

Врсте кувера

и начин припремања



Дефинисање појма кувера

- **Кувер** (*le couvert*) је реч француског порекла коју је ресторатерство прихватило да представља прибор који гост користи у току узимања својих obroka
- Гост их користи у току узимања својих редовних obroka, и појединачних jela у различита доба дана
- За време доручка, већи број кувера је условљен врстом доручка:
 - Комплет
 - Бечки
 - Енглески
 - Швајцарски и сл.
- Неке велике корпорације под кувером подразумевају и разне друге конзумације

- Постоји и других приступа појму кувера и његовог тумачења у нашој и страниј литератури, тако да се не може говорити о једној дефиницији
- Од многобројних, истичу се три које могу да обухвате све оно што је од интереса, а то су:
 1. Кувер је постављен прибор за одређено јело, које ће гост употребити током конзумирања
 2. Кувер је постављен прибор, употреба пецива и бутера уз оброк или неку врсту јела, који се посебно зарачунава госту приликом испостављања рачуна (или је већ укључен у цену јела)
 3. Под кувером се може посматрати и број издатих рачуна у кафанској, бифејској, пицеријској, палачинкарској и делатностима бројних врста објеката ресторатерске делатности

Подела кувера і њихова припрема

- Поделу кувера углавном сводимо на:
 - [Основни кувер](#)
 - [Проширени кувер](#)
 - [Специјални кувер](#)
 - [Свечани кувер](#)
- Постоје и друге поделе али наведене су довољне да објасне најбитније са аспекта ресторатерства

Основни кувер

- Састоји се од: платнене салвете, ножа и виљушке, чаше за воду и чаше за вино стављених на сто којим ће се обедровати
- Углавном се примењује у редовном ресторатерском пословању
- Односи се на а ла карт систем
- Сале за пансионске госте припремају се са куверима према врсти менија

Припрема

- Салвете је најбоље савијати како су испеглане, али се могу правити фигуре које не утичу на велико гужвање салвете (степенице, полу-степенице, фесић)
- Током припреме треба носити беле рукавице да не би остајали отисци по чашама и прибору, салвете се могу спуштати и форлегерима
- Нож се поставља на десну страну поравнат са салветом, виљушка на леву у равни са салветом. Изнад врха ножа се поставља чаша за воду и чаша за вино (Приступ при постављању кувера код угластих столова)



- Постављање кувера на округле столове битно се разликује
- Мора се поставити тзв. **чеони кувер** који мора бити на средњем прегибу столњака, друге треба поставити у равномерним размацама
- На средњи прегиб се постављају два кувера један према другом (Паран број кувера)
- Чеони кувер, код непарног броја кувера на столу, увек је намењен госту којем се уступа првенство
- Углови салвете су удаљени 1 сантиметар од ивице табле стола



Проширени кувер

- Многи ресторани, а нарочито они са 4 и 3 звездице уз кувер служе бутер и пециво (укључено у цену јела или посебно наплаћено)
- Састоји се од основног кувера и, са леве стране, стављеног мањег тањира са ножем за бутер стављеног преко тањира

Припрема

- Мали тањир се поставља тако, у односу на виљушку, да краци виљушке "деле" тањир на пола (Мали тањир се не равна са салветом)
- Нож за бутер може бити паралелно са кувером или мало укосо. Сечивом је окренут на леву страну
- Чаше не мењају свој положај у односу на основни кувер
- Неки ресторани →
 - Сребрни (Метални) тањир преко ког је стављен платнени подложник (умањује звук спуштања тањира). Преко подложника је плитки тањир, и преко њега је салвета. У таквим приликама поставља се и по 2 прибора (велики ножеви и велике виљушке)
 - Посебан тањирач малих димензија за хлеб
 - Хлеб се доноси у сребрним корпицама за одговарајући број особа

Специјални кувер

- Припремају се у ситуацијама када треба служити неко јело уз које се мора сервирати неки посебан прибор. Неколико примера:
 - Чорба бујабес – поред одговарајућег тањира, прибор за рибу и велика супена кашика
 - Кувер за хомара (велики морски рак) – велики плитки тањир, прибор за рибу и једна дугачка виљушка са 2 крака постављена на десну страну кувера под углом од 45 степени
 - Кувер за коктел од шампа – мали тањир, преко њега одговарајућа салвета, десертна кашика и десертна виљушка
 - Кувер за сервирање жабљих батака – плитки тањир, десертни нож и десертна виљушка,



Свечани кувер

- Ова врста кувера поставља се на банкетима и сличним приликама
- Поставља се према унапред утврђеном менију
- Поставља се више прибора и све чаше које ће бити потребне за минералне воде и свих врста вина уз јело
- Банкети дозвољавају постављање највише 3 прибора. Остали се доносе накнадно у зависности од гангова одређеног менија

Припрема

- Сервирање плитког тањира (преко ког иде салвета) или сребрног подметача
- Између тањира и подметача ставља се украсни милје
- Тањир за хлеб (лево). Изнад ножева поставља се одговарајући број чаша
- Изнад постављеног кувера се може поставити прибор за десерт
- Десно до ножева мени карта, а изнад мени карте се поставља визит карта (визит карта може заузети и друго место, то утврђује протокол)
- Ако се бутер сервира посебно преко постављеног тањира поставља се нож за бутер
- Монограм који се налази на ресторанском инвентару мора бити правилно окренут



Врсте кувера за доручак

- Од врсте доручка зависи који ће се кувер поставити на сто или на неки други начин (нпр. рум сервис):
 - Кувер за **комплетни доручак** – један мали тањир, салвета, нож за бутер, подметач за шољу и кашикице
 - Кувер за **бечки доручак** – мали тањир, нож за бутер, салвета, подметач за шољу за топли напитака, кашикице за напитака и подметачи за јаја у чаши са кашикицом за јаја
 - Кувер за **енглески доручак** – десертни тањир, салвета, нож и виљушка, подметач за шољу са кашикицом, мали тањир са ножем за бутер преко њега
 - Кувер за **швајцарски доручак** – истоветан је са кувером за енглески доручак јер се поред осталог нуди једна или бише врста квалитетних сирева



Комплетни
доручак



Швајцарски
доручак



Енглески
доручак