



## Hors d'Oeuvres

Nastavnik:

dr Nikola Vuksanović, docent

1



## Hors d'Oeuvres

*"appetizer"* označava obrok odnosno predjelo i može biti hladno ili toplo,

jela koja se poslužuju na prijemima i koktelima nazivaju se *"hors d'oeuvres"*.



U nekim regionima, međutim, termini se koriste kao sinonimi.

2



## Hladna predjela

- predstavljaju male pripremljene zalogaje koji se serviraju pre glavnog jela,
- mnogi ih još nazivaju **zakuske**,
- predjela treba da odgovaraju sledećim kriterijumima:
  - da povoljno utiču na goste,
  - da bude u savršenom skladu sa narednim jelom,
  - da otvara apetit,
  - da doprinese strpljivosti zvanica,
  - da dozvoli da se posluživanje rentabilno koristi.



3



- gotovo od **svake namirnice** možemo proizvoditi **hladno predjelo**,
- ime **uglavnom dobija po namirnici koje preovlađuje**,
- **isto predjelo uvek u novom obliku** - prezentaciji možemo pripremiti što zavisi **od veština kuvara**,
- bez obzira od čega su pripremljena hladna predjela, **ona su uvod u ručak ili večeru**,



4



- gastronomi pod hladnom kuhinjom podrazumevaju sva jela koja se **poslužuju hladna**, tj. mogu **preprijeti unapred**,
- njihova je prednost u tome što se odjednom **može poslužiti veći broj gostiju**,
- **sva hladna predjela** mogu se pripremati i prezentovati **na bife stolovima ili salat barove**, a isto tako mogu biti **kao obrok predjelo ili salate**.



5



svako hladno predjelo trebalo bi da bude stručno i pravilno pripremljeno, što znači da treba biti:



1. **nezasito, lagano i ukusno pripremljeno**,
2. **umereno začinjeno**,
3. **skladno posluženo i decentno ukrašeno**,
4. **harmoničnih boja**,
5. **prezentovano i posluženo hladno**.

6



### Hladna predjela od:

- povrća,
- mesa,
- jaja,
- riba, rakova, školjki i glavonožaca.



7



## Hladna predjela od povrća

- **Antipasti** je popularno hladno predjelo koje potiče iz Italije. Priprema se metodom toplotne obrade – grilovanjem, a konzumira se hladno. Normativ za 40 osoba: 1 kg plavog patlidžana, 1 kg zelene tikvice, 500 g paprike babure – crvene, 500 g paprike babure – žute, 80 kom crnih maslina, 200 g parmezan sira; marinada za povrće: 200 ml maslinovog ulja, 100 ml sirćeta, 5 g belog luka, so, biber i origano; bruskete: 1 baget kifla; nadev za bruskete: 400 g mocarele, 400 g paradajza, 100 ml maslinovog ulja, 40 g bosiljka, 20 g belog luka i so; za serviranje: 200 g salate lolo rosso, 400 g rukola salate.



8

## Hladna predjela od mesa (suvomesnatih proizvoda, pečenog i sirovog mesa)

- koriste se razni delovi govedine, junetine, svinjetine, peradi i divljači,
- pripravljena od raznih kobasica, usoljenih proizvoda, komada sušenog mesa i sl.,
- prilikom pripreme treba voditi računa na koji način se mehanički obrađuju (način sečenja).



9

## Hladno predjelo od suvomesnatog proizvoda "Tete de moine"



10



## Hladno predjelo od sirovog mesa

**Karpačo** (*Carpaccia*) je međunarodni naziv za tipično italijansko hladno predjelo od sirovog mesa ili riba, sečeno na tanke listiće (do 2 mm najviše). Ime se prvi put pominje u Veneciji 1950. godine, u vreme izložbe posvećene venecijanskom slikaru Vittore Carpaccio-u.



11



## Hladna predjela od jaja

- mogu biti jaja sa majonezom, punjena jaja, obložena jaja, jaja na salatama, jaja u hladnim sosovima, poširana jaja, jaja u želeu i dr.
- uvek se poslužuju dekorisana, da bi izgledala što primamljivije,
- ako se pune nekim od nadeva, moraju da se šemiziraju aspikom (jaja oksidiraju),
- nadevi za punjena jaja mogu biti različita i po njima jela od jaja najčešće i dobijaju naziv.



12



## Hladna predjela od riba, rakova, školjki i glavonožaca

- u rukama spretnog kuvara riba i plodovi mora mogu postati neiscrpan izvor za pripremu hladnih predjela,
- hladna predjela od riba i plodova mora mogu se podeliti na:
  - hladna predjela od riba,
  - hladna predjela od rakova,
  - hladna predjela od školjki,
  - hladna predjela od glavonožaca.



13



## Hladna predjela od riba

- za proizvodnju hladnih predjela od riba može se koristiti **marinirana sveža riba** kao „carpaccio“,
- zatim **kao tartar, kuvana u komadu ili mus od kuvane ribe** a zatim želirana u formi ili šemizirana,
- možemo pripremati **riblje paštete, galantine, tarine, itd.**



14



15

## Tartar od svežeg i dimljenog lososa



16

## Hladna predjela od rakova

- za proizvodnju hladnih predjela od rakova upotrebljavaju se:
  - **dugorepi rakovi**: hlap, jastog, škamp, kozica i potočni rak,
  - **kratkorepi**: rakovica, kosmej i račnjak.
- zbog svog **atraktivnog izgleda hlap i jastog** vrlo su često i deo hladnih stolova,
- **manji rakovi** često su sastavni deo raznih **salata ili koktel predjela**.







17

**Hladno predjelo od kozica „Koktel“.** Normativ za 40 osoba: 2.2 kg kozica, 400 g jabuka (konkase), 60 g luka kozjaka, 200 g kiselih krastavaca (konkase), 500 ml koktel dresinga, 20 g seckane mirođije, 1 kg salate Iceberg (chifonade); za serviranje: 300 g paradajza, 300 g limuna, 100 g salate lollo rosso, po porciji potrebno je: kolut jajeta, crna maslina i trougao tosta.



18

## Hladna predjela od školjki

- za proizvodnju hladnih predjela od školjki koriste se sledeće školjke: kamenica, dagnja, prstac, kapica i rumenka,
- vrlo je važno da su plodovi mora sveži kada se kupuju a školjke moraju biti zatvorene,
- one su veoma osetljiva namirnica i ako se ne tretiraju dovoljno toplotnom obradom, tj. ako se konzumiraju sveže mora se voditi računa iz kojih voda potiču.





## Kamenice na ledu



19



## Hladna predjela od glavonožaca

- za proizvodnju hladnih predjela od glavonožaca najčešće se koriste **hobotnice, sipe i lignji**,
- takođe, u **raznim kombinacijama i salatama** koja zavisi od kreativnosti i veštine kuvara.



20



21

## Topla predjela

- *podrazumevaju se manji, lakši probavljivi, obroci koji su u sastavu menija kao samostalan gang,*
- priprema toplih predjela se bazira na povrću, siru, mesu, jajima a veoma često i testu u kombinaciji sa raznim nadevima i sosovima,
- velika je sličnost između toplih predjela i toplih međujela, a razlika je u normativu.



22

- obzirom na osnovnu namirnicu od koje se pripremaju topla predjela, mogu se podeliti na topla predjela od povrća i gljiva, testenina, pirinča, mesa, predjela od riba, rakova, školjki i glavonožaca, odnosno na topla predjela od jaja.
- način posluživanja toplih predjela često zavisi od jela, npr. špageti, špargli, riba, kajgana i sl.





## Topla predjela od povrća i gljiva

- povrće poput tikvica, patlidžana, paprika, gljiva, paradajza i dr. može se pripremati na bezbroj načina,
- **prema metodi toplotne obrade**, topla predjela od povrća i gljiva dele se na:
  - predjela od kivanog povrća,
  - predjela od pohovang povrća,
  - predjela od punjenog povrća,
  - predjela od zapečenog povrća,
  - predjela od pečenog povrća,
  - predjela od gljiva.

23



## Topla predjela od kivanog povrća

- najčešće su nesamostalno jelo u grupi priloga, variva i garnitura;
- kao predjela su samostalna jela koja se najčešće poslužuju uz sosove (Holandski sos ili sosove na bazi pavlaka).



24



## Špargle sa Holandskim sosom



25



## Topla predjela od pohovanog povrća

- mogu se pripremati na sledeće načine: bečki, pariski, engleski i orli način;
- navedeni načini su najčešće ``suva`` i nisu kompletna, tako da se uz njih poslužuju razni hladni i topli sosovi;
- najčešće se pohuju tikvice, patlidžan, koren celera i peršuna, karfiola, itd.



26



## Tikvice na pariski način



27



## Topla predjela od punjenog povrća

- mogu se puniti: kupus, kelj, salata, artičoka, luk, komorač, krompir, celer, tikvice i gljive koje imaju veliku "kapu".
- najčešće se peče u rerni ili zapeče sa dodatkom sosova (bešamel, rojal masa i sl.);
- može se pržiti u dobokoj masnoći ili kuvati u sosu (punjena paprika, sarma).



28



29

Povrće možemo podeliti na dve grupe s obzirom na način na koji se puni:

1. povrće iz kog se vadi meso – unutrašnjost (krompir, luk, tikvice, patlidžan i paradajz),
2. povrće koje se puni (salate, atričoke, kelj, celer, itd).



30

## Artičoka sa crvenim vinom





## Topla predjela od zapečenog povrća

- ✓ gratinirati ili zapeći mogu se razna povrća (omekšati - pripremiti blanširanjem, pečenjem ili dinstanjem);
- ✓ začinjeno povrće se stavlja u posudu, a zatim se prelije određenim sosom (najčešće sosom od sira – Mornay sos) i stavlja u salamander ili peć;
- ✓ često se zapečena jela poslužuju u posudama u kojoj su i zgotovljena pa na takav način zadržavaju svoj izgled, oblik i potrebnu boju.



31



## Zapečene špargle



32





## Topla predjela od pečenog povrća

- može se zgotovljivati **pečenjem u pećnici ili na žaru (grilovati)**;
- da bi predjelo bila što ukusnije i potpunije, **poslužuju se uz razne sosove**;
- **najčešće povrće koje se peče (u peći ili na žaru)** su: tikvice, paprika, patlidžan, gljive, itd.



33



## Topla predjela od gljiva

- postoje razne jestive gljive koje se koriste kao namirnice;
- može se zgotoviti na skoro **sve načine metodom toplotne obrade**;
- gljive, kao topla predjela, pojavljuju se u vidu sledećih proizvoda: **smrčak na orli način, šampinjoni na žaru, pohovani vrganji, lisičarke sa jajima i mnoga druga jela od gljiva.**



34

## Punjeni šampinjoni sa feta sirom na bečki način



35

## Topla predjela od testenine - testa

Topla predjela od testenine prema vrsti testa od kojih se pripremaju delimo na:

- topla predjela od **testenine proizvedene u industriji**,
- topla predjela od **domaćeg testa**,
- topla predjela od **hrskavog testa**,
- topla predjela od **prhkog testa**,
- topla predjela od **vodenog testa**,
- topla predjela od **vučenog testa**,
- topla predjela od **lisnatog testa**.

36



37

## Topla predjela od pirinča

- ona su ukusna, hranljiva i često mogu biti **toplo predjelo, prilog ili glavno jelo**,
- kod toplih predjela od pirinča najraznovrsnija podela su **vrste rižota**.



38

## Rižoto od pečuraka sa zelenim šparglami





## Topla predjela od mesa i peradi

- za ovu vrstu toplih predjela primenjuju se metode toplotne obrade kuvanja, prženja, pohovanja, pečenje i dinstanja,
- najčešće za predjela upotrebljavaju se mlado, mekše i sočnije meso.



39



## Pilaća prsa punjena sa pečurkama i pistaćem



40



## Teleći medaljoni sa pireom od crnog pasulja



41



## Topla predjela od riba, rakova, školjki i glavonožaca

- zbog specifičnosti ukusa i lake probavljivosti vrlo su cenjena i tražena,
- sva jela od riba, rakova i školjki se mogu poslužiti kao topla predjela i kao glavna jela.



42



Poširani lverak sa pireom od celera



43



Gambori sa krompir pireom i prazilukom



44

## Kanapei, barkice, korpice, tortice i slani zalogaji



- pikantni ili slani zalogaji, tzv. „finger food“ hrana je koja se jede prstima,
- najpoznatiji zalogaji su kanapei,
- u pikantne zalogaje ubrajamo i druge male ukusna jela kao što su:
  - tostirani hleb (tost, baget i sl.),
  - slani keks – krekeri,
  - do raznih praznih testa,
- uz kanape, tu su barkice i tortice, razni oblici lisnatog testa, slani zalogaji i dr,

45

## Topli slani zalogaji (kanapei, barkice i korpice)



- topla predjela ali pripremljena za manji zalogaj,
- slani topli zalogaji mogu biti jednostavni ili složeni, na primer:
  - razne kombinacije ražnjića (škampi, kapice, umotani komadi),
  - razne rolnice i kuglice od povrća, mesa, testa, suši,
  - punjene profitarole i punjeno povrće,
  - razni oblici od lisnatog testa sa posipom i sosom,
  - mali zalogaji posluženi u ukrasnim kašikama i čašama.

46



## Paštete, terine i galantini

Osnova svih pašteta, terina i galantina je nadev ili punjenje i dodatak ukusa (Garniš).

Ova grupa jela može se definisati kao mešavina začinjenog mlevenog mesa koje se koristi kao nadev ili punjenje za paštete, terine i galantine.



Uglavnom se pripremaju paštete od: kuvane šunke, teletine, piletine, patke, ćurke, gušćije džigerice, divljači i jezika.

Dodatak ukusa (Garniš) u pašteti ili terini je glavni sastojak kojim se daje ukus, hranljiva vrednost i izgled. Garniš se obično sastoji od mesa ili drugih namirnica koje su isečene u kockice ili druge oblike.

47



## U kulinarstvu se pominje tri vrste forme nadeva:

**Klasični nadev (seoski način).** U osnovi ovaj način je isti kao priprema kobasica ali nadev se više usitni. Klasičan način je osnova većine tradicionalnih pašteta i terina.



48





**Galantin.** Ovaj tip nadeva se razlikuje od klasičnog, po tome što se deo mesa peče, zatim delimično kuva, i hladi pre nego što se usitni. Pošto se delimično kuva, gubi se snaga vezivanja belančevina, te ovaj način se ređe koristi.



49



**Musolini.** Ovaj tip nadeva se priprema od belog mesa (obično peradi ili teletine) ili morskih plodova.




50




***Hvala na pažnji!!!***

***Pitanja??***

**Dr Nikola Vuksanović**

 [vuksanovicnikola85@gmail.com](mailto:vuksanovicnikola85@gmail.com)

 [@chefteorijapraksa](#)

 [@chefteorijapraksa](#)