

Srednja turistička škola-Novigrad
Časopis mladih kuvara

Mladi kuvari



1.broj
decembar 2008.

U prvom broju, specijalno:

- kuvarstvo i njegov razvoj,
- značajni predstavnici francuske i srpske kuhinje,
- specijaliteti koji su pripremani na večeri kneza Mihaila Obrenovića
- razgovor sa šefom kuhinje In hotela

REČ UREDNIKA

Dobrodošli u "**MLADI KUVAR**"!

Pre nego što počnemo da govorimo o kuvarstvu, želim da Vam se predstavim. Zovem se Vojislava Savičević i urednik sam ovog časopisa. Učenik sam Srednje turističke škole, kulinarski tehničar, i idem u odeljenje III-7. Na ideju, da uopšte počnem da pravim časopis, došla sam na predlog profesorke Danijele Pantić-Vlahović, koja nas je podstakla da se angažujemo u svojoj struci na nov i kreativan način i predstavimo sebe i svoje znanje.

Učinilo mi se da je časopis dobra ideja. Potrudiću se da vam pružim što više informacija o kuvarstvu i dešavanjima u carstvu gastronomije.

Pa, uživajte...

Počnimo od toga šta je kuvarstvo, kakav je njegov značaj, koji su mu zadaci i kako se razvijalo kroz vekove.

Govorićemo o pripremanju hrane, o piću, pisaćemo recepte, na osnovu kojih možete kod kuće pripremati jela (i zadiviti nekog, vama posebnog!), govorićemo o profesionalnoj praksi na koju idemo, o zadovoljstvima i tajnama ovog zanimanja, i o mnoštvu drugih, zanimljivih informacija.



Malo istorije- Pojam, značaj, zadaci i razvoj kuvarstva

Kuvarstvo ili kulinarstvo (lat. Culina- kuhinja) je veština pripremanja jela i izbor životnih namirnica biljnog i životinjskog porekla koje se koriste za ljusku ishranu.

Kuvarstvo je biser ugostiteljstva i gastronomije. Ono podrazumeva fizičke i termičke postupke kojima se menjaju fizička i hemijska svojstva životnih namirnica.

Podvrgavanjem namirnica fizičkoj i termičkoj obradi, dobijaju se jela za konzumiranje. Fizičkim i termičkim postupcima menja se prvobitni oblik životnih namirnica i one postaju mekše ili čvršće, sitnije ili krupnije, kompaktnije ili rastresitije, a time i ukusnije. (Meso kuvanjem postaje mekše, jaja kuvanjem postaju čvršća, i slično).

Kuvarstvo podrazumeva tehniku i veštinu sastavljanja namirnica po određenom receptu, uz dodatak raznih začina.



Značaj, zadatak i razvoj kuvarstva kroz vekove, u tesnoj je vezi sa razvojem društvenoekonomskih odnosa. U pradávnim vremenima, ljudi su živeli od lova, hranili se sirovim mesom životinja i riba, divljim plodovima, korenjem i drugom svežom, neprerađenom hranom. Danas je to drugačije. Ljudi vode računa o svojoj ishrani, vode računa o tome šta jedu i u kojoj količini.

U razvoju kuvarstva se (u Francuskoj) ističe *Bolonžer* (Bolonger), koji je 1765. godine otvorio prvi restoran. Francuski kuvari vodili su kuhinje na dvorovima vladara, kuhinje bogatih plemića i kuhinje najbogatijih hotela u Evropi.

Modernijem razvoju kuvarstva u Francuskoj doprineo je *August Eskofije* (1847-1935). Francuzi ga smatraju ocem kuvarstva. Radio je u najboljim hotelima Pariza i Londona. Napisao je „*Kulinarški vodič*“ (Le quide culinaire) i „*Moja kuhinja*“ (Ma cuisine).

Razvoj kuvarstva na tlu Srbije doživljava svoju renesansu dobijanjem državne autonomije, 1830. godine. Navike stečene za vreme turske okupacije, kultura i običaji, dugo su se održali, naročito u manjim mestima Srbije. Hanove su nasleđivale mehane, krčme i kafane. Posle toga nastajali su restorani, a kasnije i hoteli. Iz tog vremena ostao je naziv jedne ugostiteljske radnje u Beogradu-„*Gospodarska mehana*“.

Za potrebe „Knez Miloševog konaka“, dovedena je i sluškinja iz Zemuna.

Kašike za supu, knez Miloš je prvi put nabavio 1827, godine. Pivo je prvi put doneto u Srbiju iz Zemuna 1834. godine i počelo je da se toči u „*Manojlovoj bašti*“, na mestu gde se sada nalazi pijaca Zeleni venac.

Godine 1843, u Srbiju je došao neki Švedanin koji je u Beogradu otvorio kafanu i gostionicu „Zlatni krst“, i doveo kuvara iz Francuske. Izjutra se služio „fruštuk“, a imao je i šećernih kolača.

Čevapčić, srpski nacionalni specijalitet, stigao je u Beograd iz Leskovca, preko Niša, 1860. godine, a prvi put je pripreman u kafani „Rajić“.



Mihailo Obrenović

U svim mestima u Srbiji, najmnogobrojnije su bile kafane sa leskovačkim roštiljem. Međutim, vrlo brzo u ugostiteljstvo Srbije počela su da prodiru jela evropske kuhinje. Koliko su u Srbiji bila poznata jela evropske kuhinje, pokazuje dokument iz tog vremena-meni za svečanu večeru, koju je knez Mihailo Obrenović priredio 6.aprila 1867. godine Aliriza paši, komandantu Beogradske tvrđave, a u čast predaje ključeva grada Beograda.

MENU

- *Jagnjeći rizoto
- *Ostrige
- *Kraljičina krem čorba
- *Iverak a la Šambort
- *Goveđi file
- *Sote od filea šljuke
- *Jagnjeći epigram sa graškom
- *Homar u aspiku „Bellevue“
- *Špagle-artičoke

- II
- *Carski punč
- *Fazan-pečena prepelica
- *Pilav
- *Sulc sa voćem i maraskinom
- *šarlota sa voćem i maraskinom
- *Baklava
- *Glazirani sir
- *Desert

Društvena podela rada usloвила je nastanak raznih zanimanja. Jedno od značajnijih i društveno potrebnih zanimanja jeste zanimanje-kuvar.

Da bi mogli uspešno da se bave svojom profesijom, kuvari bi trebalo da poznaju veliki broj jela, odnos životnih namirnica, njihovu hranljivost i mogućnost prerade, kaloričnu vrednost, probavljivost, uslove uskladištenja i čuvanja.

Pored toga, trebalo bi da imaju razvijena čula mirisa i ukusa kako bi mogli da osete miris i ukus jela koja pripremaju.



A sada, "in medias res!"- Kuhinja i kuhinjske prostorije

Reč kuhinja je latinskog porekla(culina) i ne označava samo prostoriju u kojoj se priprema jelo, nego i način priređivanja jela kao i sama jela.

Kompleks kuhinje

Izraz „kompleks kuhinje“ definiše kuhinju i njene anekse. Reč je o funkcionalnoj celini različitih odeljenja, kako bi mogla da prime specifičnu materijalnu opremu(osnovna i obrtna sredstva, namirnice i slično) za specijalizovani personal, koji bi omogućio transformaciju sirovih namirnica u kuvana jela spremna za konzumiranje.

Osnovna odeljenja kuhinjskog bloka čine:

- *glavna kuhinja-topla kuhinja
- *hladna kuhinja
- *poslastičarnica sa pekarom
- *kafé kuhinja

Pomoćna kuhinjska odeljenja su:

- *prostorije za primanje životnih namirnica i druge robe
- *prostorije za čuvanje namirnica-magacini
- *priručni magacini
- *prostorije za pripremanje namirnica
- *mesara
- *perionica belog posuđa
- *perionica crnog posuđa
- *čistionica srebra i drugog skupocenog i specifičnog inventara
- *kancelarija šefa kuhinje
- *trpezarija kuhinjskog osoblja
- *higijenske prostorije
- *garderoba kuhinjskog osoblja
- *konobarski ofis(office) uslovno.



Ovo niste znali!- Vrste ugostiteljskih kuhinja

Kuhinje u ugostiteljstvu možemo podeliti na sledeće načine:

a) prema načinu poslovanja:

*restoranske

*pansionske

b) prema broju zaposlenog osoblja i kapacitetu:

*male

*srednje

*velike

c) prema poreklu jela koja se u kuhinji pretežno pripremaju:

*domaće

*narodne

*internacionalne

d) prema zadatku koji kuhinja ima u javnoj ishrani:

*za ishranu zdravih ljudi

*dijetalna kuhinja za ishranu ljudi sa posebnim dijetalnim zahtevima

*vegeterijanska kuhinja

*makrobiotička kuhinja



Restoranske i pansionske kuhinje

Restoranske kuhinje pripremaju jela prema jelovniku prilagođenom strukturi gostiju, kapacitetu kuhinje i predviđenoj potrošnji. Jelovnik ove kuhinje je raznovrstan. A la carte kuhinje spadaju u ovu kategoriju.

Pansionske kuhinje pripremaju jela po meniju za određeni broj gostiju. U sastavu ove kuhinje nalazi se kuhinja za doručak.

U pansionske kuhinje spadaju kuhinje u hotelima, pansionima, oporavilištima, domovima, bolnicama, kuhinje na brodovima.

****Male, srednje i velike ugostiteljske kuhinje****

*Karakteristike male kuhinje:

- zaposleno je najmanje 12 osoba
- kapacitet ove kuhinje je do 100 obroka
- obično je zaposlen i kuvar i potreban broj pomoćnika
- često imaju samo toplu kuhinju i tu se pripremaju topla i hladna jela i poslastice
- nema podele rada jer sve u jednoj smeni obavlja kuvar sa pomoćnim osobljem
- imaju mali broj uređaja, a većina operacija se obavlja ručno
- mora imati najnužnije prostorije kao i higijenske prostorije.

*Karakteristike srednje kuhinje:

- u obe smene zaposleno je 12 do 30 osoba
- kapacitet im je 100-300 obroka
- kuvar ima jednog do dva pomoćnika, jednog poslastičara, a ponekad i jednog mladog kuvara
- broj pomoćnika uzima se prema potrebama i kapacitetu
- rad u ovoj kuhinji je delimično mehanizovan.

*Karakteristike velike kuhinje:

- ovakve kuhinje zapošljavaju više od 30 osoba i najmanje 6 kuvara(po 3 u smeni-bečki sistem)
- kapacitet im je preko 300 obroka
- imaju više samostalnih odeljenja
- izvršena je stroga podela rada; osoblje je podeljeno na brigade, a brigade na partije; na čelu brigade je šef kuhinje a na čelu partije šef partije.

****Domaće, narodne i internacionalne kuhinje****

Sam termin kuhinja ne označava samo prostoriju u kojoj se kuva, već označava i način pripremanja jela.

Domaća jela su obično regionalnog karaktera, što znači da su se odomaćila na užem regionu.

U narodna jela ubrajamo jela koja su se odomaćila u svim delovima jedne zemlje.To znači da pod narodnim jelima podrazumevamo samo ona jela koja su posebna za tu naciju.

U internacionalna jela ubrajamo već afirmisana i prihvaćena jela raznih svetskih kuhinja.Svaka kuhinja ima svoje karakteristike pa prema tome i raspoznamo strana jela, odnosno strane kuhinje:francuska, ruska, italijanska itd.

Dijetalne, vegetarijanske i makrobiotičke kuhinje

- a) Dijetalna kuhinja priprema hranu za ljude na posebnom režimu ishrane.
- b) Vegetarijanska kuhinja je specijalna kuhinja u kojoj se propremaju jela isključivo od namirnica biljnog porekla. U ovim kuhinjama se ne koristi meso i namirnice životinjskog porekla.
- c) Makrobiotička kuhinja priprema jela za koja se koriste: žita, klice, alge, mahunasto povrće, voće i riba.



Mislite da je lako? - Organizacija rada i tehnika poslovanja u kuhinji

Organizacija rada u kuhinji podrazumeva preciznu podelu radnih zadataka zaposlenom kvalifikovanom i pomoćnom osoblju u kuhinjskim prostorijama, uz primenu sredstava za rad. Svaki radnik u kuhinji dužan je da savesno obavlja određeni posao.

Cilj organizacije procesa rada u ugostiteljskoj kuhinji je proizvodnja kvalitetnih i standardizovanih jela, uz niske troškove proizvodnje visokoproduktivnim radom osoblja kuhinje, pravilnim iskorišćavanjem namirnica i sredstava za pripremanje jela.

Skupa savremena oprema za rad ugostiteljske kuhinje kao i visoki troškovi preventivnog i korektivnog održavanja, obavezuju šefa kuhinje i osoblje na uredno održavanje, pravilno iskorišćavanje i kvalitetnu proizvodnju jela, koja moraju zadovoljiti potražnju i ukus gosta, jer je to osnovni cilj organizacije i proizvodnje svake kuhinje. Način organizacije rada u kuhinji zavisi često od više faktora:

a) tehnički faktori

-kapacitet kuhinje,

-opremljenost kuhinje sredstvima rada (osnovnim i obrtnim);

(Tehnički faktori zavise od tipa kuhinje, od karaktera kuhinjske proizvodnje i namene, funkcionalnosti kuhinjskog odeljenja).

b) ljudski faktori:

-stručnost i broj zaposlenog osoblja

-mentalno i fizičko zdravlje zaposlenih

-motivisanost

-radna disciplina

-međuljudski odnosi.

Rad u kuhinji uglavnom je organizovan na dva načina:

-francuski način

-bečki način

Francuski način organizacije rada u kuhinji zahteva usku specijalizaciju osoblja. Ovaj sistem takođe traži veću podelu rada u kuhinji. Kuhinjska brigada po francuskom sistemu izgleda ovako:

-šef kuhinje

-kuvar sosova i zamenik šefa kuhinje

-kuvar za supe, čorbe i variva

- kuvar za pečenja
- kavar za ribe, rakove i školjke
- kuvar za hladna jela i salate
- poslastičar
- mesar
- kafé kuvar
- kuhinjska domaćica
- kuhinjska blagajnica
- pomoćno kuhinjsko osoblje.

Bečka kuhinjska brigada ili bečki tip organizacije rada primenjuje se u malim i srednjim kuhinjama, gde nije podela rada potpuna, već jedan kuvar obavlja više operacija.

Za našu priču o organizaciji rada u kuhinji bitan je šef kuhinje (kao i svuda, šef je bitan!), pa ćemo o njemu i govoriti. U narednim brojevima, govorićemo i o ostalim kuvarima.

Šef kuhinje mora imati ljudske kvalitete i stručne, organizacione i menadžerske sposobnosti. Osnovni zadaci šefa kuhinje su:

- irađuje dnevni, nedeljni, mesečni i godišnji plan rada,
- daje naloge za izvršenje radnih zadataka,
- kontrolise izvršavanje svih postavljenih zadataka,
- organizuje proces proizvodnje u svim kuhinjama koje su u njegovoj nadležnosti,
- daje uputstva i nadzire rad radnika u kuhinji,
- lično učestvuje u proizvodnji toplih i hladnih jela,
- sarađuje sa službom nabavke oko snabdevanja asortimana, količine i kvaliteta potrebnih namirnica i određuje rokove nabavke,
- kreira jelovnike, razne menije, ponude za hladan bife, za koktel partije i slično,
- daje uputstva za pravilan rad sa osnovnim sredstvima i sitnim inventarom, kontrolise rad kao i higijenu celokupnog kuhinjskog bloka,
- postavlja dnevni i sedmični plan rada.

Naravno, ovo su samo neke od dužnosti šefa kuhinje. On uvek ima još mnogo posla!



**Reč pravog profesionalca -
razgovor sa g. Aleksandrom Ristićem,
šefom kuhinje In hotela**



Bilo mi je veliko zadovoljstvo da upoznam šefa kuhinje In hotela, g. Aleksandra Ristića, gde idem na profesionalnu praksu. Za g. Ristića i njegov profesionalizam imam samo reči hvale. Iskoristila sam priliku da mu postavim nekoliko pitanja o kuvarstvu.

Šta možete da nam kažete o kuvarstvu i kakvo je Vaše mišljenje o tom zanimanju?

Kuvarstvo je zanimanje kojim može da se bavi samo osoba koja to iskreno voli. Da bi napredovao u struci, kuvar mora da se odrekne većine slobodnog vremena. Postoje i odricanja u životu zarad kuvarstva, koje obuhvata širok pojam opisa poslova, pogotovu posao šefa kuhinje.

Kuvarstvo je na neki način i filozofija po pitanjima organizacije, pripreme, nabavke, servisa, obuke zaposlenih, kontrole kvaliteta.

U današnje vreme, kada se život i situacije menjaju iz časa u čas, u kuvarstvu dolaze do izražaja organizacione sposobnosti pojedinca, kuvara, koji sve nove trendove prilagođava željama gostiju, pripremajući jela koja se baziraju ili potiču od osnove, tj. baze, koju kuvar stiče na samom početku, u školi, a kasnije kroz rad u praksi.

Koliko dugo se bavite ovim poslom i da li ga radite iz ljubavi, ili prinude?

Kuvarstvom se bavim šesnaest godina. U početku je bilo zaista teško, ali mogu da se zahvalim mnogim starijim kolegama, koji su mi ulivali sigurnost i podršku, dok nisam utvrdio raktično teoretski deo učenja koji sam stekao u školi.

Radim ovaj posao zato što ga volim i smatram da sam napredovao, jer u poslednjih sedam godina sam uglavnom na poziciji šefa kuhinje po preporuci, što opet dokazuje da sam predan radu i stalnom napredovanju. Jako je bitno što sam na svakom novom radnom mestu naučio nešto novo, bilo da je iz kuvarstva ili nečeg drugog.

Koje jelo najviše volite da pripremate, zašto i kako se priprema to jelo i koju vrstu kuhinje najbolje poznajete i šta Vas posebno interesuje kod nje?

Ne postoji jelo koje ne volim da spremam, ali postoji kuhinja koju najviše volim, a to je italijanska. U Italiji sam radio u hotelu sa četiri zvezdice, na poziciji zamenika šefa kuhinje. Italijanska kuhinja je jednostavna i iz nje bih izdvojio jela od morskih riba, a jelo se zove „Filet lista na fiorentinski način“. Evo i recepta:

**Namirnice za 2 osobe:*

*-filet morskog lista 300g
-neutralna pavlaka 100ml
-spanać, mladi 300g*

-ruzmarin, svež 10g
-bosiljak, svež 2g
-so
-biber, mleveni beli
-grano padano 30g
-belo vino 50ml
-beli luk 3g

**Priprema:*

Oblanširati spanać. U keramičkoj posudi za dve osobe, kokotu, složiti spanać na dno. Filet lista iseći na četiri jednaka parčeta, posoliti i pobiberiti i složiti preko blanširanog spanaća. U posebnoj posudi umešati sitno seckani beli luk, svež ruzmarin i bosiljak. Dodati neutralnu pavlaku, belo vino i rendani sir, grano padano. Sve sastojke blago izmešati i prelići preko ribe i spanaća. Peći u pećnici na 200 stepeni oko 25 minuta.

Da li volite da eksperimentišete sa jelima?

Priprema jela je složen posao za početnika ali i rutina za iskusnog kuvara. Po mom iskustvu, shvatio sam da su najbitnije tehnike pripreme i organizacija, što je 80% od ukupne izrade jela. Ostalo su fineze, bogato iskustvo, maštovitost ali i ukus pojedinca. Smatram da je u kulinarstvu odavno prošla faza eksperimentisanja i da je mali procenat novih ukusa, koji su nastali napretkom tehnologije u izradi proizvodnjom hrane.

Da li podržavate mlade osobe koje su tek počele da se bave ovim poslom, ili će se tek baviti? Šta im obično kažete?

Današnje tržište je u deficitu sa radnom snagom na poziciji kuvara. Novi i mladi ljudi u našem poslu su uvek dobrodošli, zato ih uvek motivišem novinama, koje ima daju elan za prosperitet i perspektivom.



Do skorog čitanja...

Ovo je bio početak.

Želela sam da pokažem da je kuvarstvo i umetnost i ozbiljna profesija, da donosi mnoga odricanja, ali i ogromna zadovoljstva.

Radujemo se što ima iskusnih majstora u ovom poslu, koji će pomoći mladima da napreduju u ovoj delatnosti.

Pozdravljam vas i zahvaljujem na vremenu koje ste posvetili **"MLADOM KUVARU"**.

Uskoro će izaći i novi broj našeg časopisa! Čitajte nas, uživajte... i ponešto i naučite!

(Svi stručni pojmovi su preuzeti iz udžbenika „Kuvastvo sa praktičnom nastavom“ za I razred ugostiteljsko-turističke škole, autora Milorada Vukića i Milijanka Portića).

Zahvaljujem se svojim drugovima Urošu Radoičiću i Milošu Đokiću, učenicima III 7 odeljenja, gospodinu Aleksandru Ristiću , profesorki Danijeli Pantić-Vlahović i profesorki Ani Milovanović, na pomoći i podršci!