

СТРУКТУРА ЈЕЛА ОД ЈАГЊЕЋЕГ И ОВЧИЈЕГ МЕСА У УГОСТИТЕЉСТВУ БЕОГРАДА

Драган Тешановић¹, Милица Алексић¹

Примљено: 16.07.2013. | Прихваћено: 23.12.2013.

РЕЗИМЕ: *Структура јела од јагњећег и овчијег меса, у угоститељским објектима може се посматрати са два аспекта. Први је према редоследу јела у средствима понуде, а други према начину топлотне обраде којом је месо третирано. Структура јела од јагњећег и овчијег меса истражена је у осам (8) угоститељских објеката - ресторана града Београда: „Царева ћуприја“, „Милошев конак“, „Сури“, „Узелац“, „Чобанов одмор“, „Савић“, „Млинарев сан“ и „Господарска механа“. Структура јела према групама јела у јеловнику је ограничена на мали број хладних предјела, чорби, готових јела и печења. У зависности од начина топлотне обраде, она је варирала у истраженим угоститељским објектима, у корист јела припремљених сувом топлотном обрадом – печењем, и јела припремљених комбинованом топлотном обрадом – динстањем. Приликом утврђивања структуре јела од јагњећег и овчијег меса, извршено је израчунавање процента учешћа јела од наведених врста меса у групама јела у јеловнику, као и израчунавање процента учешћа начина топлотне обраде наведених врста меса у јеловницима и менијима по наведеним објектима. Сви добијени резултати су статистички обрађени.*

Кључне речи: *структура, јагњеће и овчије месо, угоститељски објекти Београда.*

УВОД

Јагњеће и овчије месо се у Србији, поредећи са осталим врстама меса, конзумира у малим количинама. Ипак, многи корисници који ову врсту меса не припремају код куће, радо је поручују у ресторанима. Јела од јагњећег и овчијег меса су неизоставни део средстава понуде хране у ресторанима домаће кухиње, којих у Београду има у великом броју, али и оних који који ову врсту јела припремају само по захтеву гостију и немају их у сталним средствима понуде. У јеловницима и менијима националних ресторана, од поменутих врста меса, заступљена су углав-

¹ Универзитет у Новом Саду, Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Трг Доситеја Обрадовића 3, Нови Сад.

ном јела традиционалних начина припреме, а у ресторанима интернационалних кухиња често се налазе и јела по поруџбини, али и хладна јела.

Структура или учешће јела од јагњећег и овчијег меса, у средствима понуде угоститељских објеката Београда, посматрана је са са два аспекта. Први је према редоследу јела у средствима понуде а други према начину топлотне обраде којом се месо третира.

Истраживање је обављено у осам угоститељских објеката – ресторана града Београда: „Царева ћуприја“, „Милошев конак“; „Сури“; „Узелац; „Чобанов одмор“; „Савић“; „Млинарев сан“ и „Господарска механа“.

Приликом утврђивања структуре јела од јагњећег и овчијег меса, извршено је израчунавање процента учешћа начина топлотне обраде наведених врста меса у јеловницима и менијима по наведеним објектима.

Структура јела према групама јела у јеловнику је ограничена на мали број хладних предјела, чорбе, готова јела и печења, а у зависности од начина топлотне обраде, варирала је у корист јела припремљених сувом топлотном обрадом – печењем, и јела припремљених комбинованом топлотном обрадом – динстањем.

НАЈПОЗНАТИЈА ЈЕЛА ОД ЈАГЊЕЋЕГ И ОВЧИЈЕГ МЕСА У СРЕДСТВИМА ПОНУДЕ

Месо оваца као стоке за клање, према Правилнику о квалитету меса стоке за клање, перади и дивљачи („Сл. лист СФРЈ“ бр. 34/74; 26/75; 13/78-др. правилник; 1/81 др. правилник; 2/85 -др. правилник), ставља се у промет као:

1. месо јагњади – сисанчади (млада јагњетина),
2. јагњеће месо (јагњетина) и
3. месо оваца (овчетина).

Под месом **јагњади сисанчади** подразумева се месо добијено клањем јагњади старости од 3 недеље до 3 месеца. Под **јагњећим месом** подразумева се месо добијено клањем јагњади старости од 3 до 9 месеци. Под **овчијим месом** подразумева се месо добијено клањем оваца (мушких и женских грла) старијих од 9 месеци (Каран-Ђурђић,1980; Савић и Милосављевић,1983; Попов-Раљић и сар.,1994).

Средства понуде хране у угоститељству су један од најважнијих инструмената комуникације са гостом и продаје хране. Она директно утичу на одлуку корисника јер се он на основу њих опредељује које ће јело конзумирати.

Под средствима понуде у у гоститељству и гастрономији подразумевамо писани, штампани, графички и снимљени документ понуде угоститељског објекта (Вукић и Портић,2009). Средства понуде хране у угоститељству су: јеловник, мени – карта, ценовник, каталог и дегустација.

Јела од јагњећег и овчијег меса, као и јела од других врста меса, у јеловницима су разврстана по групама које су распоређене према утврђеном редоследу:

1. **Хладна предјела од овчијег меса:** овчија стеља, овчија пршута.

2. **Супе и чорбе од јагњећег меса:** јагњећа српска чорба, рагу чорба од јагњећег меса.
3. **Топла предјела од јагњећег меса:** јагњећа сармица у марамици са киселим млеком, рижото са јагњећим месом;
4. **Готова јела од јагњећег и овчијег меса:** кувана јагњетина са поврћем, кувана јагњетина у млеку, јагњећи пикљеви у провенсал сосу, виноградарска јанија, капама, перкелт од јагњећег меса, паприкаш од јагњећег меса са кромпиром, овчији паприкаш у котлићу са ноклицама, српски купус са овчетином, раштан са каштрадином, кисели купус са стељом, јагњећи ајмокац, пилав од јагњећег меса, ђувеч са јагњећим месом, динстани јагњећи пикљеви са сочивом, шпикован и динстан овчији бут са поврћем.
5. **Печења од јагњећег меса:** млада јагњетина са ражња, јагњеће печење испод сача, роловано јагњеће печење, печена јагњећа круна, печен јагњећи чоп.
6. **Јела за хладан бифе од јагњећег меса:** пуњено јагње, јагњећа леђа „леп изглед“.
7. **Јела по поруцбини од јагњећег и овчијег меса:** овчији филе са сосом „Марсала“, овчији медаљон на шпису, овчији котлет са пикант сосом, овчији котлет – сос „Дијабл“, јагњећи филе на париски начин, јагњећи ђевап са луком, руски шашљик, кавкаски шашљик, шиш ђевап, јагњећи котлети са сосом од бадема, јагњећи котлети „Cafe de Paris“ са путером, јагњећи котлет са зачинским биљем и сиром.
8. **Јела са роштиља од јагњећег и овчијег меса:** овчији филе на жару, овчији чоп на жару, јагњећи чоп на жару, јагњећа леђа на жару, плескавица од овчијег меса на жару, јагњећи котлет на жару.
9. **Коктел залогаји од јагњећег меса:** јагњећи „Saty“, јагњећи ражњић са тиквицом.

ТОПЛОТНА ОБРАДА ЈАГЊЕЋЕГ И ОВЧИЈЕГ МЕСА

Топлота је врста енергије. Топлотна или термичка обрада намирнице представља трансфер енергије од извора топлоте до намирнице (Попов-Раљић,1999). Енергија утиче на храну мењајући јој молекуларну структуру, текстуру, укс, мирис и изглед. Излагањем намирнице извору топлоте уништавају се и непожељни микроорганизми чиме се олакшава унос хране у организам и њено варење (Labensky and Hause,1999).

Када супстанца постје топла, њени молекули су апсорбовали енергију, која узрокује да они убрзано вибрирају, шире се и међусобно сударају. Додиривањем преносе енергију један на други. Што се брже молекули у супстанци крећу, температура је виша. Исто се дешава ако је супстанца ваздух, вода или алуминијумска посуда.

Топлотна енергија се може преносити на четири начина:

- кондукцијом
- конвекцијом

- радијацијом и
- индукцијом

Којом ће се топлотном обрадом обрађивати животна намирница зависи од њених основних карактеристика. Приликом топлотне обраде јагњећег и овчијег меса користе се готово све технике, у зависности од тога које се јело припрема, од ког дела меса као и од старости животиње од које месо потиче.

За припрему готових јела и чорби користе се комбиноване технике топлотне обраде или кување у води. Печења се припремају печењем у пећницама, на ражњу или на традиционалан начин под сачем. На роштиљу или на жару припремају се обично јела од најквалитетнији делова јагњећег меса као што су чоп или котлети.

Приликом истраживања осам Београдских ресторана, утврђено је да се приликом припреме јела од јагњећег и овчијег меса користе следеће топлотне обраде:

1. **Топлотне обраде у сувој средини:** печење на ражњу, печење у пећници, печење на роштиљу, сушење.
2. **Топлотне обраде у влажној средини:**
 - c) Топлотне обраде у води: бланширање у води, кување у води (барење, крчкање, кување), поширање, кување и бланширање на пари.
 - d) Топлотне обраде у масноћи: сотирање, пржење, поховање, бланширање у масноћи
5. **Комбиноване топлотне обраде:** динстање, гратинирање, поелирање (Maincent-Morel, 2003).

РЕЗУЛТАТИ

На територији Београда анализирано је осам угоститељских објеката који у својим средствима понуде нуде јела од јагњећег и овчијег меса. Структура јела од јагњећег и овчијег меса истражена је на два начина: први је структура јела по групама јела у јеловнику, други је структура јела према начину топлотне обраде која је примењена у процесу припреме јела.

Истраживање је показало да је понуда јела од ове врсте меса концентрисана на одређене типове угоститељских објеката који пружају услуге исхране и пића, тј. на објекте са националном, домаћом кухињом.

Као што је приказано у табели 1. заступљеност јела у средствима понуде, за анализу одабраних угоститељских објеката је мала уколико се упоређује са заступљеношћу јела од осталих врста меса.

Од укупно 504 истражена јела у групама јела у којима се појављује циљна група јела, само су 9,5% јела припремљена од јагњећег и овчијег меса. Разноврсност је такође ограничена јер се просек своди на неколико једноличних начина припреме.

Табела 1. Статистички подаци анализе заступљености јела од јагњећег и овчијег меса у средствима понуде ресторана Београда

Укупан број анализираних јела		504
	Број јела од јагњећег и овчијег меса	Просек јела од јагњећег и овчијег меса
Укупно јела од јагњећег и овчијег меса	48	9,5%

СТРУКТУРА ЈЕЛА ОД ЈАГЊЕЋЕГ И ОВЧИЈЕГ МЕСА У ЈЕЛОВНИЦИМА УГОСТИТЕЉСКИХ ОБЈЕКТА БЕОГРАДА

Структура јела од јагњећег и овчијег меса у истраженим угоститељским објектима Београда варира у зависности од категорије и пословне политике објекта. У просеку, понуда ових јела је веома једнолична, а број јела у односу на јела од других врста меса, изузетно је мали. Понуда се углавном своди на готова јела и печења од јагњећег меса.

У јеловницима београдских ресторана појављују се следећа јела:

- *Хладна њредјела од овчијеј меса:* овчија стеља, овчији пршут.
- *Сује - чорбе од јајњећеј меса:* јагњећа чорба, јагњећа српска чорба, чобанска чорба.
- *Тојла њредјела од јајњећеј меса:* јагњећа сармица у марамици са киселим млеком; шердени са киселим млеком, јагњећа сармица у кајмаку;
- *Гошова јела од јајњећеј и овчијеј меса:* кувана јагњетина, кисели купус са овчијом стељом, јагњећи пикљеви у млеку и поврћу, јагњећи пикљеви у провенсал сосу, босански лонац са овчетином, „јагњетина са небеских столица“, динстана јагњетина, лешо јагњетина у поврћу, јагњећа капама, рестована јагњећа цигерица, јагњећи шкембићи у сафту.
- *Печења од јајњећеј меса:* јагњетина са ражња, јагњетина испод сача, јагње под сачем на заборављеној ватри, печена јагњећа глава, ролована јагњетина, јагњетина млада.
- *Јела њо њоруџбини од јајњећеј меса:* јагњећу чоп у провенсал сосу, јагњећи чоп на жару.

У истраженим ресторанима, велики број јела носе исте или сличне називе, али су им сензорна својства (првенствено мирис и укус), начин сервирања и сама презентација различити.

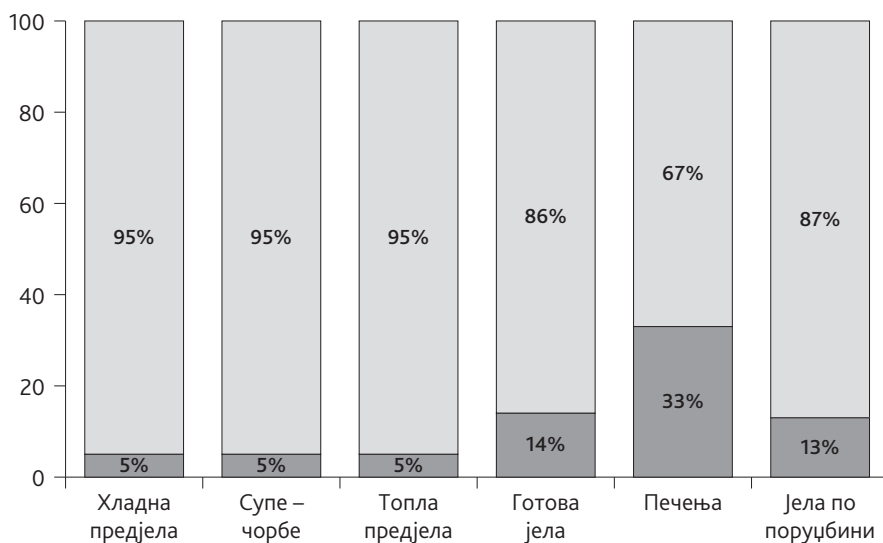
Како је приказано у табели 2, у средствима понуде су најзаступљенија група јела готова јела од јагњећег и овчијег меса, којих, од укупно 48 истражених јела, има 17 или 35,4%. Следећу бројну групу јела чине печења од јагњећег меса, којих је 16 у истраженим средствима понуде, или 33,35%, од укупног броја јела. Супа и чорби је забележено 8 у средствима понуде свих ресторана, што чини 16,7% од укупног броја истражених јела. Топлих предјела је 3 или 6,2% ,а најмање је хладних предјела (2 или 4,2%) и јела по поруџбини (2 тј. 4,2%), што је резултат недо-

Табела 2. Статистички подаци који приказују заступљеност јела од јагњећег и овчијег меса по групама јела у јеловницима истражених угоститељских објеката

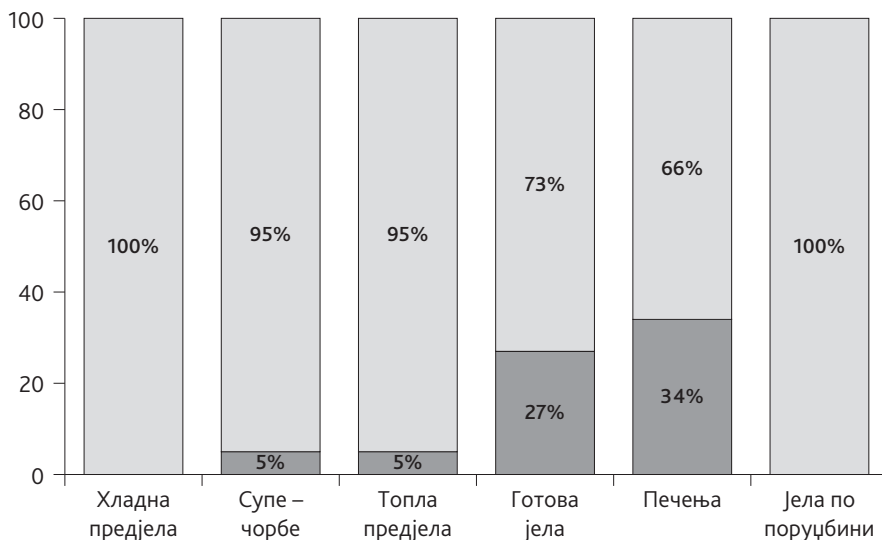
УКУПНО ЈЕЛА ОД ЈАГЊЕЋЕГ И ОВЧИЈЕГ МЕСА		48
Анализиране групе јела у јеловницима	Број јела од јагњећег и овчијег меса	Просек јела од јагњећег и овчијег меса по групама јела у јеловницима
Хладна предјела од овчијег меса	2	4,2%
Супе - чорбе од јагњећег меса	8	16,7%
Топла предјела од јагњећег меса	3	6,2%
Готова јела од јагњећег и овчијег меса	17	35,4%
Печења од јагњећег меса	16	33,3%
Јела по поруџбини од јагњећег меса	2	4,2%

вољне снабдевености тржишта са конфекционираним јагњећим и овчијим месом.

Ресторан „Царева ћуприја“, је ресторан националне кухиње и представља један од споменика Београда. У широкој понуди јела која се нуде у овом ресторану, јесу јела са дугогодишњом традицијом у професионалном угоститељству. Јела од јагњећег и овчијег меса чине 16% укупне понуде овог ресторана. Како се може видети у графикаону 1, највише таквих јела је у групи јела – печења, јер 33% од свих печења чини јагњеће, затим по величини следе готова јела, где она од јагњећег меса



Графикон 1. Заступљеност у понуди јела у од јагњећег и овчијег меса у ресторану „Царева ћуприја“



Графикон 2. Заступљеност у понуди јела у од јагњећег и овчијег меса у ресторану „Милошев конак“

чине 14% од понуде, као и јела по поруџбини 13%, потом супе и чорбе 5%, хладна и топла предјела по 5%.

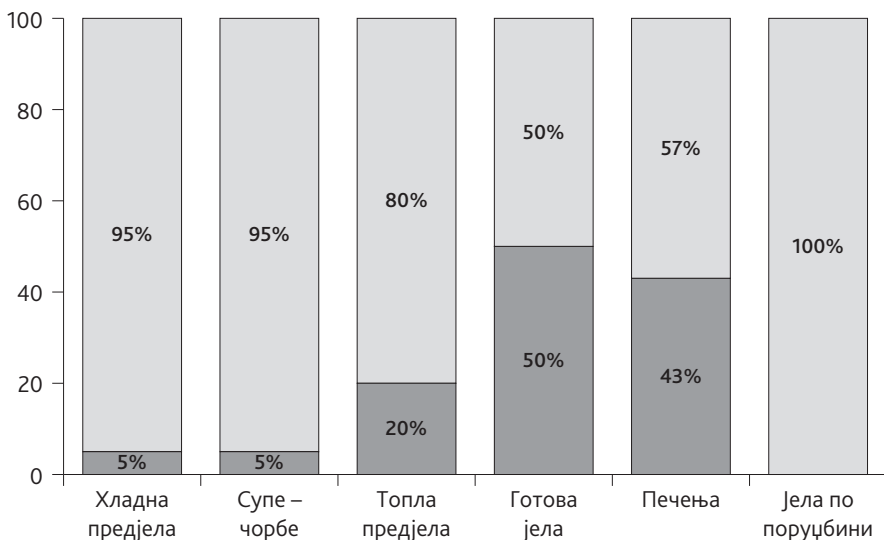
Од свих анализираних јеловника наведени ресторан има најразноврснију понуду и једини је који у свом јеловнику има јела по поруџбини од ове врсте меса.

Ресторан „Милошев конак“ је саграђен још далеке 1834. год. и налази се у Топчидерском парку. У врхунској понуди националних и интернационалних јела, јела од јагњећег и овчијег меса заступљена су са око 7%. Највише их је у групи јела – печења, 34% од укупне понуде. У укупној понуди готових јела, јела од јагњећег и овчијег меса су заступљена са 27%, у групи супе и чорбе са 5% и у групи топла предјела такође са 5% (графикон 2).

Етно-кућа „Сури“ – Београд, је оригинални представник гастрономије Копаоника. У понуди овог ресторана, који је оличење гастрономије једног народа, налази се 192 јела од који 6% чине јела од јагњећег и овчијег меса. Од укупне понуде печења, она од јагњећег меса чине 33%, што је највећи проценат заступљености у групи. По групама, готових јела од јагњећег и овчијег меса има 27%, топлих предјела 14% а супа и чорби свега 5%. Хладних предјела и јела по поруџбини од јагњећег и овчијег меса у понуди ресторана „Сури“ нема.

Јеловник ресторана „Чоданов одмор“ нуди Београђанима и њиховим гостима српску брзу храну. Овај ресторан нуди традиционалну храну усклађену са брзим начином живота и то у виду кетеринг услуга. (*Уместо хамбургера овде можете појести роловану јајњешину у леињи са кајмаком*). Домаћа кухиња је прилагођена и малим фингер фуд залагајима који достојно прате светске трендове.

Особљу овог ресторана није стран ни *slow cooking* начин услуге. С обзиром на пословну оријентацију, овај ресторан нуди највећи број јела од јагњећег и овчијег меса, али у укупној понуди она су заступљена са 7,3%, а највише су то – печења



Графикон 3. Заступљеност у понуди јела у од јагњећег и овчијег меса у ресторану „Узелац“

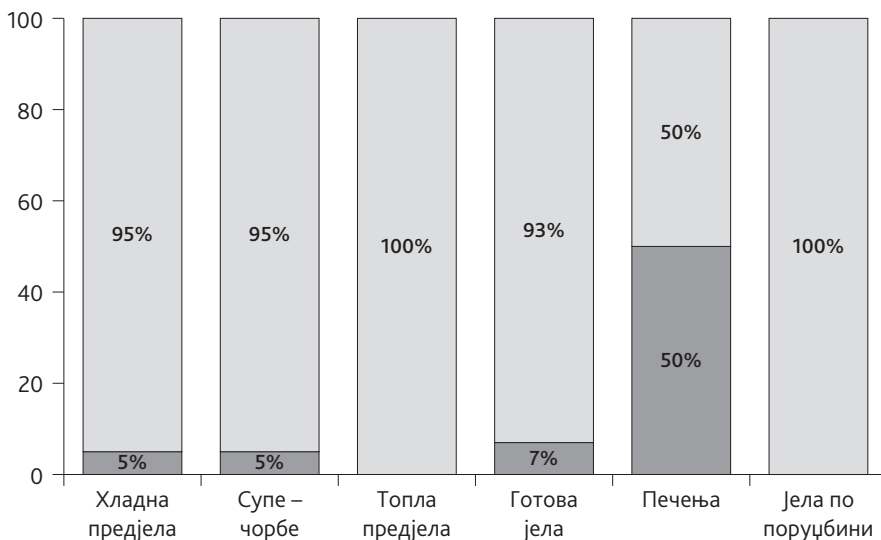
са 38%. Готових јела од истраживаних врста меса има 12% у односу на остале врста меса. Супа и чорби има у понуди 5%, док јела по поруџбини, хладних и топлих предјела нема у средствима понуде овог ресторана.

Када желе да једу добру јагњетину Београђани одлазе у ресторан „Узелац“, који је надалеко познат по најбољем јагњећем печењу са ражња и осталим јелима од ове врсте меса. Понуда јела у јеловнику није ограничена само на ову врсту меса, па тако јела од јагњећег и овчијег меса чине 17% од укупне понуде. Како се може видети у графикону број 3, најбројнија група јела су готова јела од којих она од јагњећег и овчијег меса чине 50% понуде. Печења од истражене врсте меса чине 43% од укупне понуде. Топла предјела чине 20%, а супе и чорбе као и хладна предјела чине по 5% у односу на припадајућу групу. Јела по поруџбини од јагњећег и овчијег меса у понуди овог ресторана нису заступљена.

Ресторан „Савић“ нуди само јагњећу чорбу и јагњеће печење са ражња, што чини око 2% укупне понуде. Печење од јагњећег меса чини 33%, супе и чорбе 5% од укупне понуде овог ресторана.

Ресторан „Млинарев сан“ нуди стара рашка јела. Јела од јагњећег и овчијег меса чине 8% понуде овог ресторана, од чега су најзаступљенија печења. У графикону 4. је приказано да је у средствима понуде овог ресторана најзаступљенија група јела од јагњећег меса – печења, где она од истражене групе меса чине 50% у односу на печења од осталих врста меса. Готова јела од јагњећег и овчијег меса чине 7% од укупне понуде ове врсте јела, а супе и чорбе као и хладна предјела по 5% у односу на одговарајућу групу јела. Топла предјела и јела по поруџбини нису наведена у јеловнику овог ресторана.

Ресторан „Господарска механа“ нуди традиционалну домаћу кухињу. Од укупне понуде – јела од јагњећег и овчијег меса чине 5%. У јеловнику овог ресторана



Графикон 4. Заступљеност у понуди јела у од овчијег и јагњећег меса у ресторану „Млинарев сан“

на, печења од јагњећег меса чине 29%, што их чини најбројнијом групом јела од истражене врсте меса. Готова јела од јагњећег и овчијег меса су мање бројна и чине 14% укупне понуде готових јела. Супе и чорбе су заступљене са 5% у односу на остале у понуди. Хладних и топлих предјела и јела по поруџбини нема у срдстви-ма понуде овог ресторана.

Просечно се јела од јагњећег и овчијег меса у сваком анализираном јеловнику јављају 5 до 6 пута. Ипак овај број у зависности од типа ресторана знатно варира, тако да се у јеловнику и дневним картама ресторана „Царева ћуприја“ појавило укупно 12 јела а у средствима понуде ресторана „Савић“ само 2. Неколико врста истих или сличних јела се појављује у свим јеловницима анализираних ресторана.

СТРУКТУРА ЈЕЛА ОД ЈАГЊЕЋЕГ И ОВЧИЈЕГ ОВЧИЈЕГ МЕСА ПРЕМА НАЧИНУ ТОПЛОТНЕ ОБРАДЕ

Посматрајући јела у средствима понуде, може се доћи до констатације да су начи-ни топлотне обраде јела од ове врсте меса у свим ресторанима подједнаки. Могућа су мала одступања у зависности од понуде ресторана. Варијације су мале и топлотна обрада се углавном своди на суву средину (печење) или комбиновану (динстање).

Од укупно 46 јела која су се нашла у анализираним јеловницима угоститељ-ских објеката Београда, 15 или 33% је обрађено топлотном обрадом у сувој среди-ни (од којих је најчешће – печење на ражњу), 12 или 26% је обрађено у влажној сре-дини (чорбе и кувана јагњетина у поврћу или јагњећи пикљеви на више начина) и 19 или 41% у комбинованој средини (припрема различитих готових јела која зах-тевају више начина топлотне обраде) (табела 3).

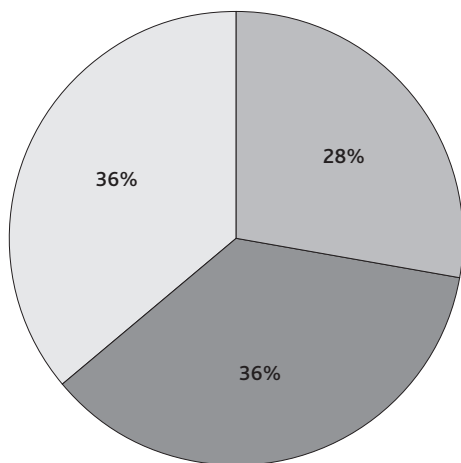
Табела 3. Статистички подаци који приказују заступљеност јела од јагњећег и овчијег меса у угоститељству Београда према начину топлотне обраде којом су припремљена

УКУПНО ЈЕЛА ОД ЈАГЊЕЋЕГ И ОВЧИЈЕГ МЕСА		46
Начини топлотне обраде	Број јела од јагњећег и овчијег меса	Просек јела од јагњећег и овчијег меса према поступку топлотне обраде
Сува средина	15	33%
Влажна средина	12	26%
Комбинована средина	19	41%

Ресторан „Царева ћуприја“ има најразноврснију понуду јела од овчијег и јагњећег меса. Како је приказано у графикаону 5, јела обрађена комбинованим поступком топлотне обраде и јела обрађена сувом топлотом једнако су заступљена – са по 36%. Најмање је јела топлотно обрађених у влажној средини, свега 28%.

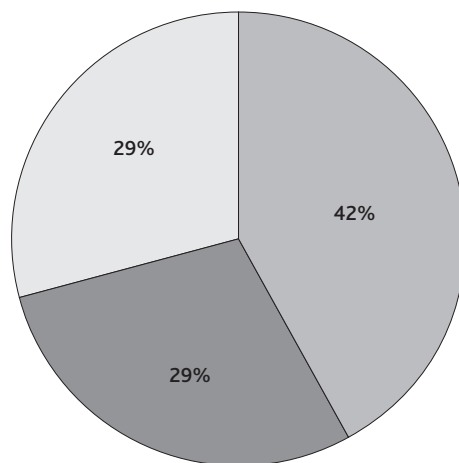
У понуди ресторана „Милошев конак“ налази се 7 јела од јагњећег и овчијег меса. Како се може видети у графикаону 6, јела обрађена влажном топлотом заступљена су са 42%, од укупне понуде. Од јела обрађених сувом топлотом овај ресторан нуди јагњеће печење са ражња и испод сача, па је заступљеност ових јела у понуди 29%. Топлотном обрадом у комбинованој средини обрађена су такође два јела која су у сталној понуди ресторана, или 29%.

У понуди етно-ресторана „Сури“ једнако су заступљена јела од јагњећег и овчијег меса која су обрађена комбинованом топлотом и јела припремљена сувом топлотом са по 40% (тј. печења, јер јела са жара нема у понуди овог ресторана).



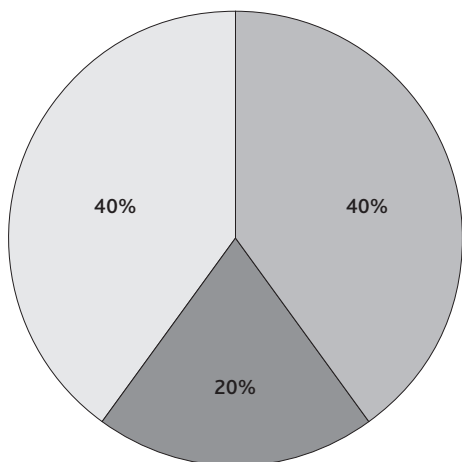
● Влажна топлота ● Сува топлота
○ Комбинована топлота

Графикон 5. Однос јела од јагњећег и овчијег меса према начину топлотне обраде у ресторану „Царева ћуприја“



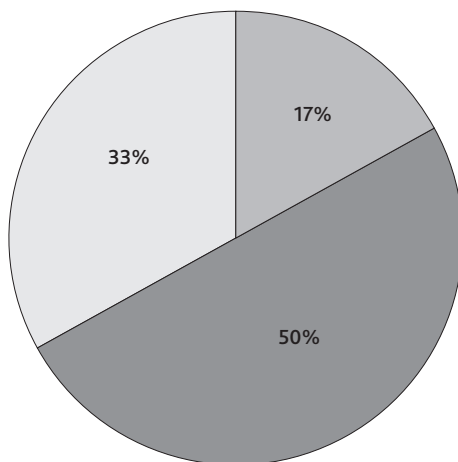
● Влажна топлота ● Сува топлота
○ Комбинована топлота

Графикон 6. Однос јела од јагњећег и овчијег меса према начину топлотне обраде у ресторану „Милошев конак“



● Влажна топлота ● Сува топлота
○ Комбинована топлота

Графикон 7. Однос јела од јагњећег и овчијег меса према начину топлотне обраде у ресторану „Узелац“



● Влажна топлота ● Сува топлота
○ Комбинована топлота

Графикон 8. Структура јела од јагњећег и овчијег меса према начину топлотне обраде у ресторану „Млинарев сан“

Најмањи број јела од јагњећег и овчијег меса у понуди овог ресторана обрађен је влажном топлотом, па она чине само 20%.

Понуда ресторана „Узелац“ није разнолика, с обзиром на потражњу, па се у јеловнику налази само 6 јела од јагњећег и овчијег меса. Иако је јагњетина са ражња једино јело обрађено сувом топлотом, чини свега 20% укупне понуде. Јела обрађена комбинованом топлотом обухватају 40% понуде, а влажном, исто толико, 40%.

Понуда ресторана „Чобанов одмор“ прилагођена је специфичном начину половања који има. Најбоље се приликом пружања разних врста кетеринг услуга понашају јела обрађена сувом топлотом, па су због тога и највише заступљена у понуди овог ресторана, 50%. Јела од овчијег и јагњећег меса обрађених влажном и комбинованом топлотом у понуди има подједнако, по 25%.

Ресторан „Савић“ у јеловнику има само два јела – јагњеће печење са ражња, као јело обрађено сувом топлотом (50%) и јагњећу чорбу, као јело обрађено комбинованом топлотом (50%).

У богатој понуди ресторана „Млинарев сан“ постоји три различите врсте јагњећег печења. У графикону 8. је приказано да су јела од јагњећег и овчијег меса са 50% обрађена сувом топлотном обрадом. Јела припремљена комбинованим поступком топлотне обраде, заступљена су са 33%, а влажном топлотом 17%.

Понуда ресторана „Господарска механа“ је традиционално богата готовим домаћим јелима, која се најчешће припремају комбинованим поступком топлотне обраде, па је учешће ове групе јела од јагњећег и овчијег меса највеће, 45%. Јела обрађена сувом топлотом чине 22% понуде, а влажном 33%, од укупног броја јела у понуди наведеног ресторана.

ЗАКЉУЧАК

Истраживање на тему – структура јела од јагњећег и овчијег меса у угоститељству Београда, показало је да је заступљеност јела у средствима понуде релативно мала у поређењу са заступљеношћу јела од осталих врста меса.

Од укупно 504 истражена јела у групама јела у којима се појављује циљна група само су 9,5% јела припремљена од јагњећег и овчијег меса.

Структура јела од јагњећег и овчијег меса у истраженим угоститељским објектима варира у зависности од категорије и пословне политике објекта.

Структура истражених јела према групама јела у јеловнику показала је да је њихова понуда једнолична и углавном се своди на готова јела и печења од јагњећег меса. Просечно се јела од јагњећег и овчијег меса у свим анализираним јеловницима јављају 5 до 6 пута. Ипак, овај број у зависности од типа ресторана знатно варира, па се у јеловнику и дневним картама ресторана „Царева ћуприја“ појавило укупно 12 јела која чине 16% укупне понуде ресторана, а у средствима понуде ресторана „Савић“ само 2 јела. Неколико врста истих или сличних јела се појављује у свим јеловницима анализираних београдских ресторана.

Анализа структуре јела, према поступку топлотне обраде којим се припремају, показала је да је, од укупно 46 јела која су се нашла у јеловницима угоститељских објеката, 15 или 33% обрађено топлотном обрадом у сувој средини (од којих су најчешћа печења на ражњу), 12 или 26% је обрађено топлотном обрадом у влажној средини (чорбе и кувана јагњетина у поврћу или јагњећи пикљеви на више начина) и 19 или 41% у комбинованој средини (припрема различитих готових јела која захтевају више начина топлотне обраде).

Разлог за малу и једноличну понуду јела од јагњећег и овчијег меса је лоше снабдевено тржиште као и лоша организација дистрибуције ове врсте меса у продајним објектима у Београду. Тренутно је у продаји могуће наћи само цео труп или полутке ових врста меса што их чини непрофитабилним у случају ако би се ресторан оријентисао на припрему јела по поруцбини од јагњећег и овчијег меса. Када би тржиште било снабдевено конфекционираним деловима јагњећег меса, или овчијег меса, структура јела од ових врста меса у угоститељским објектима Београда битно би се разликовала од садашњег, затеченог стања.

ЛИТЕРАТУРА

- Вукић, М., Портић, М. (2009): *Куварство са практичном наставом*, Завод за издавање уџбеника, Београд.
- Labensky, S.R., Hause, A.M.(1999): *On Cooking – a textbook of culinary fundamentals*, Prentice Hall Inc., Simon & Schuster, Upper Saddle River, New Jersey, USA.
- Maincent – Morel, M.(2003): *La Cuisine de reference - Techniques de base fiches techniques de fabrication*, Editions BPI, L' Academie Nationale de Cuisine.
- Правилник о квалитету меса стоке за клање, ћеради и дивљачи* („Сл. лист СФРЈ“ бр. 34/74, 26/75, 13/78– др. правилник, 1/81 –и 2/85– др. правилник).

- Каран-Ђурђић, С. (1980): *Познавање и обрада меса*. Универзитет у Београду, Пољо-привредни факултет, Београд.
- Савић, И., Милосављевић, Ж. М. (1983): *Хиџијена и технологија меса*. Привредни преглед, Београд.
- Попов-Раљић, Ј., Келемен-Машић, Ђ., Крајиновић, М., Џинић, Н., Попов, С. (1994): *Својства квалитета јагњеће меса расе цијаја*. Монографија. Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет, Нови Сад.
- Попов-Раљић, Ј. (1999): *Технологија и квалитет јошове хране*. Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет, Нови Сад.