

Нако Ташков, Лимонка Арминовска, Горан Антониевски



ГОТВАРСТВО

за IV година

Образовен профил/квалификација:

Угостителски техничар

ГОТВАРСТВО

за IV година

профил/квалификација: Угостителски техничар

сектор: Угостителство и туризам

Скопје, 2024

ГОТВАРСТВО

за IV година

профил/квалификација: Угостителски техничар

сектор: Угостителство и туризам

Автори:

Нако Ташков

Лимонка Арминовска

Горан Антониевски

Рецензенти:

Душица Попова

Надица Илиевска

Билјана Николовска

Стручна редакција:

Сашко Граматниковски

Уредник:

Сашко Граматниковски

Лектор: Вангелија Цавкова

Издавач: Министерство за образование и наука на Република Северна Македонија,
ул. „Св. Кирил и Методиј“ бр. 54, 1000 Скопје

Графичко и техничко уредување: Ели Василевска Илиевска – APC СТУДИО

Место и година на издавање: Скопје, 2024 година

Со одлука за одобрување на учебник по предметот Готварство за IV година, Угостителство и туризам/Угостителско-туристичка струка, Образовен профил/квалификација: Угостителски техничар, средно стручно четиригодишно образование бр. 26-103/1 од 22.01.2024 донесена на Националната комисија за учебници.

Содржина

Предговор	5
I. ЈАДЕЊА ПО ПОРАЧКА.....	6
1. Јадења по порачка од различен вид месо	6
1.1. Јадења по порачка од телешко месо	6
1.2. Јадења по порачка од говедско месо	16
1.3. Јадења по порачка од свинско месо	29
1.4. Јадења по порачка од јагнешко месо	37
1.5. Јадења по порачка од пилешко месо	50
1.6. Јадења по порачка од дивеч	57
1.7. Јадења по порачка од скара	85
1.8. Јадења по порачка за различни пригоди.....	91
II. РИБИ, РАКОВИ И МОРСКИ ПЛОДОВИ	104
1. Карактеристики на различни јадења од риби, ракови и морски плодови .	104
1.1. Риби.....	104
1.2. Ракови	119
1.3. Лосос	124
1.4. Сардини	125
1.5. Туна	127
1.6. Школки.....	131
1.7. Морски плодови.....	132
1.8. Мекотели (октопод, лигни, сипа)	133
III. НАЦИОНАЛНА КУЈНА.....	141
1. Карактеристики на национална кујна според потекло на продукти.....	141
1.1. Значење на национална кујна	141
1.2. Јадења од национална кујна на база зеленчук и ориз	143
1.3. Готвени јадења од различен вид месо карактеристични за националната кујна	148
1.4. Питу и пекарски производи.....	171
1.5. Десерти кои се карактеристични во национална кујна	181
IV. ВЕГЕТАРИЈАНСКА И ДИЕТАЛНА КУЈНА	198
1. Карактеристики на вегетаријанска и диетална кујна според продукти кои се користат	198
1.1. Вегетаријански јадења	198
1.2. Диетални јадења	228
V. СЛАТКАРСТВО	247

1. Примена на слаткарство во угостителството	247
1.1. Пандишпан маса	247
1.2. Жолта маса	247
1.3. Браун маса	248
1.4. Чоколадна маса	249
1.5. Добош маса	250
1.6. Шам маса	251
1.7. Боем маса	251
2. Карактеристики на видови десерти	252
2.1. Ладни десерти	252
2.2. Топли десерти	258
2.3. Кисело тесто	262
2.4. Компир тесто	264
2.5. Линзер тесто	266
2.6. Влечено тесто	268
2.7. Чајно печиво	269
3. Слаткарски производи групирани по начин на изработување и текстура	271
3.1. Ориентални слатки	271
3.2. Принцес маса	273
3.3. Кремови	274
4. Техника на подготовка на десерти различни по рецептура и продукти	276
4.1. Слатки од пандишпан маса	276
4.2. Кремасти десерти	286
4.3. Видови слатки палачинки	287
Користена литература	291

Предговор

Учебникот „Готварство“ има за цел да понуди сублимирање на литературата и концептите поврзани со готварството и запознавање на учениците со можноста тие концепти на најуспешен начин да се применат во областа на угостителството во нашата земја. Во разработката на материјалот, користена е релевантна литература од познати автори и институции од областа на готварството. Материјалот е структуриран според наставната програма за предметот Готварство кој се изучува во четврта година во средните стручни училишта од сектор Угостителство и туризам за профил/квалификација Угостителски техничар. Учебникот е поделен на пет модуларни единици. Секоја модуларна единица е структурирана со кратка содржина, цели, клучни зборови и заклучни согледувања. Исто така, вклучени се прашања за проверка на знаењето и вежби, како и рецепти.

Првата модуларна единица во учебникот, насловена како „Јадења по порачка“, опфаќа материја поврзана со примена на јадења по порачка од различен вид месо, процес на подготовка на јадења по порачка, јадења по порачка за различни пригоди, подготовка на јадења по порачка од дивеч и скара.

Во втората модуларна единица „Риби, ракови и морски плодови“, направен е преглед на карактеристики на јадења од риби, ракови и морски плодови, јадења од различни видови риба и нивна употреба во угостителството, ракови и морски плодови за различни видови пригоди, како и подготовка на јадења од мекотели.

Третата модуларна единица „Национална кујна“, опфаќа содржини поврзани со карактеристики на национална кујна, готвени јадења од различен вид месо во националната кујна, пекарски производи, како и десерти од национална кујна.

Четвртата модуларна единица е посветена на „Вегетаријанска и диетална кујна“. Во овој дел се обработуваат содржини поврзани со карактеристики на вегетаријанска и диетална кујна, вегетаријански и диетални јадења, готвени јадења за исхрана на болни лица и техники на подготовка на вегетаријански и диетални јадења.

Петтата модуларна единица „Слаткарство“, опфаќа содржини поврзани со примена на слаткарство во угостителството, карактеристики на видови десерти, слаткарски производи групирани по начин на изработување и текстура и техники на подготовка на десерти.

Учебникот е изготвен со цел да се унапреди наставата по предметот Готварство и да се подобри квалитетот на знаењето на учениците. Материјалот во учебникот е подготвен согласно препораките на Законот за учебници за основно и средно образование, како и Концепцијата за изработка на учебници.

Авторите

I. ЈАДЕЊА ПО ПОРАЧКА

Модуларната единица опфаќа содржини поврзани со примена на јадења по порачка од различен вид месо, процес на подготовка на јадења по порачка, јадења по порачка за различни пригоди, подготовка на јадења по порачка од дивеч и скара.

По совладување на модуларната единица, ученикот ќе биде способен да:

- ✓ објаснува примена на јадења по порачка од различен вид месо;
- ✓ применува процес на подготовка на различни јадења по порачка;
- ✓ користи јадења по порачка за различни пригоди;
- ✓ применува начин на подготовка на видови јадења по порачка од дивеч и јадења на скара.

Клучни зборови

јадења по порачка, месо, дивеч, скара.

1. Јадења по порачка од различен вид месо

Во овој дел од учебникот ќе бидат опфатени содржини поврзани со јадења по порачка од телешко месо, јадења по порачка од говедско месо, јадења по порачка од свинско месо, јадења по порачка од јагнешко месо, јадења по порачка од пилешко месо, јадења по порачка од дивеч и јадења по порачка од скара и јадења по порачка за различни пригоди.

Јадењата по порачка ја сочинуваат групата разновидни производи во областа на гастрономијата, а називот го добиле по степенот на готовност во моментот на порачката, односно за да бидат подготвени, потребно е соодветно време. Самиот назив кажува дека јадењата се порачуваат и потоа следи нивната подготовка. Обично се приготвуваат за ручек, а најчесто за вечера.

За подготовка на јадења по порачка се употребуваат сите видови месо од добиток, живина, дивеч, риби, ракови, школки, полжави, пердувест дивеч, млечни производи, зеленчук и др.

1.1. Јадења по порачка од телешко месо

Телешкото месо има нежно влакно, два до три пати потенко од говедското. Бојата му е светло-розова, што зависи од староста на телото.

Телешкото месо обично во првата недела од животот има бела боја, но повеќе се цени месото со светла боја. Телешкото месо е помалку хранливо, но е вкусно и посварливо од говедското. Има и специфичен киселкаст вкус и мирис, поради млечните киселини кои се посебно попријатни ако месото одлежи во својата кожа, кога добива поубава боја и помалку калира. Сечењето

се врши по одредени мускулатурни групи. На тој начин се спречува големото калирање и тоа непосредно пред употребата на месото. Телето се расечува на две половинки по 'рбетните прешлени. Половинките се делат на две четвртини. Предната четвртина ја сочинуваат: глава, врат – делот од 'рбетот кој ги опфаќа првите седум вратни прешлени со мускулатурата, котлетот кој ги опфаќа сите градни прешлени со една третина ребра и мускулите што им припаѓаат (розбратната кај говедото), плешка – предна нога, гради што ги опфаќаат другите две третини ребра. Задната четвртина ја сочинуваат: бубрежниот дел, слабинскиот дел на 'рбетот од шест прешлени, потстомачните (се наоѓа помеѓу бутот и ребрата, бутот (фрикандо, шол), голема ружа, мала ружа, коленица, рибица (мускулатурни ткива).

Јадења од телешко месо по порачка се приготвуваат од меки поединечни делови, како што се телешко филе, котлет, делови од бут шол, голема ружа се приготвуваат во поединечни делови според грамажа утврдена со норматив за јадења по порачка. Филе се подготвува со одлежување во маслиново масло, сенф, црн бибер, зачини. Нарачките се приготвуваат натур, може во тава или на скара. Шницлите се панираат натур, париски, виенски начин, се гарнираат со додатоци од зеленчук, сос и млечен продукт во зависност од нарачката. Се комбинираат со лесни лајт сосови кои ќе одговараат на гарнитурата на јадењето по порачка. Времето на приготвување на порачката зависи од сложеноста на рецептурата, но треба веднаш да се консумира тоа јадење за да не се губи на квалитет, сочност, вкус и изглед на порачката. Секое јадење од телешко месо се сервира на подлога од печен кротон, кое е дресирано според формата на месото.

Шницли се месо од шол, се сечат во тежина од 180 до 200 гр за една порција. Се толчи, не треба да има жили, треба да биде во елипсовидна форма, се посолува и се става во тава или скара на путер или маслиново масло. Шницлите треба да ја задржат мекоста, соковите да останат во месото.

Кога се сервираат, се гарнираат со грилиран зеленчук подготвен на различен начин сотиран на путер, ориз, печурки. Се декорираат со свеж магдонос, шери, други видови зелени салати, суво и свежо овошје, јаткасти плодови (бадем, индиски орех, ф'стак).

Постојат повеќе видови рецепти од телешки шницли како што се: телешка шницла во крем сос (пржена на натур, со темен сос еспањол, сенф, милерам, сок од лимон, бело вино и свеж сечкан магдонос, сето тоа динстувано. Се гарнира со солен варен компир, пекарски компир, динстуван ориз, со печурки, зеленчук сотиран на путер. Декорацијата на готовите јадења најчесто зависи од креативноста и вештините на готвачот.

Телешка шницла на путер, телешка шницла со јајце на око, телешка шницла со печурки, телешка шницла монсињор (кашкавал и пршута, сланина), полнети телешки шницли со различен фил, телешка шницла на милански,

телешка шницла Кордон блу полнета со шунка, кашкавал. Може да биде со флорентин фил (спанаќ, шунка, кашкавал), панирана на виенски начин, се

сервира на подлога од кротон, со гарнитура од сотиран зеленчук на путер, компир, сос (лимон, рен, ринглици, бешамел) и парче лимон.

Телешки стек сечен на американски начин како Т-бон стекови. Во земјите каде традиционално се јадат стекови, омилени се пржени или печени стекови на скара со коски, зашто коските му даваат дополнителен вкус на стекот, полн со сокови и мекост.

Големите стекови може да се сечат од розбратната, а за најдобри стекови се сметаат сечени во насока на бутот. Таму рамстекот е порамен, а филето е подебело. Ова е случај со Т-бон стековите сечени на американски начин и Портерхаус-стековите. Кога се пржат или печат стековите, тие треба да бидат во свежа состојба, да не се полусмрзнати, премачкани со масло, сол, црн бибер, пржени од двете страни на загреано жешко масло во тава или скара, потоа се додава путер и температурата се намалува, да останат соковите внатре во стекот да биде медиум печен, а во средишниот дел да има розова црвена боја. Времето што е потребно за пржење во тавче за стековите со различна дебелина за да го постигнат потребниот степен на термичка обработка, постои основно правило: колку стекот е подебело сечен, толку треба да е пониска температурата при негово пржење.

За транжирање на Т-бон стекот што е тежок 500 гр и е доволен за 2 лица. Месото со нож се транжира, се сече вертикално и накосо кон мускулните влакна на парчиња со потребна дебелина. Исто така Портерхаус-стекот се сече накосо на истиот начин. Овој стек е со тежина од 600 до 1000 гр, дебелина 6 см, и е доволен за три до четири лица.

Со притискање со палецот и показалецот може со сигурност да се утврди степенот на термичка обработка: крвавиот стек е мек и се свиткува при допир. Ако сакате стекот да е средно печен, тогаш може да се осети дека во средина е сè уште еластично, но не е веќе меко и на рабовите е значително потврдо. Сосема добро печен стек на допир не може лесно да се свитка.

Печено многу крваво: овде температурата изнесува 45 – 47 °С, месото е крваво, сокот од месото е темноцрвен.

Средно печено, крваво: температурата изнесува од 50 до 52 °С, месото во средиштето е крваво, сокот од месото е црвеникав.

Средно полупечено: температурата изнесува 60 °С, месото има розова боја во средиштето, сокот на месото има розова боја.

Целосно печено: температурата е 70 °С до 85 °С, месото е целосно испечено, сокот е бистар.

Телешки медалјони се подготвуваат од телешко филе или голема ружа, се сечат три парчиња во порција со вкупна тежина од 180 до 200 гр, во округла форма на медалјон, дебелината е иста како на стекот, се ставаат на скара или тава со масло, се запечуваат од двете страни, а потоа се додава парче путер, ќе му даде мекост на медалјонот и соковите ќе ги задржи во себе. Кога се сервираат, се ставаат секое парче медалјон на парче дресиран кротон од леб,

се гарнира со грилиран сотиран на путер зеленчук од различен вид, компир, крокети, помпај компир, апсарагус бланширан, па сотиран на путер, печурки грилирани на путер, еспањол сос, демиглас.

Телешки ноазети се подготвуваат од телешко филе или мала ружа, помали парчиња се од медалјоните, а се сечат со иста дебелина. Ноазетите се сервираат по шест парчиња во порција со вкупна тежина од 180 до 200 гр. Се подготвуваат на ист начин како медалјоните, на загреана скара или тава се става масло, се запекуваат од едната и другата страна, потоа во тава со путер да добијат на мекост и соковите во ноазетите ќе се задржат, се сервираат на подлога од кротон, гарнитурата и сосот се различни, а по тоа го добиваат и називот на порачката.

Телешки котлети се сечат со коска со тежина од 200 до 250 гр. Се пече на загреана скара или во тава на ист начин како медалјоните, потоа во тава со путер се сотира да добие глазура, сјај, мекост и соковите од котлетот ќе се задржат во него. Се сервира со гарнитура од разновиден зеленчук грилиран на скара, конвектомат и сотиран на путер, заедно со сосови и така и го добива називот, според начинот на кој е подготвен котлетот. Котлетите може да се подготвуваат на жар, печени, пржени сотирани во тава, панирани, па похувани и сл. Телешки котлет може да се приготвува како готвено јадење, јадење по порачка, а може и како печено и јадење на скара. Еве и неколку примери:

Телешкиот котлет италијен, телешки котлет на путер, телешки котлет, гарниран жардинер, на кајмак со печурки, империјал, миланез, паризерен, похован и друго.

Од јадења по порачка од телешко месо, во учебников ќе се задржиме на следните рецепти (6): Телешки медалјони во ловечки сос со коњак, Телешко ризото, Ролувани телешки шницли со вргањ, Телешки стек со јајца на око, Телешки стек Холштајн, Телешки стек Ројал.

Телешки медалјони во ловечки сос со коњак за 4 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
телешко филе	800 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
јајце	1	
кромид	1	
брашно	1 лажица	
лебни трошки	2 лажици	
мајоран	½ лажица	
леб	10 коцки	
ленти чадена сланина	100 гр	
говедска коцка за супа	1	
сува мајчина душичка	4 – 5 гранчиња	
мед	2 лажици	
млади главички кромид-	20-тина	

кокар		
цимет	½ кафена лажица	
тимијан	½ лажица	
јаболко	1	
црвено вино	250 мл	
коњак	50 мл	
вински оцет	1 лажица	
путер	120 гр	
ореви	5 – 6 јатки	
млеко	200 мл	
мешан сув зачин	½ лажица	
шеќер	1 лажица	
масло	80 мл	
сол	5 гр	
црн бибер	3 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 70 минути) Потребен е шпорет.

1. Ставаме тава на шпорет со растопен путер, пржине парчиња леб сечени на коцки.
2. Сланина сечеме на коцки, ја пржине, се додава лебот сечен на коцки и се поврзува со сланината.
3. Во тенџере на шпорет со зовриена вода ја ставаме коцката да се вари супа. 4. Ситно сечеме половина главица кромид, ја пржине во тава на шпорет со загреано масло, зачинуваме со половина лажица мешан зачин.
5. Пржениот кромид го додаваме во длабокиот сад. Во садот ставаме мајчина душичка, мелен црн бибер, посолуваме, ги додаваме јајцето и млекото, со шпатула ги мешаме состојките.
6. Филето го сечеме на медалјони, округли парчиња, малку се толчат, ставаме сол, мелен црн бибер и ги сотираме во тава на шпорет со растопен путер.
7. Откако медалјоните ќе поруменеат од двете страни, во тавата го додаваме коњакот и фламбираме.
8. Ги ставаме медалјоните во огноотпорен сад. На преостанатата маснотија ги сотираме малите кромитчиња (кокар), додаваме шеќер и оцет. Сотираниите кокар кромитчиња ги ставаме на чинија.
9. Во тавата го додаваме преостанатиот шеќер и лажица брашно, го ставаме црвеното вино, мешаме со жица и во тава ги ставаме сотираните кромитчиња.
10. Зачинуваме со тимијан, мајоран, мајчина душичка и цимет, додаваме од фондот и промешуваме. Во садот со смесата за кнедли додаваме лебни трошки, ги формираме кнедлите и ги ставаме да се бланшираат во тенџере со супа.
11. Јаболкото го сечеме на подебели кругови, го сотираме во друга тава на оган со растопен путер. Во сосот со тавата на оган додаваме путер и мешаме со жицата. Откако сосот ќе ја добие потребната густина, ја тргаме тавата од шпорет.
12. По две кнедли сервираме на двата краја на чинија за сервирање. До кнедлите сервираме по еден круг јаболко. Потоа на чинијата скалесто ги сервираме медалјоните, ги преливаме со сос од црвено вино. Врз парчиња јаболко декорираме со јатки ореви. Врз јаболките со лажица во тенок млаз ставаме мед и наросуваме мајчина душичка. Од сосот нанесуваме и врз

кнедлите. Се декорира во зависност од креативноста на готвачот.

Телешко ризото за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
телешка кртина	800 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, ауштекер, ренде, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
кромид	1 главица	
лук	6 чешниња	
доматен сос	200 мл	
мајоран	½ лажица	
ориз	500 гр	
пармезан	100 гр	
морско оревче	3 гр	
вода	300 мл	
говедски коцки за супа	3	
тимијан		
сув босилек	½ лажичка	
оригано	2 гранчиња	
масло	½ лажица	
путер	60 мл	
	40 гр	
сол	8 гр	
црн бибер	3 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 60 минути) Потребен е шпорет.

1. Кромидот се лупи, чисти и мие, на даска со нож ситно се сече.
2. Во тенџере на оган со загреано масло се пржи да омекне.
3. Во тенџере со зовриена вода на шпорет ставаме коцки да се вари супа.
4. Во третото тенџере на шпорет со зовриена вода го ставаме оризот да се вари.
5. Месото го миеме, на даска со нож се сече на коцки, откако кромидот ќе омекне, во тенџерето ги додаваме парчињата месо, чешнињата лук ситно ги сечеме.
6. Откако месото ќе се испржи, во тенџерето додаваме лук и тимејан. Босилекот го ситниме со раце и го додаваме во тенџерето.
7. Додаваме оригано, мајоран, посолуваме, наросуваме мелен црн бибер, додаваме доматиен сос и мешаме.
8. Во тенџере ставаме од супата. Сварениот ориз се става во цедалка, оризот се додава во тенџерето на шпорет да се поврзат сите состојки.
9. Со алатка како мал обрач од инокс го намрсуваме и нанесуваме од ризотото на чинија за сервирање да биде во форма, украсуваме со листови рукола и гранчиња свеж копар.
10. Декорација со парче лимон и една ротквичка засечена во форма на цвет; Со лажица врз ризотото наросуваме рендан пармезан.

Ролувани телешки шницли со вргањ за 4 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
телешко месо од голема ружа	1.200 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, ауштекер, ноже за лупење, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
свежи шампињони	200 гр	
суви печурки (вргањ)	20 гр	
путер	90 гр	
бело вино	100 мл	
млеко	250 мл	
кифли	2	
кромид	1	
моркови	3	
јајца	2	
лимон	1	
компири	3	
лебни трошки	3 лажици	
магнос	30 гр свеж	
мешан сув зачин	2 лажици	
масло	80 мл	
сол	8 гр	
црн бибер	3 гр	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 120 минути) Потребен е шпорет, печка.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Месото на даска се сече во елипсоидна форма, се толчи за да добиеме рамна површина за ролување. 2. Го наросуваме месото со мешан сув зачин, се посолува, наросува со мелен црн бибер и во ролат да ги впије зачините. 3. На шампињоните им ги отсекуваме рачките. Рачките од шампињоните ситно ги сечкаме, потоа шампињоните ги сечкаме на листови. 4. Кромидот се лупи, чисти и мие, на даска со нож ситно се сече. Во тава на растопен путер се сотираат, пржат ролуваните шницли. 5. Ги додаваме парчињата рачки од шампињони и зачинуваме со половина лажица мешан сув зачин. Во тавата ги додаваме листовите шампињони, посолуваме и наросуваме мелен црн бибер. 6. Вргањот (суви печурки) претходно потопени во вода за да омекнат, ги цедиме, ситно ги сечеме, додаваме во тавата. 7. Магносот се чисти, ситно се сече на даска, се додава во тава и се сотира да се поврзе. 8. Кифлите ги кинеме на парчиња, ги ставаме во подлабок сад и ги преливаме со млеко, ги гмечиме со рака, јајцата ги кршиме и ги додаваме во садот со кифлите. 9. Го додаваме преостанатиот путер. На ситната страна од рендето во садот рендаме кора од лимон. Потоа во садот рендаме и морско оревче. Наросуваме мелен црн бибер, посолуваме и во садот ја додаваме содржината од тавата за пржење. Зачинуваме со мешан зачин, ги додаваме лебните трошки и мешаме со лажица додека смесата не се соедини. 10. Смесата ја нанесуваме врз месото на даската за сечење. Филуваните шницли ги виткаме во ролат, ги зацврстуваме со готварски конец. 11. Тавата за печење ја попрскуваме со масло, путер. Ги ставаме шницлите во 		

тавата.

12. Морковите се мијат и лупат, на даска се сечат во плочести форми, ги додаваме во тавата. Компирите се мијат, со ноже за лупење се лупат и на даска со ауштекер вадиме топчести форми поголеми од лешници. Се додаваат во тавата.

13. Во тавата го ставаме белото вино, ролуваните шницли се попрскуваат со масло, преливаме со 150 мл вода. Тавата ја затвораме со алуминиумска фолија, ја ставаме во загреана печка и печеме 1 час на температура од 200 степени.

14. Ја вадиме тавата од печка, ги вадиме шницлите од тавата, се отстранува конецот и се сечат во остра косина. Со лажица решетка ги вадиме парчињата моркови и компири од тавата и ги сервираме од една страна на чинијата за сервирање.

15. На другата страна на чинијата скалесто ги сервираме шницлите, декорацијата на јадењето зависи од креативноста и вештините на готвачот.

Телешки стек со јајца на око за 5 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
телешки стек од фрикандото	1 кг	Тенџере, нож, даска, виљушка за месо вага, тава за пржење, садови за брашно, нож за лупење компир, чинија за сервирање.
сол	5 гр	
брашно	50 гр	
5 јајца	10 гр	
путер	6 бр.	
масло за стековите и пржење на јајцата, крутоните и компирот	500 мл	
леб	250 гр	
црн бибер	5 гр	
магдонос	20 гр	
компир	1 кг	
За декорација по желба		
француски магдонос	1/2	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 20 минути) Потребен е шпорет.		
1. Сечеме стекови од фрикандото со тежина од 180 до 200 гр, ги отсекуваме жилите од страната.		
2. Се посолуваат и се панираат од едната страна во брашно.		
3. Се пржат во плитка и загреана маснотија, од побрашнетата страна кога ќе порумени, се превртуваат од другата страна.		
4. Од лебот без кора формираме крутони во форма и големина на стекот.		
5. Крутоните се панираат во изматени јајца и испржени во загреана маснотија.		
6. Во специјална тава за пржење јајца на око пржине 5 броја јајца.		
7. Од компирот подготвуваме помфрит.		

Подготовка:

(Време на подготовка: 20 минути) Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.

Начин на сервирање:

8. На загреана чинија – топол овал ги поставуваме подготвените кротони.
9. На кротоните ги поставуваме подготвените стекови кои ги преливаме со растопен путер.
10. На средината на секој стек ставаме испржено јајце/на око, а на секоја жолчка ставаме по едно зрно црн бибер.
11. Стекот го гарнираме со подготвен помфрит.
12. Ги декорираме со декорации кои одговараат со стекот.

Телешки стек Холштајн за 5 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
телешко месо – ружа	1 кг	Тенџере. нож, даска, вага, сад за брашно, тава за пржење, чинии за сервирање.
масло	100 гр	
руска салата	350 гр	
брашно	50 гр	
путер	50 гр	
ринглици	125 гр	
јајца	6 бр.	
леб	150 гр	
сол	10 гр	
магнонос	20 гр	
За декорација:		
зелена салата	5 листа	
маслинки	5 бр.	
француски магнонос	1 китка	

Процедура**Подготовка на продукти и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 60 минути) Потребен е шпорет.

Подготовка:

(Време на подготовка 60 (минути) Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.

1. Сечеме стек од малата ружа, во кружна форма со тежина од 180 до 200 гр.
2. Подготвениот стек малку го истолчуваме од едната страна.
3. Го панираме од едната страна (од толчената) и го пржиме во плитка и загреана маснотија од двете страни да добие румена боја.
4. Подготвуваме кротони од леб во форма и големина на стекот и се пржат натур.
5. Јајцата ги пржиме на око.
6. Подготвуваме готова руска салата.

Начин на сервирање:

7. Во загреан овал ги ставаме подготвените кротони од леб на кои ги ставаме подготвените стекови и ги преливаме со растопен путер.
8. Одозгора на стеквите ставаме испржени јајца на око.

9. На јајцата ставаме ринглици и ги декорираме со француски магнонос.
10. Потоа до стековите на лист од зелена салата ставаме руска салата во форма на пирамида.
11. Салатата ја прелеваме со татар сос.
12. Ја декорираме со компот од праски.
13. На врвот од пирамидата ставаме една ринглица и китка француски магнонос.

Телешки стек Ројал за 5 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
телешко месо – ружа или од котлетот	1 кг	Тенџере, нож, даска, вага, тава за пржење, чинии за сервирање.
брашно	50 гр	
путер	50 гр	
магнонос врзоп	1/2	
резанки сланина	5 бр.	
масло	50 гр	
леб за кротони	5 парчиња	
сол	5 гр	
јајца	6 бр.	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 20 минути) Потребен е шпорет.

1. Телешките стекови се сечат со тежина од 200 гр, се обликуваат во кружна форма.
2. Малку се толчат од едната страна, се посолуваат.
3. Се панираат во брашно само од толчената страна.
4. Се загрева масло и се ставаат панираните стекови од побрашнетата страна.
5. Се печат сè додека не добијат црвенкаста румена боја од двете страни.
6. На готовите испржени стекови се додава путер.
7. Формираните крутони во големина на стековите се панираат во изматени јајца и се пржат на загреана маснотија.
8. Саламата се сече на резанки и се пржи во загреана маснотија, така што да се добијат кошнички.
9. Јајцата се матат и се прави кајгана.
10. Магноносот ситно се сече.

Подготовка:

(Време на подготовка: 20 минути). Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.

Начин на сервирање:

11. Во овал за сервирање на левата страна се ставаат пржените крутони
12. На нив се става готовиот стек и се прелеваат со путер/фонд, сос.
13. На стекот се ставаат кошнички од испржената салама, наполнети со кајганата.
14. Стекот се гарнира со помфрит, пом-диплома или грашок на путер.
15. Се декорира во зависност од креативноста на готвачот и се служат топли.

1.2. Јадења по порачка од говедско месо

Рамстек се вбројува во задната четвртина на говедското месо. Тоа е слабинскиот дел на грбникот, кој ги опфаќа трите задни ребра и се протега сè до бутот. Помалку е проткаен со маснотии од розбратната и поради тоа има поголема примена во јадења по порачка. Рамстекот обично потполно се одделува од коските, од маснотијата и жиличките, а потоа се чува во фрижидер осум дена до употребата. Ако се пече, се нарекува рост-биф. Одлежаниот рамстек е погоден за јадења по порачка.

При употребата треба попреку да се исече на соодветни парчиња, со тежина од 200 грама. Исечениот рамстек се става на трупец, а по потреба се толчи. Потоа му се сечат жиличките, се соли, се премачкува со сенф, се посипува со сол, со мелен црн бибер, потоа се пржи или пече на загреана маснотија од маслиново масло или путер. Понатаму се постапува според рецептурата што зависи од гарнитурата по која го добива и името (рамстек, лионез, рамстек метардотел, рамстек во мадера сос, рамстек махмахон, рамстек мирабо и сл.).

Говедското филе (бифтек), ова месо се наоѓа под рамстекот, а се протега од бутот и зазема 3 ребра. Ова е најквалитетно месо, не е проткаено со сврзувачко ткиво, мускулните влакна му се нежни како и кај телешкото филе, а бојата му е сосема црвена и поради тоа има голема примена во готвењето во јадења по порачка.

Говедското филе треба најпрвин да се оддели од сраснатата коска и да му се отстранат маснотиите, бубрегот, поткожичката и жиличките. Вака одделено филето се става да стои најмалку осум дена. Откако ќе одлежи, филето се користи за приготвување јадења. Јадењата од говедското филе обично се од англиско потекло, а се готват на ист начин во целиот свет. Од говедското филе се готват следниве јадења: од главата на филето (подебелиот дел) се приготвува шатобријан (едно парче тешко 400 грама, а служи за 2 лица; едно парче бифтек од 200 грама за едно лице; филе-мињон – 3 парчиња од 200 грама за едно лице). Нузети шест парчиња со вкупна тежина од 180-200 гр. за едно лице, соте строганов се приготвува од шпицот на говедското филе кое се сече во вид на разни (жилиен) со вкупна тежина од 200 грама за едно лице. Тартар-бифтекот се приготвува од ситно сечено месо на говедско филе (месото може и да се сомеле) тешко 200 грама за едно лице; турнедо росини 2 парчиња од по 100 грама, ќураско од 350 до 400 грама и филе „Велингтон“ за повеќе лица.

Јадењата од говедско филе не треба да се суви, треба да се сочни, да имаат мекост, соковите да се задржани во месото при подготовка. Се сервираат со гарнири од грилиран зеленчук на путер, компир подготвен на различен начин и форма, крокети од компир, печурки од различен вид, артишок на путер, грилиран аспарагус на путер, помпај компир и др. При сервирање се поставува на парче кротон дресирано лепче во форма на месото (печено лепче на путер).

Со јадења од говедско месо одговараат темни сосови како што е демиглас, еспањол сос и сосови од холандес сос, бернез, доматен сос, мадера сос, шорон сос, бордо сос. По гарнитурата и сосот јадењето го добива и називот на порачката.

Шол е внатрешниот дел од бутот. Се смета за најмек дел на бутот. Најчесто се употребува за приготвување јадења со сосови. Се приготвуваат разни шницли (шницли во лук, шницли на пикантен начин, шницли во мадера-сос итн.).

Големата ружа е внатрешниот страничен дел од бутот и се смета за негов најсочен дел, се користи за подготвување на шницли, роловани и полнети шницли, панирани во панир смеса, завиткани со слајз сланина (бандирани).

Од јадења по порачка од говедско месо, во учебников ќе се задржиме на следните рецепти (13): Бифтек со печурки, Шатобријан Монако, Турнедо Росини, Филе мињони со печурки, Говедско филе – бифтек Велингтон, Говедско Строганов, Печено говедско филе, Говедски кратки ребра (Beef Short ribs), Лазања Ал Форно, Бавно печен Prime Rib рамстек, Говедско со сливи и сливовица, Стек Дајан, Говедско во сос од вино.

Бифтек со печурки за 5 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
говедско филе	1 кгр	Тенцере, нож, даска, вага, тава за пржење, нож за лупење зеленчук, чинија за сервирање.
масло	200 мл	
мадера сос	100 мл	
печурки	250 гр	
леб – крутони	5 бр.	
сол	10 гр	
сенф	10 гр	
црн бибер	5 гр	
компир	1 кгр	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 20 минути) Потребен е шпорет.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Одлежано говедско филе во масло се сече со тежина од 200 гр. 2. Се посолува, забиберува и се премачкува со сенф. 3. Вака подготвениот бифтек се формира и се пече (пржи). 4. Бифтекот го поклопуваме со шолја за супа за да добие кружна форма. 5. Се пече од двете страни внимавајќи во средината да остане полукрваво (rare – медиум) 6. Од лебот формираме кротони во форма и големина на бифтекот, ги запржуваме на путер. 7. Печурките ги миеме, сечеме и ги сотираме (пржиме) на путер. 8. Земеме готов мадера сос. 		

Подготовка:
(Време на подготовка: 25 минути) Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.

Начин на сервирање:

9. На загреан овал или чинија ставаме подготвен крутон.
10. На крутоните го ставаме готовиот бифтек.
11. Бифтекот го прелеваме со подготвените печурки, а одозгора ги прелеваме со мадера сос.
12. Бифтекот го гарнираме со подготвен помфрит или друго вариво.
13. Се декорира во зависност од креативноста на готвачот.

Шатобријан Монако за 2 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
говедско филе	400 гр	Тенџере, нож, даска, вага, скара, тава за пржење, нож за лупење компири, чинија за сервирање, шипки за компотот.
масло	60 гр	
путер	50 гр	
леб за крутони	100 гр	
раженчиња од компоти	2 бр.	
сос мадера	50 гр	
грашок	200 гр	
морков	200 гр	
компир	200 гр	
мозок	100 гр	
путер	50 гр	
сол	10 гр	
мелен црн бибер	5 гр	
сенф	50 гр	
француски магнос врз.	1/2	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 20 минути) Потребен е шпорет.

1. Од подебелиот дел од одлежано (во саламура) говедско филе сечеме парче со тежина од 400 грама.
2. Малку го истолчуваме, дебелината треба да биде околу 5 см.
3. Го посолуваме, попиперуваме и премачкуваме со сенф.
4. Го печеме на скара или пржиме на плитка маснотија, притоа водејќи сметка во средината да остане полукрваво.
5. Крутоните ги пржиме или печеме на скара.
6. Мозокот го бланшираме, потоа го сечеме на шнитови и го поховаме на париски начин (во брашно и јајца).
7. Компирот го чистиме и сечеме за помфрит, миеме и го сушиме со крпа, потоа го пржиме.
8. Подготвуваме вариво од морков и грашок (или друг зеленчук).
9. Подготвуваме разновиден компот нареден на инокс шипки.

Подготовка:

(Време на подготовка: 25 минути) Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.

Начин на сервирање:

10. На топол овал или чинија ги ставаме подготвените крутони.
11. На кротоните го ставаме подготвениот шатобријан (дуплиот бифтек).
12. Го гарнираме со помфрит, морков, грашок (или други варива).
13. На шатобријанот ги набодуваме подготвените шипки со разно овошје од компоти.
14. Шатобријанот го прелеваме со сос/Мадера.
15. На шатобријанот го ставаме похованиот мозок (две парчиња).
16. Се декорира во зависност од креативноста на готвачот.

Турнедо Росини за 5 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
говедски бифтек	1 кгр	Тенџере, нож, даска, вага, тава за пржење, цедилка, нож за зеленчук, чинија за сервирање.
масло	100 гр	
сос мадера	100гр	
леб за кротони	100 гр	
печурки	100 гр	
пилешки џигер	100 гр	
црн бибер	5 гр	
сол	5 гр	
француски магдонос врз.	1/2	
компир	1 кгр	
мешано вариво	500 гр	

Процедура**Подготовка на продукти и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 25 минути) Потребен е шпорет.

1. Од одлежано говедско филе во саламура сечеме по две парчиња за една порција со вкупна тежина од 180 до 200 гр.
2. Се посолуваат, забиберуваат и се премачкуваат со сенф.
3. Подготвените турнеда се печат на загреана плотна или пржат на плитка загреана маснотија.
4. Пилешкиот џигер се мие и се сотира – пржи на путер.
5. Печурките се мијат и се сечат на шнитови и се сотираат на путер
6. Се помешуваат заедно џигерот и печурките заедно да се сотираат– динстаат.
7. Од компирот подготвуваме помфрит и мешано вариво од повеќе зеленчуци.

Подготовка:

(Време на подготовка: 20 минути) Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.

Начин на сервирање:

8. Во топол овал или чинија ги ставаме подготвените крутони.
9. На кротоните ги ставаме подготвените турнеда.

10. Турнедото се прелева со сос мадера, а врз него се ставаат подготвените печурки и џигер.
11. Го гарнираме со помфрит и мешано вариво или други гарнири.
12. Се декорира во зависност од креативноста на готвачот.

Филе мињони со печурки за 5 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
Говедско филе (бифтек)	1 кгр	Шпорет, тенџере, нож, даска, вага, тава за пржење, цедилка, чинија за сервирање,
масло	150 гр	
црн бибер	5 гр	
сол	5 гр	
печурки	100 гр	
брашно	10 гр	
сос демиглас	1 дл	
сенф.	5 гр	
француски магдонос врз.	1/2	
компир	1 кгр	
ориз	500 гр	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 20 минути) Потребен е шпорет.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Од одлежано говедско филе во маринада сечеме по три парчиња за една порција со вкупна тежина од 180 до 200 гр. 2. Се става сол и црн бибер, се премачкуваат со сенф. 3. Подготвените филе-мињони се печат на загреана плотна или пржат на плитка загреана маснотија. 4. Во маснотијата каде се пржеа филе-мињоните, се ставаат печурки исечени на резанки. 5. Се оставаат неколку минути да се печат во кои се додава малку брашно и сос демиглас. 6. Се остава извесно време да се динстува – згусти сосот. 7. Од компирот подготвуваме помфрит. 8. Оризот го подготвуваме – динстуваме. 		
Подготовка: (Време на подготовка: 20 минути) Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.		
Начин на сервирање:		
<ol style="list-style-type: none"> 9. Во топол овал или чинија ги ставаме подготвените кротони. 10. На кротоните ги ставаме подготвените филе-мињони. 11. Филе-мињоните се прелеваат со сос од печурки. 12. Го гарнираме со помфрит и динстуван ориз или други гарнири. 13. Се декорира во зависност од креативноста на готвачот. 		

Говедско филе – бифтек „Велингтон“ за 4 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
говедски бифтек	800 гр	Вага, садови за производи, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), огноотпорен сад, тава, чекан за месо, оклагија, четка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
маслиново масло	150 мл	
лиснато тесто	1 кг	
црн бибер	5 гр	
сол	5 гр	
сенф	10 гр	
печурки свежи	300 гр	
лук	2 чешниња	
кромид	1	
сладок компир (батат)	2	
аспарагус	3	
шери	3	
путер	50 гр	
јајце	1	
Процедура		
Подготовка на производи и потребен инвентар (Време на подготовка: 40 минути) Потребен е шпорет, печка, фрижидер.		
<p>1. На даска со нож се зема одлежан говедски бифтек, се чисти од жиличките, се обликува, се отсекува предниот и задниот дел, така што да остане само средната дебелина на бифтекот, се посолува со сол, црн бибер.</p> <p>2. Се прави филот со печурки, се сечат на листови, кромид и лук, се чисти, се става во сечко, треба да биде ситно сечено, потоа во тава се става маслиново масло, се пржи смесата, да се сотира, додека да испари течноста, се става сол, црн бибер. Потоа се трга настрана, се остава да се олади филот.</p> <p>3. Во тава се става маслиново масло, се загрева, се пржи на загреана температура, бифтекот од сите страни да се пржи, секоја страна се менува на секои две минути, да се затвори, задушат и задржат соковите од бифтекот. Потоа се премачкува со сенф, се остава да се олади, стегне во фрижидер.</p> <p>4. На просирна фолија во правоаголна форма се става слајз пршута, се премачкува со филот од печурките како фил од торта, потоа бифтекот врз филот се става, се ролува како ролат и странично се затвора бифтекот со пршутата, убаво се бандира, како бонбона.</p> <p>5. На маса посип од брашно, со оклагија се расукува лиснато тесто, со четка и жолчка се премачкува, го ставаме бифтекот, се ролува од страни, се затвора убаво од сите страни да се залепи на пршутата, да може месото да се пече во тестото. Посебно парче од лиснато тесто се расукува, со нож се прават декоративни елементи и се завиткува со ролатот од бифтекот, целото тесто со четка се премачкува со жолчка.</p> <p>6. Се става во намрсен огноотпорен стаклен сад со маслиново масло, бифтекот се пече во загреана печка 40 минути на 180 – 200 °C.</p> <p>7. Во чинија се сервира бифтек „Велингтон“, се гарнира со аспарагус, бланширан, сок од лимон, сол, црн бибер, сладок компир печен со лушпа, шери глазирано на путер.</p>		

Говедско Строганов за 4 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
говедско филе (опашестиот дел)	820 гр	Вага, садови за намирници, вангла, даска, нож готварски, тенџере, тава, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, чинија за сервирање.
сенф	10 гр	
маслиново масло	20 мл	
магдонос	10 гр	
кисели краставици	80 гр	
кромид	100 гр	
ориз	100 гр	
вариво	350 гр	
сол		
бибер		
еспањол сос	300 мл	
декорација		
Постапка за термичка обработка		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 30 минути) Потребни се: електрична скара и шпорет.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. На даска со нож говедско филе се сече жулиен на резанци. 2. Се става месото на загреана скара со масло да се пече околу 5 до 7 минути. 3. На даска се лупи кромид, се мие и сече на листови, се сечат кисели краставици на резанци (жулиен како месото). 4. Во тава се става маслиново масло се сотира, пржи кромидот, а потоа и киселите краставици. 5. Месото од скара се става во кромидот и киселите краставици, се додава готов еспањол сос. 6. Говедското филе зачинете го со сол, црн бибер, сенф. 6. Се динстува да омекне месото, сосот да добие глазура, се намалува температурата, се готви додека не е готово. 7. При крајот на готвењето се додава ситно сечен свеж магдонос. 9. Зачинете по вкус, се сервира во чинија на подлога од ориз, се гарнира со вариво по желба на гостинот. 		

Печено говедско филе за 4 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
говедско филе	800 гр	Вага, садови за намирници, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
компири	320 гр	
сушена смрчка (габа)	10 г	
аспарагус	200 гр	
Сос:		
маслиново масло	40 мл	
говедски фонд	80 мл	
демиглас	200 мл	
шалот излупен (ситен црвен кромид)	200 мл	

вино	100 мл	
мелен црн бибер	10 гр	
печурки шампињони	230 гр	
рузмарин	90 гр	
сол	5 гр	
Постапка за термичка обработка		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 25 минути). Потребен е шпорет, печка.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Зачинете го говедското месо, ставете го на тава или на скара, потоа во рерна, бавно гответе на температура од 175 °C. 2. По термичката обработка оставете го месото да одмори на соодветна температура. 3. Со термички процес на бланширање обработете го аспарагусот 2 – 3 мин. 4. Во тенџере додадете вода со сол и варете ги компирите сè додека не бидат готови. 		
Подготовка на сос:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Во тенџере додадете говедски фонд и во истиот сад додадете го и демиглас сос да се готви на средно ниска температура. 2. Потоа додадете маслиново масло и свежи печурки шампињони. 3. Во истиот сад додадете ги зачините сол, мелен црн бибер и додадете ги билките рузмарин. 4. Во првиот чекор под број 1 се додава и виното, се готви сè додека не испари алкохолот 4 – 6 мин. на температура до 93 °C. 		
Сервирање:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Во средината на чинијата се додава претходно подготвеното пире. 2. Потоа се додава печеното говедско филе, веднаш до него бланшираниот аспарагус. 3. Прелијте го со подготвениот сос. 4. Откако ќе биде прелиено, додадете ги сушените смрчки како сув зачин. 		

Говедски кратки ребра (BeefShortribs) за 4 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
говедско кратко ребро	1.200 гр	Вага, садови за намирници, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ґевгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
маслиново масло	100 мл	
црн бибер	10 гр	
брашно	100 гр	
морков	50 гр	
кромид	75 гр	
лук	30 гр	
компир	550 гр	
путер, несолен зачин,	145 гр	
сол	100 гр	
буковец	10 гр	
рутабага (бела репка)	30 гр	
магнос	10 гр	
бел бибер	10 гр	

црвена ротквичка	20 гр	
рутабага бела репа (како дајкон, помала розеникава)	20гр	
мајчина душичка	3 гр	
Постапка за термичка обработка		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет, скара.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Загрејте ја рерната на 250 °С. 2. Во тава додадете маслиново масло, внимателно загрејте за да не почне да чади. 3. Зачинете го телешкото месо со сол, црн бибер, од говедското месо направете панирање во „натур“ (брашно). 4. Запечете го говедското месо од сите страни до добивање на негова златно-жолта боја. 5. Кога целото говедско месо е готово, пржете во истата тава. 6. Пропржете го лукот, додадете ги сечканите моркови, кромидот, на масло во тенџере и гответе на соодветна температура без покривка со повремено мешање. 		
Гарнир:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Сварете ги компирите во солена вода, кога ќе завршите, изблендирајте ги компирите. 2. Додадете крем и ладни коцки путер. 		
Забелешка: пирето треба да биде меко/лесно.		
Подготовка на печен зеленчук:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. На маслиново масло пропржете ситно сечкан лук, сечен кромид. 2. Додадете разновиден зеленчук, попрскајте со маслиново масло, зачинете со сол и црн бибер. 3. На крајот додадете свежи сечкани билки. 		

Лазања Ал Форно за 2 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
говедско мелено	200 гр	Вага, садови за намирници, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
кромид	35 гр	
лук	20 гр	
масло	50 мл	
жалфија	5 гр	
оригано	10 гр	
ловоров лист	10 гр	
мелени морски ореви	/	
пире од домати	3 гр	
црвено вино	10 гр	
бешамел сос	20 мл	
сос од домати	80 мл	
пармезан	50 гр	
лазања ленти	200 гр	
Постапка за термичка обработка		

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 40 минути) Потребен е шпорет, печка.

1. **Болоњезе сос:** загрејте маслиново масло во големо тенџере, пропржете го кромидот и лукот додека не омекнат и поруменеат.
2. Додадете го месото, гответе 10 минути со непрекинато мешање додека добро зарумени.
3. Додадете билки, зачини, зачинета со халапенос (мексиканска мала лута пиперка) и хабанеро, сите мора да бидат меки.
4. По 5 – 10 минути додадете ја доматијата паста, гответе 2 минути.
5. Се додава вино, се вари сè додека не испари алкохолот.
6. Додадете говедско месо и ленти од домати.
7. Измешајте и динстувајте додека сосот не се свари.
8. Кога сосот од болоњезе е готов, сварете листови од лазања во зовриена солена вода.
9. Исцедете ги тестенините и ставете ги во ладна вода со неколку капки масло за да не се залепат листовите.
10. Откако тестенините ќе се изладат, извадете ги од водата, исушете ги на крпа.
11. Додајте го сосот болоњезе во тава за печење.
12. Покријте со слоеви додека не се достигнат 3 четвртини од висината на тавата за печење.
13. Завршете го последниот слој со повторно комбинирање на двата сосови со пармезан, печете 30 минути.
14. Извадете ја тавата од печка.
15. Оставете го да отстои во кипер каде ќе има константна температура.
16. Исечете на коцки, додајте дополнителен сос, наросете со тенок бешамел и маслиново масло околу лазањите.

Бавно печен Prime Rib стек за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
говедско рамстек	1.100 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
лук	70 гр	
мајчина душичка	50 гр	
сол	10 гр	
црн бибер масло	10 гр	
домат маслиново	10 мл	
масло млад	220 гр	
кромид оригано	30 мл	
	20 гр	
	20 гр	
брокула	550 гр	
крокет од компир	2 во порција	
демиглас со рен	300 мл	

Постапка за термичка обработка**Подготовка на продукти и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет, конвекциона печка.

1. Блендирајте лук со маслиново масло во мешани свежи зачини, додадете сечкана мајчина душичка, премачкајте го со смесата рамстекот, зачинете со сол, и крупни гранули црн бибер.
2. Печете во загреана печка до саканата температура од 180 до 200 °C, треба да биде медиум. Месото се подготвува според барање на гостинот: (MR, M, MW, WD)
3. Измешајте масло со билки, лук, сол и црн бибер.
4. Премачкајте го рамстекот со смесата од точка еден, зачинете со сол и црн бибер.
5. Отстранете ги стебленцата од доматиите, исечете ги на половина.
6. Ставете ги доматиите на плех со решетка од конвекциона печка, исечената страна свртена нагоре.
7. Измачкајте ги доматиите со четка со мешавина од маслиново масло и свежи билки, зачинете со сол и црн бибер.
8. Загрејте ја конвекционата печка на 190 °C .
9. Гответе ги доматиите 8 минути или додека врвот не порумени.
10. Бланшираната брокула, сотирана во стопен путер, зачинета со сол и бел бибер.
11. Пржете во длабока маснотија на 160 °C до златно-кафеава боја.

Говедско со сливи и сливовица за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
јунешки кремнадли	800 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
суви сливи без семки	150 гр	
резанки	250 гр	
путер	100 гр	
сливова ракија	100 мл	
ленти чадена сланина	200 гр	
магнонос свеж	50 гр	
мелен ким	½ кафена лажица	
црн бибер	3 гр	
масло	20 мл	
сол	5 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 60 минути) Потребен е шпорет.

1. На даска се толчат кремнадлите и ги посолуваме, ги наросуваме со мелен црн пипер.
2. Во тава на шпорет со загреано масло и растопен путер, се пржат кремнадлите.
3. Во тенџере на оган со зовриена и посолена вода во која сме додале масло, ги ставаме резанките да се варат.
4. Сварените резанки ги истураме во цедалка и ги плакнеме во студена вода.
5. Откако кремнадлите ќе поруменеат од двете страни, во тавата ги додаваме сувите сливи.
6. Испржените кремнадли ги вадиме од тавата и ги ставаме во чинија.

7. Лентите сланина ги сечеме на коцки и ги ставаме во тава на шпорет.
8. Додаваме мелен ким, во садот за печење додаваме 150 мл вода и мешаме со жица за матење. Потоа и сосот за печење го додаваме во тавата и мешаме со лажица. Ги враќаме кременадлите во тавата.
9. Ја налеваме сливовата ракија во тавата, додаваме и 150 мл вода.
10. Магдоносот се чисти, на даска со нож ситно се сече, се додава во тавата. Оставаме кременадлите да се динстуваат 30-тина минути.
11. Во друга тава за пржење на шпорет се растопува путер, ги ставаме цедените резанки.
12. Посолуваме и мешаме со лажица. Ги сервираме резанките на чинија за сервирање. До резанките ги сервираме кременадлите, со црпалка ги прелеваме со сосот од тавата за пржење. Со гранче магдонос и две засечени ротквички ги декорираме говедските кременадли со сливовица и суви сливи.

Стек Дајан за 4 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
говедски рамстек (Striploin)	1 кг	Вага, садови за намирници, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
несолен путер	40 гр	
маслиново масло	200 мл	
сол	10 гр	
црн бибер	5 гр	
сладок компир батат	530 гр	
аспарагус	100 гр	
печурки шампињони	180 гр	
мајчина душичка	10 гр	
лук	2 чешниња	
сос од печурки	250 мл	
коњак	25 мл	
Постапка за термичка обработка		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет, конвекциона печка.		
Подготовка на говедски рамстек:		
1. Во мало тенџере додадете 2 чаши маслиново масло, гранче мајчина душичка.		
2. Маринирајте го месото со стандарден рецепт.		
3. Месото се подготвува според барање на гостинот (MR, M, MW, WD).		
4. Зачинете со црн дробен пипер и морска сол.		
5. Во тенџерето за супа додадете путер, маслиново масло, сиот зеленчук сечен на коцки.		
Подготвување на сосот од печурки:		
1. Еспањол сос (види рецепт).		
Подготовка на печениот компир:		
1. Ставете ги компирите на тавче, печете во конвектомат на 148 °C додека не омекнат.		
Подготовка на зеленчук:		
1. Доматите исечете ги по должина.		
2. Премачкајте со масло, зачинете со сол и црн бибер		

3. Во зовриена солена вода, бланширајте ги аспарагусот 2 мин.
4. Додадете маслиново масло, зачинете со сол и црн бибер.

Подготовка на печурки:

1. Во маслиново масло нежно пропржете лук.
2. Додадете печурки, гответе ги додека не добијат златна боја.
3. Додадете билки, мајчина душичка, зачинете со сол и црн бибер.

Сервирање:

1. Ставете го печениот компир надвор од центарот на чинија.
2. До него ставете аспарагус и домати.
3. Ставете стек во центарот на чинијата.
4. Ставете ги печурките врз стекот, прелијте ги со сосот.

Говедско во сос од вино за 4 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
говедско месо од голема ружа	1 кг	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
доматен сос	100 мл	
црвено вино	500 мл	
свежи шампињони	200 гр	
лук	2 чешниња	
кромид	3 главици	
ленти чадена сланина	50 гр	
моркови	5	
магдонос	30 гр свеж	
коњак	50 мл	
ловорови листови	2 – 3	
тимијан	1 кафена лажица	
путер	50 гр	
мајоран	1 кафена лажица	
црн бибер	15-тина зрна	
говедска коцка за супа	1	
масло		
сол	10 гр	
црн бибер	3 гр	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар		
(Време на подготовка: 120 минути) Потребен е шпорет, печка.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Месото се мие, на даска со нож се сече на коцки. Морковот се лупи, чисти и мие, на даска се сече на коцки, се ставаат во длабок сад. 2. Кромид еден се лупи и чисто со едно чешне лук ситно се сечат, се додаваат во садот. Додаваме ловоров лист, зрна црн бибер, тимијан и мајоран. Посолуваме, го налеваме црвеното вино, мешаме и оставаме месото да отстои во маринадата додека го впије вкусот на маринада. 3. Преостанатото чешне лук ситно го сечеме, сланината и преостанатите 4 моркови ги сечеме на коцки. Во цедалка врз подлабок сад ги истураме месото и зеленчукот со маринадата. 		

4. Шампињоните ги сечеме на листови, ги пржине во тенџере на шпорет со растопен путер. Посолуваме, наросуваме мелен црн бибер, мешаеме да се поврзат состојките.
5. Во друго тенџере со вода на шпорет ја ставаме коцката да се вари супа.
6. Сотирани пржените шампињони ги вадиме од тенџерето и ги ставаме во длабок сад.
7. Потоа во тенџерето ги пржине парчињата сланина и лук. Преостанатите две главици кромид ги лупиме, чистиме и миеме, на даска со нож ги сечеме на листови, ги додаваме во тенџерето заедно со парчињата моркови и месото и зеленчукот од маринадата.
8. Додаваме лаворов лист, тимијан и мајоран. Претходно пржените шампињони ги враќаме во тенџерето. Додаваме коњак, доматниот сос, зачинуваме со мелен црн бибер, посолуваме и мешаеме да се соединат состојките, во тенџерето ја додаваме претходно исцедената маринада и супата.
9. Го покриваме тенџерето со капак и оставаме содржината да се пече во загреана печка 90 минути. Варени компири во форма сечени, се сотираат на путер, со свеж магдонос попрскуваме врз нив, редиме на двата краја на чинијата за сервирање.
10. Потоа на чинија сервираме говедското во сос со вино. Декорираме со 3 гранчиња свеж копар.

1.3. Јадења по порачка од свинско месо

Јадења по порачка од свинско месо се употребува во угостителски објекти и во нашите домаќинства. Може да биде од свежо месо, суво сушено месо, нашата кујна има квалитетни јадења од свинско месо. Свинското месо по својата структура е меко и сочно, лесно и брзо се подготвува. Од свинско месо се користат најквалитетните делови во јадења по порачка, како што е свинско филе, каре, кременадла, бут (шол и голема ружа). Месото свинско се обработува со целосен термички процес, не се остава крваво. Изборот на јадења по порачка е помал, во однос на телешкото месо. Од свинско месо најмногу се приготвуваат шницли кои може да бидат панирани во панир смеса подготвена на различен начин, полнети шницли со фил од зеленчук преработен, млечен производ, печурки, ориз. Јадења од кременадла и вешалица спаѓаат во јадења по порачка. При подготовка на јадења од свинско месо се користат зачини, суви и свежи, како што е мајоран, тимијан, каранфилче, лук, магдонос, коријандер, оригано кое го збогатува дополнително вкусот на месото и сосот.

Фрикандо се користи за приготвување готвени јадења печени (за рагу соте), за јадење по порачка (виенска шницла, париска шницла, јадења на скара, кулбастија, раженчиња, шницли и др.).

Шол се користи за различни шницли и вешалици.

Голема ружа се користи за јадења по порачка на скара, а исто така може целата да се пече. Се користи и ладна во ладната кујна, а како топла во топлата кујна.

Мала ружа се користи исто така како и големата ружа.

Кременадла се протега од вратот и ги зазема тринаесетте прешлени. Кај кременадлата се разликуваат масни и посни делови. Масниот дел се наоѓа кај вратот, а посниот кон бутот.

Кременадлата се сече меѓу ребрата и тогаш се вика котлет. Најчесто се користи за јадења на скара, за јадења по порачка и за готвени јадења, а посебно како ладно печено во ладни бифеа.

Шницли се јадења сечени од шол или голема ружа, се сече со тежина од 180 до 200 гр. Се толчи малку, се посолува и се подготвува на начин на која е порачана нарачката. Шницлата се пржи целосно, не се остава крвава. Кога се сервира, се прави сос со додаток на лук, свеж магдонос, печурки, се гарнира со прилози од компир подготвена на различен начин и вкус, зеленчук бланширан и сотиран на путер, со декорација од свежи салати и додатоци на јаткасти плодови, вино, сосови со сладок вкус.

Од јадења по порачка од свинско месо, во учебников ќе се задржиме на следните рецепти (8): Свински котлет Империјал, Свинско филе во сос со пире од леблебија, Нуазети во соја сос со ананас, Полнети свински котлети, Свински котлети на подгорички начин, Свинско месо на карипски начин, Свинска кременадла на скара, Мајо-маринирана свинска кременадла.

Свински котлет Империјал за 5 лица		
Состојки	Количина:	Инвентар за подготовка:
свинска кременадла	1,250 кгр	Тенџере, тава за пржење, нож, даска, чук за толчење месо, нож за лупење компир, сад за брашно, чинии за сервирање.
масло	100 гр	
брашно	50 гр	
шунка	150 гр	
кисели краставици	150 гр	
сос од печурки	150 гр	
сол	5 гр	
компир	500 гр	
морков	500 гр	
брокула	500 гр	
француски магдонос врз.	1/2	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 20 минути) Потребен е шпорет.		

1. Се отсекува свински котлет по 2 парчиња за една порција.
2. Се истолчуваат, посолуваат и панираат во брашно.
3. Се пржат во загреана маснотија од двете страни.
4. Се вадат од маснотијата и се оставаат на топло да стојат.
5. Во останатата маснотија се ставаат да се пржат претходно исечени кисели краставици, шунка исечена на резанки, се пржат.
6. Во нив се додава сос од печење заедно да се динстуваат, спојат вкусовите.
7. Се подготвува зеленчукот за гарнирање компирот, морковот, брокулата).

Подготовка:

(Време на подготовка: 20 минути) Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.

Начин на сервирање:

8. На загреан овал или чинија се ставаат подготвените котлети, по две парчиња за една порција.
9. Се прелеваат со подготвениот сос (од кисели краставички, шунката и сос од печење).
10. Се гарнираат со помфрит, морков, брокула или други варива.
11. Се декорира во зависност од креативноста на готвачот.

Свинско филе во сос со пире од леблебија за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
свинско филе	800 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, блендер, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
чешниња лук	5	
магдонос свеж	30 гр	
оригано	прстофат	
бело вино	200 мл	
доматно пире	100 гр	
леблебија	200 гр	
сусам	100 гр	
лук	2 чешниња	
лимон	1	
фонд од супа	120 мл	
маслиново масло	80 мл	
вода (за леблебијата)	500 мл	
мешан сув зачин	5 гр	
путер	30 гр	
сол	5 гр	
црн бибер	3 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 40 минути) Потребен е шпорет.

1. На даска свинското филе го сечеме на парчиња, малку се толчат да бидат во округла форма како медалјони.
2. Посолуваме, ги наросуваме со мелен црн бибер, во тава се сотираат, пржат на растопен путер и масло.
3. Во тенџере на оган со зовриена вода ја ставаме леблебијата да се вари.
4. Во тавата на шпорет, додаваме ситно сечени чешниња лук, магдонос, оригано и бело вино.
5. Лимонот го цедиме во цедалка. Во блендер го ставаме сусамот, додаваме

маслиново масло и миксираме. Измиксираната смеса ја претураме во подлабок сад. Со лажица решетка сварената леблебија ја додаваме во длабок сад.

6. Ги додаваме двете чешниња лук, додаваме мешан сув зачин, маслиново масло и лимонов сок, со миксер ги пасираме состојките постепено додавајќи од водата додека не добиеме пире.

7. Пирето го посолуваме, наросуваме со мелен црн бибер да се поврзат состојките. Откако парчињата филе ќе се динстуваат во тавата, го додаваме доматното пире и фонд од супа.

Откако доматниот сос ќе ја добие потребната густина, ја тргаме од оган.

8. На чинија сервираме листови рукола, скалесто парчињата филе ги редиме, ги преливаме со сосот од тавата.

9. На другиот крај од чинијата го сервираме пирето од леблебија.

10. Декорација со гранчиња листови власец и шери. Се декорира во зависност од креативноста на готвачот.

Нуазети во соја сос со ананас за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
свинско филе	800 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ґевгир (цедалка), аван, тава, мензура, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
ананас	200 гр	
млад кромид	2	
зелени пиперки	4	
лук	100 гр	
букова сол	5 гр	
мешан сув зачин	8 гр	
нишесте	5 гр	
шеќер	3 гр	
соја сос	10 мл	
путер	50 гр	
јаболков оцет	неколку капки	
путер	100 гр	
ориз	80 гр	
маслиново масло	20 мл	
сол	5 гр	
црн бибер	3 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет.

- Во вангла се мие зеленчукот, на даска се лупи, чисти и со нож се сече.
- На даска со нож се сече свинското филе, пиперките и младиот кромид ги сечеме на покрупни парчиња.
- Парчињата филе ги толчиме и ставаме на скара, месото го пропрскуваме со масло и го посолуваме. Во вок тава на шпорет ставаме маслиново масло да се загрее и ја покриваме тавата со капак.
- Ананасот го сечеме на парчиња, ставаме да се сотира во тава со растопен путер.
- Кога маслото во вок тавата е загреано, ги ставаме сечканите пиперки да се пржат.

6. Ги оставаме многу кратко време и ставаме во цедалка, ја протресуваме цедалката и пржените пиперки ги ставаме во чинија. Маслото во кое се пржеа пиперките, повторно го враќаме во вок тавата.
7. Ставаме сечен кромид во вок тавата, многу кратко време го оставаме да се пржи.
8. Испржениот кромид го ставаме во цедалка, ја потресуваме цедалката и кромидот го ставаме во чинија, а маслото го враќаме назад во вок тавата.
9. Во маслото во тавата на шпорет додаваме вода, оцет, соја сос, букова сол, мешан сув зачин, рендан лук. Нишестето го ставаме во мензура, додаваме малку вода и промешуваме со жицата.
10. Посолуваме, наросуваме мелен црн бибер, на чинијата за сервирање ставаме од претходно сварениот ориз. Врз оризот скалесто ги редиме парчињата испечено месо, а врз месото го ставаме испржениот ананас, пиперки, сотиран млад кромид.
11. Прелеваме со сосот, на крај повторно ставаме од кромидот и додаваме од ананасот. (Во јадења од свинско филе треба да се користат фондови сосови кое треба претходно да се подготват поради долгиот процес на работа), овде се става еспањол сос.

Полнети свински котлети за 4 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
свински котлети	4	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ڳевгир (цедалка), аван, тава, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
свежи колбаси	1 парче (80 гр)	
свежа зелена лута пиперка	1	
магдонос свеж	30 гр	
мешан сув зачин	1 лажица	
кромид	1	
сенф	2 лажици	
сол	5 гр	
бело вино	50 мл	
масло	30 мл	
црн бибер	3 гр	
путер	20 гр	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 40 минути) Потребен е шпорет.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. На даска ги засекуваме котлетите со нож, правејќи џеб, ги наросуваме со мешан сув зачин, мелен црн бибер. 2. На колбасите им го отстрануваме цревата, месото ситно го сечкаме и го ставаме во подлабок сад. 3. Во вангла магдонос, кромид и лутата пиперка се мијат со ладна вода, на даска со нож ситно ги сечеме, ставаме во садот. Ги додаваме сенфот и белото вино, мешаме да се поврзат сите состојки со шпатула. 4. Со филот ги полниме џебовите на котлетите, полнетите котлети ги зацврстуваме со чепкалки и ги печеме во намрсена грил тава на шпорет или скара. 5. Откако ќе поруменеат од двете страни, ги вадиме котлетите од тавата. 6. Во грил тавата налеваме 250 мл вода и промешуваме, течноста од грил 		

тавата низ цедалка ја ставаме во тенџере на шпорет да се редуцира.

7. Две лажици од течноста додаваме во садот со густинот, го раствораме и се додава во тенџерето со сос, мешаме да се добие потребна компактна густина, потоа го тргаме тенџерето од шпорет.

8. На чинија се става подлога лист црвена марула, се ставаат котлетите полнети, одозгора се прелива со сос, свеж сечкан магдонос, власец, од страна доаѓа гарнитура од сотиран зеленчук, печурки, шери за декорација.

Свински котлети на подгорички начин за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
свински кременадли	4	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), четка, тава, ауштекер, ренде, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
компири	3	
шунка	200 гр	
неутрална хопла	200 мл	
кашкавал	200 гр	
масло	30 мл	
путер	20 гр	
сол	5 гр	
црн бибер	3 гр	
еспањол сос со печурки	150 мл	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет, печка,

1. Претходно сварените компири ги лупиме и ги сечеме на кругови. Огноотпорниот сад го попрскуваме со масло и со четка ја намрсуваме целата внатрешност на садот.
2. Во садот ги редиме круговите компири, слајз сечена шунка, ги сечеме на коцки и ги пржиме во тава на оган со загреано масло.
3. Кременадлите на даска ги толчиме, посолуваме, наросуваме со мелен црн пипер, масло.
4. Ги редиме кременадлите на чинија и оставаме да ги впијат зачините и маслото.
5. Шунката се сотира во тава, се додава неутрална хопла, сол, црн мелен пипер се става и се поврзуваат сите состојки. Откако содржината ќе зоврие, ја тргаме тавата од шпорет, со смесата од тавата ги прелеваме парчињата компири во огноотпорниот сад.
6. На покрупната страна од рендето во огноотпорниот сад го рендаме кашкавалот. Го ставаме садот во загреана печка, печеме 15 минути на температура од 200 степени.
7. Кременадлите ги печеме на скара, откако ќе се испечат од двете страни, ги вадиме кременадлите од скарата.
8. Огноотпорниот сад го вадиме од печка, вадиме од компирите со шунка од садот и ставаме од едната страна на чинија за сервирање, од другата страна на чинија скалесто ги редиме кременадлите.
9. Врз кременадлите се става еспањол сос со печурки, кој е претходно направен (поради долгиот процес на работа, бидејќи е од коски, гринцајг).

Свинско месо на карипски начин за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
јамајкански зачин	30 гр	Вага, садови за намирници, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
бел бибер	7 гр	
чили пипер	36 гр	
сол		
свинско каре	850 гр	
маслиново масло	100 мл	
салса од црн грав манго и папаја		
папаја	100 гр	
манго	80 гр	
пире од манго	36 гр	
црн грав	50 гр	
зелена, жолта и црвена пиперка	150 гр	
мајчина душичка	10 гр	
сладок компир	450 гр	

Постапка за термичка обработка**Подготовка на продукти и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 60 минути) Потребен е шпорет, скара, печка.

1. Додадете сок од папаја, зачин, бел бибер, сол и чили паста.
2. Користете 50 % маринада за свинското каре најмалку 12 часа.
3. Извадете го свинското месо од маринадата.
4. Пропржете го свинското каре на рамна скара до златно-кафеава боја.
5. Ставете го на алуминиумски плех, печете во печка додека термички не се обработи на соодветна температура.

Напомена: не го обработувајте премногу свинското месо, тоа треба да биде сочно внатре во неговата средина.

Салса од црн грав, манго – папаја

1. Измешајте грав, манго, папаја, бабура пиперка, сечени жулиен, и преостанатите 50 % од маринадата во сад, оставете ги настрана.

Печен сладок компир:

1. Измијте/излупете/исечете го слаткиот компир на коцки; маринирајте го во (свежо цедено маслиново), зачинете со сол, мелен бел бибер.
2. Во алуминиумски плех, додадете сечкана мајчина душичка и печете во рерна додека не се зготват и поруменеат.

Сервирање:

1. Додадете гарнир од сладок печен компир (112 гр)
2. Врз него се додава претходно термички обработеното месо.
3. Додадете (70 гр) од папаја салсата.

Свинска кременадла на скара за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
свинска кременадла со коска	1.250 гр	Вага, садови за намирници, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
масло	100 мл	
мед	30 гр	
мелен црн бибер	7 гр	
сол	10 гр	
паста од чили	20 гр	
ориз	180 гр	
морков грашок	200 гр 50 гр	

Постапка за термичка обработка**Подготовка на продукти и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет, скара.

1. Измешајте ги сите состојки во блендер, маринирајте ги котлетите преку ноќ.
2. Пропржете го свинското месо на рамна скара, завршете го готвењето во рерна на 350 °C.
3. Гответе го оризот на шпорет да е варен „ал денте“.
4. Сотирајте ги морковите на путер, зачинете со сол, варете додека не омекне.
5. Брзо бланширајте го грашокот во солена вода, потоа фрапирајте, чувајте го на мраз.
6. Пропржете во путер непосредно пред сервирањето, добро зачинете.
7. Силно посипете ја свинската кременадла со семе од црн сусам.
8. Ставете го оризот во калап, истурете го на чинија надвор од центарот.
9. Ставете моркови и грашок од страна на оризот.
10. Ставете свинско месо врз оризот.
11. Ставете сос на врвот на свинската кременадла.

Мајо-маринирана свинска кременадла за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
свинска кременадла	1.200 гр	Вага, садови за намирници, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
мелен ким	15 гр	
сок и кора од портокал	70 гр	
лук	15 гр	
сол	30 гр	
мелен бел бибер	15 гр	
маслиново масло	40 мл	
сладок компир батат	500 гр	
пашканат	500 гр	
брокула	500 гр	
несолен путер	75 гр	

Процедура**Подготовка на продукти и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 30 минути, овде не е вклучено времето за маринада). Потребен е шпорет, печка.

Маринада:

1. Исечете свинско месо на кременадли.
2. Измешајте ги сите други состојки заедно.
3. Ставете го свинското месо во маринадата и оставете 3 часа.

4. Извадете го од маринадата.
5. Пропржете го месото со познавање на линии од скара.
6. Гответе на комбинирана пареа на 135 °C 25 минути или додека внатрешната температура на котлетите не достигне 73 °C.

Сладок компир/парснап:

1. Исечете го слаткиот компир на големи парчиња гринцајг.
2. Исечете го пашканатот на кругови.
3. Ставете сол, црн бибер и масло во сад.
4. Посебно ставете ги компирите и пашканатот во зачинетото масло додека не се премачкаат добро.
5. Ставете го плехот на решетка да се печат.
6. Загрејте го конвектоматот на 176,6 °C.
7. Ставете ги слатките компири во рерна, гответе ги додека не омекнат во средината и не станат златно-кафеави однадвор, оставете ги за гарнирање.

Забелешка: Не ставајте во алто-шам бидејќи пареата ќе ги направи меки.

Подготовка на брокула:

1. Исечете ја брокулата на цветчиња од 56 гр.
2. Гответе на пареа 3 минути додека не се обработи термички.
3. Загрејте путер, сол и црн бибер.
4. Додадете брокула во смесата со путер, исцедете го вишокот течност и послужете.

Редукција на кумин и сок од портокал зависи од количината на рецептот.

1.4. Јадења по порачка од јагнешко месо

Јагнешко месо се користи во угостителските кујни, се подготвуваат јадења од бут, грб и котлет. Основен начин на приготвување се пржење натур, печење на скара, похувани на виенски начин, комбинација со сосови кои одговараат на јагнешко месо, се сервира со гарнитура од зеленчук грилиран, печен, варен. За разлика од телешко и свинско месо, јагнешкото месо по структура и големина е помало, затоа во порција се ставаат две до три парчиња, може да се подели исто како и другите меса, но најчесто се подготвува како цело, и тоа јагнешко на ражен, јагнешко печено. Јагнешкото месо можеме да го поделиме на следниве главни делови: глава, врат, плешка, котлет, ребра, бубрежник, постомачнина, бут и внатрешница. Користење по делови на јагнешкото месо.

Јагнешки гради може да се сечат на медалјони, да се печат на скара, а може со нож да се направи како џеб, па да се полни со различен фил. Кога јагнешките гради ќе се исечат, може да се печат, печењето е подолг процес бидејќи месото има мускулни влакна.

Јагнешки врат кога ќе се одвои од главата, може да се употребува за подготвување на специјалитети, како што се рагу или паприкаш. Од вратот може да се исечат стекови, да се печат на скара, ова месо има поголемо количество масти, а при печење мастите се топат и месото е посочно. Месото

од јагнешки бут е најголемо и квалитетно месо, постојат можности за готвење на различни начини.

Плешка се користи за приготвување на готвени јадења и јадења по порачка, како на пример: похувано младо јагнешко, јагнешко раженче и др.

Котлетот има повеќе намена за јадења по порачка, како што се: котлет на жар, котлет во попилат, похуван котлет. Ако не се расече котлетот по 'рбетниот столб, тогаш може да се приготви и како јагнешки чоп. Кога се подготвуваат котлетот со коската, исто така и во вид на круна, тогаш месото може да се панира со мелен ф'стак, па да се пече, грилира, со што дополнително се збогатува со рапсодија од вкусови на ориентален начин.

Јагнешко месо по својата структура е мрсно месо, кога се подготвува, се ставаат и зачини, се користат сосови како еспањол, португес, демиглас со лук, кари, ситно сечен свеж магнонос, бело вино, сок од лимон, домати сечкан конкасе. Гарнитурата може да биде од различен зеленчук ауштекуван со ауштекер, со помпај компир, кнедли од компир, печен пекарски компир, сладок црвен компир, динстуван ориз од различен вид.

Правење јагнешка круна од јагнешки грб – плешката, се сече со шилест остар нож по должина на грбните прешлени и се одвојуваат ребрата едно од друго. Со нож внимателно се сече крстниот прешлен и се одвојува од плешката. Потоа се раздвојуваат коските една од друга, и месото се спушта надолу. Најдобро е месото со прсти да се турка надолу. Но, внимавајте ребрата не смеат да се скршат, се сече со нож, се двои месото од ребрата со што коските остануваат без месо. Од грбот внимателно, за да не се оштети, се двои месниот дел. Двата краја на коските се соединуваат за да се создаде круна и се врзуваат со кујнски конец. Одвоените долги коски одделно се завиткуваат со алуминиумска фолија, така јагнешката круна е готова.

Од јадења по порачка од јагнешко месо, во учебников ќе се задржиме на следните рецепти (14): Јагнешки чоп, Похувано јагнешко на париски начин, Јагнешки шашлик, Похувано јагнешко на виенски начин, Јагнешки грб со аспарагус и бадем сос, Јагнешки котлети со далматински прилог, Египетски тажин со јагнешко месо, Јагнешко на марокански начин, Јагнешки котлети во сос од сардини и бадем, Јагнешки плов од зеленчук, Јагнешко на штаерски начин, Похувани јагнешки котлети со аспарагус, Печено ребро од јагне, Јагнешка коленица.

Јагнешки чоп за 5 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка
јагнешко месо од 'рбетот со коска	1,250 кг	Тенџере, скара, нож, даска, цедилка, нож за лупење компир, чинии за сервирање.
масло	250 гр	
компир	1 кг	
сол	20 гр	

црн бибер	5 гр	
млад кромид	250 гр	
француски магнонос врз.	½	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 20 минути) Потребен е шпорет.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Од јагнешки 'рбет сечеме чоп со коска со дебелина од 2 см и должина од 7 см. 2. Се посолува, се оставаат да отстојат. 3. Се печат на загреана скара од двете страни да добијат румена боја (може да се пржат во плитка и загреана маснотија). 4. Од компирот подготвуваме помфрит. 5. Младиот кромид го чистиме и добро го миеме. 		
Подготовка: (Време на подготовка: 20 минути). Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.		
Начин на сервирање:		
<ol style="list-style-type: none"> 6. На топол овал или чинија го сервираме подготвениот чоп на скара. 7. Го гарнираме со подготвениот помфрит. 8. Ги декорираме со француски магнонос и други декорации. 9. Младиот кромид го сервираме посебно. 		

Похувано јагнешко на париски начин за 5 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
јагнешко месо	1 кг	Тенџере, тава за пржење, нож, даска, чук за толчење месо, нож за лупење компир, сад за брашно, чинии за сервирање.
масло	150 гр	
брашно	100 гр	
јајца	4 бр.	
сол	100 гр	
компир	100 гр	
црн бибер	5 гр	
сол	5 гр	
француски магнонос врз.	½	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 20 минути) Потребен е шпорет.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. За приготвување на јагнешко месо на париски начин се користи месо од бутот. 2. Месото се чисти од жилите, се сече на долгнавести парчиња по 60 – 70 гр. 3. Во една порција треба да има 3 парчиња месо. 4. Исеченото месо лесно се истолчува од двете страни. 5. Жилите што се појавуваат при толчењето, се сечат за да не се собира 		

<p>месото при похувањето.</p> <p>6. Така подготвеното месо се панира во брашно и јајца (париски начин).</p> <p>7. Панираните парчиња се похуваат во длабока и загреана маснотија.</p> <p>8. Месото е готово откако од двете страни има добиено жолтеникава боја.</p>
<p>Подготовка:</p> <p>(Време на подготовка 20: минути) Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.</p>
<p>Начин на сервирање:</p> <p>9. На топол овал или чинија ги сервираме готовите шницли по 3 парчиња за една порција.</p> <p>10. Ги гарнираме со помфрит или други варива.</p> <p>11. Ги декорираме со француски магнонос и други декорации.</p>

Јагнешки шашлик за 5 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
јагнешко месо – бут	1 кгр	Тенџере, тава за пржење, нож, даска, чук за толчење месо, тенџере, нож за лупење компир, сад, чинии за сервирање.
масло	100 гр	
кромид	250 гр	
сол	5 гр	
црн бибер	5 гр	
сок од лимон	50 гр	
ориз	150 гр	
домати	500 гр	
француски магнонос врз.	½	
компир	500 кгр	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар		
(Време на подготовка: 20 минути) Потребен е шпорет, скара.		
<p>1. Јагнешкото месо од бутот се сече на филети со ширина од 4 до 5 см.</p> <p>2. Исеченото месо на филети го сечеме напреку со ширина од 2 см.</p> <p>3. За една порција треба да има 10 парчиња месо.</p> <p>4. Исечените парчиња лесно се истолчуваат, се обликуваат во тркалезна форма со дебелина од 1 см.</p> <p>5. Кромидот се обликува во листови, да можат да се нижат на жица за раженчиња.</p> <p>6. Подготвените намирници се ставаат заедно во одреден сад, се зачинуваат со сол, масло, мелен црн бибер, лимонов сок и ситно исечен магнонос.</p> <p>7. Сето полека се промешува и се нижат на жица за раженчиња, ред месо ред кромид по два за една порција.</p> <p>8. Подготвените раженчиња се печат на скара или пржат во плитка маснотија, да добијат жолтеникава боја.</p> <p>9. Од оризот подготвуваме динстуван ориз.</p> <p>10. Свежите домати ги пржиме.</p>		

11. Од компирот правиме пом-чипс.

Подготовка:

(Време на подготовка: 20 минути) Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.

Начин на сервирање:

12. На топла чинија или овал за подлога ставаме од динстуваниот ориз.
13. На оризот ги поставуваме готовите печени (пржен) шашлик по две за една порција.
14. Ги гарнираме со печен домати и пом-чипс.
15. Се декорира во зависност од креативноста на готвачот.

Похувано јагнешко на виенски начин за 5 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
јагнешко месо – бут	1 кг	Тенцере, тава за пржење, нож, даска, чук за толчење месо, нож за лупење компир, сад за брашно, чинии за сервирање.
масло	200 гр	
брашно	100 гр	
презла	300 гр	
сол	5 гр	
јајца	5 бр.	
лимон	1 бр.	
компир	1 кг	
француски магдонос врз.	½	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 20 минути) Потребен е шпорет.		
<ol style="list-style-type: none">1. Јагнешкото месо се сече на долгнавести шнитови, се отстрануваат жилите.2. Потоа лесно се истолчуваат, посолуваат.3. Се панираат на виенски начин (брашно, јајца, презла).4. Потоа се похуваат во длабока и загреана маснотија, се похуваат од двете страни да добијат жолтеникава боја.		
Подготовка: (Време на подготовка: 20 минути) Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.		
Начин на сервирање: <ol style="list-style-type: none">5. Во топол овал или чинија се става похуваното јагнешко месо, на месото ставаме лимон исечен на резанки.6. Се гарнираат со помфрит.7. Се декорира во зависност од креативноста на готвачот.		

Јагнешки грб со аспарагус и бадем сос за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
јагнешки грб	1 кг	Вага, садови за производи, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
кромид	1 главица	
лук	1 чешне	
пелати	250 гр	
сланина	50 гр	
шампињони свежи	80 гр	
црни маслинки	80 гр	
магнонос свеж	30 гр	
црвено вино	250 мл	
путер	60 гр	
масло	50 мл	
аспарагус	120 гр	
бадем печен	80	
неутрална хопла	50 мл	
сол	8 гр	
црн бибер	3 гр	

Процедура**Подготовка на производи и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 40 минути) Потребен е шпорет.

1. Печурките се чистат и мијат, на даска со нож се сечат на листови.
2. Кромидот се лупи, чисти и мие, на даска со нож ситно се сече.
3. Во тава загрејте масло и во него пржете го истолчениот лук, кога ќе зарумени, додадете кромид и на коцки сечена сланина.
4. По 3 – 4 минути додадете го месото исечено на поголеми парчиња, сотирајте го од сите страни.
5. Прелијте со црвено вино. Откако виното ќе се редуцира, ставете пелати, сол, црн бибер, ситно сечен магнонос и во поклопено тавче го оставаме месото да се динстува 45 минути на умерена температура.
6. Потоа ставете ги печурките, црните маслинки и продолжете со динстувањето уште 20-тина минути.
7. Аспарагусот се бланшира со вода и сол, се цеди и во тава со растопен путер се сотира, се додава сок од лимон, сол, црн бибер.
8. Фондот од месото што се печеше, се цеди, се додава бадем печен на листови и неутрална хопла, се зачинува по вкус.
9. Во чинија се сервираат парчиња од јагнешки грб, се гарнира со аспарагус бланширан сотиран на путер со сок од лимон и зачини, во бадем сос.

Јагнешки котлети со далматински прилог за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
јагнешки грб	1 кг	Вага, садови за производи, вангла, даска, нож
лук	2 чешниња	

црвен кромид	1	готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
сланина	100 гр	
цимет во прав	3 гр	
сенф во зрно	5 гр	
супа од зеленчук	200 мл	
масло	60 мл	
сол	8 гр	
црн бибер	3 гр	
спанаќ	400 гр	
компир	200 гр	
путер	50 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 60 минути) Потребен е шпорет.

1. Црвен кромид се лупи, чисти и мие, на даска се сече на листови.
2. Во тава загрејте масло, глазирајте го кромидот и лукот.
3. Додадете сечена сланина на коцки, пржете ја на силна температура 2– 3 минути да се вцрви.
4. На даска со нож се сече јагнешки грб, се мие од крвта, се додава во тавата со кромид, лук, сланина, да се поврзат сите состојки, се зачинува со сол, црн бибер и малку цимет и прелијте со фонд супа од зеленчук во кој сте растопиле 1 лажичка пире од домати.
5. Поклопете го тавчето и на умерена температура месото да се динстува 40 минути.
6. Во последната фаза на приготвување, се засилува температурата, да биде посилна, да се редуцира сосот.
7. Во тенџере се вари компирот, се притиска со алатка за пасирање, потоа се сотира спанаќ на путер растопен, се додава лук ситно сечен, се поврзува со варениот компир, сол, црн бибер, се поврзува со жица маталка да се добие компактна маса.
8. Во чинија се сервира јагнешки котлет на подлога од далматински компир со спанаќ, одозгора на месото прелив од сопствен сос.

Египетски тажин со јагнешко месо за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
јагнешко месо од бут	800 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, керамичка тава, тефлон тава, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
суви сливи	200 гр	
кромид	1 главица	
лук	2 чешниња	
бадеми	50 гр	
сусам	1 лажиче	
цимет	2 – 3 стапчиња	
ѓумбир	½ лажица	
шафран	½ лажица	
шеќер	1 лажича	
путер	30 гр	
маслиново масло	30 мл	
сол	5 гр	

црн бибер	3 гр	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 90 минути). Потребен е шпорет.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Во тенџере со вода на оган ставаме суви сливи, цимет и шеќер. 2. Кромидот се лупи, чисти и мие, на даска со нож се сече на резанки, ги разлистуваме резанките и ги сотираме во тава на шпорет во загреано маслиново масло. 3. Чешнињата лук ги сечеме на парчиња и ги додаваме во тава. 4. Во друга тава за пржење на шпорет, ставаме бадеми да се запечат. 5. Месото на даска со нож го сечеме на коцки, откако кромидот ќе омекне, додаваме ѓумбир, шафран, парчиња месо. 6. Посолуваме, наросуваме мелен црн бибер и промешуваме. Откако сливите ќе омекнат, содржината од тенџерето го ставаме во тава со месото. 7. Се мешаат сите состојки од тавата, ја префрлуваме во керамичка тава. Тенџерето го покриваме со капак, го ставаме во загреана печка и печеме 1 час на температура од 180 степени. 8. Запечените бадеми ги вадиме од тавата, ставаме сусам да се тостира. 9. Тавата ја вадиме од печка, ги додаваме бадемите, со шпатула се меша. 10. Во чинија сервираме сварен солен компир во плоскавеста форма, се редат во круг скалесто, месото се става во средишниот дел, се попрскува со тостиран сусам. 		

Јагнешко на марокански начин за 4 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
јагнешко месо од бут	500 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, блендер, ноже за лупење, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
мелена леблебија	400 гр	
лупена тиква	350 гр	
кромид	1 главица	
лук	3 чешниња	
домати	2	
букова сол	1 лажица	
чешниња лук	4	
лимон	1	
магдонос	30 гр	
маслиново масло	60 мл	
сол	8 гр	
црвен пипер	5 гр	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 80 минути) Потребен е шпорет.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Месото на даска со нож го сечеме на коцки и го наросуваме со мелен црн пипер, пржиме во тенџере на оган со загреано маслиново масло. 2. Половина кромид се лупи, чисти и мие, на даска со нож ситно сечеме, а половина ја сечкаме на резанки. 3. Половинки чешниња лук ги сечеме на парчиња, сечениот кромид и лук го посолуваме и отакако месото ќе се испржи, го додаваме во тенџерето. 		

4. Трите чешниња лук ги ставаме во аван за толчење, ги посолуваме и ги толчиме. Додаваме маслиново масло и букова сол, мешаме со толчникот, ја додаваме смесата во тенџерето на шпорет.
5. Ставаме фонд од зеленчук, доматиите се мијат со ноже за лупење, ги лупиме, сечеме на тенки листови, семките ги отстрануваме, а месото од доматиите го сечкаме на коцки (конкасе) и го додаваме во тенџерето.
6. Ги додаваме парчињата тиква и мелената леблебија и ги поврзуваме сите состојки. Месото кога ќе се динстува, го тргаме тенџерето од шпорет.
7. Од содржината на тенџерето ставаме на чинија за сервирање.
8. Лимонот го сечеме на коцки, одозгора свеж магнонос и маслиново масло врз месото и прилогот.

Јагнешки котлети во сос од сардини и бадем за 4 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
јагнешки котлети	800 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, ноже за лупење, блендер, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
компири	500 гр	
сардини	2 конзерви	
јајца	2	
лимон	1	
рузмарин	3 – 4 гранчиња	
лук	2 чешниња	
бадем печен	60 гр	
црвен кромид	1	
фонд од зеленчук		
сол	8 гр	
маслиново масло	50 мл	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 100 минути) Потребен е шпорет.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Кромидот се лупи, чисти и мие, на даска со нож се сече на резниња, ставаме во огноотпорен сад. 2. Врз нив ги редиме котлетите. Компирите се мијат, со ноже се лупат, на даска се сечат на резниња, чешниња лук ги сечеме на парчиња, додаваме во садот. Ги кинеме листовите од гранчињата рузмарин и додаваме во садот. 3. Црвениот кромид се лупи, чисти и мие, на даска се сече на листови, се додава со компирот. Бадемите се бланшираат, па тостираат на тефлон тава. 4. Наросуваме мешани зачини, мелен црн бибер, посолуваме, попрскуваме со масло, ставаме фонд од зеленчук, го затвораме садот со алуминиумска фолија, го ставаме во загреана печка и печеме 80 минути на температура од 190 степен. 5. Лимонот го цедиме во цедалка, во блендер ги ставаме сардините, посолуваме, наросуваме мешан зачин и мелен црн бибер, додаваме маслиново масло. 6. Јајцата ги сечеме на кругови и ги додаваме во блендерот. Го додаваме лимонскиот сок, се миксираат состојките. 7. На чинија се става лист од цикорија или радиш, се сервираат котлетите, се 		

нанесува сосот од сардини, прилог со компир, црвен кромид и бадеми на листови тостирани.

8. Се декорира во зависност од креативноста на готвачот.

Јагнешки плов од зеленчук за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
јагнешко месо од плешка	1 кг	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, ноже за лупење, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
свежи шампињони	200 гр	
кромид	4 главици	
моркови	300 гр	
ориз	250 гр	
путер	50 гр	
мешан сув зачин	8 гр	
масло	50 мл	
црн бибер	3 гр	
сол	8 гр	
рузмарин	2 гранчиња	
магнонос свеж	50 гр	
радич, цикорија, шери		

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 100 минути) Потребен е шпорет, печка.

1. Кромидот се лупи, чисти и мие, на даска со нож ситно се сече, во тава се става масло да се загрее и пржине.
2. Во друго тенџере со вода на шпорет го ставаме оризот да се вари, претходно да се чисти и мие.
3. На даска со нож ги отстрануваме коските, месото го сечеме на коцки и откако кромидот ќе омекне, го додаваме во тенџерето.
4. Посолуваме, наросуваме мелен црн бибер и мешан зачин и промешуваме.
5. Откако месото ќе биде полупржено, го тргаме тенџерето од шпорет, на даска со нож шампињоните ги сечеме на листови и ги пржине во тава на шпорет со растопен путер. Сварениот ориз го истураме во цедалка.
6. Во огноотпорен сад ја ставаме содржината од тенџерето со месо. Врз месото и кромидот го нанесуваме варениот ориз. На покрупна страна од рендето врз оризот ги рендаме морковите.
7. Врз морковите ги нанесуваме пржените шампињони, посолуваме, наросуваме мелен црн бибер, ставаме 200 мл вода, го ставаме садот во загреана печка, печеме 90 минути на 180 степени.
8. На чинија ставаме лист од радич или цикорија, се става месо со зеленчук, одозгора свеж ситно сечен магнонос, шери глазирано на путер.

Јагнешко на штаерски начин за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
јагнешка плешка	1 кг	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере,
морков	1	
црвен кромид	2	

сардина	2 конзерви	ѓевгир (цедалка), аван, шприц, блендер, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
целер	1 корен	
лимон	1	
кисела павлака	200 мл	
пашканат	2 корена	
магдонос	50 гр	
мешан сув зачин	8 гр	
бел кромид	2	
мелен бел бибер	1 кафена лажица	
масло	60 мл	
сол	5 гр	
црн бибер	3 гр	
власец		
шери		

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 60 минути) Потребен е шпорет.

1. На даска со нож ги отстрануваме коските, а месото го сечеме на парчиња, го посолуваме и го наросуваме со мелен црн бибер и мешан зачин.
2. Кромидот се лупи, чисти и мие, на даска со нож ситно се сече и пржиме во тенџере на шпорет со загреано масло. Морковот го сечеме на полукругови, а корењата од пашканат и целер на парчиња, се додаваат откако кромидот ќе омекне во тенџерето.
3. Сардините ги миксираме во блендер, ги додаваме во садот со месото и со шпатула се поврзуваат состојките.
4. Откако зеленчукот ќе се испржи во тенџерето, се додава месото и сардините.
5. Магдоносот ситно го сечеме, додаваме во тенџерето. Ставаме 300 мл вода и додаваме мелен бел бибер.
6. Лимонот го цедиме во цедалка, лимоновиот сок го додаваме во тенџерето и мешаваме со лажица. Го затвораме тенџерето со капак, се динстува 30 минути.
7. Го тргаме тенџерето од шпорет, се вадат парчињата месо од тенџерето, а преостанатата содржина во тенџерето ја миксираме. Го враќаме тенџерето на шпорет, ја додаваме киселата павлака и мешаваме со лажица.
8. Во тенџерето ги враќаме парчињата месо и сотираме уште 15 минути.
9. Од јагнешкото на штаерски начин ставаме во чинија за сервирање. На средина на чинијата се ставаат претходно сварени компири.
10. Декорираме со гранче француски магдонос и едно младо компирче, власец, шери глазирано на маслино масло.

Похувани јагнешки котлети со аспарагус за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
јагнешки котлети	1 кг	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван,
лебни трошки	200 гр	
јајца	4	
брашно	70 гр	

пченкарно брашно лимон лук мешан сув зачин аспарагус свеж (или конзервиран)	50 гр 1 2 чешниња 8 гр 200 гр	цедалка, грил тава, тава со рачка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
маслиново масло	50 мл	
путер сол црн бибер	30 гр 5 гр 3 гр	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 40 минути) Потребен е шпорет.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. На даска со нож се лупи, чисти лук, со нож ситно се сече, го ставаме во сад. 2. Лимонот го цедиме во цедалка и сокот од лимон го додаваме во садот со лукот. 3. Додаваме мешан зачин, маслиново масло, посолуваме, наросуваме мелен црн бибер и мешаме со жица за матење. 4. Котлетите ги редиме во тава, ги преливаме со маринада и оставаме да отстојат 20 минути. 5. Во садот со пченкарно брашно го додаваме брашното и мешаме со лажица, јајцата ги матиме со жица. 6. Ги вадиме котлетите од маринадата, ги панираме во мешавината од два вида брашно, јајца и лебни трошки, се похуваат во масло во тава на шпорет. 7. Похуваните котлети ги ставаме на чинија со хартија. 8. Во тава се става растопен путер се сотира аспарагус, се додава сок од лимон, сол, црн бибер. 9. На чинија за сервирање ставаме рукола со маслиново масло, сол, сок од балсамико, се редат одозгора похувани јагнешки котлети, од страна се става пекарски компир, солен динстуван компир, врз котлетите сотиран аспарагус. 10. Декорираме со гранчиња свеж босилек, листови власец и шери домати. 		

Печено ребро од јагне за 4 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
јагнешко месо	1 кг	Вага, садови за намирници, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
лук	10 гр	
несолен путер	20 гр	
хопла	80 мл	
сол	10 гр	
мелен црн бибер компир	3 гр 450 гр	
дижон сенф	50 гр	
мајчина душичка	30 гр	
естрагон	30 гр	
оригано	30 гр	

морков	150 гр	
зелени тиквички	150 гр	
сос од редукција на црвено вино и мајчина душичка	220 мл	
Постапка за термичка обработка		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 100 минути) Потребен е шпорет, конвекциона печка.		
Правење на пирето: 1. Сварете компири во солена вода. 2. Додадете пржен лук. 3. Испасирајте компири, додадете крем и ладни коцки путер, зачинете со сол и бел мелен пипер.		
Подготовка на јагнето: 1. Пропржете го јагнешкото ребро со маслиново масло, проверете дали е запржено од сите рабови, потоа зачинете со сол и црн бибер. 2. Намачкајте со дижон сенф и премачкајте со смесата од ситно сечкана мајчина душичка. 3. Печете во загреана печка на 170 °C, 80 минути.		

Јагнешка коленица за 4 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
јагнешка коленица	1.360 гр	Вага, садови за намирници, вангла, даска, готварски нож, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
брашно за панирање	100 гр	
сол	15 гр	
бел бибер мелен	6 гр	
маслиново масло	40 мл	
лук	20 гр	
кромид	40 гр	
морков	40 гр	
вино	80 мл	
паста од домати	40 гр	
домати	100 гр	
мајчина душичка	20 гр	
лимон	20 гр	
јаболков оцет	10 гр	
компир	550 гр	
путер несолен	145 гр	
хопла за готвење	80 мл	
шеќер кафеав	40 гр	
фонд од зеленчук	40 мл	
пилешки фонд	10 гр	
билка рузмарин	15 гр	
Постапка за термичка обработка		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 180 минути) Потребен е шпорет, печка.		
1. Колениците панирајте ги со брашно, сол, пипер „натур“. 2. Загрејте масло во тава/тенџере на средна висока температура.		

3. Работејќи во фази, се додаваат колениците во тенџерето и се готват додека не поруменеат од сите страни 5 – 6 мин.
4. Кога ќе се запржи, додадете кромид, моркови сечени на крупни парчиња, лук во тенџерето и пржете додека не поруменеат 10 мин.
5. Измешајте ги сите преостанати состојки, вратете ги колениците во тенџерето, притискајќи надолу за да бидат покриени со останатите намирници.
6. Течниот бујон да дојде на температура на вриење, да се редуцира течноста од колениците, за да се направи после тоа сос, по вриењето температурата се намалува.
7. Покријте ги колениците и динстувајте ги 2 – 3 часа сè додека не омекнат.
8. Откријте го садот, отстранете ја течноста од садот.
9. Додадете масло за подготовка на сос, лук, кромид, моркови, паста од домати, коцки домати, вино.
10. Додадете кора од лимон, прелијте ги готовите коленици од јагнешкото месо.
11. Сварете го компирот во солена вода, пржете лук, со алатка за пасирање притиснете ги компирите, додадете крем, ладни коцки путер, зачинете со сол, мелен бел бибер.
12. Сол и маслиново масло прелијте одозгора, додадете го зеленчукот и кафеавиот шеќер, печете го во печка додека не поруменеат.
13. Кога ќе се стопи путерот, се додава ситно сечен кромид, се додава спанаќот, се динстува и се зачинува со сол (спанаќот треба да се сече и да биде соодветно подготвен на одредена температура во спротивно ќе биде многу тежок да се консумира).
14. Ставете пире од компири во средината на чинијата.
15. Врз пирето од компири ставете пржен спанаќ и карамелизиран кромид.
16. Ставете ја јагнешката коленица врз спанаќот, прелијте го сосот врз коленицата.

1.5. Јадења по порачка од пилешко месо

Пилешкото месо има широка примена во нашата гастрономија, застапено е во секој угостителски објект. Од пилето најчесто се користи белото месо како пилешки стек кој се подготвува како натур, шницли подготвувани на различен начин, во панир смеса и похувани, потоа се подготвуваат ролувани полнети шницли од пилешко месо. Од пилешкото месо се користат и батак со карабатак транжиран, одвоен од коска, се подготвува на скара, а може да се полни и ролува, да се пече на скара или во тава со путер, може да се подготвува месото и завиткано во тесто, па печено.

Пилешкото месо има голема примена поради изгледот, вкусот и сочноста. Најчесто се готви како печено со додаток на варива од зеленчук. Пилешкото може да се полни со грашок, морков, печурки. Исто така може да се приготвува и пилешки паприкаш со домашни резанки, ноклици, шпагети, кнедли, ориз, пилешко ризото и др. Тука се и руските специјалитети од пилешко месо како киевскиот котлет. Од пилешко месо може да се приготвуваат и други јадења: кулбастија на скара, медалјони, како и други специјалитети во ладната кујна.

Од јадења по порачка од пилешко месо, во учебников ќе се задржиме на следните рецепти (7): Пилешко на кајмак, Ролувани пилешки гради со сливи, Полнето пилешко Амброзија, Пиле со кокар и црвено вино, Пилешко со индиски ореви и кари, Пилешко со „Marsala“ вино, Пилешко со пармезан.

Пилешко на кајмак за 4 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
пилешко месо	1 кг	Тенџере, тава за пржење, нож, даска, чук за толчење месо, тенџерчиња, нож за лупење компир, сад за брашно, чинии за сервирање.
брашно	100 гр	
путер сос од печење	2 дл	
магдонос врз.	2 гр	
црвен пипер	5 гр	
сол	5 гр	
кајмак	250 гр	
компир	400 гр	
морков	400 гр	
грашок	400 гр	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 25 минути) Потребен е шпорет.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Пилешко бело месо, батак или карабатак, се транжираат, одвојува кожата и коската. 2. Се истолчува, се посолува и побрашнува. 3. Се пржи во плитка и загреана маснотија од двете страни да добие жолтеникава боја од двете страни. 4. Во маснотијата каде се пржело месото, се додава сос од печење и половина од кајмакот, се остава да проврие. 5. Потоа се прелева преку прженото месо и се остава извесно време заедно да проврие додека месото биде готово. <p>Се дотерува по вкус.</p>		
Подготовка: (Време на подготовка: 20 минути) Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.		
Начин на сервирање:		
<ol style="list-style-type: none"> 6. Во загреана чинија или овал се става готовото пилешко месо. 7. Се гарнира со помфрит, морков, грашок или други гарнири. 8. Се декорира во зависност од креативноста и вештините на готвачот. 		

Ролувани пилешки гради со сливи за 4 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
пилешки гради	– 4 парчиња	Нож, даска, чук за

поголеми		толчење на месо, тенџере, тава за пржење, садови за брашно, јајца и презла, виљушка за месо, мрсна хартија, плех, чинии за сервирање.
шунка сечена	100 гр	
кашкавал	100 гр	
суви сливи	300 гр	
јајца	2 бр.	
масло	200 гр	
црн бибер	5 гр	
сол	5 гр	
француски магдонос врз.	1/2	
брашно	50 гр	
вински оцет	10 гр	
презла	100 гр	
цимет	1 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 60 минути) Потребен е шпорет.

1. Пилешките гради ги засекуваме и ги толчиме да се рашират.
2. Истолчените гради ги посолуваме, попиперуваме ги оставаме да одлежат 30 минути.
3. На секое истолчено парче ставаме исечен кашкавал и парче шунка, ги посипуваме со ситно сечен магдонос и 5 – 6 парчиња натопени суви сливи без семка.
4. Пилешкото го ролуваме (виткаме), го прицврстуваме со игла или конец за месо.
5. Ролуваното пилешко го панираме во брашно, јајца и презла (виенски начин).
6. Панираните ги похуваме во длабока и врела маснотија, да добијат румена боја.
7. Откако се похувани, ги вадиме и ставаме на мрсна хартија да се впие маснотијата.
8. Во меѓувреме во друг сад ги ставаме натопените сливи без семки, ги попрскуваме со неколку капки оцет и цимет, ги поклопуваме со капак (околу 5 минути), не ги мешаваме, туку само ги протресуваме.

Подготовка:

(Време на подготовка: 60 минути) Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.

Начин на сервирање:

9. Во соодветна топла чинија го сервираме секое парче посебно и гарнираме со подготвените сливи.
10. Се декорира во зависност од креативноста и вештините на готвачот.

Полнето пилешко Амброзија за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
пилешки гради	2 парчиња	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван,
јајце	1	
мелен афион	50 гр	
свежи шампињони	100 гр	

кисели краставици	2	тава, плех, четка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
ориз	150 гр	
сусам	50 гр	
шунка	50 гр	
зелена пиперка	1	
брокула	120 гр	
вода	400 мл	
краставица свежа	1	
масло	50 мл	
сол	8 гр	
црн бибер	3 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 40 минути) Потребен е шпорет, печка.

1. Пилешките гради на даска ги засекуваме на половина по должина, толчиме, посолуваме, наросуваме со мелен црн бибер.
2. Шампињоните ги сечкаме на парчиња и ги пржиме во тава на оган со загреано масло.
3. Слајз шунка и пиперката на даска ги сечеме на коцки, во тава се става путер да се сотираат шампињоните, потоа се додава пиперка сечкана, при крајот на сотирање се додава шунка.
4. Киселите краставици и половината свежа краставица на даска ги сечеме на коцки, додаваме во тавата.
5. Посолуваме, наросуваме мелен црн бибер, се поврзуваат состојките, нанесуваме врз првото парче пилешко, ги ролуваме краевите на месото и виткаме ролат. На истиот начин го подготвуваме и вториот ролат.
6. Ги ставаме ролатите во керамичка тава за печење и попрскуваме со масло.
7. Јајцето го кршиме и ја матиме жолчката со виљушка, со готварска четка со изматена жолчка ги премачкуваме ролатите во тавата, за да не пукаат при печење. Ги наросуваме со сусам и афион.
8. Во тавата додаваме ориз, посолуваме, наросуваме мелен црн бибер и ставаме 400 мл вода. Ја ставаме тавата во печка и печеме 30 минути на 180 степени.
9. Во чинија на подлога од рукола, радич, се сечат ролатите во косина и дебелина на прстен, се реди пилешко амброзија со прилог од ориз, брокула, сотирана на путер, шери глазирано на путер.

Пиле со кокар и црвено вино за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
пиле	1	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
свежи шампињони	300 гр	
млад кромитчиња	3	
кисела павлака	200 мл	
мал кромид мариниран (кокар)	200 гр	
путер	50 гр	
црвено вино	500 мл	
магдонос	30 гр	

црн бибер	3 гр	
масло	50 мл	
сол	5 гр	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 40 минути) Потребен е шпорет, печка.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Пилето на даска се сече во парчиња и се мие со ладна вода. 2. Во тенџере на шпорет со растопен путер и загреано масло, го сотираме месото, посолуваме и наросуваме мелен црн бибер. 3. Пржените парчиња месо ги вадиме од тава. Шампињоните ги сечкаме на половина и ги додаваме во тенџерето. 4. Потоа во тенџерето ги додаваме малите главици кромид, може (кокар) и претходно испржени парчиња пилешко. Посолуваме, наросуваме мелен црн бибер, налеваме 300 мл црвено вино и оставаме да се динстува 30 минути. 5. Младите кромитчиња ситно ги сечкаме и ги пржиме во друго тенџере на шпорет со фондот со месо и вино. 6. Парчињата пилешко ги редиме во чинија за сервирање. Течноста со фондот од месото, вино и кромитчиња, се редуцира до потребната количина, ја додаваме киселата павлака во тенџерето и мешаме со жица за матење, да се добие компактна текстура. 7. Парчињата месо се преливаат со сосот од месо и вино, кокар кромид и глазирани шампињони, свеж магдонос. 		

Пилешко со индиски ореви и кари за 4 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
пиле	1	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
јогурт	40 мл	
домати	4	
пиперчиња	3 лути	
магдонос	30	
ѓумбир	8 гр	
кари кромид	10 гр	
бел бибер	2 главици	
црвен пипер	10-тина зрна	
лук	5 гр	
чили	50 мл	
масло	20 гр	
путер	8 гр	
сол	3 гр	
црн бибер		
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. На пилето му ја отстрануваме кожата, на даска со нож го сечеме на парчиња и парчињата пилешко ги ставаме во поголем длабок сад, претходно се мијат со ладна вода од крвта. 2. Во садот додаваме ѓумбир, јогурт и мешаме со лажица. Главиците кромид се лупат, чистат и на даска се сечат на листови и ги пржиме во тенџере на оган со 		

загреано масло.

3. Чешнињата лук ги сечкаме на листови и ги додаваме во тенџерето.

4. Лутите пиперки ситно ги сечеме, додаваме во тенџерето.

5. Зачинуваме со преостанатиот ѓумбир, чили, истолчени зрна бел бибер, кари и црвен пипер.

6. Го затвораме тенџерето со капак и оставаме состојките да се динстуваат 10 минути. Потоа во тенџерето ги додаваме парчињата пилешко, индиски ореви сечкани на крупно се сотира 20 минути.

7. На чинија ставаме сварен ориз, врз него се реди пилешкото месо со кари и индиски ореви, се прелива со фондот од месото, свеж магнонос, ситно сечено чили од црвена пиперка, посип од сечкани индиски ореви.

Пилешко со „Marsala“ вино за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
пилешки гради	820 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
сол	10 гр	
мелен црн бибер	7 гр	
брашно	150 гр	
маслиново масло	30 мл	
лук	30 гр	
домати	100 гр	
марсала сос	160 мл	
пире од компир	400 гр	
аспарагус	8 парчиња	
несолен путер	50 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

Потребен е шпорет, печка.

1. Ставете ја решетката од рерната во вертикална положба и загрејте ја рерната на 93 °C.

2. Во тенџере на силен оган ставете го бујонот да зоврие.

3. Се вари непокриено 20 – 30 минути додека не се редуцира дел од неговата количина.

4. Гответе шалот (црвен ситен кромид) во путер на рамно на умерена температура, мешајќи додека шалот не почне да станува златен, околу 1 минута.

5. Додадете печурки, жалфија, сол, црн бибер и гответе, повремено мешајќи осум минути додека течноста од печурките испари и тие почнат да заруменуваат.

6. Тргнете го од шпорет.

7. Во широк плиток сад ставете брашно. Внимателно панирајте го пилешкото во брашното „натур“.

8. Панирајте го внимателно пилешкото и во зачините.

9. Вареното пилешко месо префрлете го во тава, распоредете го во еден слој, ред.

10. Загрејте масло и путер во рамна тава на умерено висока температура додека пената не се смири.

11. Дел од пилешкото пржете го 4 минути, превртувајќи го еднаш, додека не порумени.

12. Вареното пилешко префрлете го во тава, наредете го во еден ред.
Забелешка: Не ставајте премногу во тавата, да има естетика, да не е пренатрупана.
13. Избришете ја тавата со хартиена крпа и варете го преостанатото пилешко на ист начин, префрлете го во печка.
14. Додадете вино и се вари на силен оган околу 1 – 2 мин.
15. Додадете мала количина на павлака и печурки, динстајте 6 до 8 минути мешајќи повремено додека сосот малку не се згусне.
16. Додадете сок од лимон, преостанатото вино, ситно сечкана жалфија убаво зачинете.
17. Сварете ги компирите во солена вода.
18. Кога ќе се зацрвени, додадете го пржениот лук.
19. Изблендирајте компири и додадете крем и ладни коцки путер, зачинете со сол и бел мелен пипер.
20. Бланширајте ги аспарагусите, брзо запржете ги на путер, зачинете со сол и бел пипер.
21. Испасирајте го лукот и ставете го во центарот на чинијата.
22. Врз пилешкото месо ставете 3 аспарагуса, шери домати глазирани на путер.
23. Прелијте го пилешкото со сос од Марсала.

Пилешко со пармезан за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
јајца	3	Вага, садови за намирници, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
сол	10 гр	
бел бибер	7 гр	
трошки леб	250 гр	
брашно	100 гр	
домат	150 гр	
моцарела	350 гр	
пилешки гради	820 гр	
тестени лингвини	400 гр	
доматен сос	500 мл	
маслиново масло	100 мл	
магдонос	30 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет, печка.

1. Загрејте ја конвекционата печка на (175 °C).
2. Лесно подмачкајте го плехот со масло за печење.
3. Скршете јајце во сад, додадете зачини, изматете добро.
4. Ставете ги трошките леб во посебен плиток сад.
5. Пилешкиот стек панирајте го во брашно, јајца, презла на виенски начин.
6. Панираното пилешко ставете го во плех, додадете маснотија и сотирајте.
7. Ставете 100 – 200 мл домашен сос Сан Марзано.
8. На површината на сосот се додава рендана моцарела (Mozzarella)
9. Загрејте ја печката, ставете го пилешкото термички да се обработи (обезбедете правилна температура и пилешкото да добие златножолта боја)

Правење тестенини:

1. Бланширајте ги тестенините во солена вода додека не бидат ал денте и не се отстранат од водата.
2. Во тава додадете лук, пропржете и полијте со вода.
3. Зачинете со сол и бел бибер.
4. Одозгора сечен босилек.

Подготовка на крем сос:

1. Велуте сос

1.6. Јадења по порачка од дивеч

Месото од дивеч зазема значајно место меѓу другите видови месо и се смета за посебни специјалитети, кои не се изнесуваат секој ден на трpezата. Меѓутоа денес, благодарение на можностите и техниката на конзервирањето, дивеч може да се купи во секое време во текот на годината. Пожелно е месото од дивеч да отстои неколку дена пред употреба за да омекне. За таа цел месото се чува обесено на ладно место при што треба да бидат извадени внатрешниот ситнеж.

Крупниот дивеч треба да се чува 3 – 5 дена заедно со кожата додека пердувестиот 1 – 2 дена. Од ова правило може да се отстапи само, ако месото веднаш се приготвува по уловувањето.

Потребно е месото од дивеч да се чува во маринат. Бидејќи месото од дивеч по природа е суво, особено од срна, елен, зајак, потребно е при готвење да се замасти. Тоа се постигнува со шпикување на месото со сланина. Вообичаено е на јадењата од месо од дивеч да им се додаваат повеќе зачини, за разлика од јадењата од друго месо со цел да се неутрализира тешкиот мирис на дивеч.

Врз квалитетот на месото од дивеч значително влијае начинот на ловење, во кој дел од телото е погодено животното и подоцнежната преработка на усмртеното животно. Ако животното е гонето пред да биде уловено, поради стресот, се намалува количеството гликоген потребен за добро созревање на месото. Тогаш месото не е толку меко како кај дивечот што не бил гонет. Уште една причина за жилавоста на месото од младите животни е премногу брзото ладење на температура под 10 °C пред да настапи вкочанетост. Скратувањето на мускулите предизвикано од студот доведува до жилавост и губење на соковите. Може да дојде до загадување на месото на дивечот со бактерии од почвата, со спори на габи, со содржината на желудникот и цревата. Освен тоа при вадењето на утробата ловците не можат секогаш да ги видат знаците на болест на внатрешните органи. Поради хигиенските услови на месото од дивеч од местото каде е уловено до негово чистење, складирање и приготвување, најбезбедно е да се јаде исклучиво термички обработено (со внатрешна температура 80 °C).

Подготвување на месото во кујна. Пред да се подготви, односно пред да се замрзне, месото од дивеч треба да се исчисти. Се отстрануваат сите кожинки кои лесно се одвојуваат. На грбот останува синкава кожинка, срасната

со месните влакна. Таа се отстранува само со одвојување на грбниот мускул од коските кога од него се приготвуваат парчиња и медалјони.

Влакнест дивеч во кујна. Младиот дивеч има повеќе пурин, а месото на животните на возраст од 3 години има помалку пурин. Внатрешните органи на дивечот не се подготвуваат (не само од традиционални причини). Не се препорачува подготвување и поради здравствени причини: црниот дроб и бубрезите содржат тешки метали и остатоци од хлориран јаглеродород, а во белите дробови и црниот дроб честопати има и паразити. За да може да се употреби таквото месо, честопати со денови стоело во маринада од оцет или алкохол. Маринадите (и црвените боровинки) и денес се употребуваат за подготвување дивеч. Сепак денес маринадата има поинаков ефект: излегува површинската течност. Затоа печеното месо е многу посочно. Таков ефект може да се постигне со оставање на месото неколку часови во вода (во сад или тава), а притоа аромата на месото да не се измени. Од старите времиња се задржало и ставањето парчиња сланина во месото од дивеч или завиткување со сланина. Нејзината маснотија не го прави месото посочно – таа влијае врз неговиот вкус, односно аромата на сланината се меша со аромата на месото и со дополнителните зачини. Сепак сланината може да има спротивно дејство доколку се стави и се чува месото во замрзната состојба, тогаш може да дојде до воспалување на сланината да мириса тешко на усалено, ужегнато и да има непријатен мирис додека се приготвува месото од дивеч.

Готвачите и домаќинките месото го печеле, динстувале и вареле толку долго што топлината ги уништува сите причинители на болести. Многу е ризично месото од дивечот да се подготвува и јаде сурово (карпачо, мус), полусурово или крваво, затоа месото од дивеч е неопходно целосно да се зготви да има процес на термичка обработка.

Сместување и чување. Исчистеното месо од дивеч не смее да се чува во ладилник подолго од 2 до 3 дена, но може добро да се замрзне: колку месото е попосно, толку подолго може да се чува во замрзнувач, (затоа кога се става во замрзнувач, потребно е да се отстрани целата видлива маснотија). Сепак, не смее да се надминат следниве рокови на траење: срнешко месо и друг влакнест дивеч – 18 – 24 месеци, дива коза – 12 месеци, дива свиња – 6 месеци, див зајак месото мора да биде добро затворено без достап на воздух.

Постапки за готвење. Месото од секој дивеч во кујната може да се готви како месо од заклан добиток – значи како говедско, свинско или јагнешко месо. Ако при готвењето месото добие доволно водена пареа, сок од печењето, или течности за варење, и месото од постарите животни ќе биде меко и сочно. Затоа во повеќето рецепти месото од одреден вид дивеч може да се замени со друг. На пр. во рецептот за готвење срнешко месо може да се употреби месо од елен, дива свиња или дива коза, и обратно. Најважно е месото од дивеч да има температура 80 °C што значи ќе се одржува најмалку 10 мин. Следните ознаки за време се однесуваат на електричните шпорети и температура на печење 200 °C. Кај шпоретите на гас времето на готвење трае пократко.

За печење месо средно се потребни 70 – 120 мин. за парчиња од бут и врат; 25 – 35 мин. за парчиња од грбот во вид на филе, 15 мин. за медалјони, 60 – 90 мин. за цел грб со коски; 70 – 90 мин. за парчиња од плешката. За варење на месото обично се потребни 80 – 120 мин. Тоа време е доволно и за ролати од месо за варење, а за месото од вратот, ребрата и стомачната обвивка, исечено на парчиња за гулаш, потребно е од плешката. Јадењата од дивеч често се комбинираат со овошје – најчесто зашто неговата киселина го намалува или го засилува вкусот на дивечот. Особено се добри црвените боровинки, грозјето, јаболката, сливи, киви и портокали. Во кујните на речиси сите земји се додава слатка или кисела павлака за да се добие подобар сос. Што се однесува за месото од дивеч, дозволено е сè што му се допаѓа на оној што го готви. Најчесто се додаваат бобинки од смрека, матерка, рузмарин, жалфија, пименто, естрагон. Во обичната кујна во основната супа од дивеч и големите парчиња за печење се додава малку лук. Тој може да ја надополни аромата, но не смее да се наметнува. Ако не сакате лук, не мора да го додавате. Освен тие зачини, како додаток може да се искористат и сите печурки за јадење, желе од диво овошје, вино и други алкохолни пијалаци – сето тоа го надополнува вкусот. Ако месото се полни со сланина, може прво да се стави во смеса од зачини.

Месото од дивеч се дели на месо од пердувест и влакнест дивеч. Во месо од пердувест дивеч спаѓа: фазан, еребица, гулаб, дива патка, гуска.

Месо од влакнест дивеч спаѓа: дива свиња, срна, елен, дива коза, зајак, мечка. Овие меса се разликуваат по боја, вкус, мирис и структура. Месото е прилично тврдо, немрсно и со малку необичен мирис. Но, без разлика на овие карактеристики, сепак гастрономијата не може да се замисли без приготвување на специјалитети и јадења од дивеч. Овие недостатоци се отстрануваат пред да се почне со готвење на месото. Непријатниот силен мирис и тврдоста на месото се отстранува кога месото се става да одлежи во пајц, па потоа може да се шпикува со зеленчук, а потоа се завиткува со сланина, со тоа вкусот се подобрува. Кога се готви, се практикува со темни сосови да се неутрализира мирисот. Со месата од дивеч секогаш се сервираат брусници, боровинки, портокал, сливи. Додека за гарнирање најчесто се гарнираат со кнедли, њоки, тестенина.

Дива патка и гуска можат да се печат, полнат и динстуваат. Доколку се постари, треба да одлежат во пајц 24 часа за да излезе и се очисти од крвта месото, да не замириса, потоа добро се мие месото од пајцот, а потоа со сува сланина да се покрие, па тогаш да се пече или динстува. Месото од гуска најчесто се користи во есен и зима. Најчесто се подготвуваат како цели и така се печат или динстуваат.

Прилози кои се приготвуваат за подготвени јадења од дива патка и гуска се: подварок, пекарски компир, јаболки печени полнети со џем од модри сливи, динстувана црвена зелка, печени костени. Месото од гуска може да се подготвува и во чорби, се сече на поситни делови. Месото од гуска се подготвува во ладни предјадења за експонати на ладно бифе, најчесто се

користи џигер од гуска, се приготвува како деликатес и тоа во вид на паштета, мус, исто така наоѓа примена и во топли предјадења.

Месото од дива патка има темна боја, компактно е во својата структура, па затоа е добро и за готвење, со сладникав вкус најдобри се со тежина од 1 до 1,5 кг за подготвување во гастрономијата. Најчесто се подготвуваат на ражен, динстувани, полнети, а посебно декорирана полнета на ладно бифе. Дива патка се полни со различни мусеви, костени, јаболка, дроб и др.

Месо од гулаб е слично и вкусно на пилешко месо. Има негативни карактеристики што многу брзо се расипува, значи нема подолг рок на траење, чување и складирање. Млади гулаби се подготвуваат најчесто цели, како печени, динстувани, полнети, а можат да се подготвуваат во јадења како паприкаш, ѓувеч, ризото, соте, пилав, со сосови, чорби.

Фазан е најквалитетен пердувест дивеч, бидејќи месото му е немрсно, при подготвување месото може да се шпикува со сланина кај градниот дел или да се завитка целиот фазан со сланина за да може да омекне, да добие сочност масна структура. Месо од фазан се пече, динстува, се користи најчесто како цело парче, со сервира со сосови и гарнир. Кога се подготвува како соте, тогаш се сече на делови.

Еребица е пердувест дивеч и многу малку има потрошувачка примена во угостителството. Се приготвува како динстувана, печена, полнета и шпикувана како цело парче. Наоѓа примена во ладна кујна.

Препелица е пердувест дивеч слична на еребица, месото е помрсно од еребица, а со тоа е повкусно за јадење. Од пердувестиот дивеч месото од препелица има најголем процент на маснотија, па поради тоа подобро се шпикува, или бардира со сланина, инаку се приготвува и готви на ист начин како еребица.

Рогат дивеч – Дива коза, муфлон

Голема реткост во приготвувањето на месото од дивеч е месото на рогатиот дивеч. Има силен мирис и вкус и е многу сочно. Особен деликатес е печеното месо на младите диви кози, муфлони и козорози. Месото на постарите животни е добро за динстување и рагу. Добро е пред подготвувањето да се отстрани целата видлива маснотија. Месото од постарите мажјаци во времето на спарување има особен мирис и вкус и помалку се купува. Ако се чува замрзнато 5 – 6 месеци, тој вкус се губи. Месото е темно, многу мрсно (има многу лој), а месото од постарите животни има силен мирис и вкус. Во угостителските објекти најчесто се користи месо од дивеч од помлади животни.

Дива свиња, месо кое најчесто се користи од дива свиња е бут, кременадла и каре. За разлика од друг влакнест дивеч, ова месо е мрсно, затоа не е потребно шпикување со сланина. Обично се шпикува со лук, се приготвува со јаки темни сосови со доста зачини. Јадења од дива свиња се многу слични, речиси исти со јадења од домашна свиња. Месото од дива свиња може да се

суши, внатрешниците не се користат во исхрана. Месото од дива свиња прво се расечува на лопатки, грб, бутони, ребра и врат.

- Врат – познавачите го ценат поради сочното печено месо. Ако се подготвува свежо, на месото може да се остави тенок слој маснотија.

- Грб како еден дел (со мрсно ткиво) обично се пече или се динстува целиот во еден дел. Исечен во вид на Т-бон парчиња добар е и за пржење.

- Ребра (однаatre без стомачната обвивка), месото се одвојува од коските по должината на ребрата. Добро е за рагу или голем печен ролат.

- Котлети овде е покажан грб од дива свиња по должината на 'рбетот, добри се за пржење (треба да се отстрани мрснотијата) или печење како еден дел.

- Филе (печеница) се отсекува од долната страна на грбот. Месото месо е одлично за печење како еден дел или исечено на медалјони. За основна супа може да се исече на коцки.

- Лопатка (со коленица и слој од мрсно ткиво) ако е од младо животно, не мора да се отстранува мрснотијата.

Елен

Месото од елен е посно месо, слично е на месото од коза, и затоа е добро во него да се стави сланина: свежата (нечадена) сланина се сече на ленти дебели околу 5 мм и добро се оладува пред да се приготвува.

Месото од елен најчесто се користи за готвење на соте, рагу, гулаши, чорби, паприкаши, фаширани јадења. Месото од грб и бут кај елен се подготвуваат во ладна кујна.

Еленскиот грб се подготвува на повеќе начини. Месото прво се пропржува, а потоа се пече во рерна. Важно е месото по печењето да стои неколку минути. Со намалувањето на надворешната температура сокот од месото рамномерно се распоредува во месото. Кога месото потоа се сече на парчиња, сокот не излегува од него и останува сочно. Кога се приготвува месото од елен, се користат зрна црн бибер, бобинки од смрека, каранфилче, лаворов лист, а се заедно се меша со масло. Со смесата се премачкуваат засечените површини на месото од елен. Грбот се остава покриен во ладилник околу 30 мин, а потоа се зачинува со сол и со црн бибер.

Маслото се загрева во длабок плех на шпорет. Во него се става еленскиот грб со месото надолу и се пропржува, потоа грбот се врти, а плехот се пече на 180 – 200 °C. Во текот на печењето месото се полева со маснотијата. Плехот се накосува за маснотијата да се собере во аголот. По 30 – 40 мин. температурата се проверува со топлометар за месо. Месото мора да се пече додека не достигне температура од 80 °C. Се вади месото од елен од печката, се завива во алуминиумска фолија и се остава да стои неколку минути. Во меѓувреме од сокот од печеното месо може да се направи сос.

Срна – месо од срна е најквалитетно месо од сите видови влакнест дивеч. Јадењата подготвени од срнешко месо претставуваат деликатес во гастрономијата. Најкусни делови меса од срна се грб и бут. Грбот се шпикува и пече, може да се динстува со сосови во кои има вина и зачини, се гарнира со кнедли, њоки. Подготвен полнет грб од срна претставува специјалитет експонат сервиран на ладно бифе, а посебно со вкус и убав изглед. Бут од срна се подготвува на ист начин како грб. Од плешка и ситните краеве делови се подготвува рагу, соте, чорби и сосови.

Див зајак најчесто се користи во угостителските објекти и е застапено во менијата во рестораните. Има добар квалитет, има добар вкус, заедно со месото од срна. Најквалитетни делови се грб и бут, месото е немрсно, па затоа пред да се готви се шпикува. Грбот се подготвува како цело парче, шпикувана или динстувана со темни сосови, се сервираат со чешки кнедли (од леб). Од плешка, краевите од зајакот се подготвува рагу, чорби, паприкаш. Внатрешниците не се користат за јадење.

Ситните делови со коски од див зајак се користат за приготвување на сосови и фондови од дивеч.

Месото од див зајак може да се полни, а се подготвува и паштета од зајак, има примена во ладна кујна.

Месото од мечка е мрсно месо за разлика од другите меса од дивеч, а доста и тврдо. Месото од мечка често се суши, а најмалку доаѓа во употреба за готвење во сирова состојба. Поединечни делови се динстуваат, а можат да се приготвуваат и јадења во ситни порции, парчиња, како и фаширани јадења. Посебен вкус има месото од коленици од мечка, подготвено во сос со вино, зачини и коренест зеленчук.

Пајц се состои од оцетна киселина, зеленчук од морков, листови целер, пашканат, кромид, лук, ловоров лист, црн бибер во зрно и вода. Потребно е месото да се измие добро од крвта, треба да стои 24 часа во фрижидер на ладно.

Постои и втор начин на одлежување на месото од дивеч во пајц, месото се посолува, премачкува со сенф, црн бибер во зрно, се става во зеленчуци од морков, целер, пашканат, кромид, лук, ловоров лист, лимон и портокал со кора претходно миени, кисели краставици, тенки слајз парчиња сланина, црвено вино, вочестер и соја сос.

Откако ќе одлежи месото 24 часа во пајц, се вадат парчињата месо, се загрева масло во тава и се пржи месото на силна температура од сите страни, за да се задуши, да се задржат соковите од внатре на месото.

Во тава се пропржува и зеленчукот, потоа месото се става во плех или тенџере, може да се пече во загреана печка на 180 степени, може и да се динстува во тенџере на шпорет на умерена температура. Кога ќе омекне месото се вади од тава, се прави колер од шеќер карамелизиран во тава со рачка, се додава течноста од месото, зеленчукот се

пасира, се поврзуваат состојките да се добие еднолична маса. Ставаме две лажици запршка (зависи од количината на месото) претходно направена. Се додава суви сливи, 2 лажици џем од модри сливи, бадеми лупени (бланширани), па тостирани на 100 степени. Киви и мандарини се додава при крајот, и ситно сечен свеж магдонос.

Течноста откако ќе се редуцира ќе добие и сјајна глазура. Се сечат парчињата месо, со сосот се прелива и се гранира со повеќе варијации: мал шече компир дресиран претходно како јајциња со ноже за зеленчук, може да се гранира месо од дивеч со њоки, со кнедли од компир пире, пекарски компир, далматински компир со спанаќ, рестуван компир со сува свинска сланина и кромид, со ауштекуван компир и морков со ауштекер, па варен и потоа сотиран на путер.

Со кокар кромидчиња и пченка мали маринирани од тегла, само еден сјај глазура од загреан путер три минути во тава со рачка.

Со аспарагус претходно краток процес на бланширање, се сотира на путер, може да е грилиран и на скара со маслиново масло, сол. Месото од дивеч може да има прилог од паста (таљатели, равиоли, тортелини, критераки и др.)

Од јадења по порачка од дивеч, во учебников ќе се задржиме на следните рецепти (22): Фазан со сос од печурки, Еребица во сос од црвено вино, Зајачка каша, Полнет зајак, Срнешко месо со зеленчук, Патка со ѓумбир, ананас и црвена зелка, Шницли од елен, Рагу од дива коза – муфлон, Срнешки медалјони турнедос, Дива патка со мед и бел тартуф, Рагу од диви гулаби со равиоли и тартуфи, Фазан гратиниран со печурки и маслинки, Зајак на далматински начин, Дивеч со сос од вишни, Подварок со патка, Зајак со сос од црвено вино, Дива патка со ананас и њоки, Зајак со печурки, пршута, сладок црвен компир (батат), Корзиканска тава со месо од дива свиња, Бродет од дива патка, Дива свиња со американски сос од грозје, Котлети од дива свиња.

Фазан со сос од печурки за 4 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
фазан	1 бр.	Тенџере, тава за пржење, нож, даска, чук за толчење месо, нож за лупење компир, сад за брашно, чинии за сервирање.
масло	150 гр	
моркови	50 гр	
сол	6 гр	
магдонос врз.	1/2	
кромид	100 гр	
црн бибер	5 гр	
целер	50 гр	
печурки	200 гр	
компир	1 кгр	
Фонд	500 гр	

Процедура
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка 120: минути) Потребен е шпорет.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Се зема исчистен и измиен фазан, се посолува. 2. Се става во одреден сад во кој се додаваат лимонов сок, масло, кромид, морков и се налева со фонд или вода. 3. При печењето постојано се додава, прелева со фонд или вода. 4. Откако фазанот е печен, се вади од садот и се сече на парчиња и се става во друг сад. 5. Сосот каде се печеше фазанот, во кој се додаваат печурки сечени на резанки, се остава да поврие и се дотерува по вкус. 6. Од компирот подготвуваме помфрит.
Подготовка: (Време на подготовка 20: минути) Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.
Начин на сервирање: 7. На топла чинија или овал го сервираме исеченото месо по две парчиња за една порција. 8. Го прелеваме со сопствениот сос. 9. Го гарнираме со помфрит или друг гарнир.

Еребица во сос од црвено вино за 5 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
еребици	5 бр.	Тенџере, тава за пржење, нож, даска, чук за толчење месо, нож за лупење компир, сад за брашно, чинии за сервирање.
црн бибер	5 гр	
масло	100 гр	
кромид	100 гр	
месен фонд	2 дл	
сол	10 гр	
сланина	250 гр	
црно вино	2 дл	
компир	1 кг	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 120 минути) Потребен е шпорет.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Се земаат исчистени и измиени еребици, се посолуваат и се полнат со ситно исечен магнонос и премачкуваат со мелен црн бибер. 2. Се обложуваат (превиткуваат) со шнитови од сува свинска сланина и се врзуваат со конец. 3. Се ставаат во соодветен плех за печење во загреана рерна и се прелеваат со масло. 4. Одвреме-навреме се прелеваат со месен фонд. 5. Откако се испечени, се вадат во друг сад, конецот се вади. 6. Во истиот плех со маснотијата се пропржува исечен кромид и се додава 		

- црвеното вино заедно да проврие, сè додека сосот не се згусти.
7. Готовиот сос се процедува (пасира) и дотерува по вкус.
 8. Компирот го печеме за гарнирање.

Начин на сервирање:

9. На загреана чинија или овал се става по една еребица.
10. Се прелеваат со сопстваниот сос.
11. Се гарнираат со печен компир или други гарнири.

Зајачка каша за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
зајачко месо	800 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
морков	2	
лук	4 чешниња	
брашно	2 лажици	
масло	80 мл	
путер	20 гр	
црвен пипер	1 лажица	
сол	5 гр	
мешан сув зачин	8 гр	
магдонос свеж	50 гр	
доматен сос	200 мл	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 80 минути) Потребен е шпорет.

1. Месото од зајак се чисти, мие со ладна вода од крвта.
2. Ако месото е од див зајак, треба одвечер да се стави во оцет и зачини, зеленчук и да отстои во пајц.
3. Потоа наредниот ден се мие и се приготвува за варење.
4. Ако е од питом зајак, не треба да стои во пајц.
5. Месото на даска со нож се сече на ситни парчиња, се става да се вари.
6. Откако ќе се свари месото, се додаваат моркови, претходно лупени, сечени на коцки, истолчен лук и доmatен сос.
7. Кашата се вари додека да се сварат омекнат морковите, а потоа се зачинува со сол, мешан сув зачин.
8. Се додава ситно сечен свеж магдонос, претходно чистен и миен.
9. На крајот се прави сосема тенка запршка од брашно и црвен пипер и со неа се запржува зајачката каша.
10. Се остава да се вари уште 10 минути со запршката да се добие хомогена текстура.

Полнет зајак		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
зајак	2 – 3 кг	Вага, садови за производи, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
ориз	200 гр	
ореви	200 гр	
свежи шампињони	300 гр	
кромид	3 главици	
моркови	300 гр	
компири	1 кг	
бело вино	100 мл	
вода	50 мл	
путер	20 гр	
сол	8 гр	
црн бибер	3 гр	
мешан сув зачин	8 гр	
масло	120 мл	
Процедура		
Подготовка на производи и потребен инвентар		
(Време на подготовка: 150 минути) Потребен е шпорет, печка.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Внатрешните органи од зајакот (срце, бел и црн дроб) се мијат со ладна вода од крвта, на даска со нож се сечат. 2. Кромидот се лупи, чисти и мие, оризот исто се чисти и мие во цедалка се става, шампињоните се мијат на даска, се сечат на ситни коцки. 3. Во тава на шпорет се става масло, пржиме кромид, печурки и ориз. 4. Откако добро ќе се испржат, ги додаваме сечените ореви, посолуваме, ги додаваме зачините и пржиме додека не заруменеат, тогаш филот е подготвен. 5. Зајакот претходно добро измиен го ставаме во доволно голема тава и го полниме со филот. 6. Го затвораме со готварски конец или со дрвена чепкалка. 7. Остатокот од филот го растураме во тавата во која ги додаваме сечканите моркови и компирите, како и кромидот исечен на четвртинки. На крај се прелева со масло, вино и вода. 8. Тавата со зајакот се затвора со алуминиумска фолија, печеме во загреана печка на 150 степени два часа. Петнаесетина минути пред крај фолијата се вади и се остава зајакот да се потпече. 9. Кога се сервира месо од печен зајак, може да се гарнира со пекарски компир, сладок компир (батат), њоки, кнедли, паста, тагатељи, пире компир. 		

Срнешко месо со зеленчук за 4 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
месо од срна (кртина)	1 кг	Вага, садови за производи, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
кромид	3	
млад кромид	5	
моркови	2	
пашканат	1	
листови целер	1 китка	
магдонос	1 китка	
ловорови листови	3	

чешниња лук жалфија	5 – 6 гранче	
мелен црн бибер	3 гр	
мешан сув зачин	8 гр	
сенф	50 гр	
црвено вино	50 мл	
млеко	100 мл	
доматен сос	50 мл	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет, печка и фрижидер.

1. Месото од зајак се чисти и мие со ладна вода од крвта.
2. Месото треба да одлежи 24 часа во пајц оцет, зачини и зеленчук во фрижидер.
3. Кога ќе се извади од пајцот, се мие и на даска со нож се сече на парчиња.
4. Во тава се става масло, малку путер, се додава месото од срна, се пржи да се задуши од сите страни да ги задржи соковите.
5. Потоа се зачинува со сол, мешан сув зачин и црн бибер.
6. Кромид, морков, пашканат, целер, магнонос, лук се лупат, чистат и мијат, потоа на даска се сечат, се додаваат во тавата со месо.
7. Потоа се додава ловоров лист и гранче жалфија и сето тоа добро се меша.
8. Се додава околу 50 грама сенф во смесата и повторно се меша сè заедно.
9. Се остава да отстои 3 часа за да се измешаат вкусовите. Потоа се додаваат 50 мл црвено вино, 50 мл вода и тавата се затвора со фолија.
10. Се става во загреана печка на 250 степени и се пече 2 часа.
11. Во сад се меша 100 мл млеко, 50 мл доматиен сос и едно лажиче брашно.
12. Се вади тавата, се отстранува фолијата и месото се полева со смесата. Се враќа во печка да се допече уште 15 мин, без фолија.
13. Се гарнира со варен компир.

Патка со ѓумбир, ананас и црвена зелка за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
паткини гради	400 г	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тава, тенџере, ѓевгир (цедалка), ренде, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, чинија за сервирање.
компот ананас	560 гр исцеден	
ѓумбир	50 гр	
црвена зелка	1 мала главица	
маслиново масло	30 мл	
путер	20 гр	
сол	5 гр	
црн бибер	2 гр	
рузмарин	2 гранчиња	
компир	4	
млеко	30мл	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 90 минути) Потребен е шпорет.

1. Во вангла се ставаат паткините гради, се мијат, се цедат во ѓевгир

- (цедалка), потоа се редат во рамен плех.
2. Ананасот се цеди, а сокот се собира. Ѓумбирот се лупи и се ренда.
 3. Се земаат 5 лажици сок од ананас, маслиново масло, се меша и се става врз месото, најмалку 30 минути стои во фрижидер, да одлежат.
 4. Градите се ставаат во тава свртени надолу. На засилена температура на шпорет се пржат околу 10 минути и повеќе пати се превртуваат да се глазираат и се вадат од тавата.
 5. Црвената зелка на даска се сече на тенки резанки, во тава со рачка се става маслиново масло да се сотира.
 6. Парчињата ананас се ставаат во тава на путер да се сотираат, да добијат глазура околу 5 минути, се зачинува со сол и црн бибер.
 7. Во вангла се мие компирот, со ноже за лупење се лупи и мие, потоа во тенџере се вари на шпорет.
 8. Откако ќе се свари компирот, се цеди малку течноста, се пасира со лажица за пасирање да се добие хомогена компактна маса, се става 5 гр путер, млеко, го зачинуваме со сол, црн бибер.
 9. Кога се сервира, на даска со нож се сече месото од паткините гради на тенки парчиња на подлога од зелка.
 10. Се редат врз зелката и ананасот скалесто, се гарнира со пире компир, декорација на чинијата од креативноста на готвачот.
 11. Може да се гарнира со ауштекувани топчиња од компир варени и сотирани на путер, со кнедли.
 12. За подобар вкус: маринадата може да се зачини со половина лажичка кинеска смеса од 5 зачини.

Шницли од елен за 4 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
месо од елен	1 кг	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тава, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, шпатула силиконска, супена лажица, тенџере, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
чадена сланина	50 гр	
џем од сливи	1 лажица	
морков	150 гр	
ориз	120 гр	
лингвини (тестенина)	200 гр	
кромид	200 гр	
доматно пире	100 гр	
густин	1 лажица	
лук	2 чешниња	
корен и листови од целер	50 гр	
ловоров лист	3 листа	
мешан сув зачин	7 гр	
бело вино	500 мл	
каранфилчиња	4 парчиња	
корен од пашканат	1	
маслиново за јадење	80 мл	
путер	15 гр	
сол	5 гр	
црн бибер	3 гр	
Процедура		

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 120 минути) Потребен е шпорет.

1. Се подготвува маринада од бело вино, вода, сечкан лук, каранфилчиња, ловоров лист и мешан сув зачин.
2. Во тенџере маринадата се вари 10 минути. Оставаме маринадата да се излади и во неа ги ставаме шницлите да отстојат 4 – 5 часа.
3. Потоа шницлите се динстуваат. Кромидот се лупи и мие, потоа на даска ситно се сече.
4. Во тава на путер се става кромид сечен, пашканат, морков, парчиња корен и рачки од целер, претходно чистени и миени.
5. На даска се сече на ситни коцки сува свинска сланина. Посолуваме, зачинуваме со мелен црн бибер и додаваме од маринадата. Оставаме да се динстува 30-тина минути. Во садот со преостанатата маринада го додаваме џемот и доматното пире.
6. Со шпатула мешаваме додека состојките не се соединат и содржината ја додаваме во тавата на оган. На тивок оган динстуваме уште 40-тина минути, додека месото не омекне.
7. Во тенџере се става вода со сол да зоврие, се ставаат лингвините да се варат околу 10 минути (ал денте), потоа се цедат во ѓевгир (цедалка) и во тава со малку маслиново масло се сотираат.
8. Во мало тенџере се става вода, сол и маслиново масло да зоврие, оризот се чисти и мие во цедалка, потоа се вари исто (ал денте).
9. На чинија за сервирање лист зелена салата, шницли од елен гарнираме со морков глазиран на путер, ориз и шпагети.
10. Одозгора се прелива со сос од месото.

Рагу од дива коза – муфлон за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
плешка од млада дива коза	1 кг	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, чинија за сервирање.
маслиново масло	80 мл	
Кромид	150 гр	
моркови	120 гр	
корен од целер	80 гр	
сланина слајз	100 гр сечена на ленти	
лимон	половина непрскана кора	
каранфилчиња	2	
смрека	5 бобинки	
путер	30 гр	
домати	2	
сол	3 гр	
свежо мелен пипер	3 гр	
мешан сув зачин	5 гр	
благ црвен пипер	половина лажичка	
Цимет	половина стапче	

Процедура**Подготовка на продукти и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 150 минути) Потребен е шпорет.

1. Од месото се отстрануваат кожинките и тетивите, а потоа со готварски нож се транжира плешката (се вадат коските).
2. Месото во вангла се мие со ладна вода, се става во пајц да одлежи, се става на ладно место.
3. На даска со нож се сече месото на коцки.
4. Ситно се дробат коските и отстранетите парчиња месо, се ставаат во сад и се пропржуваат со масло. Потоа се додава зеленчукот (гринцајг) и се пржи додека малку не потемне.
5. Се додава студена вода со која се покриваат сите состојки, се вари на тивок оган 2 часа. Неколку пати се отстранува пената, а потоа се пасира.
6. Сланината се сотира во тава со еден краток процес. Лимоновата кора се сече на тенки резанки, тие се попаруваат.
7. Бобинките од смрека и каранфилчињата се толчат во аван.
8. Месото се става во голем сад и се пропржува со масло и путер. Се додаваат и се пропржуваат сланината и доматиите. Се зачинува со сол, со бел и црн пипер. Се додаваат пасираната основна супа, лимоновата кора и сите зачини. Се додава вода да ги покрие сите состојки. Поклопеното рагу се става во рерна загреана на 180 °C и се динстува 80 – 90 мин. По желба може да се подобри вкусот на рагуто.
9. Готовото јадења рагу се гарнира со тестенина, њоки, кнедли.

Срнешки медалјони турнедос за 4 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
месо (срнешки грб)	900 гр парчиња од грбот	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), плех, тава, цедалка, дрвена лажица, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
Морков	2	
свежа сланина	4 ленти	
сол	5 гр	
бел бибер во зрно	3 гр	
масло	2 лажици	
путер	20 гр	
маслиново масло	80 мл	
за сосот:		
коњак	1 дл	
црвено порто	2 дл	
супа од тартуфи	2 дл основна	
фонд од печеното месо	250 мл студена основна	
црвен кромид	1	
рузмарин	3 гранчиња	
портокал	1	
лимон	1	
Густин	половина лажичка	
маринирани тартуфи	20 гр црни	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 70 минути) Потребен е шпорет, печка.		
1. Медалјоните на даска се зачинуваат со сол и бел бибер.		
2. Во тавче се загрева малку путер и во него кратко се пржи месото за медалјони, на висока температура да се затворат и задржат соковите од		

месото внатре.

3. Црвен кромид и морков се лупи, чисти и мие, потоа на даска се сече на крупни парчиња.

4. Портокал и лимон се мијат и се сечат на резниња.

5. Во тавата со месото од срна се додава кромид, морков, лимон, портокал. Врз него се става гранчиња рузмарин, бел бибер во зрна.

6. Сланината сечена слајз се реди врз месото да даде сочност, арома, ќе се пушти маснотија што ќе овозможи мекост на месото.

7. Потоа тавата се става во печка загреана на 180 °C и се пече 50 минути.

8. За тоа време се прави сос за месото, алкохолните пијалаци и основната супа од тартуфи треба да зовријат, така што ќе остане само мало количество. Се додава основниот фонд од месото срнешки грб и се става да врие додека не се редуцира една третина. Се додава густин измешано со малку ладна вода за да се згусне сосот и се зачинува со сол и бел бибер.

9. Тартуфите се сечат на ситни парчиња, се додаваат во сосот.

10. Често се полева со фондот создаден при печењето. Плехот се држи накосо за течноста да се собере во еден агол. За да не потемне месото во последната третина од печењето се покрива со алуминиумска фолија.

11. Ако по завршувањето на печењето температурата на месото е 80 степени, од печка се вадат медалјоните со алуминиумска фолија, се покриваат и се остава да стои 5 минути. Потоа се отстранува кујнскиот конец.

12. Месото се посипува со зачиниски растенија и се сече на парчиња. Тенки парчиња се сечат до долната коска.

13. Медалјоните се гарнираат со пире компир, њоки, паста, декорација шери патлиџан, свеж магдонос, киви.

Дива патка со мед и бел тартуф за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
дива патка	1 кг	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
Сол	5 гр	
свежо мелен бел бибер	3 гр	
за маринадата:		
бел бибер	4 – 6 зрна	
сусам	2 лажици	
коријандер	1 лажичка	
мелен мед	2 лажици	
вински оцет	2 лажици	
магдонос	1 лажица	
мелен ѓумбир	2 гр	
маслиново масло	60 мл	
Лук	3 чешниња	
гарнир:		
Компир	300 гр	
масло од бел тартуф	3 мл (по вкус)	
Путер	10 гр	
неутрална хопла	50 мл	
бел тартуф печурка	сечкан на неколку листа	

Брусница	30 гр
Процедура	
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 90 минути) Потребен е шпорет, печка.	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Во вангла се става месото од дива патка, добро се мие одвнатре и однадвор, а потоа се остава да се исцеди. Се зачинува со сол, мелен ѓумбир, коријандер, маслиново масло, се посолува целото месо. 2. Во аван се става лупен лук, се толчи со малку сол за маринадата. Се додава бел бибер и сусам. 3. Смесата се става во сад, а потоа се меша со другите состојки. Со таа смеса се премачкува патката. 4. Тавата се става во печка загреана на 180 степени, а патката се пече 45 – 50 мин. Првите 35 мин. се премачкува со маринадата. Последните 10 мин. маринираната кожа треба да потемне и да стане крцкава. 5. Во вангла се мие компир бел, се лупи со ноже за лупење зеленчук. Во тенџере се става да се вари. 6. Кога е сварено, се цеди од течноста, но не се фрла целата течност. Се гмечи пирето со лажица за пасирање, се додава путер, сол, неколку капки масло од бел тартуф, се поврзува смесата да се добие компактна маса. 7. На чинија за сервирање се става парче печено месо од дива патка, се гарнира со пире од бел тартуф одозгора неколку слајз сечени листови од печурката. 8. Фондот добиен од печената дива патка се цеди на цедалка да се редуцира на шпорет малку вишокот течност, да се добие сјајна глазура, со тој сос се прелива месото и се декорира со суво овошје брусница. 	

Рагу од диви гулаби со равиоли и тартуфи		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
диви гулаби	2	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
Лутиче	160 г	
Сол	5 гр	
свежо мелен бел бибер	3 гр	
масло	30 мл	
црвено вино (бургундец)	500 мл	
бујон од супа	500 мл	
ловоров лист	3 листа	
црвен кромид	1 главица	
лук	3 чешниња	
целер	50 гр	
пашканат	30 гр	
Каранфилче	2	
Портокал	1	
Киви	1	
Тартуф	3 гр	
паста равиоли	200 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 100 минути) Потребен е шпорет, печка.

1. Во вангла се чистат и мијат дивите гулаби, се подготвуваат за готвење.
2. На даска со готварски нож се расекува гулабот по должина на градна коска, а потоа се одвојуваат градите и копаните.
3. Се чисти лутичето, се сече на даска на четвртинки, лукот се лупи и ситно се сечка.
4. Црвен кромид, целер, пашканат, се лупат, чистат и мијат во вангла, потоа на даска се сечат на крупни парчиња, овие зеленчуци се ставаат со месото од гулаби да се динстуваат.
5. Месото се зачинува со сол и со бел бибер, а во тава рамномерно се пропржува на жешко масло за да добие кафеава боја, да се задушат соковите од месото, се затвора на тој начин. Месото се вади и се става во тава за печење.
6. Лутичето се пропржува во наслојката од прженото месо. Се додава лукот. Кога ќе потемне, се додава виното и се остава да врие додека не се намали количеството.
7. Се додава бујон од супа, се остава да зоврие, а потоа се додаваат лаворов лист и каранфилчиња. Во него се ставаат пропржените парчиња гулаб, така што течноста од бујонот целосно треба да ги покрие.
8. Портокал се мие и сече на парчиња. Киви се лупи и сече на коцки како за овошна салата и се додава при крајот на сосот, кога треба да се прелие јадењето за сервирање.
9. Садот се поклопува, се става во печка загреана на 180 °C , а гулабите се динстуваат 80 мин.
10. Рагуто од диви гулаби се зачинува се сервира во чинија и се гарнира со равиоли и сос од тартуф, одозгора врз месото се прелива сосот добиен при печење со киви.

Фазан гратиниран со печурки и маслинки за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
месо од фазан (копани)	4	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тава, плех, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
шампињони	400 гр	
Кашкавал	200 гр	
Морков	2	
јајца	3	
кисела павлака	200 мл	
црни маслинки	100 гр	
кромид	1 главица	
путер	20 гр	
масло за јадење	80 мл	
Сол	5 гр	
црн бибер	3 гр	
Декорација од свеж зеленчук: цикорија	150 гр	

радич	150 гр
власец	4
шери	6 ком
маслиново масло	15 мл
оцет од малина	8 мл
сол	3 гр
Процедура	
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 90 минути) Потребен е шпорет	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Во вангла се мијат копаните од фазан со ладна вода. 2. Во тенџере се става вода со сол да зоврие на шпорет, ги ставаме копаните да се варат (со ловоров лист, црн бибер во зрно). 3. Кромид и морков се лупат, чистат и мијат, потоа на даска ситно се сечат. 4. Од сварените копани ги отстрануваме коските и кожата. Во тавата додаваме од супата од копаните. Ги додаваме сечените маслинки на тенки листови. Во друга тава на шпорет се става путер да се растопи, се додаваат шампињоните претходно измиени и на листови сечени, да се сотираат. 5. Парчињата месо и зеленчукот од тавата ги ставаме во огноотпорен сад (тава). 6. Шампињоните ги додаваме во огноотпорниот сад. Врз состојките редиме ленти кашкавал. Во садот со павлаквата додаваме една црпалка од супата и 3 јајца и мешаме со жица за матење додека не се соединат сосотојките. 7. Со павлаквата и јајцата преливаме врз месото од фазан. Го ставаме садот во печка и печеме 30 минути на температура од 220 степени. 8. Копаните од фазан со печурки ги сечеме на парчиња и ставаме на чинија за сервирање. 9. Декорација со прилог од свеж зеленчук, цикорија, радич, шери сечен на половина и власец, претходно се мијат и на даска се кинат во покрупни парчиња, се зачинува со маслиново масло, сол, оцет од малина. Власец и шери се додава на крајот од поврзување на салатата. 	

Зајак на далматински начин за 4 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
Зајак	1	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
бело вино	200 мл	
Морков	1	
Панцета	200 гр	
лимон	1	
лук	3 чешниња	
мешан сув зачин	7 гр	
ловоров лист	2 – 3	
магнос	20 гр свеж	
маслиново масло	50 мл	
путер	20 гр	
сол	6 гр	

црн бибер	3 гр	
прилог:		
таљатели	200 гр	
бејби спанаќ	80 гр	
путер	10 гр	
за маринада:		
морков	1	
лук	1 чешне	
кромид	1 главица	
ловорови листови	2	
бело вино	400 мл	
вода	500 мл	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 100 минути) Потребен е шпорет, печка.

1. Во вангла се става зајакот и се мие со ладна вода.
2. Кромидот и морковот се лупат, чистат и мијат во вангла, потоа на даска со нож ги сечеме на парчиња.
3. Чешнето лук го гмечиме со нож и го додаваме во садот. Додаваме 2 ловорови листа, 400 мл бело вино и 500 мл вода и оставаме зајакот да отстои во маринадата 1 ноќ.
4. Го вадиме зајакот од маринадата во ѓевгир (цедалка) да се исцеди. Чешнињата лук ги сечкаме на парчиња по должина. Зајакот со нож го засекуваме на повеќе места и го шпикуваме со парчињата лук.
5. Потоа зајакот го обложуваме со лентите панцета, го зацврстуваме со готварски конец и го ставаме во намрсен огноотпорен сад.
6. Морковот го сечеме на полукругови и го додаваме во садот, заедно со ловоровите листови. Го наросуваме зајакот со и го попрскуваме со масло. Преливаме со белото вино, посолуваме, наросуваме мелен црн бибер и мешан сув зачин, го затвораме со алуминиумска фолија, го ставаме во рерна и печеме 1 час на температура од 200 степени.
7. Лимоните ги цедиме во цедалка. Магносот ситно го сечкаме и го ставаме во подлабок сад.
8. Во садот го додаваме лимониот сок, додаваме и маслиново масло, наросуваме мелен црн бибер и посолуваме. Го вадиме огноотпорниот сад од рерна и го сечеме зајакот на парчиња.
9. Врз парчињата зајак нанесуваме од преливот од длабокиот сад. Го враќаме огноотпорниот сад во рерна и печеме уште 30 минути на истата температура.
10. Во тенџере се става вода со сол да зовире, се ставаат тагатељите да се сварат 8 – 10 минути, се цедат во ѓевгир (цедалка).
11. Во тава со рачка се става путер да се растопи се сотираат тагатељите со бејби спанаќ, сол, околу 5 минути не треба да омекне спанаќот, само глазура да добие.
12. На чинија за сервирање се става парче месо од зајак и се гарнира со таљатели и бејби спанаќ.

Дивеч со сос од вишни за 4 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
месо од дива свиња (шол, голема ружа)	800 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
Сланина	150 гр	
Компири	3	
Моркови	3	
магдонос	20 гр	
листови од целер	3	
кисели краставички	1 главица	
кромид	4 чешниња	
лук	400 гр	
свежи вишни	1	
лимон	1	
портокал	2 лажици	
сенф	1 дл	
црвено вино	2 лажици	
мешан зачин	1 лажица	
ѓумбир	50 мл	
оцетна киселина од јаболка	100 мл	
масло за јадење	20 гр	
Путер	5 гр	
сол	3 гр	
црн бибер		
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 80 минути) Потребен е шпорет.		
<ol style="list-style-type: none"> Во вангла месото се мие со ладна вода, на даска со нож го сечеме на парчиња. Секое парче од сите страни го премачкуваме со сенф, го посолуваме, наросуваме со мелен црн бибер и го печеме на загреана скара, со масло се попрскува, 5 – 7 минути. Кромидот се лупи, чисти и мие, на даска го сечеме на парчиња и го пржиме во тенџере на оган со загреано масло. Морковот се чисти и мие, потоа се сече со нож на крупни коцки. Месото се додава во кромидот и морковот и кисели краставици сечени на резанки (жулиен). Налеваме вода и оставаме да се вари. Посолуваме, додаваме путер и промешуваме. Потоа се додава малку пржена сланина сечена на коцки. Додаваме лук, црвено вино, оцет од јаболка, сок од половина лимон и сок од портокал. Го додаваме ѓумбирот, мешаниот зачин, посолуваме и зачинуваме со мелен црн бибер и ситно сечен целер и магдонос. Ставаме 1 л вода, промешуваме, го затвораме тенџерето со капак и оставаме месото да се вари, додека не омекне. Се подготвува гарнирот, компирите со нож за лупење се лупат, мијат и на даска се сечат на коцки ги вариме во солена вода. Со француска лажица го вадиме месото и го сервираме на чинија. 		

Зеленчукот од тенџерето го пасираме во цедалка врз тава за пржење, се добива свој сопствен фонд од месото.

11. Фондот од месото се става во тава со рачка на шпорет да се редуцира со сјајна глазура и во сосот ги додаваме вишните. Откога сосот ќе зоврие, ја тргаме тавата.

12. На чинија се става месото, ги сервираме парчињата варени компири, сотирани на путер. Со лажица решетка ги вадиме вишните од тавата и ги ставаме врз месото. Преливаме со сосот.

13. Се декорира во зависност од креативноста и вештините на готвачот.

Подварок со патка		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
Патка	1	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
кисела зелка	половина главица	
свинско месо	250 гр чадено	
Јаболки	3	
кромид	2 главици	
путер	20 гр	
масло за јадење	100 мл	
сол	5 гр	
црн бибер	3 гр	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 120 минути) Потребен е шпорет.		
<ol style="list-style-type: none"> Во вангла со ладна вода се мие месото од патка. Кожата на патката ја засекуваме на повеќе места, посолуваме, и наросуваме мелен црн бибер. Со алатка на јаболката им ги отстрануваме рачките и семките и ги лупиме. Потоа со јаболката ја полниме внатрешноста на патката. Главиците кромид се лупат и мијат, на даска со нож ситно ги сечеме, пржиме во тава на шпорет во загреано масло. Чаденото свинско месо на даска со нож го сечеме на коцки, а киселата зелка на долгнавести парчиња и откако кромидот ќе омекне, ги додаваме во тавата. Зелката кога ќе омекне, се става целата смеса во тава за печење, на средината од тавата ја ставаме патката и преливаме со 250 мл врела вода. Се затвора со алуминиумска фолија од сите страни. Тавата се става во загреана печка и печеме 90 минути на температура од 220 степени. Во чинија за сервирање се става подлога зелка печена, одозгора парче месо од патка полнета со јаболка, се декорира со тенки парчиња портокал. Одозгора се прелива со сос сопствен добиен од печењето на патката. 		

Зајак со сос од црвено вино за 4 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
див зајак	1.200 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ґевгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
целер со листови	2 корена	
црвена пиперка	1	
Моркови	3	
кромид	2 главици	
путер	50 гр	
лук	3 чешниња	
доматен сос	100 мл	
брашно	1 лажица	
коцка за супа	1	
црвено вино	500 мл	
зрна црн бибер	20-тина	
ловоров лист	5 – 6	
мешан сув зачин	1 лажица	
масло за јадење	100 мл	
сол	6 гр	
црн бибер	3 гр	
прилог:		
тортелини	250 гр	
путер	15 гр	
шери	4 ком	
власец	4	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар		
(Време на подготовка: 210 минути) Потребен е шпорет, печка, фрижидер.		
<ol style="list-style-type: none"> Во вангла се мие месото од зајак со ладна вода. Во тенџере на оган се става вода да зоврие, потоа се додава коцка супа. Морковите се лупат, листат и мијат, на даска со нож се сечат на тркалезни парчиња. Чешнињата лук се лупат и се сечат на парчиња. Во вангла се мие пиперката, на даска се чисти рачката и се сече со нож на крупни парчиња. Целерот и пиперката на парчиња ги пржиме во тенџере на шпорет со растопен путер и загреано масло. Корените и листовите целер ги сечкаме на покрупни парчиња, ги додаваме во тенџерето со зеленчукот, зрна црн бибер и лаворов лист. Зајакот претходно отстојува 24 часа во пајц (оцетна киселина и силни свежи зачини) во маринада во фрижидер на ладно. Ги додаваме брашното и доматиот сос и ја налеваме супата. Маринадата во која беше ставен зајакот, ја ставаме во цедалка врз тенџере. Исцедената маринада ја додаваме во тенџерето на шпорет. Во тенџерето го налеваме црвеното вино, зачинуваме со мелен црн бибер, посолуваме со сол, го покриваме тенџерето со капак и оставаме зајакот да се вари 3 часа. На чинијата за сервирање се става печено парче месо од зајак, гарнираме со тортелини, сварени и сотирани на путер, зачинети со свеж магдонос. 		

12. На цедалка сосот се процедува и малку се редуцира на шпорет да се добие сјајна глазура, ги преливаме парчињата месо, декорација со власец и шери.

Дива патка со ананас и њоки за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
дива патка	1.200 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
сок од ананас	100 мл	
компот ананас	350 гр	
Ѓумбир	половина лажица	
густин	2 лажици	
соја сос	2 лажици	
путер	15 гр	
мешан сув зачин	5 гр	
свеж рузмарин	4	
масло за јадење	100 мл	
сол	8 гр	
црн бибер	3 гр	
прилог:		
њоки	200 гр	
зелени тиквички	2	
доматен сос	200 мл	
вода	150 мл	
лук	2 чешниња	
путер	15 гр	
оригано	3 гр	
сол	5 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 100 минути) Потребен е шпорет, печка.

1. Во вангла се става патката да се мие со ладна вода, потоа во ѓевгир (цедалка) се остава да се цеди од водата.
2. На даска со готварски нож ја сечеме патката на парчиња и ја вариме 60 минути во тенџере на шпорет во зовриена и посолена вода.
3. На даска со нож се сече ананасот на коцки.
4. Сварените парчиња месо ги вадиме од тенџерето и ги сотираме на путер растопен во тава на шпорет, потоа се вади месото од тавата.
5. Во истата тава ги ставаме парчињата ананас, зачинуваме со ѓумбир.
6. По 15-тина минути во тавата ги додаваме испржените парчиња месо. Потоа во тавата налеваме од супата од тенџерето во кое се вареше месото. Во тавата го додаваме и соја сосот.
7. Откако ќе омекне месото, се вади месото од тава и во сосот се додава сок од ананас и растворен густин, со рачна жица се меша да се добие текстура со компактна глазура.
8. Вариме додека да се редуцира течноста и се добие сјајна полугуста течност.
9. Зачинуваме со мелен црн бибер, посолуваме и промешуваме. Магдонсот ситно го сечеме и го додаваме во тавата.
10. Зелените тиквички се мијат со ладна вода, се сече со нож горниот дел од рачката и долниот, потоа се сечат на тркалезни парчиња во дебелина од 5 мм.

11. Во тава се става путер, се сотираат тиквичките со чешне лук, потоа се додаваат њоки неварени (бидејќи ќе се сварат од доматиот сос), ставаме доматиен сос, вода, оригано, сол, се поврзуваат сите состојки да се редуцира течноста, се добива полугуста текстура со сјајна глазура, се трга настрана.
12. На чинија за сервирање се става парче месо од дива патка се гарнира со њоки во доматиен сос.
13. Преливаме со фонд од месото што е печено, декорираме со гранчиња рузмарин.

Зајак со печурки, пршута, сладок црвен компир (батат)

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
Зајак	1.200 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
шунка	20 гр	
чадена сланина	150 гр	
чадено месо од пршута	300 гр	
сладок црвен компир	250 гр	
свежи шампињони	300 гр	
црвен кромид	3 главици	
путер	50 гр	
лук	2 чешниња	
мајчина душичка	2 гранчиња	
бело вино	200 мл	
масло	100 мл	
сол	8 гр	
црн бибер	3 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 120 минути) Потребен е шпорет, печка, фрижидер.

1. Во вангла се мие месото од зајак со ладна вода, се става во пајц (оцетна киселина, силни зачини).
2. Откако зајакот ќе отстои 24 часа во фрижидер, во маринада од целер, пашканат, моркови, кромид, лук, црвено вино и зачини, го сечеме на парчиња.
3. Парчињата месо ги посолуваме и наросуваме со мелен црн бибер.
4. Сланината ја сечаме на коцки кои ги пржиме на тава со растопен путер. Чаденото месо од пршута го сечкаме на парчиња и ги додаваме во тавата. Парчињата месо од зајак ги ставаме во тавата на шпорет.
5. Шампињоните се мијат и сечат на даска на листови, кромидот се лупи, чисти и мие, потоа на даска се сече на листови, лукот се лупи и чисти, ситно се сече.
6. Во тавата ги додаваме белото вино и мајчината душичка. Ја покриваме тавата со капак и оставаме да се вари. Откако месото ќе омекне, содржината од тавата ја претураме во тава за печење и ја затвораме со алуминиумска фолија.
7. Ја ставаме тавата во загреана печка, печеме 60 минути на температура од 225 степени. Ја вадиме тавата од рерна и ја отстрануваме фолијата.
8. Зајачкиот дроб ситно го сечкаме и го додаваме во тавата. Ја враќаме тавата во рерна.
9. Се додава чадено месо, пршута, при крајот од печењето.

10. Сладок компир се мие со ладна вода, се сече на даска на резниња, се посолува со сол и маслиново масло, се пече во загреана печка. При крајот од печење се става сланина слајз сечена врз компирот да се потпече.

11. Во чинијата за сервирање ставаме мал лист зелена салата како подлога, се става парче месо од зајак, се додава прилогот со кој се печеше месото, печурките. Се гарнира со сладок компир и потпечен со сланина. Врз секое лепче ги редиме лентите испржена чадена сланина. Преливаме со сосот во кое се подготвуваше, декорираме со ситно сечен магнонос и гранчиња рузмарин. Декорацијата најчесто зависи од креативноста и вештините на готвачот.

Корзиканска тава со месо од дива свиња за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
месо од дива свиња без коска	800 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, ноже за лупење, тенџере, февгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
Компир	200 гр	
домати	3	
чадена сланина	100 гр	
кокар кромитчиња	100 гр	
пченчиња во тегла	60 гр	
магнонос	30 гр	
кромид	1 главица	
лук	4 чешниња	
бело вино	150 мл	
мелен бел бибер	3 гр	
масло за јадење	100 мл	
Сол	8 гр	
црн бибер	3 гр	
Путер	20 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 180 минути) Потребен е шпорет, печка, фрижидер.

1. Месото треба да отстои во пајц (оцетна киселина, силни зачини и зеленчук) најмалку 24 часа.
2. Главицата кромид и чешнињата лук се лупат, чистат и мијат, потоа на даска со нож ситно ги сечеме.
3. Сланината се сече на тенки долгнавести парчиња. Месото го сечеме на коцки. Доматите ги миеме, лупиме и ги сечеме на конкасе (коцки). Во тенџере на оган со загреано масло ги пржиме парчињата месо. Ги додаваме парчињата кромид, лук и сланина.
4. Потоа ги додаваме парчињата домати, ставаме 800 мл вода, го додаваме белото вино, посолуваме, наросуваме мелен црн бибер, го покриваме тенџерето со капак и оставаме содржината да се вари два часа.
5. Компирот и морковот се мијат, лупат и чистат, потоа компирот со ауштекер се ауштекуваат округли топчиња и се варат во солена вода. Морковот прво се вари, па потоа се ауштекува во топчеста форма.
6. Кога се сварени компирот и морковот, се цедат од вода, во тава на шпорет се растопува путер, се сотираат да добијат глазура.

7. Од тегла се вадат маринирани мали кромидчиња кокар и мали пченки, се сотираат на путер и се поврзуваат со компирот и морковот.
8. Месото кога е полумекно, се става во тава да се потпече во загреана печка на температура од 200 степени 40 минути, со својот сопствен фонд од течноста од месото и виното.
9. На чинија се сече месото од дивеч, се гарнира со ауштекуваниот прилог од компир, морков, кокар, пченчиња мали. Врз месото се прелива сосот добиен од печењето, претходно процеден и редуциран да се добие сјајна глазура на сосот.

Бродет од дива патка за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
дива патка	1.200 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, ноже за лупење, шпатула силиконска, француска лажица, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
магдонос	30 гр	
домат	1	
црвен кромид	1 главица	
палента	400 гр	
лук	4 чешниња	
лимон	1	
вињак	2 лажици	
црн бибер	10-тина зрна	
рузмарин	2 гранчиња	
ловоров лист	2 – 3	
мешан сув зачин	1 лажица	
бело вино	100 мл	
масло за јадење	100 мл	
сол	6 гр	
црн бибер	3 гр	
морков	2	
бадем	80 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 90 минути) Потребен е шпорет, печка.

- Во вангла се става месото од патка да се мие со ладна вода.
- Парчињата месо ги посолуваме, ги наросуваме со мелен црн бибер и ги преливаме со вињак.
- Во тенџере на шпорет со става вода, сол и малку масло да зовире оваа течност, ја додаваме палентата и ја вариме неколку минути, со рачна жица постојано мешаваме.
- Кромидот се лупи и чисти, се мие, потоа на даска се со нож ситно сече.
- Откако кромидот ќе омекне, во тавата го додаваме доматиот сечен конкасе (коцки), ситно сечен лук и бело вино.
- Лимонот го миеме, на даска го лупиме, кората ја сечеме на тенки долгнавести парчиња кои ги додаваме во тавата. Посолуваме, наросуваме мелен црн бибер, се додава рузмарин и лоровов лист, зрната црн бибер, ситно сечен свеж магдонос.
- Потоа во тавата ги редиме парчињата месо, налеваме 700 мл вода, ја

затвараме тавата со капак и оставаме да се динста.

8. Лажицата ја потопуваме во загреано масло, вадиме кнедли од палентата и ги пржиме во тава на шпорет со загреано масло. За време на пржењето кнедлите ги превртуваме. Пржените кнедли ги вадиме со лажица решетка и ги ставаме на чинија обложена со хартиени салфетки. Ја тргаме тавата од оган

9. Парчињата Бродет од дива патка ги редиме на чинија за сервирање. На средината на чинијата ги ставаме кнедлите од палента. Декорираме со парчиња варен морков, гранче магнонос, бадеми бланширани, потоа тостирани.

Дива свиња со американски сос од грозје за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
кртина од бут на дива свиња	900 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, тефлон тава, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
суво грозје	100 гр	
црвен кромид	1 главица	
корен од целер	1/2	
свежи шампињони	100 гр	
мешан сув зачин	8 гр	
морков	2	
ловоров лист	3 листа	
каранфилчиња	3	
лешници	60 гр	
корен од магнонос	2	
путер	20 гр	
црвено вино	200 мл	
компир	250 гр	
масло	120 мл	
сол	5 гр	
црн бибер	3 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 120 минути) Потребен е шпорет, печка и фрижидер.

1. Во вангла се мие месото од дива свиња со ладна вода, се става во пајц (оцетна киселина, силни зачини и зеленчуци) да одлежи 24 часа во фрижидер.
2. Месото го цедиме од пајцот, го наросуваме со мелен црн бибер, го посолуваме и го пржиме во тава на оган со растопен путер, на загреана плотна да се затворат, задушат соковите на месото.
3. Главицата кромид се лупи, чисти и мие, на даска со нож се сече на листови.
4. Коренот од целер се мие, со нож се сече на парчиња и откако месото ќе се запржи, ги додаваме во тавата. Го ставаме виното во месото, кога ќе се издинста содржината од тавата, ја претураме во керамичка тава за печење.
5. Морковот се лупи, чисти и мие, на даска се сече на тркалезни парчиња, го додаваме во тавата заедно со лоровор лист и зрната црн бибер. Ја затвораме тавата со алуминиумска фолија, ја ставаме во загреана печка и печеме 120 минути на температура од 200 степени. Во тенџере на шпорет го ставаме сувото грозје и додаваме 200 мл вода. Лешниците и шампињоните ситно ги

сечкаме. Откако сувото грозје ќе омекне, содржината од тенџерето ја истураме во цедалка во тенџере.

6. Го ставаме тенџерето на шпорет со водата во која се вареше сувото грозје и налеваме 150 мл црвено вино. Додаваме 50 гр путер, каранфилчињата, исечканите шампињони и лешници и промешуваме. Откако сосот ќе ја добие потребната густина, го тргаме тенџерето од шпорет.

7. Испеченото месо го ставаме на чинија. Зеленчукот од керамичката тава го ставаме во тенџере и го миксираме да се добие густина, се додава црвено вино, се става на шпорет да се вари, редуцира фондот, да се добие сјајна глазура на сосот.

8. Компирот и морковот се мијат, чистат и лупат, повторно со ладна вода се мијат, со ноже за зеленчук се дресираат во форма на мали јајциња, значи да се добие таква форма на гарнирот.

9. Во тенџере се става вода со сол да зоврие, се додава компирот и морковот да се сварат, потоа се цедат на ѓевгир (цедалка) и се растопува путер во тава со рачка да се сотира и глазира гарнирот.

10. Потоа на чинијата за сервирање се сече месото, скалесто се реди, се прелива со сосот со суво грозје, лешници, се гарнира со ауштекувани компир и морков.

Котлети од дива свиња за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
кртина од дива свиња	1 кг	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, француска лажица, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
путер	80 гр	
јајца	8	
кисела павлака	300 мл	
бело вино	300 мл	
лимон	3	
лебни трошки	100 гр	
бујон од супа	300 мл	
спанаќ	200 гр	
компир	200 гр	
целер	50 гр	
масло	120 мл	
сол	5 гр	
црн бибер	3 гр	
пармезан	30 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 90 минути) Потребен е шпорет и фрижидер.

1. Котлетите од дива свиња се мијат со ладна вода.
2. Месото се сече на котлети и го посолуваме. Во тава се става путер да се загрее, се пржат на загреана температура да се задушат и задржат соковите од котлетите.
3. Котлетите се ставаат во тенџере, се налева со бело вино и бујон од супа. Во тенџерето ги ставаме котлетите, наросуваме мелен црн бибер, додаваме

масло и вариме 30 минути.

4. Јајцата ги кршине, ги делиме жолчките од белките. Во садот со жолчките го додаваме путерот, посолуваме и матиме со миксер додека сосотојките не се соединат. Парчињата месо ги вадиме од тенџерето, ги панираме во ројал смесата од жолчки и путер, па во лебни трошки, ги фритираме во тава на шпорет со загреано масло.

5. Откако ќе се испржат од двете страни котлетите, ги ставаме на чинија обложена со хартиени салфетки. Во тавата ја додаваме киселата павлака, пармезан и мешаме со жица.

6. Лимоните се мијат, па во цедалка цедиме сок од лимон, лимоновиот сок го додаваме во тавата, мешаме со жицата и откако сосот ќе ја добие потребната густина, ја тргаме тавата од оган. Во намрсената керамичка тава ги редиме котлетите и ги преливаме со сосот. Ја ставаме тавата во рерна и печеме 30 минути на температура од 190 степени.

7. Во вангла се мие спанаќот, компирот се мие, чисти и лупи, целерот се чисти и мие.

8. Во тенџере се става вода со сол да зоврие, се става компирот да се вари, потоа се цеди течноста, малку, не целата, спанаќот во тава на путер се сотира 3 минути. Целерот се вари и пасира со компирот, се додава сол, путер и се поврзува со спанаќот заедно, малку лук толчен се поврзува гарнирот.

9. На чинија се сервираат котлетите, се гарнира со далматински компир, се декорира со шери, власец, свеж француски магдонос и парче лимон. Декорацијата најчесто зависи од креативноста и вештините на готвачот.

1.7. Јадења по порачка од скара

Скарата претставува метод на готвење, хранење или назив за храна, најчесто повеќе видови месо, која се спрема на оган, чад или жежок јаглен. Храната која се спрема на овој начин, се нарекува скара. Скарата најмногу се користи на отворен простор, додека во рестораните или сличните објекти се користат големи скари направени од цигли или метал, наменети за таа цел.

Во нашата земја јадењата, односно месото подготвено на скара е широко распространето и опфаќа голем дел од ресторанската понуда, како и домашната исхрана. На скара најчесто се подготвуваат плескавици, кебапи, колбаси, свински ребра, пилешки стек, црн дроб, риба, како и останати видови месо.

Јадења на скара – за приготвување на скара се користат меки делови на месо и внатрешници од домашни животни. Месото не треба да има мрснотија и многу зачини, треба да биде лесно сварливо при консумирање. За печење месо на скара може да се користи месо од слабина, ребра, плешка. За сите видови месо важи правило тоа месо што е проткаено со маснотии, е сочно и меко при печење на скара. Ниеден начин на готвење не го остава вкусот на месото толку недопрен како што е печењето на скара. За тоа е најважно топлината што навлегува директно во месото, притоа порите се затвораат и месото останува меко и сочно. А за типичната арома на месото печено на скара се важни материјалите што се употребуваат при печење месо на скара. Особено добар вкус има месото што се пече на скара со коските, како што се телешки стекови, јагнешки котлети или свинско месо.

Месото на скара може да се пече на различни начини: на електрична скара, во печка, во тава за печење на скара, на скара на гас или класично на скара на ќумур. Притоа се создава топлина што предизвикува создавање на кора која овозможува задржување на соковите од месото, да биде меко и сочно. Важно е месото на скара пред печење да се чува на собна температура и да се премачка со масло да не се исуши при печење. На почетокот температурата на печење треба да биде висока, а потоа се намалува во однос на големината и видот на месото.

Потенките парчиња месо, како што се стековите, се печат на скара близу изворот на топлина, а поголемите парчиња месо што се печат на мало раженче, што се вртат при печење, треба да се тргнат од јака топлина. Месото за печење на скара може да се зачини со суви зачини или маринади. Тие придонесуваат за добивање на особен вкус на месото. Од зачините кои се користат измешани за месо на скара се: црн бибер, црвен пипер, сол, чили, зелен пипер, бел бибер, рузмарин, естрагон, морско оревче, мајоран, кари, лук, оригано.

Важно е како се зачинува месото со сол на скара, сол не се става веднаш на месото бидејќи при печење, сè додека не се затворат порите и не фати кора, бидејќи ќе ги испушти соковите и ќе се изгуби квалитетот со вкус, мекоста и сочноста на месото, ќе остане суво месото.

Јадења на скара кои се применуваат во гастрономијата се познати во угостителските објекти: плескавици, ќebaпи, раженчиња, увијачи, вешалици, кременадли, рамстеци, стекови, мешано месо на скара, уштипци, двојници, внатрешници од јагнешко, свинско и телешко месо.

Маринада за јагнешки и телешки котлети. Потребно е: 5 гр мелен ѓумбир, 1 главица кромид, бело вино, 1 чешне лук, рендана кора и сок од лимон. (во зависност од количината на месо). Да се соединат сите состојки и да се прелеат преку месото. Се остава да отстои една ноќ.

Маринада за пилешки копани. Кромид, китка магдонос, чешниња лук, црвен пипер, корен од целер, мешан сув зачин, масло, сол, црн бибер во зрно, ловоров лист, бело вино (во зависност од количината на месо). Доколку имате, додајте лажица соја сос, а ако не, убаво е и без него. Сè исечкајте ситно. Копаните посолете ги и наросете ги со мешан сув зачин и црвен пипер. Ставете ги во сад, прелијте со бело вино. Оставете ги во маринадата една ноќ.

Маринада за раженчиња. Ситно сечен кромид, ѓумбир, кари, морско оревче, кисело млеко (грамажата за зачините зависи од количината на месо). Да се соединат сите состојки и да се прелеат преку месото. Се остава да отстои една ноќ.

Маринада за пилешки гради. Пилешките гради ќе бидат повкусни ако преку ноќ ги оставите во млеко во кое сте додале една лажица мешан сув зачин.

Маринада за кременадли. Масло за јадење, јаболков оцет, коњак, ким во зрно, мед црн бибер. Да се соединат сите состојки и да се прелеат преку месото. Се остава да отстои една ноќ.

Пикантно-луто за јадења на скара: масло, сечкан кромид, целер, лук, лута пиперка, доматиен сос, пиво, вочестер сос. Подготовка: загрејте го маслото, додајте го кромидот и целерот и пржете околу 5 минути. Потоа додајте го лукот, пиперката и мешајте една минута. Додајте доматиен сос, пиво, вочестер сос. Намалете го огнот и мешајте додека сосот не се згусне, околу 30-тина минути (грамажата на зачините е зависна од количината на месото).

Од јадења по порачка од скара, во учебников ќе се задржиме на следните рецепти (6): Кебапи, Плескавица на македонски начин, Свинско раженче, Домашни колбаси на скара, Мешано месо на жар, Гурманска плескавица.

Кебапи за 4 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
говедско месо од потплешка без коска	300 гр	Машина за мелење месо нож, даска, тенџере, вангла, вага, чинии за сервирање.
јунешко месо од врат без коска	300 гр	
сол	10 гр	
масло за премачкување на скарата	50 гр	
кромид	200 гр	
мелен црн бибер	2 гр	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 20 минути) Потребна е скара на плин, струја, ѓумур.		
<ol style="list-style-type: none"> Истранжираното месо од коските и остранетите жилите се сече на поситни парчиња. Месото се посолува и се меле на машина за мелење месо, на поситна решетка или двапати го мелеме. По мелењето, месото се меси сè додека не почне да се одвојува од рацете. Измесеното месо се остава да стои неколку часа на ладно место да одлежи. Откако месото е одлежано, формираме кебапи со помош на специјален левак на машина за мелење месо. Кебапите ги формираме со должина од 6 см и дебелина од 2 см. За една порција се потребни 10 кебапи, а тежината изнесува 150 гр. Се печат на загреана скара, а при печењето се превртуваат рамномерно да се испечат од сите страни, притоа водејќи сметка да не се препечат (исушат). Кромидот ситно се сече. На топла чинија или овал се сервираат испечените кебапи кои се гарнираат со ситно исечен кромид. 		

Плескавица на македонски начин за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
говедско месо од потплешка без коска	400 гр	Машина за мелење месо нож, даска, тенџере, вангла, вага, чинии за сервирање.
јунешко месо од вратот без коска	400 гр	
луто пиперче свежо	2 бр.	
црн бибер мелен	2 гр	
кромид	300 гр	

Процедура**Подготовка на продукти и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 20 минути) Потребна е скара на плин, струја, кумур.

1. Истранжирано месо од коските и острани житите, се сече на поситни парчиња.
2. Се посолува и се меле на машина за мелење месо, на поситна решетка или двапати го мелите.
3. После мелењето месото се меси сè додека не почне да се одвојува од рацете.
4. Измесеното месо се остава да стои неколку часа на ладно место да одлежи.
5. Откако месото е одлежано, во него додаваме половина од кромидот кој претходно ситно го сечеме, лутите пиперки ги чистиме од семето и ситно ги сечеме.
6. Сето добро се замесува и се дотерува по вкус со сол и мелен црн бибер.
7. Формираме плескавици во кружна форма со тежина од по 100 гр.
8. Готовите плескавици ги печеме на загреана скара (електрична, плинска или на кумур). Испечените плескавици ги сервираме на топла чинија или овал по две за една порција.

Свинско раженче за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
свинско месо од врат, филе или бут	600 гр	Нож, даска, вангла, вага, дрвца за раженчиња, чинии за сервирање.
сол	10 гр	
масло	50 гр	
кромид	100 гр	
мелен црн бибер	2 гр	
зелени пиперки	4 бр.	
домати	4 бр.	
магнонос врз.	½	

Процедура**Подготовка на продукти и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 20 минути). Потребен е шпорет.

1. Свинското месо се сече во форма на квадрат со големина 4x4 см со дебелина од 1 см.
2. Месото се посолува и се ниже на дрвена или метална шипка.
3. Подготвените раженчиња се печат на загреана и подмачкана скара со маснотија.
4. Се печат од двете страни, се води сметка рамномерно да се испечат.

5. Пиперките се печат.
6. Доматите можат да се испечат или свежи да се сервираат. На топла чинија или овал се сервираат печените раженчиња по 2 парчиња за една порција.

Домашни колбаси на скара за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
телешко месо од врат	200 гр	Машина за мелење месо, нож, даска, вангла, чинии за сервирање.
свинско месо од врат и потплешка	400 гр	
свежа сланина	80 гр	
кромид	150 гр	
црвен пипер	10 гр	
сол	10 гр	
најквирц	2 гр	
лук	15 гр	
црева за полнење колбаси	1 метро	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 20 минути) Потребен е шпорет или скара за печење.

1. Го сечеме свинското месо, јунешкото месо и свежата сланина на парчиња.
2. Подготвеното месо го мелеме на ситна решетка двапати.
3. Кромидот и лукот ситно ги сечкаме и ги потопуваме во млека вода (се оставаат извесно време да отстојат за водата да ги извлече етеричните масла).
4. Во меленото месо додаваме сол, мелен црн бибер, црвен пипер, најквирц и водата од кромидот и лукот.
5. Сето добро се помешува за да добро се поврзе смесата.
6. Со помош на машина (топ) за полнење на колбаси ги полниме цревата.
7. Така на секои 12 см цревата ги превртуваме двапати.
8. Наполнетите колбаси се чуваат на ладно место (фрижидер) до употребата.
9. Се печат на загреана скара, а истовремено се превртуваат да се испечат од сите страни подеднакво. На топла чинија или овал ги сервираме печените колбаси по 2 до три парчиња за една порција во зависност од дебелината.

Мешано месо на жар

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
телешки црн дроб	150 гр	Плехови за подготвените месо за скара, нож, даска, сад за оризот, тенџере, и чинии за сервирање.
свинска кременадла	400 гр	
телешки (свински) раженчиња помали 4 парчиња	300 гр	
плескавица од 2 кебапи	120 гр	

тенки домашни колбаси	4 бр.	
сува сланина	150 гр	
масло за оризот и печење	150 гр	
ориз	200 гр	
домати свежи	4 бр.	
пиперки свежи	4 бр.	
сол	20 г	
мелен црн бибер	3 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 25 минути) Потребен е шпорет или скара.

1. Телешкиот црн дроб, свинската кременадла, раженчињата, плескавицата, колбасите и сланината ги печеме на скара да се испечат од сите страни.
2. Пиперките и доматиите ги печеме (може на скара).
3. Оризот го динстуваме. На топла чинија или овал ставаме топка од динстуваниот ориз на кој ги редиме сите печени меса. Ги декорираме со печениот домати, пиперките и магдоносот.

Гурманска плескавица за 5 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
телешко месо – ружа, врат, мелено	350 гр	Машина за мелење на месо, нож, даска, вангла, нож за лупење на компир, ренде, чинии за сервирање.
свинско месо мелено	350 гр	
сол	5 гр	
зејтин	100 гр	
мелен црн бибер	5 гр	
лут црвен пипер	3 гр	
лук	3 гр	
кашкавал	100 гр	
компир	500 гр	
домат	3 бр.	
кромид	100 гр	
француски магдонос врз.	½	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 25 минути) Потребен е шпорет.

1. Телешкото и свинското месо се мелат на ситна решетка.
2. Во месото се додава ситно исечен лук, сол, мелен црн бибер, лут црвен пипер, малку масло.
3. Потоа се додава ситно исечен кашкавал на коцки и се промешува сето заедно.
4. Добро подготвената смеса треба да отстои два часа.
5. Подготвуваме плескавици во кружна форма со тежина од 150 гр.
6. Компирот го подготвуваме за помфрит.

7. Доматите ги сечеме на 1/4.

8. Готовите плескавици се печат на загреана скара, се печат од двете страни. Ги сервираме во чинија или овал и ги гарнираме со помфрит, кромид, домати и француски магдонос.

1.8. Јадења по порачка за различни пригоди

Во овој дел од учебникот ќе бидат опфатени јадења по порачка за различни пригоди кои се подготвуваат со намирници како зеленчук, млечни производи, фондови и сосови, како и прилози.

Варива, гарнири и прилози се јадења од зеленчук, прилози, гарнитури кои служат за дополнување на јадењата по порачка од листата на јадења.

Варива се варени зеленчуци кои се од различен вид, потекло, структура, вкус, изглед. Тоа може да биде од листест зеленчук како што е спанаќ, блитва, потоа од стапчест зеленчук аспарагус, од зеленчук со семенки како што е грашок, боранија, слануток, леќа, грав, од цветест зеленчук: карфиол, брокула, прокељ, артишок, коренест зеленчук: компир, морков, целер, цвекло, келераба, сладок компир-батат. Зеленчукот има термичка обработка со бланширање, прва фаза на омекнување на производот, па потоа сотирање на путер, маслиново масло, да добие глазура.

Зеленчукот може да биде сечен во парче, да се вари и сотира со маслиново масло, може да се подготви пире од него како од компир, морков, спанаќ, целер, пашканат, од карфиол.

Компирот и целерот се мијат, се лупат со ноже за лупење, ставаме во тенџере со вода да се варат, потоа се притиска со алатка за пасирање, да се добие компактна маса. Ставаме неутрална хопла, сол, путер и неколку капки масло од бел тартуф.

Компир со блитва или спанаќ, компирот и спанаќот се мијат со вода, со ноже за лупење се лупи компирот и ставаме во тенџере со вода да се вари. Спанаќот се чисти од рачки и се сотира на путер и маслиново масло со лук, сол, се додава варен компир, со алатка за пасирање се притиска и се изедначуваат сите состојки. Може да се сервира со ауштекер да биде во форма.

Зеленчукот има многу значајни својства и карактеристики, може да се подготвува во свежа состојба, свежиот зеленчук е богат со нутритивни вредности од витамини, минерали, целулозни влакна. Зеленчукот за гарнирање може да биде подготвен во печка да се пече и на скара да се грилира со путер или маслиново масло. Тиквички, модар патлиџан, црвена и зелена пиперка, морков, печурки се печат во грил тава или скара. При подготвување на гарнитура од зеленчук може да се додава балсамико, мед, лук, семки од сусам, од лен, ореви, бадеми, индиски ореви, ф'стак да се

тостира на тефлон тава и да се комбинира со зеленчукот. Сите овие додатоци го збогатуваат вкусот, изгледот, глазурата на зеленчукот едноставно претставуваат рапсодија од вкусотиите при нивно консумирање во комбинација со јадења по порачка.

Гарнир од печен зеленчук – карфиолот се кине на цветови, зелена тиквичка тенка се мие и сече на плочки, црвена пиперка се мие, печурки се мијат. Се зачинува со маслиново масло, путер, сол. Додаваме песто и мед, се мешаат сите состојки да се поврзат и зачинат, потоа во загреана печка се пече.

Аспарагус се чисти и мие, во тенџере се бланшира малку, потоа во ѓевгир (цедалка) се цеди течноста. Во тава на маслиново масло се сотира аспарагусот со сок од лимон, сол, црн бибер и свеж ситно сечкан магдонос.

Слануток (леблебија) се подготвува со миене на слануток, потоа се покиснува да стои 1 час, а потоа се вари 40 минути, додека не омекне, потоа се зачинува со сол, црн бибер, маслиново масло, или путер, да се сотира.

Прилози претставуваат јадења подготвени од преработка на компир, ориз, зеленчук, домашна тестенина, а се сервираат и послужуваат со јадења по порачка.

Во прилози спаѓаат кнедли од компир, њоки, млинци, тагљатели, равиоли од спанаќ, морков, цвекло, палента.

Њоки, прилог со тиквички, се мијат зелени тиквички, се чисти рачката, на даска со нож се сечат во тркалезна форма. Во тава се става малку путер и маслиново масло, се сотираат тиквичките со чешне лук, потоа се додаваат њоки, доматиен сос околу 250 мл, њоките не се варат претходно, во доматиенот сос ќе се сварат. Се сотира прилогот да се поврзе и се зачинува со сол, оригано, малку треба да се динстува да се редуцира течноста од доматиенот сос. Ќе се добие компактна густина.

Шпецли – тестенини се подготвуваат од меко и остро брашно, јајца, жолчки, млеко, масло, путер, сол, малку кромид. Сите состојки се мешаат со шпатула, да се добие мазна смеса. Во тенџере се вари вода со сол, се пропуштаа шпецлите низ покрупна цедалка, ѓевгер (цедалка), решетка и се варат во водата. Потоа се цедат на цедалка, се сотираат на путер, се додава рендан пармезан и пржен ситно сечен кромид.

Палента се користи во прилози за готови јадења. Карактеристики на палентата е составот од пченкарно брашно, брз и лесен процес на подготвување, има компактна текстура која може да се сервира на различен начин, во различен инвентар, модла. Како се лади, се стега структурата, затоа и останува формата од модлата во која е сервирана, може со ауштекер да се ауштекува, може со супена лажица да се дресира како кнедла. Палентата може да се подготвува со сечен аспарагус на коцки, претходно сотиран на путер или маслиново масло, може со власец ситно сечкан, со сланина на коцки, пршута, со рокфор, горгонзола сирење.

Оризот има широка примена во угостителските објекти и во домаќинството на населението.

Има повеќе видови ориз кои се разликуваат по својата, градба, структура, својства и хранливи материи, затоа и имаат различен начин на подготовка.

Оризот кога се подготвува за прилог на јадења по порачка, е во варена состојба, важно е да се чисти пред подготовка, се мие во цедалка. Во тенџере се става вода треба да зоврие, се намалува температурата, се поклопува со капак, го оставаме да се вари. Кога оризот е ал денте варен, се истура водата во цедалка, се мие со млаз вода. Овој ориз се користи за прилог со дообработување на путер, се глазира, додавање на зачини свежи билки, печурки, зеленчук. Се зачинува со сол, маслиново масло, црн бибер.

Ориз динстуван може да биде подготвен како динстуван во печка, кипер, тенџере. Во тенџере се става маслиново масло, оставаме ориз претходно чистен и миен во цедалка. Со лажица шпатула се меша да се глазира на умерена температура. Овде е важен овој процес на пржење на зрното ориз, треба да се одвојуваат едно од друго, така имаме квалитетен динстуван ориз, нема лепливост од скробот што го има оризот во својата градба. Потоа се додава фонд од говедска супа или супа од зеленчук, се зачинува со црн бибер во зрно, лаворов лист, се става кромид сечен на половина и се поклопува со капак, да се пуштат ароматите од кромидот и зачините. Размерот на динстуван ориз е еден спрема два, зависно каква сорта на ориз користиме. Не треба да биде преварен, за да може да се продолжи процесот доколку се става со некој вид зеленчук, печурка, неутрална хопла, фонд или сос.

Ориз за пилав може да се готви како за ризото, значи прво се пржи путер, а потоа се полева со вода, но може и веднаш да се стави во зовриена вода и да се остави полека да набабри на умерена температура.

Ориз за ризото – оризот со тркалезни зрна се пропржува, со постојано мешање, со масло за да стане просирен. Потоа постепено се додава жешка течност (фонд од супа бистра), секогаш повеќе отколку што може оризот да ја впиетечноста. Скробот што излегува од зрната, ги поврзува сите зрна. За ризото се користи и **басмати ориз**, се карактеризира со долго и многу тесно зрно и има добар вкус. За подготвување ризото е потребен ориз со посебни својства за варење: дел од скробот мора да излезе од зрното – тој ја создава кремастата текстура – а оризот при варењето треба да ја впиетечноста, а зрната треба да останат – „ал денте“.

Интегрален и кафеав ориз се застапени во вегетаријанска и диетална кујна се користат за приготвување на јадења самостојни со ориз, како прилог со зеленчук, риба, фил за лигни, фил за сарми од спанаќ, штавеј, лозов лист, за фил на полнет зеленчук и други видови салати.

Ориз зготвен на пареа – овој начин на готвење што бара повеќе време, се применува особено во Азија и тоа за леплив ориз. Оризот се вари над зовриена вода.

Во интернационална кујна се применуваат повеќе видови ориз во гастрономијата како што е: ориз басмати, ориз патна, црвен ориз, мирислив ориз, тркалезен леплив ориз, црн леплив ориз кој најмногу се користи во готвење, слатки десерти, пудинзи, див ориз се користи и за подготвување на „паела“, арборио ориз, карнароли ориз, виалоне нано ориз, рома ориз, рибе ориз, балдо ориз.

Печурки се хранливи и вкусни продукти, растат во шума, на ливада и полиња. Се одгледуваат во темни простории (подруми). Тие може да се набават во свежа состојба, во конзервирана со стаклена амбалажа, во лименка. Во угостителските објекти заземаат значајно место во подготвување на супи, сосови, потажи, топли предјадења, во ладна кујна, додатоци на сосови, прилози, гарнитура за јадења по порачка од различен вид месо. Тие може да се печат на жар, се подготвуваат со јајца, омлети, суфлеа, се похуваат. Во ладна кујна се служат со салати во свежа и сврзана состојба, се глазираат со аспих за декорација на ладно бифе.

Печурките може да се конзервираат со солена вода, киселина, во стаклени тегли се пастеризираат, потоа се користат при готвење на храна. Исто така може да се сушат посебно на тавански високи проветрени простории, не треба да се мијат, туку се чистат, сечат на тенки листови слајз, а може да се суши и на сонце или конвекциона печка за сушење. Пред употреба се мијат со вода, може и да се остават малку да впијат од течноста, потоа се употребуваат за дообработување во храна. Постојат повеќе видови печурки кои се користат кај нас во јадења по порачка и пошироко најзастапени се:

- **Бели шампињони** – тие се тврди, мазни, без дамки и имаат бела површина на пресекот.
- **Жолтокафеави шампињони** – се нарекуваат и розови шампињони, поароматични се од белите.
- **Брезовка** – има портокалово-кафеава боја, печурка со тврдо месо.
- **Шитаке** – потекнува од Јапонија и Кина, ја има и кај нас на пазарот во свежа состојба.
- **Голема сончарка** – кај нас се нарекува и козарка и срненка, печените шапки на печурката имаат одличен вкус.
- **Буковка** – многу вкусна печурка за јадење, се користи како прилог, гарнитура во јадења по порачка.
- **Вргањ** – може да се користи во свежа и сушена состојба.
- **Лисичарка** – застапена во рестораните, го збогатува вкусот на многу јадења, треба да се употребува во свежа состојба, не е добра за конзервирање.
- **Диви печурки тартуфи** – Наспроти одгледуваните печурки кои се релативно достапни, дивите печурки главно имаат висока цена. Вргањите, лисичарките и смрчките веќе се многу скапи, но енормни високи цени достигнуваат „вистинските“ тартуфи кои сè уште не може да се одгледуваат со задоволителни резултати. Доволно е да се стават неколку резанки на јадењето кое е подготвено и даваат неоодолива арома. Во подготвување на сосови, прилози, гарнитуре за јадења по

порачка, во топли предјадења од ориз, се користи масло од бел и црн тартуф, се става само по неколку капки бидејќи се со интензивен, силен вкус, мирис и квалитет, тартуфите го збогатуваат вкусот на храната и сосовите.

- **Бел пиемонт тартуф** – Има неправилен облик, месо со боја на белузлав мермер, со исклучителна арома. Добро вирее на почви со варовник.
- **Црн тартуф Перигорд** – Има брадавичеста црна репка, а внатрешноста му е кафеаво-црна, проткаена со белузлави жили, многу е ароматичен.
- **Скорцоне летен тартуф** – Има црна брадавичеста кожа однадвор, внатре месото му е прошарано со белузлаво-сиви жилички. Не е толку ароматичен како пиемонтот или перигорд тартуфот, но затоа е достапен.

Млечни производи кои се користат во јадења по порачка – тие имаат примена како фил, полноло, може да биде само парче млечен производ, а има примена и во комбинација на сувомеснат производ, како што се сланина, пршута, шунка, печеница, кулен, сушен врат. Се употребуваат за полнење на ролувани шницли, „кордон блу“ за шницли, стекови, бифтек како додаток и врз месата, па се потпекува или гратинира да се растопи кашкавал, сирење или кајмак, во зависност кое јадење се подготвува.

Млечните производи како квалитетни прехранбени продукти се суровина кои се застапени во гастрономијата како во угостителските објекти, така и во домаќинствата. Покрај тоа што може да се консумираат во свежа состојба како во ладни предјадења, во топли предјадења, додатоци во кујните за појадок, тие се применуваат во подготовка за ладни сосови, топли сосови, за гратинирање на прилог, вариво, зеленчук. Клучни се за подготвување на довршување сосови како што е неутрална павлака, хопла која има карактеристика на поврзување и згуснување, дава компактна хомогена мазна текстура на сосови, ројал маси, солени филови кремови за пасти.

Најзастапени млечни продукти кои се користат во приготвување на јадења по порачка се: млеко, кисело млеко, кајмак, павлака, неутрална хопла, милерам. Повеќе видови кашкавал кои се користат како полноло фил, а се приготвуваат за довршување на јадењето, доаѓаат врз парче месо и се потпекуваат за да се растопи кашкавалот врз целиот стек, шницла, бифтек. Пармезанот се става во рендана состојба кога се довршува јадење по порачка во зависност кое јадење се готви. Пармезанот може да биде рендан, дробен, сечен. Кравји, овчи и козји кашкавал, чаден кашкавал, ајдамер, чедар, честер се користи во готвење, од сирење се застапени кравјо, овчо, козјо, мешано сирење, меки сирење „бри де мо“ и тврди сирења како што се (швајцарски ементалер, пекорино сардо, пекорино тоскано, конте, манчего, тиролско алпско, гроер).

Сирење со благородни корисни мувли рокфор, горгонзола, топено сирење, зденки, камембер. Заедничко за сите сирења со сини мувли е тоа што мувлите се внатре во сирењето. Површините може да бидат сосема различни како и густината, која е меѓу густината на меко сирење и полутврдо сирење за сечење, и која многу се разликува. Постојат видови топено сирење што се

создадени посебно за потпекување, гратинирање. Само малку се растопуваат под дејство на топлината, покриени се со тенка кожичка, но внатре остануваат меки и еластични. Такви сирење се (трапист, ементалер, фонтина, сирења со мувли, монсер, есром, тет д моан, сен полин).

Гарнитура претставува комбинација од повеќе видови зеленчук со термичка обработка.

Домашна гарнитура – компир, морков, лук, сланина, маслиново масло, целер, сол и сос од печење. Се лупи, чисти и мие целер, морков и компир. На даска целерот се сече на коцки и се вари, компирот, морковот се сечат на коцки. Компирот се фритира, а потоа се додава целерот варен и морковот. На даска сечеме сланина и лук, во плех се поврзуваат сите состојки, се зачинува со сол, црн бибер и путер, сос од печењето и се става во загреана печка да се потпече.

Се сервира со печење, јадења по порачка и месо од дивеч.

Гарнитура „бон фам“ – компир, морков ауштекуван со ауштекер во округла топчеста форма варен, па сотиран на путер, мали пченки маринирани, црвен грав, печурки на скара, лук и сечкан свеж магнонос. Се сервира со печени меса.

Гарнитура на пекарски начин – компир, лук, путер, сол и сланина.

Компирот се мие и лупи со ноже за лупење. Потоа на даска со нож се сече на дебели плочки, се бланшираат се цедат во ѓевгир (цедалка). Во тава се става ситно сечена сланина и лук, се додава маслиново масло и компирот, се зачинува со сол и црвен пипер, се потпекува во рерна 30 минути.

Се сервира со јадења од печени меса.

Гарнитура „кламарт“ – компир, грашок, путер, јајца, сол, морско оревче, брашно.

Компирот се мие, со ноже за лупење се лупи и вари. Потоа се цеди во ѓевгир (цедалка), во вангла се притиска со алатка за пасирање, се додава јајце, брашно, сол, морско оревче, путер и се замесува тесто. Се добива еднолична компактна маса, се формираат корпички, се фритираат во загреана маснотија. Потоа се полнат со грашок, се сервираат со печења, јадења по порачка и месо од дивеч.

Гарнитура „флорентин“ – спанаќ, путер, сол, црн бибер, пармезан, сос морне.

Спанаќот се чисти и мие, се бланшира, потоа во ѓевгир (цедалка) се цеди од водата. Се става сол, путер, се поврзуваат сите состојки и се формираат мали пирамиди, се редат во плех премачкан со масло, одозгора се преливаат со сос „морне“ и рендан пармезан, се потпекува во загреана печка.

Се сервира со јадења од риба.

Гарнитура „принцес“ – компир, аспарагус, путер, јајца, сол, морско оревче и крем сос.

Компирот се мие и лупи со ноже за лупење, се става во тенџере да се вари со сол. Потоа се цеди во ѓевгир (цедалка). Во сад се става варен компир, се притиска со алатка за пасирање, жолчка, морско оревче. Оваа смеса се става во шприц и на плех премачкан со масло се шприцаат округли кошници, слично на помдушес маса. Одозгора се премачкуваат со јајце, се пече во загреана печка. Аспарагус се бланшира и се сотира на путер, се ставаат во корпичките од компир, се прелива со крем сос.

Се сервира со јадења од риба и месо од дивеч.

Гарнитура **„паришка“** – оваа гарнитура се состои од динстувачки ориз, помфрит, сотиран зеленчук на путер, похувана тиквичка на виенски начин и грилирани печурки.

Гарнитура **„градинарска“** – оваа гарнитура се состои од разновиден зеленчук сотиран на путер.

Гарнитура **„dyBarri“** – оваа гарнитура се состои од карфиол, обарен во цветови, сотиран на путер и гратиниран со бешамел сос и пармезан.

Гарнитура **„Shoron“** – оваа гарнитура се состои од пржени крокети од компир тесто, полнети со артишок обарен, грашок на путер и сос „Shoron“.

Гарнитура **„milanski“** – оваа гарнитура се состои од тестенина, шунка, печурки на листови, доматиен сос (пелати), рендан пармезан.

Гарнитура **„rossini“** – оваа гарнитура се состои од тенки листови гускин дроб, сотирани на скара печурки, сечкани бадеми и сос „мадера“.

Гарнитура **„Ver-pre“** – оваа гарнитура се состои од фритиран компир во облик на слама (помпај), пржена срцевина на цикорија, радиш. Врз месото се става путер „maitred' hotel“. Оваа гарнитура е најдобра за сервирање на јагнешко месо.

Гарнитура **„Bulanzhe“** – оваа гарнитура се состои од компир сечен на шнитови, црвен кромид на листови, путер и зачини, се пече во печка. Се сервира со јадења од свинско и јагнешко месо.

Гарнитура **„Don Karlos“** – оваа гарнитура се состои од црвена и зелена пиперка сечена на поголеми коцки, печурки буковска на скара со путер глазирани, се зачинува и се додава сос „мадера“.

Гарнитура **„Bernez“** – оваа гарнитура се состои од ауштекуван фритиран компир во форма на лешник, а месото се прелива со сос „Bernez“.

Гарнитура **„maitred' hotel“** – оваа гарнитура се состои од фритиран компир, разновиден зеленчук сотиран на маслиново масло, се зачинува, а врз месото се реди скалесто путер „maitred hotel“.

Путер пенесто изматен со сол, сок од лимон, ситно сечкан свеж магдонос, се дресира во ролат како пура, се завиткува со просирна фолија, се стега во фрижидер, потоа се сече.

Гарнитура „**Buketijar**“ – оваа гарнитура се состои од цветови карфиол, брокула, цветови од тиква, шери, се сотираат на путер, се зачинува со сол, сок од лимон, црн бибер, се дресира во форма на букет, се сервира со бели меса, пилешко и мисиркино месо.

Гарнитура „**Imambajaldi**“ – оваа гарнитура се состои од модар патлиџан пржен, црвен домат печен на половинки на скара со маслиново масло, се додава ситно сечен лук, магдонос, сол, се поврзуваат состојките, врз месото се прелива сос „**portuges**“.

Фондови и сосови. Важно значење и улога имаат фондови и сосови за подготвување и сервирање на јадења по порачка од телешко, говедско, свинско, јагнешко, пилешко, мисиркино месо и месо од дивеч.

Сосовите се во хомогена текстура со сјај, вкус, густина потребна за преливање на месата. Сосот го довршува јадењето, воедно е главен фактор за вкусот на секое јадење кое е од различен вид. Сосовите ги користиме при подготовка на јадења од месо, риби, ракови, школки, полжави, варива и чорби. Некои сосови се подготвуваат заедно со месо и зеленчук, а некои се готват посебно. Многу е важно да се знае кој сос одговара со кој вид месо, риба, зеленчук и др.

Секој начин на подготвување фондови и сосови се разликува, сосови за варени меса, динстувани меса, меса на скара, јадења по порачка, за бели меса одговараат светли сосови, за темни меса темни сосови. Сосовите може да се поделат во две групи: топли и ладни сосови, спрема бојата ги делиме на светли, жолти, темни, крем и црвени сосови, а по вкус може да бидат киселкави, слатко лути, пикантно лути, солени и др. Сосовите никогаш не се консумираат самостојно, секогаш одат со месо, топло или ладно предјадење, зеленчук, риби, ракови, школки. Основата за подготвување на сосови се фондовите.

Фондовите се добиваат со варење, печење на коски од телешко, говедско месо, од дивеч, од пилешко, мисиркино месо, од риба, ракови, се готват во комбинација со коренест зеленчук и зачини. Процесот на варење на фондовите е подолг бидејќи коските треба добро да се сварат, потоа течноста со две цедалки и газа помеѓу нив се процедува, со што се добива основен фонд за добивање на други сосови.

Додавање на различни продукти во фондот, зависи од рецептурата која се приготвува, така се добива готов фонд или сос. За некои сосови додаваме зеленчук, различни зачини, свежи билки, алкохолни пијалаци, вочестер, соја сос, табаско, варен колер, а за други се додаваат и внатрешници како дроб од гуска, печурки, тартуфи, масло од тартуфи, чоколада, на тој начин и добиваат назив име на сосот, фондот.

Фондови и сосови се изучувани и практично изведени во прва година, сега ќе ги наведеме со примена во Јадења по порачка и начин на приготвување, кај различни видови меса.

Темни фондови

Еспањол фонд се подготвува од говедски и телешки коски, прво тие се мијат, потоа со сатар се кршат на ситни парчиња. Со нож се сече на коцки сланина, кожа од сланина. Се мие и чисти коренест зеленчук (кромид, лук, целер, пашканат, морков, магдонос), се сече на поголеми парчиња. Во тенџере се става малку масло, се пржат коските со коренестиот зеленчук додека да поруменеат, се глазираат и вцрвуваат, но и на тој начин ги испуштаат сите сокови, од зеленчукот ароматични масла. Се додава црвен домати сечен на четири дела, црвено вино, ставаме течност, зачинуваме со лаворов лист, црн бибер во зрно, крупна сол, се остава да се вари на умерена температура 5 – 6 часа. Додека се вари фондот, не смеат да загорат коските или зеленчукот, ќе има горчлив и неупотреблив вкус фондот. Кога е сварен, се зема друго тенџере, се ставаат две цедалки помеѓу нив газа и се процедува целата течност од еспањол фонд.

Овој фонд служи и се користи како појдовна основа за довршување на други фондови, како демиглас фонд, за збогатување на динствуван меса, печења.

Демиглас фонд од подготвен еспањол сос и додавање на одделни продукти, зеленчук, алкохолни пијалаци, ликер со понатамошна дообработка се добива демиглас фонд. Многу е важно во подготовка на фондовите да не се додава брашно и масло, бидејќи влијаат на вкусот и аромата на фондот, тие треба да имаат своја сопствена густина добиена од разварени коски, зеленчукот дава густа текстура, при редуцирање на течноста тој има мазна, глазура со сјај и емулзија.

Демиглас фонд се користи за темни меса: говедско месо, дивеч, јагнешко и овчо месо.

Рибен фонд се подготвува со коски од риби кои се филирани претходно, од глава, кожа, делови кои не можат да се користат при готвење на порачки. Со ладна вода се мијат, се ставаат во тенџере да се сотираат на масло, со гринцајг од корен целер, пашканат, кромид, морков, лук на даска сечен на крупни коцки, со шпатула се мешаат да се испржат, потоа се додава течност лаворов лист, крупна сол, бел бибер во зрно, бело вино, зачини, се остава да се вари 3 часа. Кога ќе се свари рибениот фонд, се процедува со две цедалки, помеѓу нив се става газа. Во блендер се ставаат ринглици, путер се пасира да се добие како паста, се става во рибениот фонд, потоа се користи за сос на динствуван, печени риби, поширани риби, пржени и риби на жар.

Фонд од домати се подготвува на следниот начин, во тенџере ставаме масло, се мие и чисти коренест зеленчук, на даска со нож се сече на покрупни коцки, се става и сланина на коцки, со француска лажица постојано мешаеме да не загори гринцајгот, треба да се сотира од сите страни да се добие румена

боја. Потоа ставаме малку брашно да се штаубова, додаваме црвени домати сечени на четвртини, доमतно пире, а може и пелати, додаваме фонд од говедска супа, бело вино, малку шеќер (да се неутрализира киселкавиот вкус од домати) крупна сол, лимонов сок, се остава на умерена температура да се вари околу 1 час.

Кога ќе биде сварен доматиот фонд, се редуцира течноста, се пасираат сите состојки, се процедува на две цедалки со газа. Треба да има пикантен вкус, не смее да горчи или да е со кисел вкус. Доматен фонд се користи за варени меса, варено говедско, варен јазик, месо од глава. Наоѓа примена во готвени јадења најмногу во јадења од мелено месо како што се ќофтиња, полпети, фаширани меса, полнети тиквички, полнети пиперки, тестенина и др.

Светли фондови

Бешамел фонд наоѓа широка примена во гастрономијата, претставува карактеристичен млечен фонд кој се користи за повеќе видови ладни и топли предјадења, јадења по порачка, зеленчук.

Во тенџере ставаме путер, се растопува на умерена температура, не смее да добие кафеава боја. Додаваме сеено брашно и со шпатула постојано мешаме, да се штаубова. Треба да ја задржи светлата боја, значи не смее да пожелти или порумени, а да се испржи брашното. Се трга од шпорет и веднаш се става ладно млеко. Со жица маталка се меша да се поврзе, се враќа повторно на шпорет да се вари. Се додава рендано морско оревче, сол. Се вари уште неколку минути на умерена температура, со постојано мешање, не смее да загори брашното или млекото, ќе има горчлив вкус. Се трга настрана и се користи по потреба. Бешамел фонд има важно значење за поврзување на продукти во секој тип на кујна. Се користи за подготвување на крофни, крокети, суфлеа, поврзување на варива, за гратинирање, во ладна кујна, во подготвување на паста. Може да се користи за згуснување на чорби, во подготвување на диетални чорби. Бешамел може да се подготвува и во погуста текстура или да биде поредок, во зависност од потребата за која ќе се употребува во моментот.

Холандез фонд се подготвува со одвојување на јајца посебно жолчки и белки, за овој фонд се користат жолчките. Во казанче се ставаат жолчките да се матат како за крем, треба да се зголеми волуменот, да се згуснат, да имаат посветла боја како за крем кога се подготвува. Во тенџере ставаме вода за да може да ги матиме на пареа жолчките, да се бланшираат, овде имаме процес на термичка обработка, но не треба да се сварат, ќе имаат мирис на пржени јајца. Постепено во жолчките се става во тенок млаз говедски бујон, со рачна жица маталка постојано матиме. Посебно се растопува путер на пареа, не треба да биде топол, потоа постепено во тенок млаз се додава во жолчките и непрекинато мешаме со жица маталка, да се добие една хомогена маса, со глазура сјајна емулзија, се додава сок од лимон, малку сол, се трга настрана. И пак се меша ако е казанчето е на страна, бидејќи е топло да не се овозможи на жолчките да ја променат својата структура, туку да ја задржат текстурата на полугуста еднолична маса. Потоа се префлува холандез фонд во друг сад, да

не стои во казанчето. Холандез фонд наоѓа широка примена во гастрономијата, бидејќи се употребува како самостоен сос или како основа на многубројни други сосови. Се користи разновиден бланширан и сотиран зеленчук (аспарагус, артишок, карфиол, брокула и др.), за риби, ракови, школки, варени меса од пердувоста живина, за телешки меса, говедско месо, месо на жар, за поширани јајца и др.

Велуте фонд, во тенџере ставаме кршени коски претходно миени, се бланшираат 10 минути, се истура таа вода, се мијат коските од крв и пена. Потоа во тенџере ги ставаме коските со коренест зеленчук и зачини да се вари 1 час, потоа се цеди со цедалка и газа. Во тенџере се става путер и брашно да се штаубова, треба да има светла боја. Се додава фондот од супа, се меша со жица маталка да се соедини брашното со течноста. На умерена температура се вари 30 минути, со повремено мешање, да се спречи загорување на фондот. По варењето треба да се процеди, и да се легира со жолчки, павлака или милерам, се додава сок од лимон. Кога ќе се легира со жолчките и фондот, треба постепено да се додава во тенок млаз, да се добие хомогена текстура, да има сјајна емулзија и густина со сјај. Велуте фонд се користи како основа за добивање на други сосови и чорби. Се применува за варени динстувани меса, за варени меса од пилешко, мисиркино месо, од гуска од патка.

Велуте фонд може да се подготвува од телешки коски, од пилешки коски, од рибини коски, да се комбинира во јадења по порачка подготвени од различен вид месо.

Прашања за проверка на знаењето	<ol style="list-style-type: none"> 1. Опишете ги карактеристиките на јадења по порачка од различни видови месо. 2. Објаснете за јадења по порачка за различни пригоди.
Вежби	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка на јадења по порачка од различни видови месо.

ЗАКЛУЧНИ СОГЛЕДУВАЊА

Јадењата по порачка ја сочинуваат групата на разновидни производи во областа на гастрономијата, а називот го добиле по степенот на готовност во моментот на порачката, односно за да бидат подготвени, потребно е соодветно време. Самиот назив кажува дека јадењата се порачуваат и потоа следи нивната подготовка. Обично се приготвуваат за ручек, а најчесто за вечера. За подготовка на јадења по порачка се употребуваат сите видови месо од добиток, живина, дивеч, риби, ракови, школки, полжави, пердувост дивеч, млечни производи, зеленчук и др.

Јадења од телешко месо по порачка се приготвуваат од меки одделни делови, како што се телешко филе, котлет, делови од бут шол, голема ружа, се приготвуваат во поединечни делови според грамажа утврдена со норматив за јадења по порачка. Филе се подготвува со одлежување во маслиново масло,

црн бибер, зачини. Нарачките се приготвуваат натур може во тава или на скара. Шницлите се панираат натур, париски, виенски начин, се гарнираат со додатоци од зеленчук, сос и млечен продукт во зависност од нарачката. Се комбинираат со лесни лајт сосови кои ќе одговараат на гарнитурата на јадењето по порачка. Време на приготвување на порачката зависи од сложеноста на рецептурата, но треба веднаш да се консумира тоа јадење за да не се губи на квалитет, сочност, вкус и изглед на порачката. Секое јадење од телешко месо се сервира на подлога од печен крутон, кој е дресиран според формата на месото.

Со јадења од говедско месо одговараат темни сосови како што се демиглас, еспањол сос и сосови од холандез сос, бернез, доматен сос, мадера сос, шорон сос, бордо сос. По гарнитура и сос јадењето го добива и називот на порачката.

Јадења по порачка од свинско месо се употребуваат во угостителски објекти и во нашите домаќинства. Може да биде од свежо месо, суво сушено месо, нашата кујна има квалитетни јадења од свинско месо. Свинското месо по својата структура е меко и сочно, лесно и брзо се подготвува. Од свинско месо се користат најквалитетните делови во јадења по порачка како што е свинско филе, каре, кременадла, бут (шол и голема ружа). Месото свинско се обработува со целосен термички процес, не се остава крваво. Изборот на јадења по порачка е помал, во однос на телешкото месо. Од свинско месо најмногу се приготвуваат шницли кои може да бидат панирани во панир смеса подготвена на различен начин, полнети шницли со фил од зеленчук преработен, млечен производ, печурки, ориз. Јадења од кременадла и вешалица спаѓаат во јадења по порачка. При подготовка на јадења од свинско месо, се користат зачини суви и свежи, како што е мајоран, тимијан, каранфилче, лук, магдонос, коријандер, оригано кое го збогатува дополнително вкусот на месото и сосот.

Јагнешко месо се користи во угостителските кујни, се подготвуваат јадења од бут, грб и котлет. Основен начин на приготвување се пржење натур, печење на скара, похувани на виенски начин, комбинација со сосови кои одговараат на јагнешко месо, се сервира со гарнитура од зеленчук грилиран, печен, варен. За разлика од телешко и свинско месо, јагнешкото месо по структура и големина е помало, затоа во порција се ставаат две до три парчиња. Може да се подели исто како и другите меса, но најчесто се подготвува како цело, и тоа јагнешко на ражен, јагнешко печено. Јагнешкото месо можеме да го поделиме на следниве главни делови: глава, врат, плешка, котлет, ребра, бубрежник, постомачнина, бут и внатрешница. Користење по делови на јагнешкото месо.

Пилешкото месо има широка примена во нашата гастрономија, застапено е во секој угостителски објект. Од пилето најчесто се користи белото месо како пилешки стек кој се подготвува како натур, шницли подготвувани на различен начин, во панир смеса и похувани, потоа се подготвуваат ролувани полнети шницли од пилешко месо. Од пилешкото месо се користат и баток со

карабатак транжиран одвоен од коска се подготвува на скара, а може да се полни и ролува, да се пече на скара или во тава со путер, може да се подготвува месото и завиткано во тесто, па печено.

Месото од дивеч зазема значајно место меѓу другите видови месо и се сметаат за посебни специјалитети, кои не се изнесуваат секој ден на трpezата. Меѓутоа денес, благодарение на можностите и техниката на конзервирањето, дивеч може да се купи во секое време во текот на годината. Пожелно е месото од дивеч да отстои неколку дена пред употреба за да омекне. За таа цел месото се чува обесено на ладно место при што треба да биде изваден внатрешниот ситнеж. Јадења на скара за приготвување на скара се користат меки делови на меса и внатрешници од домашни животни. Месото не треба да има маснотија и многу зачини, треба да биде лесно сварливо при консумирање. За печење месо на скара може да се користи месо од слабина, ребра, плешка. За сите видови месо важи правило тоа месо што е прошарано со маснотии, е сочно и меко при печење на скара. Ниеден начин на готвење не го остава вкусот на месото толку недопрен како што е печењето на скара. Затоа е најважно топлината што навлегува директно во месото, притоа порите се затвораат и месото останува меко и сочно. А за типичната арома на месото печено на скара се важни материјалите што се употребуваат при печење месо на скара. Особено добар вкус има месото што се пече на скара со коските, како што се телешки стекови, јагнешки котлети или свинско месо.

II. РИБИ, РАКОВИ И МОРСКИ ПЛОДОВИ

Модуларната единица опфаќа содржини поврзани со карактеристики на јадења од риби, ракови и морски плодови, јадења од различни видови риба и нивна употреба во угостителството, ракови и морски плодови за различни видови пригоди, како и подготовка на јадења од мекотели.

По совладување на модуларната единица, ученикот ќе биде способен да:

- ✓ споредува карактеристики на јадења од риба, ракови и морски плодови;
- ✓ подготвува јадења од различен вид риба;
- ✓ подготвува ракови и морски плодови за различни пригоди;
- ✓ применува подготовка на различни јадења од мекотели (октопод, лигни, сипа).

Клучни зборови

риби, ракови, морски плодови.

1. Карактеристики на различни јадења од риби, ракови и морски плодови

Во овој дел од учебникот ќе бидат опфатени содржини поврзани со риби, ракови, лосос, сардини, туна, школки, морски плодови и мекотели (октопод, лигни, сипа).

1.1. Риби

Месото од рибите според потеклото се делат на: морски риби, слатководни риби и риби преселници.

Морски риби се делат на бели и сини морски риби. Во бели морски риби спаѓаат: орада, ципура, барбун, скарпина, зубатац, бранцино и др. Сини морски риби се ситни и големи. Ситни сини морски риби: папалин, шарун, скуша, сардела, локарда и др. Големи сини морски риби: паламида, туна, бакалар, харинга, и др.

Слатководни риби. Во слатководни риби спаѓаат: амур, мрена, сом, шаран, јагула, јесетра, штука, греч, пастрмка, смуѓ, клен, караш, црвеноперка, кечига и др.

Преселници риби се моруна, есетра, лосос, јагула. Есетрата е риба преселница бидејќи живее во морски води, но и во речните води каде се мрести. Од есетрините икри се прави кавијар. Месото од есетрата може да се подготвува на повеќе начини – печена и динстувана, а се гарнира со повеќе разновидни варива. Јагулата живее во слатководни води, а се мрести во морските води.

РЕЧНИ РИБИ

Штуката има долгнавесто тело со ситни крлушки. Достигнува должина до 1,5 м и тежина до 30 кг, има вкусно месо со малку мрснотии. Во гастрономијата се користи за пржење, печење и варена. Поради својата сувост најдобро е да се вари, динстува. Се сече на парчиња по ширина, а може да се филира.

Термички се обработува печена, пржена, варена, динстувана, печена на скара, на виенски, на орли начин, во тесто со татар сос и во сос од лук.

Сомот е голема речна риба која може да порасне до 2 м со тежина до 200 кг и повеќе. Нема крлушки што го прави полесен за работа. Месото е мошне квалитетно, вкусно и заради тоа е доста барано и нема ситни коски, туку само кичмената. Месото е прилично мрсно, малите сомови се подготвуваат цели во парче, а големите сомови се сечат на парчиња. Филираните парчиња од сом (без коски и кожа) имаат примена во топла и ладна кујна, како што се поширан сом, похуван, сом на жар, димен сом, сом во аспик и др. Од месото од сом се подготвуваат и разни готвени јадења. Разни паприкаши, перкети, алјаска рибина чорба и други специјалитети.

Крап – месото е вкусно и ценето во гастрономијата, може да се подготвува пржен, печен и варен. Крапот најдобро се чисти кога претходно ќе се плакне во топла вода. А потоа со стругалка се отстрануваат крлушките, кожата може да се одере (отстрани), крапот спаѓа во мрсни меса. Затоа најдобро е од крапот да се подготвуваат готвени јадења, паприкаши, ѓувечи, похуван крап на париски, виенски и др. јадења.

Пастрмката може да биде речна, езерска, калифорниска и охридска.

Во гастрономијата се користи за подготовка на специјалитети на охридски начин, пржена, печена на жар. Похувана на париски и виенски начин, филирана, димена, исто така пастрмката има голема примена во ладната кујна како што се: пастрмка во аспик, пастрмка белви, коктел од пастрмка, димена и сушена со сос од лук.

Јагула – Најдобри се јагулите од бистри и проточни води кои вообичаено се со светлосмеѓа боја и зеленкав изглед. Јагулите треба да се набават живи и да се усмртат непосредно пред употребата – подготовката. Со остар нож се расекува кожата непосредно под главата, ја закачуваме да виси за главата, рацете ги завиткуваме со крпа, со нагло влечење ја дереме – влечеме кожата спрема опашката. Потоа на јагулата ѝ ја чистиме внатрешноста како и останатите риби. Јагулите ги има и живеат во Охридското Езеро во кое секоја година се носат и се пуштаат во езерото.

МОРСКИ РИБИ

Зубатац. Месото е бело, сочно и вкусно. Може да достигне должина до 1 м и тежина до 20 кг. Спаѓа во редот на највкусните и многу е ценето. Нема многу ситни коски, затоа може да се подготви на повеќе начини и тоа пржен, варен, поширан, филиран и печен на скара.

Скуша. Ја користиме во свежа и конзервирана состојба, должината достигнува до 60 см и тежина до 3 – 4 кг.

Ослич. Спаѓа во групата на бели морски риби, термички се обработува и тоа, варење, печен на скара, филиран ослич, паниран на париски или виенски начин, ослич на татар сос димен (чаден), рибина чорба, се препорачува за разни диети.

Начин на обработка на риба во готварството. Бидејќи рибиното месо е подложно на брзо расипување, треба да се внимава при набавка на рибата. Исчистена риба не смее да стои подолго од 24 часа, дури и во фрижидер. Рибите треба веднаш да се исчистат од крлушките и перјата, да се извадат шкргите и дробот, добро да се измие од крвта и исуши со чиста крпа. На овој начин ќе се забави продирањето на микроорганизмите во внатрешноста на месото. Потоа рибата што поскоро да се приготви и употреби за јадење.

Ако сакаме да провериме дали мртвата риба сè уште е свежа, треба да ги погледнете очите, сјајот, цврстината на кожата и крлушките. Ако рибата има прелив на непријатен мирис и ако тој мирис се чувствува и на шкргите и крлушките лесно се вадат, не треба да се земе, односно набави.

Доколку се набавува жива риба и истата треба да се умртви, се постапува на следниот начин: се зема мокра крпа, рибата се поставува на даска, ја покриваме со крпата, а потоа со чекан за месо силно ја удираме по главата, а потоа со голем остар нож ја сечеме кичмата веднаш над главата. Доколку рибата не се приготвува цела, ја отсекуваме главата.

Крлушките полесно се отстрануваат додека рибата е влажна, свежа. Крлушките се отстрануваат со тапата страна од ножот или со специјална направа и тоа во спротивниот правец. Рибите на кои потешко се отстрануваат крлушките (лињак, греч и слични), треба да се стават моментално во топла вода. Кожата се отстранува кај старите, крупните риби или ако кожата е премногу јака, по самото тоа и тешко е сварлива. Од младите риби кожата никогаш не се отстранува.

Рибата при приемот треба да се измие. При чистењето најнапред се чистат крлушките, со кујнски нож или со посебен стругач за крлушки, внимавајќи да не се оштети кожата. Зависно од видот, рибата се чисти на тој начин што се расекува по должината на целиот стомак, од почетокот на главата до почетокот на опашката.

Со лесен зафат се фаќаат шкргите и се повлекуваат кон опашката заедно со внатрешницата. При ваквиот зафат треба да се внимава да не се растури жолчката. Кај некои видови риби, како на пример, кај охридската пастрмка, чистењето е со пресек со нож кај почетокот на главата и почетокот на опашката, хоризонтално и со зафат за шкргите се извлекува во правец на главата целата внатрешница. Чувањето на рибите е на ладно место од + 2 до +5 °C. При приготвување на рибите може да се предвиди рибата да се исчисти од кожата и коските и да се филира (во зависност од потребата).

При замрзнување на рибата мора да се исчисти, измиена и спакувана, најдобро поединечно. При одмрзнувањето треба да се остави таа природно да се одмрзнува.

Приготвување на рибата може да се врши со следните видови термичка обработка, како:

- со пржење во плитка и длабока маснотија;
- пржење на скара;
- обично варење;
- поширање;
- брезирање;
- маринирање;
- динстување;
- приготвување за ладни предјадења.

Варењето на рибата е процес кој се врши на различни начини, зависно од повеќе причини, како на пример, од големината на рибата, нејзината мрсност, видот на јадењето кое се подготвува и слично. При обичното варење рибата се чисти целосно од крлушките, шкргите и внатрешницата.

Варењето на рибите во најголем број случаи се врши во загреана течност (рибен фонд маринада, вода и сл.) од причина што високата температура на течноста ги згрутчува белковините на површината на рибата и не дозволува остатокот од хранливите состојки од рибата да преминат во течноста во која се вари, ќе почне да врие за да не се распадне рибата. Варењето на рибата во овој смисол не трае повеќе од 10 до 20 минути во зависност од големината на рибата.

Со цел да се сочува сè повеќе од вредноста на рибата, варењето треба да се изврши во садови кои се приближно слични на големината на рибата, која се вари, а најдобро е во садови кои се со намена за приготвување на риби.

Од рецептите за риби во учебникот ќе бидат опфатени следните (14): Полнет леврек (бранцин), Гувеч со риба (шкарпина), Ослич печен со зеленчук, Сом на унгарски начин, Крап со ореви и суво грозје, Леврек со сол, Полпети од ослич со компир, Фаширани ќофтиња од ослич, Подварок со чадена риба, Риба и чипс на англиски начин, Пастрмка со чипс од кожата и тортиља и индиски ореви, Печена риба барамунди, Пастрмка на охридски начин, Крап на преспански начин.

Полнет лаврак (бранцин) 4 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
лаврак	1.200 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, февгир (цедалка), аван, тава, цедалка, ноже за лупење, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
морска сол	1,5 кг	
магдонос свеж	50 гр	
јајца	3	
кромид	1	
црвена бабура	2	
шафран	2 гр	
ориз варен	150 гр	
црн бибер	3	
лимон	1	
тиквичка	1	

црвен кромид	1	
брокула	4 цвета мали	
маслиново масло	60 мл	
сол	3 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 60 минути) Потребен е шпорет, печка.

1. Кромидот се лупи, чисти и мие, на даска со нож ситно се сече.
2. Во тава на шпорет ставаме масло да се загрее, го ставаме кромидот да се сотира.
3. Бабурата се мие, чисти од рачка и семе, на даска се сече на коцки и ја додаваме со кромидот.
4. Морската сол ја ставаме во поголем длабок сад.
5. Во казанче кршине јајца, ги одвојуваме белките од жолчките, ги додаваме во садот со солта, а жолчките ги оставаме во сад настрана.
6. Ги мешаме солта и белките со жица за матење, продолжуваме со миксер додека состојките не се соединат.
7. Тавата со испржениот кромид ја тргаме од шпорет, додаваме сечен свеж магдонос, варен ориз, шафран и жолчки.
8. Наросуваме со мелен црн бибер, со шпатула се поврзуваат сите состојки.
9. Потоа со филот го полниме претходно исчистениот лаврак.
10. Во огноотпорниот сад нанесуваме од солта со белки, врз неа го ставаме полнетиот лаврак, и го прекриваме со солта, да се добие форма на риба.
11. Го ставаме садот во загреана печка, печеме 45 минути на температура од 200 °C.
12. Го вадиме садот од печка, ја отстрануваме солта од лавракот.
13. На двата краја на чинијата за сервирање ставаме подлога од црвена, зелена салата.
14. Ја отстрануваме кожата од лавракот и го сервираме на чинијата.
15. Лимон сечен со декоративен изглед, ставаме врз лавракот.
16. Од едната страна на чинијата гарнираме сотиран мешан зеленчук на путер (брокула, црвена пиперка, црвен кромид, тиквичка).
17. Лавракот го попрскуваме со маслиново масло, декорираме со свеж копар и лимон.

Ѓувеч со риба (шкарпина) за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
шкарпина	2	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
Кромид	1	
Домат	2	
магдонос	50 гр	
модар патлиџан	1	
компири	2	
мешан сув зачин	8 гр	
ориз	100 гр	
мешан зеленчук	250 гр	
маслиново масло	60 мл	
Сол	8 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 60 минути) Потребен е шпорет, печка.

1. Кромидот се лупи, чисти и мие, на даска со нож ситно ја сечеме и ја пржиме во тава на оган со загреано масло.
2. Зеленчукот во вангла се мие, потоа на даска со ноже се лупи и сече.
3. Доматите ги сечеме на коцки додека пак, компирите на покрупни коцки.
4. Модриот патлиџан го лупиме и го сечеме исто така на коцки.
5. Рибите со нож се чистат и мијат со ладна вода од крвта, на даска ги сечеме на филети, притоа отстранувајќи им ги коските и перките.
6. Откако кромидот ќе омекне, во тавата ги додаваме парчињата модар патлиџан, мешан зеленчук и парчиња компири. Посолуваме, наросуваме мелен црн бибер, зачинуваме со мешан сув зачин и промешуваме.
7. Во тавата додаваме ориз, сечкани домати и налеваме 300 мл вода.
8. Магдоносот ситно го сечеме, додаваме во тавата и мешаме, да се поврзат сите состојки.
9. Со црпалка содржината од тавата за пржење ја префрламе во огноотпорен сад. Во садот ги ставаме филетите шарпина. Посолуваме и попрскуваме со масло.
10. Го ставаме огноотпорниот сад во загреана печка, печеме 45 минути на температура од 180 °C.
11. На чинијата за сервирање ставаме подлога од цикорија или радич.
12. Со лажица решетка вадиме од содржината од огноотпорниот сад и ставаме на чинијата. На средината на чинијата ставаме цвет од лушпа од домати и парчиња лимон.

Ослич печен со зеленчук за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
риба ослич	4 филети	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ґевгир (цедалка), аван, шприц, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
Компир	3	
Домат	3	
Лук	3 чешниња	
оригано	3 гр	
босилек	3 гр	
свеж рузмарин	2 – 3 гранчиња	
зелени пиперки	2	
фонд за супа	1	
лимон	1	
вински оцет	3 – 4 лажици	
мешан сув зачин	8 гр	
маслиново масло	50 мл	
Кромид	3	
Сол	5 гр	
црн бибер	3 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 40 минути) Потребен е шпорет, печка.

1. Во вангла се мие зеленчукот со ладна вода, на даска со нож се лупат, чистат и сечкаат во зависност од потребата.

2. Пиперките ги сечеме на коси прстени, чешнињата лук на парчиња.
3. На плочести парчиња од 1 см, се сечат домати, компири и кромид.
4. Треба да имаме фонд од зеленчук, а може и во тенџере да се свари супа од зеленчук.
5. Со нож ги сечеме филетите на половина.
6. Лимонот го цедиме во цедалка.
7. Во зовриената супа додаваме сол, маслиново масло, оцет и лимонов сок.
8. Тавата за печење ја попрскуваме со маслиново масло, ги редиме круговите компири и ги наросуваме со мелен црн бибер, ситно сечкан лук.
9. Во тавата го редиме кромидот, врз него ги редиме домати, а врз домотите ги редиме парчињата филети.
10. Ставаме свеж рузмарин врз филетите, наросуваме оригано и босилек.
11. Во тавата додаваме парчиња лук, ги редиме круговите пиперки, посолуваме и наросуваме мелен црн бибер.
12. Фонд од супа ставаме во тавата за печење. Тавата ја ставаме во загреана печка и печеме еден час на температура од 200 °C.
13. На чинијата за сервирање ја ставаме подлогата од лист зелена салата.
14. Со лажица решетка вадиме од содржината од тавата за печење и ставаме на чинијата за сервирање.
15. Декорација од лимон и портокал, со свежо гранче копар ја завршуваме декорацијата.

Сом на унгарски начин за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
Сом	1 до 1.200 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
црвен кромид	1	
маслиново масло	50 мл	
брашно	30 гр	
вода	500 мл	
лимон	1	
лук	4 чешниња	
интегрален ориз	150 гр	
печурки свежи	300 гр	
шампињони		
магдонос свеж	30 гр	
Сол	8 гр	
црн бибер	3 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 80 минути) Потребен е шпорет, печка.

1. На претходно исчистениот сом му ја отсекуваме главата, ги отстрануваме перките и го сечеме сомот на парчиња, се мијат со ладна вода, од крвта и крлушките да се исчисти.
2. Парчињата риба ги посолуваме, наросуваме со мелен црн бибер и ги редиме во огноотпорен сад.
3. Половина од чешнињата лук ги сечеме на парчиња, нанесуваме врз парчињата риба.
4. Во огноотпорниот сад ставаме вода.
5. Кромидот се лупи, чисти и мие, на даска со нож ситно сечеме.

Во тенџере се загрева масло, кромидот се сотира, пржи, мешаеме постојано со шпатула.

6. Преостанатите чешниња лук ги сечеме на парчиња и откако кромидот ќе омекне, во тенџерето додаваме сечен лук и брашно.

7. Постојано се мешаат состојките, во тенџерето додаваме 500 мл вода, го додаваме ситно сечениот свеж магдонос.

8. Ги вадиме парчињата риба од огноотпорниот сад, додаваме во тенџерето. Во тенџерето ја додаваме и маринадата од огноотпорниот сад.

9. Зачинуваме со мелен црн бибер, посолуваме и оставаме сомот да се вари 20-тина минути.

10. Листовите зелена салата ги сечеме на парчиња и ги ставаме во подлабок сад.

11. Доматот го сечеме на тенки долгнавести парчиња, додаваме во длабокиот сад и посолуваме.

12. Половина лимон цедиме во цедалка и лимоновиот сок го ставаме во салатата.

13. Додаваме маслиново масло и 3 лажици претходно сварен интегрален ориз и промешуваме.

14. Во чинија се сервира, одозгора парче лимон, свеж копар.

Крап со ореви и суво грозје за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
Крап	1.500 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, февгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
Кромид	3	
Ореви	150 гр	
Лимон	1	
магдонос	1 врзоп	
мајчина душичка	2 – 3 гранчиња	
свежи шампињони	150 гр	
лук	6 чешниња	
суво грозје	100 гр	
бело вино	500 мл	
Сол	8 гр	
црн бибер	3 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 70 минути) Потребен е шпорет, печка.

1. Кромидот се лупи, чисти и мие, на даска со нож ситно се сече, во тава ставаме маслиново масло да се загрее, се пржи кромидот.

2. Чешнињата лук и оревите ситно ги сечеме.

3. Шампињоните ги сечеме на листови, се додаваат во тавата кога ќе омекне кромидот.

4. Посолуваме, наросуваме мелен црн бибер, додаваме мајчина душичка, суво грозје и сечкан магдонос.

5. На ситната страна од рендето ја рендаме кората од лимонот, ја додаваме во тавата и мешаеме.

6. Претходно исчистениот и измиен крап го посолуваме од надворешната и од внатрешната страна.

7. Со лажица ја полниме внатрешноста на крапот со филот од тавата. Го

- затвораеме крапот со две дрвени стапчиња.
8. Го ставаме крапот во тава за печење, намрсената со маслиново масло и го засекуваме на повеќе места.
 9. Во тавата го ставаме белото вино, ја ставаме тавата во загреана печка и печеме 30 минути на температура од 200 °C.
 10. Го ставаме крапот на чинија за сервирање. Од едната страна на чинијата ја сервираме претходно сотираната на путер блитва со моркови.
 11. По едно парче лимон ставаме кај главата и опашката на крапот.
 12. Декорираме декоративно сечен лимон и портокал со свеж магдонос.

Лаврак со сол за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
Лаврак	1.200 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, февгир (цедалка), аван, ноже за лупење, плех, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
морска сол	1.500 гр	
Јајца	3	
компири	3	
маслиново масло	30 мл	
сол	2 гр	
црн бибер лимон	3 гр	
магдонос	3	
цикорија	80 гр	
радик		
шери		

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 60 минути) Потребен е шпорет, печка.

1. Во казанче кршиме јајца, ги одвојуваме белките од жолчките.
2. Со миксер ги матиме белките во цврст снег, изматените белки ги додаваме во садот со морската сол и мешаме со шпатула.
3. Тавата за печење ја обложуваме со хартија за печење, врз неа нанесуваме од солта со белки.
4. Потоа врз солта го ставаме претходно исчистениот и измиен лаврак во легната положба.
5. Од сите страни нанесуваме од солта на лавракот, да се дресира во форма на риба.
6. Трите претходно миени, со ноже за лупење, излупени компири, на даска со нож ги сечеме на половинки, посолуваме. Секоја половинка компир ја свиткуваме во парче алуминиумска фолија и ја ставаме во тавата, покрај леврекот.
7. Тавата ја ставаме во загреана печка, печеме 40 минути на температура од 200 °C.
8. Ја вадиме тавата од печка, со нож ја кршиме солта од лавракот, да се отстрани по средишниот дел, отстрануваме солта од леврекот, а потоа со нож се филира, односно се вади коската од рибата.
9. На чинијата за сервирање ставаме подлога од радич или цикорија, зелена салата, потоа се ставаат филетите лаврак заедно со главата и опашката.
10. Декорираме со парче лимон, шери глазирано на маслиново масло, гранче француски магдонос.

11. Ја отстрануваме фолијата од компирите, се гарнира рибата со компир печен.

Полпети од ослич со компир за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
Ослич	850 гр	Вага, садови за производи, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ڳевгир (цедалка), аван, сечко, тава, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
црвен кромид	1	
Компир	4	
Јајце	1	
маслиново масло	60 мл	
сол	8 гр	
црн бибер лимон	3 гр	
магносно брашно	1	
	30 гр	
	2 лажици	
Шери	4	
Путер	15 гр	

Процедура

Подготовка на производи и потребен инвентар

(Време на подготовка: 70 минути) Потребен е шпорет.

1. Во тенџере на шпорет се става вода и сол да зоврие, додаваме мешан сув зачин, ги ставаме рибите да се варат.
2. На покрупната страна од рендето ги рендаме компирите.
3. Кромидот се лупи, чисти и мие, на даска со нож ситно го сечеме и го пржиме во тенџере на оган со загреано масло.
4. Откако кромидот ќе омекне, го тргаме тенџерето од шпорет, во него ги додаваме ренданите компири, со шпатула мешаваме да се поврзат состојките.
5. На сварените риби им ги отстрануваме коските и кожата, месото го ситниме во сечко, го додаваме во тенџерето.
6. Посолуваме, наросуваме мелен црн бибер и мешан сув зачин.
7. Јајцето го кршиме го ставаме во тенџерето, а додаваме брашно, мешаваме со шпатула додека смесата не се соедини.
8. Од смесата формираме полпети како шницли, ги панираме во брашно натур, ги пржиме во тава со поголема количина загреано масло.
9. Пржените шницли ги ставаме на чинија обложена со хартија.
10. Шницлите од риба и компири скалесто и во круг ги редиме на чинија за сервирање. Врз секоја шницла ставаме парче декоративно сечен лимон.
11. Декорацијата ја завршуваме со гранче црвен или зелен босилек на средината на чинијата.

Фаширани кофтиња од ослич за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
филети ослич	1 кг	Вага, садови за производи, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ڳевгир (цедалка), аван, сечко,
Кромид	1	
Лук	3 чешниња	
мешан сув зачин	8 гр	

маслиново масло	50 мл	тава, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
путер	50 гр	
сол	5 гр	
црн бибер	3 гр	
лимон	1	
неутрална хопла	30 мл	
Компир	200 гр	
Морков	50 гр	
Целер	50 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 40 минути) Потребен е шпорет.

1. Кромидот се лупи, чисти и мие, на даска со нож ситно се сече.
2. Филетите на даска со нож ги сечеме на парчиња, ги мелеме во машина за мелење месо.
2. Мелената смеса ја ставаме во длабок сад.
3. Потоа во машината ги мелеме чешнињата лук и додаваме во садот, посолуваме, наросуваме мелен црн бибер и мешан сув зачин, за пикантен вкус досолуваме со сол, лук и зачини, со шпатула се поврзуваат смесата да се соедини.
4. Земаме од смесата, формираме кофтиња, ги печеме на загреана скара.
5. Во тава на оган со загреано масло ги пржиме ситно исечканите перца од млад кромид.
6. Ги додаваме парчињата варени компири, зачинуваме со мешан зачин и мешаме со лажица.
7. Чинијата за сервирање ја украсуваме со 2 листа црвена марула.
8. Врз листовите марула скалесто ги редиме кофтињата. На средината на чинијата ги сервираме компирите со млад кромид.
9. Декорираме со декоративно сечен лимон, свеж магнонос, шери глазирани на маслиново масло.

Подварок со чадена риба за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
кисела зелка	половина зелка	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, фегир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
чадена риба	3	
црвен пипер	5 гр	
мешан сув зачин	8 гр	
лук	2 чешниња	
сол	5 гр	
црн бибер	3 гр	
путер	60 гр	
шеќер	5 гр	
вода	250 мл	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 80 минути). Потребен е шпорет, печка.

1. На даска киселата зелка ситно ја сечеме и ја пржиме во тенџере на шпорет со загреано масло.

2. На рибите им ги отсекуваме главите и ги сечеме на парчиња, притоа отстранувајќи им ги опашките.
3. Во тенџерето со зелката ставаме вода, зачинуваме со зачин, додаваме шеќер и црвен пипер и промешуваме.
4. Оставаме зелката да се динстува на умерена температура 30 минути.
5. Потоа содржината од тенџерето ја ставаме во керамичка тава за печење.
6. Врз зелката ги редиме парчињата чадена риба и попрскуваме со масло.
7. Ја ставаме тавата во печка и печеме 30 минути на температура од 200 степени.
8. Потоа ја вадиме тавата од печка, со лажица ставаме од содржината од тавата во подлбока чинија за сервирање.
9. Врз посниот подварок ставаме неколку цели феферонки и нарисуваме мелен црн пипер.

Риба и чипс на англиски начин за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
риба бакалар без кожа	1000 гр	Вага, садови за намирници, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
Хопла	120 мл	
путер несолен	40 гр	
црн бибер	2 гр	
сол	3 гр	
јаболков оцет	40 мл	
мајонез	100 мл	
лимон	20 гр	
компир	1 кг	
пире од грашок	800 гр	
пиво	100 мл	
готова мешавина за панирање (TempuraMix)	270 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 30 минути). Потребен е шпорет, печка, фритеза.

Подготовка на пире од грашок:

1. Во тенџере со вода се додава сол и се остава на 100 °C да врие.
2. Додадете замрзнат грашок, варете 3 минути или додека не омекне.
3. Исцедете го грашокот, префрлете го во блендер или во процесор на голема храна додека не се измеша, откако ќе се згусне, додадете зачини по вкус.

Подготовка на стек (пилешки) и компири:

1. Излупете ги компирите и исечете ги на големи палки со должина од 3" и 3/4".
2. Измијте ги под млаз ладна вода додека скробот целосно не се измие.
3. Ставете во загреана конвекциона печка на полна пареа и гответе 3 мин.
4. Ставете го во експлозивен чилер и изладете го на 0 степени.
5. Пред сервирање, ставете го во фритеза и гответе на 139,2 °C 3 мин.
6. Извадете од пржење, истресете го вишокот маснотии и оставете да се излади.
7. Зачинете.

Подготовка на риба (бакалар):

1. Подгответе ја фритезата и загрејте ја на 139,2 °C
2. Подгответе орли смеса (белки во цврст снег, потоа се додаваат жолчки, сол, пиво и брашно да се добие погуста смеса од палачинки, полугусто тесто) пиво за да создадете густо тесто.
3. Зачинете ја рибата со сол и црн бибер.
4. Панирајте ја на орли начин и ставете да се фритира, гответе 3 минути до златно-кафеава боја однадвор.
5. Ставете ги на решетки за да се исцедат вишокот маснотии.
6. Се сервира со парче лимон, ситно сечен свеж магнонос.

Пастрмка со чипс од кожата и тортиља и индиски ореви за 2 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
пастрмка	500 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), четка, плех, тава, четка, оклагија, хартија за печење, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
Блитва	50 гр	
индиски ореви	25 гр	
Морков	50 гр	
компир	200 гр	
шери	10 гр	
хопла	40 мл	
јајце	2	
путер	30 гр	
лимон	1	
зачин капари	10 гр	
Сол	8 гр	
маслиново масло	50 мл	

Процедура**Подготовка на продукти и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 350 минути) Потребен е шпорет, печка.

1. На даска со нож пастрмката се чисти и мие, потоа се филира, внимателно кожата се отстранува, не треба да се скине бидејќи од неа ќе се прави чипс.
2. Во вангла се мие блитва или спанаќ, се чисти од рачки, во тенџере малку се става вода со сол, сода бикарбона кога ќе зоврие водата, се бланшира 3 минути, се процедува од водата и се фрапира со ладна вода.
3. На една филета се става сол, црн бибер, потоа се филува со блитва или спанаќ, зачинето со маслиново масло, сол, црн пипер. Филетата се става на даска и се филува со филот, се ролува филетата како ролат со просирна фолија, се завиткува цврсто од страните како бонбона.
4. Во тенџере се става вода со маслиново масло и сол, се бланшира филетата ролувани до степен на термичка обработка околу 10 минути.
5. Другата филета ситно се сече на даска со нож, како за паста, се ставаат сечкани индиски ореви, кора од лимон, белка од јајце, сол, се замесува филот, се дресира во кружна форма, на хартија за печење и плех се става да се пече во загреана печка 8 минути на 180 °C.
6. На оклагија се завиткува со хартија за печење, се става кожата од пастрмката да се суши во печка на 70 °C, да се добие крцкава структура, со жолтеникава боја.

7. На даска компирот, морковот со ноже за лупење се лупат, чистат и мијат, потоа се сечат на коцки и се варат во тенџере со вода. Кога ќе се сварат, се цеди течноста, со алатка за пасирање се прави пире, се додава путер, сол, млеко. Да се добие компактна маса.
8. Шери се глазира на путер, тортиљата се сече во ленти од 1,5 см во должина, со четка се премачкува со жолчка, посип на целата лента од сечкани индиски ореви, се виткаат како прстен, се забодува чачкалица и на хартија на плех, во печка загреана на 100 степени се тостира, да се добие крцкава структура како чипс.
9. Од жолчките се прави холандез сос, со жолчки на пареа, сок од лимон, сол, црн бибер, малку фонд од рибата што се вареше, да се добие полугуста текстура и хопла, бел црн бибер и зачин капари.
10. На чинија со лажица во средишниот дел се повлекува од пирето, додаваме парче ролувана филета со блитва и едно парче сечкана риба со индиски ореви печена во печка, шери од двете страни, помеѓу нив прстен од тортиља со индиски ореви, помеѓу нив чипс од кожата на пастрмката, прелив од холандез сос, парче лимон.

Печена риба Барамунди за 2 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
риба Барамунди	600 гр	Вага, садови за намирница, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
маслиново масло	55 мл	
Лимон	50 гр	
тиквичка/жолта	50 гр	
грав	50 гр	
хопла	80 мл	
сол	4 гр	
лук	36 гр	
пченкарен скроб	20 гр	
вино	80 мл	
компир	225 гр	
пире од црн тартуф	5 гр	
боранија	200 гр	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет, печка.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Маринирајте го рибиното филе барамунди во свежо цеден сок од лимон и маслиново масло. 2. Се динстуваат, се ставаат во тави. Готвењето е завршено во печка непосредно пред да започне услугата за вечера. 3. Бланширајте го целиот зеленчук и пржете пред сервирање, да не губи на квалитет, вкус и изглед. 		
Крем сос од црн тартуф:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Испржете лук во масло. 2. Додадете бело вино. 3. Додадете крем, намалете на тивок оган. 4. Откако ќе се постигне хомогенизирана течност, додадете пченкарен скроб претходно измешан, освен од целата смеса, додадете зачини. 5. Додадете маслена паста од тартуфи во сосот (има суптилен вкус на 		

тартуфи).

Сервирање во чинија:

1. Ставете ги тиквичките и гравот во центарот на чинијата.
2. Компириите се подготвени на паризиен начин, а потоа се варат додека не омекнат во солена вода.
3. Додадете сос околу зеленчукот.
4. Ставете ја рибата врз зеленчукот, парче лимон.

Пастрмка на охридски начин за 5 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
пастрмка	1.250 кгр	Скара за печење, вага, нож, даска, вангла, тава за пржење, чинија и за сервирање.
Масло	75 гр	
кромид	100 гр	
пиперки	150 гр	
домати	150 гр	
бело вино	50 дл	
лимон	2 бр.	
сол	5 гр	
Лук	5 гр	
магнонос врз.	1/2	
мелен црн бибер	3 гр	
доматен сос	150 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 20 минути) Потребен е шпорет.

1. Пастрмката се чисти откај шкргите со млаз на вода.
2. Откако е исчистена, се посолува, се пече на скара (плотна) во цела форма.
3. Откако рибата е печена од двете страни, се става на даска и се сече од едната страна во висина на околото по 'рбетната коска која се отстранува.
4. Кромидот ситно се сече и се пржи во плитка загреана маснотија во која се додаваат пиперки ситно сечени.
5. Потоа се додаваат домати исечени – конкасе.
6. Се дотерува по вкус со сол, мелен црн пипер, бело вино, ситно исечен магнонос и лимонов сок.
7. Подготвените пастрмки се полнат со готовиот фил.

Подготовка:

(Време на подготовка 20: минути) Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.

Начин на сервирање:

8. Готовата пастрмка се сервира во чинија или овал со исечената страна одоздола, така што рибата да изгледа цела.
9. Се декорира со парчиња од лимон.
10. Посебно се сервира доматен сос кој може и да се прелие преку пастрмката.

Крап на преспански начин за 5 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
крап	1,250 кгр	Плех за печење, нож, даска, тава за пржење, вангла, сад за брашно, чинии за сервирање.
брашно	100 гр	
масло	100 гр	
домати	200 гр	
сол	5 гр	
лук	3 гр	
магдонос врз.	1/2	
лимон	5 бр.	
компир	1 кгр	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка 20: минути) Потребен е шпорет.		
<ol style="list-style-type: none">1. Крапот се чисти, се мие и се шпикува со парчиња исечени од лук, се посолува.2. Потоа крапот се панира во брашно.3. Во соодветен сад на загреана маснотија се запржува во цела форма.4. Се става во загреана рерна да се допече.5. Посебно запржуваме домати конкасе во кои додаваме ситно исечен магдонос.6. Компирот го подготвуваме печен солен или помфрит.		
Подготовка: (Време на подготовка 30: минути) Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.		
Начин на сервирање: <ol style="list-style-type: none">7. Го сервираме во овал во цела форма.8. Го прелеваме со подготвениот домати.9. Го декорираме со парчиња од лимон.10. Го гарнираме со подготвениот компир, може компирот да се сервира и посебно во друг овал.		

1.2. Ракови

Раковите главно се варат во вода, со тоа што можат да се подготвуваат печени, пржени и похувани. Важно е да се свежи, односно живи донесени пред подготовката, „мртвите“ ракови се токсични. Така што ова треба да се има предвид. Раковите се ставаат во топла вода. Кога розеникавата боја ќе се претвори во црвена, тогаш раковите се готови. Кај јастогот месото е со бела боја и е многу вкусен. Така преку 40 % од вкупната тежина се добива во вид на месо, кое уште се шампи, раковица, хлап и др., начинот на подготовка е како и кај јастогот.

Речни ракови ги има во повеќе видови. Најмногу се барани темно смеѓи кои при подготовката – варењето стануваат светлоцрвени.

Раковите можат да останат надвор од водата до осум дена ако се чуваат во котарици со свежа коприва. Котариците се чуваат (закачени) на ладно место и почесто да се менува копривата.

Непосредно пред варење да се мијат и стругаат со четка, се вади цревето кое од едниот крај се издигнува по средината на зглобот на опашот. Го фаќаме цврсто со прстите и со тенок нож внимателно го извлекуваме. Ова треба задолжително да се направи за да не добие ракот горчлив вкус. Од истите причини да се води сметка при вадење на црево да не се скине.

Исчистените ракови веднаш ги ставаме во врела вода да се варат или на загреан растопен путер. Раковите се варат во помала количина на вода и во поголем сад, сите да се наредени долу да лежат на дното од садот, а не еден врз друг. Сите бујони за варење на риби, можат да се употребат и за ракови. Раковите обично се служат цели, со лежиштето се кршат на масата, со специјални клешти или се кршат со рака. Се одвојува опашот од трупот, се крши и се вади месото со виљушка. Пред секој гостин треба да има чинија со млека вода со парчиња лимон за освежување на прстите.

Јастогот и морските ракови припаѓаат во семејството на лускари. Месото е мошне вкусно, живее на камени делови, морско дно до длабочина 200 метра со тежина 4 до 5 килограми и должина до 60 сантиметри. Највкусни се со тежина до еден килограм и должина до 35 сантиметри. На морскиот рак двете предни нозе се претворени во силни штипалки со кои ракот се брани и го напаѓа својот плен. Исто така има и долги пипци (антени) кои се бодликави исто како неговиот труп.

И јастогот и морските ракови можат да бидат темно смеѓи, или со темно виолетова боја со жолти дамки. Во гастрономијата повеќе се вреднуваат првите затоа што при варењето добиваат поубава црвена боја и имаат повеќе месо. Јастогот има голема примена за подготовка на свечени приеми, банкети коктели каде што заземаат посебно место од мајсторијата на готвачот како се подготвени. Подготовка и варење на јастогот: јастогот најпрвин треба со четка и вода да се измие. Пипките да се соберат на трупот, врвот од опашот го врзуваме со конец и заедно со пипците ги врзуваме на трупот. За извесни јадења потребно е да се врзат на даска, како опашот да остане рамен за потоа да може месото да се сече на правилни парчиња. Многу е важно садот во кој ќе се вари, да е доволно длабок за ракот потполно да се потопи во водата. За јастог од еден килограм ставате во сад 3 литри вода, 3 лажици киселина – оцет, 45 грама сол, 7 грама магдонос, 7 грама мајчина душичка и еден ловоров лист. Оцетот не е неопходен, подобро да не се стави, отколку да се стави повеќе, бидејќи во ваков случај јастогот нема да добие поубава боја. На приморјето јастогот го варат во морска вода без додаток на било кои зачини. Јастогот е најдобро подготвен на следниов начин:

Ставете го ракот да се бланшира откако ќе зоврие водата и варете го 35 минути, од моментот кога водата повторно ќе почне да врие. Поголемите ракови се варат подолго во сразмер од големината, но не подолго бидејќи ќе изгубат од вкусот и квалитетот. Оставете го да се олади во сопствениот бујон, а потоа извадете и ставете на работна маса, сечете според потребата, опашката секогаш се одвојува трупот. Постапката е следна: со левата рака цврсто држете го трупот, а со десната влечете го опашот додека овие два дела не се одвојат. Се отсекува мембраната која ги спојува трупот и тврдиот дел на опашот. Потоа со ножици (клешти) се расекува оклопот од долната страна на опашот (по должина), внимателно се вади месото одвојувајќи го од прстите од оклопот. Ова е единствен начин месото да не се оштети. Ако јастогот се подготвува за свечени приеми, штипалките и нозете служат како декор, затоа се ставаат во чинијата или овалот цели.

Од рецептите за ракови во учебникот ќе бидат опфатени следните (3): Јастог американо, Печена опашка од јастог, Шкампи на бузара.

Јастог американо за 4 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
Јастог	1	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
шkamпи	250 гр	
Кромид	1	
пелати домати	300 гр	
кромид	1	
бело вино	500 мл	
мешан сув зачин	8 гр	
маслиново масло	60 мл	
сол	5 гр	
црн бибер	3 гр	
лимон	1	
Шери	4 ком.	
рузмарин	2 гранчиња	
аспарагус	300 гр	
Путер	20 гр	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка 60: минути) Потребен е шпорет, печка.		
1. Лимонот се мие на даска, се сече во округла форма со дебелина од 5 мм, го ставаме во тенџере на оган во зовриена и посолена вода.		
2. Во друго тенџере на оган со зовриена вода додаваме мешан сув зачин.		
3. Во вангла се чисти и мие јастогот, отстрануваме парче од опашката за да ја отвориме, а потоа од јастогот го извлекуваме дебелото црево.		
4. Го ставаме јастогот да се вари во тенџерето со парчиња лимон. Ги додаваме шkamпите.		
5. Во тенџере на оган со зовриена и посолена вода во која сме додале маслиново масло, ги вариме резанките.		
6. Кромидот се лупи, чисти и мие, на даска со нож ситно се сече, пржиме во тава на оган со загреано маслиново масло.		

7. Откако кромидот ќе омекне, во тавата ги додаваме пелатите, го ставаме белото вино и посолуваме.
8. По 5 минути варење, ги вадиме јастогот и шкампите од тенџерето, со помош на готварски ножици го отвораме оклопот на јастогот, го вадиме месото.
9. Месото од јастогот го сечеме на поголеми парчиња кои ги пржиме во друга тава за пржење на шпорет со загреано маслиново масло. Во тавата ги додаваме и шкампите.
10. Во тавата налеваме 3 црпалки супа од мешан сув зачин, и 3 црпалки од тавата со пелати домати. Зачинуваме со мелен црн бибер и промешуваме.
11. Аспарагусот се бланшира, па на путер во тава се сотира со сок од лимон, сол и црн бибер, се додава шери, се глазира, за гарнир.
12. Во чинија ставаме парче јастог, доматиен сос од пелати, гарнираме со аспарагус декоративно, одозгора шери и гранче рузмарин од страна на чинијата, парче лимон декоративно сечен.

Печена опашка од јастог за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
опашка од јастог	850 гр	Вага, садови за намирници, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
несолен путер	1 кг	
Лук	100 гр	
излупен шалот (вид црвен кромид, поситни главици)	100 гр	
лук во прав	7 гр	
мелен пипер	7 гр	
коњак	20 мл	
перно	20 мл	
магдонос	30 гр	
мајчина душичка	30 гр	
оригано	7 гр	
фонд од зеленчук	100 мл	
ориз варен	200 гр	
брокула	200 гр	
Лимон	30 гр	

Постапка за термичка обработка

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет, печка, фрижидер.

Подготовка на путер:

1. Стопете го путерот додека не омекне, да стане мек и да добие снежно бела боја.
2. Додадете лук, малку испржен без да ја промени неговата боја.
3. Додадете сол, бел бибер, чешне лук.
4. Додадете свежо исечкани билки.
5. Потоа додадете го коњакот.

Ориз со лимон:

1. Потопете шафран.
2. Ставете ги сите состојки во тенџере и гответе.
3. Оставете да зоврие и варете додека течноста не испари.

Подготовка на круните од брокула:

1. Додадете ја брокулата во путер, кромид, лук, сол, пипер, покријте ја тавата и ставете во ладилник.
2. Пред сервирање, загрејте ја брокулата во конвекциона печка, се сервира топла.

Готвење на путер:

1. На загреана тава се додава 56 гр путер сè додека не се запржи.

Сервирање:

1. Со соодветни калапи за сервирање на гарнир, сервирајте го оризот на половина од чинијата, а печената опашка од јастог веднаш до него со сезонскиот зеленчук.
2. Додадете лимон и прелијте со подготвениот путер.

Шкампи на бузара за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
шkamпи	1 кг	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ґевгир (цедалка), аван, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
доматен сос	100 гр	
Лук	3 чешниња	
лебни трошки	3 лажици	
магнонос свеж	1 лажица	
бело вино	250 мл	
лимон	1	
црн бибер	3 гр	
маслиново масло	30 мл	
портокал	1	

Процедура**Подготовка на продукти и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет.

1. Во вангла се мијат шкампите со ладна вода. Магноносот се чисти и мие, потоа на даска со нож ситно се сече.
2. Чешнињата лук се лупат, чистат, на даска со нож ги сечеме на парчиња и ги пржиме во тенџере на шпорет со загреано маслиново масло.
3. Ги додаваме шкампите, со шпатула се мешаат да се сотираат, се додава бело вино, посолуваме и наросуваме мелен црн бибер.
4. Лимонот го цедиме во цедалка.
5. Во тенџере додаваме ситно сечен магнонос, доматиен сос, лимонев сок и лебни трошки, се поврзуваат сите состојки, од 10 до 15 минути.
6. Тенџерето со шkamпи го тргаме од шпорет. Со црпалка шкампите на бузара ги сервираме во подлбока чинија за сервирање.
7. Декорација со лимон и парчиња портокал. Врз шкампите наросуваме ситно сечен свеж магнонос и гранче копар.

Шkamпи со кулен и тиквички за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
шkamпи	24 парчиња	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож
кулен слајз	100 гр	

тиквичка (може и зелена)	1	готварски, тенџере, ґевгир (цедалка), аван, ноже за лупење, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
Лимон	1	
маслиново масло	50 мл	
сол	3 гр	
црн бибер	2 гр	
радич, црвена марула за подлога	2	
шери	4	
копар	2 гранчиња	
стапчиња за раженчиња	4	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет, електрична скара.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Во вангла се става зеленчук, се мие со ладна вода, со ноже за лупење се лупи, чисти и на даска со нож се сече. 2. Тиквичката ја сечеме на 24 правоаголни парчиња. 3. Секоја шампа ја свиткуваме во една лента кулен. 4. Вака подготвените шампи наизменично со парчињата тиквички ги редиме на дрвени стапчиња. 5. Скарата ја попрскуваме со маслиново масло, ги ставаме раженчињата на скарата, посолуваме. 6. Испечените раженчиња ги ставаме на чинија. 7. Чинијата за сервирање ја декорираме со листови црвена марула декоративно сечени портокал и лимон. 8. Потоа ги сервираме шампите со кулен и тиквичка и ги попрскуваме со маслиново масло, шери глазирано на маслиново масло. 		

1.3. Лосос

Лососот живее во море, а се мрести во реките. Младите извесно време живеат во слатките води, а потоа се враќаат во морето. Постои уште еден вид лосос забележан во Норвешка и Шведска кој живее во езерата. Во пролет влегува во реките мошне далеку низводно каде ги фрла икрите, а потоа се враќа во езерата. Овој езерски лосос се развива побавно од морскиот и помалку е ценет.

Лососот достигнува должина до еден метар со тежина од 5 до 7 кг. Месото му е розеникаво портокалова боја, мошне вкусно, малку мрсно и потешко се вари. Се поготвува на повеќе начини цел и сечен. Французите го пошираат во бујон и служат како ладен или топол со соодветни сосови. Одличен е печен на ражен, исечен на резанки или филети, може да се вари, пече на жар, да се пржи или да се динстува.

Од рецептите за лосос во учебникот ќе бидат опфатен Лосос во сос од портокал.

Лосос во сос од портокал за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
Лосос	800	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, Ғевгир (цедалка), аван, вок тава, ноже за лупење, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
Песто	50	
портокал	3	
балсамико	1	
маслиново масло	50 мл	
сол	5 гр	
црн бибер	3 гр	
путер	20 гр	
лимон	2	
рузмарин	2 гранчиња	
мед	15 гр	
модар патлиџан	1	
тиквичка	1	
црвена пиперка	1	
црвен кромид	1	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет, грил скара.		
<ol style="list-style-type: none">1. Зеленчукот се мие, чисти и на даска со нож се сече.2. Црвен кромид се лупи, чисти и мие, на даска со нож се сече на листови.3. Еден портокал се цеди во сок за рибата, останатите два портокала се лупат и вадат резниња, тие се ставаат на грил тава, се сотираат со путер, сол, потоа се поврзуваат со останатиот гарнир.4. На грил тава ставаме маслиново масло, се става црвен кромид, модар патлиџан, тиквички и црвена пиперка да се грилираат со сол, црн бибер, се меша повремено со виљушка за скара, на крајот се додава мед и балсамико, се трга настрана.5. На даска се сечат четири парчиња лосос, се посолуваат со сол, црн бибер, маслиново масло, рузмарин, сок од портокал, лимон, едно чешне лук.6. Во вок тава на путер ставаме лосос, се грилира од едната и другата страна, треба да биде сочен да не се препекува, да има сјајна глазура и боја.7. Во чинија се сервира парче лосос, се гарнира со грилиран зеленчук, и резниња портокал печени на скара.8. Декорација: декоративно сечен лимон, гранче свеж копар.		

1.4. Сардини

Сардините се мошне корисни за исхраната, тие живеат во морските води и имаат голема примена во исхраната. Сардината во исхраната може да се користи како варена, пржена, печена на скара, пушена, динстувана, сечена на котлети за подготовка на разни чорби, како и за подготовка на разни закуски и салати. Сардината се конзервира на различни начини: риба во масло, во сос од домати и др. Од конзервираната риба се подготвуваат различни сендвичи.

Од рецептите за сардини во учебникот ќе бидат опфатени следните (2): Сардина во сос од сирење, Уштупци од компири со сардини.

Сардина во сос од сирење за 5 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
исчистени сардини	1 кг	Сад, нож, даска, ренде, чинија за сервирање.
масло	200 гр	
лимон	3 бр.	
лук	20 гр	
сол	5 гр	
црн бибер	3 гр	
кашкавал	200 гр	
француски магнонос врз.	1/2	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка 60: минути) Потребен е шпорет.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Исчистените сардини се редат во подмачкан огноотпорен сад. 2. Се прелеваат со маснотија и додаваме сок од исцеден лимон, го додаваме исчистениот и исечен лук, сол и црн бибер. 3. Се става во умерено загреана рерна да се пече околу 45 минути. 4. Кога се печени, врз сардините се става изрендан кашкавал. 5. Повторно се става во рерната да се допече кашкавалот. 		
Подготовка: (Време на подготовка: 60 минути) Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.		
Начин на сервирање:		
<ol style="list-style-type: none"> 6. Кога се готови, се сервираат во истиот сад. 7. Се декорира со француски магнонос. 		

Уштипци од компири со сардини за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
компири	800 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, ренде, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
сардина	2 конзерви	
јајца	4	
брашно	50 гр	
прашок за печиво	1 кафена лажица	
маслиново масло	50 мл	
сол	8 гр	
црн бибер лимон	3 гр	
	1	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Компирот се мие, во тенџере се ставаат со вода да се варат. 2. Сварените компири со ноже се лупат, со ренде ги рендаме во поголем длабок сад. 3. Во садот ги додаваме јајцата и прашок за печиво. 		

4. Посолуваме со сол и црн мелен пипер, го додаваме брашното. Смесата ја мешаваме со шпатула додека не се соедини.
5. Од компактна смеса како тесто се формираат уштипци.
6. Потоа уштипците ги редиме во намрсената тава за печење.
7. Со прст на средината на секој од уштипците правиме длабнатина и во неа ставаме парче сардина.
8. Тавата ја ставаме во загреана печка, печеме минути на температура од 200 °C.
9. Уштипците ги редиме на чинија за сервирање, декорираме со парче лимон, свеж магдонос и шери.

1.5. Туна

Туната е убава риба со цврсто вкусно месо кое потсетува на говедското месо. Впрочем сите рецепти за подготовка говедско можат да се применат со подготовка со туна вклучувајќи ги и оние за печење на скара и печење. Конзервираната туна во масло може набрзина да се подготвува.

Од рецептите за туна во учебникот ќе бидат опфатени следните (4): Мароканска АХИ туна, Туна салата со црвен и шарен грав, Компир салата со туна, Тортелини со туна.

Мароканска АХИ туна

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
риба туна	600 гр	Вага, садови за намирници, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
вода	120 мл	
маслиново масло	10 мл	
лук	15 гр	
морков	40 гр	
кромид	20 гр	
сол	5 гр	
нане	10 гр	
спанаќ	225 гр	
црвена пиперка	55 гр	
црвен пипер	15 гр	
шалот	10 гр	
бело вино	30 мл	
бел оцет	10 мл	
куркума	10 гр	
кускус марокански	225 гр	
цимет	5 гр	
лимон	1	
власец		

Постапка за термичка обработка

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет, печка.

Подготовка на кускус:

1. Ставете кускус во предвреме зовриена вода и продолжете со негова

термичка обработка да врие.

2. Покријте и тргнете го тенџерето од оган. Оставете да отстои 5 мин.
3. Додека кускусот одлежува од претходната термичка обработка, загрејте масло во голема тава на средна температура.
4. Измешајте лук, кромид, морков ситно сечкан на коцки, се пржи кратко.
5. Измешајте босилек, кускус, нане, сол и црн бибер, измешајте заедно, префрлете во тава.
6. Зачинете лесно со сол.

Рестуван спанаќ:

1. Во тава на плитка маснотија пропржете кромид исечен на коцки; додадете црвена пиперка сечена на коцки, додадете свеж спанаќ.
2. Исечкајте и зачинете со сол.
3. Брзо пржете за да не ја изгубите зелената боја на спанаќот.

Бабура пиперка:

1. Загрејте маслиново масло во тава на средна температура.
2. Додадете црвени пиперки печени со оцетна киселина и сол (исцедени од течности) шелоти; пржете додека не омекнат.
3. Измешајте бело вино, пилешки бујон, да врие на тивок оган додека не се редуцира за половина.
4. Кога течноста ќе се намали, промешајте ја павлаквата, префрлете ја смесата во блендер.
5. Се пасира додека не се изедначи, се користи мешан микс зачин од свежи билки.
6. Загрејте брзо пред послужување за да избегнете губење на бојата на кулисот.

Подготвување на туна:

1. Измешајте ги сите зачини, маринирајте ја рибата со маслиново масло, посипете ги зачините насекаде, оставете да отстои 1 час.
2. Се динстуваат на тава, брзо се пржат, се оставаат настрана.
3. Туната треба да се сервира розова.

Вински јогурт:

1. Измешајте заедно оцет, сок од лимон, лук, сол, црн бибер, сенф, изматете ги со маслиново масло, јогурт.

Сервирање во чинија:

1. Ставете кускус во центарот на чинијата, одозгора со пржениот спанаќ.
2. Ставете парчиња запржена туна врз спанаќот.
3. Истурете кулис во чинија како на сликата.
4. Посипете винегрет со јогурт, парче лимон, власец.

Туна салата со црвен и шарен грав за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
туна, конзерва	300 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, февгир (цедалка), аван, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење,
ротквички	3	
црвен, шарен грав	400 гр	
магдонос	50 гр	
кромид	2 главици	
шеќер кафеав	½ лажици	
табаско сос	1 лажица	

црвени печени пиперки	3	чинија за сервирање.
црвен пипер	½ лажица	
соја сос	2 лажици	
балсамико оцет	3 лажички	
маслиново масло	50 мл	
Сол	5 гр	
бел бибер	3 гр	
Лимон	1	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 40 минути) Потребен е шпорет и фрижидер.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Кромидот се лупи, чисти и мие, на даска со нож се сече на листови. 2. Ги ставаме во сад, додаваме балсамико оцет и соја сос. 3. Зачинуваме со црвен пипер, табаско сос и шеќер, посолуваме, наросуваме мелен црн бибер, додаваме масло, со шпатула се поврзуваат сите состојки. 4. Магдоносот се чисти и мие, на даска со нож ситно се сече. 5. Ротквичките ги сечеме на тенки листови, пиперките се сечат во ромбоидни форми, да се декоративни и ги додаваме во садот. 6. Се додава цеден на цедалка конзервиран грав и туна, мешаме со шпатула да се поврзат состојките. 7. Во чинија ставаме подлога од рукола зачинета со маслиново масло, сок од лимон, сол, врз неа се става туната поврзана со грав, декорираме со лимон, гранче француски магдонос. 		

Компир салатата со туна за 4 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
Туна	300 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
Компир	250 гр	
маслинки зелени	100 гр	
црвен кромид	1	
лимон	1	
зелена пиперка	1	
сенф	1 мала лажица	
мајонез	50 гр	
сенф во зрна	1 мала лажица	
магдонос свеж	30 гр	
семки од тиква	15 гр	
брусница	30 гр	
маслиново масло	30 мл	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 30 минути). Потребен е шпорет и фрижидер.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Во вангла се мијат компири, се ставаат во тенџере на шпорет со зовриена вода да се варат. 2. Ги вадиме сварените компири од тенџерето, се лупат, ги сечеме на подебели кругови и ги ставаме во поголем длабок сад. 3. Кромидот се лупи, чисти и мие, на даска со нож се сече на листови, го додаваме во сад. 		

4. Посолуваме, наросуваме мелен црн бибер, во садот ги додаваме сардините и туната, мешаваме со голема виљушка.
5. Додаваме јаболков оцет и масло.
6. Магдоносот се мие и чисти, ситно со сечеме, го додаваме во сад и сите состојки се поврзуваат.
7. На чинија за сервирање ставаме лист зелена салатата, на средината ја ставаме салатата поврзана, со модла да има декоративна форма.
8. Половинки сардини во круг редиме врз салатата од компири, како турбан, декоративно сечеме лимон и маслинка.

Тортелини со туна за 4 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
тортелини со сирење	300 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ґевгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
туна од конзерва	200 гр	
шери домати	6	
лимон	1	
црни маслинки	10	
кисели краставички	5	
босилек	3 – 4 гранчиња	
капари	1 лажица	
мајонез	100 гр	
црвен кромид	1 главица	
балсамиско оцет	1 – 2 лажици	
црвена пиперка	1	
магдонос	30 гр	
масло	50 мл	
сол	8 гр	
црн бибер	3 гр	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет и фрижидер.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Во тенџере со зовриена вода ги вариме тортелините. 2. На даска со нож сечеме кисели краставички на должина, па на половинки во косина, ги ставаме во подлабок сад. 3. Половина главица кромид и маслините ги сечеме на (жулиен) резанки и ги додаваме во садот. 4. Црвената пиперка се мие, чисти, на даска со нож ја сечеме на (конкасе) коцки и неа ја додаваме во садот. 5. Шери доматите ги сечеме на четвртинки и ги додаваме во садот. 6. Листовите босилек ги сечеме по должина и ги додаваме во садот, магдоносот ситно го сечеме и го додаваме во салатата. Во садот ги додаваме зрната капари и туната. <p>Подготовка за дресинг:</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Лимонот го цедиме во цедалка и 4 лажици од лимонскиот сок ставаме во подлабок сад. Го додаваме балсамиско оцетот, маслиново масло, посолуваме и наросуваме мелен црн бибер. 8. Сварените тортелини ги ставаме во цедалка. Исцедените тортелини ги 		

додаваме во салатата. Маринадата ја мешаваме со жица маталка, ја додаваме во салатата, го додаваме и мајонезот и поврзуваме да се соединат сите состојки.

9. Во чинија за сервирање ставаме тортелини со туна, свеж босилек, шери, парче декоративно сечен лимон.

1.6. Школки

Школките можат да се подготват похувани, печени, динстувани, што зависи од видот на школките и начинот на подготовка на јадењето. Составени се од две црни лушпи, поврзани обратно каде се наоѓа меснатиот дел. Можат да бидат одгледувани и диви и двата вида се употребуваат во исхраната. Единствена разлика е во бојата на месото. Дивите имаат плод матно-бела боја, одгледуваните имаат жолтеникаво-портокалова боја на месото.

Остригите (камениците) мора да бидат потполно свежи, инаку можат да направат сериозно труење. Кога ќе се извадени од морето, остригите можат да се чуваат и по неколку дена ако се складираат добро збиени во кошари обложени со свежи морски алги. Остригите се најдобри од 3 до 4 години. Доколку се служат свежи, треба да се отворат непосредно пред употребата (јадењето). Се ставаат во чинија со толчен мраз, декорирани со алги и парчиња лимон. Се служат со печен леб (тост) и свеж путер.

Од рецептите за школки во учебникот ќе биде опфатен Морски гулаш со грав.

Морски гулаш со грав за 4 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
лигни	250 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, ноже за лупење, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
Школки	150 гр	
конзервиран грав	350 гр	
пелати домати	400 гр	
компири	3	
шпаргли	200 гр	
морков	1	
црни маслинки	10 без семки	
капари	1 лажица	
жолт кромид	1	
магдонос	30 гр	
чешне лук	3 чешниња	
корен од целер	20 гр	
шери домати	4	
црвен кромид	1	
црвено вино	100мл	
мешан сув зачин	8 гр	
ловоров лист	5 – 6	
вински оцет	1 лажица	
маслиново масло	50 мл	

сол	5 гр
црн бибер	3 гр
Процедура	
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 40 минути) Потребен е шпорет.	
<p>1. Компирите и морковот се мијат, чистат и лупат со ноже за лупење, на даска со нож ги сечеме на плочести форми, ги ставаме во тенџере на шпорет со солена вода.</p> <p>2. Парчињата лигни се сечат на прстени со дебелина од 1 см, ги сушиме во кујнска крпа, ги панираме натур, се протресуваат од брашното, ги просејуваме низ цедалка, пржиме во тенџере на шпорет во загреано маслиново масло. Посолуваме и наросуваме мелен црн бибер. Испржените лигни ги ставаме на чинија.</p> <p>3. Кромидот се лупи, чисти, на даска со нож ситно се сече и чешнето лук, ги сотираме на масло. Откако кромидот ќе се испржи, во тенџерето додаваме ситно сечен магдонос, на коцки сечен корен од целер. Зачинуваме со мешан зачин и поврзуваме со шпатула.</p> <p>4. Потоа во тенџерето ги додаваме школките, запржените лигни, лоровите листови, пелати домати, црвено вино, зрна капари и грав. Промешуваме и оставаме гулашот да се вари 60 минути.</p> <p>5. Сварените парчиња компири и моркови ги ставаме во цедалка. Откако ќе се исцедат, ги ставаме во подлабок сад.</p> <p>6. Во садот додаваме црвен кромид сечен на листови. Попрскуваме со маслиново масло, сол, црн мелен пипер, додаваме шпаргли сечени на парчиња, оцет и поврзуваме.</p> <p>7. Од едната страна на чинијата нанесуваме од гулашот, декорираме со половинки шери домати и листови магдонос.</p>	

1.7. Морски плодови

Морски плодови се добиваат од водни животни како риби, мекотели и раковидни животни. Овие животни во себе содржат протеин и се користат во многу кујни во светот. Собирањето на морските плодови се нарекува рибарење или риболов. Овој поим исто така се употребува и за водни состојки како морски ракчиња и др. Терминот не е ограничен на „морски“ суштества бидејќи тој опфаќа и слатководни животни. Многу морски растенија исто така се јадат, како на пр., морска марула и нори кои се видови на морска трева и најпрости алги, но не се сметаат за морски плодови како такви.

Од рецептите за морски плодови во учебникот ќе биде опфатен: Паеља со лигни и шампи.

Паеља со лигњи и шампи за 4 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
лигњи	600 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, ноже за лупење, цедалка,
шампи	200 гр	
црвена пиперка	2	
домат	1	
кромид	1 главица	

оригано	½ лажица	шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
ориз	200 гр	
чешниња лук	4	
шафран	½ кафена лажица	
ким	½ кафена лажица	
мешан сув зачин	1 лажица	
сол	5 гр	
маслиново масло	40 мл	
црн бибер	3 гр	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 50 минути) Потребен е шпорет.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Лигњи и шампи на даска се чистат, во вангла со ладна вода се мијат. 2. Кромидот се лупи, чисти и на даска со нож ситно го сечеме. 3. Во тава се става маслиново масло да се загрее, чешнињата лук се лупат, на даска со нож ситно се сечат. 4. Црвена пиперка маринирана се сече на коцки, домотот се мие и сече конкасе (коцки), потоа ги додаваме во тенџерето. 5. Ги додаваме круговите лигни, шампите, шафранот, кимот и ориганото. Наросуваме мешан зачин, посолуваме и зачинуваме со мелен црн бибер. 6. Оризот се чисти и мие, во цедалка се става, потоа го додаваме оризот кај лигните и шампите да се поврзат сите состојки. 7. Се додава фонд од супа, лук, се дотерува по вкус, налеваме од супата. 8. Вариме околу 30 минути. 9. Од паелјата со лигни и шампи ставаме во чинија за сервирање. 10. Декорираме со лимон, гранче магнонос и шери домот глазирано со маслиново масло. 		

1.8. Мекотели (октопод, лигни, сипа)

Лигни или каламари, како што уште се нарекуваат, спаѓаат во морски главноношци со 10 крака од кои два се значително подолги. Долгнавест е трупот, по што се разликуваат од сипите, посебно се барани и ценети малите лигни. Пржени на добро масло, спаѓаат во ретки специјалитети во домашната и светската кујна. Подготовка – Се вадат очите и жолтеникава-смеѓа маса од долната страна на главата. Ја отстрануваме од трупот рожестата плочка која наликува на молив. Кесето со црн сок внимателно се отстранува. Потоа лигните добро се мијат повеќе пати и се сушат. Ова последното е мошне важно посебно ако лигните се фритираат.

Сипите спаѓат во морски главноношци со десет крака, мошне е слична на лигните, иако во гастрономијата помалку се ценети. Подготовка – Сипите пред варењето треба добро да се истолчат за да омекнат, а потоа ја подготвуваме како лигната. Ги отстрануваме очите, внатрешната ќесичка со црниот сок, рожната плочка. Добро да се измијат и исушат со сува крпа.

Октопод е животно од типот мекотели. Октоподот живее во топлите и во умерените мориња, на длабочина до 30 метри (лете) и до 100 метри (зиме), во води со карпесто и каменито дно.

Од рецептите за мекотели во учебникот ќе бидат опфатени следните (6): Лигни полнети со моцарела, Гулаш од лигни, Октопод со коњак, сос од мајонез и портокал, Полнети лигни Флорентин, Кнегињите лигни со пршута, Полнети лигни со инчуни.

Лигни полнети со моцарела за 4 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
лигни	1 кг	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, цедалка, плех, шприц, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
моцарела	100 гр	
пршута	50 гр слајз	
компири	800 гр	
домат	50 гр	
лебни трошки	2 лажици	
магдонос	30 гр	
лук	3 чешниња	
свеж рузмарин	2 гранчиња	
маслиново масло	60 мл	
Сол	8 гр	
црн бибер	3 гр	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 80 минути) Потребен е шпорет, печка.		
<ol style="list-style-type: none"> Магдоносот, чешнињата лук, пршутата и пипците од лигните ситно ги сечеме и ги ставаме во подлабок сад. Доматот и моцарелата се сечат на коцки, ги додаваме во садот. Посолуваме, наросуваме мелен црн бибер, додаваме маслиново масло и мешаваме со шпатула. Филот го ставаме во готварски шприц, со кој ги полниме лигните. Ги затвораме лигните со чепкалки и ги ставаме во намрсен огноотпорен сад. Компирите ги сечеме на плочести прстени, ги додаваме во садот. Свеж рузмарин додаваме во садот. Посолуваме, ги наросуваме лебните трошки, ставаме 400 мл вода и попрскуваме со маслиново масло. Го ставаме садот во рерна и печеме 60 минути на температура од 180 степени. Чинијата за сервирање ја декорираме со листови келџ. Ги отстрануваме чепкалките и ги сервираме лигните на чинија, гарнираме со компир, декоративно сечен портокал и лимон, листови власец и со гранчиња копар и шери домати. 		

Гулаш од лигни за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
лигни	1 кг	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ґевгир (цедалка), аван, тава, цедалка, плех, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
сипа	500 гр	
копар	3 гранчиња свеж	
рузмарин	2 гранчиња свеж	
кромид	4 мали главици	
компири	3 лупени	
жалфија	5-6 гранчиња	
магдонос	50 гр	
лук	5 чешниња	
пелати	400 гр	
црвено вино	200 мл	
ловорови листови	3 – 4	
маслиново масло	60 мл	
Сол	8 гр	

Процедура**Подготовка на продукти и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 70 минути) Потребен е шпорет.

1. Кромидот се лупи, чисти и мие, на даска со нож ситно се сече.
2. Во тенџере ставаме маслиново масло да се загрее, се сотира кромидот, мешаме со шпатула.
3. Чешнињата лук, магдоносот, копарот и жалфијата ситно ги сечеме.
4. Откако кромидот ќе омекне, ги додаваме во тенџерето.
5. Се додаваат листовите рузмарин и лаворов лист.
6. Половина од лигните ги сечеме на парчиња, а преостанатите ги сечеме на половина и ги засекуваме во форма на тараби и ги додаваме во тенџерето.
7. Сипата ја сечеме на тенки долгнавести парчиња и ја додаваме во тенџерето.
8. Ставаме вино, посолуваме, наросуваме мелен црн бибер, додаваме пелати, промешуваме да се поврзат сите состојки.
9. Компирите се мијат, со ноже за лупење се лупат, чистат, на даска со нож ги сечеме на коцки и кога гулашот ќе биде напoлу варен, ги додаваме во тенџерето и вариме уште 20 минути.
10. Од гулашот од лигни ставаме на чинијата за сервирање. Декорираме со гранче копар и парче лимон.

Октопод со коњак, сос од мајонез и портокал за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
октопод	1,5 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ґевгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
црни маслинки	100 гр	
црвен кромид	1	
јајца	2	
лимон	1	
маслиново масло	60 мл	
сол	8 гр	
црн бибер	3 гр	
портокал	1	
коњак	30 мл	
мајонез	50 гр	

Процедура**Подготовка на продукти и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 90 минути) Потребен е шпорет, печка.

1. На даска со нож се чисти и мие октоподот, потоа во тенџере на шпорет ставаме вода да се вари октоподот 1 час.
2. Лимоните ги цедиме во цедалка.
3. Во казанче кршиме јајца, наросуваме мелен црн бибер, посолуваме, додаваме 4 лажици лимон со сок.
4. Ги матиме јајцата со миксер, во многу тенок млаз во садот додаваме маслиново масло сè додека мајонезот не ја добие потребната густина.
5. На даска со нож ги сечеме маслинките на парчиња.
6. Со машина го мелеме магдоносот и го додаваме во садот со сечените маслинки. Во садот додаваме и половина од мајонезот и мешаме со лажица.
7. На сварениот октопод му ги отсекуваме краевите на пипците, а потоа октоподот го сечеме на парчиња.
8. Во сад ги ставаме мајонезот со маслинките и магдоносот, ги додаваме парчињата октопод, преостанатиот мајонез и мешаме со лажица.
9. Потоа октоподот во сос од мајонез го сервираме на чинија за сервирање, декорираме со претходно отсечените пипци. Попрскуваме со маслиново масло и наросуваме со мелен црн бибер.
10. Декорација од лимон, лимета, свеж магдонос, копар.

Полнети лигни Флорентин за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
лигни	750 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
моцарела	200 гр	
спанаќ	500 гр	
јајца	2	
рендан пармезан	1 лажица	
кромид	1 главица	
морков	2	
лук	4 чешниња	
доматен сос	2 – 3 лажици	
магдонос	30 гр	
сол	8 гр	
црн бибер	3 гр	
лимон	1	
маслиново масло	80 мл	

Процедура**Подготовка на продукти и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 90 минути) Потребен е шпорет, печка.

1. Во вангла се чисти и мие спанаќот, потоа во тенџере ставаме вода со сол и сода бикарбона да се бланшира.
2. Кога ќе се обари, го цедиме во ѓевгир (цедалка), се фрапира со ладна вода, се става во цедалка.
3. Во тенџере на оган со загреано масло го ставаме претходно чистениот и миен спанаќ да се сотира.

4. Посолуваме со сол, црн бибер, се меша со шпатула да се поврзат сите состојки.
5. Кромидот и морковот се лупат, чистат и мијат, на даска со нож се сечат ситно, во тенџере ставаме масло да се пржат.
6. Со алатка ги гмечиме чешнињата лук, додаваме во тенџерето со спанакот.
7. Откако течноста ќе се редуцира, тенџерето со спанак го тргаме од оган.
8. Спанакот ситно го сечеме и го ставаме во подлабок сад.
9. Откако кромидот и морковите ќе омекнат, во тенџерето додаваме доматиен сос и мешаваме да се поврзат сите состојки.
10. Во тенџерето ставаме 500 мл вода, зачинуваме со мелен црн бибер, посолуваме и мешаваме да се соединат состојките.
11. Моцарелаат ја додаваме во садот со спанакот, дробиме со виљушка.
12. Јајцата ги кршиме и ги додаваме во садот, додаваме рендан пармезан и сечен магнонос, мешаваме со виљушка додека филот не се соедини.
13. Пипките на лигните ги сечеме на половина.
14. Со лажица лигните ги полниме со претходно подготвениот фил.
15. Наполнетите лигни ги затвораме со пипките и ги зацврстуваме со чепкалки.
16. Ги ставаме лигните во тенџере на шпорет да се варат 1 час на умерена температура.
17. Во чинија за сервирање ставаме подлога од рукола, цикорија, црвена марула, претходно направен ориз, лигните ги вадиме од тавата, им ги отстрануваме чепкалките.
18. Ги сечеме во косина одозгора со сос, декорација сечен лимон, свежо гранче рузмарин.

Кнегињите лигни со пршута за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
лигни (крупни)	400 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, февгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
шkamпи	200 гр	
пршута	100 гр слајз	
бело вино	100 мл	
лук	2 чешниња	
маслиново масло	70 мл	
лимон	1	
јајце	1	
црн бибер	3 гр	
сол	8 гр	
путер	30 гр	
сладок компир (батат)	200 гр	
Прокељ	100 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 60 минути) Потребен е шпорет, печка.

1. Секоја шkamпа ја обвиткуваме во лента слајз пршута и со неа ја полниме лигната.
2. Во наполнетата лигна ги ставаме пипките и зацврстуваме со чепкалка. На истиот начин ги подготвуваме сите лигни.

3. Во тава на оган со маслиново масло додаваме едно згмечено чешне лук.
4. Второто чешне лук го ставаме во аван, го посолуваме и го толчиме.
5. Јајцето го кршиме и жолчката ја додаваме во сад. Додаваме маслиново масло и матиме со толчникот. Наросуваме со мелен црн бибер, додаваме бело вино и го премешуваме сосот.
6. Откако маслиновото масло во тавата ќе се загрее, во тавата ги пржиме полнетите лигни. Го додаваме преостанатото бело вино, посолуваме, ја затвораме тавата со капак и динстаеме 30 минути.
7. Во чинијата за сервирање ставаме подлога од рукола зачинета со маслиново масло, сок од лимон.
8. Се сервира со сладок компир батат, печен во печка и сотиран прокељ на путер.

Полнети лигни со инчуни за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
лигни	12	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ґевгир (цедалка), аван, тава, цедалка, плех, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
инчуни	4	
бриош во коцки	2	
црвен кромид	1	
пармезан	50 гр	
кромид	1 главица	
целер	½ корен	
рузмарин	1 гранче	
зрна капари	1 лажица	
лук	3 чешниња	
лута пиперка	1	
јајце	1	
бело вино	200 мл	
сол	5 гр	
маслиново масло	60 мл	
црн бибер	3 гр	
компир	2	
спанаќ	400 гр	
путер	15 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 40 минути) Потребен е шпорет, печка.

1. Спанаќот се чисти и мие, во тава на путер се сотираат цели листови, се става сол, за прилог со компирот, се користи кога се сервира.
2. Ги отсекуваме пипките од лигните, ситно ги сечеме и ги ставаме во поголем длабок сад.
3. Две чешниња лук и магнонос ситно ги сечеме, додаваме во садот, ги додаваме срединките од бриош, се сечат на коцки.
4. Солените инчуни, зрната капари, гранчето рузмарин и лутата пиперка ситно ги сечеме и ги додаваме во садот.
5. Го додаваме ренданиот пармезан.
6. Јајцето го кршиме и го додаваме во садот. Додаваме маслиново масло, со шпатула се поврзуваат состојките додека не се соединат, а текстура да се добие како фил за полнење на лигните.

7. Го ставаме филот во готварски шприц и со филот ги полниме лигните, ги зацврстуваме лигните со чепкалки за да не испаѓа филот.
8. Кромидот се лупи, чисти и мие, на даска со нож ситно го сечеме, се пржи во тава на шпорет со загреано маслиново масло.
9. Коренот од целер ситно го сечеме и откако кромидот ќе омекне, го додаваме во тавата, посолуваме и наросуваме мелен црн бибер.
10. Со алатка го гмечиме преостанатото чешне лук и го додаваме во тавата.
11. Доматот го лупиме, го сечеме на коцки (конкасе), го додаваме во тавата.
12. Го ставаме виното и во тавата ги ставаме полнетите лигни. Ја затвораме тавата со капак и динстуваме неколку минути.
13. Од едната страна на чинијата за сервирање ставаме солен варен компир, со спанаќ сотиран на путер се ставаат полнетите лигни.
14. На чинијата нанесуваме од содржината од тавата, декорација со парче лимон, со гранче рузмарин.

Прашања за проверка на знаењето	<ol style="list-style-type: none"> 1. Опишете ги карактеристиките на јадења од различни видови риба. 2. Објаснете за јадења од ракови. 3. Наведете карактеристики на мекотелите.
Вежби	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка на јадења од риби, ракови и морски плодови.

ЗАКЛУЧНИ СОГЛЕДУВАЊА

Бидејќи рибиното месо е подложно на брзо расипување, треба да се внимава при набавка на рибата. Очистена риба не смее да стои подолго од 24 часа, дури и во фрижидер. Рибите треба веднаш да се исчистат од крлушките и перјата, да се извадат шкргите и дробот, добро да се измие од крвта и исуши со чиста крпа. На овој начин ќе се забави продирањето на микроорганизмите во внатрешноста на месото. Потоа рибата што поскоро да се приготви и употреби за јадење.

Ако сакаме да провериме дали мртвата риба сè уште е свежа, треба да ги погледнете очите, сјајот, цврстината на кожата и крлушките. Ако рибата има прелив на непријатен мирис и ако тој мирис се чувствува и на шкргите и крлушките лесно се вадат, не треба да се земе, односно набави. Доколку се набавува жива риба и треба сами да ја усмртиме, треба да се постапи на следниот начин: се зема мокра крпа, рибата се поставува на даска, ја покриваме со крпата, а потоа со чекан за месо силно ја удираме по главата, а потоа со голем остар нож го сечеме 'рбетот веднаш над главата. Доколку рибата не се приготвува цела, ја отсекуваме главата.

Крлушките полесно се отстрануваат додека рибата е влажна, свежа. Крлушките се отстрануваат со тапата страна од ножот или со специјална направа и тоа во спротивен правец. Рибите на кои потешко се отстрануваат крлушките (лињак, грџач и слични), треба да се стават моментално во топла вода. Кожата се отстранува кај старите, крупните риби или ако кожата е премногу јака, по самото тоа и тешко е сварлива. Од младите риби кожата никогаш не се отстранува. Рибата при приемот, треба да се измие. При чистењето најнапред се чистат крлушките, со кујнски нож или со посебен стругач за крлушки, внимавајќи да не се оштети кожата. Зависно од видот, рибата се чисти на тој начин што се расекува по должината на стомакот, од почеток на главата до почетокот на опашката. Со лесен зафат се фаќаат шкргите и се повлекуваат кон опашката заедно со внатрешницата. При ваквиот зафат треба да се внимава да не се растури жолчката. Кај некои видови риби, како на пример, кај охридската пастрмка, чистењето е со пресек со нож кај почетокот на главата и почетокот на опашката, хоризонтално и со зафат за шкргите се извлекува во правец на главата целата внатрешница. Чувањето на рибите е на ладно место од + 2 до +5 °C. При приготвување на рибите може да се предвиди рибата да се исчисти од кожата и коските и да се филира (во зависност од потребата). При замрзнување на рибата мора да се исчисти, измиена и спакувана, најдобро поединечно. При одмрзнувањето треба да се остави таа природно да се одмрзнува.

Приготвување на рибата може да се врши со следните видови термичка обработка, како:

- со пржење во плитка и длабока маснотија;
- печење на скара;
- обично варење;
- поширање;
- брезирање;
- маринирање;
- динстување;
- приготвување за ладни предјадења.

Варењето на рибата е процес кој се врши на различни начини, зависно од повеќе причини, како на пример, од големината на рибата, нејзината мрсност, видот на јадењето кое се подготвува и слично. При обичното варење рибата се чисти целосно од крлушките, шкргите и внатрешницата. Варењето на рибите во најголем број случаи се врши во загреана течност (рибен фонд маринада, вода и сл.) од причина што високата температура на течноста ги згрутчува белковините на површината на рибата и не дозволува остатокот од хранливите состојки од рибата да преминат во течноста во која се вари, ќе почне да врие за рибата да не се распадне. Варењето на рибата во овој смисол не трае повеќе од 10 до 20 минути во зависност од големината на рибата.

III. НАЦИОНАЛНА КУЈНА

Модуларната единица опфаќа содржини поврзани со карактеристики на национална кујна, готвени јадења од различен вид месо во националната кујна, пекарски производи, како и десерти од национална кујна.

По совладување на модуларната единица, ученикот ќе биде способен да:

- ✓ анализира карактеристики на вегетаријанска и диетална кујна;
- ✓ подготвува готвени јадења од различен вид месо карактеристични за националната кујна;
- ✓ подготвува пекарски производи;
- ✓ подготвува десерти кои се карактеристични во националната кујна.

Клучни зборови	готвени јадења, месо, зеленчук и ориз, пекарски производи, десерти.
-----------------------	---

1. Карактеристики на национална кујна според потекло на продукти

Овој дел од учебникот опфаќа содржини поврзани со значење на национална кујна, јадења од национална кујна на база зеленчук и ориз, готвени јадења од различен вид месо карактеристични за националната кујна, питу и пекарски производи и десерти од националната кујна.

1.1. Значење на национална кујна

Националност е односот помеѓу личноста и државата од која потекнува и со нејзината култура и потекло. Традиционално, но и според законските регулативи, народот на една држава одлучува за својата националност и етничка припадност. Националните јадења претставуваат јадења кои се карактеристични и традиционални за одредена земја.

Идентитетот претставува севкупност од карактеристики кои прават одредена личност, појава, култура или општество да се разликуваат од останатите. Во стручната литература се среќава терминот гастрономски идентитет. Во текстот подолу ќе обрнеме внимание на влијанијата кои придонесуваат за формирање на гастрономскиот идентитет.

Во моделот на гастрономски идентитет кој е прикажан подолу на дијаграм 1, можеме да забележиме дека гастрономскиот идентитет е под влијание на факторите култура и околина. Географските услови и климата влијаат врз храната која се одгледува и произведува, но исто така влијаат и врз вкусот. Доколку дестинацијата која се посетува, е остров на море, тогаш во најголем дел од случаите, навиките за хранење ќе се засноваат на рибарење или морска храна. Квалитетот на храната зависи и од географијата, односно добриот квалитет на храна зависи и од теренот каде истата се одгледува. Религијата има важна улога во традицијата и начинот на исхрана. Кај муслиманската религија, Халал системот во голем степен предодредува што се конзумира. Кај јудаизмот, Кошер хранењето исто така поставува одредени

насоки на исхрана. Кај останатите религии имаме слични примери, постите кај православните верници и др. Богатството и социјалниот статус во едно општество влијаат врз гастрономскиот идентитет. Новите технологии на подготвување на храна и иновациите во гастрономијата, исто така придонесуваат во формирањето на гастрономскиот идентитет како и етничката разновидност. Сите овие влијанија на културата и околината, оставаат белег и го креираат гастрономскиот идентитет на одредена дестинација.

Дијаграм 1. Модел на гастрономски идентитет



Покрај раѓањето и смртта, одгледувањето, производството и консумацијата на храна е еден од најважните моменти во човечкото постоење. Храната е еден од начините преку кои луѓето (човештвото) се карактеризираат себе си за цивилизирани. Идентитетот, без разлика дали станува збор за национален, религиозен, етнички, речиси секогаш се поврзува со храната. Секоја група се смета себе си за исклучителна и различна и ја користи храната како би го покажала тоа.

Покрај одредени јадења, понекогаш и одделни производи (земјоделски и др.) може да влијаат врз креирањето на гастрономскиот, а во одредени случаи и националниот идентитет на некои земји. Истите се користат од страна на дестинациите како национална туристичка промоција, како што е случајот со пиперката во Унгарија која се смета за дел од културното наследство на земјата и се користи за целите на туристичката промоција преку брендирањето.

Гастрономијата може да „раскаже приказна“ за одредена територија или дестинација, таа може да укаже на следното: луѓето кои живеат на таа територија и нивната култура, начинот на живот, нивниот вкус, какви земјоделски и сточарски производи одгледуваат, како се хранат и др. Гастрономскиот идентитет може да се забележи и во рестораните преку подготовката на јадењата од страна на главните готвачи, нивната инспирација

при креирањето на менијата, а со овој идентитет може да се поистоветат и клиентите на ресторанот.

Значаен тренд во гастрономијата е оној кој ги поврзува локалните производи со нивното место на потекло – идејата дека одредена храна или вино можат да бидат целосно уживани и „разбрани“, само ако се подготвени таму од каде што потекнуваат, од локалното население и со локални состојки. Традицијата во подготвувањето на храната варира во различни земји, во некои земји подготвувањето на одредени јадења останало непроменето или минимално изменето низ вековите. Во други случаи и на одредени територии (како што е тоа пример со Австралија), каде локалното население е мал процент од вкупното население, гастрономскиот идентитет е формиран во поблиското минато со доселувањето на мигрантите и носењето на нивните навики за исхрана.

1.2. Јадења од национална кујна на база зеленчук и ориз

Од јадења од национална кујна на база зеленчук и ориз, во учебников ќе бидат претставени следните рецепти (6): Полнети пиперки со грав, Грав со спанаќ и со штавеј, Мусака со штавеј и ориз, Боранија со павлака, Палента со сланина и кромид, Бабури полнети со грав и колбаси.

Полнети пиперки со грав за 4 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
грав	400 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
масло	100 мл	
кромид	1 главица	
црвен пипер	8 гр	
пиперки (повкусни се од туршија)	8	
црвен домати	2	
лук	1 чешне	
сол	5 гр	
мешан сув зачин	8 гр	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 100 минути, време предвидено и за варење на гравот) Потребен е шпорет, печка.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Гравот се чисти и мие, потоа се става во тенџере да се вари, на умерена температура го вариме како за тавче-гравче (со помалку вода). 2. Кромидот се лупи, чисти и мие, на даска со нож ситно се сече. 3. Во тава се става масло за јадење, се пржи кромид, се додава црвен пипер. 4. Потоа се меша со гравот и се додава солта и мешавина зачини по вкус. 5. Се земаат пиперките од туршија, се чистат од рачките и од семето и се полнат со грав, се затвораат со округло парче свеж домати. 6. Пиперките ги редиме во плех и ги полеваме со преостаната течност во која се варел гравот. 7. Се печат 20 минути во загреана печка, на 200 степени. 8. Во чинија се сервира пиперка со сос прелиена, декорација, власец, ситно сечен свеж магнонос. 		

Грав со спанаќ и со штавеј за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
бел грав тетовец	300 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
спанаќ	500 гр	
штавеј	500 гр	
црвен пипер	1 лажица мала	
мешан сув зачин	8 гр	
сол	5 гр	
масло	100 мл	
сушено нане	3 гр	
кромид	1	
морков	1	

Процедура**Подготовка на продукти и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 100 минути, време предвидено и за варење на гравот)
Потребен е шпорет, печка.

1. Гравот се чисти и мие, во тенџере одвечер се накиснува.
2. Накиснат во вода гравот го ставаме да се вари. Откако ќе зоврие, се фрла првата вода, се става ладна вода во тенџере и се вари со малку масло додека убаво не се развари.
3. Спанаќот и штавејот се чистат, мијат и потоа се бланшираат во зовриена вода 5 – 7 минути додека не омекнат.
4. Кромидот и морковот се лупат, чистат и мијат со вода. На даска со нож ситно се сечат.
5. Во тава со рачка се става масло да се загрее, се додава кромид и морков да се пржи, потоа се додава спанаќ и штавеј бланширани и исцедени во ѓевгир (цедалка).
6. Кога ќе се испржат убаво, се додава и сварениот грав и сè се промешува.
7. Во посебен сад се загрева масло, се додава една лажица црвен пипер и со нив се прелева гравот. Се додава мешан сув зачин, нане, сол, се става во печка да се потпече.

Мусака со штавеј и ориз за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
штавеј	1 кг	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
млад кромид	3	
млад лук	2	
ориз	1 шолја	
пилешка коцка за супа	1	
црн бибер	3 гр	
сол	5 гр	
морков	2	
масло	80 мл	

Ројал маса:		
јајца	4	
кисело млеко	200 мл	
сол	2 гр	
магдонос	20 гр свеж магдонос	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 50 минути) Потребен е шпорет, печка.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Кромид и лук се чистат и мијат, на даска со нож ситно се сечат. 2. Морков се лупи и мие, на даска ситно се сече на коцки. 3. Оризот се чисти и мие, во цедалка се става. 4. Во тава на шпорет се става масло да се загрее, се додава ситно сечен кромид и морков да се пржи, кога ќе омекне и добие румена боја, се додава лукот сечен, потоа штавеј сечен на парчиња. 5. Во тава за печење на дното ставаме половина од штавејот, потоа го додаваме оризот и на крај остатокот од штавејот. 6. Во длабок сад на оган ставаме 500 мл вода, ја ставаме коцката да се растопи, а потоа растопената пилешка коцка ја додаваме во тавата со штавеј. 7. Тавата ја ставаме во загреана печка на 180 степени и печеме околу 20-тина минути. 8. Во вангла се подготвува ројал маса (јајца, кисело млеко и сол ги матиме) 9. Кога мусаката ќе биде готова, ја преливаме со ројал масата, па потоа повторно ја враќаме тавата во рерна да се потпече (гратинира). 10. Во чинија се става коцка од мусаката со штавеј и ориз, прилог павлака, кисело млеко, декорација шери, власец, 		

Боранија со павлака за 4 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
боранија	1 кг	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
кромид	1	
лук	1 чешне	
морков	1	
црн бибер	3 гр	
сол	5 гр	
масло	80 мл	
Ројал маса:		
јајца	4	
павлака	200 гр	
сол	2 гр	
мешан сув зачин	8 гр	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 40 минути) Потребен е шпорет, печка.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Кромид и лук се чистат и мијат, на даска со нож ситно се сечат. 2. Морков се лупи и мие, на даска ситно се сече на коцки. 3. Боранијата се чисти и мие, сè на половина, во тенџере се става вода со сол, сода бикарбона да се бланшира 5 до 7 минути. 		

4. Потоа водата се цеди во ѓевгир (цедалка), боранијата се плакне со вода.
5. Во тава на шпорет се става масло да се загрее, се додава ситно сечен кромид и морков да се пржи, кога ќе омекне и добие румена боја, се додава лукот сечен, потоа се додава боранијата.
6. Се поврзуваат сите состојки, се зачинува со сол, црн бибер, мешан сув зачин.
7. Во тава за печење ја ставаме целата смеса со боранијата.
8. Во сад се кршат јајца, се мати со рачна маталка, се додава сол, павлака, се меша да се соединат состојките и се прелива боранијата.
9. Тава се става во загреана печка да се гратинира (потпече).
10. Се пече на 150 степени 30 минути.
11. Во чинија се става коцка од потпечената боранија, декорација шери, власец, младо кромидче, лукче, црвен домати.

Палента со сланина и кромид за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
палента	500 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, жица маталка, плех, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
домати	500 гр	
главица кромид	1	
мешан сув зачин	5 гр	
босилек	10-тина листови	
чешниња лук	2	
ленти сланина (панцета)	200 гр	
кашкавал	80 гр	
вода	1,5 литри	
масло	50 мл	
сол	8 гр	
црн бибер	2 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет.

1. Кромидот се лупи, чисти и мие, потоа на даска со нож ситно сечеме.
2. Пржине во тава на оган со загреано масло. Лентите панцета и чешниња лук ги сечеме на парчиња и откако кромидот ќе омекне, ги додаваме во тавата.
3. Доматите се мијат, со ноже за лупење ги лупиме, сечеме конкасе (коцки) и откако панцетата ќе се испржи, ги додаваме во тавата.
4. Посолуваме, наросуваме мелен црн бибер, мешан зачин, го додаваме ситно сечканиот босилек.
5. За пикантен вкус досолуваме со сол, со лук и зачини, се поврзуваат сите состојки.
6. Во тенџерето на шпорет со зовриена вода додаваме мешан зачин и непрекинато мешајќи со жица за матење во тенџерето ја додаваме палентата. По две минути варење тенџерето со палентата го тргаме од шпорет.
7. Со лажица вадиме од палентата и ставаме во подлабока чинија за сервирање. Откако домати ќе се испржат, со црпалка од содржината од тавата нанесуваме врз палентата на чинија за сервирање.
8. Наросуваме рендан кашкавал, се декорира со листови свеж босилок.

Бабури полнети со грав и колбаси за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
грав	350 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
тенки чадени колбаси	300 гр	
зелени бабури	6	
кромид	2 главици	
ленти чадена сланина	100 гр	
кромид	1 главица	
црвен пипер	1 лажица	
ловоров лист	2	
лук	2 чешниња	
масло		
сол	8 гр	
црн бибер	3 гр	

Процедура**Подготовка на продукти и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет.

1. Во тенџере со вода на оган ги ставаме гравот, главица кромид и лоровов лист да се варат.
2. Преостанатите две главици кромид се лупат, чистат и мијат, на даска со нож ги сечеме на листови, пржиме во тава на шпорет со загреано масло.
3. Две бабури сечеме на коцки и ги додаваме во тавата.
4. Чешнињата лук ситно ги сечеме и ги додаваме во тавата. Посолуваме, наросуваме мелен црн бибер и промешуваме.
5. Лентите сланина ги сечеме на коцки и ги додаваме во тавата. Откако сланината ќе се испржи, ја тргаме тавата од шпорет.
6. Колбасите ги сечеме на кругови и ги пржиме во друга тава на оган со загреано масло.
7. На преостанатите 4 бабури им ги отстрануваме рачките и семките.
8. Сварениот грав го истураме во цедалка врз подлабок сад.
9. Ја отстрануваме главицата кромид, а исцедениот грав го додаваме во тавата со кромидот и сланината. Зачинуваме со црвен пипер и промешуваме.
10. Со содржината од тавата ги полниме бабурите.
11. Во тавата ставаме 200 мл од водата во која се вареше гравот. Потоа содржината од тавата за пржење ја редиме во огноотпорен сад.
12. На средината на огноотпорниот сад ги ставаме полнетите бабури. Во огноотпорниот сад ги додаваме и парчињата пржени колбаси.
13. Го ставаме садот во загреана печка и печеме 1 час на температура од 200 °C.
14. Гравот се сервира со гранчиња француски магдонос.

1.3. Готвени јадења од различен вид месо карактеристични за националната кујна

Готвените јадења ја сочинуваат групата на разновидни производи во областа на гастрономијата, а називот го добиле по степенот на готовност во моментот на порачката, односно тие се однапред подготвени. Самиот назив кажува дека јадењата се претходно подготвени. Обично се приготвуваат за ручек, а поретко за вечера. Готвените јадења најчесто се приготвуваат во пансионски ресторани, експрес ресторани, ресторани за самопослужување, мензи во фабрики, социјални и образовни институции и др.

Пласманот на готвените јадења зависи од повеќе фактори, средства на понуда (листа на јадење, менија, дневна карта и др.). Начинот на живот го промени начинот на исхраната бидејќи луѓето поради работни обврски имаат на располагање сè помалку време за домашно готвење. Поради својата специфичност и сложеност, готвените јадења ги подготвуваат врвни готвачи и добри познавачи на животните намирници. Овие јадења се специфични бидејќи се специјалитети во одредени краеве и земји и бидејќи во себе ги носат сите карактеристики на тие кујни. Покрај стручноста и вештините потребни да се изработи јадењето, треба да се познаваат и поединости како јадењето да биде поавтентично.

Од готвени јадења од различен вид месо карактеристични за националната кујна, во учебников ќе бидат претставени следните рецепти (30): Ѓувеч со јагнешко месо, Рагу од јагнешко, Бамји со јагнешко на македонски начин, Домашни јуфки со пилешки копани, Пилешко во маринада од јогурт, Пилешки грб во тава ориз, Влашка тава, Мусака од тиквички и пилешки стек, Селско месо, Црн дроб со свинско месо, Тиквички со свинска сланина, Велешка турли тава, Кромидарник со свинско месо, Свинско месо со праз, Гурманска тава, Малешевско тавче, Тава од телешка глава, Динстани телешки шницли со буква печурки, Папазјанија од три вида месо, Бегова тава, Тава на лазарополски начин, Паша кофте, Македонска тава, Сарма со штавеј, Сарма од лозов лист, Ролат од мелено месо со јајца, Ролнички од модри патлиџани, Полнети домати, Модри патлиџани на крушевски начин, Мусака на влашки начин.

Мусака на влашки начин за 4 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
компири	1,2 кг	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), тава цедалка, ренде, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, чинија за сервирање.
мешано мелено месо	400 гр	
домати	2	
чадена сланина	50 гр	
кромид	2 главици	
бамји	8	
ориз	4 лажици	
црвен пипер	1 лажица мала	
црн бибер	3 гр	
мешавина од зачини	8 гр	

сол	5 гр	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 70 минути) Потребен е шпорет, печка.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Во вангла се ставаат компири, се мијат и лупат со ноже (лупалка), се сечат на кругови со дебелина од 5 мм. 2. Потоа сосема малку ги фритираме, односно (бланширање) во загреано масло да имаат боја на жолтеникава, се вадат со француска лажица, и се редат на хартија за да се впије вишокот на масло. 3. На даска се лупи кромид, се мие и со нож ситно се сече, па го пржиме во тава со масло, го додаваме месото и сланината и мешаваме. 4. Потоа ги додаваме и доматиите кои претходно се мијат, лупат и се рендаат на крупната страна. 5. Оризот се чисти и мие во цедалка, бамјите се мијат, ги сечеме на две половини. 6. Целиот фил се зачинува со зачини и сол. 7. Пржиме околу 15 минути, во тава со средна големина ги редиме компирите, па врз нив го ставаме месото и на крај повторно редиме компири. 8. Печеме во загреана рерна околу 40 минути на 200 степени. 9. Во оваа мусака не се става ројал маса. Ова е традиционален влашки рецепт. 		

Модри патлиџани на крушевски начин за 4 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
мелено месо	500 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, цедалка, тава, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, чинија за сервирање.
модри патлиџани	2	
Кромид	1 главица	
ориз	100 гр	
лупени црвени домати и сечкани	2	
масло	100 мл	
вода	80 мл	
магдонос	1	
чешниња лук – сечкан	3	
сол	1 лажиче	
црн бибер	1 лажиче	
црвен пипер	1 лажиче	
мешавина зачини	1 лажиче	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет, печка.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Се ставаат во вангла модрите патлиџани да се измијат, потоа на даска се чистат од рачкаат и долниот дел се засекува малку. 2. Внимателно се издлабуваат со лажица. 3. Кромидот се лупи и чисти, на даска ситно се сече со готварски нож. 4. Во тава се додава меленото месо да се пржи со кромидот, потоа се додава црвен домати и се пржи уште малку, да испари течноста од доматиот, на крајот се додаваат сите преостанати состојки. 		

5. Со вака добиената смеса се полнат издлабените модри патлиџани.
6. Полнетите модри патлиџани се ставаат во тава за печење во која се додава топла вода.
7. Се покрива одозгора со алуминиумска фолија, 20 минути се пече во загреана печка на 170 степени, потоа се вади фолијата, се пече уште еден час во печка на 150 степени.
8. Приготвените полнети модри патлиџани се сечат на парчиња, се декорира со ситно сечен магдонос и се сервираат.

Полнети домати за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
домати со средна големина	4	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, ренде, цедалка, дрвена лажица, маталка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, чинија за сервирање.
мелено месо	600 гр	
ориз	1 филџан	
Кромид	1 главица	
лук	1 чешне	
мешавина на зачини	5 гр	
сол	5 гр	
црн бибер	3 гр	
црвен пипер	1 мала лажица	
доматен сос	20 мл	
масло	100 мл	
кисело млеко	300 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 60 минути) Потребен е шпорет, печка.

1. Доматите се мијат и се сечат на половина. Со мала лажичка внимателно се вади средниот дел и се остава настрана.
2. Кромидот се лупи на даска и се мие, со готварски нож ситно се сечка и се пржи во врело масло додека да добие златно-жолта боја.
3. Се додава ситно сечканиот лук и меленото месо, се пржат убаво.
4. Во испрженото месо се додаваат зачините и се пржи уште малку.
5. Со вака приготвена смеса се полнат доматиите и се редат во плех за печење. Се полеваат со доматиен сос и се печат во загреана рерна околу 1 час.
6. Десетина минути пред да се допечат доматиите, се запржуваат со врело масло и со црвен пипер.
7. Полнетите домати се сервираат со рендано сирење и се декорираат со ситно сечкан магдонос.
8. Се сервираат и послужуваат со прилог од кисело млеко.

Ролувани модри патлиџани за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
модар патлиџан	1 кг	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), плех, дрвена лажица, ренде, тава, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, чинија за сервирање.
мелено месо	500 гр	
црвени домати	3	
чешниња лук	4 – 5	
кромид	2 главици	
моркови	3	
магнос	неколку листови	
босилек	едно гранче	
мешавина зачини	5 гр	
сол	3 гр	
црн бибер	2 гр	
шери, мали домати за декорација	4 парчиња	

Процедура**Подготовка на продукти и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 60 минути) Потребен е шпорет, печка.

1. Во вангла се мијат и чистат модрите патлиџани.
2. Потоа ги сечеме по должина и ги посолуваме да испуштат сок.
3. Исечените модри патлиџани ги пржине во тава со малку масло додека да омекнат за да може да се ролуваат, а да не се кршат, како во ролна.
4. Кромидот се лупи и мие, на даска ситно го сечеме, морковот се мие и лупи, ситно го сечкаме и го пржине на масло заедно со кромидот.
5. Додаваме ситно исечкан лук.
6. Откако убаво ќе омекнат, го додаваме меленото месо и зачинуваме со мешан зачин, сол и црн бибер. На крај додаваме ситно исечкан магнос и босилек.
7. Од подготвениот фил се става врз парчињата модар патлиџан, се ролува, витка во ролна.
8. Земаме тава, се премачкува со малку масло, се редат ролуваните модри патлиџани наполнети со фил.
9. Врз нив ставаме ситносечен црвен домати (конкасе). Ги печеме во загреана печка на 200 степени 25 – 30 минути.
10. Се декорираат со свеж босилок и шери патлиџан.

Ролат од мелено месо со јајца 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
мелено месо	600 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, цедалка, фолија, четка, тава, плех, ренде, дрвена лажица, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос,
јајца	5	
леб	1 парче	
мешавина зачини	1 лажица	
црн бибер	3 гр	
лук	1 рендано чешне	
кромид	½ главичка рендан	
суво нане		

буковец	½ лажица	чинија за сервирање.
сенф	1 мала лажица	
бело вино	100 мл	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 60 минути) Потребен е шпорет, печка.		
<ol style="list-style-type: none"> Во тенџере се варат јајца 7 до 8 минути. Се лупи кромид и се мие, на даска се ренда на крупната страна од рендето. Во вангла се става мелено месо, јајце, зачини, лук, црн бибер, нане, буковец, парче леб (претходно накиснат во малку млеко) Целата смеса од мелено месо се поврзува на фолија просирна или алуминиумска претходно намрсена, се става смесата и се дресира во правоаголна форма. На средина од смесата се ставаат 4 претходно сварени и излупени јајца, со помош на фолијата се ролува, витка во ролат. Ролатот се става во тава или огноотпорен сад и се премачкува со малку сенф, жолчка за да не пука при печење, се попрскува со масло и му се додава 100 мл бело вино. Се пече 1 час на температура од 200 степени, покриено со капак или со фолија. Се сервира со пекарски компир или пире, декорација ситно сечен магдонос. 		

Сарма од лозов лист		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
листови од лоза	20 листа (зависи колку се големи и според фил)	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, тава, цедалка, дрвена лажица, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, чинија за сервирање.
мелено месо	500 гр	
кромид	2 главица	
ориз	100 гр	
црвен пипер	1 мала лажица	
мешавина зашини	5 гр	
масло	120 мл	
кисело млеко	250 гр	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 30 минути за подготовка и 90 минути за печење) Потребен е шпорет, печка.		
<ol style="list-style-type: none"> Кромидот се лупи и мие, потоа на даска со готварски нож се сече ситно. Во тава за пржење се става кромидот со масло да се пржи. Во тавчето со кромид додајте го меленото месо и заедно динстувајте ги. Откако ќе се испржи месото, додајте го оризот (претходно исчистен и измиен во цедалка), црвен пипер, добро се поврзуваат сите состојки со зачините. Во подлабок сад со зовриена вода се става лозовиот лист за да се бланшира (да омекне) и веднаш се вади. На дното на тенџерето се редат три цели лозови листа. На лист од лоза се става со мало лажиче фил, се затвора од страните и се ролува цврсто да не се 		

истресе филот.

7. Сармите се завиткуваат и се редат во круг.

8. Откако ќе се наредат, се полеваат со вода, се става чинија врз нив за да не се подигнат при печење и капак, се печат во загреана печка на 200 степени.

9. Се сервира со прилог од кисело млеко.

Сарма со штавеј

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
млад кромид	2 – 3 страка	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), тава, плех, дрвена лажица, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, чинија за сервирање.
моркови	2 – 3	
мешано мелено месо	300 гр	
чадена сланина	50 гр	
ориз	100 гр	
магдонос	1 китка	
јајце	1	
штавеј	50 листови	
мешавина зачини	5 гр	
буковец	3 гр	
ловоров лист	3 листа	
сол	5 гр	
црн бибер	2 гр	
масло	130 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 30 минути за подготовка и печење 90 минути) Потребен е шпорет, печка.

1. Кромидот се лупи и мие, на даска ситно се сече со нож, се става во тава со рачка да се пржи.

2. Морковот се мие и лупи, ситно се сече на даска и се додава на кромидот, заедно се пржат до омекнување.

3. Потоа го додаваме меленото месо и се пржи десетина минути и зачинуваме со сол, мешавина на зачини.

4. Оризот се чисти и мие во цедалка, се додава во месото, промешуваме, смесата ја тргаеме од шпорет.

5. Додаваме ситно сечена сланина, сечен свеж магдонос, јајце и зачини.

6. Откако убаво ќе се измеша филот, листовите штавеј се чистат и мијат, потоа се става во тенџере вода со сода бикарбона, се остава да зоврие.

7. Листовите ги ставаме во зовриената вода да се бланшираат, да омекнат малку за да можат да се ролуваат со филот.

8. Дното на тавата во која ги печеме сармите го обложуваме со листови штавеј и продолжуваме со виткање на сармите.

9. Сармите исто ги покриваме со листови штавеј.

10. Се зоврива вода и се полева врз сармите колку да ги облие.

11. Се печат во загреана печка на 200 степени околу час и половина.

12. За подобар вкус се прави запрашка, во тава со рачка ставаме малку масло, се пржи едно чешне лук, се додава 1 лажица црвен пипер и се полева врз готовите сарми.

13. Се оставаат во рерна уште 10 минути и се вадат. Сармите со штавеј се

служат со кисела павлака, кисело млеко во некои региони и таратор.

Македонска тава

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
кромид	2 главици	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, тава, плех, цедалка, ренде, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, чинија за сервирање.
ориз	100 гр	
мелено мешано месо	500 гр	
сос од домати	100 гр	
сол	3 гр	
мешавина зачини	5 гр	
црн бибер	2 гр	
оригано	2 гр	
магдонос	20 гр свеж сечкан	
домати со средна големина	6	
тиквички	2	
модри патлиџани	2	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет, печка.

1. Кромидот се лупи и мие, на даска со нож се сече ситно.
2. Во тава со рачка се става масло и се додава кромидот да се пржи.
3. Се додава месото, се пропржува, оризот се чисти и мие, потоа се додава кај месото сосот од домати и на крај зачините.
4. Се трга од шпорет, се додава ситно сечкан магдонос.
5. Тиквичките се мијат и чистат од рачка, на даска се сечат две парчиња.
6. Доматите и модриот патлиџан се мијат и чистат, на даска се сечат на половина и се вдлабнуваат.
7. Средината од сите три зеленчука се сече поситно и се остава настрана.
8. Зеленчукот се полни со смесата од мелено месо и се редат во земјена тава.
9. Тавата се затвора со фолија и се пече во загреана печка 1 час, потоа се трга фолијата и се запекува.

Паша кофте

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
мелено месо	500 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, дрвена лажица, плех, тава, шпатула силиконска, цедалка, супена лажица, чинија за сервирање.
ориз	1 филџан	
јајце	1	
лук	2 чешниња	
кромид	1	
сол	3 гр	
мешавина зачини	5 гр	
црн бибер	2 гр	
црвен пипер	8 гр	

брашно	2 супени лажици	
масло	120 мл	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка 40 минути). Потребен е шпорет.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Оризот се чисти и мие во цедалка, кромидот се лупи и мие. На даска се ренда кромидот од крупната страна. 2. Во вангла го ставаме меленото месо, се додава кромид, ориз, лук, сол, зачини, црн бибер, црвен пипер (по вкус) на крајот додајте го јајцето и добро измесете ги сите состојки да се поврзе смесата. 3. Од смесата формирајте округли топчиња поголеми од орев. Топчињата пржете ги во тава со рачка со масло и извадете ги настрана. 4. Во истото масло испржете го брашното, потоа додадете црвен пипер и пропржете уште малку и тргнете го тенџерето од оган. 5. Додадете вода и вратете го тенџерето на шпорет сè додека не зоврие кашата. 6. Кога ќе зоврие, намалете ја температурата и започнете да ги додавате топчињата од месо. 7. Постепено промешајте да не загорат и варете на тивко 30 – 45 мин. 8. На крајот ставете ситно сечен магнонос и тргнете го тенџерето од оган. 		

Тава на лазарополски начин за 4 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
телешка кртина	1,2 кг	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, февгир (цедалка), дрвена лажица, ноже-лупалка, шпатула силиконска, жица маталка, супена лажица, сад, чинија за сервирање.
компири	2	
кромид	1 главица	
кисело млеко	150 гр	
путер	1 лажица	
брашно	1 лажица	
јајца	3	
кашкавал	150 гр	
говедска коцка за супа	1	
црвен пипер	1 лажица	
масло за јадење сол и црн бибер		
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 90 минути). Потребен е шпорет, печка.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Во тенџере со вода на оган ја ставаме коцката да се вари супа. 2. Кромидот се лупи и мие, на даска ситно се сече со нож готварски. 3. Се става во тава со рачка со масло да се пржи. 4. Месото на даска го сечеме на крупни коцки, го посолуваме, зачинуваме со мелен црн бибер, се додава во кромидот, се пржи да омекне. 5. Се додава путер, црвен пипер, налеваме од фондот супа, промешуваме и оставаме месото да се вари 60 минути. 6. Компирите се лупат и мијат, на даска се сечат во тркалезни парчиња, се 		

додаваат во тенџерето.

7. Се додава ситно сечен магнонос и промешуваме. Потоа содржината од тенџерето ја претураме во земјена тава.

8. Јајцата ги кршине и ги делиме белките од жолчките. Брашното и жолчките ги додаваме во садот со киселото млеко и мешаеме со жица за матење додека смесата не се соедини.

9. Смесата ја разредуваме со малку од преостанатата супа и мешаеме со жицата. Потоа со смесата ја прелеваме содржината во тавата.

10. На покрупната страна од рендето во тавата го рендаме кашкавалот.

Ја ставаме тавата во загреана печка и печеме 60 минути на 210 степени.

11. Од тавата на лазарополски начин се сервира во длабока чинија.

12. Декорираме со гранчиња свежа мајчина душичка.

Бегова тава

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
свинско месо	1,5 кг	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), ренде, тава, плех, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
телешко месо	500 гр	
мелено месо	500 гр	
кромид	500 гр	
печурки	300 гр	
крем супа од печурки	1 крем супа	
мешавина зачини		
масло	100 мл	
вино	100 мл	
кашкавал	300 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 150 минути). Потребен е шпорет, печка.

1. Се мие месото во вангла, на даска со нож готварски се сече на коцки свинско и телешко месо.

2. Се става во тенџере да се вари, да омекне.

3. На меленото месо му се додаваат зачини и се прават мали ѓофтенца кои се пржат во загреано масло во тава.

4. Кога ќе бидат румени, се ставаат во тавата во која се пече месото.

5. Кромидот се лупи и мие, на даска ситно се сече со нож, се става во тава со масло да се пржи, и се додава кај месото. На крајот се додава вареното месо и печурките.

6. Во тенџере се вари крем супа со 500 мл вода и со неа се прелива месото во тавата. Се ставаат зачини, се додава вино, масло, тавата се покрива со фолија, па се става во загреана печка.

7. Се пече околу 2 часа на 200 степени. Потоа се вади фолијата, се става рендан кашкавал или исечен на ленти, пак се враќа во печка уште 30 минути на 150 степени.

Папазјанија од три вида месо за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
свинска кртина	250 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
јунешка кртина	250 гр	
јагнешка кртина	250 гр	
зелени пиперки	2 свежи	
морков	3	
компири	2 лупени	
зелка	½ главица	
лута пиперка	1 свежа	
кромид	1 главица	
магдонос		
црн бибер	10 зрна	
лук	2 чешниња	
црвен пипер	1 лажица	
доматен сос	500 мл	
вода	150 мл	
вински оцет	50 мл	
масло за јадење	150 мл	
сол	8 гр	
црн бибер	3 гр	

Процедура**Подготовка на продукти и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 150 минути). Потребен е шпорет.

1. Главицата кромид се чисти, лупи и мие. На даска со нож ситно се сече на листови.
2. Во вангла компирот и морковот се мијат, потоа се лупат и чистат, на даска со нож се сечат.
3. Пиперките и лута и блага се мијат, на даска се сечат рачките со нож, ги сечеме на тркалезни парчиња.
4. Месото го ставаме во вангла да се мие со ладна вода, потоа на даска со нож се сече на парчиња.
5. Се посолува месото со сол и црн бибер. Се додава вода и вински оцет.
6. Во тенџере ги ставаме парчињата кромид, нелута и лута пиперка, компири и моркови и масло, се пржи.
7. Ги додаваме чешнињата лук, зрната црн бибер црвениот пипер, магдоносот искинат на парчиња и 3-те вида месо.
8. Зелката ја сечеме на поголеми парчиња, кои ги ставаме во тенџерето. Ја додаваме водата со оцетот, го налеваме доматиот сос, посолуваме, наросуваме мелен црн бибер и промешуваме.
9. Го затвораме тенџерето со пергамент хартија и зацврстуваме со конец. Го ставаме тенџерето на шпорет, го затвораме со капак и вариме 2 часа.
10. Од Папазјанијата ставаме во подлабока чинија за сервирање. Наросуваме со ситно сечен свеж магдонос.

Динстани телешки шницли со буковка печурки за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
телешко месо	1 кг	Вага, садови за производи, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, дрвена лажица, тава, плех, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
моркови	4	
црвен кромид	2 главици	
печурки буковка	300 гр	
лук	1 чешне	
црн бибер	2 гр	
ловоров лист	3 листа	
сол	3 гр	
мешан сув зачин	5 гр	
масло	120	

Процедура**Подготовка на производи и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 40 минути) Потребен е шпорет.

1. Се зема телешко месо, се мие и во тенџере се вари околу 50 минути.
2. Потоа месото се вади од тенџере и се сече во форма на шницли.
3. Морковот се мие и лупи, кромидот се лупи и мие во вангла, на даска се сечат ситно.
4. Лук се лупи, на даска се сече ситно. Во тенџере се редат шницлите и се попрскува со ситно сечен лук и лукот се сече, одозгора се става кромид и морков, печурки, зачини, сол, црн бибер, лоров лист.
5. Се попрскува малку масло, се налева со фондот кај што се варело месото. Се поклопува со капак и се остава да се динстува. Се додава малку масло.
6. Во вангла се става компир, се мие и се лупи, на даска се сече на големи коцки, потоа во тенџере се вари.
7. Кога е варен компирот, се истура водата, се посолува и на путер се сотира да се добие глазура.
8. Сервираме со прилог од варен компир (салата од зимница туршија).

Тава од телешка глава за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
телешка глава	1	Вага, садови за производи, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), тава, плех, дрвена лажица, ноже за лупење, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, чинија за сервирање.
кромид	2 главици	
компири	6	
морков	6 парчиња	
за запршка:		
масло	150мл	
брашно	1 лажица	
црвен пипер	1 лажица	
сос од домати	500 мл	
бело вино	1 чаша	
магдонос	1 китка	

лук течноста од вода во која е варена главата	4 чешниња 1 чаша	
ловоров лист	2 – 3	
малку црн бибер	3 гр	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка 150 минути) Потребен е шпорет, печка.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Се става на даска и се сече на половина телешка глава. Во вангла се мие и во тенџере високо се става да се вари. 2. Кромид и морков се лупат и мијат, на даска се сече кромидот на четири дела, се става во месото. Морковот се става со компирот да се бланшираат, потоа се ставаат со месото во тавата и се потпекуваат. 3. Компирот се мие и со ноже се лупи, се сече на половина и се става во тенџере да се вари. 4. Главата ќе биде сварена кога месото ќе почне да се одделува од коската (120 минути). 5. На даска месото варено се чисти и се сече ситно, а јазикот се лупи исто така се сече на ситни парчиња. 6. Во тава се става масло, се додава брашно, се меша со шпатула да се пржи на тивок оган. Потоа се додава црвен пипер, сос од домати, вино, магнос, лоров лист, црн бибер и фондот течноста во која се варела телешката глава. 7. Се става во огноотпорен сад месото, се прелива со запршка одозгора, се додава компирот, морковот со неа да се потпечат, и се става во загреана печка на 200 степени. 8. Се сервира во чинија со прилог компир, морков и ситно сечен магнос. 		

Малешевско тавче за 4 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
свинско месо	400 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, ренде, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, чинија за сервирање.
мелено месо	200 гр	
сланина	150 гр	
свежи шампињони	200 гр	
кромид	2 главица	
доматно пелати	200 гр	
овчо сирење	100 гр	
црн бибер	2 гр	
мешавина од суви зачини	5 гр	
масло	100 мл	
сол	3 гр	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 60 минути) Потребен е шпорет, печка.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Кромид се лупи и мие, на даска со нож ситно се сече, го ставаме во тава со рачка и се пржи на тивко. 2. Потоа печурките се мијат и се додаваат цели. На даска сланината се сече на 		

коцки (конкасе).

3. Потоа се додава меленото месо кое претходно е подготвено на топчиња мали.

4. Свинското месо се става во вангла и се мие, потоа на даска го сечеме на коцки.

5. Во тенџере на масло го пржиме на тивок оган, да се динстува и на крај го додаваме во смесата.

6. На сето ова се додава доматиен сос од пелати и 200 мл вода, колку да се издинста 10 мин.

7. Целата смеса се става во тава и се потпекува, при крајот од печењето се ренда сирење.

8. Додека е уште топло, го сервираме во чинија, се декорира со ситно сечен свеж магдонос.

Гурманска тава за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
мелено месо	500 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, шприц, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
свинска кртина	400 гр	
пафлак	200 гр	
јајце	1	
везени пиперки	3	
домати	4	
кромид	2 главици	
презла	50 гр	
магдонос	50 гр	
сол	3 гр	
Масло	100 мл	
мешани зачини	5 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 120 минути) Потребен е шпорет, печка и фрижидер.

1. Во длабок сад ги ставаме меленото месо, јајце, презла, мешавина од сув зачин и малку масло. Мешаме за да се добие хомогена смеса.

2. Формираме мали округли кофтиња, во тава на малку масло се пропржуваат малку.

3. Во вангла се мие свинското месо (кртина и пафлак), на даска се сече на коцки.

4. Во тава се пржи свинското месо, на даска се лупи кромид и се мие, со нож на даска се сече на листови.

5. Во вангла се мијат домати и се рендаат од крупната страна.

6. Додаваме сечени везени пиперки, ситно сечен магдонос, зачинуваме со црн пипер, мешан сув зачин и сол.

7. Ги ставаме пропржени кофтињата и додаваме топла вода.

8. Печеме во загреана печка на 200 степени околу еден и пол час додека зарумени.

9. Во чинија се сервира и декорира со свеж ситно сечен магдонос (дополнителен прилог, гарнир не се додава бидејќи има зеленчук во тавата).

Свинско месо со праз за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
свинско месо	700 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, дрвена лажица супена лажица, чинија за сервирање.
праз	3 страка	
домати	1,2 кг	
масло	150 мл	
црвен пипер	3 гр	
мешавина зачини	5 гр	
сол	3 гр	
црн бибер во зрна	4 гр	
вода	250 мл	
прилог:		
палента	200 гр	
вода	400 мл	
масло	50 мл	
сол	5 гр	

Процедура**Подготовка на продукти и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 90 минути) Потребен е шпорет.

1. Се лупи и чисти еден страк праз, се мие, потоа на даска со нож го сечеме ситно.
2. Во тава се става масло и се пржи празот да омекне.
3. Доматот се мие, го лупиме и сечеме, го редиме врз празот.
4. Откако ќе се испржи, ги додаваме месото сечено на коцки, црвен пипер, мешавина на зачини, црниот пипер и врз сето тоа се додава другиот страк праз сечен на парчиња долги околу 5 см.
5. Ја налеваме водата во тенџерето и го ставаме на тивок оган да се вари еден и пол час.
6. Сервираме во чинија со прилог ауштекувани топчиња од варена палента.

Кромидарник со свинско месо за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
свинска кртина	500 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, супена лажица, сад за сос, жица маталка, чинија за сервирање.
кромид	6 средни	
домашен варен догат	100 гр	
јајца	3	
сол	3 гр	
црн бибер	2 гр	
мешавина зачини	5 гр	
црвен пипер	8 гр	
масло	120 мл	
туршија салата		

Процедура**Подготовка на продукти и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 70 минути) Потребен е шпорет, печка.

1. Месото се мие, потоа на даска со нож готварски се сече на коцки.
2. Во тенџере се става да се вари.
3. Кромидот се лупи и мие, потоа на даска со нож се сече ситно.
4. Во тава ставаме масло, се додава кромидот да се пржи, додека да добие румена боја.
5. Кога е варено месото, го додаваме во кромидот, фондот од месото го оставаме настрана.
6. Се ставаат сите зачини и се остава да се вари додека не испари течноста.
7. Земаме тава за печење, се истура целата смеса и во загреана печка се потпекува.
8. Пред крај се матат јајцата и се ставаат врз кромидарникот да се запечат.
9. На чинија се сервира од кромидарникот, со туршија салата.

Велешка турли тава за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
свинско месо	500 гр	Вага, садови за производи, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, ноже за лупење, плех, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
компири	3	
млада тиквичка	1	
модар патлиџан	1	
морков	2	
лук	2 чешниња	
грашок	160 гр	
една коцка за супа	1	
црн бибер	2 гр	
мешавина на зачини	5 гр	
мајчина душичка	3 гр	
ловоров лист	3	
доматно пире	200 мл	

Процедура

Подготовка на производи и потребен инвентар

(Време на подготовка: 90 минути) Потребен е шпорет, печка.

1. Месото се мие, на даска се сече на коцки како за гулаш.
2. Се става во тава на шпорет да се пропржи заедно со лукот и откако ќе пушти течност, се ставаат зачините и лоровов лист, се динстува десетина минути.
3. Во меѓувреме додека се динстува месото, го сечеме зеленчукот на покрупни парчиња претходно чистен и миен.
4. Месото и зеленчукот ги ставаме во земјена тава, коцката за супа ја раствораме во 150 – 200 мл вода, да се добие фонд.
5. Со домотно пире и растопена коцка за супа ги полеваме зеленчукот и месото. Се пече околу еден час затворено со капак или со алуминиумска фолија.
6. Пред крај на печење се отстранува фолијата да може да се потпече.
7. Во чинија се сервира од велешката турли тава и се декорира со ситно сечен свеж магдонос.

Тиквички со свинска сланина

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
тиквички	3	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), тава, плех, ноже за лупење, супена лажица, ренде, чинија за сервирање.
сланина	350 гр	
пиперки	3	
лук	1 главица	
сирење	200 гр	
домати	2	
кашкавал	200 гр	
сол	3 гр	
биено сирење	100 гр	
црн бибер	2 гр	

Процедура**Подготовка на продукти и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 40 минути) Потребен е шпорет, печка.

1. Во вангла се мијат тиквичките, на даска со нож се чистат горниот и долниот дел.
2. Потоа со нож се сечат на половина, во долгнавеста форма, одозгора се посипуваат со сол и црн бибер и се ставаат во топла рерна да се потпечат околу 15 минути.
3. Во меѓувреме се подготвува филот за полнење.
4. На даска се сече сланината на коцки.
5. Во вангла се мијат пиперките, доматиите (лупени), на даска се чистат и сечат ситно на коцки (конкасе).
6. Се лупи лук и ситно се сече.
7. На ренде се рендаат сирењето и кашкавалот, од крупната страна.
8. Откако ќе се потпечат тиквичките, се длаби дел од нивна внатрешност и се меша со филот. Потоа се полнат со оваа смеса и се печат уште 10 – 15 минути.
9. Одозгора се посипуваат со рендано биено сирење.
10. Се сервира на чинија на подлога од лист зелена марула, парче домати свеж, или шери мали.

Црн дроб со свинско месо за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
црн џигер	600 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, ноже за лупење, плех, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
свинско месо	300 гр	
кромид	2 главици	
суви црвени пиперки	6 – 7	
црн бибер	3 гр	
мешан сув зачин	8 гр	
сол	5 гр	
буковец	1 мала лажица	
црвено вино	200 мл	
масло	300 мл	
компир	4	
путер	30 гр	
млеко	50 мл	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 40 минути) Потребен е шпорет.

1. Црниот дроб се мие, на даска со нож се сече на средни парчиња, повторно се мие неколку пати со млека вода, бидејќи содржи крв, треба да се исплакне добро да нема мирис од крвта, потоа се додава сечено свинско месо.
2. Компирот се мие, се лупи со ноже за лупење, во тенџере се вари за пире.
3. Кога ќе се свари, се гмечи, пасира и се става путер, сол, црн бибер, млеко, се меша со рачна жица маталка да се добие хомогена текстура.
4. Кромидот се лупи и мие, на даска со нож се сече во листови, се става во тава, се става масло да се пржи на умерена температура.
5. Џигерот се обарува малку, потоа се истура водата со пената.
6. Месото и црниот дроб ги додаваме во кромидот сечени на покрупни парчиња, се пржи со постојано мешање и откако кромидот ќе омекне, се додаваат црвени пиперки крупно сечени.
7. Зачинуваме и продолжуваме со пржење.
8. Кога црниот дроб е речиси испржен, се додава вино и се пржи уште 10 минути.
9. Се сервира на чинија, се гарнира со пире компир, одозгора свеж ситно сечен магдонос.

Селско месо за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
за ѓофтиња: мелено месо кромид лук јајце сол леб	250 гр 1 главица 1 чешне 1 8 гр 2 парчиња	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
црн бибер	3 гр	
крем сос: масло брашно вода	50 мл 3 лажици 500 мл	
магдонос	40 гр свеж	
свежи шампињони	500 гр	
павлака	250 гр	
масло	100 мл	
сол	4 гр	
црн бибер	3 гр	
морско оревче лук	5 гр 2 чешниња	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 40 минути) Потребен е шпорет, печка.		
1. Кромидот се лупи, чисти и мие, на даска со нож ситно се сече.		

2. Лук се лупи, чисти, на даска ситно се сече, се додава во меленото месо и јајцето.
3. Во чинија се накиснува леб, се цеди од водата и се додава во месото.
4. Се зачинува да се поврзе смесата и се обликуваат ќофтиња.
5. Во тава се става малку масло, формираните ќофтиња се сотираат и се тргаат настрана.
6. Месото се мие со ладна вода, потоа на даска се сече на коцки, се додава во тавата да се пржи, потоа се остава настрана.
7. Во вангла се мијат шампињони, се додаваат во тавата цели, се пржат.
8. Сите состојки се ставаат во керамичка тава за печење.
9. Во тава на шпорет се става масло и 400 мл вода да зовријат.
10. Во преостанатата вода се раствора брашно, се зачинува со сол и морско оревче, црн бибер, лук.
11. Во зовриена вода се додава смесата со брашно и се меша додека не зоврие, сосот треба да врие околу 3 минути.
12. Со готовиот крем сос се прелеваат состојките во керамичка тава и се ставаат да се печат во претходно загреана печка на 200 степени.
13. Потпеченото селско месо се вади од печка, се додава павлаквата и се допекува уште 5 минути. Во чинија се сервира со сечен свеж магдонос.

Мусака од тиквички и пилешки стек за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
млади тиквички	4	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, шприц, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
пилешки стек	300 гр	
кромид	1 главица	
јајца	3	
млеко	200 мл	
сол		
црн бибер		
мешан сув зачин		
масло		
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 40 минути) Потребен е шпорет, печка.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Тиквичките се мијат и чистат од рачка, со ноже за лупење ги лупиме. 2. На даска со нож се сечат во долгнавеста форма на резанки и посолуваме. 3. На тава со рачка се става масло, се пржат тиквичките. 4. Кромидот се лупи, чисти и мие, на даска со нож ситно се сече. 5. Во вангла пилешкиот стек се мие со ладна вода. 6. Во друга тава се пржи кромидот, се додава пилешкиот стек, се пржи да се соединат состојките и се зачинува со зачини. 7. Во тава за печење редиме дел од тиквичките, а врз нив го истураме стекот заедно со кромидот и го редиме останатиот дел од тиквичките. 8. Правиме ројал маса од јајца, млеко и сол, смесата се прелива врз тиквичките во тавата. 9. Тавата се става во загреана печка на 250 степени, се пече додека мусаката 		

не зарумени.

10. Во чинија се става коцка од мусаката, се гарнира со павлака во форма на топче, свеж магдонос, шери.

Влашка тава за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
пиле	1 кг	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
брашно	2 лажици	
јајца	4	
кисело млеко	500 гр	
лук	2 чешниња	
масло	80 мл	
вода	250 мл	
коцка пилешка супа	1	
вода за коцка	50 мл	
јуфки	200 гр	
путер	20 гр	
сол	8 гр	
црн бибер	3 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 70 минути) Потребен е шпорет, печка.

1. Добро исчистено и измиено пиле, на даска со нож се сече на парчиња и кожата се отстранува.
2. Се зачинува и премачкува со масло, се прелива со течност, со алуминиумска фолија се затвора од сите страни, се пече 20 минути, па потоа се трга настрана фолијата, се допекува уште 30 минути.
3. Во сад се кршат јајца, се матат со рачна жица, се додава, кисело млеко, брашно и сол, да се добие полугуста смеса.
4. Во тенџере се става путер, се растопува, се става ситно сечен лук, 50 мл течност во која е растворена коцка пилешка супа, се меша да се добие хомогена текстура, густина на сос.
5. Парчињата месо од пилето испечени се вадат од печка, се прелива со сосот, повторно се враќа во печка да се потпече, гратинира уште 15 минути.
6. Во чинија се сервира парче пилешко месо со сос, се гарнира со јуфки, власец, свеж магдонос.

Пилешки грб во тава ориз за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
пилешко месо	400 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска,
ориз	120 гр	
масло	80 мл	
кромид	1 главица	
мешан сув зачин	8 гр	

сол	5 гр	супена лажица, сад за
црн бибер	3 гр	сос, рачна жица за
морков	2	матење, чинија за
		сервирање.

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 50 минути) Потребен е шпорет, печка.

1. Во вангла се мие месото со ладна вода.
2. Во тенџере се става вода да зоврие, потоа се додава пилешкото месо да се вари.
3. Кога е сварено месото, се вади од течноста, на даска со нож се сече на резанки (да се расцепкува).
4. Кромидот и морковот се лупат, чистат и и мијат, на даска ситно се сече.
5. Во тава со рачка се става масло, се пржи кромидот и морковот, да се добие златно-жолта боја да омекне.
6. Оризот се чисти и мие во цедалка, се додава во пржениот кромид и морков, се промешува да се поврзат состојките.
7. Се додава и сеченото месо, се распоредува низ целиот плех.
Во плехот се става течност што се варело месото, колку да се покрие оризот.
8. Се додаваат мешан сув зачин, сол, црн бибер и плехот се става да се потпече на 180 степени околу 30 минути.
9. Во чинија се сервира ориз со пилешко, не се гарнира со друг прилог, бидејќи овде имаме ориз, морков и месо, декорација ситно сечен свеж магдонос, шери.

Пилешко во маринада од јогурт за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
пилешко бело месо	1 кг	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
јогурт	100 мл	
сенф	1 лажичка	
лук	2 чешниња	
мешан зачин	8 гр	
сол	5 гр	
црн бибер	3 гр	
масло	80 мл	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 60 минути) Потребен е шпорет, фрижидер, печка.

1. Пилешкото месо се мие со ладна вода, потоа на даска со нож се транжира од коски, да се извадат шницли.
2. Месото посолете го и посипете го со црн бибер.
3. Во сад се става јогурт, се додава сенф, мешан сув зачин, лук и мешајте да се поврзат состојките.
4. Пилешкото месо се прелива со маринадата.
5. Месото ставете го во фрижидер да отстои најмалку 1 час.
6. Потоа ставете го во ќесе за печење, во плех, во загреана печка се пече 40 минути додека да зарумени.

7. Јадењето се сервира со печен компир како прилог, свеж магдонос, шери, власец.

Домашни јуфки со пилешки копани за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
домашни јуфки	400 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, плех, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
краток пилешки копан	800 гр	
мешан сув зачин	1 лажица	
масло за јадење	80 мл	
кромид	1	
сол	5 гр	
црн бибер	3 гр	
магдонос	8 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 40 минути) Потребен е шпорет, печка.

1. Во вангла се мијат пилешките копани со ладна вода.
2. Во тенџере се става вода со малку сол да зоврие, се ставаат копаните да се бланшираат околу 20 минути.
3. Кромидот се лупи, чисти и мие, на даска ситно се сече.
4. Во тава со рачка се става малку масло, да се пржи кромидот да омекне, да зарумени.
5. Јуфките се редат во плех за печење, се додава пржен кромид, зачин, сол, црн бибер и масло за јадење.
6. Врелата супа (фонд) од пилешките копани се става во плехот со јуфки.
7. Се редат пилешките копани, се додава ситно сечен свеж магдонос и во претходно загреана печка се пече на температура од 220 степени околу 20 – 30 минути.
8. Во чинија се сервира коцка јуфки со копан, декорација со свеж сечен магдонос.

Бамји со јагнешко на македонски начин за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
јагнешка плешка	1 кг	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, тенџере, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
бамји	500 гр	
магдонос		
кромид	1 главица	
кисело млеко	500 мл	
брашно	1 лажица	
лута букова сол	1 лажица	
масло	100 мл	
мешан сув зачин	5 гр	

лук	2 чешниња	
сол	8 гр	
црвен пипер	5 гр	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 150 минути) Потребен е шпорет, печка.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Во вангла се мие месото. На даска со нож ја сечеме плешката на парчиња, ја посолуваме и ја наросуваме со мелен црн бибер. 2. Кромидот се лупи, чисти и мие, потоа на даска со нож ситно се сече. 3. Во тава се става масло да се загрее и се додава кромидот да се пржи. 4. Откако кромидот ќе омекне во тенџерето, ги додаваме парчињата месо. Откако месото ќе омекне во тенџерето, ги додаваме бамјите претходно чистени и миени. Магносот се чисти и мие, на даска со нож ситно го сечеме и го додаваме во тенџерето. 5. Во тенџерето додаваме ситно сечен лук, букова сол и брашно, ставаме 500 мл вода, посолуваме и наросуваме мелен црн бибер. 6. Потоа содржината од тенџерето ја претураме во огноотпорен сад. 7. Го ставаме садот во печка и печеме 2 часа на 220 степени. Од бамјите со јагнешко на македонски начин ставаме на чинија за сервирање. 8. На чинијата ставаме кисело млеко и декорираме со листови. 		

Рагу од јагнешко за 4 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
јагнешка картина	600 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, тенџере, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
свежи шампињони	300 гр	
кромид	2 главици	
домати	3	
коцки за супа	2	
лук	5 чешниња	
путер	80 гр	
брашно	1 лажица	
масло	30 мл	
морков	2	
сол	8 гр	
црн бибер	3 гр	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 70 минути) Потребен е шпорет.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Кромидот се лупи, чисти и мие, потоа на даска со нож на листови ги сечеме. Во тава со путер растопен се става кромидот да се сотира, пржи. 2. Месото во вангла се мие со ладна вода, потоа го сечеме на коцки и откако кромидот ќе омекне, го додаваме во тенџерето. 3. Во тенџере со вода се вари коцка за супа од зеленчук. 4. Шампињоните, доматиите и чешнињата лук, се чистат и мијат, потоа на даска ги сечеме на парчиња и откако месото ќе омекне, го додаваме во тенџерето. 5. Наросуваме мешан и мелен црн бибер, посолуваме, налеваме фонд од 		

- зеленчук, промешуваме, оставаме рагуто да се вари 40 минути.
6. Во сад со брашно додаваме 2 црпалки од супа и мешаваме со жица. Размешаното брашно го додаваме во тенџере на шпорет и промешуваме.
 7. По 5 минути го тргаеме тенџерето од шпорет.
 8. Во чинија ставаме подлога од црвена блитва.
 9. Врз секој лист блитва ставаме гранче целер. Од една страна на чинија ги сервираме претходно обарените грашок и боранија.
 10. Од другата страна на чинијата го сервираме рагуто од јагнешко, декорација со свеж магдонос.

Ѓувеч со јагнешко месо за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
јагнешко ребро	1 кг	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, тенџере, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање
компир	1	
свежа зелена пиперка	1	
тиквичка	1	
кромид	2 главици	
домати	2	
ориз	100 гр	
путер	70 гр	
црвен пипер	1 лажица	
мешан сув зачин	8 гр	
коцка супа од зеленчук	1 коцка	
масло	50 мл	
сол	5 гр	
црн бибер	3 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 150 минути) Потребен е шпорет, печка.

1. Кромидот се лупи, чисти и мие, потоа на даска со нож се сече на листови.
2. Тиквичка, компир, морков, пиперка во вангла се мијат со ладна вода. Потоа на даска со ноже за лупење компирот и морковот се лупат, на даска се сечат компирот на плочки, морковот на коцки.
3. Доматите ги миеме, лупиме и ги сечкаме на коцки конкасе.
4. Во тенџере на шпорет со растопен путер го пржиме кромидот. Посолуваме, наросуваме мелен црн бибер и мешан зачин, ги додаваме парчињата пиперка, компир, тиквичка и домати.
5. Во друго тенџере на шпорет со зовриена вода ја ставаме коцката, да се вари супа од зеленчук, да добиеме фонд за ѓувечот.
6. Во тенџерето со зеленчук додаваме црвен пипер, ориз претходно чистен и миен, се поврзуваат сите состојки.
7. Во керамичко грне ставаме масло, потоа нанесуваме од содржината од тенџерето. Врз зеленчукот ги редиме парчињата месо.
8. Ги прекриваме со преостанатиот зеленчук од тенџерето и преливаме со супата.
9. Го покриваме грнето со капак, го ставаме во загреана печка, печеме 2 часа на

температура од 200 степени.

10. Од ѓувечот со јагнешко ставаме во чинија за сервирање.

Декорација со свежо гранче копар.

1.4. Пители и пекарски производи

Една од одликите на секој народ или општествена заедница е и неговата исхрана. Со текот на времето таа се негува, но и менува, па сепак и во многу изменета форма задржала некои свои традиционални обележја. Јадењата од житни растенија се сметаат за најстари јадења кај нас, што го потврдуваат и многубројните археолошки наоди. Тие заземаат видно место во исхраната на македонското население.

Исхраната како сегмент од традиционалната култура на македонскиот народ воопшто не била предмет на проучување, за што постојат малубројни трудови. Ова сознание, главно се базира на истражување. Најголем број јадења се приготвуваат од пченично брашно и тоа може да биде пченично бело брашно, пченкарно жолто брашно Тип 400, пченично брашно Тип 500, 'ржано брашно.

Нашето поднебје изобилува во разновиден асортиман на пекарски производи кои се карактеристични по одделни региони, се применувале, вкусувале со генерации наназад, сè уште се негуваат тие обичаи, обреди, навиките се пренесуваат од генерација на генерација, да го зачуваме нашето, тоа што е дел од нас, исконското, да ја продолжиме нашата традиција преку гастрономијата.

Ќе споменеме познати пекарски производи по региони од нашата земја, а спаѓаат во национална кујна, тоа се: леб, сомун, погача, зелник, мазник, ѓомлезе, сеченик, пита, комат, питулица, тури потпечи, јуфки, тарана, каша, велешка пита со бел дроб, су-пите, печиво, наутлии, бакарданик, топеница, јајчарник, колпиде, пастрмајлии, лепињи, мекици, тиганици, пишии, други видови леб со додатоци, пресна погача со сода бикарбона која се подготвувала за православниот празник Водици, се јадела со пивтии или пача. Пченкарна погача, проја, качамак, симит, ѓеврек, перек, козунаци (милиброд), крофни, гурабии, слатки теста со преработка од овошје, слатко, компот, мармалад.

Секој регион има различни називи на јадењата кои ги приготвувале, со обичаи и обреди карактеристични од тој крај. Порано брашното се добивало со мелење на пченичните зрна на воденичарски камен, речиси секое село имале воденица. Подоцна се направиле млинови за правење на брашно и сточна храна за добитокот.

Селски леб се замесувал на трпеза дрвена, со сито се сее брашното, се прави отвор (како базен) се става сол по краевите на брашното, млака вода и маја (стартер) квасец што го зафаќале од тестото, го потхрануваат секој ден и со него изработувале различни видови леб и пекарски производи.

Кога ќе замеси средно тесто по структура на јачина на тестото, го остава да нарасне (кисне), одозгора го покрива со цедило. После тоа го расукува на трpezата, се дели со струшка, се виркла секој дел во округла форма, пак го стасува. За тоа време се нагорува фурна, или во црепна се прави жар, за да се става на печење. За да се стави лебот во црепна и да се пече, се постапува на следниов начин: едната страна од тарунот се доближува до лебот, а другата се допира до стомакот, цедилото се фаќа на крајот со рацете и лебот се префрла на тарунот. Од тарунот се става во црепна, кога ќе се стави во црепната, се нагорува вршникот, лебот се попрскува со вода, за време на печењето лебот се врти од повеќе страни, да добие румена боја и крцкава кора. Лебот се правел од повеќе видови брашно: пченка, јачмен, хелда, овес.

Пити, баници, зелници, комати, сеченици, печива се подготвувале од влечено тесто.

Влечено тесто е меко по структура, се прави со брашно, вода, сол, масло. Брашното треба да биде сеено, се прави отвор се става сол, масло и вода млака, се замесува средно меко тесто, да се добие компактно тесто да не лепи на раце. Се дели на повеќе еднакви топчиња и се вирклат. Одозгора се премачкуваат со масло да не фаќаат кора, тестото се покрива со просирна фолија, треба да одмори 20 минути. Потоа на чаршаф или намрсена маса се влечат тенки кори, се попрскува со масло или маст, потоа се става фил, се витка во тепсија премачкана со масло, може да се пече во фурна или вршник.

Кисело тесто се подготвувало за леб, тоа тесто треба да биде средно по јачина еластичност, во него има квасец и се остава да кисне. Додека од ова тесто може да се изработат козунаци со додавање на млеко, јајца, ванила, кора од лимон познато уште како млечно тесто, се подготвувале за време на велигденските празници, Божиќ, а најзастапени се во Битолско-демирхисарскиот Регион, кичевските села. Од ова тесто се подготвувале и крофни, со чаша ги сечеле во округла форма, а потоа ги пржеле во загреано масло, посип од кристал шеќер, шеќер во прав или мармалад. Вака се подготвувале и мекици, пишии. Од кисело тесто се подготвувале сеченик, зелници, комати, само овде се правеле мали делови од тестото и се сучеле со сукало, се филивале и обликувале на различен начин, секој регион со свој белег.

Пастрмајлии, фебреци, сомун, лепињи за симитите се подготвувале од кисело тесто, пастрмајлиите се карактеристични по нивниот елипсовиден облик, тенко тесто се развлекува и се реди месо сечено на коски претходно маринирано со месо, црвен пипер, сол и маст. Пастрмајлиите првично се подготвувале со овча пастрма. Наутлии се правеле со киснат наут повеќе од 12 часа.

Од пченкарно брашно се подготвувал бакарданик, качамак, се варел во котел на огниште, се става вода и сол да зоврие, се става пченкарно брашно и како купче со сукалото се прави дупче во средишниот дел, се остава на тивко да се вари, потоа со сукало се изработува, меша постепено, но дел од течноста се трга настрана да не го омекне качамакот. Во во бакарна тепсија се

намрсува со загреана овча или свинска маст се попрскува, се пржат џириринки, свинско сушено месо, сланина, се јаде со матеница или кисело овчо млеко.

Тесто за питулици, тури потпечи, ѓомлезе, сутпите, овие јадења од брашно се правеле од поретко тесто како каша, водено тесто. Во млака вода се става сол, масло, пченично брашно и се меша со маталка да се добие полугуста текстура густина, се остава да отстои 10 минути, потоа на питуличарка, тава ламарина се печат тенки кори, питулиците се намрсуваат со загреано масло, и се става фил од изварка, сирење дробено. Во крушевскиот регион со лук, масло, киселина и свеж магдонос, ореви, за пости ги правеле на овој начин.

Ѓомлезе се подготвува тесто за питулици (водено тесто – каша), во бакарна тепсија ставале маст, се распоредува кашата на сите страни рамномерно и се поклопува со вршник одозгора да се потпекува, а одоздола стои на пирустија. Така сè додека се потроши кашата, да излезе слоевито тесто и секоја кора се намрсува со масло, маст и повторно се запекува со вршникот, а се сече во ромбоиди, се служи со матеница, овчо кисело млеко.

Јуфките претставувале основна храна подготвена од брашно која ја сушеле и складирале за во зимскиот период од годината. Јуфките се карактеристични за дебарскиот регион, Мелничани, Реканскиот дел Ростуше, Битуше, Јанче, таму имало традиција во летниот период кога денот е голем и има сончеви денови, се собирале повеќе жени со домашни јајца, брашно и сол замесувале јако тврдо тесто, ќе го поделат на мали делови, го вирклаат во топчеста форма, тестото за јуфки се покрива со цедило платнена ткаена крпа и се остава да одмори.

На трпеза се става малку посип од пченкарно брашно со тенка сукалка се расукувале тенки кори и се редат на чаршаф да се сушат, потоа се превртуваат од другата страна и тие од сонцето и јајцата сами ќе испукаат, односно се кршат неправилно, но жените биле вешти креативни и на тарун со нож ги сечеле во тенки резанци и ги распоредувале на чаршафите да се сушат. Така се сушат една недела покриена со тенка платнена крпа да се суши тестото од влагата што ја содржи во себе.

Во зимскиот период ги подготвувале потпечени, па прелиени со масло, вода и сол, со додавање на пилешко месо, со кромид, со тарана ги поврзувале, со сирење печени, со домашен доматен сос, салца од домати. На овој начин ја подготвувале и тараната, замесувале тесто како за јуфки од јајца, брашно и сол, но структурата да биде на тврдо замесена. Потоа го делат на топчиња го покриваат со цедило платнено, и на дрмон го обработуваат топче по топче, да се добијат мали топчиња неправилни, потоа се става на чаршаф да се суши, се користела и како додаток во супи, чорби, тави.

Од пекарските производи, во учебников ќе бидат претставени следните рецепти (11): Сеченик, Ѓомлезе, Јајчарник, Влашка пита, Каменички зелник под вршник, Крушевска пита со грав, Проја со спанаќ и со сирење, Тараненик, Полнети триаголници од кисело тесто, Полулисната погача, Солени грицки.

Сеченик		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
брашно	500 гр	Вага, садови за продукти, сито, вангла, нож готварски, сад, оклагија, виљушка, шпатула, мерило, плех, чинија за сервирање.
квасец	1	
сол	1 лажиче	
млака вода	250 мл	
масло	4 лажичи	
путер	200 гр	
сирење	200 гр	
прилог: јогурт		
кисело млеко		
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 60 минути) Потребен е шпорет, печка		
<ol style="list-style-type: none"> Во вангла со сито се сее брашното. Во сад се става квасец и малку шеќер со млека вода се меша да се раствори квасецот и се попрскува со посип од брашно, се остава да се активира. Се замесува меко тесто, на масата се става посип од брашно и се истура тестото, добро се меси, со шпатула се дели на 5 топчиња. Од секое топче со оклагија се расукува по една кора. Се реди првата кора во тепсија за печење и се напрскува со мешавина од масло и од путер растопени во сад на шпорет. Во чинија се става сирењето и со виљушка се дроби. Врз кората се става издробеното сирење, потоа се става друга кора и така се редат петте кори. Помеѓу секоја кора се попрскува со масло и путер, тоа овозможува да се разлистуваат корите и да има мекост тестото. На секоја кора доаѓа фил од сирење, само последната кора се остава без фил. Корите со нож се сечат на коцки, треба да стасува, ферментира 30 минути, потоа се става во загреана печка 180 степени да се пече околу 25 минути. Во чинија се сервира парче сеченик, прилог кисело млеко, јогурт, павлака. 		

Ѓомлезе		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
брашно	1 кг	Вага, садови за продукти, сито, мерило, вангла, нож готварски, сад, оклагија, виљушка, шпатула, плех, рачна жица маталка, чинија за сервирање.
квасец	1 сув	
јогурт	1,5 л	
сол по вкус	8 гр	
вода млека колку смесата да се разводени и да стане погуста за палачинки		
масло		
путер (маст)		
прилог: јогурт, кисело млеко		
сирење, изварка		

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 90 минути) Потребен е шпорет, вршник, пиростија, маша.

1. Во еден сад се става брашното, со сито се сее, се прави отвор се става квасец, се додава јогурт и сол и постепено млека вода.
2. Со рачна жица маталка се меша смесата да се поврзат сите состојки со брашното, треба да се добие компактна смеса полугуста.
3. Откако ќе се промеша оваа смеса и ќе се добие смеса за палачинки, се зема специјална тенка тава, се премачкува со масло и потоа се става слој од смесата исто како кога се премачкува тавче за палачинки.
4. Откако ќе се премачка тавата одозгора се поклопува со сач, кој претходно веќе е загреан на оган и така поклопено се чека околу 5 минути додека од намачканата смеса не се добие кора.
5. Постапката се повторува сè додека смесата од тенџерето не се потроши.
6. На секоја кора кога се става смесата и се распоредува, па се потпекува, се намрсува со масло и путер или маст, да се одвојуваат сите кори кога се сече и сервира.
7. На крај ѓомлезето се сече на ромбови и се остава под сач, па се допечува околу 30 минути.
8. Во чинија се сервира парче ѓомлеза со прилог од кисело млеко, матеница, јогурт, павлака, сирење, изварка.

Јајчарник

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
брашно	500 гр	Вага, садови за продукти, сито, вангла, нож готварски, сад, оклагија, виљушка, шпатула, рачна жица маталка, плех, чинија за сервирање.
коцка квасец	1	
сол	8 гр	
шеќер	5 гр	
вода	250 мл	
јајца	4	
сирење	300 гр	
млеко	2 филџана	
масло	120 мл	
прилог: кисело млеко		
павлака, јогурт		

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 70 минути) Потребен е шпорет, печка.

1. Во вангла се става брашното, со сито се сее.
2. Во сад се става квасец, шеќер, вода млека, со лажица се меша да се раствори квасецот. Се додава сол и се замесува меко тесто.
3. На маса се става посип од брашно и се истура тестото, се меси убаво да се добие еднолично мазно меко тесто.
4. Со шпатула се дели тестото на два дела, едно поголемо другото помало тесто.
5. Во сад се кршат јајца со жица маталка се мешаат, се додава ситно здробено сирење, мешајте да се поврзат сите состојки како фил, потоа се додава млеко.

6. Премачкајте го плехот со масло, а потоа поголемото парче тесто истегнете го така што краевите од тестото да поминат над плехот.
7. Истурете ја смесата од јајца, сирење и млеко врз тестото, а потоа прекријте го со истегната коричка од малото тесто.
8. Плехот со тестото се остава 25 минути да ферментира, нараснува.
9. Се попрскува со масло одозгора и се става во загреана печка да се пече 45 мин на 200 степени.

Влашка пита

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
брашно	1 кг	Вага, садови за продукти, сито, вангла, нож готварски, сад, оклагија, виљушка, четка, тава со рачка, шпатула, плех, чинија за сервирање.
млеко	500 мл	
квасец	1	
масло	80 мл	
путер	100 гр	
јајца	2	
сол	1 лажица	
шеќер	1 мала лажица	
праз	5 – 6 страка	
урда	250 гр	
сусам	30 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 70 минути) Потребен е шпорет, печка.

1. Во длабок сад се става млекото (млако), шеќерот, солта, квасец, масло и јајца и убаво се промешува.
2. Потоа се додаваат 10 лажици брашно и се остава квасецот да нарасне 5 – 10 мин.
3. Потоа се додаваат преостанатото брашно (сеено со сито) и се замесува меко тесто. Тестото се дели на 3 дела.
4. Од секој дел се расукува кора и се мачка со путер (маст).
5. Потоа кората се преклопува неколку пати за да се добие лиснато тесто и се става во замрзнувач.
6. Постапката се повторува и со другите два дела. Тестото се остава да стои 30 минути.
7. Потоа од секој дел повторно се расукува кора со големина колку плехот во кој ќе се пече питата и се става од претходно испржениот праз измешан со урда.
8. Се расукува и втората кора и се става врз кората со фил и врз неа повторно се става од филот. На крајот се расукува и третата кора и се поклопува врз филот од праз и урда.
9. Вака добиеното тесто со четка се премачкува со жолчка од јајце и се посипува со сусам.
10. Тестото се сече на ленти со широчина од 2 см, се витка во спирала и се реди во подмачкан плех.
11. Кога ќе се наполни плехот, се остава да стаса околу 30 мин. Се пече во загреана печка на 200 степени 25 до 30 мин.

12. Во чинија се сервира парче пита, прилог со кисело млеко, јогурт, сирење, павлака.

Каменички зелник под вршник

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
брашно	1 кг	Вага, садови за продукти, сито, вангла, нож готварски, сад, оклагија, виљушка, тава со рачка, даска, шпатула, плех, чинија за сервирање.
сол	1 лажица	
квасец	20 гр	
вода по потреба	500 мл	
праз	5 парчиња	
пиперки	2 суви	
масло	150 мл	
прилог: кисело млеко		
јогурт, павлака		

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 70 минути) Потребен е шпорет, печка, вршник, пиростија, жар, маша.

1. Во вангла со сито се сее брашното, потоа во сад се става квасец да се раствори со млека вода, се меша со лажица да се раствори и одозгора со посип од брашно се остава да се активира.
2. Замесуваме тесто средно меко, да е еднолично мазно тесто, да не се лепи на раце, со шпатула се дели на 8 топчиња, секое топче се виркла со рака, се премачкува со масло и покрива со прозирна фолија да не фаќа тестото кора.
3. Секое топче го расукуваме со сукало и го оставаме на чаршаф да се засуши.
4. Празот се лупи, чисти и мие, потоа на даска со нож ситно се сече, во тава се пржи празот со две суви пиперки на умерена температура.
5. Откако ќе ги расукаме сите кори, се редат во подмачкан плех на тој начин што ставаме една кора одозгора преку плехот, а другите се редат како на фалти така што меѓу секоја попрскуваме со масло и сирење.
6. Наредените кори се кинат на средина и се прави простор да се додаде испрженото зелје (фил).
7. Се прекрива зелјето со мало парче од кората, а потоа се прекрива со кората преку плехот така што ја враќаме во плехот и правиме фалти.
8. Плехот го ставаме на огниште со жар, го прекриваме со вршникот на кој има исто така жар и пепел и го печеме околу 20 минути.
9. Испечен го попрскуваме со зовриена вода и малку путер или маст. Го ставаме пак малку под вршник и го тргаме настрана.
10. Во чинија се сервира парче зелник со фил и прилог од кисело млеко, павлака или јогурт.

Крушевска пита со грав

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
кори за пита од влечено тесто	800 гр	Вага, садови за продукти, сито, вангла, нож готварски, тенџере, француска лажица, сад, оклагија, виљушка, шпатула, плех, чинија за сервирање.
грав	500 гр	
масло	180 мл	
путер (маст)	2 лажици	
сол	8 гр	

Процедура**Подготовка на продукти и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 100 минути) Потребен е шпорет, печка.

1. Гравот претходно се чисти, мие и на киснува, се остава да набабри.
2. Потоа се вари на тивок оган и му се додава солта.
3. Во подмачкано тавче со масло се ставаат пет кори (набрани) кои се намрсуваат со масло секоја кора, а потоа врз нив се растура на целата површина зрна од варен грав. Сето тоа умерено се напрскува со вода од варениот грав.
4. Оваа постапка се повторува на секои три набрани кори сè додека тавчето не се наполни.
5. За крај се оставаат три кори за покривање, врз нив не се става грав.
6. Пред да се стави во рерна, питата се сече на коцки, се попрскува со масло насекаде со тенок млаз, добро се намрсува со масло и се попрскува со вода од варениот грав.
7. Се пече 20 минути на температура од 180 степени.
8. Во чинија се сервира парче крушевска пита со грав, прилог со јогурт.

Проја со спанаќ и со сирење

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
јајца	2	Вага, садови за продукти, сито, вангла, нож готварски, сад, оклагија, жица маталка, виљушка, шпатула, плех, чинија за сервирање.
сол	1 лажица	
прашок за печиво	1	
јогурт	1 шолја	
минерална вода	4 шолји	
масло	3 шолји	
пченично брашно	3 шолји	
пченкарно брашно	5 шолји	
сирење	200 гр	
спанаќ	500 гр	

Процедура**Подготовка на продукти и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 40 минути) Потребен е шпорет, печка.

1. Во вангла се става спанаќ, се чистат листовите од рачките и се мијат со ладна вода.

2. На даска со нож ситно се сече спанакот, се меша со ситно издробено сирење.
3. Во вангла се кршат јајца, со рачна жица маталка се матат, и во нив се додава една лажичка сол и еден прашок за печиво.
4. Во истиот сад се става јогурт и минерална вода
5. Со постојано мешање се додава брашно (сеено со сито).
6. Откако добро ќе се изедначи смесата, се додава претходно издробено сирење, спанаќ и добро се промешуваат.
7. Плехот се премачкува со путер, па во него се истура смесата.
8. Пројата се пече околу 30 минути во претходно загреана печка на 200 степени.
9. Во чинија се сервира парче проја со прилог од јогурт, кисело млеко, павлака.
10. Пројата може да се подготвува со различен фил (сирење, изварка, шунка, кашкавал, праз, блитва, штавеј), може да се пече во модли за проја, во корпички, во зависност од пригодата и креативноста на готвачот.

Тараненик

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
јуфки	500 гр	Вага, садови за продукти, сад, дрвена лажица, плех, чинија за сервирање.
тарана	200 гр	
јајце	2	
сол	8 гр	
масло	120 мл	
матеница		
јогурт		
сирење		
овчо кисело млеко		

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 40 минути) Потребен е шпорет, печка.

1. Во тава за печење се реди ред јуфки, потоа еден ред тарана и најгоре повторно јуфки.
2. Се ставаат да се печат во загреана рерна на 200 степени додека не заруменеат, се печат без масло.
3. Потоа се преливаат со загреано масло, вода, сол да зоврие течноста и повторно се враќаат во рерна додека не се испечат.
4. Кога водата ќе изврие, готовиот тараненик може по желба да се прелие со едно изматено јајце и се враќа во рерна уште 10 минути.
5. Тараненикот се јаде топол со јогурт, парче сирење, павлака, матеница.

Полнети триаголници од кисело тесто

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
меко брашно	500 гр (тип 400)	Вага, садови за продукти, сито, вангла, нож готварски, сад, оклагија, ренде, даска, четка, шпатула, плех, чинија за сервирање.
млеко	200 мл	
масло	200 мл	
шеќер	1 лажичка	
сув квасец	1 лажичка	
јогурт	100 мл	

јајце за фил: маргарин кашкавал шунка посип: ким или сусам	1 100 гр 150 гр 150 гр	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 60 минути). Потребен е шпорет, печка.		
<ol style="list-style-type: none"> Во вангла се сее брашно со сито, се прави отвор на средина, се става квасец, малку шеќер и малку вода. Се меша да се раствори квасецот и се попрскува со посип од брашно, се остава да се активира. Се замесува тесто од потребните состојки и се остава да отстои 20 минути (процес на ферментација). Кашкавалот се ренда, шунката на даска се сече на коцки, путерот и жолчките пенесто се матат. Од тестото се расукува кора во форма на правоаголник, се посипува со шунка и со кашкавал и се витка кон средината да се добијат два ролата. Ролатите по средина се сечат со тацна, а исто и триаголниците се сечат на ист начин, потоа со четка се премачкуваат со јајце и се посипуваат со ким или сусам по желба. Се печат во подмачкан плех во загреана печка на 200 степени додека не заруменеат, околу 30 минути. 		

Полулисната погача		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
брашно тип 400	600 гр	Вага, садови за продукти, сито, вангла, нож готварски, сад, оклагија, четка, шпатула, плех, чинија за сервирање.
јајца	2	
шеќер	2 лажици	
оцет	2 лажици	
сол	8 гр	
путер вода	200 гр 300 мл	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 60 минути) Потребен е шпорет, печка.		
<ol style="list-style-type: none"> Во сад за месење се става брашното со сито, се сее. Потоа на средината се прави отвор, се додаваат јајцата, шеќерот, солта, оцетот и водата за замесување. Од овие состојки се замесува тестото и се меси сè додека не стане мазно, да не е лепливо на рака. Тестото се остава да отстои половина час, а потоа од него се расукува кора. Кората се премачкува со путер (нерастопен) и се завиткува во ролат, се ролува. Од ролатот се сечат седум еднакви парчиња ролнички. Се редат во длабоко тенцере претходно премачкано со масло и тоа една ролна на средината, а останатите шест се редат околу неа. Одозгора погачата со четка се премачкува со жолчка, а може да се стави посип од сусам, ким или афион. Се става да се пече во загреана печка на 		

температура од 180 степени 30 минути.

9. Погачата треба да добие златно-румена боја со убав изглед и сјајна глазура.

Солени грицки

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
сусам	50 гр	Вага, садови за продукти, сито, вангла, нож готварски, сад, оклагија, ролер, виљушка, шпатула, плех, чинија за сервирање.
сол	1 лажичка	
шеќер	1 лажичка	
прашок за печиво	½	
квасец	20 гр	
ким	2 лажички	
вода	300 мл	
масло	300 мл	
брашно	1.300 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 40 минути) Потребен е шпорет, печка.

1. Брашното со сито се сее. Состојките се ставаат во длабок сад за да се замесат, брашното се става по потреба за тестото да биде многу тврдо.
2. Тестото се остава да отстои 20 минути.
3. Тестото се дели на два дела, со оклагија се расукува кора во дебелина од 5 мм, а кората се сече на тенки ленти.
4. Од тенките ленти се сечат ситни коцки со ножици и коцките се ставаат една врз друга.
5. Од една кора се печат 2 тавчиња, се пече на 200 степени, при печење грицките се мешаат со лажица да не се залепат една за друга.
6. Откако ќе се испече целото тесто, сите солени заедно се попрскуваат со 2 лажици масло и со 1 лажица сол.

1.5. Десерти кои се карактеристични во национална кујна

Десертот е еден вид храна која што се јаде по ручекот или вечерата. Десертот обично е слатка храна, како сладолед, колачи, торти, пудинг, но може да се користи и овошје кое има природен шеќер. Слатките десерти обично содржат шеќер од трска, кафеав шеќер, мед или некои видови сируп како што се јаворов сируп или пченкарен сируп. Други вообичаени состојки во десертите се брашно, маснотии за готвење како што се путер или маст, млечни производи, јајца, сол, кисели состојки како сок од лимон и зачини и други ароми како чоколадо, кафе, путер од кикиритки, овошје и јаткасти плодови. Десертите и нивното користење во исхраната варираат во различни земји и имаат своја традиција на консумирање.

Пропорциите на намирниците во десертите, заедно со методите на подготовка, играат голема улога во конзистентноста, текстурата и вкусот на крајниот производ. Шеќерите придонесуваат за влага и нежност на печивата. Компонентите од брашно или скроб служат како протеин и му даваат структура на десертот. Мастите придонесуваат за влага и можат да овозможат развој на ронливи слоеви во колачи и кори за пати. Млечните производи во печивата ги

одржуваат десертите влажни. Многу десерти, исто така, содржат јајца, со цел да се формира крем или да се помогне во нараснување и згуснување на супстанција слична на колачот. Жолчките од јајце конкретно придонесуваат за богатството на десертите. Белките од јајца можат да дејствуваат како квасец или да обезбедат структура. Современите иновации во движењето за здрава исхрана доведоа до достапност на повеќе информации за веганските и безглутенските замени на стандардните состојки, како и замената на рафиниран шеќер.

Десертите можат да содржат многу зачини и екстракти за да додадат различни вкусови. Солта и киселините се додаваат во десертите за да се балансираат слатките вкусови и да се создаде контраст во вкусовете. Некои десерти имаат вкус на кафе, на пример суфле со ледено кафе или бисквити од кафе. Алкохолите и ликерите може да се користат и како состојка за правење алкохолни десерти.

Археолошките истражувања и зачуваните записи од антиката ни укажуваат на користењето на слатка храна во човековата историја. Традиционалните колачи како што се гурабиите во Грција, се користат илјадници години наназад. Во нашата земја, исто така постојат традиционални десерти кои се користат стотици години, а најголемиот дел од нив потекнуваат од турската кујна.

Колачите што се подготвуваат во нашата земја, се со различен изглед, форма, вкус, текстура и се произведуваат од различни продукти. Тие се на база од слатко тесто, надополнети со фил од овошје, ароматични додатоци, мед, зачини, лушпесто овошје, има изобилие од различен вид овошје во зависност од годишното време, има карактеристични колачи и видови кремове, слатки теста подготвени на различни начини, рецептури од одделни региони во земјата.

Ориенталните слатки се застапени во нашата земја, под влијание на турската ориентална кујна. Тие се широко распространети и пошироко во нашиот регион. Овие слатки се карактеристични по својот состав, вкус, текстура, најчесто се со лајтер (шербет) прелиени и со различни ароматични додатоци, суво овошје, слатки теста и кори со овошје, мак, ореви, рогач, суви сливи, суви смокви, суво грозје и свежо овошје. Во ориентални слатки спаѓаат сите видови баклави, раванија, кадаиф, сутлијаш, шеќер паре, назли фатме, алва, гурабии, парени колачи со гриз, тулумби и др.

Баклава е ориентален десерт, се подготвува од влечено тесто, се сукаат тенки кори со посип од густин, бесквасно тесто. Секоја кора се попрскува со масло (путер растопен) и се става фил од ореви мелени, сечкани, ф'стаки и други додатоци. Баклавата се прелива со лајтер (шербет) од шеќер, вода и сок од лимон. Традиционалната баклава се подготвува со ореви.

Тулумби се ориентален десерт, се подготвува од варено тесто (принцес маса). Карактеристично е тоа што не се расукува, нема процес на ферментација. Тестото се подготвува со вода, масло прстофат сол, треба да

зоврие, потоа се додава брашно и се пржи на шпорет. Се трга настрана се остава да се олади тестото, потоа се додаваат јајца едно по едно, малку печиво и густин, не дозволува да пукаат кога се фритираат во масло. Отстојува тестото 30 минути, во тенџере се става масло, веднаш се шприцаат тулумби во долгнавеста форма, како се загрева маслото, така нараснуваат и се вртат. Тулумби се фритираат на умерена температура, да добијат златножолта боја, се вадат со француска лажица. Претходно се вари јак лајтер (шербет), да биде густ со сјајна глазура. Тулумбите стојат во лајтерот да впијат од шербетот, со парче лимон.

Алва е традиционален десерт во повеќе региони од нашата земја, се подготвува со пржење на гриз и путер, потоа се додава шербет од шеќер и вода, зовриен се прелива врз гризот, се меша со шпатула да се свари гризот, овде може да се додадат ароматични зачини, додатоци од ореви, чоколада, суво грозје, бадеми, лешници, цимет, каранфилче, ванила. Се сервира во различни форми, модли, одозгора посип од мелен орев.

Раванија е парен ориентален колач од пандишпан. Се подготвува од јајца матени и шеќер, во полугуста текстура, потоа се додава брашно во сеалка, гриз, печиво, се поврзуваат сите состојки во компактна маса, малку масло на крај и се става во плех премачкан со путер да се пече во загреана печка, на умерена температура. Се вари лајтер од шеќер, вода и парче лимон. Кога ќе се испече пандишпанот, се лади и со нож се сече на ромбоидни парчиња. Се прелива со шербет и се остава да ја впије течноста. Одозгора се декорира со парче лимон, ореви мелени, шлаг, овошен прелив по желба. Пандишпанот за раванија може да се прави и со сечкани ореви.

Шеќер паре се подготвува од јајца, жолчки, путер, маст, гриз, брашно. Ова тесто се замесува доста тврдо и е карактеристично бидејќи е мрсно по својот состав. Додатоци се ставаат во тестото од ореви сечкани, суво грозје. Тестото се става во плех, се распоредува рамномерно насекаде, со врвот од виљушка се прободува целото тесто, се става да се пече на умерена температура 1 час. Потоа се прелива со густ лајтер и се декорира со јатки ореви.

Кремовите се многу малку застапени во нашата национална гастрономија, бидејќи традиционалните десерти се на база од тесто, кори, шербет и додатоци. Но, сепак сме богати со млечни производи, па од млекото се подготвувале и млечни десерти. Млечни десерти се подготвувале од ориз со млеко и шеќер, потоа кохови со различни додатоци, крем со варен гриз и млеко, кој се користел за слатки колачи. Кајмачина е традиционален десерт кој се подготвува на сличен начин како карамел крем, со млеко, јајца, шеќер, ванила, се става во плех на водена пареа, па потоа се потпекува.

Млечен крем со млеко, јајца, ванила и брашно се подготвувал за филување на колачи изработувани од пандишпан. Подготвувале крем со млеко и афион, со млеко и орев, го користеле за наполнило на овошје, печено слатко тесто. Кремови се подготвуваат од варен костен, од тиква варена со млеко и додатоци, од вишни, јаболка, круша. Овошни кремови се подготвувале од

шумско овошје како што се јагоди, малини, рибизли, боровинка. Може да бидат млечни и со слаб лајтер варени.

Тортите како десерти во националната гастрономија се карактеристични по својата структура. Тие биле изработувани од домашни јајца, на база од мрсно слатко тесто, што значи со матење на јајца и шеќер, додавале маст, или путер да се добие полугуста текстура и пченично брашно. Ова тесто го печеле во плех и потоа го преливале со млеко, со шербет како што се кох, раванија. Пандишпани печеле и со јаткасти плодови, со овошје печено, со јаки џемови како што ги подготвувале слатки омлети премачкани со џем преклопени и со посип од шеќер во прав. Пандишпани се печеле и со млеко, масло во составот на продуктите, ги филивале со млечен крем и посип од мелени јаткасти плодови, чоколадна глазура, како ледени коцки, ролати од џем, свежо овошје, варен фил од костен, од орев кои служеле за полнила на различни видови колачи. Торти се подготвувале со шумско овошје кое го има во нашето поднебје, со него се изработувале и кремове за премачкување на кори печени од јајца, шеќер и брашно. Ролати, кохови, коцки, индијанки, ишлери, бел сон колач, бисерки со шам маса, овошни пасти и др.

Слатки теста кои се применувале во националната гастрономија, се познати по текстурата и начинот на изработување, тоа се кисело тесто, влечено тесто, чајно тесто, варено тесто.

Слатки десерти кои се изработувале од кисело тесто, се познати во нашата национална кујна и се застапени во млечните ресторани и пекарници. Такви десерти се крофни, милиброд, слатки кифли путерки со џем, штрудли од кисело тесто со фил од ореви, мак, суво грозје, тиква, јаболка, џемови од различно овошје.

Десерти од влечено тесто се баклава подготвувана на различни начини и додатоци, слатки пити и штрудли од вишна, тиква, јаболка, круша, дуња, ореви, суво грозје.

Тесто изработувано со јајца, шеќер, маст и брашно од кое се подготвувале колачи гурабии, урмашици, шеќер паре, назли фатме, парени колачи со пиво и кокос. Од слатко тесто месено со маст или путер се правеле чајни колачи, сусамки, ванилици со џем и посип шеќер во прав. Постојат повеќе рецептури и начини на изработување чајно печиво, бисквитно печиво со додавање на јаткасти плодови, ароматични зачини, суво овошје, моделирано во различна форма и вкус.

Од овошјето се подготвуваат различни обработки во гастрономијата покрај тоа што се користат како термички сварени, печени, се подготвуваат во цели плодови како за компот, па се пастеризираат, се варат слатко од зелени смокви, зрели смокви, тиква со орев и слаткарче, од јагоди, од модри сливи, од кора од лубеница, од бело грозје без семка, јагода, малина, рибизла. Слатко подготвено од различни видови овошје од нашето поднебје, има традиција на послужување, со негување на тие обичаи и обреди во многу региони се служи слатко со чаша вода за пречекување на гости, со тоа

домаќините покажуваат учтивост, почит и важност на топло гостопримство за добредојде на гостинот во неговата куќа. Овие навики треба да продолжат да се применуваат, пренесуваат на помлади генерации, да ги негуваат тие манири. Имаме изобиле на видови овошје кое може да се преработува на различни начини.

Овошјето наоѓа широка примена во слаткарството за изработување на различни видови слатки десерти, кремове, теста, колачи кои се конзумираат во сите видови угостителски објекти, слаткарници и конзервна индустрија.

Од десертите во националната кујна, во учебников ќе бидат претставени следните рецепти (12): Колач со афион и лимон, Мдењаци колачи, Колач со рогач и јаболка, Посни колачиња со пиво, Бомбици од суви смокви, Ашуре, Обланда со крем, Торता со кајсија и бадем, Пита со сливи, Пита со јаболки, Грклани од лиснато тесто, Торता со ореви и крем.

Колач со афион и лимон		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
афион	100 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, миксер, сито мелница, мерило, плех, шприц, четка, цедалка, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
мелени бадеми	50 гр	
кафеав шеќер	7 лажици	
интегрално брашно	170 гр	
брашно	130 гр	
прашок за печиво	1	
вода	100 мл	
масло за јадење	100 мл	
лимон	½	
сол	прстофат	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 50 минути) Потребен е шпорет, печка и фрижидер.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Во сад за матење ги ставаме двата вида брашно со сито, се сее. 2. Се додава прашок за печиво, прстофат сол, кафеав шеќер, афион, лимонев сок, мелени бадеми. 3. Масло и вода со жица маталка се мешаат додека состојките не се соединат. 4. Правоаголен калап за печење го намрсуваме со масло, го набрашнуваме и во калапот го нанесуваме тестото за колачот. 5. Го ставаме калапот во печка и печеме 40 минути на температура од 200 степени. 6. Го вадиме колачот од калапот и го сечеме на парчиња. Три парчиња ставаме на чинија за сервирање. 7. Декорација сос од овошје, свежо нане. 		

Меденџаци колачи

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
за кора: мед	150 гр	Вага, садови за производи, вангла, даска, миксер, сито мелница, мерило, плех, шприц, четка, цедалка, шпатула силиконска, оклагија, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
шеќер	150 гр	
путер	50 гр	
сода бикарбона	1 каф. лажица	
брашно	600 гр	
јајце	1	
за фил:		
шеќер	8 лажици	
млеко	1 литар	
густин	8 лажици	
шеќер во прав	250 гр	
путер	250 гр	
за прелив:		
чоколадо за готвење	100 гр	
какао	2 лажици	
млеко	6 лажици	
масло за јадење	1 лажица	
путер	50 гр	

Процедура**Подготовка на производи и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 120 минути) Потребен е шпорет, печка, фрижидер.

1. Започуваме со подготовка на корите. Во тенџере на оган ставаме мед, путер и шеќер, мешаме со лажица.
2. Откако состојките ќе се растопат, го тргаме тенџерето од шпорет и во него додаваме сода бикарбона и брашно, мешаме со лажица и оставаме тестото да се излади.
3. Во меѓувреме го подготвуваме филот. Во тенџере на оган налеваме 600 мл млеко и го додаваме шеќерот. Во преостанатото млеко го додаваме густиот и мешаме со жица за матење.
4. Непрекинато мешајќи со жица во зовриено млеко во тенџере на шпорет го додаваме растворениот густин во млеко. Откако кремот ќе ја добие потребната густина, го тргаме од шпорет и го оставаме да се излади.
5. Јајцето го кршиме, го додаваме во тенџере со изладено тесто и го месиме тестото со рака.
6. Продолжуваме да го месиме тестото со раце на набрашната работна маса и го делиме на 4 еднакви дела.
7. Превртената тава за печење ја намрсуваме со путер.
8. Од првото топче тесто со сукалка развлекуваме кора и ја ставаме на намрсената тава.
9. Ја ставаме тавата во печка и печеме 15 минути на 200 степени. На ист начин ги подготвуваме сите кори.
10. Продолжуваме со подготовка на филот. Во поголем длабок сад со миксер матиме путер и шеќер во прав. Го додаваме изладениот крем и матиме со миксер додека филот не се соедини.
11. Првата кора ја ставаме на послужавник и ја премачкуваме со фил. Врз филот ја ставаме втората кора и ја филуваме. Истата постапка ја повторуваме со преостанатите две кори.
12. Започнуваме со подготовка на преливот. Во тенџере на оган ги ставаме

млекото, маслото, какаото и путерот. Чоколадата ја кршиме на парчиња, ја додаваме во тенџере и мешае со лажица. Откако преливот ќе ја добие потребната густина, го нанесуваме врз колачот и оставаме колачот да се излади.

13. Оладениот колач го сечеме на ромбови, колачите медењаци се сервираат во десертна чинија, декорација со малку цимет, шеќерна декорација.

Колач со рогач и јаболка

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
мед	2 лажици	Вага, садови за производи, вангла, даска, миксер, сито мелница, мерило, плех, шприц, цедалка, ренде, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
јајца	4	
шеќер	200 гр	
млеко	100 мл	
ванилин шеќер	1	
масло за јадење	200 мл	
мелен рогач	200 гр	
брашно	200 гр	
масло	120 мл	
прашок за печиво	1	
јаболка	3	
суво грозје	100 гр	
рум	3 лажици	
лимон	1	
чоколадо за готвење	100 гр	

Процедура

Подготовка на производи и потребен инвентар

(Време на подготовка: 90 минути) Потребен е шпорет, печка и фрижидер.

1. Го додаваме румот во садот со суво грозје. Јајцата ги кршиме и ги делиме белките од жолчките. Во сад за матење ставаме жолчки, шеќерот и ванила шеќер, матиме со миксер додека шеќерот не се растопи. Додаваме 20 мл масло, млеко и мед.

2. На ситната страна од рендето во садот рендаме кора од лимон и матиме со миксер додека смесата не се соедини. Ги додаваме сувото грозје со рум, мелен рогач, брашно и прашок за печиво, мешае со лажица додека смесата не се соедини.

3. Јаболиките ги миеме во вангла со ноже за лупење се лупат, потоа се рендаат на покрупна страна од рендето. Со миксер ги матиме белките. Изматените белки ги додаваме во садот со преостанатите состојки. Ги додаваме ренданите јаболка и мешае со лажица додека смесата не се соедини.

4. Го ставаме тестото за колач во намрсената и набрашната тркалезна тава за печење. Ја ставаме тавата во печка и печеме 50 минути на 180 степени. Го сечеме колачот на парчиња и едно парче ставаме на чинија за сервирање.

5. Чоколадата ја кршиме на парчиња и ја ставаме да се растопи во тенџере на шпорет. Додаваме масло и мешае со лажица. Со растопена чоколада го декорираме парчето колач.

Посни колачиња со пиво

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
масло	300 мл	Вага, садови за продукти, вангла, даска, миксер, сито мелница, мерило, плех, шприц, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
пиво	250 мл	
прашок за печиво	2 пакетчиња	
шеќер	6 лажици	
брашно	700	
гриз		
кокос	1 пакетче	
оревы во јатки	250 гр	
за шербет:		
шеќер	1 кг	
вода	800 мл	

Процедура**Подготовка на продукти и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 60 минути) Потребен е шпорет, печка.

1. Во подлабок сад се става маслото, потоа се додава пиво, прашок за печиво, гриз, брашно и од сите нив се замесува тесто.

Да се добие средно меко тесто, да не лепи на рака, да може да се моделира.

2. Од тестото се одделуваат мали парчиња, се формираат мали топчести форми, а потоа се расплескуваат на средина и се притискаат на крупната страна од рендето, се расплескуваат како мали корички.

3. Во средина на секоја коричка се става јатка од ореви и се витка во мали ролнички.

4. Сите ролнички се редат во плех со хартија за печење, се печат во загреана печка на 180 степени 30 минути.

5. Во тенџере се става шеќер, вода и ванила да се вари, откако ќе зоврие шербетот, се вари уште 7 минути, се трга настрана.

6. Откако ќе се испечат колачињата, се преливаат со шербет.

7. Додека се сè уште топли, се панираат во кокосово брашно.

Бомбици од суви смокви

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
суви смокви	500 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, миксер, сито мелница, мерило, плех, шприц, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
оревы	350 гр	
шеќер	250 гр	
чоколада	200 гр	
суви кајсии	200 гр	
портокал	1	
рум	100 мл	
путер	30 гр	
за панирање:		
мелени ореви		
чоколадни трошки		

Процедура**Подготовка на продукти и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 20 минути. Потребен е шпорет и фрижидер.

1. Чоколадата ја кршиме на парчиња и ја ставаме да се топи на пареа.
2. Мешаме со лажица, садот со растопена чоколада го тргаме од шпорет.
3. Во друг подлабок сад ставаме мелени суви смокви и кајсии, шеќер и сечкани ореви. На ситната страна од рендето во садот рендаме кора од портокал.
4. Потоа во садот додаваме растопена чоколада и рум, мешаме со лажица. Продолжуваме смесата да ја месиме со шпатула.
5. Од смесата формираме бомбици. Наизменично по една бомбича панираме во кристален шеќер, чоколадни трошки и мелени ореви.
6. Ги редиме бомбиците на чинија за сервирање.

Ашуре

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
шеќер	600 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, миксер, мелница, мерило, плех, шприц, шпатула, силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
ориз	200 гр	
грав	200 гр	
лешници	150 гр	
суво грозје	125 гр	
лупени ф'стаци	50 гр	
пченица	200 гр	
суви смокви	12	
наут	150 гр	
каранфилчиња	50 гр	
нишесте	50 гр	
суви кајсии	12	
лупени кикиритки	75 гр	
млеко	200 мл	
вода	1 литар	
путер	50 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 120 минути) Потребен е шпорет и фрижидер.

1. Во тенџере на шпорет со 500 мл вода го ставаме наутот да се вари. Во друго тенџере на оган со 500 мл вода го ставаме гравот да се вари.
2. Сварениот грав го истураме во цедалка врз подлабок сад. Исцедениот грав го враќаме во тенџерето. И сварениот наут го истураме во цедалка. Исцедениот наут го додаваме во тенџере со гравот.
3. По половина од водата во која се вареа гравот и наутот ставаме во две тенџериња на шпорет. Во едното тенџере вариме пченица, а во другото го вариме оризот.
4. Сварениот ориз го истураме во блендерот и го миксираме.
5. Смесата ја ставаме во тенџере. Сварената пченица ја додаваме во тенџерето со измиксираниот ориз и промешуваме. Го ставаме тенџерето на шпорет. По кратко време го тргаме тенџерето од шпорет.
6. Со алатка за пире ги гмечиме гравот и наутот и ги додаваме во тенџерето со оризот и пченицата. Сувите смокви и кајсии на даска со нож ги сечеме на четвртинки и ги додаваме во тенџерето. Во тенџерето го додаваме и сувото грозје, лешници, ф'стаци и кикиритки, ги толчиме и ги додаваме во тенџерето.
7. Каранфилчињата ги преливаме со 100 мл вода. Го ставаме тенџерето на

шпорет. Во тенџерето додаваме путер и шеќер. Мешаме со лажица и оставаме Ашурето да се вари 15 минути.

8. Каранфилчињата ги истураме во цедалка, водата ја додаваме во садот со нишестето и мешаме со жица за матење. Непрекинато мешајќи со жица маталка, размешаното нишесте го додаваме во тенџере на шпорет. Откако Ашурето ќе ја добие потребната густина, го тргаме тенџерето од шпорет.

9. Со црпалка од Ашурето нанесуваме во подлабока чинија за сутлијаш. Украсуваме со парчиња суви кајсии и смокви.

10. Декорацијата ја завршуваме со ф'стаци и лешници.

Обланда со крем (Седмо небо)

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
обланди	1 пакување	Вага, садови за продукти, вангла, даска, миксер, мелница, мерило, плех, шприц, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
шеќер во прав	300 гр	
орев	300 гр	
јајца	10	
шеќер	150 гр	
брашно	6 лажици	
млеко	4 дл	
чоколадо за готвење	200 гр	
путер	1	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет и фрижидер.

- Во казанче се одвојуваат посебно белки и жолчки.
- Со миксер се матат 10 белки со 500 гр шеќер во прав и се додаваат сечкани орев.
- Со филот се премачкуваат сите 5 обланди од рапавата страна и секоја се потпекува на 180 степени по 10 минути, за да заруменеат.
- На шпорет се става тенџере да се вари 300 мл млеко со 17 лажици шеќер. Во 100 мл ладно млеко се разматуваат 6 лажици брашно и се додава на претходно изматените 10 жолчки.
- Кога ќе се згусне кремот, се додава 200 гр чоколадо и изматен путер, да биде лесен пенест со кремаста текстура.
- Се реди кора, па фил додека има кори, најгоре се завршува со фил и врз филот се ставаат мелени орев.
- Обландата се лади и се сече на коцки.
- Декорација со чоколадна глазура, шеќерни цветови, овошни желирани перли.

Торта со кајсија и бадем

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
за пандишпан:		Вага, садови за продукти, вангла, даска, миксер, мелница, мерило, плех, шприц, шпатула силиконска, супена
путер	175 гр	
шеќер	175 гр	
јајца	5	
мармалад од кајсии	2 лажици	

чоколада за готвење	175 гр	лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
брашно	175 гр	
прашок за печиво	1	
мелени бадеми	50 гр	
за фил:		
путер	250 гр	
шеќер во прав	250 гр	
јајца	2	
портокал	1	
кафе	1 лажица	
ф'стаџи	50 гр	
лешници	30 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 60 минути) Потребен е шпорет, печка и фрижидер.

1. Започнуваме со подготовка на пандишпанот. Во сад чоколадата ја кршиме на парчиња и ја ставаме да се топи на пара.
2. Во сад за матење ставаме путер, мармалад и шеќер. Јајцата ги кршиме, жолчките ги додаваме во садот за матење и со миксер ги матиме состојките.
3. Садот со растопена чоколада се трга настрана. Потоа во садот за матење ги додаваме растопената и оладена чоколада, прашок за печиво, мелени бадеми и матиме со миксер додека состојките не се соединат.
4. Со миксер ги матиме и белките во цврст шам. Во изматените белки ја додаваме содржината од садот за матење, потоа се додава брашно и се меша со шпатула да се поврзе. Обрачот се намрсува со путер, во обрачот ја ставаме смесата за пандишпанот. Го ставаме обрачот во печка, печеме 30 минути на температура од 180 степени.
5. Во меѓувреме го подготвуваме филот, во сад за матење го ставаме путерот, се додава шеќер во прав и матиме со миксер додека путерот не стане пенест.
6. Кршиме јајца, жолчките ги додаваме во садот за матење, заедно со кафето. На ситната страна од рендето во садот рендаме кора од портокал и матиме со миксер додека филот не се соедини.
7. Испечениот пандишпан се вади од обрач и сече на два дела. Врз долниот дел од пандишпанот нанесуваме од филот, потоа врз филот го ставаме вториот дел од пандишпанот.
8. Преостанатиот фил го полниме со готварски шприц и со помош на шприцот со фил ја декорираме горната површина на тортата.
9. Сечеме едно парче торта и го ставаме на чинија за сервирање. Врз филот наросуваме сечкани лешници и ф'стаџи.

Пита со сливи

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
брашно	250	Вага, садови за продукти, вангла, даска, миксер, сито, мелница, мерило, плех, шприц, шпатула, силиконска, супена
свеж квасец	½ коцка	
млеко	4 лажици	
путер	250 гр	
шеќер	180 гр	

модри сливи	1 кг	лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
маргарин	125 гр	
шеќер	100 гр	
јајца	4	
орев	50 гр	
кисела павлака	200 мл	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 60 минути) Потребен е шпорет, печка.

1. Во сад ставаме свеж квасец, го раствораме со млако млеко, додаваме по половина лажица шеќер и брашно, се меша да се активира.
2. Во вангла со сито го сееме брашното, активираниот квасец, путер, јајце, со рака го месиме тестото додавајќи шеќер.
3. Округла тава за печење се намрсува со путер и посип од брашно.
4. Го расплескуваме тестото во тавата. Сливите се мијат со вода, ги чистиме од семка, на даска се сечат на половина, ги редиме врз тестото. Ги наросуваме со 80 гр шеќер и мелени ореви.
5. Во подлабок сад ставаме путер, шеќер и јајца, матиме со миксер.
6. Ја додаваме киселата павлака и матиме со миксер додека смесата не се соедини.
7. Смесата ја нанесуваме врз сливите во тавата за печење. Ја ставаме тавата во загреана печка, печеме 30 минути на температура од 180 степени.
8. Го сечеме колачот на парчиња и двете парчиња ги ставаме на чинија за сервирање.
9. Декорираме со свеж портокал и модри сливи.

Пита со јаболка

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
јаболка	1,5 кг	Вага, садови за продукти, вангла, даска, миксер, сито мелница, мерило, плех, шприц, ноже за лупење, ренде, оклагија, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
путер	250 гр	
брашно	360 гр	
густин	160 гр	
шеќер во прав	50 гр	
цимет	половина ќесичка	
суво грозје	100 гр	
ванилин шеќер	3 ќесички	
вода	10 лажици	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 60 минути) Потребен е шпорет, печка и фрижидер.

1. Јаболките се мијат со вода, со ноже за лупење ги лупиме и на крупната страна од рендето, во подлабок сад ги рендаме.
2. Во садот додаваме суво грозје, цимет, ванилин шеќер, шеќер во прав и густин и мешаме со лажица.
3. Во казанче ставаме брашно сеено со сито, путер и вода, се става на миксер и матиме, со мешалките за тесто. Откако состојките ќе се соединат, го

исклучуваме миксерот.

4. Го вадиме тестото од казанчето и на набрашната работна маса го месиме. Го делиме тестото на два еднакви дела.

5. Од првиот дел од тестото на набрашната работна маса со оклагија развлекуваме кора.

6. Обрачот за печење го намрсуваме со путер, со помош на сукалка ја ставаме кората во обрачот.

7. Врз кората го нанесуваме филот со рендани јаболка и од вториот дел од тестото развлекуваме кора и ја ставаме во обрачот.

8. Обрачот го ставаме во загреана печка, печеме 40 минути на температура од 160 степени.

9. Се вади обрачот од печка, го отстрануваме страничниот дел од калапот.

10. Сечеме парче од питата и го ставаме на чинија за сервирање.

11. Питата со јаболки ја декорираме со чоколаден прелив.

Роловано лиснато тесто- грклани

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
лиснато тесто	500 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, миксер, мелница, мерило, плех, шприц, оклагија, четка, тенџере, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање
прашок за пудинг од ванила	3 ќесички	
млеко	700 мл	
шеќер	300 гр	
путер	200 гр	

Процедура.

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 60 минути) Потребен е шпорет, печка и фрижидер.

1. На набрашната работна маса од првото парче лиснато тесто со сукалка развлекуваме кора.

2. Ја сечеме кората на ленти, секоја лента ја навиткуваме на цилиндрична модла. Модлите со корите од лиснато тесто ги ставаме во тавата за печење.

3. На истиот начин го приготвуваме и второто парче лиснато тесто. Во садот со јајцето додаваме масло и матиме со четка. Потоа со четката од изматено јајце ги премачкуваме тестата на калапот.

4. Ја ставаме тавата во загреана печка, печеме 25 минути на температура од 200 степени.

5. Во тенџере на шпорет ставаме поголем дел од млекото, го додаваме шеќерот и мешаме со лажица за матење. Во преостанатото млеко го додаваме прашокот за пудинг и мешаме со жица.

6. Постојано се меша со рачна жица маталка во млекото, да се свари млекото со пудингот. Откако пудингот ќе ја добие потребната густина, го тргаме тенџерето од шпорет и оставаме пудингот да се излади.

7. Во оладениот пудинг го додаваме путерот и матиме со миксер додека филот не се соедини да се добие кремаста текстура за полнење на печените грклани.

8. Испечените грклани ги вадиме од модлите, филот го полниме во готварски шприц, со помош на шприцот ги полниме гркланите со фил од двете страни.

9. Филуваните грклани во круг ги редиме на чинија за сервирање, може да се посипуваат со шеќер во прав, може да стојат 15 минути и во лајтер (шербет) пред да се полнат со фил.

Торта со ореви и крем

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
за кора:		Вага, садови за продукти, вангла, даска, миксер, тенџере, мелница, мерило, плех, шприц, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
јајца	10	
шеќер	300 гр	
сечкани ореви	200 гр	
за фил:		
млеко	600 мл	
шеќер	10 лажици	
прашок за пудинг од ванила	2 ќесички	
путер	250 гр	
чоколада за готвење	100 гр	
слатка павлака	500 мл	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 90 минути) Потребен е шпорет, печка и фрижидер.

1. Започнуваме со подготовка на кората, ги кршиме јајцата, одвојуваме белки од жолчки. Со миксер ги матиме белките во цврст снег, го додаваме шеќерот.
2. Откако шеќерот ќе се растопи, го исклучуваме миксерот, додаваме ореви и мешаме со лажица додека состојките не се соединат.
3. Во тава за печење, обложена со намрсена хартија ја нанесуваме содржината од садот. Ја ставаме тавата во печка и печеме 20 минути на температура од 180 степени.
4. Во меѓувреме го подготвуваме филот, во тенџере на оган ставаме 500 мл млеко и го додаваме шеќерот. Во садот со жолчките го додаваме прашокот за пудинг и мешаме со жица. Постојано мешајќи со жицата размешаните жолчки ги додаваме во тенџерето на оган. Откако кремот ќе ја добие потребната густина, го тргаме од шпорет.
5. Во подлабок сад со миксер матиме путер. Го додаваме оладениот крем и матиме со миксер додека филот не се соедини да стане пенест, лесен.
6. Кога е готов кремот, 1/3 од филот ставаме во сад настрана.
7. Чоколадата ја кршиме на парчиња и ја ставаме во тенџере на шпорет на пареа да се растопи. Растопената чоколада ја додаваме во садот со 2/3 од филот и матиме со миксер додека филот не се соедини.
8. Испечената кора ја сечеме на три ленти по должина. Првата лента ја ставаме на долниот дел од правоаголна кутија за торта и ја премачкуваме со жолтиот фил, врз филот ја ставаме втората кора и ја премачкуваме со кафеавиот фил. Врз филот ја ставаме третата кора и целата торта ја премачкуваме со кафеавиот фил.
9. Со миксер ја матиме слатката павлака и го полниме шлагот во готварски шприц. Со шлагот ги украсуваме страните на тортата, како и горната површина на тортата, оставајќи два дела на горна површина без шлаг.
10. Во тие делови украсуваме со по една црвена шеќерна роза и три зелени шеќерни листови.
11. Декорацијата зависи од креативноста на слаткарот.

Прашања за проверка на знаењето	<ol style="list-style-type: none"> 1. Дефинирајте го поимот национална кујна. 2. Објаснете за јадења на база зеленчук и ориз во националната кујна. 3. Опишете карактеристики на пекарските производи. 4. Објаснете за готвени јадења од различни видови месо. 5. Објаснете за десертите во националната кујна.
Вежби	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка на различни видови јадења од националната кујна.

ЗАКЛУЧНИ СОГЛЕДУВАЊА

Гастрономскиот идентитет е под влијание на факторите култура и околина. Географските услови и климата влијаат на храната која се одгледува и произведува, но исто така влијаат и на вкусот. Доколку дестинацијата која се посетува е остров на море, тогаш во најголем дел од случаите, навиките за хранење ќе се засноваат на рибарење или морска храна. Квалитетот на храната зависи и од географијата, односно добриот квалитет на храна зависи и од теренот каде истата се одгледува. Религијата има важна улога во традицијата и начинот на исхрана. Кај муслиманската религија, Халал системот во голем степен предодредува што се консумира. Кај јудаизмот, Кошер хранењето исто така поставува одредени насоки на исхрана. Кај останатите религии имаме слични примери, постите кај православните верници и др. Богатството и социјалниот статус во едно општество влијаат на гастрономскиот идентитет. Новите технологии на подготвување на храна и иновациите во гастрономијата, исто така придонесуваат во формирањето на гастрономскиот идентитет, како и етничката разноликост. Сите овие влијанија на културата и околината, оставаат белег и го креираат гастрономскиот идентитет на одредена дестинација.

Готвените јадења ја сочинуваат групата на разновидни производи во областа на гастрономијата, а називот го добиле по степенот на готовност во моментот на порачката, односно тие се однапред подготвени. Самиот назив кажува дека јадењата се претходно подготвени. Обично се приготвуваат за ручек, а поретко за вечера. Готвените јадења најчесто се приготвуваат во пансионски ресторани, експрес ресторани, ресторани за самопослужување, мензи во фабрики, социјални и образовни институции и др. Пласманот на готвените јадења зависи од повеќе фактори, средства на понуда (листа на јадење, менија, дневна карта и др.). Начинот на живот го промени начинот на исхраната бидејќи луѓето поради работни обврски имаат на располагање сè помалку време за домашно готвење. Поради својата специфичност и

сложеност, готвените јадења ги подготвуваат врвни готвачи и добри познавачи на животните намирници. Овие јадења се специфични бидејќи се специјалитети во одредени краеве и земји и бидејќи во себе ги носат сите карактеристики на тие кујни. Покрај стручноста и вештините потребни да се изработи јадењето, треба да се познаваат и поединости како јадењето да биде поавтентично.

Една од одликите на секој народ или општествена заедница е и неговата исхрана. Со текот на времето таа се негува, но и менува, па сепак и во многу изменета форма задржала некои свои традиционални обележја. Јадењата од житни растенија, се сметаат за најстари јадења кај нас, што го потврдуваат и многубројните археолошки наоди. Тие заземаат видно место во исхраната на македонското население. Секој регион има различни називи на јадењата кои ги приготвувале, со обичаи и обреди карактеристични од тој крај. Нашето поднебје изобилува во разновиден асортиман на пекарски производи кои се карактеристични по одделни региони, се применувале, вкисувале со генерации наназад, сè уште се негуваат тие обичаи, обреди, навиките се пренесуваат од генерација на генерација, да го зачуваме нашето, тоа што е дел од нас, исконското, да ја продолжиме нашата традиција преку гастрономијата. Ќе споменеме познати пекарски производи по региони од нашата земја, а спаѓаат во национална кујна тоа се: леб, сомун, погача, зелник, мазник, ѓомлезе, сеченик, пита, комат, питулица, тури потпечи, јуфки, тарана, каша, велешка пита со бел дроб, супите, печиво, наутлии, бакарданик, топеница, јајчарник, колпиде, пастрмајлии, лепињи, мекици, тиганици, пишии, други видови леб со додатоци, пресна погача со сода бикарбона која се подготвувала за православниот празник Водици, се јадела со пивтии или пача. Пченкарна погача, проја, качамак, симит, ѓеврек, перек, козунаци (милиброд), крофни, гурабии, слатки теста со преработка од овошје.

Колачите што се подготвуваат во нашата земја, се со различен изглед, форма, вкус, текстура и се произведуваат од различни продукти. Тие се на база од слатко тесто, надополнети со фил од овошје, ароматични додатоци, мед, зачини, лушпесто овошје, има изобилие од различен вид овошје во зависност од годишното време, има карактеристични колачи и видови кремове, слатки теста подготвени на различни начини, рецептури од одделени региони во земјата. Ориенталните слатки се застапени во нашата земја, под влијание на турската ориентална кујна. Тие се широко распространети, а и пошироко во нашиот регион. Овие слатки се карактеристични по својот состав, вкус, текстура, најчесто се со лајтер (шербет) прелиени и со различни ароматични додатоци, суво овошје, слатки теста и кори со овошје, мак, ореви, рогач, суви сливи, суви смокви, суво грозје и свежо овошје. Во ориентални слатки спаѓаат сите видови баклави, раванија, кадаиф, сутлијаш, шеќер паре, назли фатме, алва, гурабии, парени колачи со гриз, тулумби и др. Тортите како десерти во националната гастрономија се карактеристични по својата структура. Тие биле изработувани од домашни јајца, на база од мрсно слатко тесто, што значи со матење на јајца и шеќер, додавале маст, или путер да се добие полугуста текстура и пченично брашно. Ова тесто го печеле во плех и потоа го преливале

со млеко, со шербет како што се кох, раванија. Пандишпани печеле и со јаткасти плодови, со овошје печено, со јаки џемови како што ги подготвувале слатките омлети премачкани со џем преклопени и со посип од шеќер во прав. Пандишпани се печеле и со млеко, масло во составот на продуктите, ги филувале со млечен крем и посип од мелени јаткасти плодови, чоколадна глазура, како ледени коцки, ролати од џем, свежо овошје, варен фил од костен, од орев кои служеле за полнила на различни видови колачи. Торти се подготвувале со шумско овошје кое го има во нашето поднебје, со него се изработувале и кремове за премачкување на кори печени од јајца, шеќер и брашно. Ролати, кохови, коцки, индијанки, ишлери, бел сон колач, бисерки со шам маса, овошни пасти и др. Овошјето наоѓа широка примена во слаткарството за изработување на различни видови слатки десерти, кремове, теста, колачи кои се консумираат во сите видови угостителски објекти, слаткарници и конзервна индустрија.

IV. ВЕГЕТАРИЈАНСКА И ДИЕТАЛНА КУЈНА

Модуларната единица опфаќа содржини поврзани со карактеристики на вегетаријанска и диетална кујна, вегетаријански и диетални јадења, готвени јадења за исхрана на болни лица и техники на подготовка на вегетаријански и диетални јадења.

По совладување на модуларната единица, ученикот ќе биде способен да:

- ✓ анализира карактеристики на вегетаријанска и диетална кујна;
- ✓ толкува вегетаријански и диетални јадења;
- ✓ подготвува готвени јадења за исхрана на болни лица;
- ✓ применува техники на подготовка на вегетаријански и диетални јадења.

Клучни зборови

вегетаријанска кујна, диетална кујна.

1. Карактеристики на вегетаријанска и диетална кујна според продукти кои се користат

Во овој дел од учебникот ќе бидат опфатени содржини поврзани со вегетаријанска и диетална кујна, карактеристики и нивна примена, како и карактеристични јадења од вегетаријанска и диетална кујна во готварството.

1.1. Вегетаријански јадења

Вегетаријанство претставува начин на исхрана кој се состои од консумирање на намирници, исклучиво од растително потекло. Индивидуите кои се придружуваат на ваквите правила на исхрана, се нарекуваат вегетаријанци. Но, и покрај вака дефинираното вегетаријанство, се појавуваат одредени варијанти, кои се однесуваат на консумирање на јајца, млеко и млечни производи.

Строгите вегетаријанци се познати по името вегани, а називите на останатите варијанти зависат од она што го консумираат. Вегетаријанството се смета за здрав начин на исхрана. Од друга страна треба да се земе предвид дека и покрај тоа што повеќето нутритивни вредности неопходни за човечкиот организам можат да се обезбедат преку консумирањето растителна храна, сепак има одредени витамини (растворливи во масти А, D и К), одредени белковини и есенцијални аминокиселини кои ги има исклучиво во продуктите од животинско потекло.

При приготвување на вегетаријански јадења мора да се имаат предвид многу околности, пред сè како се подготвува комплетен оброк и од кои прехранбени продукти е составен.

Здравата веганска исхрана вклучува неколку порции со различно овошје и зеленчук на ден, основни оброци со компир, леб, ориз, тестенини или други скробни јаглехидрати, малку грав, мешунки и други протеини, јаткасти плодови, незаситени масти и одржливи производи.

Вегетаријанската кујна се заснова на храна која ги исполнува вегетаријанските стандарди со тоа што не вклучува месо и производи од животинско ткиво (како желатин или сирење од животинско потекло). Лакто-вегетаријанството (најчестиот вид на вегетаријанство во западниот свет) вклучува јајца и млечни производи (како млеко и сирење без сириште).

Има широк спектар на можна вегетаријанска храна, вклучително и некои развиени за особено да одговараат на вегетаријанска/веганска исхрана, или со пополнување на кулинарската листа каде што рецептите инаку би имале месо, или со обезбедување здрав внес на протеини, витамин Б12 и други хранливи материји. Житарици, габи, особено за јадење печурки, алги, овошје, авокадо, зеленчук, мешунки и јаткасти плодови. Производи од соја, вклучувајќи тофу и темпе, кои се заеднички дополнителни извори на протеини. Текстуриран растителен протеин (TVP), направен од обезмастено соја брашно, често вклучено во рецептите за чили и плескавици наместо мелено месо. Јајца и аналози на млечни производи во веганската кујна (како што се аквафаба, растителен крем или растително млеко).

Вегетаријански јадења на база од јајца и млечни производи се застапени во понудата на листата на јадења во угостителството, вегетаријанците се разликуваат по начинот на исхрана, една категорија консумира млечни производи, друга категорија консумира одреден вид месо, но има и такви што воопшто не јадат месо и млечни производи.

Јадења кои најчесто се застапени од јајца, се сите видови омлети, кајгани, кохови, поширани јајца, фритирани јајца со полнила фил. Јајца во вегетаријанска кујна се подготвуваат во комбинација со зеленчук, печурки, со сосови од зеленчук, потоа варени јајца во комбинација на салати со додатоци на семки од тиква, суво овошје, ленено семе, чија семе, сончоглед со дресинзи изработени од маслиново масло, масло од тиква, ленено масло, кокосово масло, бадемово масло, масло од бел и црн тартуф.

Млечни производи кои се користат за подготвување на јадења во вегетаријанска кујна покрај продуктите од животинско потекло, сега значајно место зазема тофу сирење, кефир, моцарела, „бри“ меки сирења, чедар кашкавал, пекорино, козјо сирење, цигер козјо сирење, рикота, посна урда, зрнесто младо сирење, кравјо млеко, козјо млеко, млеко од растително потекло како што е бадемово млеко, кокосово млеко, соино млеко. Млечните производи може да се користат како полнило, фил зеленчук, во јадења од јајца во омлети, кајгани, кохови, крокети, тортиљи во комбинација со млечен производ.

Јадења од млечни производи може да бидат подготвени како поединечни самостојни јадења како сирење панирано во брашно на скара, специјалитет сирење потпечено во фурна, потоа во јадења кои се користат за појадок и во ладни предјадења, закуски сервираны со ордевери. Во вегетаријанска кујна се применуваат и сосови подготвени на база од млечни производи како што е бешамел фонд кој е основен за добивање на други сосови, потоа холандез фонд исто така на база од жолчки, со додатоци на други ароматични зачини, масла, вина, на сирења со корисни мувли, меки сирења „бри“ на тој начин се добива различен вид на сос, кои имаат примена во ладни и топли предјадења во вегетаријанска кујна. Неутрална хопла, павлака се користат како згуснувачи на сосови, на потажи, за компири гратинирани, прилози, даваат хомогена компактна текстура на јадења кои се приготвуваат во вегетаријанска кујна.

Вегетаријански јадења на база од зеленчук се најмногу застапени во листата на јадење и мени карта во угостителските објекти. Карактеристики на јадења од зеленчук се што најчесто се нарачуваат како салати кои може да бидат на база од свеж зеленчук и зачинети со винегред, потоа салати од варен зеленчук, салати од печен зеленчук, сврзани салати со млечни сосови, салати со дресинзи изработени со соја сос, вочестер, табаско, сенф. Вегетаријански јадења на база од зеленчук може да се подготвуваат како ладни предјадења и топли предјадења.

Вегетаријанската кујна изобилува со разновиден зеленчук кој може да се користи на различен начин, да се подготвува со различна термичка обработка, да се менува текстурата, формата, изгледот и вкусот и на крај да биде сервиран како преработен производ. Може да се полнат, пошираат, гратинираат, потпекуваат, ролуваат како што се сарми од зеленчук со ориз, печурки, јаткасти плодови во комбинација со свежи зачини. Најзастапени зеленчуци се коренест зеленчук: компир, сладок компир батат, цвекло, дајкон, репа, келераба, морков, целер, пашканат, ротквици, рен и др.

Плодест зеленчук: пиперки, модар патлиџан, тиквичка жолта, зелена, тиквица, пченка, домати, краставица и др. Цветест зеленчук: зелка зелена, црвена зелка, брокула, кел, прокељ и карфиол, артичока. Листест зеленчук: спанаќ, блитва, штавеј, зелена салата марула, радич, црвена марула, рукола и др. Стеблест зеленчук: кромид, лук, праз, власец, аспарагус (шпаргла) и др. Мешункаст зеленчук или легуминози: грав, леќа зелена, црвена леќа, црвен и црн грав за салати, прилози, слануток, соја, грашок, боранија жолта и зелена, бамја и др.

Од печурки најзастапени се свежи шампињони, буковка, лисичарка, вргањ, печурките имаат месеста структура во вегетаријанската кујна заменуваат месо при подготвување на одредени производи со карактеристичен вкус и текстура при термичкиот процес на подготовка на јадењето. Поголемите печурки се користат за полнење со одреден фил, се гратинираат, потпекуваат

во печка, се служат како топли предјадења, може да бидат грилирани на грил тава да се служат и како самостојно јадење, печурките може да се користат и во сушена состојба (пред користење се потопуваат во вода да отстојат).

Во приготвување на јадења од риби се користат и јаткасти плодови како што се индиски ореви, бадеми, лешници, ореви, ф'стацци. Се користат во довршување на сосови, дресинзи на рибни специјалитети. Сувото овошје има примена во сосовите, како додатоци во филовите за одредени специјалитети како брусница, суво грозје, зрнесто овошје, јужно овошје, авокадо и др.

Вегетаријански јадења на база од тестенина имаат широка примена во гастрономијата, угостителските објекти и домаќинствата, тие може да се консумираат и служат како топли предјадења, но наоѓаат примена при изработување на ладно бифе, во ладни предјадења се комбинираат со различен вид зеленчук, сосови, други се поврзуваат и со млечни производи и зеленчук, во комбинација тестенини со одредени риби, морски плодови, ракови, инчуни, сардина, туна, чадена риба. Продуктите подготвени од тестенина од различен вид тесто, вкус, боја од зеленчук, житарка, имаат примена како додатоци во супи и потажи од зеленчук. Вегетаријански јадења на база од тестенина може да бидат од различен вид паста, како што се шпагети, тортелини, макарони, лингвини, тагателџи, лазањи, тестенина изработена од компир тесто како њоки, кнедли, крокети, штрукли, јуфки, канелони полнети, азиски тенки оризови резанки (нудли), шпецли, капелети, палачинки со различни филови подготвени со различен вид брашно, зеленчук, јајца и млечни производи. Палачинките се служат како ладни и топли предјадења, крепови, омлети. Тортилџи се продукти добиени од различен вид житни растенија, паста тестенини обоени и ароматизирани со додатоци на бланширан, блендиран зеленчук, со додатоци на зачини и билки како што е шафран, босилок, лук. Тестенина со додатоци на јаткасти плодови од орев, бадем, ф'стак, индиски ореви, тестенина изработена во тестото со додатоци на вргањ, краби, лути пиперчиња.

Тестенините може да бидат изработени со брашно од хељда со различен вкус и форма. Во вегетаријанската кујна застапен е оризот од различен вид, сорта од различно поднебје и се подготвува на различен начин при приготвување на јадења од ориз, ризото, пилав ориз, динствуван ориз, ориз подготвен на пареа карактеристичен за азискиот дел. Во подготвување на вегетаријански јадења оризот може да биде како самостојно јадење, да оди во прилог со зеленчук на готово јадење, да биде подготвен во комбинација со зеленчук, се мисли на ризото, познат ориз за ризото е „басмати“ потоа во комбинација со алга, риба и зеленчук како што е „суши“ може да биде во комбинација со јаткасти плодови, со печурки свежи и сушени, морски плодови, за полнење на лигњи, мекотели октопод, сипа, ризото од сипа што е карактеристично по бојата „црна“, текстурата и изгледот, а за тоа придонесува мастилото од сипата. Ризото во комбинација со млечни производи како што е

моцарела, пармезан, пекорино, ајдамер, со сирење кои имаат корисни мувли, како што се рокфор, горгонозола, бри сирења, тофу сирења, неутрална хопла, павлака, јогурт. Во вегетаријанска кујна се користи интегрален ориз, кафеав ориз, со долго тенко зрно кој има свои карактеристики и начин на подготвување.

Вегетаријански јадења кои користат житни растенија, односно на база од житарица, сè повеќе земаат место во гастрономските понуди во листи на јадења посебно кај младата популација на консументи. Житарници кои се користат со мелење, обарување, месење, печење, со додавање на други додатоци за да се поврзат и да имаат перфектна структура, вкус, арома и изглед, се кускус кој се добива од покрупен пченичен гриз, булгур, ова е пченица која се добива со варење, сушење и на крајот се лупи и дробни, крши, има посебен вкус во подготвување на јадења кои се комбинираат со зеленчук, ароматични зачини, масла. Булгурот доаѓа од Блискиот Исток кај што претставува еден од основните прехранбени производи, се употребува за салати од жито, како додаток на супи, со лозови листови приготвен, со зеленчук. Пченица, 'рж, јачмен, овес, пченка, хељда, киноа, просо, сите овие житарки се приготвуваат во комбинација со јајца, млечни производи, зеленчук и морски плодови.

Јадења подготвени на база од риби се карактеризираат со термичка обработка обарени, динстувани, печени, поширани, похувани, печени во печка, печени на скара. Туна, лосос се поготвува и консумира во сурова состојба таканаречена карпачо, маринирана, со зачини, видови масла, сок од лимета, лимон, портокал, цитрон. Јадења кои се користат од риби и мекотели може да бидат со полнила, филови од зеленчук, ориз, печурки со различен термички процес на подготовка, со боја, изглед, текстура и вкус карактеристичен од видот на рецептурата која се подготвува. Може да се подготвуваат и различни видови ладни и топли предјадења на база од риби и морски плодови, во крокети, крепови подготвени, кофтиња од фаширано месо од риба. Јадења од риби се применуваат во подготвување на ладно бифе во ладна кујна за експонати со јастози, октопод, бранцин, лосос, пастрмка, бакалар, зубатац и др. Рибите може да бидат филирани, па ролувани и полнети со фил, потоа поширани и сотирани со маслиново масло или путер, со додаток од сос, дресинг.

Риби печени со белка и морска сол, риби печени во тесто киш или лиснато тесто, со декоративна бордура и дресирање на тестото во форма на риба, со ауштекување на декоративни елементи во зависност од видот на рибата која се подготвува. Потоа се премачкува со четка и жолчка да се добие сјајна глазура при печење. Чадени филети од лосос слајз сечени се користат во ладна кујна за подготвување на ладно бифе, за производи на „finger food“, производи канапеи со свеж копар, рузмарин, естрагон, парче лимон, лимета, сок од портокал.

Вегетаријанските јадења од риби имаат примена во националните јадења во нашата кујна и тоа јадења подготвени од локални автохтони риби од езерски, речни води. Познати вкусни специјалитети од риба кај нас се јагула подготвена на струшки начин, далеку прочуената охридска пастрмка подготвена на мениер начин, на охридски начин, потоа преспански пијан крап полнет со кромид, магдонос, лук и бело вино, свежо и вкусно подготвен во нашите ресторани и домаќинства. Потоа дојранска црвеноперка, дојрански крап, позната црвеноперка риба печена на трска, рибја чорба, на далеку познатата „белвица“ како специјалитет во струшките ресторани, плашици познати како гирици чистени и панирани на натур во брашно, потоа фритирани во масло, со крцкава структура. Во вегетаријански јадења од риби покрај ладни и топли предјадења, јадења од риби на скара, имаме фондови и сосови од риба кои имаат широка примена при приготвување на одреден вид риба. Велуте фонд се подготвува од остатоци при филирање на рибата. Велуте фонд претставува основа, фонд за добивање на други сосови кои ќе се приготвуваат за гратинирање, во топли јадења, во ладна кујна за сервирање и довршување на јадења од риби, сосовите може да бидат бистри, млечни и црвени во зависност од зачин, вино, овошје и зеленчук, масло, кои се употребуваат за добивање на таа боја, вкус и текстура.

Од карактеристични јадења од вегетаријанска кујна ќе се задржиме на следните (33): Топло предјадење со зеленчук, Полнета келераба, Потпечен карфиол, Грав со домати, Грав со спанаќ, Ќофтиња во сос од домати, Грашок со бадеми, Пиперки на гурмански, Компири со печурки, Кнедли од спанаќ и печурки, Сарма од лозов лист, Ризото со карфиол, Ризото со шафран и маслинки, Ориз со меко варени јајца и сирење, Џеновско ризото со домати, Печурки со вино и кромид, Похувани печурки, Потпечени печурки во сос, Печурки полнети со домати, Пастрмка полнета со печурки, Пастрмка со банани, Котлети од лосос, Потпечени речни ракови, Јастог на италијански начин, Школки со печурки, Октопод на неаполски начин, Вегетаријанска кесадиља, Веган сејтан бурито, Фритата, Вегетаријанска песто паста, мус од тиква, Протеинска американска палачинка, Качамак со рататуј сос и Медитеранска пита со модри патлиџани.

Топло предјадење со зеленчук за 5 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
шпаргли	500 гр	Тенџере, цедилка, нож, даска, тава за пржење, чинија и за сервирање.
печурки	500 гр	
моркови	500 гр	
грашок	500 гр	
спанаќ	500 гр	
путер	гр	
мелен црн бибер	5 гр	
сол	5 гр	
За декорација:		

варени јајца	5 бр.	
кромид	100 гр	
магнонос врз.	1/2	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 25 минути) Потребен е шпорет.		
<p>1. Се чистат шпарглите, печурките, морковот, грашокот и спанакот, добро се мијат и цедат.</p> <p>2. Се ставаат да се варат во посолена вода сите посебно, откако се варени, се цедат.</p> <p>Се прелеваат со растопен путер и дотеруваат по вкус.</p>		
Подготовка: (Време на подготовка: 25 минути). Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.		
Начин на сервирање:		
<p>3. Се сервира во соодветна топла чинија, притоа водејќи сметка зеленчукот да биде сервиран според боите да добие хармонија во чинијата.</p> <p>4. Околу чинијата се декорира со тврдо варени и исечени јајца, кромид исечен на тркалца и магнонос.</p>		

Полнета келераба за 5 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
келераба	10 бр	Тенџере, нож, даска, цедилка, ауштекер, плех, мешалка, чинии за сервирање.
ориз	100 гр	
кромид	100 гр	
јајца	1 бр.	
морско оревче	1 гр	
сирење	100 гр	
доматен сос	50 гр	
сол	5 гр	
масло	50 гр	
мелен црн бибер	3 гр	
магнонос врз.	1/2	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 25 минути). Потребен е шпорет.		
<p>1. Келерабите се чистат и ги бланшираме во посолена вода (водата не се истура).</p> <p>2. Бланшираните келераби ги вдлабнуваме и го вадиме внатрешниот дел од средината.</p> <p>3. Младите свежи листови од келерабата кои ги отстранивме, ситно ги сечеме и ги динстаеме на маснотија, со нив го пржиме и извадениот внатрешен дел од келерабата, ситно исечен.</p> <p>4. Посебно го пржиме ситно исечениот кромид на коцки и исчистениот ориз.</p>		

<p>5. Заедно го помешуваме со смесите, во кои додаваме, јајца, сол и морско оревче.</p> <p>6. Со подготвената смеса ги полниме подготвените келераби кои ги редиме во плитко тенџере во кое ги редиме наполнетите келераби.</p> <p>7. Фондот во кои ги варевме келерабите, ја зачинуваме и ги прелеваме келерабите.</p> <p>8. Келерабите ги динстаеме (вариме) 15 минути потоа на нив редиме парчиња од сирење и ги допечуваме во рерна.</p> <p>9. Сосот го згустуваме со доматно пире и малку брашно и зачинуваме.</p>
<p>Подготовка: (Време на подготовка 60: минути). Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.</p>
<p>Начин на сервирање: 10. Келерабите ги сервираме во соодветна топла длабока чинија, прелеани со сопствениот сос.</p>

Потпечен карфиол за 5 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
карфиол	1 кгр	Тенџере, нож, даска, цедилка, садови, мешалка.
светол основен сос	1 л	
сирење трапист	100 гр	
морско оревче	4 гр	
јајца - жолчки	4 бр	
ракови	150 гр	
сол	5 гр	
мелен црн бибер	5 гр	
магнос врз.	1/2	
лимон	1 бр.	
Процедура		
<p>Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка 45: минути). Потребен е шпорет.</p>		
<p>1. Карфиолот го чистиме и миеме, го бланшираме во солена вода.</p> <p>2. Кога е варен, се цеди од водата, го кинеме во помали цветови.</p> <p>3. Потоа го ставаме во мал огноотпорен сад.</p> <p>4. Во фондот во кој го бланширавме карфиолот, ставаме сирење кое постојано го мешаме, сè додека сирењето не се растопи, го дотеруваме по вкус. Со сол, морско оревче и лимонев сок кои ги легираме (згустуваме) со жолчки од јајца.</p> <p>5. Во така припремен сос ставаме исчистени и подготвени варени ракови.</p> <p>6. Со сосот од раковите го прелеваме карфиолот во садовите.</p> <p>7. Така подготвените садови ги ставаме во загреана рерна на 200 °C да се потпечат.</p>		
<p>Подготовка: (Време на подготовка: 45 минути). Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.</p>		

Начин на сервирање:

8. Готовиот карфиол го сервираме со садовите заедно, одозгора ги декорираме со магнонос.

Грав со домати за 5 лица

Состојки	Количина:	Инвентар за подготовка
грав	500 гр	Тенџере, нож, даска, мешалка, цедилка, чинии за сервирање.
масло	100 гр	
кромид	50 гр	
доматен сос	50 гр	
магнонос врз.	1/2	
домати	200 гр	
пиперки зелени	100 гр	
сол	5 гр	
лук	5 гр	

Процедура**Подготовка на продукти и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 90 минути) Потребен е шпорет.

1. Очистениот и измиен грав го вариме, притоа водејќи сметка да не се превари, да остане цело зрното и густ.
2. Во соодветен сад ставаме масло, ставаме кромид исечен, на ситно да се пржи во кој додаваме домати пуре и излупени и исечени домати, лук, сол, мелен црн бибер и ситно сечен магнонос.
3. Сето заедно се промешува и се остава да се динстува, со додавање на вода.
4. Се динстува сè додека не биде готово и добиено одредена густина.
5. Во варениот грав го додаваме добиениот сос од домати (ова јадење треба да биде густо при сервирањето).

Подготовка:

(Време на подготовка: 90 минути) Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.

Начин на сервирање:

6. Се сервира во топла чинија декориран со магнонос.
7. Ова јадење може да се гарнира и со подготвено месо за други пригоди.

Грав со спанаќ за 5 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
грав	500 гр	Тенџере, нож, даска, мешалка, цедилка, земјана тава, чинии за сервирање.
спанаќ	1 кг	
млад кромид врз.	2 бр.	
кромид	100 гр	
магнонос врз.	1/2	
нане	10 гр	
сол	5 гр	

мелен црн бибер	5 гр	
масло	50 мл	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 120 минути) Потребен е шпорет.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Гравот се мие и се става да се вари (пожелно е првата вода да се истури – замени). 2. Спанакот се мие во повеќе води. 3. Кромидот ситно се сече, исто се сече и младиот кромид. 4. Се става во соодветен сад со масло кромидот заедно со младиот кромид да се пржат. 5. Во кромидот се додава подготвениот спанаќ да се бланшира, се додава црвен пипер. 6. Во варениот грав се додава подготвениот спанаќ кој се става во земјена тава. 7. Се дотерува по вкус и се става во загреана рерна да се потпече, одозгора се посипува со ситно сечен магнонос. 		
Подготовка: (Време на подготовка: 120 минути) Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.		
Начин на сервирање: 8. Ова јадење може да се сервира со земјената тава или поединечно во земјени мали тавчиња.		

Ќофтиња во сос од домати за 5 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
компир	2 кгр	Тенџере, нож, даска, тава за пржење, плех, чинии за сервирање длабоки.
јајца	3 бр.	
масло	300 гр	
кромид	100 гр	
презла	100 гр	
сол	5 гр	
мелен црн бибер	5 гр	
магнонос врз.	1/2	
готов доматен сос	500 гр	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 25 минути) Потребен е шпорет.		

1. Компирот се очистува, добро се мие и се става во вода и се вари.
2. Кромидот ситно се сече (рендa), добро се цеди со притискање.
3. Варениот компир се цеди од водата и добро се пасира (гмечи).
4. Во оладениот компир го додаваме подготвениот кромид, презлата, јајцата, мелен црн бибер и сол.
5. Сето заедно добро се промешува, да стане компактно (вoедначено)
6. Од готовата смеса се формираат ќофтиња.
7. Во длабока и загреана маснотија ги пржиме подготвените ќофтиња од компир.
8. Испржените ќофтиња ги ставаме во готов подготвен доматен сос во соодветен плех – тава и ги потпечуваме во загреана рерна кратко.
- 9 Готовите ќофтиња ги вадиме од рерната и ги одржуваме на соодветна топлина до сервирање.

Подготовка:

(Време на подготовка: 25 минути) Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.

Начин на сервирање:

10. Ќофтињата ги сервираме во длабока топла чинија со гарнир или самостојно.

Напомена – Овие ќофтиња можат да се сервираат и самостојно.

Грашок со бадеми за 5 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
грашок	1 кгр	Тенџере, тава за пржење, нож, даска, чинии за сервирање.
излупени бадеми	150 гр	
путер	150 гр	
магдонос врз.	1/2	
сол	5 гр	
коцка шеќер	1 бр.	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 25 минути) Потребен е шпорет.

1. Исчистениот грашок го вариме во соодветен сад со малку вода во која го додаваме шеќерот и сол за вкус.
2. Излупените бадеми ги пржиме на путер.
3. Испржените бадеми ги додаваме во варениот грашок во кој додаваме ситно сечен магдонос.
4. Се дотерува по вкус и се сервира додека е топол.
5. Ова јадење може да се сервира и со други варива.

Подготовка:

(Време на подготовка: 25 минути) Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.

Начин на сервирање:

6. Се служат додека се топли.

Пиперки на гурмански за 5 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
пиперки зелени или жолти	1 кгр	Тенџере, нож, даска, цедилка, тава за пржење, чинии за сервирање.
домати	500 гр	
капри зрна	30 бр.	
маслиново масло	100 гр	
оригано	5 гр	
сол	5 гр	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 25 минути) Потребен е шпорет.		
<ol style="list-style-type: none">1. Пиперките и доматиите добро ги миеме.2. Доматиите ги ставаме во врела вода да се бланшираат, потоа ги лупиме.3. Пиперките ги чистиме од рачките и ги отстрануваме семките.4. Исчистените пиперки ги сечеме на тенки ленти.5. Во соодветен сад со маснотија ги ставаме исечените пиперки да се пржат, во кои ги додаваме исечените домати.6. Потоа додаваме сол, зрна капри, оригано и го поклопуваме да се динстува посте пено на тивок оган притоа водејќи сметка да не омекне.		
Подготовка: (Време на подготовка: 25 минути) Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.		
Начин на сервирање, 7. Се сервираат во топла чинија и се прелеваат со сопствениот сос.		

Компири со печурки за 5 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
компир	750 гр	Тенџере, нож, даска, мешалка, огноотпорен сад, чинии за сервирање.
печурки	750 гр	
домати	3 бр.	
лук	10 гр	
масло	100 гр	
сол	5 гр	
мелен црн бибер	5 гр	
магнонос врз.	1/2	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 50 минути) Потребен е шпорет.		

1. Печурките добро ги миеме, ги отстрануваме рачките.
 2. Компирот го чистиме и го сечеме на подебели листови.
 3. Магносот го сечеме ситно, лукот го сечеме на ситно, како и рачките од печурките.
- Сето добро се промешува.
4. Во подмачкан огноотпорен сад го редиме исечениот компир.
 5. На компирот ставаме од печурките со отворот нагоре и ги полниме со смесата од магносот, лукот и сечените рачки од печурките.
 6. Смесата ја поклопуваме со сечено парче од домати.
 7. Ја дотеруваме по вкус со сол, мелен црн бибер и прелеваме со масло.
 8. Садот го ставаме во загреана рерна на 180 °C .
 9. Компирот го печеме додека не биде готов (околу 35 минути).

Подготовка:

(Време на подготовка: 50 минути) Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.

Начин на сервирање,

10. Се сервира во истиот сад или во топла чинија додека е топло јадењето.

Кнедли од спанаќ и печурки за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
интегрално пченично брашно	200 гр	Тенџере големо и мало, тава, вангла, нож, ѓерѓев, ролер, метална шпатула за пасирање, блендер, силиконска лажица, супена лажица, чинии за сервирање.
спанаќ	100 гр	
обезмастено млеко	125 гр	
лук	1 чешне	
печурки	100 гр	
сол	5 гр	
мелен црн бибер	5 гр	
магнос	половина веза	
маслиново масло	80 мл	
компир	50 гр	
пармезан	80 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет.

1. Спанаќот се чисти и мие, потоа во вода зовриена се става да се бланшира 3 минути. Во ѓерѓев се процедува и мие со ладна вода.
2. Компирот се мие и се вари со лушпа, потоа се лупи и пасира, се додава во интегралното пченично брашно.
3. Печурките се мијат, доколку се големи се сечат на четири дела или на половинки, се става тава на шпорет со малку масло да се загрее и се сотираат печурките, се додава ситно сечен магнос.
4. Во длабок сад се става интегрално брашно, варен пасиран компир, ситно блендиран спанаќ, сол, лук, црн бибер и млеко, 15 мл маслиново масло, сите состојки се замесуваат да се добие еднолична маса полумекото тесто.
5. На маса се става посип од брашно и тестото со спанаќ се дели во долгнавести ленти, се обликуваат и со нож или ролер се сечат во косина со дебелина од 1,5 см.

6. Во тенџере се става вода, сол и неколку капки масло да зоврие, се ставаат кнедлите од спанаќ да се бланжираат, кога ќе се кренат на површина од водата се готови, се тргаат на страна во ѓерѓев се цедат од водата.

7. Во тава се става маслиново масло се загрева и се сотираат кнедлите со спанаќ, се сервираат во тањир со печурките, одозгора може да се стави и пармезан.

Подготовка:

(Време на подготовка: 30 минути) Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.

Начин на сервирање:

8. Кнедлите со спанаќ и печурки се служат како топло предјадење, но кнедлите може и како прилог да се сервираат со готови јадења.

Сарма од лозов лист за 5 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
ориз	400 гр	Тенџере, земјена тава, нож, даска, плех за ориз, мешалка, чинии за сервирање.
лозов лист	50 бр.	
праз	500 гр	
масло	50 гр	
нане	50 гр	
лимон	3 бр.	
кисело млеко	500 гр	
сол	5 гр	
лук	5	
магнонос врз.	1/2	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 60 минути) Потребен е шпорет.

1. Листовите од виновата лоза се попаруваат во посолена и врела вода.
2. Празот се чисти, мие и се сече на ситно.
3. Се става во соодветен сад со маснотија да се пржи во кој се додава оризот, нане, мелен црн бибер и сол.
4. Со овој фил ги полниме листовите од виновата лоза и ги виткаме–ролуваме.
5. Подготвените сарми ги редиме во земјена тава, ги налеваме со вода.
6. Подготвените сарми ги ставаме во загреана рерна да се печат, потоа ги прелеваме со киселото млеко, ги допечуваме на 150 °C 25 минути.
7. Така што одвреме-навреме ги протресуваме да се воедначи киселото млеко.
8. Кога се готови, се редат исечени парчиња од лимон на тркалца и се допечуваат уште малку во исклучена рерна.

Подготовка:

(Време на подготовка: 60 минути) Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.

Начин на сервирање:

9. Се сервираат во топла чинија додека се топли.

Ризото со карфиол за 5 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
ориз	500 гр	Тенџере, нож, даска, четка, црпалка, ренде, чинии за сервирање.
суво бело вино	2 дл	
путер	150 гр	
кромид	100 гр	
говедски фонд	500 дл	
пармезан	50 гр	
исчистен карфиол	500 гр	
бешамел поредок	3 дл	
леб сув	50 гр	
оцет	50 гр	
сол	5 гр	

Процедура**Подготовка на продукти и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 25 минути) Потребен е шпорет.

1. Оризот го чистиме и миеме.
2. Кромидот го чистиме и ситно сечеме.
3. Карфиолот го кинеме на помали цветови, го миеме и цедиме.
4. Во соодветен сад со вода го ставаме да се вари во кој додаваме сол, оцет и парче сув леб за да го неутрализира мирисот од карфиолот, го вариме 20 до 30 минути.
5. Во друг соодветен сад со маснотија го пржиме кромидот во кој го додаваме подготвениот ориз, со постојано мешање го пржиме, потоа го додаваме виното.
6. Откако ќе зоврие, постепено додаваме топла вода сè додека оризот не се свари.
7. Се дотерува по вкус и се трга од оган.
8. Во оризот додаваме путер и пармезан и добро го промешуваме.
9. Го поклопуваме со две до три кујнски крпи да отстои да се одржува топлината.
10. Варениот карфиол го цедиме и валкаме во растопен путер, го држиме на топло.
11. Подготвуваме бешамел сос (путер, брашно, млеко).

Подготовка:

(Време на подготовка: 25 минути) Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.

Начин на сервирање:

12. Оризот го формираме во подмачкан калап форма со путер, притоа водејќи сметка формата добро да се наполни, формира.
13. Оризот го сервираме во плитка и топла чинија, во средината ја превртуваме формата со оризот, околу ставаме од подготвениот карфиол, оризот го прелеваме со бешамел сос.
14. Го декорираме со магдонос и го служиме додека е топол.

Ризото со шафран и маслинки за 5 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
ориз	500 гр	Тенцере нож, даска, мешалка, црпалка, ренде, цедилка, чинии за сервирање.
домати	5 бр.	
путер	50 гр	
масло	40 гр	
полнети маслинки	150 гр	
павлака слатка	150 гр	
пилешки фонд	500 гр	
сол	5 гр	
лук	5	
шафран	3 гр	
пармезан	100 гр	
магнонос врз.	1/2.	

Процедура**Подготовка на продукти и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 25 минути) Потребен е шпорет.

1. Оризот добро го чистиме и миеме.
2. Доматите добро ги миеме, половина ги бланшираме и ги лупиме и сечеме на ситно (конкасе).
3. Во соодветен сад со маснотија и путер ставаме ситно сечен лук, и исечените домати да се динстуваат кратко време.
4. Потоа го додаваме подготвениот ориз во кој додаваме пилешки фонд и постојано го мешаме.
5. Откако оризот е омекнат, ја додаваме павлаката и промешуваме (протресуваме).
6. Во црпалка со супа раствораме шафран во прав и го додаваме во оризот, во кој додаваме путер и пармезан и го оставаме поклопен малку да отстои.
7. Навлажнуваме еден калап за куглоф или кружен сад.
8. Во садот ставаме од подготвениот ориз, го протресуваме за да се воедначи оризот, стегне и го оставаме 2 до 3 минути да отстои.
9. Потоа внимателно го превртуваме калапот во соодветна чинија во кружна форма притоа водејќи сметка да не се растури формата.

Подготовка:

(Време на подготовка: 25 минути) Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.

Начин на сервирање:

10. Подготвената чинија со оризот ја декорираме со исечени парчиња од зрел домати и исечени полнети маслинки.
11. Се служи додека јадењето е топло.

Ориз со меко варени јајца и сирење за 5 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
ориз	500 гр	Тенцере, нож, даска,

јајца	5 бр.	мешалка црпалка, ренде, чинии за сервирање.
магдонос врз.	2 бр.	
маргарин	50 гр	
мешано сирење рендано	100 гр	
домати зрели и цврсти	3 бр.	
сол	5 гр	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 25 минути) Потребен е шпорет.		
<ol style="list-style-type: none"> Оризот се чисти, мие и се цеди во цедалка. Во соодветен сад ставаме ориз во кој додаваме сол и топла вода, оризот го вариме. Соодносот на водата треба да биде 2,5 пати повеќе од оризот. Откако оризот е сварен (водата испарена), во него додаваме путер, рендано мешано сирење, ситно сечен магдонос. Готовиот ориз го покриваме со капак и го држиме на топло. Додека се подготвува оризот, ги спремаме јајцата. Во соодветен сад ставаме вода да се грее во која додаваме сол и киселина (оцет 100 дл за 2 л вода). Откако водата ќе зоврие, во неа ги ставаме внимателно искршените јајца, притоа водејќи сметка жолчките да бидат цели. Ги вариме во топла вода, да не врие многу јако, до 3 минути. Варените јајца ги вадиме со цедилка и ги ставаме на готварска крпа (доколку од белките се имаат растушено краци, ги сечеме. 		
Подготовка: (Време на подготовка: 25 минути) Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.		
Начин на сервирање: 11. Оризот го формираме во калап и го сервираме во соодветна кружна топла чинија. 12. Околу оризот сервираме исечени домати на тркалца, а одозгора на формируваниот ориз го ставаме пошираното јајце и декорираме со магдонос. Напомена – Варените – поширани јајца треба да се сервираат веднаш бидејќи тие се вкусни додека се топли.		

Ценовско ризото со домати за 5 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
ориз	500 гр	Тенџере нож, даска, мешалка, црпалка, цедилка, чинии за сервирање.
сок од домати или пелати	1 л или 100 гр	
вода	900 дл	
путер	50 гр	
масло	50 гр	
босилок	50 гр	

лук	15 гр	
сол	5 гр	
бадеми	50 гр	
сирење овчо	100 гр	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка 25 минути) Потребен е шпорет.		
<p>1. Најпрвин подготвуваме џеновско песто, ситно исечени листови од босилок, ситно сечен лук, бадеми, сето добро го промешуваме со масло да се добие смеса со текстура како паста.</p> <p>Во тенџере се става вода да се сварат домати доколку ставаме пелати тогаш се блендираат во блендер да се добие убав доматиен сос.</p> <p>2. Во зовриената вода со домати или пелати, додаваме ориз претходно исчистен и измиен.</p> <p>3. На умерена температура го вариме оризот со постојано мешање додека биде готов.</p> <p>4. Во готовиот ориз додаваме, путер, песто и ренданото овчо сирење.</p> <p>5. Се дотерува по вкус со сол.</p>		
Подготовка: (Време на подготовка: 25 минути) Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.		
Начин на сервирање: 6. Се сервира додека е топол во длабока топла чинија.		

Печурки со вино и кромид за 5 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
печурки шампињони	750 гр	Вангла цедилка, нож, даска, мешалка црпалка, чинии за сервирање,
кромид – кокар или главици од млад кромид	750 гр	
вино црвено	1 дл	
путер	50 гр	
лимон	1 бр.	
магнонос врз.	1/2	
доматиен сос	50 гр	
сол	5 гр	
маслиново масло	50 мл.	
мајчина душица	10 гр	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 60 минути) Потребен е шпорет.		
<p>1. Печурките ги миеме и чистиме, ги кинеме рачките и ги натопуваме во сок од лимон да не ја загубат бојата.</p> <p>2. Потоа ги вариме и посолуваме 2 до 3 минути и ги вадиме со цедилка и ги</p>		

цедиме.

3. Во истата вода го вариме подготвениот кромид 20 минути, откако е варен, го вадиме и цедиме добро.

4. Во соодветен сад со путер и масло ги пропржуваме печурките и кромидот 10 минути.

5. Раствораме коцка супа, виното и доматиот сос ги додаваме во печурките и кромидот, зачинуваме и заедно ги промешуваме, се динстуваат уште 20 до 30 минути.

6. Кога печурките и кромидот се омекнати, ги ставаме во рерна да се допечат со сосема малку течност.

Подготовка:

(Време на подготовка: 60 минути) Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.

Начин на сервирање:

7. Се сервира на топла чинија, а одозгора посипуваме ситно сечен магдонос.

Похувани печурки за 5 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
вргањ поголеми 10 бр.	400 гр	Цедилка, вага нож, даска, тава за пржење, француска лажица, мрсна хартија, чинии за сервирање.
брашно	50 гр	
сол	5 гр	
јајца	2 бр.	
презла	150 гр	
масло	150 гр	
магдонос врз.	1/2	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 25 минути) Потребен е шпорет.		
1. Печурките се чистат и мијат, се сушат со чиста крпа.		
2. Ги сечеме на резанки и ги посолуваме и панираме на виенски начин (брашно, јајца и презла).		
3. Ги похуваме во длабока и загреана маснотија.		
4. Похуваните печурки ги ставаме на хартија да се впие вишокот маснотија.		
Подготовка: (Време на подготовка: 25 минути) Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.		
Начин на сервирање:		
5. Ги сервираме во топла плитка чинија		
6. Ги декорираме со француски магдонос.		

Потпечени печурки во сос за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
вргањ	500 гр	Вангла, нож, даска, вага тава за пржење, огноотпорен сад, цедилка, чинии за сервирање.
масло	50 гр	
путер	50 гр	
сол	5 гр	
мелен црн бибер	5 гр	
сос од печурки	150 гр	
презла од свеж бел леб	50 гр	
сок од лимон	1 бр.	
магнонос врз.	1/2	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка 25 минути) Потребен е шпорет.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Здрави и свежи печурки, средна големина, се чистат и мијат во повеќе води и добро да се исцедат. 2. Ги сечеме на тенки парчиња и ги пропржуваме на загреана маснотија. 3. Пржените печурки ги цедиме од маснотијата и ги ставаме во друг сад и ги прелеваме со растопен путер, ги посолуваме и попиперуваме. 4. Во печурките го додаваме сосот од печурките и заедно ги промешуваме. 5. Вака подготвените печурки ги ставаме во огноотпорен сад. 6. Ги посипуваме со презлата и исечениот путер, се потпечува во загреана рерна 180 °C. 		
Подготовка: (Време на подготовка: 25 минути) Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.		
Начин на сервирање: 7. Се сервира во истиот сад, а може и посебно, се попрскува со сок од лимон и ситно исечен магнонос.		

Печурки полнети со домати за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
печурки – само глави	16 бр.	Вангла, нож, даска, тава за пржење, сад, плех, вага, чинии за сервирање.
путер	30 гр	
лимонов сок	1 бр.	
домати	4 бр.	
масло	100 гр	
црни маслинки без семки	8 бр.	
магнонос врз.	1/2	
Процедура		

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 25 минути) Потребен е шпорет.

1. Исчистени и измиени главици од печурки ги сушине со крпа и ги попрскуваме со сок од лимон за да не потемнеат.
2. Потоа ги цедиме и ги ставаме во соодветен плех премачкан со путер, ги посолуваме и попиперуваме.
3. Ги ставаме во загреана рерна 200 °C да се печат 10 минути.
4. Доматите ги лупиме и ги сечеме на половина, ги отстрануваме семките и ситно сечеме.
5. Ги ставаме во соодветен сад со загреана маснотија да се пржат, во која додаваме сол, мелен црн бибер.
6. Ги пржиме додека добиеме густина и додаваме ситно исечен магдонос.
7. Со оваа смеса ги полниме подготвените печурки (печени).
8. Ги декорираме со по една маслинка.

Подготовка:

(Време на подготовка: 25 минути) Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.

Начин на сервирање:

9. Ова јадење може да се служи како топло и како ладно јадење.

Пастрмка полнета со печурки за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
пастрмка	4 бр.	Нож, даска, вангла, сад, тава за пржење, крпа, вага, чинии за сервирање.
сол	5 гр	
мелен црн бибер	5 гр	
путер	80 гр	
леб – средина од мек леб	40 гр	
свежи печурки	80 гр	
кромид	100 гр	
лук	5 гр	
магдонос врз.	1/2	
кисела павлака	50 гр	
домат	50 гр	
бело вино	50 дл	

Процедура**Подготовка на продукти и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 40 минути) Потребен е шпорет.

1. Пастрмката ја чистиме откај шкргите заедно со дробот и другите внатрешни делови.
2. Добро ја миеме и од внатрешниот дел, откај шкргите.
3. Ја сушине со сува чиста крпа, ја посолуваме и попиперуваме.
4. Во соодветен сад со загреан путер, го пропржуваме исечениот леб, печурките, кромидот, лукот и магдоносот.

5. Откако се готови, ги тргаеме од оган, додаваме две лажици од павлаката и зачинуваме со сол и мелен црн бибер.
6. Со подготвениот фил (смеса) ја полниме пастрмката откај шкргите.
7. Наполнетата пастрмка ја ставаме во подмачкан огноотпорен сад со остатокот од путерот.
8. Во рибата ставаме исечени домати, помешани со ситно исечен кромид, ја печеме на 225 °C околу 20 минути.
9. Печената риба ја прелеваме со останатата павлака и белото вино.

Подготовка:

(Време на подготовка: 40 минути). Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.

Начин на сервирање:

10. Пастрмката ја служиме во истата чинија или посебно сервирана во топла чинија или овал.

Пастрмка со банани за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка
пастрмка – стандардна големина	4 бр.	Нож, даска, вангла, тава за пржење, сад за брашно, виљушка за месо, француска лажица, чинии за сервирање.
сол	5 гр.	
мелен црн бибер	5 гр.	
банани	4 бр.	
брашно	150 гр.	
путер	150 гр.	
лимон	1 бр.	
портокал	2 бр.	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 25 минути) Потребен е шпорет.

1. Пастрмката се мие, се отстранува 'рбетната коска.
2. Се посолува и попиперува со мелен црн бибер.
3. Бананите се лупат и се панираат во брашно се ставаат по една во подготвените пастрмки.
4. Пастрмките ги зашиваме со бел конец.
5. Вака подготвените пастрмки ги пржиме во загреан путер, ги пржиме од двете страни да добијат жолтеникава боја.
6. Пржените пастрмки ги вадиме и ставаме на чинија и ги попрскуваме со сок од лимон.
7. Го вадиме конечот непосредно пред служење.

Подготовка:

(Време на подготовка: 25 минути). Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.

Начин на сервирање:

8. Ги сервираме во топла чинија и ги декорираме со декорации од портокал.

Котлети од лосос за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
котлети од лосос	4 бр.	Вага, тенџере, ауштекер за крутон, нож, даска, вангла, тава, тембали за продукти, француска лажица, супена лажица, чинија за сервирање.
бујон за бланширање	300 мл.	
црно вино	50 мл.	
крутони во форма на срце	4 бр.	
печурки	200 гр	
путер	30 гр	
брашно	40 гр	

Процедура**Подготовка на продукти и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 25 минути). Потребен е шпорет.

1. Исечените котлети од лосос ги бланшираме во бујон од вино на тивок оган.
2. Се цедат и се ставаат во чинија.
3. Подготвуваме крутони во вид на срце.
4. Печурките ги бланшираме во истиот фонд од рибата и ги држиме на топло.
5. Фондот го вариме сè додека не ја добиеме саканата количина и густина.
6. Помешуваме путер со брашно и го ставаме во бујонот да се вари и добие соодветна густина.
7. Потоа сосот го пасираме во кој додаваме путер и ги прелеваме рибите.

Подготовка:

(Време на подготовка: 25 минути) Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.

Начин на сервирање:

8. Подготвените риби ги сервираме во топла чинија на подлога од кротоните.
9. Ги украсуваме со подготвените печурки и прелеваме со сосот.

Потпечени речни ракови за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
речни ракови	800 гр	Тенџере, вангла, нож, даска, тава за пржење. ренде, француска лажица, чинии за сервирање.
путер	100 гр	
кисела павлака	250 дл	
коњак	50 дл	
сол	5 гр	
мелен црн бибер	5 гр	
рендан пармезан	50 гр	
портокал	1 парче - во блендер	
копар	5 гр	

Процедура**Подготовка на продукти и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 60 минути) Потребен е шпорет.

1. Раковите ги миеме, ги ставаме во соодветен сад со загреан путер да се пржат 10 до 15 минути;
2. Ги протресуваме одвреме-навреме рамномерно да се испржат и поцрвенеат.
3. Ги посолуваме и попиперуваме.
4. Ставаме коњак и ги палиме (фламбираме).
5. Потоа додаваме павлака и ги вариме уште 15 минути.
6. Варените ракови ги вадиме од сокот.
7. Го вадиме месото од опашката притоа водејќи сметка да останат цели.
8. Месото од раковите го редиме во огноотпорен сад.
9. Месото од пипците и трупот го толчиме во порцелански аван да се претвори во каша (може и во блендер).
10. Портокал лупен и во блендер миксиран како пире, свеж копар.
11. Останатиот путер пенесто го матиме и го помешуваме со толченото месо, го ставаме во сокот каде се вара раковите.
12. Го загреваме на средна температура по потреба го дотеруваме по вкус.
13. Со овој сос ги прелеваме исчистените ракови во огноотпорниот сад.
14. Ги посипуваме со рендан пармезан и ставаме во загреана рерна 225 °C да се потпечат.

Подготовка:

(Време на подготовка: 60 минути) Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.

Начин на сервирање:

14. Се служат во истиот сад или може и посебно додека се топли.

Јастог на италијански начин за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
јастог од 800 гр.	2 бр.	Тенџере, вангла, нож, даска, вага, чинии за сервирање.
шкампи – месо	250 гр	
мајонез	150 гр	
естрагон зачин	10 гр	
доматен сос	20 гр	
лимон	1 бр.	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 60 минути) Потребен е шпорет.

1. Јастогот го вариме во зачинета вода (може и зеленчук).
2. Откако е варен, се вади од фондот и се остава да се олади.
3. Месото се вади од лежиштето и се сече ситно.
4. Костурот се трга настрана.
5. Во соодветен сад – вангла го ставаме месото од јастогот и шкампите во кој додаваме мајонез, естрагон, доматен сос и сок од лимон.
6. Сето внимателно го промешуваме да се воедначи.
7. Со оваа смеса внимателно ги полниме костурите од јастогот.

Подготовка:

(Време на подготовка: 60 минути) Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.

Начин на сервирање:

9. Се сервира во соодветна чинија или овал.

10. Ова јадење се служи како предјадење, но може и како главно јадење.

Школки со печурки за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
школки-дагња	1 кгр	Нож, даска, вангла, сад, тава за пржење, крпа, вага, тенџере, француска лажица, бркалка, чинии за сервирање.
бело вино	1 дл	
кромид	50 гр	
лук	5 гр	
целер	40 гр	
печурки	100 гр	
путер	50 гр	
презла	100 гр	
морско оревче	2 гр	

Процедура**Подготовка на продукти и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 60 минути) Потребен е шпорет.

1. Школките добро се мијат и со четка стругаат во повеќе води.
2. Исчистените школки ги ставаме во соодветен сад со вода да се варат во кои додаваме ситно исечени печурки, кромид, лук, целер и бело вино, да се варат на поголема температура, да провријат.
3. Ги вадиме школките и ги оставаме настрана.
4. Виното и зеленчукот ги оставаме да се варат и да добиеме $\frac{1}{4}$ течност во која ги додаваме морското оревче и презлата и добиваме густа смеса.
5. Изладените школки ги отвораме, така што плиткиот дел го тргаме.
6. Длабокиот дел школка со месото го редиме во огноотпорен сад.
7. Наредените школки ги полниме со подготвениот смеса-сос и ги печеме во рерна 225°C додека презлата не порумени.

Подготовка:

(Време на подготовка: 60 минути) Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.

Начин на сервирање:

8. Се сервира во истиот сад, а може и поединечно во топла чинија додека се топли.

Октопод на неаполски начин за 4 лица

Состојки	Количина:	Инвентар за подготовка
октопод 0,500 кг	2 бр.	Нож, даска, вангла, сад тенџере, крпа, вага, земјена тава.
црвени пиперки	1 бр.	
сол	5 гр	
магдонос врз.	1/2	
домати	100 гр	
масло	50 гр	
лимон	1 бр.	

Процедура**Подготовка на продукти и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 60 минути) Потребен е шпорет.

1. Октоподот се чисти, се вадат очите и останатите делови.
2. Потоа со тврд предмет ги толчине неколку минути за да омекнат, потоа добро ги миеме.
3. Ги ставаме во земјена тава, посолуваме, ја додаваме пиперката, исечениот магдонос и олупен и исечен домот и масло.
4. Тавата ја покриваме со пергамент хартија и го ставаме капакот.
5. Вака подготвениот октопод го вариме во сопствениот сос и пареа, на тивок оган околу 3 часа.
6. Потоа ја тргаме на страна да отстои 30 минути.

Подготовка:

(Време на подготовка: 60 минути) Времето на подготовка е предвидено со подготовката на продуктите.

Начин на сервирање:

7. Се трга пергаментот и се сервира во истиот сад, со додаток на парчиња од лимон.

Напомена: Ова јадење може да се служи како топло и ладно јадење.

Вегетаријанска кесадиља

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
интегрална тортиља	1	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тава тефлон, ѓевгир (цедалка), аван, ренде, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
хоисин сос	70 гр	
чедар кашкавал	30 гр	
моцарела	20 гр	
шампињони печурки	75 гр	
нискомаслена павлака	20 гр	
маслиново масло	8 мл	
морска сол	3 гр	

Процедура**Подготовка на продукти и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет.

1. Тортиљата се премачкува со хоисин сос.
2. Се редат крукчиња моцарела и се додава рендан чедар кашкавал
3. Печурките се мијат, чистат, на даска со нож се сечат на листови.
4. Во тава со маслиново масло се сотираат, се додава сол, со шпатула се меша да се редуцира течноста.
5. Потоа се додаваат претходно пржените печурки со маслиново масло и зачини.
6. Тортиљата се превиткува на плоча и се пече на ниска температура.
7. Се служи со павлака (2 % масноти) или гвакамоле (сос од ситно сечкан домати, авокадо и зачини).

Фритата

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
сладок компир батат	1	Вага, садови за производи, вангла, даска, нож готварски, плех, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
шери домати	3	
јајца	3	
козјо сирење	50 гр	
калинка	60 гр	
интегрален леб	1 парче	

Процедура

Подготовка на производи и потребен инвентар

(Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет, печка.

1. Компирот и доматиот се мијат, на даска со нож се сечат, на листови.
2. На загреана тава се става маслиново масло, благиот компир и шери доматиот да се сотираат, а потоа се ставаат трите изматени јајца.
3. После тоа одозгора се става козјото сирење и сето тоа се става во рерна 5 минути на 180 °C.
4. Се служи со калинка и интегрален леб.

Веган сејтан бурито

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
интегрален ориз	60 гр	Вага, садови за производи, вангла, даска, нож готварски, тенџере, февгир (цедалка), аван, блендер, тава, плех, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
вегански мајонез	20 гр	
сладок компир батат	1	
сејтан додаток	80 гр	
салса сос	50 мл	
гвакамоле (песто од ситно сечкан домати, авокадо и зачини)	30 гр	
црвена салата марула	1	
интегрална тортиља	1	
маслиново масло	5 мл	
хималајска сол	3 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет.

1. На интегрална тортиља од чија со шпатула се премачкува гвакамоле (сос од ситно сечкан домати, авокадо и зачини).
2. Потоа се додаваат 60 грама интегрален ориз, 80 грама сејтан и вегански мајонез (направен од тофу сирење, маслиново масло, вода, вински оцет, лимон, сол и црн бибер).
3. Слаткиот компир се мие, се користи со лушпа, на даска со нож се сече на резниња, се зачинува со маслиново масло, хималајска сол. Ставаме во тава за печење, во загреана печка се пече на 200 °C, 25 минути.
4. Пекарски компир и салца се служат како гарнир.

Вегетаријанска песто паста

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
печурки	80 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
пармезан	30 гр	
песто сос	50 гр	
интегрални органски шпaгeти	180 гр	
состојки на: песто од блитва, индиски ореви семки од тиква босилок свеж		
сол	3 гр	
црн бибер	1 гр	
маслиново масло	10 мл	

Процедура**Подготовка на продукти и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет.

1. Додека интегралната, органска паста (180 грама) е во процес на варење, на тивок оган ставаме да се пржат, сотираат, 80 грама печурки.
2. Кога ќе бидат готови печурките, се додава 50 грама песто сос (блитва, босилок, индиски ореви, лук, семки од тиква, сол и црн бибер).
3. Во тенџере се става вода, сол, маслиново масло неколку капки да врие, потоа се додаваат интегрални шпaгeти да се варат ал денте.
4. Кога ќе се соединат печурките и песто сосот, ги додаваме шпaгeтите и порцијата се послужува со 30 грама рендан пармезан.

Мус од тиква

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
тиква	450 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), блендер, шпатула
банана	1	
млеко тофу (сирење од соја)	200 г	
цимет	2 ½	

морско оревче ѓумбир сируп од агаве	¼ кафено лажиче ¼ кафено лажиче 1 супена лажица	силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чаша за сервирање.
темно чоколадо	30 гр	
ореви	30 гр	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет и фрижидер.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Тиквата се лупи, чисти, на даска со нож се сечат парчиња и се пече или вари, бланшира на пара во тенџере. 2. Излупете ја бананата, исечкајте ја и ставете ја во блендер. Истото направете го и со тиквата. 3. Додатете го тофуто и една лажица сируп од агаве. 4. Потоа ставете цимет, ѓумбир и морско оревче. 5. Блендирајте сè додека не добиете хомогена смеса. 6. Ставете ја во фрижидер добро да се излади. Декорирајте со ореви или темно чоколадо. 		

Протеинска американска палачинка		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
банана	2	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, шприц, тефлон тава, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
јајца	4	
овес	80 г	
какао	20 г	
доза протеин	20 г	
нискомаслена павлака	40 г	
слатко од малини и банана		
цимет	3 гр	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Во вангла се кршат јајца со жица маталка се матат, се додава протеин, какао, цимет, банана пасирана и на крајот се додава овес, со жица маталка ги поврзуваме сите состојки да се добие хомогена полугуста текстура. 2. Во тава се премачкува малку со маслиново масло, се печат мали округли палачинки. 3. Фил за премачкување: протеин, павлака со ниска масленост од 2 %, слатко од малини и банана. 4. Палачинките се филуваат со млечен намаз и слатко со малина и свежа банана. 		

Качамак со рататуј сос за 4 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:

палента	200 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, тава, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
кромид	3 главици	
зелена бабура	1	
путер	50 гр	
вода	500 мл	
босилек	1 лажица	
лук	3 чешниња	
домат	1	
тиквичка	1	
пелати домати	200 гр	
сол	8 гр	
црн бибер	3 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет.

1. Зеленчукот се мие, чисти и лупи.
На даска со нож кромид ситно сечеме и пржиме во тава на оган со загреано масло.
2. Тиквичката ја лупиме, ја сечеме на коцки и откако кромидот ќе омекне, ја додаваме во тавата.
3. Бабурата ја сечеме на коцки, ја додаваме во тавата.
4. Во тенџере на оган ја налеваме водата, го додаваме путерот и посолуваме.
5. Во зовриената вода во тенџерето на шпорет ја додаваме палентата и мешаме со жица за матење. По две минути го тргаме тенџерето со палентата од шпорет, да се добие компактна маса.
6. Доматот го сечеме на коцки и го додаваме во тавата, чешнињата лук ситно ги сечеме, ги додаваме во тавата. Во тавата ги додаваме пелати домати и свеж босилек. Посолуваме, наросуваме мелен црн бибер. Течноста треба да се редуцира од домати, да се добие сос.
7. На чинија за сервирање ставаме од палентата, се декорира со лажица. Со црпалка вадиме од рататуј сосот, се сервира до палентата, декорираме со гранче копар и шери доMAT.

Медитеранска пита со модри патлиџани за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
модри патлиџани	3	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, плех, тава, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
брашно	100 гр	
домати	1,5 кг	
кашквал	300 гр	
магнонос свеж	30 гр	
оригано	1 кафена лажица	
босилек свеж	5 листа	
пармезан	30 гр	
шеќер	10 гр	
лук	2 чешниња	
маслиново масло	50 мл	

сол	8 гр	
црн бибер	3 гр	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 40 минути. Потребен е шпорет, печка.)		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Зеленчукот се мие, чисти, лупи во зависност од рецептот. Модрите патлици ги лупиме и ги сечеме на кругови. 2. Круговите модри патлици ги посолуваме, ги набрашнуваме и ги пржиме во тава на оган со загреано масло. 3. Доматите ги лупиме, ги сечеме на коцки и ги пржиме во друга тава на шпорет со загреано масло. 4. Испржените кругови модри патлици ги вадиме од тавата и ги ставаме на чинија обложена со хартиени салфетки. 5. Во сосот од домати додаваме шеќер, оригано и босилек. Чешнињата лук и магдонос ситно ги сечеме и додаваме во тавата. Посолуваме, наросуваме мелен црн бибер и промешуваме. Ја тргаеме тавата од оган. 6. Огноотпорниот сад го попрскуваме со масло. На дното на огноотпорниот сад редиме испржени модри патлици. 7. Врз модрите патлици нанесуваме од доматиот сос. 8. На покрупната страна на рендето го рендаме кашкавалот. Од ренданиот кашкавал нанесуваме врз сосот. 9. Повторно редиме кругови модри патлици. Врз нив го нанесуваме преостанатиот сос од домати. Го прекриваме со преостанатите кругови модри патлици. 10. Во огноотпорниот сад го нанесуваме преостанатиот рендан кашкавал. Врз кашкавалот го нанесуваме ренданиот пармезан. 11. Го ставаме огноотпорниот сад во загреана печка, печеме 30 минути на температура од 200 °C. 12. Го вадиме садот од печка, ја сечеме питата на парчиња. Неколку парчиња медитеранска пита ставаме на чинијата за сервирање. 13. Декорираме со ротквички и гранчиња француски магдонос. 		

Прашања за проверка на знаењето	1. Објаснете за вегетаријанска кујна.
Вежби	1. Подготовка на различни видови јадења од вегетаријанска кујна.

1.2. Диетални јадења

Новите сознанија во медицината и гастрономијата суштински ја променија и диеталната исхрана. Всушност, болниот човек е поосетлив од здравиот затоа правилната исхрана, правилниот избор на намирниците и правилната подготовка на храната се од големо значење за болните. Диеталната храна пред сè треба да содржи вредни намирници, бидејќи за подготовка на храната за болните кои треба да користат диетална храна,

изборот на намирници е ограничен, затоа диеталната храна треба да се подготвува вкусно, да се декорира, послужи и сервира на привлечен начин.

Диетата претставува посебен режим на исхрана, сообразен со состојбата на организмот, што се состои во умереност или откажување од определени продукти (обично од масти) во исхраната. Постојат најразлични видови диети, а соодветно на тоа и најразлични видови диетална исхрана. Основно правило на диететското готвење е потреба за поединечно, индивидуално готвење. Секој болен има посебна исхрана, според потребите за лечење и болеста на болниот. Второ правило е дека треба да се води сметка за дозволената количина на внесување одредена храна, за нејзината хранливост и калорична вредност.

Од карактеристични јадења од диетална кујна ќе се задржиме на следните (24): Плескавици од црвена леќа, Чорба од ротквички, Динстувано просо, Интегрална пита од спанаќ, Мусака од спанаќ и ориз, Салата од булгур, Пченица со зеленчук и јајца, Супа со лимон и ориз, Супа со пченка и зелена салата, Ќофтиња од булгур со кисело млеко, Супа со кнедли, Пролетна чорба со телешко месо, Пита со печурки, Запечен карфиол со шампињони, Кромид полнет со грав, Чорба со леблебија и шампињони, Модар патлиџан полнет со соја и интегрален ориз, Брзи сендвичи со паштета од ореви, Салата со пилешко и леќа, Крем чорба од зеленчук, Пилешки плескавици, Посен ѓувеч во вино, Компири со сусам и соја, Вариво со ајвар.

Плескавици од црвена леќа за 4 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
црвена леќа (може и кафена)	500 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, блендер, тава, цедалка, ренде, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
тиквичка	1	
моркови	2	
кромид	1	
магдонос		
морска сол	1 лажичка	
кари	1 лажичка	
ленено семе	1 лажичка	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар		
(Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет.		
1. Во тенџере ја ставаме леќата да стои во вода 1 час, потоа се истура таа вода и се става чиста.		
2. Леќата се вари на силна температура.		
3. За тоа време се рендаат кромидот и морковот и се ставаат малку да се сотира на умерена температура. Потоа се додава рендана тиквичка.		
4. Сварената леќа се цеди во ѓевгир (цедалка), се пасира во блендер, се поврзува со првата смеса, се додаваат ситно сечен магдонос, ленено семе,		

сол.

5. Во тава се става хартија за печење, потоа се формираат од смесата мали плескавици, се посипува со сусам. Се пече на 200 степени околу 15 минути.

Чорба од ротквици за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
ротквици морков кромид штавеј вакаме алга јачменово мисо наут магдонос копар ладно цедено сончогледово масло	400 гр 2 парчиња 2 главици на полумесечинки 1 китка 10 см 1 лажица 100 гр 1/2 китка 1 гранче 30 мл	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, шприц, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет.

1. Кромидот се чисти, мие и се сече на даска на листови, па се динстува со масло на умерена температура да омекне.
 2. Морковот и ротквичката се мијат во вангла со вода, се чистат и се сечат на даска на тркалца, морковот се динстува 5 минути.
 3. Се додава наутот и сечената алга која претходно е наkisната 10 минути. Ставаме вода да се вари супата 10 минути.
 4. Листовите од ротквици и штавеј се сечат ситно на даска и се додаваат во садот со чорбата.
 5. Чорбата од ротквици се вари уште 3 – 4 минути, се додава ситно сечен свеж копар, магдоносот и јачменово мисо растворено во малку вода.
- Декорацијата најчесто зависи од креативноста и вештините на готвачот.

Динстано просо за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
просо кари коријандер сол кромид сончогледово масло млад лук	250 гр 5 гр 3 гр 2 главици 30 мл 1 парче	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за

шоју соја-сос магдонос	30 мл 1/2 китка	сервирање.
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Кромидот и младиот лук се лупат, мијат и се сечат на даска, а потоа се сотираат на загреано масло на умерена температура додека омекнат. 2. Просото се става во тенџере, се додаваат 3 чаши вода, сол, кари и коријандер и се вари на умерена температура на шпорет 20 минути, 3. Свареното просо се остава да отстои 10 – 15 мин, па се додава сотираниот кромид, добро се меша и се динстува уште 5 минути. 4. На крај се додава свеж сечен магдонос и соја сосот. 		

Интегрална пита од спанаќ за 3 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
Фил: свеж спанаќ масло чешне лук кромид сол црн бибер тесто: интегрално брашно сол вода масло	100 гр 10 гр 1/2 (1,5) 20 гр 1 гр 1 гр 180 гр 1 гр 125 мл 10 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет, печка.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Спанаќот се чисти, па се мие во вангла со вода, а потоа се бланшира 2 минути, потоа се лади во вода, се цеди низ ѓевгир (цедалка) и ситно се сече. 2. Во тава на шпорет со загреано масло се сотира кромид исечен на жулиен и толчен лук. Се додава спанаќот, се вари околу 5 минути. 3. Брашното и солта се ставаат во вангла, со постепено додавање на вода се замесува меко тесто (можеби ќе биде потребно помалку или повеќе вода од наведеното количество). Тестото се остава да отстои 20 минути. 4. Маслото се става во чинија. 5. Тестото се дели на 3 еднакви дела, секој дел се расукува малку со оклагија и се премачкува со масло. 6. Топката тесто малку се сплескува и на средината се става 1/3 од филот. Секое тесто се расукува со оклагија во округла форма, се попрскува со масло. 7. Истата постапка повторете ја и со преостанатото тесто и фил. 8. Се загрева тефлонската тава, тестото се притиска со прстите да добие облик на потенок диск, но внимателно спанаќот и натаму да остане во внатрешноста и се пече од двете страни. 		

Мусака од спанаќ и ориз за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
исчистен спанаќ мелено месо магдонос јајца ориз мешан зачин кромид рендан кашкавал путер црвен пипер маслиново масло сол црн бибер	500 гр 300 гр 30 гр 2 150 гр 8 гр 1 главица 200 гр 50 гр 1 лажица мала 25 мл 3 гр 2 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.

Процедура**Подготовка на продукти и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 60 минути). Потребен е шпорет, печка.

1. Зеленчукот се мие во вангла со ладна вода, потоа се чисти, па се сече ситно на даска.
 2. Во тенџере на шпорет во зовриена и посолена вода го ставаме оризот да се вари.
 3. Во друго тенџере на шпорет со растопен путер го динстуваме исчистениот спанаќ.
 4. Кромидот се сотира во тава на шпорет со растопен путер додека да омекне, па се додава меленото месо и зачинуваме со сол, црвен пипер, мелен црн пипер, промешуваме.
 5. Издинстуваниот спанаќ го додаваме во тавата на шпоретот.
 6. Полуварениот ориз го истураме во ѓевгир (цедалка), го цедиме и додаваме во тавата со месото, промешуваме.
 7. Во подлабок сад го ставаме ренданиот кашкавал. Јајцата ги кршиме и ги додаваме во садот. Со алатка го мелеме магдоносот, го додаваме во садот, промешуваме.
 8. Содржината од тавата за пржење ја нанесуваме во керамичка тава за печење. Потоа со смесата во длабокиот сад ја преливаме мусаката.
 9. Во тавата налеваме 300 мл вода, ја ставаме тавата во рерна и печеме 40 минути на температура од 200 степени.
 10. Ја вадиме тавата од рерна, ја сечеме мусаката на парчиња и три парчиња ставаме на чинија за сервирање. Врз секое парче мусака нанесуваме по една лажица кисела павлака.
 11. Декорираме со парчиња домати и лист црвена марула.
- Декорацијата најчесто зависи од креативноста и вештините на готвачот.

Салата од булгур за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
пченица кршена (булгур) краставица црвена бабура кромид магдонос домати сок од лимон сол црн бибер црвен пипер маслиново масло	150 гр 1 1 1 2 китки 4 2 лажици 3 гр 2 гр 1 лажичка 3 – 4 лажици	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.

Процедура**Подготовка на продукти и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет и фрижидер.

1. Во вангла со ладна вода се става зеленчукот да се измие. Краставичката се лупи и ситно се сече, бабурата се чисти од семките и рачката и се сече ситно, кромидот се лупи и тој ситно се сече. Магдоносот измиен, исцеден ситно се сече.
2. Пченица се полева со 150 мл зовриена вода и се остава да стои 15 мин.
3. Доматите се бланшираат со врела вода за да им се отстрани лушпата. Се одвојуваат рачките, доматиите се сечат и се додаваат во садот со пченица со другите подготвени состојки се меша во смесата.
4. Се подготвува маринада од лимонов сок, сол, црниот бибер, црвена пиперка и маслото, се меша со салатата. Смесата се остава на ладно место 1 час и потоа се проба за вкус.

Пченица со зеленчук и јајца за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
пченица сол црн бибер копар моркови маслиново масло млад кромид јајца лимонов сок	250 гр 5 гр 2 гр 1 гранче свеж 3 парчиња 4 лажици 1 парче 4 2 – 3 лажици	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.

Процедура**Подготовка на продукти и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет.

1. Пченицата се вари во зовриена солена вода тивко на шпорет 10 минути, потоа се цеди во ѓевгир (цедалка).

2. Зеленчукот се мие во вангла со вода, копарот се чисти, сече, морковите се лупат, а потоа се сечат на тенки парчиња додека кромидот се сече на парчиња од околу 0,5 см.
3. Маслото се загрева во широк сад, морковите и копарот се сотираат непокриени, а потоа покриени уште 5 мин.
4. Јајцата се кршат и се зачинуваат со сол и црн бибер.
5. Пченицата се додава во зеленчукот, се сотира 2 мин со мешање, потоа и кромидот, се тостира уште 2 мин. Се додаваат јајцата и се меша додека се хомогенизира смесата. Се зачинува со сол, црн бибер и лимонев сок.

Супа со лимон и ориз за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
фонд од пилешко месо ориз магдонос лимон јајца сол црн бибер мелен цимет	1,200 л 200 гр 1 китка 1 2 3 гр 2 гр 2 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет.

1. Во фондот од пилешко месо се додава оризот и се вари тивко на шпорет околу 15 минути за да омекне.
2. Магдоносот се мие во вангла со вода и на даска со нож ситно се сече.
3. Лимонот се цеди, а сокот се додава во садот со јајцата.
4. Од врелиот фонд од пилешко месо се става околу 200 мл во јајцата.
5. Смесата полека се става во садот со супа, добро се меша, а супата не се остава да врие за да не се создадат грутки од јајцата.
6. Се зачинува со сол, црн пипер и малку пименто. При послужувањето се посипува со свеж сечен магдонос.

Супа со пченка и зелена салата за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
кромид зелена салата сончогледово масло палента гриз (за замена овесен гриз) фонд од супа од зеленчук сол црн бибер рендано мускатно оревче	1 главица 1 2 лажици 100 гр 80 гр 1 л 5 гр 3 гр 2 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, шприц, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.

Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Во вангла со вода се мие зеленчукот, кромидот се лупи и на даска се сече, додека зелената салата се цеди и исто се сече на тенки парчиња. 2. Во тава на загреано масло се сотира кромидот додека не добие стаклест изглед. 3. Пченкарниот гриз се додава во тавата, се продолжува со сотирање додека не добие светлокафеава боја и се полева со сосот од зеленчук. 4. Супата се вари околу 5 мин, се зачинува со сол, црн бибер и малку мускатно оревче. 5. Зелената салата се декорира врз супата и се послужува. 		

Ќофтиња од булгур со кисело млеко за 4 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
пченица кршена (булгур)	200 г	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
кромид	1 мала главица	
лук	1 чешне	
маслиново масло	3 лажици	
сол	1 лажичка	
црн бибер	1 лажичка	
мелен кимин	1 лажичка	
домати	500 г	
кисело млеко	300 г	
листови од нане	една рака	
јајца (средна големина)	2	
лебни трошки	4 – 5 лажици	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Пченицата се полева со 250 мл врела вода и се остава да стои 15 минути. 2. Кромидот се лупи и ситно се сече на даска, лукот се лупи и се толчи во аван. Се сотираат во тава со масло додека добијат сјај, се зачинуваат со сол, црн бибер и кимин. 3. Доматите се мијат во ладна вода и се сечат на даска на тенки парчиња жилиен. 4. Во киселото млеко се додава сол и црн бибер. Нането се мие, се цеди, се сече, а потоа се меша во смесата. 5. Во пченицата се додаваат јајца, кромид и лебни трошки, се замесува, се зачинува. 6. Од подготвената смеса се прават 16 мали плоскави ѓофтиња. 7. Во тава со загреано масло се сотираат ѓофтињата од двете страни по 5 – 6 минути додека добијат златеста боја. Се додаваат догатите и киселото млеко со нане. 		

Супа со кнедли за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
млеко путер сол рендано мускатно оревче гриз фонд од супа од зеленчук месо јајца (средна големина)	200 мл 1 лажичка 100 г 1 л по желба 3 јајца	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.

Процедура**Подготовка на продукти и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет.

1. Во сад се става млекото и путерот, се додаваат сол, мускатен орев и се остава да зоврие, потоа се додава гризот и се вари 3 минути додека се добие хомогена текстура на смеса.
2. Смесата се става во длабока овална чинија и се лади околу 15 минути.
3. Во меѓувреме, фонд од супата од зеленчук се вари.
4. Јајцата се додаваат постепено во гризот.
5. Со две лажички се прават кнедли, се ставаат во супата и на тивок оган се варат околу 10 минути.

Пролетна чорба со телешко месо за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
телешко месо од плешка лупени компири конзервиран ѓувеч целер грашок пашканат кромид боранија бамји црвен пипер мешан зачин лук масло за јадење сол црн бибер	500 гр 2 600 гр 1 корен 400 гр 2 корена 2 главици 200 гр 150 гр 1 лажица 1 лажица 2 чешниња	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.

Процедура**Подготовка на продукти и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет.

1. Месото се сече на коцки со нож на даска, се додава сол и мелен црн бибер.
2. Кромидот се лупи, чисти, ситно се сече со нож на даска, се сотираат во

тенџере на оган со загреано масло. Корените од пашканат и целер ги сечеме на парчиња и откако кромидот ќе омекне, ги додаваме во тенџерето. Ги додаваме парчињата месо, зачинуваме со мешан зачин и црвен пипер и промешуваме.

3. Во ѓевгир (цедалка) го истураме конзервираниот ѓувеч, а зеленчукот од ѓувечот ситно се сече. Компирите ги сечеме на конкасе и ги додаваме во тенџерето, боранијата, грашокот, бамјите, исечениот зеленчук и течноста од ѓувечот исто се додаваат. Со алатка ги гмечиме чешнињата лук и ги додаваме во тенџерето. Посолуваме, наросуваме мелен црн бибер, налеваме 800 мл вода, го затвораме тенџерето со капак и вариме 60 минути.

4. Од пролетната манџичка со зимски производи ставаме во подлабока чинија за сервирање. Декорираме со гранче француски магнонос.

Пита со печурки за 8 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
свежи кори за пита свежи шампињони сенф праз мешан зачин сол црн бибер маслиново масло	500 гр 700 гр 50 гр 2 страка 5 гр 4 гр 3 гр 80 мл	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет, печка.

- Во тава на шпорет се ставаат 3 лажици масло да се загрее.
- Празот се чисти, мие и на даска се сече на кругови со дебелина од 1 см и се сотира околу 5 минути на загреано масло во тавата. Потоа се додаваат шампињоните сечени на подебели листови и по неколку минути сотирање, се трга тавата од шпорет.
- Содржината се префрла во сад, се додава мешан зачин, сенф, мелен црн пипер, сол, се меша.
- Краевите на првата кора се премачуваат со масло, се нанесува 1 – 2 лажици фил, кората се витка во колку што е можно потенок ролат, а потоа ролатот се витка во форма на полжав.
- На истиот начин се подготвуваат и останатите питу, а потоа се редат во намастена тава за печење.
- Се пече во загреана печка на температура од 200 степени 15 – 20 минути. Температурата може да се зголеми за да добие питата убава боја.

Запечен карфиол со шампињони за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
карфиол излупени компири шампињони брашно лебни трошки мешан зачин магдонос маслиново масло вода путер сол црн бибер	1 главица 500 гр 400 гр 15 гр 1 лажица 8 гр ½ 50 мл 300 мл 15 гр 5 гр 3 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.

Процедура**Подготовка на продукти и потребен инвентар**

(Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет, печка.

1. Карфиолот се мие во вангла со вода, потоа се раздвојува на цветови и се бланшира во тенџере на шпорет со посолена вода.
2. Компирите се лупат со ноже, се мијат и се сечат на конкасе, а потоа се варат во друго тенџере со посолена вода.
3. Сварените компири се цедат во ѓевгир (цедалка) и се ставаат во сад, а потоа се гмечат со виљушка, се додава маслиново масло и се хомогенизира смесата како за пире.
4. Шампињоните се сечат на даска на тенки листови и се сотираат во тава со загреано масло. Потоа се додава брашното, вода и се вари додека сосот не добие хомогена густина.
5. Тавата се трга од шпорет, се додава ситно сечен свеж магдонос, мешаниот зачин, мелен црн бибер и се промешува.
6. Смесата од компири се става во огноотпорен сад намрсен со масло и површината се израмнува.
7. Врз компирот се редат обарените и исцедените цветови карфиол, па се нанесува сосот од тавата и се наросуваат лебни трошки.
8. Се пече во загреана печка 15 – 20 минути на 200 степени.

Кромид полнет со грав за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
кромид магдонос свеж ситен варен грав морков домати лук оцет мешан зачин маслиново масло	10 главици 50 гр 150гр 1 200 гр 2 чешниња 1 кафена лажица 8 гр 30 мл	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.

мелен црн бибер	3 гр	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет, печка.		
<p>1. Кромидот се чисти и му се отсекуваат врвовите околу 2 – 3 сантиметри. Во зовриена вода во тенџере на шпорет се додава оцет, а кромидот се реди и се вари околу 15 минути.</p> <p>2. Врелата вода се одлева од тенџерето, па се става ладна за кромидот побрзо да се излади.</p> <p>3. Изладениот кромид се вади од тенџерето, а потоа се вадат и средините, така да останат само по 2 – 3 надворешни прстени. Средината од кромидот ситно се сече на даска и се сотира во тенџере на малку масло. Се додава изренданиот морков, сварениот грав, излупениот домати исечкан на конкасе, сечен лук, ситно сечен магнос и мешаниот зачин, се става мелен црн бибер, се меша и динстува околу 15 минути.</p> <p>4. Со добиениот фил полнете ги кромидите, наредете ги во огноотпорен сад, попрскајте со масло, налејте малку вода и печете во загреана печка 35 минути на 200 °C.</p> <p>5. Последните десет минути од печењето, врз полнетиот кромид ставете ги отсечените врвови за тие малку да се запечат.</p>		

Чорба со леблебија и шампињони за 2 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
леблебија шампињони излупени компири лук рузмарин магнос препечен бриош маслиново масло сол црн бибер	150 гр 450 гр 2 1 чешне 1 гранче ½ врзоп 8 коцки 30 мл 5 гр 3 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет.		
<p>1. Леблебијата ставете ја во сад со вода и оставете ја да отстои преку ноќ, односно 8 – 10 часа. Потоа се процедува низ ѓевгир (цедалка) и се става во тенџере со вода на шпорет да се вари 2 часа на средна температура.</p> <p>2. Шампињоните се сечат на даска на тенки листови, а компирите конкасе на поситни коцки.</p> <p>3. Ситно се сече лукот и свежиот магнос и сотираат на загреаното маслиново масло во тенџере на шпорет.</p>		

4. Додадете ги сечените шампињони и компири, посолете, наросете мелен црн пипер, промешајте, додадете една црпалка вода во која се вареше леблебијата и динстувајте 10 минути.
5. Потоа додадете ја леблебијата, половина од водата во која се вареше, посолете и варете уште 15 минути.
6. Врз чорбата наросете сечен свеж магнонос и послужете со коцки од препечениот бриош во коцки сечен.

Модар патлиџан полнет со соја и интегрален ориз за 2 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
модар патлиџан	1	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
кромид	1 главица	
интегрален ориз	100 гр сварен	
шампињони	150 гр	
соини лушпи	100 гр	
доматно пире	4 лажици	
домат	1	
семки од сончоглед	1 лажица	
листови босилек	1 лажица исечкани	
конзерва туна	1 мала	
мешан зачин	8 гр	
мелен црн бибер	3 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет, печка.

1. Соините лушпи потопете ги во топла вода и оставете ги да набабрат.
2. Модриот патлиџан се сече на даска со готварски нож на половина по должина. Половинките се длабат, а издлабениот дел ситно се сече.
3. Во зовриена вода во тенџере на шпорет се ставаат половинките модар патлиџан да се бланшираат 2 – 3 минути.
4. Шампињоните, кромидот и доматот ситно се сечат. Во тава на шпорет со загреано масло се сотира сечениот кромид, а потоа се додаваат сечените шампињони, издлабениот дел од модриот патлиџан и доматот. Кога зеленчукот ќе омекне, тргнете ја тавата од шпорет.
5. Во тенџерето со сварениот и исцеден ориз налејте 120 мл вода, додадете ги сончогледот, босилекот и мешаниот зачин и варете 10-тина минути.
6. Потоа во тенџерето додадете ја содржината од тавата, набарени соини лушпи и туната и добро промешајте.
7. Со добиениот фил наполнете ги издлабените модри патлиџани, ставете ги во огноотпорен сад и прекријте со алуминиумска фолија.
8. Печете во загреана печка 30 минути на 200 °C.

Интегрални сендвичи со паштета од ореви (за 8 сендвичи)

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
За паштетата: орев грав од конзерва сок од лимон лук маслиново масло За сендвичите: интегрален леб црвени пиперки круши рукола	200 г 300 г 20 мл 2 чешниња 20 мл 16 парчиња 4 големи 2 големи 1 китка	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет, печка.		
1. За паштетата се загрева печката на 200 степени. 2. Оревите се тостираат 7 – 10 минути или додека станат кафеави. Се префрлаат во блендер, се додаваат зрната грав од конзерва, сокот од лимон, сечениот лук, масло и ¼ шолја вода. Се блендира додека се добие хомогена смеса како пире, а потоа се зачинува со сол и црн бибер. 3. За да ги направите сендвичите, премачкајте ги сите 8 резанки леб со паштета. 4. На секоја наредете по 2 парчиња црвена пиперка и по малку сечена рукола. Премачкајте ги и другите 8 резанки леб со паштетата, поклопете ги сендвичите и сервирајте ги.		

Салата со пилешко и леќа за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
бело месо (со кожата) лук бело вино рузмарин леќа младо кромитче шери домати магдонос свеж балзамиран оцет млад спанаќ	4 парчиња 3 чешниња 300 мл 3 гранчиња 400 гр 3 350 гр 50 гр 2 лажици 150 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет, печка, фрижидер.		
1. Белото месо се мие, чисти од вишокот на маснотиите, заедно со кожата се пече во печка. Се додава лукот, рузмаринот, виното и 150 мл вода. 2. Се зачинува со сол и црн бибер и се пече 45 минути во печка загреана на		

180 степени, додајте уште малку вода доколку испари, да не се суши месото озгора.

3. Леќата се тостира во маслиново масло, а потоа се додава сечениот млад кромид, шери домати сечени на половинки, магдоносот и малку од сокот во кој се печеше месото.

4. Салатата се зачинува, се става во четири чинии, а одозгора се ставаат парчињата бело месо.

Крем чорба од зеленчук за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
моркови	2	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
смрзната боранија	200 гр	
кисела павлака	200 мл	
двопек	4 парчиња	
излупени компири	2	
морско оревче	3 гр	
јајца	2	
целер	60 гр	
пашканат	50 гр	
магдонос	50 гр	
маслиново масло	30 мл	
сол	8 гр	
црн бибер	3 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет.

1. Зеленчукот се мие во вангла со вода и се чисти. Морковите се сечат на полукругови, коренот од целер, пашканат и компирите се сечат на конкасе, а листовите целер ги сечеме ситно.
2. Во тенџере на шпорет со 1 л вода ги додаваме парчињата моркови, корен и листови од целер, компири, боранија и корен од пашканат. Посолуваме, наросуваме мелен црн бибер, додаваме масло и во тенџерето рендаме морско оревче.
3. Го покриваме тенџерето со капак и оставаме зеленчукот да се вари.
4. По 15 минути варење, со лажица решетка го вадиме зеленчукот од тенџерето и го ставаме во блендер.
5. Во блендерот додаваме и неколку црпалки од водата во која се вареше зеленчукот и го миксираме зеленчукот. Блендираната смеса ја враќаме во тенџерето на шпорет.
6. Свежиот магдонос ситно го сечеме и го додаваме во чорбата. Јајцата ги кршиме и ги делиме жолчките и белките.
7. Жолчките ги додаваме во садот со киселата павлака и мешаме со жица за матење. По 5 минути варење, тенџерето со чорбата го тргаме од оган. Непрекинато мешајќи со жлицата за матење во тенџерето со чорбата ги додаваме жолчките со павлака.
8. Со црпалка чорбата од тенџерето ја претураме во чорбалак. Парчињата двопек ги сечеме на коцки и ги додаваме во чорбалакот со крем чорбата од

зеленчук.

Пилешки плескавици за 4 лица

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
пилешки гради јајце лебни трошки рендан пармезан кромид црвен пипер мешан зачин лук маслиново масло сол црн бибер	1 кг 1 25 гр 50 гр 1 ½ лажица 8 гр 3 чешниња 50 мл 5 гр 3 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, блендер, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет.

1. Пилешките гради се сечат на даска на парчиња, а потоа се мелат во машина за мелење месо. Мелената смеса ја собираме во подлабок сад.
2. На покрупната страна од рендето во садот ја рендаме главицата кромид. Чешнињата лук ситно се сечат на даска и ги додаваме во садот. Зачинуваме со мешан зачин и мелен црн бибер. Јајцето го кршиме и жолчката ја додаваме во садот. Посолуваме, ги додаваме лебните трошки и ренданиот пармезан и со рака ја месиме смесата.
3. Од смесата ги формираме плескавиците, се панираат во брашно и ги похуваме на загреано масло во грил тава на шпорет.
4. Пржените плескавици ги ставаме на чинија обложена со хартија.
5. Чинијата за сервирање ја декорираме со листови црвена марула и ендивија. На чинијата скалесто ги сервираме пилешките плескавици. Помеѓу плескавиците го сервираме претходно подготвеното пире од сладок компир батат.

Посен ѓувеч во вино

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
компир интегрален варен ориз кромид соја во парчиња шампињони црвени пиперки бамји домати црно вино	2 30 гр 2 100 гр 10 3 4 4 – 5 100 мл	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.

лук	4 чешниња	
црвен пипер	8 гр	
маслиново масло	40 мл	
мешан зачин	8 гр	
сол	5 гр	
мелен црн бибер	3 гр	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 60 минути) Потребен е шпорет, печка.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Главите кромид на даска се сечат жилиени, се сотираат во тенџере со загреано масло на шпорет тивко. 2. Додадете ги претходно обарените парчиња соја, варениот ориз и обарените шампињони. Наросете со мелен црн бибер, мешан зачин и црвен пипер и се сотира 2 – 3 минути. 3. Потоа додадете ги пиперките сечени на кругови, доматиите и компирите сечени на конкасе и бамјите. Ставете го црното вино, додадете го сечениот лук и промешајте. 4. Содржината претурете ја во земјен сад и печете 40 – 60 минути на 200 °C. 		

Компири со сусам и соја сос 2 лица		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
компири	500 гр	Вага, садови за
кромид	1	продукти, вангла, даска,
маслиново масло	50 мл	нож готварски, тенџере,
лук	2 чешниња	ѓевгир (цедалка), аван,
соја сос	2 лажици	шпатула силиконска,
сусам	1 лажица	супена лажица, сад за
сол	5 гр	сос, рачна жица за
црн бибер	3 гр	матење, чинија за
		сервирање.
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка 30 минути) Потребен е шпорет.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Компирите се мијат во вангла со вода, се лупат со ноже, а потоа се сечат на даска за сечење конкасе. Во поголема тава на шпорет се става маслиновото масло. 2. На загреаното масло сотирај ги сечените компири 7 – 8 минути. Намалете ја температурата, додадете го ситно сечениот кромид и лук и сотирајте уште 5 – 6 минути. 3. Потоа прелијте со соја сосот, посолете, наросете мелен црн бибер и оставете да се сотира на ниска температура уште 2 – 3 минути. 4. Сусамот малку се тостира и се наросува врз содржината во тавата, па се сервира. 		

Вариво со ајвар

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
кромид лук тиквички пченка шеќерка зелена боранија свежи шампињони доматен сос ајвар шеќер маслиново масло сол мелен црн бибер	1 1 чешне 300 гр 100 гр 100 гр 200 гр 250 мл 3 лажици 5 гр 60 мл 8 гр 3 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, ѓевгир (цедалка), аван, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 40 минути) Потребен е шпорет.

1. Кромидот и лукот ситно се сечат и се сотираат во тенџере на шпорет со загреано масло.
2. Додадете ги тиквичките исечени на конкасе и шампињоните сечени на тенки листови.
3. Кога содржината добро ќе се издинстува додадете боранија, пченка, ставете малку вода и динстувајте на тивок загреан шпорет 15 – 20 минути.
4. Потоа додадете ги доматиот сос, шеќерот, ајварот, посолете, наросете мелен црн бибер и варете додека варивото не добие хомогена структура. Служете со качамак и палента.

Прашања за проверка на знаењето	1. Објаснете за диетална кујна.
Вежби	1. Подготовка на различни видови јадења од диетална кујна.

ЗАКЛУЧНИ СОГЛЕДУВАЊА

Вегетаријанство претставува начин на исхрана кој се состои од консумирање на намирници, исклучиво од растително потекло. Индивидуите кои се придружуваат на ваквите правила на исхрана, се нарекуваат вегетаријанци. Но, и покрај вака дефинираното вегетаријанство, се појавуваат одредени варијанти, кои се однесуваат на консумирање на јајца, млеко и млечни производи.

Строгите вегетаријанци се познати по името веган, а називите на останатите варијанти зависат од она што го консумираат. Вегетаријанството се смета за здрав начин на исхрана (здрава диета). Од друга страна треба да се

земе предвид дека и покрај тоа што повеќето нутритивни вредности неопходни за човечкиот организам можат да се обезбедат преку консумирањето растителна храна, сепак има одредени витамини (растворливи во масти А, D и К), одредени белковини и есенцијални аминокиселини кои ги има исклучиво во продуктите од животинско потекло.

Диетата претставува посебен режим на исхрана, сообразен со состојбата на организмот, што се состои во умереност или откажување од определени продукти (обично од масти) во исхраната. Постојат најразлични видови диети, а соодветно на тоа и најразлични видови диетална исхрана. Основно правило на диететското готвење е потреба за поединечно, индивидуално готвење. Секој болен има посебна исхрана, според потребите за лечење и болеста на болниот. Второ правило е дека треба да се води сметка за дозволената количина на внесување одредена храна, за нејзината хранливост и калорична вредност.

V. СЛАТКАРСТВО

Модуларната единица опфаќа содржини поврзани со примена на слаткарството во угостителството, карактеристики на видови десерти, слаткарски производи групирани по начин на изработување и текстура и техники на подготовка на десерти.

По совладување на модуларната единица, ученикот ќе биде способен да:

- ✓ објаснува значење и примена на слаткарството во угостителството;
- ✓ толкува карактеристики на видови десерти;
- ✓ подготвува видови слаткарски производи групирани по начин на изработување и текстура;
- ✓ применува техники на подготовка на десерти.

Клучни зборови

слаткарство, тесто, пандишпан, слатки, торти.

1. Примена на слаткарство во угостителството

Во овој дел од учебникот ќе бидат опфатени содржини поврзани со пандишпан маса, жолта маса, браун маса и чоколадна маса.

1.1. Пандишпан маса

Пандишпанот е вид печено слатко тесто од јајца, брашно и шеќер. Терминот означува „шпански леб“, а се користи во слаткарството при подготовка на торти, со нанесување на фил врз пандишпанот. Пандишпан е слаткарски производ кој се прави исклучиво од јајца, брашно и шеќер. Се користи за правење торти, колачи и други десерти. Пандишпан тестата се многу лесни и воздушни, со структура која наликува на сунѓер. Карактеристично за ова тесто е недостатокот на биолошки или хемиски средства за квасец. Тестото нараснува само од воздушните меури кои се формираат при кршење на јајцата, се создава мрежеста структура.

1.2. Жолта маса

Жолта пандишпан маса претставува основна маса за приготвување на повеќе слаткарски производи како што се торти, ролати, мињони пасти, парфеа, подлоги за десерти од сладолед. Карактеристики за приготвување на жолта маса е важно да се познаваат продуктите од кои се изработува, нивна правилна подготовка, за да се добие тесто со мека ситна мрежеста структура да има влажност да не е тврда, ронлива и сува.

Основни продукти кои се користат при изработување се јајца, шеќер, брашно, масло, прашок за печиво, ванилин шеќер, ароматични додатоци и зачини.

За јајцата е важно да се свежи, да имаат соодветна големина бидејќи има влијание големината на јајцата при матење, доколку се ситни, нема да има доволно количина на маса за да се измат, нарасне и да се постигне квалитет на потребниот десерт од жолта маса.

Жолта пандишпан маса се приготвува на два начина, првиот начин е со цели јајца, вториот начин е со одвојување на јајцата посебно белки и жолчки. Кога се приготвува од цели јајца, се пристапува кон земање на казанче и јајца кои треба да се извадат од фрижидер пред да се започне со подготовки на пандишпанот. Јајцата се кршат цели и се додава шеќер, ванила, се вклучува на миксер да се матат. Јајцата и шеќерот се матат да се добие полугуста маса да нарасне да се зголеми волуменот на смесата, да се добие светложолта боја. Овде е важно да се напомене кога се додава брашното да не се поврзува на миксер смесата, за да не дојде до паѓање на масата, со тоа се губи и квалитетот на тестото.

Во брашното се додава нишесте, прашок за печиво и преку сеалка се сее и поврзува нежно смесата, со жица маталка се меша одоздола на нагоре за да може да се поврзат продуктите за да остане волуменот на смесата, да се добие хомогена мазна полугуста текстура, при крајот се додава масло за да се добие влажност на бисквит масата и со тоа се овозможува да стои подолг период со свежина и мекост. Кога е готова поврзана смесата, се става во обрач обложен со хартија за печење и се носи во загреана печка за печење на 170 степени 20 – 25 минути.

Доколку се тенки кори за мињони, пасти, ролати, тогаш смесата се става на хартија за печење на правоаголен плех, тенко се премачкува со слаткарски нож рамномерно насекаде и се пече на 250 степени во загреана печка 7 – 10 минути, овие кори брзо се печат.

Подготовка на пандишпан со посебно белки и жолчки, во казанче се матат белки во цврст снег се додава прстофат сол, шеќер се става постепено да се добие цврст шам. При крајот се додаваат жолчките, се мати уште 3 минути и се исклучува. Потоа се додава брашно, нишесте, прашок за печиво со сеалка како во првиот начин. Овој начин на подготвување се користи за изработување на индијанки, пишкоти, кори за ролати и пасти.

Ароматични зачини кои се додаваат во жолта маса, се кора од лимон, лимета, портокал, ванилин шеќер, ѓумбир во прав, каранфилче, сода бикарбона, морско оревче.

1.3. Браун маса

Браун маса се подготвува на истиот начин како и жолта пандишпан маса, може да се изработува со цели јајца и со одвоени посебно белки и жолчки.

Пандишпан браун маса се користи за изработување на торти, ролати, мињони, пасти, шнит торти со додавање на мелени ореви, лешници, бадеми.

Подготовка на пандишпан од браун маса јајцата се двојат во казанче, белките се матат во цврст снег, се додава прстофат сол, шеќер се става постепено да се добие цврст шам. При крајот се додаваат жолчките, се мати уште 3 минути и се исклучува. Потоа се додава брашно, нишесте, какао, прашок за печиво (со сеалка) мелени ореви. Со жица маталка се поврзува одоздола на нагоре за да може да се поврзат состојките, а волуменот на масата да остане, при крајот се додава путер растопен или масло за да се добие убава мека пандишпан маса.

Ароматични зачини и додатоци кои се додаваат во браун маса се цимет, чоколадни капки, рендана чоколада, кора од лимон, од портокал, мелени бадеми, лешници, индиски ореви, суво грозје, брусница.

Смесата се става во обрач округол, форма на правоаголен плех, во зависност за каков десерт ни е потребна, масата се обложува со хартија за печење. Се пече во загреана рерна на 170 степени, 20 – 25 минути.

1.4. Чоколадна маса

Чоколадна пандишпан маса може да се подготвува со цели јајца и со одвоени посебно белки и жолчки.

Чоколадна маса се користи за изработување на торти, ролати, мињони, пасти, шнит торти, десерти за различни пригоди моделирани во различни форми, вкусови и декорација со додавање на чоколадна глазура во пандишпанот пред да се пече, со растопено чоколадо, рендано чоколадо, чоколадни капки, плазма, мелени ореви.

За подготовка на пандишпан од чоколадна маса пред да се матат јајцата, претходно треба да биде сварена и оладена чоколадната глазура (млеко, шеќер во прав, какао, чоколадо), се вари да се соединат и згуснат состојките и ќе се добие сјајна мазна глазура од чоколада.

Кога ќе се олади глазурата, се поврзува со путер, шеќер во прав и жолчки да се добие чоколаден крем. Од овој крем се става во пандишпанот и се пече.

Јајцата се двојат во казанче, белките се матат во цврст снег, се додава прстофат сол, шеќер се става постепено да се добие цврст шам. При крајот се додаваат ореви, брашно, прашок за печиво заедно поврзани и чоколаден крем. Со жица маталка се поврзува одоздола нанагоре за да може да се поврзат состојките, а волуменот на масата да остане. Смесата се става во обрач округол, форма на правоаголен плех во зависност за каков десерт ни е потребна, масата се обложува со хартија за печење. Се пече во загреана рерна на 170 степени, 20 – 25 минути.

Доколку се тенки кори за мињони, пасти, ролати, тогаш смесата се става на хартија за печење на правоаголен плех, тенко се премачкува со слаткарски нож рамномерно насекаде и се пече на 250 степени во загреана печка 7 – 10 минути, овие кори брзо се печат.

Чоколадна пандишпан маса се приготвува и со цели јајца, кога се приготвува со цели јајца, се пристапува кон земање на казанче и јајца кои треба да се извадат од фрижидер пред да се започне со подготовки на пандишпанот. Јајцата се кршат цели и се додаваат шеќер, ванила, се вклучува на миксер да се матат. Јајцата и шеќерот се матат да се добие полугуста маса, да нарасне да се зголеми волуменот на смесата да се добие светложолта боја. Овде е важно да се напомене кога се додава брашното, да не се поврзува на миксер смесата, за да не дојде до паѓање на масата, со тоа се губи и квалитетот на тестото.

Во брашното се додава какао, прашок за печиво и преку сеалка се сее и поврзува нежно смесата, додаваме растопено чоколадо, или чоколадни капки, овде е важно да се напомене дека во овој случај се одзема од брашното и нишестето за да не биде тешка смесата и да не се изгуби мекоста на пандишпанот. Со жица маталка се меша одоздола нанагоре за да може да се поврзат продуктите за да остане волуменот на смесата, да се добие хомогена мазна полугуста текстура, при крајот се додава масло или путер растопен да се добие влажност на бисквит масата и со тоа се овозможува да стои подолг период со свежина и мекост. Кога е готова поврзана смесата, се става во обрач обложен со хартија за печење и се носи во загреана печка за печење на 170 степени 20 – 25 минути.

Може да се пече во правоаголен плех, форма во различен облик во зависност од потребата за каков десерт ни е потребна смесата.

Ароматични зачини и додатоци кои се додаваат во чоколадна маса, се какао, цимет, чоколадни капки, рендана чоколада, мелени бадеми, лешници, индиски ореви.

1.5. Добош маса

Добош пандишпан маса е карактеристична за подготвување со тоа што се печат тенки кори во округла форма, последната кора се премачкува со карамелизиран шеќер и веднаш се шпинува со нож претходно премачкан со масло за да не лепи шеќерот и се дресираат триаголни форми (во вид на пеперутки).

За подготовка на добош пандишпан се одвојуваат јајца посебно белки и жолчки, во казанче се матат белки во цврст снег, се додава прстофат сол, шеќер, се става постепено да се добие цврст шам. При крајот се додаваат жолчките, се мати уште 3 минути и се исклучува. Потоа се додава брашно, нишесте, прашок за печиво, со сеалка се сее да биде мазна хомогена смесата. Со жица маталка се поврзува одоздола нанагоре за да може да се поврзат состојките, а волуменот на масата да остане, при крајот се додава масло за да се добие убава мека пандишпан маса.

Се зема правоаголен плех, се става хартија за печење и од смесата ставаме на плехот, со слаткарски нож тенко се премачкува рамномерно насекаде и се пече на 250 степени во загреана печка 7 – 10 минути, овие кори

брзо се печат. После тоа се ауштекува со округол обрач, треба да имаме 7 листа.

Секоја кора се премачкува со грилијаж крем, последната кора се остава без крем. Во тава се растопува шеќер, се додава сок од лимон за да остане светло-жолта боја и се трга настрана, се премачкува кората со карамелизираниот шеќер и веднаш брзо се ракува со ножот премачкан со масло, се прават триаголни форми (во вид на пеперутка) и се сечат. Одозгора се става крем во дрес ќесе и се шприца секое парче на тортата обележано со ножот и се редат скалесто наизменично секоја пеперутка, од страна тортата се панира со мелен грилијаж со ореви.

Ароматични зачини и додатоци кои се додаваат во добош масата се ванила, кора од лимон, од портокал, грилијаж мелен добиен од карамелизиран шеќер и ореви).

1.6. Шам маса

Шам пандишпан маса се приготвува на специфичен начин, белката се суши и во неа нема брашно и жолчки. За шам маса подобро е белките да бидат ладни за да се добие волумен на шам, јајцата се одвојуваат, посебно белки и жолчки, се ставаат белките во казанче и се вклучува на миксер, се додава прстофат сол, се матат да се добие цврст снег, шеќерот постепено се додава бидејќи овде количината на шеќер е поголема затоа и се суши оваа шам маса.

Кога ќе се стопи шеќерот во белките, се добива мазен шам со сјајна глазура. На плех ставаме хартија за печење, се премачкува со масло и се додаваат ореви мелени, сечкани, може да се стават лешници, бадеми, кокос, се истура шамот, со нож слаткарски се распоредува рамномерно насекаде да се премачка во вид на кора, плехот го ставаме во печка за сушење на 100 степени 1 час.

Жолчките се користат за подготвување на крем, со кој се филува испечената шам маса, се ауштекува по потреба во зависност од намената на десертот, со модла во различен облик, паста, шнит, торта. Напомена: од шам маса се подготвува и Павлова торта и колачи дресирани во мала округла форма, само овде не се ставаат на плех ореви, туку во шамот се додава нишесте и се става во обрач или на плех, исто се суши 1 час на 100 степени.

1.7. Боем маса

Боем пандишпан маса се приготвува на специфичен начин само од белки матени во шам и со додатоци на ореви и ароматични зачини. За боем маса подобро е белките да бидат ладни за да се добие волумен на шамот, јајцата се одвојуваат посебно белки и жолчки, се ставаат белките во казанче и се вклучува на миксер, се додава прстофат сол, се мати да се добие цврст снег, шеќерот постепено се додава да може да се растопи додека се миксира.

Кога ќе се стопи шеќерот во белките, се добива мазен шам со сјајна глазура, се исклучува миксерот и се додаваат ореви сечкани и мелени, цимет,

рендана чоколада, кора од лимон, масло. Важно е да се подготвени сите состојки, па тогаш се додаваат во казанчето, инаку наеднаш ќе спадне масата и нема да се добие квалитетна боем маса.

Се поврзува смесата со жица маталка одоздола нангоре нежно да не спадне смесата, да остане волуменот, на крајот се додава масло да биде мека и влажна масата. Готовата смеса се става во обрач обложен со хартија за печење и се пече на 180 степени 20 минути. Од оваа маса може да се пече на правоаголен плех, се истура смеса и се премачкува со слаткарски нож рамномерно на сите страни и се пече во загреана печка на 200 степени 10 минути.

Карактеристично за боем маса е тоа што е висококвалитетна, од неа може да се изработуваат торти, шнит, коцки, мињони, десертни колачи ауштекувани во различни форми со модли.

Прашања за проверка на знаењето	<ol style="list-style-type: none"> 1. Објаснете за пандишпан маса. 2. Опишете карактеристики на жолта маса. 3. Наведете карактеристики на браун и чоколадна маса. 4. Објаснете за добош маса, шам маса и боем маса.
Вежби	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка на различни видови пандишпан маса.

2. Карактеристики на видови десерти

Во овој дел од учебникот ќе бидат опфатени содржини поврзани со ладни десерти, топли десерти, кисело тесто, компир тесто, линзер тесто, влечено тесто и чајно печиво.

2.1. Ладни десерти

Примената на ладни десерти покрај во слаткарниците, сè повеќе е застапена во угостителството и хотелиерството. Понудата на ладни десерти е богата и разновидна.

Во ладни десерти спаѓаат сладоледи, парфеа, торта касато, сорбети, подготвени со различен технолошки процес и збогатени со ароматични прегелови (ароми-пасти), додатоци од овошје, млечни додатоци и чоколада.

Сладоледите по својата текстура и состав можат да бидат млечни и овошни. Кога се подготвува сладолед, задолжително се внимава на хигиената и е од исклучително значење таа да биде на високо ниво, посебно на

инвентарот, односно машината кај што се подготвува, пикслите кај што се складира готовиот сладолед. Прехранбените продукти од кои се изработува сладолед и парфе, се брзо расипливи, со краток рок на траење, доколку се подготвува во поголеми количини со залиха.

Сладоледот се појавува уште пред нашата ера уште во време на Римското Царство. Римјаните приготвувале сладоледни пијалаци од лед, овошје. Во XIII век Марко Поло го донел рецептот за сладолед од Азија во Европа. Прв италијански производител на сладолед рецептот го чувал како строга доверлива тајна, а исто така и нивните наследници од семејството, привилегијата за уживање на сладолед ја имале само богатиот слој. Во XVIII век почнува да се подготвува и во Америка каде почнале да користат и калифорниски билки зачини, САД и денес е меѓу најголемите потрошувачи на сладолед. Италија е производител на најквалитетен и најкусен сладолед, познато е дека има над десетици илјади рецепти за приготвување на видови сладоледи со различни вкусови.

Повеќе видови млечни и овошни сладоледи се подготвуваат со врзување на состојки и изработување на ладна постапка. Машински сите состојки се хомогенизираат, што значи сите продукти да се изматат и поврзат во еднолична мазна хомогена текстура со убава глазура и сјај.

Вкусот се добива со додавање на различни ароми (пасти во кремаста текстура), чоколада, ореви, бадем, ф'стак, нугат, овошни додатоци.

Основен млечен сладолед се подготвува со млеко, шеќер и јајца. Јајцата се одвојуваат посебно белки и жолчки, половина шеќер се става во млекото, другата половина во жолчките. Жолчките со шеќерот се матат во казанче на миксер да се згуснат и нараснат како за крем, а млекото се става во тенџере на шпорет заедно со шеќерот да се вари, пред да зоврие, се трга настрана и се додава постепено во смесата од жолчки. Со жица маталка се меша насекаде брзо да не дојде до згрутчување на жолчките да не се сварат, овде треба да се обработат термички. Со постојано мешање добиваме мазна течност од млеко, шеќер и жолчки и повторно се враќа на шпорет тенџерето, се продолжува со мешање за да се свари смесата, треба да се добие полугуста маса како за палачинки, се трга настрана и преку газа во цедалка се процедува сладоледот и веднаш се распоредува во пиксли. Смесата варена од млеко, еден дел се става во машина за сладолед да се обработува, со постојано вртење на машината се згуснува, стега во полуцврста текстура, мазна со глазура и сјај, за секој сладолед од основниот се додава арома (паста овошна, чоколадна, од орев, ф'стак, лешник, сникерс, од амарето) и се вади од машината, се става секој вид сладолед во посебна пиксла сè до неговата употреба.

Карактеристики за подготвување на парфе или семифредо е тоа што спаѓа во ладни десерти се служи како десерт во алакарт, десерт за пансион и десерт за свечени пригоди (свадби).

Парфе се подготвува со ладно млеко, шеќер, шлаг, ванила, јајца. Јајцата се одвојуваат посебно белки и жолчки, во казанче се ставаат белките и се

матат во цврст снег, со прстофат сол и шеќер, да се добие цврст шам. Жолчките со преостанатиот шеќер се матат да се згуснат и нараснат како крем, потоа се спојуваат со шамот од белки да се соединат. Ванглата се става на водена пареа за да се бланшираат, но треба постојано да се мешаат да не дојде до варење на жолчките, ќе мирисаат како на варени јајца и ќе се изгуби на квалитет на десертот. Шлагот се мати со ладно млеко и малку шеќер и се поврзува со оладениот крем од жолчки, од оваа основна маса за парфе се додава лешник печен и мелен, може да се додадат и ореви мелени, ф'стак, бадем, кикиритки, топена чоколада, нугат, грилијаж во зависност од потребата за која пригода е потребно. Потоа се става во ладилник на минус 18 степени да се стегне, се полни во модли за карамел крем, може во модли за ролати долгнавести полукружни, може во округли модли, во правоаголни форми. Пред сервирање се вади од модлата и се декорира со изматен шлаг и чоколаден или овошен прелив, посип од мелен орев, лешник, бадем или ф'стак.

Касато торта од сладолед или познати како сладоледни бомби се подготвуваат со сладолед, шлаг, во шлагот се става сечкано кандирано овошје, свежо овошје и видови ликер, плазма, пишкоти, пандишпан. Овој вид торти се приготвува во форми округли со подлоги, пандишпан од жолта маса се длаби средината и се вади, а останува дното со страничниот дел, одоздола се става шлаг со овошје сечкано и потоа се почнува со чоколаден сладолед, се распоредува целосно во формата, потоа сладолед од јагода, боровинка, па ванила сладолед и се затвора со тенок лист од пандишпанот сечен како капак, се стегнува добро во модлата, обрачот, и се носи во ладилник на -18 степени, да се стегне најмалку 14 часа. Се вади од обрачот, се премачкува со шлаг и се панира со мелени ореви, бадем, чоколада рендана и се сече како парче торта.

Куп жак е десерт кој се подготвува во алакарт рестораните, се сервира во стаклена чаша, се лупи разновидно овошје и се сечка како за овошна салата, се попрскува со ликер, мараскино, шери, рум, одозгора се ставаат со ауштекер три топки сладолед, со шприц шлаг во округла форма, кандирана цреша, јагода свежа, киви или малина за декорација, се попрскува со овошен прелив.

Пеш мелба е десерт кој се подготвува во алакарт ресторани, може и за групи пансионско мени, се сервира во чаша, се ставаат резниња компот од праска и се попрскува со ликер од ванила, одозгора се сервира сладолед од различна арома, помеѓу праските со шприц се декорира шлаг, овошен прелив и цреша, малина, јагода, банана, киви за декорација.

Профитероли со сладолед е десерт кој се подготвува во ресторани, хотели алакарт, се прават ситни топчести форми од принцес маса, смеса за еклери и се печат на 180 степени. Чоколаден крем се подготвува од основен ванила крем, се додава растопено чоколадо, малку хопла нематена, млеко, да се добие лесен, полугуст крем. Се зема чаша стаклена, се ставаат мелени ореви одоздола и три топчиња сладолед, а врз нив се редат профитероли претходно во чоколадниот крем, па се лепат на сладоледот и одозгора малку со шприц шлаг и чоколаден прелив.

Сорбет претставува ладен десерт кој се консумира за неутрализирање на устата од претходно јадење, обично ова се применува кога има мени со повеќе гангови и различни видови јадење, сорбетот овозможува освежување на устата. Сорбет е овошен ладен десерт, се подготвува од сварен шербет, овошје од различен вид, лимонов сок, бело вино кај сорбет од диња, минерална вода кај сорбет од банани. Се миксира, процедува и се става во машина за вртење за сладолед, се згуснува и нараснува масата, потоа се складира и чува во полузамрзната состојба да се одржува во пикслите, сè до негова употреба.

Од ладни десерти, подолу ќе бидат претставени рецепти за (3): Парфе од лешници, Торта сладолед, Похуван сладолед.

Парфе од лешници		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
прашок за шлаг	200 гр	Вага, садови за продукти, вангла, тенцере, казанче, шприц, миксер, мелница за ореви, мали модли, плех, платон, шпатула силиконска, супена лажица, сад за чоколадо, рачна жица за матење, десертна чинија за сервирање.
јајца	6	
шеќер	250 гр	
ванилин шеќер	1	
мелени лешници	150 гр	
чоколадо за готвење	100 гр	
жолта пандишпан маса	3 јајца 3 лажици шеќер 3 лажици брашно 10 мл масло	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 30 минути за подготовка, да се стегне во конзерватор 5 часа) Потребен е шпорет и фрижидер (конзерватор).		
<ol style="list-style-type: none"> Во сад за матење го ставаме прашокот за шлаг, додаваме 100 мл млеко и матиме со миксер додека шлагот не ја добие потребната цврстина. Јајцата ги кршиме и ги делиме жолчките од белките. Во садот со жолчките ги додаваме ванилиниот шеќер и шеќерот и матиме со миксер додека шеќерот не се растопи да се добие компактна текстура, а потоа се бланшираат на пара за термички да се обработат (не да се сварат, треба постојано да се мешаат со жица маталка). Потоа во садот ги додаваме претходно изматениот шлаг и мелените лешници (потпечени), мешаме со лажица додека смесата не се соедини. Модлите за парфе ги обложуваме со најлонска фолија. Ги полниме со смеса и ги затвораме со парче пандишпан од жолта маса, одозгора со просирна фолија. Ги ставаме модлите за парфе да се стегнат во конзерватор. Во канче се кршат цели јајца за пандишпанот да се испече, се додава шеќер, се мати да се добие полугуста текстура, се исклучува миксерот, се додава брашно со сеалка и масло, се поврзуваат сите состојки, Се става смесата на хартија за печење на плех и се премачкува рамномерно насекаде, се пече во загреана печка на 200 степени 8 минути. Ги вадиме модлите од конзерватор, се отстранува фолијата, и се превртува модлата на десертна чинија. Декорираме со шприц со изматен шлаг, чоколаден прелив и мелен лешник. 		

11. Да истакнеме дека парфе може да се подготви во различна форма, вкус и декорација, во зависност за што е намената, и креативноста на слаткарот.
12. Може да биде во полукружна модла, во обрач, во правоаголна модла, да се ауштекува со ауштекери во различни форми (додатоци од ванила, ореви, лешници, бадеми, чоколада, ф'стак, нугат, грилијаж).

Торта сладолед		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
пишкоти	1 голема кутија	Вага, садови за продукти, вангла, тенџере, казанче, шприц, миксер, мелница за ореви, плех, платон, шпатула силиконска, супена лажица, сад за чоколадо, рачна жица за матење, десертна чинија за сервирање.
мелени пишкоти	150 гр	
млеко	750 мл	
мелени чоколадни наполитанки	150 гр	
млеко	200 мл	
желатин	20 гр	
прашок за шлаг	6 ќесички	
шеќер	500 гр	
млеко компот со микс на овошје	500 мл	
орев	200 гр	
орев	50 гр	
Декорација рибизли, малини, кора од портокал		
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 30 минути за подготовка, и за да се олади 120 мин.) Потребен е шпорет и фрижидер.		
<ol style="list-style-type: none"> Во тенџере на шпорет ставаме 300 мл млеко, додаваме 500 гр шеќер и мешаме со жица за матење за шеќерот побрзо да се растопи. Во преостанатите 200 мл млеко го додаваме желатинот и мешаме со жица за матење да се раствори и набабри. Непрекинато мешајќи со жицата во зовриеното млеко во тенџере на шпорет, додаваме растворен желатин. Го тргаме тенџерето од шпорет. Во подлабок сад ставаме 750 мл млеко, го додаваме прашокот за шлаг и матиме со миксер додека шлагот не ја добие потребната цврстина. Потоа во садот ја додаваме изладената смеса со желатин и мешаме со жица за матење. По 1/3 од смесата распоредуваме во два сада. Во првиот сад ги додаваме мелените чоколадни наполитанки и мешаме со лажица. Во вториот сад ги додаваме мелените пишкоти и мешаме со лажица. Во длабокиот сад кој ќе го користиме како калап, го обложуваме со најлонска фолија. Во садот ја нанесуваме смесата со чоколадни наполитанки. Врз неа го нанесуваме шлагот и сечкано разновидно овошје од компот. Врз шлагот ја нанесуваме смесата од мелени пишкоти. Во подлабок сад ставаме 200 мл млеко. Секоја пишкота ја потопуваме во 		

млеко и ја нанесуваме во длабокиот сад. Врз пишкотите ги свиткуваме краевите од фолијата. Го ставаме садот во конзерватор да се стегне.

10. Се вади садот со сладолед од конзерватор, ги отвораме краевите од фолија. Го превртуваме садот на чинија за торта и ја отстрануваме фолијата.

11. Со изматен шлаг ја премачкуваме со тенок слој, долните делови може да се панираат со мелени ореви, бадеми, ф'стак, одозгора со чоколаден прелив.

12. Декорација со вишни, малини, рибизли, кандирана кора од портокал и др., сè зависи од креативноста на слаткарот.

Похуван сладолед

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
остро брашно	100 гр	Вага, садови за продукти, вангла, тенџере, казанче, шприц, миксер, платон, шпатула силиконска, супена лажица, рачна жица за матење, чаша за сервирање.
јајца	2	
лебни трошки	100 гр	
масло за јадење	100 мл	
плазма	50 гр	
вода	100мл	
шеќер	150 гр	
малини	100 гр	
сладолед од ванила	500 гр	
минерална вода	150 мл	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка 80 минути) Потребен е шпорет, фритеза и фрижидер (конзерватор).

1. Во тенџере на шпорет ставаме вода и шеќер, со лажица мешаме.
2. Откако шербетот ќе зоврие, во тенџерето ги додаваме малините.
3. Кога овошниот прелив ќе ја добие потребната густина, го тргаме тенџерето од оган.
4. Во подлабок сад ги кршиме јајцата и ги матиме со рачна жица маталка.
5. Во тенџере на шпорет или фритеза мала, но да биде чисто маслото, ставаме масло да се загрее.
6. Со ауштекер вадиме топчести форми од сладолед, тоа брзо го работиме, за да не се растопи сладоледот.
7. Потоа ги панираме во смеса направена од шам и жолчки, брашно, ванила, минерална вода, да се добие погуста смеса од палачинка како орли маса.
8. Секое топче сладолед се става во панир смеса, па во презла со плазма, да се испанира од сите страни и се пропуштаат да се фритираат во загреано масло во фритеза.
9. Откако ќе порумени, со лажица решетка го вадиме похуваниот сладолед од фритеза и го ставаме на чинија со хартија да се впије вишокот масло.
10. Се сервира во стаклена десертна чинија или чаша, се декорира со овошен прелив од малини, свежо нане и свежи малини, декоративните елементи зависат од креативноста на слаткарот.

2.2. Топли десерти

Топли десерти се карактеристични по составот на прехранбените продукти, текстура, начин на приготвување и сервирање. Имаат примена во угостителско-хотелските објекти, слаткарници, кафе барови, ланч барови, ресторани.

Во топли десерти спаѓаат суфлеа, пудинзи, кохови, саварени, палачинки, омлети, топло-ладен колач, подготвени со различен технолошки процес и рецептура, ароматични додатоци, свежи и кандирани овошје, зачини, млечни додатоци, орев, лешник, бадем, мед, џем, чоколада.

Суфле е топол десерт се подготвува од путер, млеко, јајца, шеќер, чоколада, какао, ванила, сол. Во рецептурата има фази на изработување кои треба да се следат при подготовката. Во сад се става млеко, половина од потребниот шеќер, путер, прстофат сол и ванила. Потребно е да се загрее на шпорет на умерена температура да се растопат состојките. Кога ќе проврие, се трга настрана, се додава брашно, чоколада, какао, се меша со силиконска шпатула постојано да се добие хомогена маса, да се одвои од садот. Потоа се додаваат жолчките една по една со постојано мешање сè додека не се добие еднолична мазна смеса.

Белките се матат во цврст снег, го додаваме остатокот од шеќер да се добие мазен шам и се поврзува со жолтата маса, се зема округла модла, се премачкува со путер и кристал шеќер, се панира се полнат модлите со смесата, се редат во плех, ставаме топла вода да се печат на пареа во загреана печка на температура од 160 степени 1 час. Штом ќе добие светложолта боја, се вади од печка, се вадат модлите во друг платон, се чуваат во топла маса за да се одржува топлината до негово послужување. При сервирање на суфле се превртува модлата на десертна чинија и се прелива со топол сос винско или ванила шато.

Суфле може да биде продготвено со ванила, ореви, лешници, се служи како топол десерт. Десерт.

Пудинзи се топли десерти, се подготвуваат со млеко, јајца, шеќер, ванила, брашно, прстофат сол, путер и додатоци од ароматични зачини, овошје, пандишпан, плазма, овошје, бадем.

Во казанче се става млеко, путер, брашно, ванила и прстофат сол со жица маталка постојано се меша на пареа да се добие полугуста маса, додека да се одлепува смесата од садот. Се трга настрана казанчето, се додаваат жолчките една по една, но истовремено се меша да се соединат состојките да не се сварат жолчките. Белките се матат во цврст снег, се додава шеќер постепено да се растопи.

Шамот се додава во масата од жолчки и путер, се поврзуваат сите состојки и се става во форми претходно премачкани со путер и посипани со кристал шеќер. Формите се редат во плех со вода да се печат на пареа во загреана печка на 170 степени 40 минути. Кога ќе се добие румена боја, се

вадат модлите од плехот, се чуваат во топла маса сè до негово послужување. Кога се сервира пудингот, се превртува модлата на десертна чинија, одозгора се прелива со топол сос од винско или ванила шато.

Пудинзите се служат како топли десерти со топли сосови, тие се приготвуваат на различни начини со додавање на лешник, орев, чоколада, пудинг дипломат, бадем, лимон, портокал, јагода и др.

Кох се топли десерти, се приготвуваат со јајца, шеќер, гриз, путер, ванила, млеко.

Јајцата се одвојуваат посебно белки и жолчки. Шеќерот се дели на два дела, белките се матат во цврст снег, постепено се додава шеќер да се стопи, другата половина шеќер се додава во жолчките, се матат пенесто како крем да се згуснат, потоа се поврзуваат двете смеси, постепено го додаваме гризот. Се добива хомогена текстура, се истура во плех претходно премачкан со путер и плазма, се распоредува рамномерно насекаде во плехот и се пече во загреана печка на 170 степени 20 минути. Кога ќе се испече, се вади од печка, се сече со нож во форма, се прелива со загреано млеко и ванила, пред послужување се попрскува со овошен прелив, топол сос (винско или ванила шато) се служи топло.

Кох може да се подготви со ориз, ореви, чоколада, суво грозје и други додатоци.

Топол-ладен колач е карактеристичен француски десерт, по својата текстура која е полугуста во средишниот дел од колачот и има совршен спој на вкусови од чоколада и путер.

Топол-ладен колач се подготвува од путер, чоколада, јајца, брашно и шеќер во прав. Путерот се растопува на млака температура, чоколадата посебно се топи на пареа, потоа се додава во путерот, се става шеќер во прав, мешаваме со силиконска шпатула да се соединат сите состојки.

Јајца се додаваат едно по едно и постојано се меша брзо да се поврзат продуктите, да се добие мазна маса, потоа го додаваме брашното и се поврзува да се добие хомогена текстура со убав сјај, да нема грутчиња во неа. Откако ќе се направи смесата за колачот, се става на одржување во ладилник на +4 степени, да стои 20 минути, потоа се полнат модли за топол-ладен колач премачкани со малку путер и се пече на 170 степени 7 – 9 минути. Кога е печено, се вади од модлата, се става на десертна чинија, се сервира со топче сладолед, малку орев или ф'стак за декорација, кога се прави пресек на колачот, од средишниот дел истекува мазна вкусна чоколадна маса како вулкан, па овој колач е познат и како лава (вулкан) колач.

Омлети се подготвуваат со јајца, шеќер, брашно, лимон, џем, ароматични додатоци, зачини, суво и свежо овошје. Во казанче се кршат цели јајца, се става шеќер, се матат да се добие полугуста маса, се исклучува миксерот, се додава брашно, ванила, кора од лимон. Смесата се поврзува да се добие еднолична маса, се става во плех премачкан со путер и плазма, се

распоредува на сите страни рамномерно, се пече во загреана печка на 180 степени 7 до 10 минути да се добие светложолта боја. Кога е печена кората, се премачкува со конфитур (јаки џемови од различни овошја), се ролува во форма на омлет и се попрскува со шеќер во прав. Одозгора може да се шпинува со загреан нож, да се направи декорација пред послужување.

Омлети може да се подготват со чоколада, свежо овошје, компот, со шам маса да се шприца и фламбира со алкохол. Се служат како топли десерти.

Саварени се топли десерти кои се подготвуваат од брашно, масло, млеко, квасец, јајца, ароматични зачини и додатоци.

Квасецот се раствора со малку шеќер, загреано млако млеко и посип од брашно, се остава да стаса. Кога квасецот е стасан, се додаваат сеено брашно, масло, млеко, јајца, рум и кора од лимон, се замесува тесто да биде средно меко тесто, да не се лепи. Кога ќе се добие полугуста структура, мазна, нелеплива, се земаат округли мали модли слични на куглоф, се премачкуваат со путер и кристален шеќер и се полнат со тесто. Се распоредува смесата рамномерно, во модлата се покрива со прозирна фолија и се остава да ферментира. Кога ќе биде нараснато тестото во модлите, се печат во загреана печка на 180 степени 20 – 25 минути.

Откако ќе се испечат саварените, се вадат од модлата и се преливаат со прелив претходно сварен од шеќер, вода, ванила, лимон да се добие лајтер да може да впије колачот.

Одозгора се шприцаат со шам маса од белки, прстофат сол, шеќер и сок од лимон.

Палачинки по дефиниција претставуваат слатки, тенки округли листови печени во тенки тави, основната маса е со неутрален вкус, па затоа покрај слаткарство имаат примена и во готварството во ладни и топли предјадења, палачинките претставуваат десерт што можат да се приготвуваат како топли и ладни десерти. Ова тесто е специфично по неговата структура и начин на приготвување бидејќи не може да се замесува, ферментира и расукува. Доаѓа од францускиот збор „омлете“ (палачинки).

Тесто за палачинки е основно тесто во слаткарство, се приготвува со јајца, млеко, минерална вода, брашно, прстофат сол, масло, ванила. Во сад се кршат цели јајца, се матат со жица маталка, се додава прстофат сол, млеко, минерална вода, се мати да се поврзе течноста, потоа додаваме брашно сеано, ванила и малку масло, постојано се меша да се соединат состојките да се добие мазно полугусто хомогено тесто, се процедува преку цедалка. Се зема тава тефлон или инокс премачкана со масло, ја ставаме на плотна да се загрее и се истура од смесата, со црпалка се распоредува на целата површина од тавата, се пече на умерена температура да добие румена боја, треба да бидат тенки како лист, еластични и да се печени од двете страни. За секоја наредна палачинка се меша смесата бидејќи брашното спаѓа на дното од садот. Вака печените палачинки може да се филуваат со свежо овошје, мед,

ореви, џем, чоколада, еуроќрем, можат да се печат со ројал маса, односно гратинирани палачинки со ореви и џимет, со шам маса потпечени.

Од топли десерти, подолу ќе бидат претставени рецепти за (2): Пудинг дипломат и Пудинг од гриз со карамел.

Пудинг дипломат		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
за пандишпан:		Вага, садови за производи, вангла, даска, нож готварски, тенџере, модли, плех, шприц, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
јајца	4	
шеќер	4 лажици	
брашно	4 лажици	
фил:	100 гр	
праски	100 гр	
ананас	100 гр	
киви	50 гр	
суво грозје	100 гр	
бадем	100 гр	
коњак	20 мл	
ројал маса:		
јајца	6 јајца	
млеко	500 мл	
шеќер	200 гр	
ванила	1	
Процедура		
Подготовка на производи и потребен инвентар		
(Време на подготовка: 60 минути) Потребен е шпорет, печка и фриџидер.		
1. Во казанче кршиме цели јајца и се додава шеќер, се вклучува на миксер да се мати за жолта пандишпан маса.		
2. Кога е полугуста смесата, се исклучува од миксерот, се додава брашно со сеалка, се поврзува и се става во плех со хартија за печење.		
3. Плехот се пече во загреана печка на температура од 180 степени 10 минути.		
4. Кога ќе се испече, се остава да се олади, се сече со нож на ситни коцки.		
5. Овошјето доколку е свежо, се мие и се лупи, на даска со нож се сече на коцки, потоа се додава во вангла со пандишпанот, ставаме коњак.		
6. Модлите се премачкуваат со путер и кристален шеќер, се полнат со смесата, се редат во длабок плех за печење.		
7. Во сад се кршат јајца, со жица ги матиме, додаваме млеко, шеќер и ванила, се поврзува течноста и се полнат модлите.		
8. Плехот го полниме со малку вода, да се печат модлите на водена пареа и се става во загреана печка на 180 степени 30 минути.		
9. Кога е печен пудингот, се вади од модлата и се става на десертна чинија, се прелива одозгора со винско шато и прелив чоколаден.		
10. Винско шато се подготвува со 250 мл бело вино, 200 гр шеќер и 6 жолчки, смесата ја матиме на пареа да се бланшира шатото, да се обработат жолчките термички. Да се добие компактна хомогена текстура, мазна со сјај, ќе добиеме сладок дресинг за прелив на топли десерти, како што се пудинзи, кохови, палачинки.		

Пудинг од гриз со карамел

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
гриз	100 гр	Вага, садови за производи, вангла, тенџере, казанче, шприц, миксер, платон, шпатула силиконска, супена лажица, сад за чоколадо, рачна жица за матење, десертна чинија за сервирање.
млеко	1 л	
суво грозје	50 гр	
јајца	4	
рум	50 мл	
шеќер	100 гр	
гриз брашно	1 лажица	
млеко	500 мл	
сушени брусници	50 гр	
шеќер	4 лажици	

Процедура

Подготовка на производи и потребен инвентар

(Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет и фриџидер.

1. Во тенџере ставаме млеко да се вари на шпорет.
2. Се додава гриз и мешаме со жица за матење. Откако гризот ќе ја добие потребната густина, го тргеме тенџерето од шпорет.
3. Во тенџерето додаваме рум, суво грозје и брусница, мешаме со жица маталка.
4. Во вангла јајцата ги кршиме, ги делиме жолчките од белките. Ги матиме белките со миксер додека не ја добијат потребната цврстина.
5. Изматените белки ги додаваме во тенџерето со изладениот гриз и мешаме со жица за матење додека смесата не се соедини.
6. Во тенџерето додаваме 4 лажици шеќер и мешаме со лажица.
7. Го полниме пудингот во десертна чаша.
8. Започнуваме со подготовка на карамелот. Во тава со рачка ставаме 100 гр шеќер и мешаме со лажица додека шеќерот не се карамелизира.
9. Во тенџерето налеваме 100 мл вода и додаваме 200 мл млеко.
10. Во преостанатото млеко додаваме, гриз, брашно, мешаме со рачна жица за матење. Потоа непрекинато мешајќи со жица во тенџерето на оган, ги додаваме размешаните жолчки.
11. Откако кремот ќе ја добие потребната густина, го тргеме тенџерето од оган. Со лажица од карамел кремот нанесуваме врз пудингот од гриз во чашата. Украсуваме со суво грозје, брусница, шлаг по желба.

2.3. Кисело тесто

Киселото тесто се нарекува на овој начин бидејќи во својот состав има квасец и процес на ферментација. Главна улога во замесување на кисело тесто е брашното од кој тип со кој квалитет е, процент на влага, минерални материји. Брашното се просејува задолжително, бидејќи прва критична контролна точка за безбедност на производот е сењето на брашно.

Брашното се просејува, се прави отвор како базен, се става прстофат сол, масло, млеко, јајца, ванила, прашок за печиво, путер, а квасецот посебно се раствора со дел од млекото во млака состојба, со малку шеќер – бидејќи шеќерот претставува природен стабилизатор и е храна на квасните бактерии со што овозможува веднаш по растворањето на квасецот, тие да ферментираат, да нараснуваат, со тоа се добива потквас, тестото е квалитетно и се забрзува процесот на ферментација.

Одозгора кога ќе се раствори квасецот, се посипува брашно. Стасаниот квасец се поврзува со останатите состојки кај брашното, се замесува да се добие средно меко тесто со мазна еластична структура, се покрива со прозирна фолија, на тестото му овозможува да има влажност, не фаќа кора, истовремено не се суши и се остава да ферментира (стасува).

Кога ќе го зголеми волуменот двојно, се замесува пак. Тоа се повторува уште 2 пати. Да се напомене од кисело тесто може да се приготвуваат бели печива со полнила, фил, додатоци, зачини, да се изработуваат солени и слатки пекарски производи изработувани на различни начини и рецептури за работа. Производите од кисело тесто може да бидат фритирани, печени, варени, па печени (баварско тесто).

После третиот пат, се истура тестото нежно на намарсена површина со масло и се дели во ленти, се премачкува со нежен слој на масло, ако сакаме да додадеме фил на малку на расукана лента и на почетокот се додава термостабилен фил од вишна, јагода, чоколада, фил од мак варен со млеко, шеќер и малку брашно, фил од ореви, млеко, шеќер, ароматични зачини, додатоци, еурокрем, џем.

Производи кои се добиваат од кисело тесто се леб, кифли, земички, пити, ѓеврек, перек, ситно печиво, сирењаци, пирешки, крофни, милиброд, штрудли со филови. Од кисели теста, подолу ќе биде претставен рецепт за милиброд.

Милиброд		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
брашно тип 400	1 кг	Вага, садови за продукти, вангла, тенцере, миксер, шпатула силиконска, ренде, сад, супена лажица, рачна жица за матење, модли, чинија за сервирање.
свеж квасец	1 коцка	
млеко	300 мл	
шеќер	200 гр	
путер	80 гр	
масло	50 мл	
јајце	3 цели, две жолчки	
суво грозје	100 гр	
лимон	1 парче	
портокал	1 парче	
прашок за печиво	1	
ванила	2	
сол	прстофат	

зачин, махлеб и мастика толчени	пола лажиче	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 120 минути) Потребен е шпорет и печка		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Во вангла се сее брашно, се прави отвор и се додаваат останатите продукти од шеќер, прстофат сол, масло, јајца, млеко, путер растопен, зачини и други додатоци. 2. Во сад посебно се става квасец, малку шеќер, се меша да се раствори и се посипува со брашно да се активира. 3. Лимон и портокал се мијат и на ренде од ситната страна се ренда кора за арома на тестото. 4. Сувото грозје се чисти од рачки и тоа се мие со млека вода и се посипува со брашно. 5. Во садот со брашното го даваме активираниот квасец, кора од лимон и портокал, прашок за печиво, ванила и зачини од мастика и махлеб. 6. Се поврзуваат сите состојки на мала брзина да се соединат сè додека не се одлепи тестото од казанчето да се добие еластично нелепливо средно тесто замесено. 7. Потоа се префлува во вангла и се покрива со просирна фолија, се остава да ферментира 40 минути. 8. Кога повторно ќе се премесува, тогаш се додава сувото грозје и се поврзува со целото тесто, повторно стасува. 9. Оваа постапка на ферментација се повторува уште два пати и четвртиот пат стасува во модли. 10. На работна површина се намрсува масата и се истура тестото, се дели на долгнавести прачки, се премачкуваат со масло, се обликуваат нежно, не се притиска, се плетат со три плетенки, со четири и повеќе, сè зависи од умешноста на слаткарот. 11. Во модлите се става хартија за печење и се остава да ферментираат, пред печење се премачкуваат со жолчки, се става во загреана рерна на 180 степени 15 минути, да почнат да се печат, кога ќе нараснат убаво во модлите, се става на 200 степени печката и се печат уште 25 минути. 12. Доколку добива одозгора појака боја, тоа е од шеќерот, се покрива со алуминиумска фолија и се остава да се пече, можете со дрвена чепкалка да го прободете тестото за да видите дали е печено. 13. Кога ќе се испече, се вади од модла и се премачкува со сладок ладен лајтер за сјај. 14. Милибродот кога ќе се олади, се сече на парчиња и се послужува, најчесто се користи во чајни кујни за појадок, посебно во угостителските објекти и хотелиерството, пекарници, кафетерии, млечни ресторани. 15. Тој може да биде подготвен со мак, со ореви, со чоколадо, со џем, друго свежо овошје, сè е по желба на нарачателот. 		

2.4. Компир тесто

Компир тесто е карактеристично по тоа што во продуктите за изработување имаме компир варен со лушпа, за квалитетно компир тесто се

користи бел компир, најнапред се мие, се вари со лушпа, а потоа се лупи и се пасира.

Брашното со сеалка се сее, правиме отвор, во него се става пасиран варен компир, шеќер, путер, жолчки, прстофат сол, ароматични зачини и на крај овошје (измиено, без семка, зашеќерено) откако ќе се изработи тестото.

Кога се замесува тестото со наредените состојки, се меси без овошје. Карактеристично за компир тестото е што е бесквасно тесто, од него изработуваме кнедли со сливи, кнедли со кајсии, јагоди и џем. Замесеното тесто се остава да одмори на умерена температура покриено со просирна фолија.

Се расукува во округла форма со дебелина од 1 см. Се обележуваат округли форми и во средината на тестото се става овошје исчистено без семка, со шеќер посипано. Се затвора тестото од сите страни да се добијат округли топчести форми. Во тенџере се става вода со прстофат сол и малку шеќер да зоврие и се пропуштаат кнедлите една по една да се бланшираат. Кога ќе се кренат на површина од водата, со француска лажица се вадат, процедуваат и после во тава се става путер да се растопи, се додава шеќер, презла или мелена плазма, малку цимет, се додаваат кнедлите и се сотираат (да се налепи презлата или плазмата на секоја кнедла), да имаат изглед како паниран производ.

Пред сервирање се попрскуваат со шеќер во прав. Специфично за компир тесто е тоа што нема процес на ферментација и печење и фритирање. Од компир теста, подолу ќе биде претставен рецепт за кнедли со кајсии.

Кнедли со кајсии		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
компир бел	600 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџериња две, садови два, оклагија, ренде, тембал, тава со рачка, шпатула силиконска, ролер, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
брашно	300 гр	
путер	50 гр	
јајца	4 жолчки	
шеќер	80 гр	
кајсии	500 гр	
сол	5 гр	
Продукти за панирање:		
плазма	125 гр	
путер	200 гр	
Сос од ванила		
млеко	250 мл	
јајца	3 ком	
шеќер	50 гр	
брашно	25 гр	
ванила	1	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар		
(Време на подготовка: 90 минути) Потребен е шпорет.		
1. Во вангла се мие компирот, се става со лушпа да се вари на шпорет.		

2. Потоа се остава да се олади, се лупи и се ренда од крупната страна за полесно да се згмечи при месење на тестото.
3. Во вангла се сее брашно, се прави отвор, се додава пасиран компир, растопен путер, жолчки, сол, шеќер и се поврзуваат сите состојки да се добие нелепливо тесто.
4. На работна маса ставаме посип од брашно, тестото се става и се расукува кора во дебелина од 1 см. Со ролер се сечат коцки.
5. Во вангла се мијат кајсиите и се чистат од семка на две половини, секоја половина се става на тестото кое е исечено на коцки, во средишниот дел на коцката.
6. Се зема секоја коцка, се обликува во форма на топка, се реди на платон.
7. Во тенџере ставаме вода, сол, малку да зоврие за да се бланшираат кнедлите тука. Кога ќе ги ставиме, треба да се варат 15 до 20 минути.
8. Кнедлите се варени кога ќе се кренат на површина од водата, со француска лажица се вадат, се оставаат да се исцедат.
9. **Панирање на кнедли:** Во тава длабока се става путер да се загрее на шпорет да се растопи и се додава мелена плазма.
10. Потоа се ставаат кнедлите да се сотираат, односно ќе се излепат од сите страни со путерот и плазмата, ќе добијат изглед на паниран производ.
11. **Приготвување на ванила сос:** во сад за сос се става млеко, шеќер, ванила да се вари, посебно се одвојуваат јајца белки од жолчки. Во жолчките се става малку од млекото и брашното, се меша со маталка и кога ќе се свари млекото, се трга настрана, се додава постепено во жолчките и се поврзува брзо, се враќа на шпорет со постојано мешање додека да се добие потребната густина.
12. Белките се матат во цврст снег да се добие шам со малку шеќер и се соединува со топлиот крем да се поврзе целиот сос. Добиваме полугуста текстура.
13. Во чинија се сервираат две кнедли покрај нив се додава ванила сос, може и овошен прелив врз кнедлите, шеќер во прав, цимет по желба на нарачателот.

2.5. Линзер тесто

Линзер тесто е карактеристично тесто бидејќи нема квасец, нема процес на ферментација, познато е уште како мирбе или трошно тесто. По составна база од путер, брашно, јајца и ароматични додатоци и зачини, има мазна полуцврста структура која може да се расукува и обликува. Линзер тесто треба да биде изработено од еден дел на шеќер, два дела на маснотија и три дела на брашно. Тестото е тврдо, има мазна структура која може да се моделира во различни модли, плехови, обрачи во зависност која е намената за каков вид на десерт е потребно.

Тестото има пријатна арома од зачини, додатоци на кора од лимон, портокал, лимета, какао, чоколада. Се зема сад, го ставаме брашното претходно сеено на сеалка. Се додава путер на собна температура за да може да се замесува да има мека структура, шеќер во прав, прстофат сол, се става

цело јајце и жолча, белката овозможува цврстина на тестото, а жолчката боја и сочност и ароматични зачини.

Сите состојки заедно се замесуваат да се добие еднолична мазна структура, се става во чинија со просирна фолија, потоа во фрижидер да одмори 20 минути. Се расукува тестото и се формира во зависност од потребниот производ. Се става во модли ребрести за да се приготват овошни тарталети. Се обложува модлата со тестото само во тенок слој и се печат на 170 степени. Откако ќе се испечат, се полнат со жолт ванила крем, се става овошје по желба и се шмизираат со декор гел.

Од ова тесто може да се направат и торти во поголеми модли округли, се карактеристични по тоа што се ниски, немаат висина, не се високи и не се од пандишпан со повеќе слоеви и фил.

Во линзер тесто може да се стави топена чоколада при замесување за да се добие чоколадно тесто за полнење со чоколаден мус.

Линзер тесто има примена во слаткарството и готварството како солен линзер (само тогаш го одземаме шеќерот во прав и додаваме 5 г. сол). Наоѓа примена и во коктел кетеринг производи за канапеи. Од линзер теста, подолу ќе биде претставен рецепт за колачи од линзер тесто (презбургер) со квасец.

Колачи од линзер тесто со квасец		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
млеко	100 мл	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож, оклагија, тенџере, тембалче, ренде, плех за печење, шпатула силиконска, ролер, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, сеалка, чинија за сервирање.
шеќер	100 гр	
брашно	500 гр	
путер	180 гр	
шеќер во прав	50 гр	
јајца	1 цело и две жолчки	
ванилин шеќер	1	
орев мелени	200 гр	
суво грозје	30 гр	
цимет	3 гр	
млеко	50 мл	
морско оревче	2 гр	
портокал	1 кора рендана	
рум	20 мл	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 70 минути) Потребен е шпорет		
1. Во сад се става квасец, малку шеќер, се меша да се раствори квасецот и со посип од брашно се попрскува, се остава да се активира.		
2. Во вангла се сее брашно се прави отвор, се става путер, јајца, шеќер, ванила, сол, млеко, сите состојки се замесуваат да се соединат и поврзат да се добие нелепливо тесто, се покрива со просирна фолија.		
3. Тестото се остава да ферментира во фрижидер.		
4. Се подготвува фил: се чисти суво грозје и се мие, се остава да се исцеди, оревите се чистат и мелат, додаваме рум, кора од портокал, цимет, морско		

оревче и млеко да се соединат состојките да се добие компактна цврста маса.

5. Тестото се вади на маса намастена со масло, со оклагија се расукува кора во дебелина од 2 см, се сече на повеќе ленти и на почетокот на секоја лента се додава фил, се затвора тестото, се ролува до крај.
6. Добиваат форма на мали колачи со фил.
7. Готовите презбургери се редат на хартија за печење, во плех.
8. Ова тесто се работи брзо за да не се активира квасецот додека се полнат со фил, и веднаш плехот го ставаме во фрижидер да стои 1 час за да можат да се стегнат.
9. Се вадат колачите од фрижидер, се премачкуваат со жолчка, се остава да се олабават малку и да впијат од јајцето.
10. Се загрева печка на 200 степени се става плехот на печење околу 25 минути да добијат румена боја, се лесни кога ќе се испечат.
11. Овие колачи од линзер тесто се со карактеристична со порозна кора, ронливи и крцкави.

2.6. Влечено тесто

Влечено тесто е специфично тесто за работа бидејќи во него нема квасец, нема процес на стасување, производите не се фритираат, не се варат, познато е уште како водено тесто.

Се зема сад, се сее брашното, се прави отвор, се става прстофат сол, шеќер, масло, студена вода или млеко и оцетна киселина. Оцетна киселина се додава бидејќи тој е природен емулгатор, не дозволува производите да впиваат маснотија, му дава подобра еластичност при развлекувањето, се замесува со наведените состојки да се добие средно тврдо тесто, се намрсуваат со масло откако сме го поделиле на делови и се остава да одмори 30 мин, се зема чаршав или на намрсена работна површина (мермер или дрво) ја земаме кората, рацете ги намрсуваме со масло за да не лепат и се почнува со врвовите на прстите и горниот дел од раката да влечеме од средишниот дел кон краевите.

Развлекувањето оди еднакво од сите страни, се попрскува со растопен путер или масло, се преклопува од две страни до половина, повторно се попрскуваат и се става филот.

Може да биде фил од јаболка со суво грозје, цимет шеќер и гриз, вишна со шеќер, џемови појаки (конфитур) и се ролува до крај со чаршавот. Се става малку да одмори, одозгора се попрскува со масло и се пече на 200 степени. Откако ќе се оладат, се сечат и се попрскуваат со шеќер во прав. Од влечено тесто може да се изработат и солени производи со филови од спанаќ, урда, сирење, зелка, праз, мелено месо, компир. Од влечено тесто, подолу ќе биде претставен рецепт за штрудла од влечено тесто со јаболка.

Штрудла од влечено тесто со јаболка

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
брашно	300 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож, оклагија, тенџере, тембалче, ренде, плех за печење, платон, чинија за сервирање.
масло	30 мл	
јајца	1	
вода	200 мл	
сол	3 гр	
За фил:		
путер	100 гр	
плазма	100гр	
јаболка исчистена	500 гр	
шеќер	200 гр	
суво грозје	100гр	
лимон	1	
ванила	1	
цимет	1	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 70 минути) Потребен е шпорет и фрижидер.

1. Во вангла се мијат јаболката со вода, се лупат, на даска се сечат на коцки, суво грозје се чисти од рачки, се мие и се остава да се исцеди.
2. Во тава се растопува путер, се додава плазма, се лади смесата, потоа се додава јаболка сечкана, суво грозје, ванила, цимет, шеќер.
3. Во казанче се сее брашно, прстофат сол, масло и се додава млека вода, се поврзува на мала брзина да се добие меко лепливо тесто.
4. Се вади тестото од казанчето, се дели во еднакви делови, и секое топче се премачкува со масло да не фати кора.
5. На намарсена работна површина или чаршаф се развлекува кора, од средишниот дел кон краевите се влече тестото со цели шаки, а потоа кон краевите се влече со врвот на прстите нежно за да не се скине тестото.
6. Се попрскува кората со растопен путер, филот се става на почетокот од кората и се ролува, се преклопува со помош на чаршафот.
7. Готовите штрудли се редат на плех со хартија за печење и се премачкува со јајце.
8. Се пече во загреана печка на 180 степени околу 30 минути, додека да се добие златно-жолта боја.
9. Печената штрудла се вади од плех да се олади и се сече на парчиња, пред сервирање се попрскува со шеќер во прав.
10. Вакви производи од влечено тесто може да се направат на различни начини, со различни филови и овошје.

2.7. Чајно печиво

Чајно печиво е мешавина од различно обликувано ситно печиво, може да биде без додатоци и полнила, со фил и да се шприца на хартија во различен облик и форма. Чајното печиво први го изработувале Англичаните и тоа било ситно во мали форми, плочесто од меко брашно. Основни продукти за подготвување на чајно печиво се брашно, јајца, мед, млеко, масло, путер,

шеќер. Се употребуваат само свежи продукти, при изработување на основата на чајно печиво се додава и скробно брашно (нишесте), ароматични зачини и додатоци, чоколадни капки, сечкана чоколада, какао, суво овошје, лешници, ореви, бадеми, кокос, нугат, грилијаж, марципан. Декоративни елементи како трошки, желе бонбони или овошни перли, мармалад и др.

Чајно печиво се изработува како мрсна бисквитна маса, во казанче се кршат јајца, додаваме шеќер, се матат да се добие полугуста текстура, потоа се додава мед, се продолжува со матење. Се исклучува мискерот, ставаме масло, брашно, ванила, прашок за печиво и се продолжува на мала брзина да се поврзуваат состојките, се исклучува од миксер, се истура тестото на намрсена работна површина, се меси убаво да добиеме глатко мазно тесто. Со оклагија се расукува во дебелина од 5 мм, со ауштекер се ауштекуваат колачи во различни форми. Се ставаат на печење во загреана печка на 160 – 170 степени и не треба да добијат жолта боја само малку на рабовите, ако пожелат, веднаш се вадат од печка и се оставаат да се стегнат за да не се кршат при подигање, тие се ровки и ронливи по својата структура. Кога се подготвува чајно печиво, може да се додаваат различни ароматични зачини и додатоци со што се изменува вкусот, бојата, влажноста и изгледот на колачите кои ќе се изработуваат. Ова тесто содржи најмал процент на влага во својот состав може да се комбинира и изработува на повеќе начини не само да се расукува, туку и да се шприца во различни форми, тогаш текстурата е полуцврста и кремаста, а тоа го овозможува путерот при изработување.

Колачите кои се подготвуваат од чајно печиво имаат примена во угостителските објекти и слаткарници, за различни видови пригоди од типот на чајанки, се сервираат и служат за кафе паузи на различни семинари, состаноци. Се подготвуваат и пакуваат по килограм во амбалажна паковка, тоа се применува во слаткарници. Од чајно печиво, подолу ќе биде претставен рецепт за чајни колачи со мед.

Чајни колачи со мед		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
јајца	3	Вага, садови за продукти, вангла, оклагија, тенџере, плех за печење, ролер, супена лажица, филџан мал, модла, чинија за сервирање.
шеќер	3 мали филџани	
брашно	1 кг	
мед	4 супени лажици	
масло	3 мали филџани	
прашок за печиво	2	
ванила	2	
џем		
чоколада црна		
кокос, трошки		
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар		

(Време на подготовка: 50 минути) Потребен е шпорет и печка.

1. Во казанче се кршат цели јајца и се додава шеќер, се мати на миксер 10 минути да се добие полугуста смеса.
2. Се додава мед и се продолжува уште пет минути, потоа се додава масло, ванила, прашок за печиво.
3. Брашното се сее и постепено се додава од почетокот на миксер, а потоа се истура на намрсена работна површина со масло и се меси да се поврзат сите состојки во компактно тесто, мазно со сјај.
4. Рацете се премачкуваат со масло за да не се лепи тестото од медот, со оклагија се расукува кора во дебелина од 5 мм.
5. Се зема модла, се ауштекуваат колачиња во различна форма, се редат на плех со хартија за печење.
6. Кога ќе се изработи целото тесто, тогаш се загрева печката за печење на 200 степени се печат, овие колачи се печат брзо од 5 до 7 минути, треба да останат со бледо-жолтеникава боја, така ја задржуваат мекоста на тестото.
7. Кога се вадат од печката, веднаш не се тргаат од плехот, се оставаат постепено да се оладат, а така не се ронливи кршливи.
8. Се филиваат со џем, се спојуваат по две колачиња.
9. Се растопува чоколада со малку масло, се чоколадираат само од едната страна и одозгора се додава посип од кокос, трошки, ореви, бадеми, сè зависи од креативноста на слаткарот.
10. Колачи од чајно печиво може да се изработуваат на различни начини, форми и додатоци во нив. Имаат широка примена во слаткарници, маркети, угостителство и хотелиерство.

Прашања за проверка на знаењето	<ol style="list-style-type: none">1. Објаснете за ладни и топли десерти.2. Опишете карактеристики на кисело и компир тесто.3. Наведете карактеристики на влечено и линзер тесто.4. Објаснете за чајно печиво.
Вежби	<ol style="list-style-type: none">1. Подготовка на различни видови ладни и топли десерти и теста.

3. Слаткарски производи групирани по начин на изработување и текстура

Во овој дел од учебникот ќе бидат опфатени содржини поврзани со ориентални слатки, принцес маса и кремове.

3.1. Ориентални слатки

Ориентални слатки за прв пат се појавиле на островот Родос во Грција. Имаат многу старо потекло за кое сведочат слаткарските рецепти од многу земји кои ги применуваат овие слатки. Ориенталните слатки се карактеризираат по тоа што се засладени со лајтер (шербет) имаат широка

примена во гастрономијата, покрај нашата земја нив ги изработуваат и конзумираат во Србија, Босна и Херцеговина, Црна Гора, Грција, Турција и Саудиска Арабија.

Во областа на ориентални слатки спаѓаат: баклави кои може да бидат со различни ароматични зачини и додатоци, филови и лајтер, кадаиф, раванија, шеќер-паре, назли фатме, туфакија, урмашици, гурабии, алва, сутлијаш, тулумби, татлија, ружици, локум, пелте, колачи со гриз. Ориенталните слатки имаат широка примена во угостителството и туризмот воопшто, во ресторани, кафетерии, слаткарници, во маркети пакувани во различна грамажа и амбалажа.

Имаат примена во секојдневниот живот за различни настани и пригоди, народот сè повеќе ги изработува и во домашни услови по повод семејни празници и обреди, обичаи како што ги прават за Рамазанските празници народот со муслиманска вероисповед. Од ориентални слатки, подолу ќе биде претставен рецепт за баклава со два фила.

Баклава со два фила		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
кори за баклава	600 гр	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож готварски, тенџере, супена лажица, плех за печење, чинија за сервирање.
мелени ореви	350 гр	
јајца	4	
шеќер	250 гр	
путер	250 гр	
гриз	150 гр	
лимони	2	
шеќер	750 гр	
вода	600 мл	
ванилин шеќер	1	
прашок за печиво	1	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар		
(Време на подготовка: 90 минути) Потребен е шпорет, печка и фрижидер.		
1. Во казанче се кршат јајцата и се додава шеќер, се матат да се добие полугуста смеса.		
2. Лимонот се мие, ја рендаме кората и се додава во јајцата и шеќерот.		
3. Се додаваат мелените ореви во смесата да се добие полугуста маса за филување.		
4. Во друго казанче се мати путер со шеќер, да се добие пенеста маса, се исклучува миксерот и го додаваме гризот, се поврзува со шпатула, сок од лимон, ванила, прашок за печиво, да се добие компактна смеса.		
5. Во тенџере на шпорет ставаме вода и шеќер. Се меша да се растопи шеќерот и се остава да се вари да се добие лајтер со густина за прелив на баклавата.		
6. Во намрсена правоаголна тава за печење ставаме две кори, врз корите нанесуваме фил со ореви, со нож го распоредуваме насекаде рамномерно, врз филот се ставаат пак две кори, па фил од путер.		
7. Оваа постапка се прави наизменично сè додека се потрошат корите и		

филовите, одозгора се завршува со кори, се премачкува со масло насекаде, се притиска добро да се спојат корите со филот.

8. Со нож ја сечеме баклавата на ромбоиди, врз баклавата попрскуваме масло за јадење.

9. Плехот го ставаме во загреана печка на 170 степени 40 минути, да се добие златно-жолта боја.

10. Баклавата се прелива млека со оладен шербет.

11. Се остава баклавата да се олади. Се сервира по две парчиња баклава во десертна чинија, одозгора со лајтер како глазура и парче лимон.

12. Да се истакне дека баклава може да се приготвува на различни начини, филови, форми, лајтер, зачини и додатоци.

3.2. Принцес маса

Принцес маса (брантајг тесто) спаѓа во основни варени теста, има широка примена во гастрономијата. Ова тесто е неутрално, може да се изработуваат производи наменети за различни пригоди во угостителските објекти и слаткарници.

Се разликува од останатите слатки теста, прва фаза на изработување е варење, па поврзување со јајца, шприцање, печење и полнење. Во потребните продукти на принцес маса нема квасец и процес на ферментација или расукување. Се започнува со прва фаза на подготвување, односно варење на течностите, вода и масло се ставаат да зовријат со малку сол (прстофат), размерот е 1 : 2 на вода и масло. Откако ќе зовријат, веднаш се додава брашното, се поврзува брзо 2 – 3 мин се пропржува смесата на шпорет. Јајцата се додаваат веднаш за термички да се обработат, да се добие полугуста маса, полугуста текстура, мазна со сјај и еластичност, се става во шприц смесата, плех со хартија – пергамент, од ова тесто може да се шприцаат еклери во (долгнавести форми), принцес крофни во округли форми, профитероли во топчеста мала форма. Се печат во загреана печка на 200 – 220 степени, печката не се отвора првите десет минути, бидејќи има водена пареа во својот состав и може да спадне процесот на нараснување. Кога ќе нараснат и добијат златно-жолта боја, се намалува температурата на 150 степени за да испари водената пареа, да бидат лесни, шупливи и да се добие производ со волумен и мрежеста текстура. Доколку се печат во конвектомат, тогаш има тајмер и не се отвора печката, се печат околу 30 минути. Кога се подготвуваат профитероли, тие се шприцаат во топчести форми и се пече на 170 степени.

Од принцес маса, подолу ќе биде претставен рецепт за принцес крофни.

Принцес крофни		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
вода	100 мл	Вага, садови за продукти, вангла, даска, нож, тенџере, тембалче, плех за печење, шпатула силиконска, супена лажица, рачна жица за матење,
млеко	100 мл	
масло	100 мл	
брашно	200 гр	
јајца	5 јајца	

сол шеќер	прстофат прстофат	шприц со ќеса, сеалка, чинија за сервирање.
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка 70 минути) Потребен е шпорет, печка и фрижидер.		
<ol style="list-style-type: none"> Во тенџере се става вода, масло, млеко и прстофат сол и шеќер. Во меѓувреме се мери брашно и се сее, откако ќе зоврие смесата, се додава брашното, со шпатула силиконска брзо се меша да се соединат сите состојки. Смесата се меша на шпорет малку да се испржи брашното. Се трга настрана вареното тесто и се додаваат јајца едно по едно, со шпатула брзо се меша да се соединат јајцата со врелото тесто, односно термички да се обработат. Кога ќе се добие полугуста компактна маса со мазна сјајна текстура, се става во дрес ќесе со модла за шприцање. На плех ставаме хартија за печење и се шприцаат округли форми (принцес крофни) се става плехот во загреана печка на 200 степени да се печат. Првите десет минути не се отвора печката додека има процес на нараснување, кога ќе се добие златно-румена боја, се намалува печката на 150 степени за да може да испари водената пара од вареното тесто. На тој начин се добива лесен производ од принцес маса со мрежеста шуплива структура и волумен кај што ќе стои кремот. Кога ќе се оладат, се сечат со нож на половина, се шприцаат со ванила берлинер крем (рецепт и постапка на приготвување имате во делот кај кремове). Принцес маса е неутрално тесто, може да се изработи и солено, да се филува со солени филови, се декорираат со различни додатоци и послужуваат за коктел кетеринг услуги. 		

3.3. Кремове

Кремовите спаѓаат во основата на слаткарството, имаат широка примена во гастрономијата, угостителските објекти и слаткарници. Потребни се знаења и вештини за механичка и термичка подготовка на различни видови кремове. При изработување на кремове се применуваат високи хигиенски стандарди на лична и работна хигиена при работа, на прехранбените продукти и инвентарот кој се користи при подготовка на различни видови кремове и десерти, како и за филување на слаткарски производи и нивно обликување, чување до употреба, декорирање и сервирање. Кремовите претставуваат лесни пенести маси кои се користат за филување на различни видови колачи. Тие по својата текстура и начин на подготвување се делат на ладни, топли, печени кремове, мусови, варени кремове како ганаж, паризер, ванила крем (берлинер крем).

Кремови со ароматизирање на свежи и варено овошје, овошни кремове, кремове со желатин (баварски), чоколадни кремове, кремове со марципан, нугат и др.

Од кремови, подолу ќе бидат претставени рецепти за ванила (берлинер) крем и ганаж од црна чоколада.

Ванила (берлинер) крем		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
млеко	1 л	Вага, садови за продукти, вангла, тенџере, казанче, шприц, миксер, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чаша за сервирање.
шеќер	300 гр	
јајца	8 јајца	
брашно	100 гр	
густин ванила	60 гр 1 прачка или ќесе	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 15 минути) Потребен е шпорет и фрижидер.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Се зема казанче и вангла, јајцата се одвојуваат посебно белки и жолчки. 2. Жолчките се ставаат во ванглата, се додава малку млеко, со рачна жица маталка се мешаат да се растворат. 3. Во жолчките ставаме брашно, густин, ванила и се мешаат сите состојки да се добие еднолична смеса. 4. Млекото го ставаме во тенџере со 200 гр шеќер да се свари на шпорет. 5. Кога ќе зоврие, се додава во него смесата од жолчки и со жица маталка брзо се меша да се добие хомогена текстура, да не загори и да нема згрутчување на кремот од брашното и густинот. 6. Откако ќе проврие кремот, не се трга веднаш од шпорет, постојано се меша да се изгуби мирисот од брашно и густин. 7. Казанчето го ставаме на миксер да се матат белките во цврст снег со прстофат сол, се додава постепено 100 гр шеќер, да се добие убав цврст шам со сјај и мазна текстура. 8. Се става шамот од белки во сварениот крем со жолчки и се поврзува од надвор на тенџерето кон внатре (значи одоздола нанагоре), да се поврзе шамот со жолчките сварени, да остане волуменот и да биде лесен со кремаста текстура. 9. Се сервира во чаша стаклена, садот одозгора со шлаг се декорира по желба на слаткарот. 		

Ганаж од црна чоколада (75 % какао)		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
хопла	600 мл	Вага, садови за продукти, вангла, тенџере, казанче, шприц, миксер, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, чаша за сервирање.
чоколадо црна (75 %)	800 гр	
жолчки	70 гр	
шеќер	80 гр	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 20 минути) Потребен е шпорет и фрижидер.		

1. Се зема казанче и вангла, јајцата се одвојуваат посебно белки и жолчки.
2. Жолчките се ставаат во вангла, се додава половина хопла, шеќер и се мати на пареа.
3. Претходно во тенџере со малку вода на шпорет се става да зоврие за да може да се вари кремот на пареа.
4. Смесата со жолчките и хоплата со рачна жица маталка постојано се меша да не се сварат жолчките зошто ќе се добие мирис на варени јајца.
5. Имаме бланширање на жолчките, треба да се матат на пареа до 70 степени, потоа се додава останата половина од хоплата и се поврзува брзо и постојано на сите страни од садот.
6. Потоа се става чоколадото кое претходно е растопено на пареа и се продолжува со мешање на ганајот.
7. Откако ќе се соединат сите состојки, добиваме еднолична мазна текстура и се става во друг сад да се олади, одозгора ставаме просирна фолија за да не фаќа кора.
8. Се остава на ладно да се олади, а потоа во фрижидер да се стабилизира, стегне, ќе се добие полугуста текстура, која може да се употребува за приготвување на различни видови десерти со нејзино дообработување.
9. Ќе се стави во казанче, се мати и миксира, на ова се додава путер, други додатоци од лешници, ореви, бадеми.
10. Ганај може да се подготви и со бела чоколада, може да се подготви само со хопла и чоколада, сè зависи за која намена е потребен и какви слатки десерти ќе се подготвуваат.
11. Креативноста и умешноста на слаткарот е многу важен елемент при изработување на видови кремове и нивно спојување со останатите маси.

Прашања за проверка на знаењето	<ol style="list-style-type: none"> 1. Објаснете за ориентални слатки. 2. Опишете карактеристики на кремове. 3. Наведете карактеристики на принцес маса.
Вежби	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка на различни видови слаткарски производи групирани по начин на изработување и текстура.

4. Техника на подготовка на десерти различни по рецептура и продукти

Во овој дел од учебникот ќе бидат опфатени содржини поврзани со слатки од пандишпан маса, кремасти десерти и видови слатки палачинки.

4.1. Слатки од пандишпан маса

Од слатки од пандишпан маса, подолу ќе бидат претставени рецепти за (8): Торта со јагоди (од жолта маса), Васина торта, Добош торта, Интерконтинентал торта, Реформ торта со бадеми, Опера торта, Барон торта со малини и Колач Жербо.

Торта со јагоди (од жолта маса)		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
хопла	300 мл	Вага, садови за продукти, вангла, тенџере, казанче, шприц, миксер, плех, платон, шпатула силиконска, супена лажица, сад, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
За пандишпан:		
јајца	8	
шеќер	8 лажици	
брашно	8 лажици	
прашок за печиво	1	
масло	30 мл	
За фил:		
млеко	300 мл	
шеќер	8 лажици	
жолчки	4 жолчки	
густин	2 лажици	
брашно	2 лажици	
путер	200 гр	
ванила	1	
За украсување :		
јагоди	300 гр	
шеќер	400 гр	
вода	80 мл	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 70 минути) Потребен е шпорет, печка и фрижидер.		
<p>1. Започнуваме со подготовка на пандишпанот. Во казанче кршиме цели јајца, додаваме шеќер и матиме со миксер.</p> <p>2. Да се добие полугуста компактна маса, потоа се додава брашно, прашок за печиво со сеалка, при крај ставаме масло, се поврзува со шпатула, не со миксер, да биде мазна без грутчиња.</p> <p>3. Во обрач обложен со хартија за печење се истура смесата, се порамнува рамномерно насекаде смесата, за еднакво да нараснува на сите страни од обрачот.</p> <p>4. Го ставаме обрачот во загреана печка на печење, се пече 25 минути на температура од 170 степени.</p> <p>5. Започнуваме со подготовка на филот. Во тенџере ставаме млеко и шеќер да се вари.</p> <p>6. Посебно се одвојуваат жолчки во сад и се додава малку од млекото за да се раствори густинот и брашното, ванила, се меша да се соединат сите состојки.</p> <p>7. Кога ќе зоврие млекото, се додаваат жолчките, со жица маталка брзо се меша да се соединат сите состојки да се добие густина и се трга настрана, се истура на чиста работна површина брзо да се олади, повремено се меша (табулира на работна маса да не фати кора кремот).</p> <p>8. Во тенџерче се става вода, шеќер и јагоди да се сварат без мешање да останат цели јагодите, термичка обработка на јагодите бидејќи содржат вода, да не дојде со кисела средина со кремот (секое овошје да се бланшира со лајтер) на тој начин имаме подолг рок на траење, безбеден и квалитетен производ.</p> <p>9. Кога е печен пандишпанот, се вади од обрач, се остава да се олади, со нож слаткарски се сече на три дела.</p>		

10. Оладениот фил од млеко и жолчки се поврзува со путер претходно изматен да биде лесен пенест, се мати целиот крем да добиеме кремаста текстура за филување.
11. Се филува секој дел од пандишпанот со тенок слој на крем и јагоди, повторно со истата постапка и со останатите два пандишпани и одозгора се премачкува целата торта со кремот.
12. Од страна на долните делови од тортата може да се панира со ореви, кокос и се става на чинија за торта.
13. Со шприц се декорира тортата, одозгора се украсува со јагоди, се шмизира со декор гел или варено желе, за да има сјајна глазура овошјето.

Васина торта

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
јајца	9	Вага, садови за продукти, вангла, тенџере, казанче, шприц, миксер, мелница за ореви, плех, платон, шпатула силиконска, супена лажица, сад за чоколадо, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
шеќер	9 лажици	
За фил:		
мелени ореви	200 гр	
шеќер	250 гр	
портокал	1	
путер	150 гр	
чоколадо за готвење	50 гр	
млеко	200 мл	
За пандишпан		
мелени ореви	6 лажици	
брашно	1 лажица	
прашок за печиво	1	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 75 минути) Потребен е шпорет, печка и фрижидер.

1. Млекото го ставаме во тенџере на шпорет да зоврие. Со зовриено млеко ги полеваме мелените ореви и промешуваме.
2. Во казанче кршиме 5 јајца и ги делиме белките од жолчките. Во сад за матење со миксер ги матиме белките во цврст снег, додаваме 5 лажици шеќер. Откако шеќерот ќе се растопи, во садот додаваме 5 жолчки.
3. Брашното го мешаме со мелени ореви и го додаваме во садот за матење. Мешаме со лажица додека смесата не се соедини и ја истураме во обрач, модла обложена со хартија за печење.
4. Обрачот го ставаме во печка и печеме 15 минути на температура од 180 степени.
5. Чоколадата ја кршиме на коцки и ја ставаме да се топи на пареа.
6. Ги кршиме преостанатите 4 јајца и ги делиме белките од жолчките. Ги матиме жолчките со миксер и додаваме 4 лажици шеќер, се матат на пареа, да се бланшираат термички, потоа се остава да се олади.
7. Претходно попарените ореви ги додаваме во садот со изматени жолчки, растопената чоколадо ја додаваме во филот. Во садот со фил рендаме кора од портокал. Половина портокал цедиме и сокот го додаваме во филот, мешаме со лажица.
8. Со миксер пенесто се мати путерот. Изматениот путер го додаваме во садот со филот оладен, да се поврзе со миксер.

9. Во тенџерче на шпорет ставаме да се вари лајтер (шербет) 250 гр шеќер и 80 мл вода. Преостанатиот фил го нанесуваме врз испечениот пандишпан.
10. Со миксер ги матиме белките во цврст снег и додаваме шеќер. Со непрекинато матење и во многу тенок млаз во садот го додаваме густитиот шербет. Матиме уште кратко време и го исклучуваме миксерот.
11. Шамот од белки го нанесуваме врз тортата. Преостанатиот шам го ставаме во шприц со кој ги украсуваме страничниот и горниот дел од тортата. Средината на тортата ја попрскуваме со мелени ореви.

Добош торта

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
јајца	12	Вага, садови за продукти, вангла, тенџере, тава, казанче, шприц, миксер, мелница, платон, плех, платон, шпатула силиконска, супена лажица, сад, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
шеќер	12 лажици	
брашно	12 лажици	
масло	50 мл	
Фил:		
млеко	800 мл	
шеќер	250 гр	
жолчки	7 жолчки	
густин	4 лажици	
брашно	5 лажици	
путер	300 гр	
ванила	1	
грилијаж		
шеќер	100 гр	
орев	150 гр	
шеќер за шпинување	100 гр	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 120 минути) Потребен е шпорет, печка и фрижидер.

- Во казанче кршиме јајца и ги делиме белките од жолчките. Во сад за матење со миксер ги матиме жолчките и 85 гр шеќер.
- Изматените белки во цврст снег ги додаваме во садот за матење и мешаме со лажица. Додаваме брашно и масло, се поврзуваат сите состојки со шпатула не со миксер.
- На правоаголен плех ставаме хартија за печење, се премачкува смесата во тенок слој, (оваа постапка ја повторувате доколку ја печете во помал плех, за да се извадат пет округли кори) брзо се печат 10 минути на температура од 200 степени.
- Со обрач се ауштекуваат пет тенки кори од испечениот пандишпан.
- Во тава се става шеќер да се растопи, се додаваат оревите може и мелени и цели, се пржат да се залепат на шеќерот.
- Се истура на хартија за печење за да не се залепи, кога ќе се олади, се кршат парчиња и во мелница за ореви се мелат да се добие грилијаж, кој ќе се додаде во кремот и ќе се панира од страна тортата.
- Започнуваме со подготовка на филот.
Во тенџере ставаме млеко и шеќер да се вари.
- Посебно се одвојуваат жолчки во сад и се додава малку од млекото за да се раствори густинот и брашното, ванила, се меша да се соединат сите состојки.

9. Кога ќе зоврие млекото, се додаваат жолчките. Со жица маталка брзо се меша да се соединат сите состојки да се добие густина и се трга настрана, се истура на чиста работна површина брзо да се олади, повремено се меша (табулира на работна маса да не фати кора кремот).
10. Оладениот фил од млеко и жолчки се поврзува со путер претходно изматен да биде лесен пенест, се мати целиот крем да добиеме кремаста текстура за филување, се додава мелен грилијаж.
11. Се филува секој дел од тенките кори со тенок слој на крем, последната кора не се става одозгора, додека не се шпинува со карамелизиран шеќер.
12. Во тава се става шеќер кристал да се растопи, се додава сок од лимон, кога ќе се добие светлокафеава боја, се трга настрана и веднаш со лажица се нанесува врз тенката кора, се зема нож, се премачкува со масло за да не лепи и се обележува кората во круг, да се добијат триаголности форми, се притиска со ножот брзо и се сечат.
13. Оваа постапка се работи брзо, за да не се стегне шеќерот, ќе пука и нема да имаме естетика на горниот дел од тортата.
14. Одозгора се премачкува целата торта со кремот и странично.
15. Од страна на долните делови од тортата може да се панира со мелен грилијаж, се става на чинија за торта.
16. Со шприц се декорира тортата одозгора, се украсува со триаголниците од шеќер, се украсува и долниот дел од тортата.

Интерконтинентал торта

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
за пандишпан:		Вага, садови за продукти, вангла, тенцере, казанче, шприц, миксер, мелница за ореви, плех, платон, шпатула силиконска, супена лажица, сад за чоколадо, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
јајца	18	
мелени ореви	30 лажици	
шеќер	18 лажици	
брашно	3 лажици	
за кафеав фил:		
шеќер	150 гр	
чоколадо за готвење	100 гр	
маргарин	250 гр	
за жолт фил:		
шеќер	150 гр	
сечкани ореви	150 гр	
маргарин	250 гр	
за украсување:		
млеко	200 мл	
прашок за шлаг	2 ќесички	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 90 минути) Потребен е шпорет, печка и фрижидер.

1. Започнуваме со подготовка на пандишпанот. Јајцата ги кршиме и ги делиме жолчките од белките, ги матиме белките со миксер и го додаваме шеќерот.

2. Откако шеќерот ќе се растопи, го исклучуваме миксерот. Потоа во садот додаваме мелени ореви и брашното, поврзуваме со шпатула додека состојките не се соединат.
3. Два плеха за печење ги обложуваме со хартија, во секој плех нанесуваме по половина од тестото за пандишпан. Ги ставаме плеховите во загреана печка, печеме 15 мин на температура од 180 степени.
4. Во меѓувреме ги подготвуваме филите, во садот со жолчките додаваме 150 гр шеќер и матиме со миксер додека шеќерот не се растопи.
5. Го ставаме садот на пареа и мешаме со жица маталка да се бланшираат термички да се обработат жолчките. Откако кремот ќе ја добие потребната густина, го тргаме садот од шпорет.
6. Половина од кремот претураме во друг сад, го враќаме садот на шпорет. Чоколадата ја кршиме на парчиња, ја додаваме во садот на оган да се растопи.
7. Садот со чоколаден крем го тргаме од шпорет, во садот со жолтиот крем ги додаваме сечканите ореви да се поврзат.
8. Од испечените пандишпани ја отстрануваме хартијата, краевите на пандишпаните се сечат да се израмнат, за да добиеме рамни површини.
9. Отсекуваме по 1/3 од двата пандишпана. Во изладениот жолт крем го додаваме путерот, матиме со миксер додека филот не се соедини. И во изладениот кафеав крем додаваме путер и матиме со миксер сè додека филот не се соедини.
10. На платон се става долниот дел од пандишпанот, ја ставаме првата лента пандишпан и ја премачкуваме со жолтиот фил. Врз филот ја ставаме втората лента пандишпан и филуваме со кафеавиот фил. Врз филот ја ставаме третата лента пандишпан.
11. Започнуваме со подготовка на шлагот, во сад за матење го ставаме млекото и прашокот за шлаг, матиме со миксер додека шлагот не ја добие потребната цврстина. Со шлаг ја премачкуваме третата лента пандишпан.
12. Преостанатиот шлаг го полниме во шприц, се декорира по креација на слаткарот кој ја изработува, овде се развиваат креативни вештини и на учениците, комбинации на бои, елементи од шеќер, чоколада, нугат и др.

Реформ торта со бадеми		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
за пандишпан:		Вага, садови за продукти, вангла, тенџере, казанче, шприц, миксер, мелница за ореви, плех, платон, шпатула силиконска, супена лажица, сад за чоколадо, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
јајца	10	
шеќер	250 гр	
брашно	2 лажици	
мелени бадеми	250 гр	
за фил:		
путер	250 гр	
шеќер во прав	10 лажици	
чоколада за готвење	100 гр	
За украсување		
млеко	300 мл	
прашок за чоколаден шлаг	3 ќесички	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар		

(Време на подготовка: 90 минути) Потребен е шпорет, печка и фрижидер.

1. Започнуваме со подготовка на пандишпанот. Јајцата ги кршиме и ги делиме жолчките од белките, ги матиме белките со миксер и го додаваме шеќерот.
2. Откако шеќерот ќе се растопи, го исклучуваме миксерот, ги додаваме мелените бадеми и брашното, мешаме со шпатула, додека смесата не се соедини.
3. Го нанесуваме тестото во плех за печење, обложена со хартија, го ставаме плехот во загреана печка, печеме 30 мин на температура од 180 степени.
4. Во меѓувреме го подготвуваме филот, во сад на параа ги ставаме жолчките и шеќерот во прав и матиме со миксер додека шеќерот не се растопи да се бланшираат термички.
5. Откако кремот ќе ја добие потребната густина, го тргаме садот од оган. Со миксер матиме путер додека не стане лесен и пенест.
6. Го додаваме изладениот крем од жолчки и матиме со миксер додека филот не се соедини. Чоколадата ја кршиме на парчиња, ја ставаме да се стопи во тенџере на оган и мешаме со лажица.
7. Изладената растопена чоколада ја додаваме во садот со филот и матиме со миксер додека филот не се соедини.
8. Испечениот пандишпан го сечеме на 3 еднакви ленти по широчина. На платон го ставаме долниот дел, првата лента пандишпан и ја премачкуваме со фил, врз филот ја ставаме втората лента пандишпан и ја филуваме, повторно фил премачкуваме и ја ставаме третата лента пандишпан.
9. Тортата се става во фрижидер да се стегне и олади, потоа се премачкува со нож од сите страни, ставаме крем во шприц и се декорира.
10. Декорацијата се изведува со креативните вештини на слаткарот.

Опера торта

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
за пандишпан: шеќер вода мелени ореви прашок за печиво јајца чоколадо за готвење неварено кафе	300 гр 200 мл 300 гр 1 10 50 гр 1 лажица	Вага, садови за продукти, вангла, тенџере, казанче, шприц, миксер, мелница за ореви, плех, платон, шпатула силиконска, супена лажица, сад за чоколадо, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
за кафеав фил: мелена плазма густ сок од портокал путер жолчки шеќер во прав чоколадо за готвење	300 гр 350 мл 250 гр 5 8 лажици 70 гр	
за бел фил: белки шеќер во прав ванилин шеќер путер	5 10 лажици 4 ќесички 250 гр	
за чоколаден прелив:		

вода	70 мл	
путер	70 гр	
шеќер	3 лажици	
чоколадо за готвење	100 гр	
за украсување:		
Млеко	200 мл	
прашок за шлаг	2 ќесички	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар		
(Време на подготовка: 120 минути) Потребен е шпорет, печка и фрижидер.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Започнуваме со подготовка на пандишпанот. Во тенџере на оган ги ставаме водата и шеќерот, мешаме со лажица. 2. Откако шербетот ќе зоврие, го тргаме тенџерето од оган. Во подлабок сад ги ставаме мелените ореви, кафето и прашокот за печиво. Чоколадата ја кршиме на парчиња и ја додаваме во садот. Го додаваме изладениот шербет и мешаме со лажица додека чоколадата не се растопи. 3. Јајцата ги кршиме, жолчките ги додаваме во длабок сад со претходно подготвена смеса и мешаме со лажица додека жолчките не се соединат со смесата. 4. Со миксер ги матиме белките во цврст снег. Претходно подготвената смеса ја додаваме во садот со изматени белки и мешаме со лажица додека смесата не се соедини. Го нанесуваме тестото за пандишпан во плех за печење обложен со хартија. 5. Плехот го ставаме во загреана печка и печеме 20 минути на температура од 180 степени. 6. Во меѓувреме го подготвуваме кафениот фил, ја кршиме чоколадата на парчиња и ја ставаме да се топи на пареа. Во подлабок сад ги ставаме мелените плазма бисквити и сокот од портокал. Изладената растопена чоколада ја додаваме во длабокиот сад и мешаме со лажица. 7. Во друг подлабок сад со миксер матиме путер и шеќер во прав, јајцата ги кршиме, жолчките ги додаваме во длабокиот сад и матиме со миксер додека путерот и жолчките не се соединат. Во садот ја додаваме смесата од плазма бисквити, чоколадо и портокал и матиме со миксер додека филот не се соедини. 8. Започнуваме со подготовка на белиот фил, ги матиме белките во цврст снег со миксер, додаваме ванила и шеќер во прав. Откако белките ќе ја добијат потребната цврстина, го исклучуваме миксерот. Со миксер матиме путер додека не стане лесен пенест. Во садот ги додаваме изматените белки и откако филот ќе се соедини, го исклучуваме миксерот. 9. Испечениот пандишпан го сечеме на половина по широчина, долниот дел го ставаме на платон, ја ставаме првата лента пандишпан и ја премачкуваме со кафеав фил. Врз кафениот го нанесуваме белиот фил, врз белиот фил ја ставаме втората лента пандишпан и ја премачкуваме со кафеав фил. 10. Започнуваме со подготовка на чоколадниот прелив, во тенџере на шпорет ја ставаме водата, додаваме путер и шеќер. Чоколадата ја кршиме на парчиња ја додаваме во тенџерето и мешаме со лажица да се растопи, откако преливот ќе зоврие, го тргаме тенџерето од оган. 11. Започнуваме со подготовка на шлагот, со миксер ги матиме млекото и прашокот за шлаг. Го полниме шлагот во шприц и со шприцот со шлаг ја декорираме тортата, страничните делови на тортата. 		

12. Опера тортата ја декорираме со шеќерна декорација, чоколадни елементи во различни форми, ф'стак, орев, со креативни вештини на слаткарот се изработува декорацијата на секоја торта.

Барон торта со малини		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
за два пандишпана: јајца	12	Вага, садови за продукти, вангла, тенџере, казанче, шприц, миксер, мелница за ореви, плех, платон, шпатула силиконска, супена лажица, сад за чоколадо, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
Шеќер	4 лажици	
Какао	50 гр	
Брашно	3 лажици	
за чоколаден фил: жолчки	6	
шеќер во прав	80 гр	
млечна чоколада	100 гр	
какао	1 лажица	
путер	150 гр	
за фил од малини: малини	400 гр	
шеќер	100 гр	
желатин	1 ќесичка (10 гр)	
густин	1 лажица	
чоколадна глазура чоколада	100 гр	
путер	1 кафена лажица	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 120 минути) Потребен е шпорет, печка и фрижидер.		
<p>1. Пандишпан: Изматете 6 белки со 2 лажици шеќер, додадете 6 изматени жолчки, а потоа со лажица измешајте 1,5 лажица брашно и 25 гр какао.</p> <p>2. Смесата ставете ја во тава со големина 23x23 см, обложена со хартија за печење и прво печете 10 минути на 150 степени, а потоа уште 10 минути на 100 степени.</p> <p>3. На истиот начин подгответе ја и втората кора.</p> <p>4. Двата пандишпана исечете ги по должина на половина за да добиете 4 еднакви дела.</p> <p>5. Чоколаден фил: жолчките изматете ги со шеќерот, а потоа ставете ги да се варат на пара. Кога ќе ја добијат потребната густина, тргнете ги од шпорет, додадете ги чоколадата искршена на парчиња и какаото, мешајте додека сè не се соедини. Оставете филот да се излади и додадете го изматениот путер.</p> <p>6. Фил од малини: желатинот прелијте го со 4 лажици ладна вода и оставете да набабри.</p> <p>7. Малините (оставете неколку за декорација) ставете ги во сад и прекријте ги со шеќер. Варете 10 до 15 минути, а потоа додадете го густинот со малку ладна вода да се раствори и варете уште 5 минути.</p> <p>8. Тргнете го од шпорет и додадете го набабрениот желатин. Промешајте и</p>		

оставете да се излади 10 – 15 минути.

9. Првата лента пандишпан ставете ја на послужавник и премачкајте ја со половина од чоколадниот фил. Ставете ја втората лента пандишпан и врз неа со лажица нанесете половина од филот со малини.

10. На половина од филувањето може послужавникот да го ставите во фрижидер на 10-тина минути, па потоа да продолжите со додавање на филот од малини.

11. Ставете ја третата лента и премачкајте ја со преостанатиот чоколаден фил. На крајот ставете ја четвртата лента и премачкајте ја со преостанатиот фил од малини.

12. Чоколадата растопете ја со путерот и прелијте ја врз тортата. Пред сервирање, ставете ја тортата 2 – 3 часа во фрижидер да се излади и филот да се стегне.

13. Декорација на тортата се прави со шприц и чоколаден крем, свежи малини, се шмизираат со декор гел, да имаат глазура, може да се изработат чоколадни елементи на различни начини.

Колач Жербо

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
мармалад од кајсии	400 гр	Вага, садови за продукти, вангла, тенџере, казанче, шприц, миксер, мелница за ореви, плех, платон, шпатула силиконска, супена лажица, сад за чоколадо, рачна жица за матење, чинија за сервирање.
чоколада за готвење	150 гр	
мелени ореви	400 гр	
брашно	600 гр	
путер	300 гр	
шеќер	300 гр	
јајца	2	
сода бикарбона	2 гр	
свеж квасац	15 гр	
сол	прстофат	
шеќер	100 гр	
млеко	100 мл	
рум	50 мл	

Процедура

Подготовка на продукти и потребен инвентар

(Време на подготовка: 150 минути) Потребен е шпорет и фрижидер.

1. Во садот со квасецот додаваме по една лажица шеќер, брашно и млако млеко. Промешуваме и оставаме квасецот да стаса.

2. Во преостанатиот шеќер го додаваме румот. Во сад за матење со миксер матиме путер и брашно.

3. Јајцата ги кршиме, жолчките ги додаваме во садот за матење. Во садот додаваме сол, сода бикарбона, стасаниот квасец и шеќерот со рум.

4. Откако ќе добиеме хомогена смеса, го исклучуваме миксерот.

5. Продолжуваме да го месиме тестото со рака и оставаме да отстои 60 минути.

6. Во меѓувреме го подготвуваме филот. Во поголем длабок сад ги ставаме мелените ореви, 300 гр шеќер и мармаладот од кајсии.

7. Мешаме со лажица додека смесата не се соедини. Тестото го месиме развлекувајќи го во долгнавеста форма.

8. Го сечеме на три еднакви дела, со оклагија од првиот дел развлекуваме

кора.

9. Кората ја ставаме на хартија за печење на плех.

10. Целата кора ја премачкуваме со фил, врз филот ја нанесуваме втората расукана кора и ја премачкуваме со фил. Врз филот ја нанесуваме третата кора.

11. Го оставаме тестото да отстои 45 минути на топло место.

12. Го ставаме плехот во загреана печка и печеме 30 минути на температура од 200 степени.

13. Чоколадата за готвење ја кршиме на коцки и ја топиме на пареа, додаваме масло за чоколадата да добие сјај. Растопената чоколада ја нанесуваме врз испечениот колач.

14. Целиот колач го премачкуваме со чоколаден прелив.

15. Го сечеме колачот на правоаголни парчиња како пасти, ставаме на десертна чинија за сервирање.

16. Декорација може да се изработи од чоколада во различни форми со декоративни елементи, може и од нугат да се изработат, овде треба да доминира креативноста на слаткарот.

4.2. Кремасти десерти

Од кремасти десерти, подолу ќе биде претставен рецепт за панакота.

Панакота		
Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
млеко	1л	Вага, садови за продукти, вангла, тенџере, казанче, шприц, миксер, мали модли, платон, шпатула силиконска, супена лажица, сад, рачна жица за матење, десертна чинија за сервирање.
хопла	500 мл	
шеќер во прав	150 гр	
желатин	30 гр	
ванила	1	
лимон кора	1	
лимета кора	1	
портокал кора	1	
микс од шумско овошје	300 гр	
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 40 минути) Потребен е шпорет и фрижидер.		
1. Во тенџере ставаме млеко, хопла, шеќер во прав, желатин, ванила.		
2. Лимон, лимета и портокал се мијат со ладна вода, со ноже малку се лупи лушпа и се ставаат во тенџерето со млеко и хопла.		
3. Во друго тенџере ставаме микс шумско овошје со шеќер и се вари, не се меша, само повремено се потресува тенџерето, 15 минути.		
4. Тенџерето со млеко, хопла, желатин, и ароматичните додатоци се варат на шпорет да дојде до 80 степени температура, потоа се трга настрана и се процедува на цедалка.		
5. Течноста ја ставаме во мали модли, чашки, сè зависи за каква намена е десертот.		
6. Потоа модлите го ставаме во фрижидер да се оладат и стегнат, значи само на одржување 30 минути.		

7. Кога се сервира панакотата, се става од шумското овошје и се превртува модлата со панакота, а може и да се преврти модлата одозгора да се прелие со тенок слој шумско овошје, свежа мента.
8. Да нагласиме дека во кремасти десерти спаѓаат тирамису, мусови, крем бруле, карамел крем, други кремасти десерти со жолчки и маскарпоне со манго, папаја, плазма.

4.3. Видови слатки палачинки

Од слатки палачинки, подолу ќе биде претставен рецепт за Креп Сузет од палачинки.

Креп Сузет од палачинки

Состојки:	Количина:	Инвентар за подготовка:
за палачинки: јајца брашно вода	4 9 лажици 300 мл	Вага, садови за продукти, вангла, тенџере, тава тефлон, казанче, шприц, миксер, платон, шпатула силиконска, супена лажица, сад за сос, рачна жица за матење, десертна чинија за сервирање.
за крем: млеко путер шеќер прашок за пудинг од ванила	400 мл 70 гр 4 лажици 1	
За шато бело вино	100 мл	
шеќер	50 гр	
ликер од вишни		
Процедура		
Подготовка на продукти и потребен инвентар (Време на подготовка: 30 минути) Потребен е шпорет и фрижидер.		
1. Во тенџере на шпорет го ставате речиси целото млеко. Во преостанато млеко го ставаме прашокот за пудинг и промешуваме.		
2. Во тенџерето додаваме 4 лажици шеќер и мешајќи со жица за матење го додаваме размешаниот пудинг. Непрекинато мешајќи вариме додека пудингот не ја добие потребната густина.		
3. Во сад за матење со миксер ги матиме водата, едното јајце, брашното и ликерот од вишни. Од смесата за палачинки ставаме во намрсена тава и печеме тенки палачинки.		
4. Во сад за матење, со миксер ги матиме путерот и изладениот пудинг. Со крем ја премачкуваме половината од палачинките, ги превиткуваме палачинките на половина, а потоа на четвртина.		
6. Палачинките скалесто ги редиме на чинија за колачи.		
7. Во сад за матење со миксер матиме едно јајце, две жолчки и 50 гр шеќер.		
8. Во тенџере на шпорет го ставаме белото вино. Загреаното вино во многу тенок млаз го додаваме во садот за матење кај јајцата и по кратко време го исклучуваме миксерот. Содржината од садот за матење ја претураме во тенџере на оган и непрекинато мешајќи вариме додека шатото не ја добие		

потребната густина. Со врелото шато ги преливаме палачинките. Врз шатото се наросува мелени ореви.

Прашања за проверка на знаењето	1. Објаснете за слатки од пандишпан маса, кремасти десерти и слатки палачинки.
Вежби	1. Подготовка на различни видови слаткарски производи.

ЗАКЛУЧНИ СОГЛЕДУВАЊА

Пандишпанот е вид печено слатко тесто од јајца, брашно и шеќер. Терминот означува „шпански леб“, а се користи во слаткарството при подготовка на торти, со нанесување на фил врз пандишпанот. Пандишпан е слаткарски производ кој се прави исклучиво од јајца, брашно и шеќер. Се користи за правење торти, колачи и други десерти. Пандишпан тестата се многу лесни и воздушести, со структура која наликува на сунѓер. Карактеристично за ова тесто е недостатокот на биолошки или хемиски средства за квасец. Тестото нараснува само од воздушните меури кои се формираат при кршење на јајцата.

Жолта пандишпан маса претставува основна маса за приготвување на повеќе слаткарски производи како што се торти, ролати, мињони пасти, парфеа, подлоги за десерти од сладолед. Карактеристики за приготвување на жолта маса е важно да се познаваат продуктите од кои се изработува, нивна правилна подготовка, за да се добие тесто со мека ситна мрежеста структура да има влажност да не е тврда, ронлива и сува.

Браун маса се подготвува на истиот начин како и жолта пандишпан маса, може да се изработува со цели јајца и со одвоени посебно белки и жолчки.

Пандишпан браун маса се користи за изработување на торти, ролати, мињони, пасти, шнит торти со додавање на мелени ореви, лешници, бадеми.

Чоколадна пандишпан маса може да се подготвува со цели јајца и со одвоени посебно белки и жолчки. Чоколадна маса се користи за изработување на торти, ролати, мињони, пасти, шнит торти, десерти за различни пригоди моделирани во различни форми, вкусови и декорација со додавање на чоколадна глазура во пандишпанот пред да се пече, со растопено чоколадо, рендано чоколадо, чоколадни капки, плазма, мелени ореви.

Добош пандишпан маса е карактеристична за подготвување со тоа што се печат тенки кори во округла форма, последната кора се премачкува со карамелизиран шеќер и веднаш се шпинува со нож претходно премачкан со масло за да не лепи шеќерот и се дресираат триаголни форми (во вид на пеперутки).

Шам пандишпан маса се приготвува на специфичен начин, белката се суши и во неа нема брашно и жолчки. За шам маса подобро е белките да бидат

ладни за да се добие волумен на шам, јајцата се одвојуваат посебно белки и жолчки, се ставаат белките во казанче и се вклучува на миксер, се додава прстофат сол, се матат да се добие цврст снег, шеќерот постепено се додава бидејќи овде количината на шеќер е поголема затоа и се суши оваа шам маса.

Боем пандишпан маса се приготвува на специфичен начин само од белки матени во шам и со додатоци на ореви и ароматични зачини. За боем маса подобро е белките да бидат ладни за да се добие волумен на шамот, јајцата се одвојуваат посебно белки и жолчки, се ставаат белките во казанче и се вклучува на миксер, се додава прстофат сол, се мати да се добие цврст снег, шеќерот постепено се додава да може да се растопи додека се миксира.

Примена на ладни десерти покрај слаткарници сè повеќе се застапени во угостителството и хотелиерството. Понудата на ладни десерти е богата и разновидна. Во ладни десерти спаѓаат сладоледи, парфеа, торта касато, сорбети, подготвени со различен технолошки процес и збогатени со ароматични прегелови (ароми-пасти), додатоци од овошје, млечни додатоци и чоколада.

Топли десерти се карактеристични по составот на прехранбени продукти, текстура, начин на приготвување и сервирање. Имаат примена во угостителско-хотелските објекти, слаткарници, кафе барови, ланч барови, ресторани. Во топли десерти спаѓаат суфлеа, пудинзи, кохови, саварени, палачинки, омлети, топло-ладен колач, подготвени со различен технолошки процес и рецептура, ароматични додатоци, свежи и кандирано овошје, зачини, млечни додатоци, орев, лешник, бадем, мед, џем, чоколада.

Киселото тесто се нарекува на овој начин бидејќи во својот состав има квасец и процес на ферментација. Главна улога во замесување на кисело тесто е брашното од кој тип со кој квалитет е, процент на влага, минерални материји. Брашното се просејува задолжително, бидејќи прва критична контролна точка за безбедност на производот, е сеењето на брашно.

Компир тесто е карактеристично по тоа што во продуктите за изработување имаме компир варен со лушпа, за квалитетно компир тесто се користи бел компир, најнапред се мие, се вари со лушпа, а потоа се лупи и се пасира.

Линзер тесто е карактеристично тесто бидејќи нема квасец, нема процес на ферментација, познато е уште како мирбе или трошно тесто. По состав на база од путер, брашно, јајца и ароматични додатоци и зачини, има мазна полуцврста структура која може да се расукува и обликува.

Влечено тесто е специфично тесто за работа бидејќи во него нема квасец, нема процес на стасување, производите не се фритираат, не се варат, познато е уште како водено тесто.

Чајно печиво е мешавина од различно обликувано ситно печиво, може да биде без додатоци и полнила, со фил и да се шприца на хартија во различен облик и форма. Чајно печиво први го изработувале Англичаните и тоа

било ситно во мали форми, плочесто од меко брашно. Основни продукти за подготвување на чајно печиво се брашно, јајца, мед, млеко, масло, путер, шеќер. Се употребуваат само свежи продукти, при изработување на основата на чајно печиво се додава и скробно брашно (нишесте), ароматични зачини и додатоци, чоколадни капки, сечкана чоколада, какао, суво овошје, лешници, ореви, бадеми, кокос, нугат, грилијаж, марципан. Декоративни елементи како трошки, желе бонбони или овошни перли, мармалад и др.

Во областа на ориентални слатки спаѓаат: баклави кои може да бидат со различни ароматични зачини и додатоци, филови и лајтер, кадаиф, раванија, шеќер-паре, назли фатме, туфакија, урмашици, гурабии, алва, сутлијаш, тулумби, татлија, ружици, локум, пелте, колачи со гриз. Ориенталните слатки имаат широка примена во угостителството и туризмот воопшто, во ресторани, кафетерии, слаткарници, во маркети пакувани во различна грамажа и амбалажа.

Принцес маса (брантајг тесто) спаѓа во основни варени теста, има широка примена во гастрономијата. Ова тесто е неутрално може да се изработуваат производи наменети за различни пригоди во угостителските објекти и слаткарници.

Кремовите спаѓаат во основата на слаткарството, имаат широка примена во гастрономијата, угостителските објекти и слаткарници. Потребни се знаења и вештини за механичка и термичка подготовка на различни видови кремови. При изработување на кремови се применуваат високи хигиенски стандарди на лична и работна хигиена при работа, на прехранбените продукти и инвентарот кој се користи при подготовка на различни видови кремови и десерти, како и за филување на слаткарски производи и нивно обликување, чување до употреба, декорирање и сервирање. Кремовите претставуваат лесни пенести маси кои се користат за филување на различни видови колачи. Тие по својата текстура и начин на подготвување се делат на ладни, топли, печени кремови, мусови, варени кремови како ганаж, паризер, ванила крем (берлинер крем).

Користена литература

- Gillespie, C., (2001), *European gastronomy into the 21st century*. Oxford: Butterworth-Heinemann;
- Gisslen, W., (2011), *Professional cooking*. New Jersey: John Wiley & Sons;
- Gisslen, W., (2016), *Essentials of professional cooking*. New Jersey: John Wiley & Sons;
- Kalenjuk, B., (2016), *Nacionalne gastronomije*. Banja Luka: Univerzitet za poslovne studije;
- Pilcher, J., (2006), *Food in world history*. New York: Routledge;
- Portic, M., (2011), *Gastronomija*. Beograd: Univerzitet Singidunum;
- Sloan, D., (2004), *Culinary taste: consumer behavior in the international restaurant sector*. Oxford: Elsevier;
- Vuksanovic, N. (2019), *Chef, teorija I praksa*. Novi Sad: Alfa Graf;
- Бауер, Г., Бауер, К., Митше, Е., (2005), *Готварство*. София: Дионис;
- Методијески, Д., Ташков, Н., Арминовска, Л., Антонијевски, Г., Филипоски, О., Саздова, Ј., Голаков, К., Белчев, Т., (2020), *Гастрономски речник*. Скопје: Туристика;
- Ташков, Н., (2000), *Готварство*. Богданци: Софија;
- Ташков, Н., Вељанов, Т. (2011), *Технологија на послужувањето*. Штип: УГД;
- Ташков, Н., Вуковик, Н., Санева, Д. (2016), *Гастрономија*. Штип: УГД;
- Ташков, Н., Кузелов, А. (2014), *Познавање на стоката*. Штип: УГД;
- Трпчевски, Ф., (1988), *Готварство 1*. Скопје: Просветно Дело;
- Трпчевски, Ф., (2004), *Готварство 2*. Скопје: Просветно Дело;
- Цуцулески, В., (2004), *Техника на послужување и готварство*. Охрид: ФТУ.

