

САДРЖАЈ

1.УВОД У КУВАРСТВО.....	3
2.МЕНИ.....	4
2.1.Телећи филе „гарниран“.....	5
2.2.Велуте јуха од слатког врхња.....	6
2.3.Савијача са месом.....	7
2.4.Телећи котлет „Орлов“-Паришка гарнитура.....	8 и 9
2.5.Салата од свијежих краставаца.....	10
2.6.Кремпита.....	11
3.Калкулација за цјелокупан мени.....	12
4.Закључак.....	13
Литература.....	14

1.УВОД У КУВАРСТВО

Основна и најважнија човјекова потреба је исхрана да би човјек мога да живи, тј. биолошки опстане и да би се бавио разним активностима мора у свој организам да уноси бјеланчевине, масти, угљене хидрате, минералне соли, витамине и воду. У давна времена готово сва активност људи састојала се у томе да задовољи њихов нагон за исхраном. Праљуди су се хранили разним плодовима, месом риба и других животиња. Проналазак ватре уноси читаву еволуцију у човјеков живот, па и у његову исхрану. Човјек тада прави посуђе, које употребљава за прављење маса и житарица на ватри. Из тог времена датирају и најстарија јела као што су беспасна погача, печена меса на жару и сл. Припремање хране као вјештина најраније се јавља у земљама блиског и средњег Истока, Египта и Персије. У то вријеме Персијанци су важали за добре мајсторе кухиње, наравно у оноликој мјери колико су им тадашњи услови дозвољавали. Послије се Грци упознавају са Персијским вјештинама, преузимају их и усавршавају. Тада се јављају прва писана јела из куварских вјештина. Тако је Терпис написао кулинарско дјело „Опсологија“, а његов ученик Архестратос написао дјело „Хедипатија“ које представља некакву врсту енциклопедије. Путем ратова куварску вјештину од Грка преузимају Римљани. У богатом Риму куварска вјештина доживљава свој путни процват. Од Римских писаца треба издвојити Катона Старијег који је написао дјело „Де рустика“ (о ратарству), али је дао упуте за припрему једноставних јела. Апикус који живи касније у другом вијеку п. н. е. написао је дјело под називом „Де арте кухинарија“. У овој књизи писац је написао припремање префињених, цјелокупних и јако зачињених јела. Римска кухиња је важила само за богаташе. Римски императори су имали веома чудне захтјеве у исхрани, нпр. цар Нерон је знао тражити за ручак срца од славуја или језике од врабаца.

Хуманизам и ренесанса у XIV и XV вијеку утичу даље на развијање куварске вјештине. Познато је да данашња сјеверна Италија заузима централно мјесто у куварству захваљујући италијанским куварима који у XVII вијеку одлазе на француски двор. Француска кухиња постаје водећа у свијету. Доживљава толики успон да постаје интернационална. Први јавни ресторан је отворен у Паризу 1765. године и отворио га је Буланжер и у излогу ресторана истакао је јеловник. Француска кухиња је дала куваре свијетског гласа и писце куварских дијела: Август Екофијер, Билат Саварин, Карем, барон Брисе...

**----- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE
PREUZETI NA SAJTU. -----**

www.maturskiradovi.net

MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: maturskiradovi.net@gmail.com