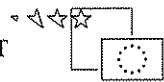




REPUBLIKA SLOVENIJA

MINISTRSTVO ZA ŠOLSTVO IN ŠPORT



*Naložba v vašo prihodnost*  
OPERACIJO DELNO FINANCIRA EVROPSKA UNIJA  
Evropski socialni sklad



Točka vseživljenjskega učenja:

**BIOTEHNIŠKI CENTER NAKLO**  
**Strahinj 99, 4202 Naklo**

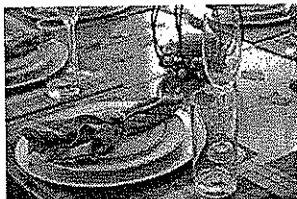
**Gradivo za delavnico**

**DEKORIRANJE JEDI IN PRIPRAVA POGRINJKOV**

**Pripravila: ga. Katja Eler**

**Strahinj, 7. 12. 2010**

## Sodobna mizna kultura



## JEDILNI PROSTOR

- V sodobnih stanovanjih največkrat težko določimo poseben prostor za obede, ki bi služil samo temu namenu.
- Vedeti moramo, kdaj bo ta prostor tako uporaben, da se bomo v njem dobro počutili.
- Na dobro počutje vplivajo čistoča in urejenost prostora ter njegova prostornost; ravno tako tudi dobra razsvetljava in primerna temperatura.
- Okrasje v prostoru (cvetje, sveče in drugi aranžmaji) so vedno vir prijetnega razpoloženja.

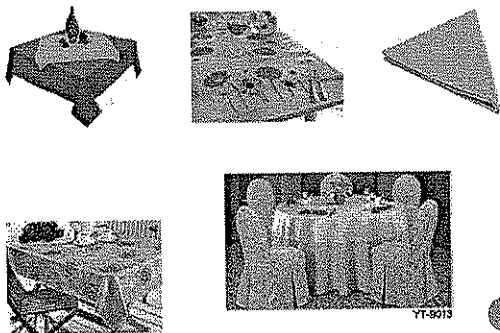
## MIZE, STOLI IN ŠE KAJ V JEDILNEM PROSTORU

- Ne glede na obliko mize je pomembno, da trdno stoji, da je ob njej 60-80 cm prostora za vsakega gosta, da je dovolj široka za vse pogrinjke.
- Skladanje miz po višini je primerno, če pričakujemo več gostov. Mize lahko zložimo v oblike I, T, U, E.
- Višina stolov mora biti primerna mizi, nekje med 42 in 47 cm.
- Razni servirní vozički ali police ob jedilni mizi so priporočljive za odlaganje različnih servirnih pripomočkov.

## NAJNUJNEJŠA NAMIZNA OPREMA

### NAMIZNO PERILO

- **PODPRTI** : mehke podlage iz flanele, klobučevine ali penaste mase, ki jih na vogalih mize pritrđimo.
- **NAMIZNI PRTI**: so prti za vse vrste obrokov in različnih barv, večinoma iz damasta pa tudi iz povoščene flanele v domačem okolju.
- **SETI**: majhni prti za posamezen pogrinjek, različnih barv, velikosti in oblik.
- **PRTIČKI (SERVIETE)**: za slovesnejše priložnosti so iz enakega blaga in z enakim vzorcem kot prti. Za vsak dan pa uporabljamo papirnate prtičke različne kakovosti, barv in vzorcev.



## NAMIZNA JEDILNA POSODA

Večinoma je iz porcelana, akropala, stekla in keramike.

### KROŽNIKI

Delimo jih na:

- **Globoke krožnike**: za juho, enolončnice, testenine
- **Plitve krožnike**: za tople predjedi, tople glavne jedi
- **Desertne krožnike**: za mrzle predjedi, solato, sadje in sladice
- **Slepi krožnik**: v restavracijah z njimi nakažejo pogrinjek pri slavnostni mizi. (veliki slepi krožnik ter krožnik za kruh)

**Kozarec za vino**

Poznamo dve vrsti kozarcev za vino:

- o Kozarec za rdeče vino ima širšo čašico, zato da vinu pusti »dihati«.
- o Kozarec za belo vino je zgoraj ožji.
- o Kozarec za vino vedno držite za pecelj, saj s tem ne spreminjate temperature vina. Če želite imeti le eno vrsto kozarca tako za rdeče kot belo vino, lahko kupite kozarce s srednje veliko čašico.

**Kozarec za šampanjec ali penino**

- o Za pitje šampanjca ali penine uporabljamo kozarce tulipanaste oblike z visokim peceljem. Zaradi te oblike ogljikova kislina ne uhaja tako hitro in so mehurčki v kozarcu vidni dlje.

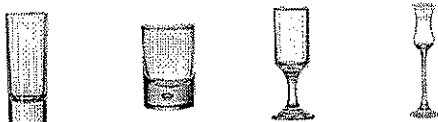
**KOZARCI ZA ŽGANE PIJAČE**

Čaša za brendi

- o Kozarce čašaste oblike s kratkim peceljem uporabljamo za brendi in konjak. Te kozarce držimo za čašo in s tem rahlo segrevamo čašo, kar sproži pravo aromo pijače.

**Cordial kozarec**

- o Kozarček v kateremu strežemo majhne količine žganih pijač.

**Kozarec za shot**

- o Je majhen kozarec z debelimi stenami, ki se uporablja za shote ali namesto merice.

**Old-Fashioned kozarec ali Rocks kozarec**

- o Je nižji okrogel kozarec, ki se uporablja za žgane pijače z ledom, ali za postrežbo sveže stisnjenih sokov.

**KOZARCI ZA MEŠANE ALKOHOLNE PIJAČE****Highball kozarec**

- o Najobičajnejši barski kozarec za postrežbo številnih mešanih pijač.

**Martini ali koktajl kozarec**

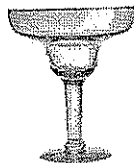
- o Klasičen kozarec v obliki črke V in z dolgim peceljem je namenjen pijačam brez ledu, kot so martini, manhattan, metropolitani. Pred uporabo damo ponavadi ta kozarec ohladiti.

**Hurricane kozarec**

- o Visok balonast kozarec se uporablja za številne tropske in eksotične mešane pijače, kot je Pina Colada. Dolžina peclja je različna.

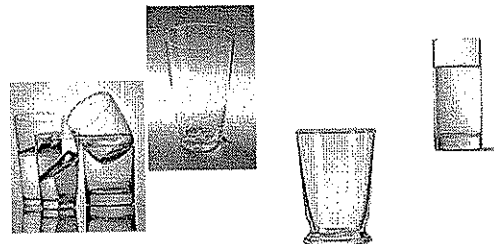
**Margarita kozarec**

- o Kozarec s širokim kelihom in peceljem se najpogosteje uporablja za margarito in daiquiri. Imenujemo ga tudi »Coupette kozarec«.

**KOZARCI ZA BREZALKOHOLNE PIJAČE**

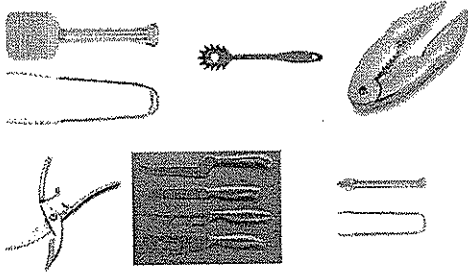
Kozarec za vodo, sokove in druge brezalkoholne pijače

- o Kozarci so lahko visoki ali nizki, ozki ali široki, različnih oblik in dimenzij.



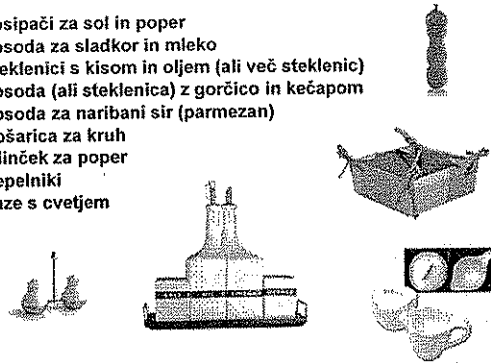
### Posebni servirni pribor

- o Za beluše, špagete, sladice, klešče za rake, škarje za perutnino, nož za sir, klešče za sladkor, pribor za razkosavanje, itd.



### Mala namizna oprema

- o Posipači za sol in poper
- o Posoda za sladkor in mleko
- o Steklenici s kisom in oljem (ali več steklenic)
- o Posoda (ali steklenica) z gorčico in kečapom
- o Posoda za naribani sir (parmezan)
- o Košarica za kruh
- o Mlinček za poper
- o Pepelniki
- o Vaze s cvetjem



### Kako pravilno uporabljamo jedilni pribor

- o Če imamo na mizi več vrst vilic in nožev vedno pričnemo z najbolj zunanjim priborom in sledimo proti krožniku.
- o Nož vedno držimo v desni roki in vilico v levi, če uporabljamo oboje, drugače je vilica lahko v desni roki (velja za desničarje). Enak razpored velja, kadar režemo z žlico.
- o Ko uživamo testenine z vilico in žlico je žlica v levi roki in vilica v desni (velja za desničarje).
- o Ko končamo pribor odložimo na krožnik (vzporedno en ob drugem in ne prekrizano) in ne na rob, tako da se dotika mize.
- o Če pribora ne obvladamo prosimo za pomoč ali za pribor, ki nam bolj ustreza (vilice namesto kitajskih paličic).

### Kako jemo posamezne jedi?

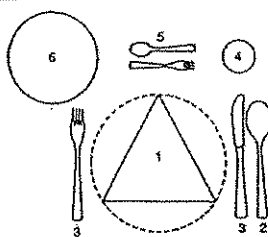
- o Kruh lomimo košček za koščkom in ne grizemo celega kosa, ravno tako ga ne režemo z nožem (razen če je obložen).
- o Juhe seveda ne srebamo, temveč jo jemljemo od roba, kjer se že nekoliko ohladi. Ko končamo pustimo žlico na krožniku. Čisto juho lahko spijemo iz skodelice.
- o Mesne jedi v kosu jemo z vilicami in nožem in koščke sproti pojemo. Kostí pustimo na robu krožnika.
- o Perutnino lahko jemo z vilicami in nožem ali z rokami.
- o Ribe jemo s posebnim priborom ali z navadnim, če prvega nimamo na razpolago (nož za ribe nadomesti vilica).
- o Rake jemo s posebnim priborom. Najprej odtrgamo rep, posesamo sok, nato pa prerežemo po spodnji strani in izvlečemo meso. Enako storimo še s kleščami.

- o Croke in krompir jemo z vilicami, krompirja v koščkih nikoli ne mečkamo.
- o Špagete zajamemo z žlico in jih navijemo na vilice.
- o Zelenjave na krožniku ne režemo, temveč jo že zajamemo z vilico; enako velja za solato.
- o Beluše jemo s kleščami v levi in vilicami v desni roki. Trde dele pustimo.
- o Mehko kuhano jajce damo v podstavek, odstranimo vrh in ga nato pojemo s kavno žličko.
- o Maslo mažemo na košček kruha in ga pojemo.
- o Sire jemo po koščkih (večje kose razrežemo na manjše), mazave sire jemo tako kot maslo.
- o Kavjar jemo tako, da kruh namažemo z maslom in nato nanj rahlo razmažemo kavjar.
- o Sladice iz kvašenega testa vzamemo v roko.
- o Omlete jemo z desertnimi vilicami in nožem.
- o Mehke sladice jemo z desertno žlico ali desertno vilico.
- o Kreme, strjenke in pene jemo z žličko.

- o Češnje primemo za pecelj, pojemo meso in koščico vzamemo v dlan in odložimo na krožnik.
  - o Silve in marelice stisnemo, odstranimo koščico in pojemo.
  - o Jabolka, hruške, breskve in melone pri mizi jemo z vilicami in nožem.
  - o Jagodičevje jemo z žličko; grozdju trgamo posamezne jagode.
  - o Grenivko in kaki razpolovimo in jemo z žličko.
  - o Pomarančam in mandarinam zarežemo olupke v pramene, olupimo in nato posamezne krhlje trgamo z roko.
  - o Banano olupimo in jemo iz olupka.
  - o Narezek jemo tako, da naložimo na svoj krožnik ali na svoj kruh (v obeh primerih jemo z vilicami in nožem).
  - o Tople in obložene kruhke jemo z roko ali s priborom.
  - o Tople napitke lahko pijemo ali nosimo v usta z žličko.
- o In še nasvet: če pride na mizo nam neznan jed, počakamo, da začnejo jesti drugi, ki jo morda že poznajo.

Pogrinjek kaže slika.

- 1 prtič
- 2 jedilna žlica
- 3 jedilni nož in vilice
- 4 kozarec
- 5 pribor za sladico
- 6 krožnik za solato

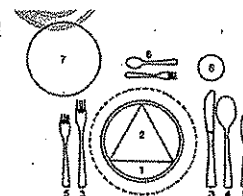


- o Pogrinjek je lahko brez krožnika ali s slepim krožnikom.
- o Uporabljati začnemo vedno najbolj zunanji pribor.
- o Pribor, ki ga uporabljamo z levo je na levi strani pogrinjka (vilice), pribor, ki ga uporabljamo z desno pa na desni strani (nož, žlica).
- o Posodica za solato je na levi strani, kozarec na desni.
- o Servieta je lahko levo, na krožniku, ob njem,...

Pogrinjek s predjedjo (hladno ali toplo)

- o Potreben je dodatni plitvi krožnik, velike vilice in veliki nož

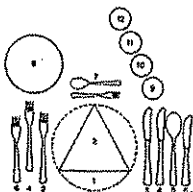
- 1 desertni krožnik za mrzlo predjed
- 2 prtič
- 3 nož in vilice za glavno jed
- 4 žlica
- 5 pribor za mrzlo predjed
- 6 pribor za sladico
- 7 krožnik za solato
- 8 kozarec



### Pogrinjki za svečane priložnosti

- o Slovesno kosilo obsega več zaporedij jedi kot običajno kosilo (danes gre za skromnejše pojedine kot nekoč).
- o Pri sestavljanju jedilnika se upošteva krajevne navade in želje slavljenca.

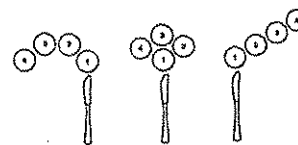
- 1 slepi krožnik
- 2 prtič
- 3 pribor za prvo zaporedje z mesom
- 4 pribor za drugo zaporedje z mesom
- 5 žlica za juho
- 6 pribor za mrzlo predjed
- 7 pribor za sladico
- 8 krožnik za solato
- 9 kozarec za vodo
- 10 kozarec za belo vino
- 11 kozarec za rdeče vino
- 12 kozarec za penino



- o Klasični jedilnik za slovesne priložnosti obsega: hladno predjed, juho, toplo predjed, eno ali več zaporedij z mesom in prilogami ter solato, sladico, sir, sadje in črna kava.

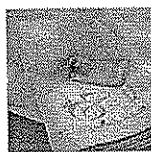
- o Več vrst kozarcev za vsako od jedi (razen za aperitiv in pivo).

- 1 kozarec za vodo
- 2 kozarec za belo vino
- 3 kozarec za rdeče vino
- 4 kozarec za penino

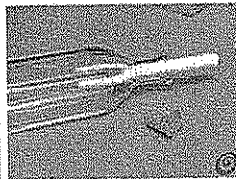
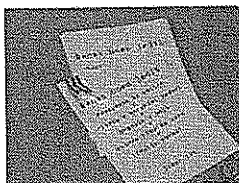


- o Za lažjo razvrstitev gostov uporabimo vizitke z imeni, lahko celo izdelamo izvirni jedilni list.
- o Dodatki sveč, cvetja in ostala dekoracija mora biti estetska in prilagojena celotnemu vzdušju.

### Vizitke z imeni



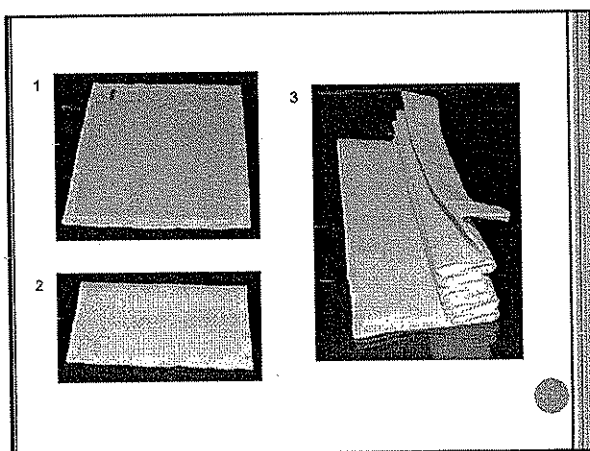
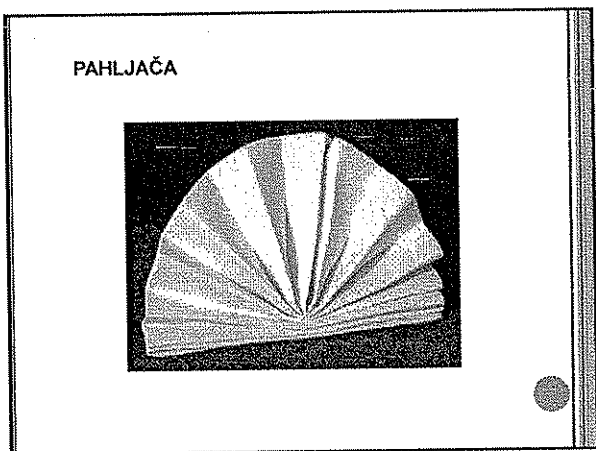
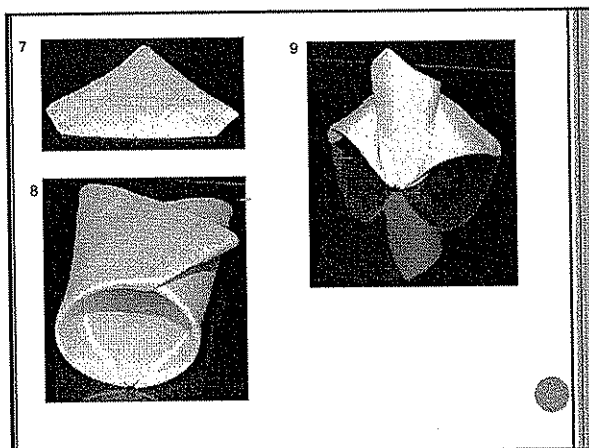
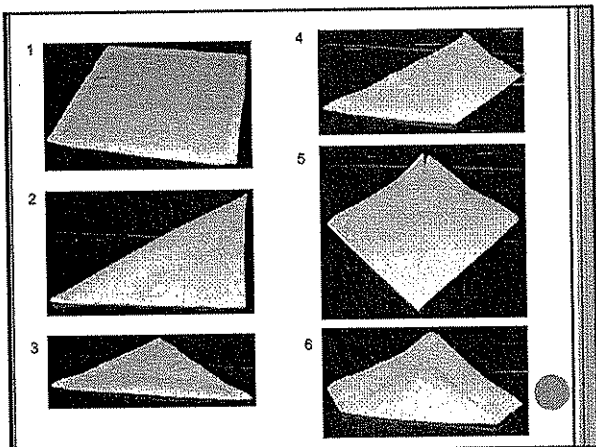
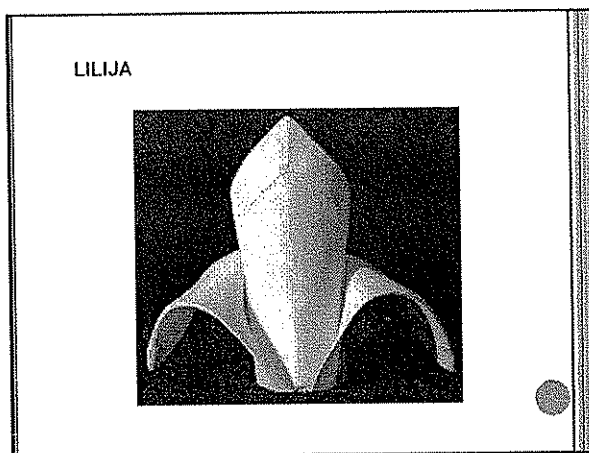
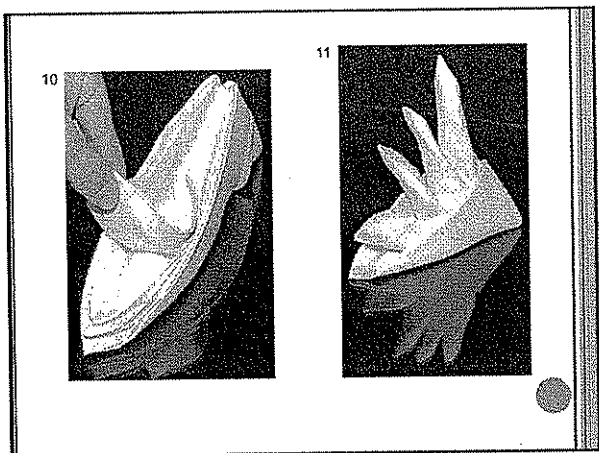
### Izvirni jedilni list

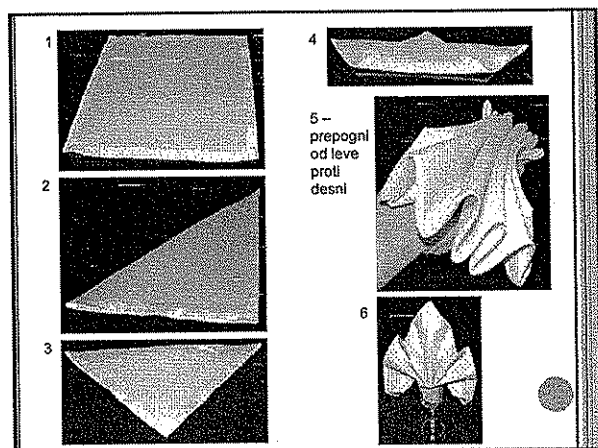
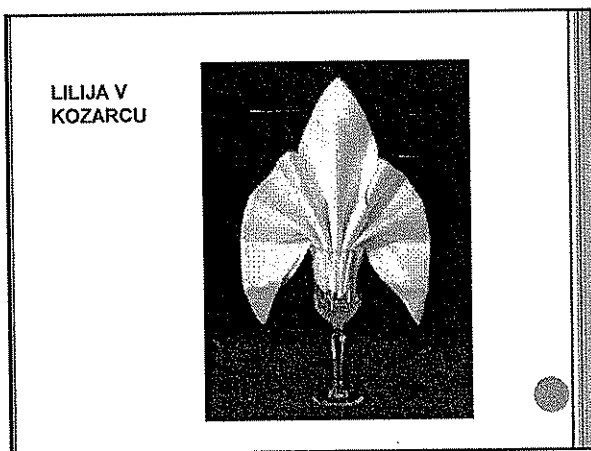
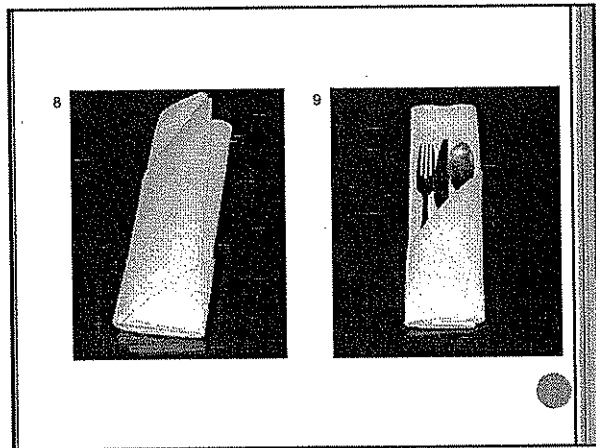
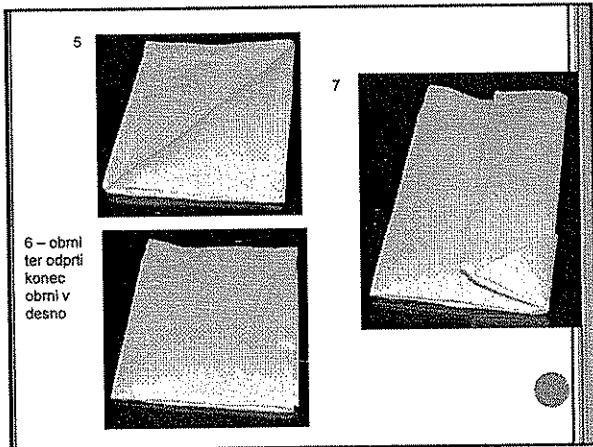
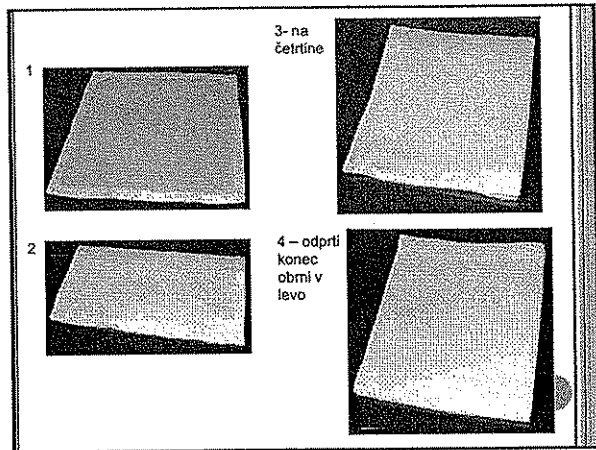
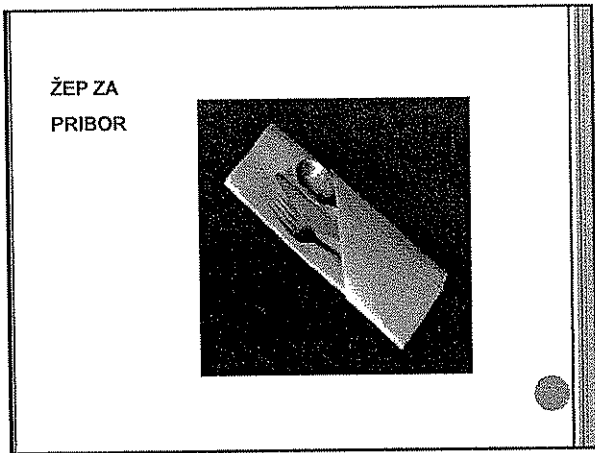


### Prtič, prtiček, serviet

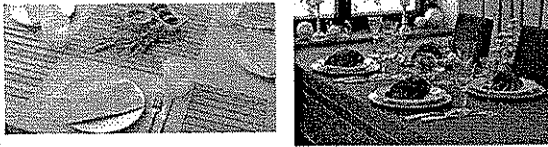
- o Serviet je med jedjo lahko na naših kolenih in ne okoli vratu.
- o Ko končamo z jedjo jo lahko pustimo na našem krožniku (papirnato) ali jo odložimo na levo stran pogrinjka (serviete iz blaga).



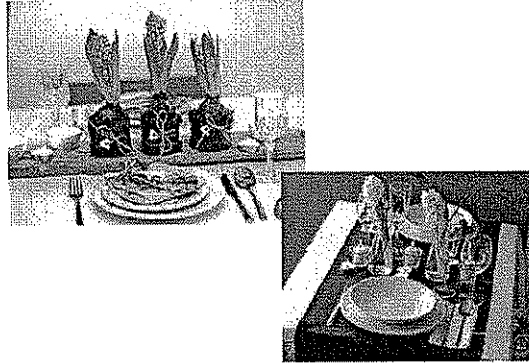




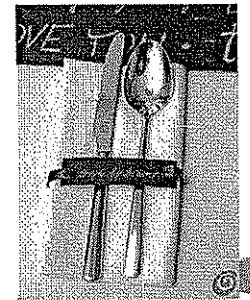
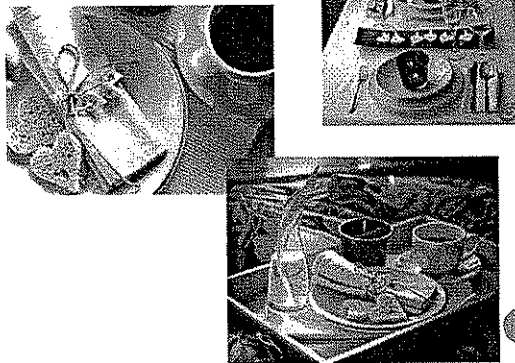
- Postavite krožnike ter dodajte jedilni pribor ter kozarce in ostalo namizno opremo. Kupite si barvaste papirne serviete in jih zložite na zabaven način. Vsakemu krožniku dodajte eno papirnato servieto.
- Na sredino mize vsekakor spada kakšna domiselna dekoracija. Dodajte še nizko svečko in kakšen poseben detajl, ki bo poudaril vaš stil.
- Zdaj vam je preostalo le še, da goste povabite k obloženim mizam ter jim ponudite jedi, ki ste jih pripravili za to priložnost.



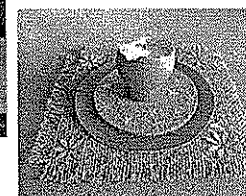
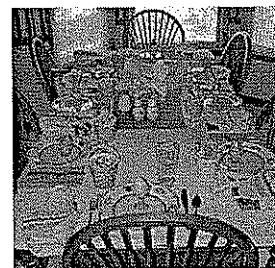
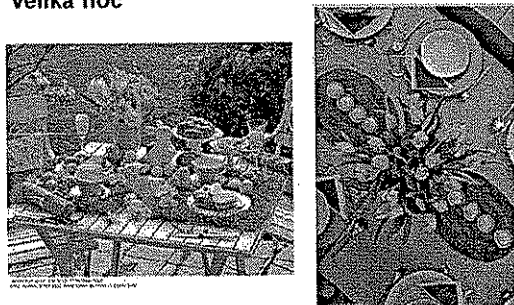
### Pomlad je v hiši



### Valentinovo in obletnice



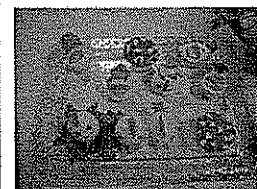
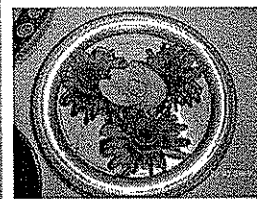
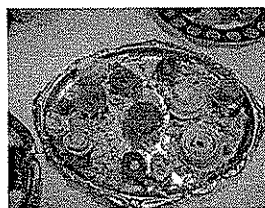
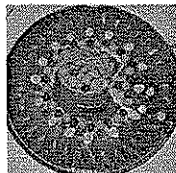
### Velika noč





### Jemo tudi z očmi

- o Hladne predjedi, narezke, sire vedno lepo zložimo na pladnje in jih okrasimo z različno zelenjavo, sadjem, jajci, nabrizgano majonezo, vršički začimbnič, oreščki, ...
- o Upošteevamo skladnost barv uporabljenih živil in poskrbimo za raznolikost oblik in načinov pripravljenih jedil.
- o Pri mesu in prilogah za dekoracijo uporabimo različne rezine limone, pomaranče, brusnice, hruške, ananas in tudi vršičke začimbnič.
- o Pladnjev nikoli ne napolnimo preveč, robovi naj ostanejo prazni in čisti.



### Kako popestrimo svoj krožnik?

Na našem krožniku se lahko znajdejo:

- o Pujsek, bicek ali košarica iz limone
- o Labod iz jabolka
- o Rožice iz pora, repe in paradižnika
- o Svečnik iz pomaranče
- o Miške iz redkvic
- o Ježek in miška iz hruške
- o ...

Pa poskusimo sami....

