



Универзитет у НовомСаду Природно-
математички факултет Департман за географију
туризам и хотелијерство



МЕНИ ОД ДИВОКОЗЕ

МЕНИ

ЛОВАЧКЕ СУВЕ ЉУТЕ КОБАСИЦЕ ОД МЕСА ДИВОКОЗЕ

СУПА ОД ДИВОКОЗЕ СА КНЕДЛАМА ОД ЦИГЕРИЦЕ

ГУЛАШ ОД ДИВОКОЗЕ СА ЛОВАЧКИМ КРОМПИРОМ

ЗАЧИЊЕНИ КОЗЈИ МЛАДИ СИР СА ВИТАМИНСКОМ САЛТОМ

ЛОВАЧКА ХРСКАВА ПИТА СА ШУМСКИМ БОБИЦАМА

ПОГАЧА СА ЧВАРЦИМА

Нови Сад 2019.

САДРЖАЈ

ДИВОКОЗА	1
МЕНИ.....	2
ЛОВАЧКЕ ЉУТЕ КОБАСИЦЕ ОД МЕСА ДИВОКОЗЕ.....	3
СУПА ОД ДИВОКОЗЕ СА КНЕДЛАМА ОД ЦИГЕРИЦЕ.....	4
ГУЛАШ ОД ДИВОКОЗЕ СА ЛОВАЧКИМ КРОМПИРОМ	5
ЗАЧИЊЕНИ КОЗЈИ МЛАДИ СИР СА ВИТАМИНСКОМ САЛТОМ.....	7
ЛОВАЧКА ХРСКАВА ПИТА СА ШУМСКИМ БОБИЦАМА.....	8
ПОГАЧА СА ЧВАРЦИМА.....	9
ЗАКЉУЧАК	10
ЛИТЕРАТУРА.....	11

ДИВОКОЗА

Дивокоза (Rupicapra-rupicapra), припада реду папкара, породици шупљерошци. Дивокоза расте до пете године живота. Дивокоза достиже висину 80цм, дужину до 110цм и тежину 25-35кг, с'тим што су мужјаци крупнији од женки и достижу тежину до 40кг. Шупљерошци су најбројнија група међу које припадају и дивокозе код којих оба пола имају рогове. Дивокозе се крећу по неприступачни каменитим теренима, имају испупчене рубове папака, док су табани сунђерасто еластични и приљубљују се уз подлогу. Животна средина коју дивокоза насељава су високопланински пашњаци, стеновити терени на граници или чак изнад границе шумске вегетације. На тим теренима дивокоза пасе високе планинске траве и остало биље, а зими силази на ниже надморске висине на којима пасе планинске траве које налази испод снега и брсти избојке нижег планинског биља. Боја длаке током лета је жућкаста до светлосмеђа, а зими потамни. Током лињања мења се дужина длаке. Од ушију преко очију има црну пругу, а тамна пруга се пружа уздужно гребеном леђа. Дивокозе се паре током новембра и децембра када се мужјаци жестоко боре за женке. Један мужјак се пари са три до пет женки. Неретко се дешава, да се мужјаци толико исцрпе у периоду парења, да угину током зиме. До треће године младе дивокозе живе у крдима од неколико десетина грла и након тога су спремне за парење. Млађе женке роде једно младунче а старије обично по два. Женка носи 22 недеље, а младунче сиса током лета и прве зиме. Дивокозе се хране пашом сочног планинског биља током лета, док се зими хране високом травом која вири изнад снега, маховином и лишјајевима. Њихова омиљена храна су полугрмље, пупољци, боровнице и бруснице. Дивокозе нису пробирљиве по питању хране, па тако неретко зими ногам чепркају по снегу и једу све што нађу. Дивокоза је дневна животиња што значи да пасе изјутра и увече, док највећи део дана проводи заклоњена од сунца, а ноћу само спава.



Слика бр.1и 2. Слика женке – дивокоза и Слика мужјака – дивокозе

МЕНИ

ЛОВАЧКЕ ЉУТЕ КОБАСИЦЕ ОД МЕСА ДИВОКОЗЕ

СУПА ОД ДИВОКОЗЕ СА КНЕДЛАМА ОД ЦИГЕРИЦЕ

ГУЛАШ ОД ДИВОКОЗЕ СА ЛОВАЧКИМ КРОМПИРОМ

ЗАЧИЊЕНИ КОЗЈИ МЈАДИ СИР СА ВИТАМИНСКОМ САЛТОМ

ЛОВАЧКА ХРСКАВА ПИТА СА ШУМСКИМ БОБИЦАМА

ПОГАЧА СА ЧВАРЦИМА

МЕНИ ОД ДИВОКОЗЕ

Гастрономски Производ; «ЛОВАЧКЕ СУВЕ ЉУТЕ КОБАСИЦЕ ОД МЕСА ДИВОКОЗЕ»							ХП-ЛКД-1							
Група јела: ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА					Јединични број особа-мерна јединица- Број порција: 10									
Време припреме: 10 мин		Време т/ обраде: нема			Захтевност припреме:									
Ред бр.	Назив потребне намирнице	Јед.	Улазна количина намирница	Отпад(%)	Губитак приликом то (%)	Количина нето (g)	 <p>Слика бр.1. Сервираног Гастро-Производа ловачке пиканте суве кобасице</p> <p>Напомена :</p> <p>1.Припрема се за најмање 10 особа 2.За једну особу 10 комада кобасице 3.Припремити инвентар у зависности од броја гостију за који се припрема. 4.Сервирање на температури 12-14 С 5.Сензорна својства: <i>Боја ,мирис, укус ,изглед.</i> Алергени инфо: Паприка Означити ССР:1,2,3,4,5...</p>							
1.	Суве кобасице од дивокозе	g	1000	/	/	1000								
2.	Зеленасалата (листови)	g	100	/	/	100								
3.	Црне маслине	g	200	/	/	200								
4.	Чери парадајз	g	200	2 %	/	196								
5.	Ротквице	g	100	/	/	100								
6.	Першунов лист	g	20	/	/	20								
Нето за 10 особа- порција:						1616 g								
Нето за једну особу-порцију:						160 g								
ТЕХ/ПРИПРЕМА			САСТАВЉАЊЕ, ЗАЧИЊАВАЊЕ И ПОВЕЗИВАЊЕ НАМИРНИЦА				ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t/°C							
1.Са сувих кобасица одстранити омот и исећи на танке шните, 2.Листове зелене салате, опрати и исполирати. 3.Парадајз опрати и исећи на кришке. 4.Припремити ротквице, црне маслинке и першуново лишће.			1.Топлотне обраде; нема; 2.Све т/о, за сухомеснате производе су се дешавале ван угоститељског објекта; 3.На изабран овал сложити исечене шните сувих кобасица, редоследом како су исечене, тако да једна шнита делимично прекрива другу. 4.На средину овала сложити листове зелене салате. На зеленој салати поређати црне маслинке, кришке парадајза, ротвице и букетиће першуна.				1.т/о нема; 2.Прање поврћа у води 15 минута до 45 С; (са додатком сирћета или лимунске киселине) 3.Чување до сервирања од 0 до +4 С; 4.Сервирање са конзумирање 12 до 14 С. 1.У бен-мари; нема 2.У фрижидеру;од 0 до + 4t/°C(4сата); 3.Замрзавање; нема 4.Рок употребе;према упутству 5.Погревање нема.							
Сервирање-величина и врсте инвентара: - Сервис за 10 особа - Припремити 10. декорисаних хладних плитких тањира 30 ☉ или 2 овала бр.5-ростфрај-порцелан-керамика.														
НУТРИТИВНИ САСТАВ ПО ПОРЦИЈИ														
kJ/kcal	МАСТИ		УГЉЕНИ ХИДРАТИ (g)	ПРОТЕИНИ (g)	МИНЕРАЛИ				ВИТАМИНИ					
	Укупно (g)	Холестерол (mg)			Са (mg)	Fe (mg)	К (mg)	Na (mg)	А (µg)	В ₁ (mg)	В ₂ (mg)	В ₃ (mg)	С (mg)	

МЕНИ ОД ДИВОКОЗЕ

Гастрономски Производ : „ЛОВАЧКА СУПА ОД ДИВОКОЗЕ СА СРЕМУШОМ“							С-ЛСДС-2							
Група јела: СУПЕ				Јединични број особа-мерна јединица- Број порција: 10										
Време припреме: 90 мин.		Време т/ обраде: 60 мин			Захтевност припреме: 									
Ред бр.	Назив потребне намирнице	Јед. мере/лазназнамири	Улазнаколичинанамирница	Отпад(%)	Губитак приликом то (%)	Количина нето (g)	 <p>Слика.бр.2.Сервираног Гастро-Производа: Ловачка супа о ддивокозе са сремешем.</p> <p>Напомена :</p> <ol style="list-style-type: none"> Припрема се за најмање 10 особа За једну особу 3 комада кнедле Припремити инвентар у зависности од броја гостију за који се припрема. Сервирање на температури 85°C. Сензорна својства: Боја ,мирис, укус ,изглед. <p>Алергени инфо: Целер,глутен. Означити ССР 1,2,3,4,5...</p>							
1.	Црни лук	g	200	10	/	180								
2.	Сунскретово уље	l	0,100	/	/	0,100								
3.	Шаргарепа	g	200	10	/	180								
4.	Коренцелера	g	100	10	/	90								
5.	Маринирано месо срдаћа б/к	g	500	/	/	500								
6.	Со	g	20	/	/	20								
7.	Млевени бибер	g	2	/	/	2								
8.	Белилук	g	20	10	/	18								
9.	Сремеш	g	50г	/	/	50								
10.	Месни фонд	g	3	/	/	3								
11.	Ловоров лист	ком	2	/	/	2								
12.	Рузмарин	ком	1	/	/	1								
13.	Кнедле од цигерице	g	500	/	/	500								
Нето за10 особа- порција:						1645 g								
Нетозаједнуособу-порцију:						170 g								
ТЕХ/ПРИПРЕМА		САСТАВЉАЊЕ, ЗАЧИЊАВАЊЕ И ПОВЕЗИВАЊЕ НАМИРНИЦА				ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t°C								
1.Црни лук ољуштити,опрати и исећи на коцкице. 2.Целер очистити, опрати и исећи на коцкице. 3.Шаргарепу очистити, опрати и исећи на коцкице. 4.Месо извадити из маринаде, очистити од жилица и исећи на коцке. 5.Остале намирницеприпремити.		1.Црни лук динстати на загрејаној масноћи затим додати целер и шаргарепу и сотирати док не омекша 2.Помешати месо , са белим луком и сремешем посолити , побиберити и додати омекшало поврћу, динстати док месо не испусти сокове, налити месним фондом додати ловор, рузмарин , со бибер и лагано кувати тако да се 1л течности редуцира на 800 дс готове супе. 3.Чувати на топло до сервирања . 4.Припремити кнедле од цигерице				1.Т/о 95°C; 2.Прање поврћа у води 15 минута до 45 С; (са додатком сирћета или лимунска киселине). 3.Сотирање на 150С 4.Сервирање на 85°C								
						<p>Начина чувања до сервирања;</p> <ol style="list-style-type: none"> У бен-мари; 85С 2 сата након т/о.. У фрижидеру; 0 до +4С. 3.Замрзавање: на - 18С. Рок употребе: према упутству. Погрејавање: 1 сат после подгревања 								
Сервирање-величина и врсте инвентара: Ловачку супу сервирати, топлу у шољу за супу или чинију уз додаток кнедли од цигерице и посути першуновим лишћем.														
НУТРИТИВНИ САСТАВ ПО ПОРЦИЈИ														
kJ/kcal	МАСТИ		УГЉЕНИ ХИДРАТИ (g)	ПРОТЕИНИ (g)	МИНЕРАЛИ				ВИТАМИНИ					
	Укупно (g)	Холестерол (mg)			Са (mg)	Fe (mg)	К (mg)	Na (mg)	А (µg)	В ₁ (mg)	В ₂ (mg)	В ₃ (mg)	С (mg)	

МЕНИ ОД ДИВОКОЗЕ

Гастрономски Производ; „ГУЛАШ ОД ДИВОКОЗЕ СА ЛОВАЧКИМ КРОМПИРОМ“						ГЈ-ГДЛК-3	
Група јела: ГОТОВА ЈЕЛА				Јединични број особа-мерна јединица- Број порција: 10			
Време припреме: 90. мин.		Време т/ обраде: 60мин			Захтевност припреме: 		
Ред бр.	Назив потребне намирнице	Јед. мере/лазнамириница	Улазнаколичинанамирница	Отпад(%)	Губитак приликом прераде(%)	Количина нето (g)	
1.	Уље	dc	300	/	/	300	
2.	Црни лук	g	1000	10%	/	900	
3.	Ловоровлист	ком	2	/	/	2	
4.	Млевенибибер	g	10	/	/	10	
5.	Алеваљутепаприка	g	10	/	/	10	
6.	Месодивокозе б/к	g	2000	/	/	2000	
7.	Меснифонд	l	3	/	/	3	
8.	Брашно	g	50	/	/	50	
9.	Парадајзпире	g	50	/	/	50	
10.	Еспањол	g	20	/	/	50	
11.	Црвеновино	dc	5	/	/	5	
12.	Гулашгевирц	100g					
13.	Сувасланина	g	70	/	/	70	
14.	Ким	g	1	/	/	1	
15.	Белилук	g	20	/	/	20	
16.	Першуновлист	веза	1/2	/	/	1/2	
17.	Ловачкикромпир	g	2000	/	/	2000	
Нето за 10 особа- порција:						5515 g	
Нето за једну особу-порцију:						520 g	
ТЕХ/ПРИПРЕМА		САСТАВЉАЊЕ, ЗАЧИЊАВАЊЕ И ПОВЕЗИВАЊЕ НАМИРНИЦА				ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t°С	
1.Маринирано месо од дивокозе исполирати, са меса одстранити масноћу, опне и жилице. Месо исећи на уједначене комаде 3 x 3 cm, за једну особу пет до шест комада. 2.Црни лук ољуштити и ситно		1.У одговарајућу посуду на умерено загрејаном уљу динстати црни лук, ловорово лишће и бибер у зрну. Када лук добије златно-жуту боју додати алеву паприку, када паприка пусти боју додати месо, посолити, вештим трзајем сјединити, сипати месни фонд и црвено вино, поклопити, смањити температуру грејног тела и лагано крчкати.Повремено промешати и				1.Т/о 95°С; 2.Динстање на 150 С 3.Сервирање на 65°С 2.Прање поврћа у води 15 минута до 45 С; (са додатком сирћета или лимунска киселине) 3.Чување до сервирања 65-75 С.	



Слика бр.3.Сервираног Гастро-производа Гулашоддивокозесаловачкимкромпиром

Напомена :

- 1.Припрема се за најмање 10 особа
 - 2.За једну особу 200g (5-6 комада)меса
 - 3.Припремити инвентар у зависности од броја гостију за којесе припрема.
 - 4.Сервирати у дубоким ватросталним чинијама на 65 °С.
 - 5.Сензорна својства:
Боја, мирис, укус, изглед, коезистенција.
- Алергени инфо:**
Паприка,глутен.
Означити ССР1,2,3,4,5...

МЕНИ ОД ДИВОКОЗЕ

<p>исећи.</p> <p>3.Припремити клајстер: просејано брашно ,измешати са хладном водом до густине јогурта б/г.</p> <p>4.Припремити гулаш гевирц: ситно исећи суву сланину, ким, бели лук и першуново лишће, потом све измешати и саставити у компактну масу.</p> <p>5.Остале намирнице припремити: ловорово лишће, бибер у зрну, алеву паприку, еспањол, вино, парадајз пире, прилог, со и друго.</p>	<p>по потреби доливати фонд и све динстати док месо омекша до 80%.</p> <p>2.Припремити прилог; ловачки кромпир.</p> <p>3.Припремање гулаш-соса: динстано месо пренети француском кашиком у гастро-термо посуду. Уз стално мешање у рагу додати клајстер, парадајз пире, еспањоли наставити са лаганим кувањем.</p> <p>4.По потреби додати месног фонда, прокувати кратко, а потом гулаш сос пропасирати и саставити са месом.</p> <p>5.Зачињавање гулаша: гулаш по потреби досолити, зачинити гулаш гевирцом, измешати и кратко прокувати.</p>	<p>Начина чувања до сервирања;</p> <p>1.У бен-мари; 65 до 75С 2 сата након т/о..</p> <p>2.У фрижидеру; 0 до +4С.</p> <p>3.Замрзавање; на -18С.</p> <p>4.Рок употребе; према упутству.</p> <p>5.Погрејавање; 1 сат после подгревања</p>
--	--	---

Сервирање-величина и врсте инвентара: Гулаш од дивокозе сервирати топао(65С), удубоку топлу(65С) ватросталну чинију, налити гулаш сосом да огрезне и посути першуновим лишћем.Ловачки кромпир као прилог сервирати посебно у другу топлу ватросталну чинију.

НУТРИТИВНИ САСТАВ ПО ПОРЦИЈИ

kJ/kcal	МАСТИ		УГЉЕНИ ХИДРАТИ (g)	ПРОТЕИНИ (g)	МИНЕРАЛИ				ВИТАМИНИ				
	Укупно (g)	Холестерол (mg)			Са (mg)	Fe (mg)	К (mg)	Na (mg)	А (µg)	В ₁ (mg)	В ₂ (mg)	В ₃ (mg)	С (mg)


МЕНИ ОД ДИВОКОЗЕ

Гастрономски производ; “ЗАЧИЊЕНИ КОЗЈИ МЛАДИ СИР СА ВИТАМИНСКОМ САЛТОМ”						С-ЗКСВС-4							
Група јела: САЛАТЕ				Јединични број особа-мерна јединица- Број порција: 10									
Време припреме: 15 мин		Време т/ обраде: НЕМА		Захтевност припреме:									
Ред бр.	Назив потребне намирнице	Јед. мерева намирница	Улазна количина намирница	Отпад(%)	Губитак приликом то (%)	Количина нето (g)	 <p>Слика бр.4.Сервираног Гастро-Производа Витамина сала са зачињеним козијим сиром</p> <p>Напомена :</p> <ol style="list-style-type: none"> Припрема се за најмање 10 особа За једну особу до 200 g. Припремити инвентар у зависности од броја гостију за које се припрема. Сервирање на температури 12-14 С Сензорна својства: Боја ,мирис, укус ,изглед <p>Алергени инфо: Паприка,целер,орех, Означити ССР1,2,3,4,5...</p>						
1.	Црвени купус	g	150	/	/	100							
2.	Беликупус	g	150	/	/	100							
3.	Шаргарепа	g	150	10	/	135							
4.	Целер	g	150	10	/	135							
5.	Наранџа	g	150	20	/	120							
6.	Лимун	ком	4	/	/	4							
7.	Маслиново уље	l	0,200	/	/	200							
8.	Мед	g	50	/	/	50							
9.	Орах	g	200	/	/	150							
10.	Зеленасалата	лист	10	/	/	10							
11.	Паприка	g	150	10	/	135							
12.	Зачини	g	20	/	/	20							
13.	Козјисир	g	1500	/	/	1000							
Нето за 10 особа- порција:						2150							
Нето за једну особу-порцију:						200							
ТЕХ/ПРИПРЕМА				САСТАВЉАЊЕ, ЗАЧИЊАВАЊЕ И ПОВЕЗИВАЊЕ НАМИРНИЦА		ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t/°C							
1.Сво поврће опрати према упутству. 2.Шаргарепу и целер ољуштити, опрати, исећи на жилијен. 3.Паприку очистити и исећи на жилијен. 4.Од главиче зелене салате одвојити 10 лепих листова , за подлогу. 5.Купус бели и црвени , сећи по дужини на резанца. 6. Наранџу очистити , да нема белу опну и исећи на коцкице. 7.Орахе пробрати, опећи и исећи на ситније коцке . 8.Козји сир потопити у врелу воду, и исећи на коцке 2x2. 9.Два лимуна исцедити , два исећи на кришке.				1.Направити дресинг од лимуна,маслиновог уља и меда, со и бибер. 2.Сво поврће и наранџу сипати у једну посуду и лагано измешати и ставити преко зелене салате. 3.Прелити дресингом и декорисати лимуном и орасима. 4.Козји сир сервирати у малој чинији са стране , преливен са маслиновим уљем и босиљком.		1.t/o нема; 2.Прање поврћа у води 15 минута до 45 С; (са додатком сирћета или лимунска киселине) 3.Чување до сервирања од 0 до +4 С; 4.Сервирање са конзумирање 12 до 14							
						1.У бен-мари; нема 2.У фрижидеру;од 0 до + 4t/°C; 3.Замрзавање; нема 4.Рок употребе; према упутству ; 5.Погревање нема.							
Сервирање-величина и врсте инвентара: Салату сервирати у белим керамичким чинијама и декорисати (температура козумаџије 12 до 14 С), сир сервирати са стране у чинији.													
НУТРИТИВНИ САСТАВ ПО ПОРЦИЈИ													
kJ/kcal	МАСТИ		УГЉЕНИ ХИДРАТИ (g)	ПРОТЕИНИ (g)	МИНЕРАЛИ				ВИТАМИНИ				
	Укупно (g)	Холестерол (mg)			Са (mg)	Fe (mg)	К (mg)	Na (mg)	А (µg)	В ₁ (mg)	В ₂ (mg)	В ₃ (mg)	С (mg)

МЕНИ ОД ДИВОКОЗЕ

Гастрономски производ; ЛОВАЧКА ХРСКАВА ПИТА СА ШУМСКИМ БОБИЦАМА						Д-ЛХПШБ-5								
Група јела: ПОСЛАСТИЦЕ-ДЕСЕРТ				Јединични број особа-мерна јединица- Број порција: 10										
Време припреме: 60 мин		Време т/ обраде: 45мин		Захтевност припреме: 										
Ред бр.	Назив потребне намирнице	Јед. мере,лазнихнамирн	Улазнаколичинанамирница	Отпад(%)	Губитак приликом то (%)	Количина нето (g)	 <p>Слика бр.5: Сервираног Гастро-Производа Ловачкахрскавапитасашумскимбобицама</p> <p>Напомена :</p> <ol style="list-style-type: none"> Припрема се за најмање 10 особа За једну особу 3 комада. Припремити инвентар у зависности од броја гостију за који се припрема. Сервирање на температури 65°C Сечење-сервирање пред гостом-да лили не; Сензорна својства: <p>Боја ,мирис, укус ,изглед</p> <p>Алергени инфо: Орах,глутен. Означити ССР-1,2,3,4,5...</p>							
1.	Танкекорезапиту	g	700	/	/	700								
2.	Шумсковоће	g	700	/	/	700								
3.	Шећеркристал	g	400	/	/	200								
4.	Млевениораси	g	400	/	/	300								
5.	Уљесуноцокретово	ml	150	/	/	150								
6.	Киселавода	ml	100	/	/	100								
Него за 10 особа- порција:						2150								
Негозаједнуособу-порцију:						200								
ТЕХ/ПРИПРЕМА		САСТАВЉАЊЕ, ЗАЧИЊАВАЊЕ И ПОВЕЗИВАЊЕ НАМИРНИЦА				ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t/°C								
<ol style="list-style-type: none"> Коре поделити у четири групе по шест. Шумско воће опрати, и ставити у цеџиљу,ако је замрзнуто оставити да се одмрзне и оцеди. Остале намирнице припремити. 		<ol style="list-style-type: none"> Воду и уље сипати у одговарајућу посуду и оставити да проври,када проври, склонити да се прохлади. Коре ређати једну преко друге,шест комада, сваку кору премазати уљем и водом. На последњу кору распоредити благо воће,две кашике ораха и пет кашике шећера. Бочне стране преклопити 2-3 cm,да не би фил цурео,и увити у ролат. Уроловане пите,премазати уљем и пећи,када су готове попрскати водом, и прекрити крпом. Охлађене пите,исећи и испорцијати и посути шећером у праху. 				<ol style="list-style-type: none"> t/o печење 200 °C Чување до сервирања 65°C 								
						<ol style="list-style-type: none"> У бен-мари; 65 °C У фрижидеру;од 0 до + 4t/°C; Замрзавање; да Рок употребе;према упутству; Погревање ;да 								
Сервирање-величина и врсте инвентара: Пите сервирати на топлом керамичком тањиру,65°C три комада за једну особу и посути шечером у праху, декорисати.														
НУТРИТИВНИ САСТАВ ПО ПОРЦИЈИ														
kJ/kcal	МАСТИ		УГЉЕНИ ХИДРАТ И (g)	ПРОТЕИН И (g)	МИНЕРАЛИ				ВИТАМИНИ					
	Укупно (g)	Холестерол (mg)			Са (mg)	Fe (mg)	К (mg)	Na (mg)	А (µg)	В ₁ (mg)	В ₂ (mg)	В ₃ (mg)	С (mg)	

МЕНИ ОД ДИВОКОЗЕ

Гастрономски производ; „ПОГАЧА СА ЧВАРЦИМА“						ХП-ПЧ-6								
Група јела: ХЛЕБ-ПЕЦИВО				Јединични број особа-мерна јединица- Број порција: 10										
Време припреме: 35 мин		Време т/ обраде: 20мин		Захтевност припреме: ★ ★										
Ред бр.	Назив потребне намирнице	Јед. мереулазнихнамирни	Улазнаколичинанамирница	Отпад(%)	Губитак приликом то (%)	Количина нето (g)	 <p>Слика бр.6. Слика сервираног Гастро-Производа Погачице са чварцима</p> <p>Напомена :</p> <ol style="list-style-type: none"> Припрема се за најмање 10 особа За једну особу 3 погачице Припремити инвентар у зависности од броја гостију за који се припрема. Сервирање на температури 65°C Сензорна својства: Боја ,мирис, укус ,изглед <p>Алергени инфо: Глутен. Означити ССР1,2,3,4,5...</p>							
1.	Чварци	g	100	/	/	100								
2.	Глатко брашно	g	700	/	/	700								
3.	Прашак за пециво	g	24	/	/	24								
4.	Свињска маст	g	160	/	/	160								
5.	Путер	g	80	/	/	80								
6.	Јогурт	ml	500	/	/	500								
7.	Бибер	g	10	/	/	10								
8.	Со	g	10	/	/	10								
Нето за 10 особа- порција:						1580								
Нето за једну особу -порцију:						150								
ТЕХ/ПРИПРЕМА				САСТАВЉАЊЕ, ЗАЧИЊАВАЊЕ И ПОВЕЗИВАЊЕ НАМИРНИЦА		ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t°C								
<ol style="list-style-type: none"> Брашно просејати. Путер исећи на коцке. Најбоље да се користе дуван чварци. 				<ol style="list-style-type: none"> Брашно, прашак за пециво пребацили у посуду и помешати. Додати маст и путер, утрљати са брашном, затим додати чварке, со, бибер и јогурт и измешати , тесто треба да буде глатко и еластично да се не лепи за прсте. Тесто развући на радној површини и вадити форме, ређати на припремљеном плеху и пећи на 200°C око 20 мин. Прохладити и топлослужити. 		<ol style="list-style-type: none"> t/o печење на 200 °C Чување до сервирања 65°C 								
Сервирање-величина и врсте инвентара:				<ol style="list-style-type: none"> У бен-мари; 65°C У фрижидеру; од 0 до + 4t°C; Замрзавање; да Рок употребе; према упутству;. 										
НУТРИТИВНИ САСТАВ ПО ПОРЦИЈИ														
kJ/kcal	МАСТИ		УГЉЕНИ ХИДРАТ И (g)	ПРОТЕИН И (g)	МИНЕРАЛИ				ВИТАМИНИ					
	Укупно (g)	Холестерол (mg)			Са (mg)	Fe (mg)	К (mg)	Na (mg)	А (µg)	В ₁ (mg)	В ₂ (mg)	В ₃ (mg)	С (mg)	

ЗАКЉУЧАК

Планирати мени није лако, за његово планирање је потребна вештина и знање, а пре свега познавање намирница, њихову комбинацију, као и потребе потрошача.

Без планирања менија, није могуће направити, ако можемо рећи ни једноставни оброк.

Потребно је скуп функција, као и комбинација група намирница да би мени био комплетан.

Правилном исхраном, омогућавамо нашем организму да боље функционише а самим тим олакшавамо свој живот.

Мени се саставља, према разним потребама потрошача.

Мени који је овде састављен, је мени који може да се служи за ручак, који је уједно и главни оброк, а намењен претежно за ресторане који у својој понуди имају специјалитете од дивљачи.

Уз одабир једне, животиње у овом случају , ДИВОКОЗЕ, направили смо мени од 4–ганга а 6 ставки:

Наведени Мени, почиње са лаганим предјелом који ће да отвори апетит госту, затим супом и на крају гулашом који ће да, уптпуне салата и погачице, а који ће да се заврши са хрскавом питом

Као што смо видели, Мени, садржи склоп свих намирница које су потребе да се обезбеди здав оброк.

ЛИТЕРАТУРА

др Милијанко Ј.Портић:Гастрономски Производи-Универзитет у Новом Саду –Природно-математички Факултет 2011.

др Милијанко Ј.Портић: Месо и јела од дивљачи-Универзитет у Новом Саду –Природно-математички Факултет 2018.

