешамел, жуманца, беланца посебно размућена);

**Souffle` glace`* – *ледени суфле* (веома блага, кремаста мешавина, залеђена и служена у посуду за суфле);

Т

Тембал – фр. *timbale* – велика посуда у којој се служе течна јела (налик супијери), или мала метална посуда са ручкицама која код нас служи за сервирање јела течне конзистенције;

**Тампоризе* – *темпирати* – фр. глагол - *temporiser* – ускладити; лат. *temporizare* (*tempus* – време).

**Темпирање* (*темперање*) је прилагођавање намирнице или вина људским чулима, како би квалитет намирнице или вина дошао до пуног изражаја.

У гастрономији се најчешће говори о темпирању аспика или неких шофроа сосова на бази аспика. Темпиран (отопљен, течан, хладан) аспик се користи за аузмасирање-шемизирање форми или за шемизирање разних хладних јела. Аспик се темпира тако што се у суд за темпирање (шнезидер), стави аспик у чврстом стању, а тај суд стави у већу посуду са топлем водом и ту стоји док се не отопи и буде млак. После отапања суд са аспиком се ставља у посуду са ледом и тако довршава темпирање. Аспик би требало да буде на граници хладног и топлог;

***Tempering** *енгл.* – држање производа на одређеној температури, кондиционирање;

***Tendering** – енглески израз за поступак омекшавања намирница (хране) са циљем да се поправе органолептичка својства. Може бити механичко (лупањем, масирањем) или хемијско.

***Artificial tendering** – механичко омекшавање хране (лупањем), у циљу побољшавања квалитативних својства хране (намирница);

Траше – транширати – фр. глагол *trancher* – одсећи, пресећи, исећи на кришке (транше – кришка, парче); **tarnchoir** – даска за сечење меса. Транширање је израз који се користи у Француској, употребљавају га месари, а код нас означава: сећи месо и трупове закланих животиња на парчиће;

Турбан – *тур. turban* (шал који се обавија око главе) – кружно уређено, аранжирано јело и намирница (говеђи језик) на равној подлози – овалу; полагање намирница у округлу модлу;

Тремпаж – trempage (la soupe) – француски израз који значи прелити супу преко корице хлеба, или танко исецканих шнити обареног поврћа, који се налази у супијери;

Ф

Фарс – фр. *farce* – надев, маса за пуњење; лат. *farcire* – испунити, наденути. У француској гастрономији под овим изразом се подразумева ситно исецкано месо или месо за пуњење. Међутим, фарс не мора да садржати месо.

Постоје следећи надови:

Panade frangine – надев од јаја (млеко, путер, брашно, со, морски орашчић, жуманца) за пуњење перади или дивљачи. Такође, ова смеша се може укуавати у супе;

Panade de farine – надев од брашна (вода, путер, со, брашно);

Panade de pain – надев од хлеба (хлеб прелити врелим млеком и оставити да омекша, истиснути течност и испарити је).

Постоје и надови за рибе:

Farce de poisson – гибљи, месни густ надев;

Такође, за паштете и галантине постоји надев који се састоји од: 1/3 телећег меса, 1/3 свињског меса, 1/3 свеже сланине, брашна, јаја, маслаца, коњака, сушеног језика, соли и трифли. Додаје се намирницама чији се укус жели изразити (нпр. живипа, шупка);

Фаширен – фаширати – нем. *faschiren* – млевен. Израз значи буквално месо (млевано) припремити за печење. Најпогоније месо за млевање су одлежани, свежи, мекани и сочни делови меса који су мање или више проткани мапским ткивом, што

месо чини сочнијим, а припремљену масу, односно припремљено јело још укуснијим. За ову масу најпогоднији су:

- од телећег меса – врат, потплећка и плећка
- од свињског меса – врат, потплећка и плећка
- од говеђег меса – исто;

Фламанд – фр. *flamande* – „фламандски стил“ – јела сервирана са прилогом од динстаног поврћа, сланином или малим кобасицама од свињског меса; велики комади меса преливени деми-глас сосом;

Фромаже – фромажирати – фр. глагол *fromager (fromage – сир)* – израз који означава додати стругани, топљени или изгњечени сир сосу или јелу; прекрити јело ренданим сиром како би лепше запекло;

Финансиер – фр. *financiere* – начин сервирања пилетине у Мадера вино, *financiere sauce – деми глас*, Мадера вино и ситно сецкане печурке;

Фламбе – фламбирати – фр. глагол *flamber – пламтети, буктати (flamb`ee* – пламен, ватра) лат. *flammula* – пламичак (*flamma – пламен*);

* Кулинарски појам који значи па пламену осмудити, опрљити неку намирницу, довршити јело пред гостима. Фламбирање је оригинални начин дотеривања укуса јела коњаком, гумом, брендијем или ликером са високим процентом алкохола. Алкохол се при фламбирању, претвара у пламен и ствара карактеристичан мирис и укус јелу. Могу се фламбирати нека јела од риба, ракова, шкољки, поједине супе, послатице итд.

Фрапе – фрапирати – фр. глагол *frapper* – ударати – буквално – расхладити (*frappe`* – пиће од ликера преко кога се сипа иситњен лед). Фрапирање је брзо хлађење, пре свега вина и пића, тако што се флаша са пићем стави у кофу са ледом;

Фрикадел – фрикадели – фр. *fricadelles* (нем. *fricadele*) – уситњено месо са зачинима, млеком, хлебом и пиреом од кромпира. Ова маса се умеси, направе се ваљушци налик колачићима уваљају у презле и дубоко прже (често се служи као апетисан);

Фритур–фритура–фр. *friture* – пржење; лат. *frictus* – пржен (*frigere* - пржити).

* Представља масноћу у фритези, у којој се намирнице прже (похују), најчешће у односу 1:1 масти и уља. Она се не сме предуго користити, јер дугим коришћењем намирница мења боју, тј. постаје тамна, а и фритура постаје штетна, јер се услед високих температура вишемасне киселине разлажу, ослобађају при том штетне гасове (фенол, угљен-диоксид). Ови гасови се појављују у виду белог дима који непријатно мирише и штима за очи.

Ш

Шасе – фр. глагол *chasser* – мали парчићи меса живине или јаја уз додатак сотираних печурака и лука влашца и преливено белим вином;

Шмизле – шемизирати – фр. глагол *chemisier* – плакар за кошуље – одећу – (*chemise – кошуљица*).

* Појам означава премазати танким слојем аспика калуп – форму или пак прелити танким слојем темпираног аспика неко јело. Најпре се врши избор форме

(калупа) у којој обликујемо јела од јаја, рибљег меса, ракова, пилећег меса, цигерице, шунке итд. Форма може бити разноврсног облика.

Шпиковати – нем. глагол *gespickt* – убости, избоцкати; старогерман. *Picken; pikken* холандски. Значи наденути – набадати бут или пак леђа, оштрим ножем или иглом (лордоаром), а онда у расечена места наставати танке режњеве сланине, шагагапе, белог лука, киселих краставчића, печугака.

*Нарочито се месо дивљачи пре печења облаже или шпикује танким листовима или штапићима суве сланине. На овај начин месо постаје сочније. За шпиковање користи се сува сланина једнаких штапића, као и поврће, а потом се набада у расечена места. При овом постопку мишићаво ткиво мало се и оштећује, па може да дође и до губитка месног сока. Да би се ово спречило, препоручљиво је, да се комад меса обложи танким листовима сланине и завеже (бридира) белим хигијенским термоотпорним концем.