



### **3. kvalifikacijski dio : „ Posluživanje i ukrašavanje povrća“**

U našem projektu reagiramo na potrebu za korištenjem najnovijih trendova u ugostiteljstvu , podržavamo kreativnost i potičemo učenje novih stvari.

U današnjim uvjetima života pojavljuju se zahtjevi za novim oblicima prehrane izvan kuće. Gosti koji dolaze u restoran zahtijevaju također osim ugodnog okruženja i ugodno iskustvo i zadovoljstvo kod jela. Čini se da je sve više trend priprema netradicionalne hrane i njihova prezentacija u modernim aranžmanima na pladnju u kojoj kreativnost kuhara dolazi do izražaja. Suvremeni trend je također: hrana u restoranu je povezana s iskustvom i osim kvalitete je također važna i prezentacija hrane.

Gastronomska sadašnjica povezana je s jedinstvenošću, što odgovara razvoju društva. Novi trendovi - novi očekivanja potrošača / kupaca treba uočiti, razmotriti, povezati s vremenom i dobro provesti. U prezentacije hrane igraju šarene kreacije važnu ulogu, koju možemo stvoriti najviše povrćem.

### **3. Qualifizierungsbaustein :„Servieren und Gemüsedekoration “**

Raznobojnost možemo dobiti s različitim vrstama povrća, a tako dobijemo i niz okusa. Važnu ulogu igra i kako poslužujemo jela - kreativno rezanje i prezentacija povrća, atraktivnost možemo dodatno poboljšati različitim sitnicama, kao što je npr. lijepo i prigodno posuđe.

#### **1.1.Kupovina i skladištenje povrća**

Kod kupovine povrće za pripremu i za svrhu dekoracije i ukrašavanja važan faktor je njihova prikladnost za dekoraciju i mogućnost skladištenja ovisno o vrsti povrća.

Pohranjujemo:

**1. kratkotrajno** - zelena salata, krastavci, rajčica, cvjetača

**2. dugoročno** - prikladno je korijenasto povrće i lukovice i neke vrste kupusarki

Da bi povrće ostalo svježije, koliko god je to moguće, moramo ga ispravno pohraniti.

Pohranjujemo ga u suhim, hladnim i tamnim i dobro ventiliranim prostorima s konstantnom temperaturom ili u podrumima s dovoljno vlage. Općenito, većina voća i tvrde povrće može se pohraniti na sobnoj temperaturi. Lakše pokvarljive namirnice, kao što su bobice, rajčice, lisnato povrće, krastavci ili npr. začinsko bilje može biti pohranjeno u hladnjaku.

#### **-Moderni hladnjaci**

-s posebnim kutijama za pohranu produljuju svježinu za nekoliko dana, u idealnom slučaju - u hladnjacima posebne kutije, svježe kutije, ladice, na zaključavanje pretinci - odvojeno skladištenje i posebno kontrolirana atmosfera

#### **oPravilna podjela-**

▪ različite vrste namirnica treba odvojiti, ili barem pohraniti u pojedinim etažama (međusobni utjecaj hrane) - najviše voće i povrće

Za najdulji rok trajnosti je vrlo važna dostatna ventilacija, temperatura oko 5 stupnjeva, visoka vlažnost i sprječavanje zaleđivanja.

Pakiranje je obično izrađeno od perforiranog plastičnog, papiranog ili mikro vrećica prikladno za kratko vrijeme skladištenja. Vrećice se ne smiju koristiti više od jednom, zbog prijenosa mirisa i plijesni. Plastični ili drveni sanduci pogodni za duže skladištenje, ali moraju se redovito čistiti. Čistoća je vidljiva ne samo u ambalaži, već i u prostorima za skladištenje. Povrće se također mora zaštititi od topline, vlage i mraza. Povrće trune u vlazi, presušuje u prekomjerno suhim uvjetima, raste i pokvari se na toplini. Bitno je da ni u kojem slučaju ne kupujemo trulo povrće ili previše isušeno / uvelo.

Savjeti za kupovinu i skladištenje određenih vrsta:

**Mrkva** - čuvati na suhom i hladnom mjestu

**Luk i češnjak** - pohraniti u mrežastim vrećicama ili kutijama u slojevima. Ovisno o vrsti 3-6 mjeseci. Slično je s češnjakom - biramo samo s okruglim, širokim glavama i sa suhom ljuskom. Ne kupujemo meki ili sasušeni češnjak, sa zelenim izdancima, pregledamo donji dio (u korijenu se često pojavljuje plijesan). Najbolji skladištenje luka i češnjaka je na hladnom mjestu.

**Celer** - uvele turike možemo osvježiti ako ih uronimo u vodu s kockicama leda. Celer odrežemo i stavimo u ledenu vodu. Ostaviti oko sat vremena.

**Salata** - svježa salata ima čvrste, hrskave i netaknute listove i svijetle boje. Ne kupujemo salatu s mrljama ili s usahlom ili trulim lišćem. Salata može biti sačuvana do 3 dana na hladnoći.

**Paprika** ne kupujemo oštećenu, s mrljama ili znakovima plijesni, mekanu ili smežuranu. Nije prepreka temperatura do 18 ° C i visoka vlažnost. Stoga se paprike također mogu pohraniti u hladnjaku ili hladnoj ostavi. Stavljena u mikro vrećicu paprika lako može preživjeti do 5 dana. Zelene paprike duže ostaju duže svježije od žute ili crvene paprike.

**Krastavac** - svježi krastavci su čvrsti, ravni i imaju sjajnu koru. Pozornost obratiti na kraj krastavaca - ako je mekan, onda nije svjež. Isto vrijedi i za:

**tikvice**, mogu biti mekane na sredini. Krastavci se čuvaju u hladnjaku na 8 ° C, a mogu preživjeti do dva tjedna.

**Rajčice** - ne kupujemo oštećene, nezrele ili prezrele rajčice (koje su vrlo mekane), već rajčice s peteljkom jer bez peteljke se brže kvare. Pohranjujemo ih u hladnjaku ne dulje od 4 dana. U hladnjak stavljamo plodove kad su potpuno zreli, nezrele plodove držimo u papirnatij vrećici na sobnoj temperaturi da sazore.

**Cvjetača** - okrenuti donje lišće cvjetače i pregledamo, dolje ispod stabljike tražimo ima li insekata ili plijesni i jesu li se pojavile crne mrlje. Svježa cvjetača mora biti čvrste i bijela. Cvjetaču pohranjujemo u hladnjaku na temperaturi malo iznad nule, po mogućnosti u plastičnoj vrećici.

**Kupus** - sredinu kupusa pritisnuti lagano, da provjerimo je li čvrsta. Ne kupiti ako je mekana, ima smeđe mrlje ili oštećenih područja,.

**Krumpir** - pohranjujemo u hladnim uvjetima, ali gdje ne prijeti zamrzavanje, u suhom i prozračnom prostoru, pa čak da je i tamno i hladno. Na taj način možemo spriječiti prijevremeno klijanje i trulež.

## 2. Prikladne vrste povrća za dekoraciju

Prikladno povrće za dekoraciju koji je komercijalno dostupno je npr: rajčica, krastavac, mrkva, peršin, luk, poriluk, paprika i manje poznate chilli paprike, bijela i crna rotkva, repa, tikvice, krastavci, patlidžan, celer. Uporaba nekih vrsta povrća je problematično zbog sezone i cijena tijekom godine npr različiti tipovi dinja, rotkvice, repa, itd. Možemo naučiti rezanje i na običnom krumpiru koji su dostupni gotovo cijele godine. Za neke vrste povrća koje tijekom skladištenja propadaju i stoga je teško raditi s njima, moguće je natapanje u hladnu vodu na neko vrijeme. Povrće upija vodu i postaje jače (mrkve, rotkvice, hren itd.). Prije obrade moramo svakako oprati povrće. Prilikom pranja koristimo mlaku vodu. Kod guljenja i ljuštenja povrća

### 3. Qualifizierungsbaustein :„Servieren und Gemüsedekoration “

preporučuju se različite metode s obzirom na ukrašavanje. Kod pojedinih vrsta povrća preporučavamo da se u slanoj vodi potope ( mrkva je tada mekša i ne puca).

Neko povrće je najbolje koristiti odmah nakon rezanja za ukrašavanje, a druge vrste čak i nakon natapanja u vodi i nakon otvaranja cvjetnog aranžmana ( npr, rotkvice, paprika itd...). Ako radimo dekoraciju s više povrća, režemo prvo povrće koje najduže ostaje svježe (mrkva, repa, rotkvice, tikvice, krastavci ...), a nakon toga povrće koje je manje izdržljivo (čili, mladi luk, kupus, rajčica). Cvjetovi izrađeni od trajnih povrća mogu biti pohranjeni u vodi u hladnjaku, ali se ne preporuča miješati povrće (pohraniti odvojeno).

Ako radimo složen sastav cvijetova, preporuča se svakih pola sata cvijet pošpricati vodom ili koristiti posebno sredstvo " za održanje svježine povrća". Također možemo povrće obložiti prozirnim folijom i staviti u hladnjak. U tom slučaju povrće ostane svježe i nekoliko dana, ovisno o vrsti.

#### **3. Oblici i prikladna pomagala, alati:**

Rezanci( trake), kocke, kvadrati, kugle:

Prikladno povrće: krastavci, paprike i korjenasto povrće, krumpir, repa, paprika, patlidžan...

Alati:

- gulilica s poprečnom / uzdužnom oštricom: s jednoličnim potezima dobivamo trake (debljine 2-3 mm).

- nož: trake režemo u različitim geometrijskim oblicima, kao što su npr kvadrati, trokuti, pravokutnici. Kockice dobijemo iz ravnomjerno izrezanih kriški (debljine oko 0,5 cm), rez je napravljen okomito od tla! Zatim stavimo kriške jednu na drugu ( da bi izbjegli savijanje s prednje strane, spojimo čačkalicama ), a mi zatim režemo po dužini u jednakim potezima, koje zatim izrezati u kockice.

- rezač kuglica: Od mesnatog dijela povrća izbodemo jednake lopte (odgovarajuće povrće: mrkva, repa, krumpir, krastavci, bundeve, lubenice ...)



Spirale, ruže i razni cvjetovi:

Prikladno povrće: mrkva, krastavac, rotkvice ili rajčice.

Alati:

- oštar nož: korištenje - npr iz srednje velike rajčice dobijemo atraktivnu ružu.

-spiralni rezač: prije svega za za duguljasto povrće, možemo napraviti niz velikih i dugih spirala koja se mogu različito oblikovati. Radimo s njim kao s šiljilom. Međutim, važno je stalno ga okretati.

-spiralni rezač - jež: okrugli, kvadratični ,



### 3. Qualifizierungsbaustein :„Servieren und Gemusedekoration“

nastaju spirale

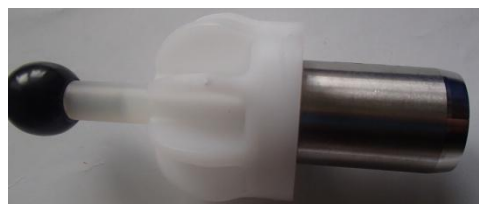


-Spiralni rezač, rezač plošk

i spiralne ploškice



- rezač korpice- prikladne vrste povrća: meko povrće - npr krastavac oblikujemo košare od povrća, koje su pogodne za punjenje



- alat za dijeljenje luka – možemo od luka cvjetove oblikovati (pogodna metoda priprema je npr prženje)



-Tiskač/ alat za bušenje– npr iz rotkvice pravimo cvijetove



### 3. Qualifizierungsbaustein „Servieren und Gemüsedekoration“

- alat za pravljenje kuglica – prikladan za izbosti kuglice iz mesnate vočke ( dinje, rajčice, bundeve... ..)

#### Specijalni alati za oblikovanje drugih oblika uz korištenje tzv rezača povrća - Carving alati za rezbarenje:

##### Alati:

##### Nož:

- Nož za povrće – ravni , zakrivljeni
- Thai nož – špicasti nož



##### Dlijeto: ima različitih veličina i oblika:

- „V“ dlijeto
- „U“ dlijeto
- tzv. „Z“ dlijeto – nazubljeno dlijeto
- dlijeto s ravnom oštricom
- dlijeto s zakrivljenom oštricom



- Alat za izbosti: Različiti oblici i veličine
- okrugli, okrugli, zubčasti
- oblik lista – ravni, zakrivljeni
- različiti drugi oblici – npr životinje, cvijeće itd.



##### Ostala pomoćna sredstva:

-rezač jabuka, posebna dlijeta, lopatice, alat za oštrenje, pin/iglice za predloške, na primjer. božićni alati za izbosti , ražnjići, itd



#### 1. Dekoracija povrća - upotreba:

Dekoracija povrća se koristi za prezentaciju hrane. U aranžiranju povrća mogu se pripremiti lijepi ukrasi kao prilog ili na svečanim prigodama. Pogotovo za bankete i domjenke i zabave koristi se rezbarenje povrća - carving od prikladnog povrća. Jednostavne carving kreacije mogu se koristiti za ukrašavanje hladnih plati, desertnih zdjelica i samostalnih jela. Carving kreacije mogu se vidjeti na raznim izložbama i natjecanjima. Carving znači umjetničko rezbarenje cvjetnih motiva i trodimenzionalnih oblika iz različitih materijala, uglavnom iz povrća i voća. Cvijeće može biti nekonvencionalna i impresivna stolna dekoracija - uglavnom za razne svečane prigode (vjenčanja, Božić, rođendane i druge proslave). Ove kreacije spadaju u takozvanu kulinarsku umjetnost. Možemo koristiti niz drugih materijala (na primjer, led, mast, sol, tijesto, ...), ali najčešći i najpopularni su povrće i voće. Prilikom izrade ukrasa od povrća i voća veliki je naglasak na radu s detaljima i s kvalitetnim alatom. Rad zahtijeva preciznost i savršenstvo rezova ili uboda, i naravno spretnost i strpljenje. To se može naučiti putem obuke.

#### 2. Carving:

Ova umjetnost se prvi put pojavljuje u Aziji, nastala je u sedmom stoljeću u Kini, i dalje se razvijala u Japanu i drugim azijskim zemljama. Trenutno ova umjetnost doživljava neviđen procvat u cijelom svijetu i zauzima vrlo važno mjesto u današnjem trendu u gastronomiji. Jedan od najvažnijih ljudi u Češkoj, koja propagira ovu umjetnost je gospodin Ludek Procházka, koji je majstor u umjetničkom ugostiteljstvu i rezanju povrća. On organizira važna natjecanja u Češkoj i podučava mlade ljude. Učenici strukovne škole za ugostiteljstvo u Novoj Paki rade zajedno s gospodinom Procházka i sudjeluju svake godine na tečajevima rezarenja i raznim natjecanjima za mlade, ali i za iskusnije / naprednije korisnike. Tijekom ovog projekta pripremio je za učenike i nastavnike radionice, ne samo za početnike već i za napredne korisnike. Zahvaljujući ovom projektu strani partneri dobili su iskustvo rezarenja i njegovo korištenje u posluživanju jela u gastronomiju.

**Primjeri dekoracija:** Galerija slika

**1. Dekoracija pojedinih povrća:** rotkvice, bundeve, dinje, poriluk

To je rad učenika iz škole SSGs Nová Paka

### 3. Qualifizierungsbaustein :„Servieren und Gemüsedekoration“





### 3. Qualifizierungsbaustein :„Servieren und Gemüsedekoration“



### 3. Qualifizierungsbaustein :„Servieren und Gemüsedekoration “

2. Dekoracije od povrća - jednostavniji proizvodi. To je rad učenika iz škole SSGs Nova Paka s radionice projekta (Leonardo da Vinci partnerstva).



### 3. Qualifizierungsbaustein :„Servieren und Gemüsedekoration“



**3.Serviranje – Primjeri: Ovo su primjeri radova učenika iz škole SSGŠ Nova Paka u radionicama projekta (Leonardo da Vinci partnerstva).**



### 3. Qualifizierungsbaustein :„Servieren und Gemüsedekoration“



### 3. Qualifizierungsbaustein : „Servieren und Gemusedekoration“



### 3. Qualifizierungsbaustein : „Servieren und Gemüsedekoration“



### 4. Dekoracije cvijeća : crvena repa, rotkvica, mrkva, paprika, celer, poriluk, zelena salats

To je rad učenika iz škole SSGs Nova Paka u regionalnom natjecanju gastro- Hradec Kralove i juniorskom kupu u České Budějovice u 2013, na kojem su sudjelovali učenici iz SSGs Nova Paka.



### 3. Qualifizierungsbaustein „Servieren und Gemüsedekoration“



### 3. Qualifizierungsbaustein :„Servieren und Gemüsedekoration“





### 3. Qualifizierungsbaustein „Servieren und Gemüsedekoration“



### 3. Qualifizierungsbaustein :„Servieren und Gemüsedekoration“

5.Složene kreacije: radi se o kompozicijama sa Svjetskog natjecanja - Olimpijskim igrama kuhara i slastičara- u Erfurtu i Luksemburgu.



### 3. Qualifizierungsbaustein :„Servieren und Gemüsedekoration “



#### **Radni listovi:**

Radni listovi u prilogu uključuju:

1. jednostavni primjeri pojedinih ukrasa od povrća s uporabom različitih alata, koji bi trebali učenicinapraviti bez posebne pripreme. Krećemo prvo od jednostavnih do složenih primjera, također ovisno o povrću.

2 Primjeri dekoracija od povrća za svečane prigode. U radionici su učenici riješili primjer rođendanske proslave za djecu. Ovdje su mogući motivi ukrasa od povrća i uporaba povrća kao ukrasa za jednostavnije vrste posluživanja (kanapei).

#### **Korišteni izvori :**

vlastita foto dokumentacija

za neke dijelove teksta korištena je literatura - knjige o carvingu ( knjige Carving Studio gospodina Procházka) i Posluživanje s maštom i duhovitosti (Izdavač brazda, sro autori: I.Stepanova, S.Kabachenko)