

Dodatak A

Reči koje se najčešće upotrebljavaju u kulinarstvu

Kuvanje i pisanje recepata imaju poseban rečnik. Na primer, pre nego što ispečete pile, treba da znate da ga *uvežete*. Da bi vaš sufle narastao iznad ivica posude, treba da razumete pojmove *izlupati* i *spojiti* belanca. U ovom dodatku naći ćete opise osnovnih termina od kojih je većina detaljno objašnjena i ilustrovana i na drugom mestu u knjizi.

Al dente (italijanski): dobro skuvana testenina, „meka pod zubima“.
(Pogledajte poglavlje 11.)

Blanširati: nakratko spustiti povrće ili voće u vrijuću vodu da bi se lakše skinula opna ili sačuvala boja. (Pogledajte poglavlje 3.)

Bujon: procedena, začinjena i ukuvana supa od mesa, ribe, živine, povrća, začina i drugog. (Videti poglavlje 3.)

Čistiti peteljke: odstraniti zelene peteljčice sa voća, na primer, jagoda.

Dovesti u prvobitno stanje: dodati vodu dehidriranoj namirnici (na primer, mleku u prahu) kako bi se vratila u tečno stanje.

Flambirati (zapaliti): ono što želite da flambirate, poprskajte nekim alkoholom (najbolje konjakom) i zapalite neposredno pre služenja, odnosno iznošenja na sto. (Pogledajte u poglavlju 4 recept za goveđi biftek koji se priprema i kao flambiran.)

Garnirati, ukrasiti: jestivi ukras, kao krišćica limuna, prepolovljena maslina, list zelene salate ili čokoladne ljuspice. (U poglavlju 9 su predlozi za garniranje supa a u poglavlju 19 je deset načina za ukrašavanje raznih jela i poslastica.)

Glazura: prelivanje, uglavnom kolača ili voća, polutečnom, gušćom masom – sirupom, rastopljenim želeom, umućenim belancima, rastopljenom čokoladom i sličnim – kako bi se dobio sjajan sloj na površini.

Gotove mešavine: industrijski već pripremljena, uglavnom suva nekuvana masa koja služi za dalje kuvanje.

Gratinirati: zapeći u pećnici već skuvano ili poluskuvano jelo koje se, najčešće, pospe suvim mrvicama hleba – prelama, proprženim na maslacu, ili struganim sirom, umućenim jajima, mlekom ili i jednim i drugim.

Gremolata (italijanski: izmrvljena mešavina): sitno izmrvljen peršun i beli luk, pomešani sa istruganom limunovom korom; ova mešavina se koristi za posipanje kotleta sa roštilja, piletinu, ribu ili oso buko. (U poglavlju 15 je recept za oso buko.)

Išarati: saviti unutra ivice kora pite od razvijenog testa (ilustrovano uputstvo je u poglavlju 15) i vrhom noža išarati površinu; ili dekorativno iseći povrće (na primer, pečurke), ili voće. Videti i *useći šare*.

Iscediti: istisnuti sok iz voća (naročito iz limuna ili pomorandže) ili povrća.

Iseckati na „rezance“ ili na trake (francuski julienne): iseći povrće, meso itd. na tanke, manje trake – „rezance“ (otprilike 3 mm i manje).

Iseći na kockice: iseći povrće, voće, meso i drugo na kockice velike otprilike 3, 6 ili 12 mm. Ovako isečeni komadići veći su od obično isec-kanih ili izmrvljenih. Videti *seckati*, *izmrviti*.

Iseći po zglobu: seći živinsko, jagnjeće i drugo meso na sastavu dva zgloba (kao kada odvajate batak od karabataka na piletu).

Istrugati, rendati: strugati neku namirnicu (na primer, kačkavalj, šargarepu, jabuku) na rendetu.

Izbistriti: odstraniti nečistoću iz mutne tečnosti, na primer iz supe skuvane od kostiju, mesa, povrća. Najbolje drvenom varjačom pokupiti penu sa vrha suda, ili u supu koja vri dodati sirovo belance ili ljuspice jajeta i ostaviti ih deset-petnaest minuta dok ne pokupe nečistoću. Zatim sve procediti kroz cediljku.

Izlupati: mutiti jaja, maslac pavlaku ili drugo žicom za mućenje ili električnim mikserom dok masa ne postane vazdušasta i penasta. Videti i mutiti.

Izmešati: više puta prevrnuti, na primer, listove zelene salate, kako bi se dobro izmešali sa prelivom.

Izmrviti: isitniti prstima ili mehaničkim putem, ili izlomiti, suve začine ili pečeni hleb, biskvit itd.

Karamelizirati: zagrejati šećer sve dok ne dobije svetlomrku boju i ne postane gust i polučvrst sirup (od 160° do 180°C). Potražite u poglavlju 7 recept za krem karamel. Jednako se mogu karamelizirati crni luk i ostalo

povrće sve dok ne omekšaju i ne dobiju svetlomrku boju (zapravo se karamelizuju šećeri koje oni sadrže).

Kuvati istiha: na laganoj vatri kuvati polako (najčešće nežne sastojke).

Kuvati na pari: potrebne su dve posude: preko donje posude, dopola napunjene vodom, postaviti odozgo drugu posudu i u njoj poredati ono što hoćete da kuvate na pari. Čvrsto poklopite gornju posudu kako bi se namirnice skuvala na pari koja se stvara u donjoj posudi. (Videti *poglavlje 3.*)

Lagano kuvati: kuvati na tihoj vatri (na umerenoj temperaturi), nešto ispod tačke ključanja, ili samo do pojave klobuka na površini suda – oko 85°C. (Videti *poglavlje 3.*) Videti i *pirjaniti*.

Leptir (engleski butterfly): raspoloviti, raspolutiti po sredini (najčešće ribu, a ako je potrebno, očistiti kosti) tako da obe polovine ostanu sastavljene po jednoj ivici. Ovako pripremljen komad liči na leptira.

Marinirati: neko vreme sačuvati meso, piletinu, ribu ili povrće potapanjem u marinadu – tečnost koja sadrži ulje, sirće i začine, kako bi hrana dobila određen ukus pre kuvanja. (Videti *poglavlje 6.*)

Mešani začini (francuski bouquet garni): pripremljena mešavina finog bilja i začina koja se koristi za promenu ukusa jela ili pečenja. Najčešća je kombinacija peršuna, majčine dušice i lovorovog lista.

Mešati, mutiti: izmešati ili sjediniti dva ili više sastojaka viljuškom, kuhinjskom žicom za mućenje, varjačom ili električnim mikserom i blenderom.

Mesiti: veština pripremanja testa od brašna i vode i/ili drugih sastojaka, gnječenjem prstima ili celim šakama, energičnim pokretima: za hleb, kolače i drugo; treba da se dobije glatka i jednolična masa. Možete da mesite ručno ili električnim mikserom sa dodacima za mešenje.

Musaka: sočno, zapečeno jelo od slojevito naslaganih tankih kriški, na primer, patlidžana, tikvica ili krompira, posuto prezlama i/ili preliveno jajima umućenim sa mlekom, ili umućenom pavlakom.

Mutilica: kuhinjska alatka – žica za mućenje ili električni mikser; žicom ili mikserom se mute belanca, žumanca, maslac i drugo. Videti i mutiti.

Mutiti, (iz)lupati: energičnim kružnim pokretima izmešati i mutiti sastojke dok se ne dobije penasta i ujednačena masa. Ako ste od onih koji broje sopstvene pokrete, onda znajte da sto poteza rukom najčešće odgovara jednom minutu mućenja mikserom. (U poglavlju 8 su uputstva za lupanje belanaca.)

Naglo ispržiti: brzo pržiti (šniclu i slično) na malo masnoće (najčešće na maslacu ili ulju), na jakoj vatri. (Videti poglavlje 4.)

Napraviti filete: ukloniti kosti iz komada mesa ili ribe i iseći na tanke šnicle; file je drugi naziv za isečenu pečenicu.

Očistiti žilice: odstraniti žilice iz škampa ili drugih školjki, ili sa kakvog mesa. (U poglavlju 12 je ilustrovano uputstvo za čišćenje škampa.)

Očistiti jezgro ili seme: izvaditi jezgro-košticu-seme neke voćke ili povrća, na primer iz šljive ili jabuke, paradajza i sl.

Oljuštiti: skinuti opnu-kožicu sa voća ili povrća.

Otopiti: zagrevati na umerenoj temperaturi, na primer maslac, masno meso, slaninu, kako bi se postepeno otopila masnoća.

Paprikaš (francuski fricassée): pirjanjeni komadići mesa, najčešće pilećeg ili zečjeg, koji ne moraju da porumene pre nego što im se dolije neka tečnost. (Videti poglavlje 5.)

Pasirati: protisnuti meko skuvano ili sirovo povrće ili voće kroz presu kako bi se dobio pire, odnosno kaša.

Penasto umutiti: mutiti, na primer, maslac, šećer i jaja, sve dok se ne dobije glatka i ujednačena masa. Videti i izlupati.

Peći: kuvati u pećnici, na suvoj toploti, odnosno peći, isto kao i na roštilju i ražnju. (U poglavlju 12 su laki recepti za pečenje u pećnici.)

Pire: jelo dobijeno protiskivanjem kuvanog povrća ili voća kroz presu ili cediljku koje se zatim muti varjačom, mikserom ili u uređaju za obradu hrane, ili u blenderu.

Pirjaniti (dinstati): duže i polako kuvati, na masnoći i na malo tečnosti, na umerenoj temperaturi, u poklopljenoj posudi; jelo spremljeno na ovaj način naziva se dinstano ili pirjanjeno jelo. (Pogledajte poglavlje 5.)

Poširati: kuvati u tečnosti koja umereno vri na laganoj vatri (na primer, jaja bez ljuske). (Videti poglavlje 3.)

Podesiti ukus: probati jelo pre služenja i dodati mu začine – so, biber i druge – ukoliko je potrebno.

Podmazati kalup: posudu za pečenje namazati iznutra, sa svih strana, tankim slojem masnoće, najčešće maslacem, kako se pripremljena masa ne bi zalepila za kalup prilikom pečenja u pećnici.

Pohovati: pržiti na masnoći tanje komadiće mesa (šnicle), povrća ili voća koji su prethodno zamočeni u pripremljenu masu za pohovanje;

ova masa se sastoji od jaja umućenih sa brašnom i mlekom ili od prezli izmešanih sa struganim sirom i slično.

Poprskati: sipati u tankom mlazu nešto tečno (ulje, vodu, topljeni sir, sos ili sirup) preko pripremljenog jela.

Posuti: rasporediti komadiće maslaca ili strugan sir preko nekog jela koje će se zapeći u pećnici; šećerom u prahu se posipa bilo gotov kolač bilo voće porušano preko testa koje se peče u pećnici; brašnom se posipa podmazan kalup za kolače; seckanim peršunom se posipaju salata, jelo, riba itd.

Povaditi kosti: odstraniti, skinuti kosti sa mesa, ribe, živine.

Pržiti: pržiti na visokoj temperaturi, u velikoj količini masnoće koja mora biti potpuno vrela kada se u nju spuste komadi koji se prže kako bi dobili hrskavu koricu.

Pržiti i stalno mešati: orijentalna tehnika brzog prženja komadića mesa, testa i drugog, na malo masnoće, na visokoj temperaturi, uz stalno okretanje i mešanje sastojaka.

Preliv ili sos od soka od mesa: u sud u kome je prženo ili pečeno meso, sipati malo vode ili suvog belog ili crnog vina, zagrejati na plotni štednjaka, sastrugati ostatke mesa i pomešati. Kada provri, izmaći sa štednjaka i začiniti. U poglavlju 7 su recepti koji koriste ovu tehniku.

Preliv od supe (francuski demi-glace): bogati umak tamne boje koji se dobija ukuvavanjem supe. Treba da bude tako gust da ne kaplje sa varjače (poglavlje 7).

Prelivati: prelići jelo nekim posebnim dodatkom za promenu ukusa (sokom od pečenja, uljem i sličnim) ili začinjenom tečnošću poprskati pečenje u toku kuvanja.

Premazati: mazati površinu mesa, testa, kolača rastopljenim maslacem, umućenim žumancetom (ili belancetom, ili celim jajem), voćnim sokom, prelivom od šećera, čokolade itd.

Preplanuti, porumeneti: pustiti da ono što pržite na plotni ili pečete u pećnici (najčešće na masnoći) dobije zlatnoridu ili zlatnožutu boju.

Prethodno zagrejati: uključiti pećnicu, ražanj ili roštilj (potpaliti) pre pečenja kako bi se postigla potrebna temperatura.

Priprema ražnjića: nanizati na viljušku za ražnjić (tanko drvena ili metalna igla) komadiće mesa, ribe ili povrća.

Procediti ili ocediti: ukloniti tečnost (vodu ili masnoću) iz kuvanog (špageti, pržena slanina, prženo meso) ili polukuvanog jela pomoću cediljke; oprano povrće ili voće procedi se takođe kroz cediljku.

Proceden sok od pečenog ili prženog mesa ili preliv za promenu ukusa (francuski fumet – miris, aroma, buke): preliv napravljen kuvanjem mesa, ribe ili povrća (naročito od pečuraka) u vodi, koji se koristi kao osnova za sosove ili jela.

Prokuvati: delimično skuvati, na primer, pirinač ili čvrsto povrće (šargarepu, krompir) spuštanjem u vodu koja vri. (Videti *poglavlje 3.*)

Propržiti: pržiti kratko u tiganju ili prepeći u pećnici ili na roštilju da meso dobije zlatnomrku ili ridkastu boju. (Videti *poglavlje 4.*)

Prosejati: sejati (brašno, šećer u prahu i slično) kroz sito kako bi se odstranila eventualna nečistoća.

Provreti: dovesti temperaturu tečnosti na 100°C, odnosno do ključanja (pojavljuju se klobuci na površini). (Videti *poglavlje 3.*)

Prstohvat: najmanja količina, najmanja „mrvica“, „navrh noža“ nekog suvog sastojka koji stane između jagodica palca i kažiprsta.

Puniti, nadevati: ispuniti utrobu pileta, kokoške, ćurke, izdubljen paradajz, papriku i slično.

Razrediti: razblažiti jelo ili pripremljeno testo, krem itd. dodavanjem vode ili neke druge tečnosti (konjaka, na primer).

Roštilj, gril: meso ili povrće ispečeno na rešetki roštilja na drva, ćumur, struju ili plin, ili u sklopu štednjaka. (Videti *poglavlje 6.*)

Sačuvati (u marinadi ili drugim putem): da bi se meso, riba, voće ili povrće duže održali u jestivom stanju, mogu da se usole, osuše ili dime.

Saviti unutra: prstima ili viljuškom spojiti gornju i donju koru pite od razvijenog testa kako bi se dobila čvrsta i zategnuta površina koja zatim može po želji da se išara nožem ili modlom. (Videti *poglavlje 15.*)

Seckati, iseckati: seći na sitne komadiće meso, ribu, povrće ili voće nožem, električnom seckalicom, ili samleti na vodenici za meso ili za povrće. Za finije seckanje možete da koristite i rende i izrendate, na primer, crni luk.

Sjediniti, sastaviti: izmešati ređu masu, na primer sos, sa tvrdim sastojcima – pavlakom, maslacem, struganim sirom, umućenim belancima itd. Videti i spojiti.

Skinuti ljušturu ili ljusku: ukloniti ljušturu sa školjke (ilustrovano uputstvo je u poglavlju 11) ili oljuštiti ljusku, na primer, sa klipa mladog kukuruza, mladog graška itd.

Skinuti (odstraniti) masnoću: drvenom varjačom ukloniti masnoću sa površine supe ili soka od mesa. Isto se postiže i ako se supa ili sok ohlade: tada se masnoća uhvati na površini i lako skine.

Skinuti penu i/ili masnoću: ukloniti drvenom varjačom svu nečistoću i masnoću koje isplivaju na površinu supe ili soka nekog jela. (Videti poglavlje 3.)

Smekšati: načiniti mekšim meso (lupanjem tučkom ili laganim i dugim kuvanjem). Videti i pirjaniti.

Sos za promenu ukusa (francuski mirepoix): fino iseckano, isprženo i začinjeno povrće, najčešće šargarepa, crni luk i celer, koje se koristi kao dodatak za promenu ukusa mesu ili drugim jelima ili kao osnova za drugo jelo. (Videti poglavlje 18.)

Spojiti: laganim mešanjem sjediniti dve pripremljene mase u jednu, na primer, čvrsto umućena belanca sa umućenom pavlakom ili žumancima sa šećerom. (Ilustrovana uputstva su u poglavlju 8.)

Staviti u salamuru ili u sirće: sačuvati u soli (meso, ribu) ili u jako posoljenom razblaženom sirćetu (povrće).

Strugan limun: limunova kora ostrugana na rendetu; koristi se kao začim i kao miris.

Tucati, izlupati: udarati šnicle, pileća prsa i druge odreske drvenim ili metalnim tučkom za meso, ili tupom stranom noža kako bi se ujednačila debljina; lupanjem meso ujedno postaje mekše.

Ukuvati: kuvati tečnost (vino, supu) sve dok se prvobitna količina dovoljno ne zgusne i dobije na ukusu.

Umućen maslac francuski beurre maniée: maslac penasto umućen sa brašnom koji se koristi za zgušnjavanje supe, čorbe ili umaka. (U poglavlju 9 je objašnjeno kako se pravi ova osnova.)

Useći šare: nožem urezati plitke usekotine (najčešće u obliku krsta) na površini mesa, ribe ili hleba; ove šare pomažu ravnomernijem kuvanju. Videti i *išarati*.

Uvaljati: uvaljati u brašno, ili prezle, ili strugani sir i slično, komade mesa ili povrće da bi se pohovalo.

Uvezati: obmotati kanapom ili koncem veći komad mesa ili celo pile, ćurku itd. kako bi se zadržao prvobitan oblik i posle pečenja. (U poglavlju 6 su ilustrovana uputstva za uvezivanje.)

Začiniti: dodati jelu fino bilje, začine, so, biber itd.

Zaljutiti: začiniti jelo ljutim i jakim sastojcima, kao što su tabasko sos, komadići ljute paprike, aleva paprika i slično.

Zagrejati (mleko ili drugo): držati na vatri do ključanja (ne sme da provri). Na toj temperaturi pripremaju se kremovi i nadevi a prethodnim zagrevanjem se skraćuje vreme kuvanja.

Zaprška: na nekoj masnoći (ulje, maslac) brašno proprženo tako da ostane svetložuto; upotrebljava se za zgušnjavanje raznih jela i poboljšanje ukusa. U brašno se može dodati aleva paprika u prahu ili tucana, ali tada se zaprška mora odmah izmaći sa vatre. (Videti *poglavlje 7.*)