





VILIJEMS – SONOMA

# pribori i tehnike kuvanja

PREDGOVOR TOMAS KELER

UREDNIK ČAK VILIJEMS

IZVRŠNI UREDNIK DŽENIFER NJUNS

FOTOGRAFIJE TAKER I HOSLER



# Sadržaj

- 1** Posude za pečenje
- 5** Materijal za izradu posude za pečenje
- 6** Pribor za pečenje
- 8** Pribor za kuvanje
- 16** Posude za kuvanje
- 18** Materijal za izradu posuda za kuvanje
- 19** Noževi i pribor za sečenje
- 23** Vrste noževa
- 25** Električni aparati
- 27** Roštilj
- 29** Sprave za merenje i tajmeri
- 32** Pribor za obradu testa

# POSTUPCI



**34** Osnove pravljenja kolača i peciva

**59** Kiselo testo i ostala testa

**71** Torte

**85** Keks i sitni kolači

**96** Osnove kuvanja

**112** Pripremanje jaja

**120** Riba

**135** Voće

**151** Žitarice i mahunarke

**161** Roštilj

**172** Začini i aromatično bilje

**185** Rukovanje nožem

**191** Meso

**219** Testenina

**235** Pite i tartovi

**248** Živina

**268** Sosovi

**286** Školjke

**294** Supe

**302** Povrće

**347** Kuvarske tabele

**348** Opšti indeks

**349** Indeks recepata

**350** Indeks pribora



## OSNOVE PRAVLJENJA KOLAČA I PECIVA

- 41 Krem od citrusa
- 44 Poslastičarski krem
- 45 Testo za princes-krofne
- 52 Čokoladni krem
- 53 Klasično lisnato testo
- 54 Brzo lisnato testo

## KISELO TESTO I OSTALA TESTA

- 65 Testo za picu
- 66 Pogačice s praškom za pecivo
- 67 Komisbrot sa suvim groždem s dodacima
- 68 Palačinke s jogurtom s dodacima
- 69 Klasične galete i prelive za palačinke i galete
- 70 Tanke palačinke

## TORTE I KOLAČI

- 80 Krem od maslaca i aromatizovani kremovi

## PRIPREMANJE JAJA

- 117 Klasičan omlet s različitim nadevima
- 118 Fritata s raznim povrćem
- 119 Kiš loren s različitim nadevima

## RIBA

- 129 Riba kuvana na pari
- 130 Poširani losos
- 131 Riblji fileti prženi u dubokom ulju

## ŽITARICE I MAHUNARKE

- 160 Osnovni rižoto i varijante rižota

## TESTENINA

- 223 Sveža testenina s jajima (umešena u multipraktiku)
- 224 Sveža testenina s jajima (ručno mešana)
- 229 Testenina od griza
- 234 Njoki od krompira



## PITE I TARTOVI

- 237 Testo za slatki tart s različitim nadevima
- 240 Prhko testo za pitu (umešeno u multipraktiku) s raznim nadevima
- 241 Prhko testo za pitu (ručno umešeno) s raznim nadevima

## ŽIVINA

- 263 Piletina marinirana u jogurtu
- 264 Pečeno pile s raznim začinima
- 265 Pečena ćurka s raznim začinima

## SOSovi

- 275 Višenamenski preliv
- 276 Višenamenski sos od pretopa
- 277 Bešamel sos s raznim sirevima
- 278 Ber blank sa začinima
- 279 Holandski sos na različite načine
- 282 Majonez na različite načine
- 283 Vinegret: odabrani prelive
- 284 Pesto s bosiljkom na različite načine
- 285 Višenamenski sos od paradajza

## LJUSKARI

- 291 Kuvana sveža kraba

## SUPE

- 294 Supa od povrća
- 295 Riblja čorba
- 296 Riblji temeljac (fumet)
- 297 Temeljac od ljuskara
- 298 Pileća supa
- 299 Tamna pileća supa na razne načine
- 300 Juneća supa
- 301 Tamna juneća supa na razne načine

## POVRĆE

- 326 Klasičan krompir-pire s raznim dodacima
- 343 Povrće kuvano na pari s dodacima
- 344 Prženo povrće s dodacima
- 345 Pečeno povrće s dodacima
- 346 Dinstano povrće s dodacima





Čak Vilijems je, s Džulijom Čajld i s Robertom Mondavijem, promenio sliku američke nacionalne kuhinje podižući kvalitet kućnog kuvanja. Njih troje se s pravom mogu nazvati svetim trojstvom američke gastronomije. Milioni ljudi naučili su nešto korisno kad je Džulija Čajld počela da kuva u svojoj televizijskoj emisiji, a Robert Mondavi počeo da pravi vrhunska vina kojima je pobudio naša čula; Čak Vilijems je obezbedio kuhinjski pribor kojim je povezo njihova umeća. Njih troje su upotpunili našu trpeznu.

Pre više od pedeset godina, Čak je bio dovoljno dalekovid da pokrene posao u Sonomi u Kaliforniji prodajući posuđe za koje je smatrao da je Amerikancima potrebno u kuhinji. Iako je počeo skromno, Čak je prodavao samo najkvalitenije posuđe i uveo je u masovnu upotrebu pribor koji se dotad koristio samo u kuhinjama vrhunskim restorana. Verovao je da će njegovi klijenti rado primeniti taj pribor u svojim kuhinjama.

Sećam se kako sam bio nadahnut kad sam prvi put ušao u prodavnicu *Vilijems – Sonoma*. Osećao sam se kao dete. Kupio sam nož sa zaobljenim sečivom – prvu, i jednu od mnogih alatki koje i danas koristim.

Čak i ja smo srodne duše, vezuje nas želja da uvek pružimo najbolje svojim klijentima i da nadmašimo sebe. Iako je broj njegovih prodavnica porastao, Čak nije promenio svoju viziju. Robna marka *Vilijems – Sonoma* i dalje je sinonim za kvalitet, dugotrajnost i primenljivost. Kad god uđem u neku njegovu prodavnicu, osetim tu energiju i poslovnu filozofiju koja je utkana u svako prodajno mesto *Vilijems – Sonoma*.

Svog mentora Rolanda Henina upoznao sam kad sam imao dvadeset jednu godinu. Razvio mi je naklonost prema kuvanju i pomogao mi da zadovoljim želju da postanem profesionalni kuvar. Shvatio sam da ću, kako bih postigao svoj cilj, morati da uspostavam sopstvena načela i zato sam učio od vrhunskih francuskih kuvara. Kao što sam učio od najboljih, tako sam shvatio i da će vam najnovija knjiga *Pribori i tehnike kuvanja Vilijems – Sonome* poslužiti kao čvrsta osnova za savladavanje kulinarskog umeća i da će vam pomoći da postanete uspešniji u kuhinji. Ova knjiga ponosno nastavlja njegovu tradicionalnu težnju ka savršenstvu i u priličnoj meri odražava duh marke *Vilijems – Sonoma*.

Brižljivo sastavljen priručnik, *Pribori i tehnike kuvanja* jednostavan je i u isto vreme predstavlja izazov. Onima koji žele da naprave nezaboravna jela u svom domu, ovaj priručnik pruža važne informacije i uputstva za način njihove pripreme.

Postoji mnogo sličnosti u vođenju domaćinstva i vođenju restorana. I jedno i drugo zahtevaju planiranje, proračun i, naravno, kuvanje. Ipak, želja da se nešto nauči i da se zadatak izvrši na najbolji mogući način čini razliku između osrednjosti i uspeha. Dok krčite put kroz recepte *Pribora i tehnika kuvanja Vilijems – Sonome*, ne očajavajte ako vam nešto ne uspe iz prvog pokušaja. Iz svakog iskustva se ponešto može naučiti. Za neka od najvećih otkrića mogu da zahvalim greškama.

Ova knjiga je izuzetno sredstvo pomoću kojeg ćete preći više od pola puta na kulinarskom putovanju punom brojnih zadivljućih jela za vaše goste.



TOMAS KELER  
THE FRENCH LAUNDRY

# Kako koristiti ovu knjigu

Smatrajte ovaj priručnik biblijom neophodnog kuhinjskog pribora i načina pripremanja hrane. Prvi deo knjige jeste pristupačan vodič kroz osnovni kuhinjski pribor i opremu za kuvanje u kući. Tu ćete saznati sve o posudama za kuvanje i pečenje i o vrstama i upotrebi noževa. U drugom delu opisano je više od dve stotine pedeset kuvarskih tehnika koje će vam pomoći da naučite i izvedete izvesne teške kulinarske zadatke kao što je rolovanje mesa, otvaranje ostriga ili pravljenje kremastog snega od belanaca. Sve je to začinjeno s više od pedeset osnovnih recepata za jela kao što su pesto od bosiljka, krompir-pire ili pečena ćurka, koji se moraju naći na svakom jelovniku. Čak i ako koristite recepte iz drugih kuvara, ovu knjigu možete upotrebiti kao vodič za seckanje šargarepe na rezance (*žilijen*), brazdanje odrezaka na roštilju ili za pravljenje pokrivenih pite.

Knjiga je podeljena na dva dela; u prvom su po abecednom redu opisani pribor i oprema, a u drugom su navedeni recepti. Umesto stranica, svaki deo kuhinjskog pribora i način njegove primene obeležen je brojevima. Možete koristiti i pregledne indekse na kraju knjige kako biste našli određeni pribor ili način pripreme, a na kraju knjige nalazi se i tabela s merama, temperatura pripreme i sastojcima kojima možete zameniti namirnice navedene u receptima.

Bez obzira na to da li ste početnik ili iskusan kuvar, ova knjiga će vam još dugo biti osnovni izvor kuhinjskih veština.

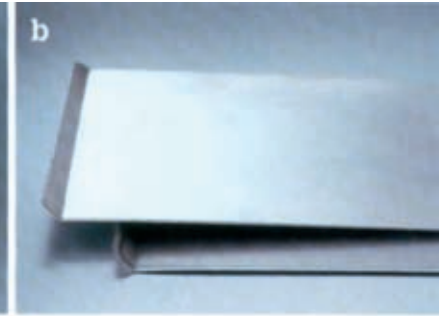
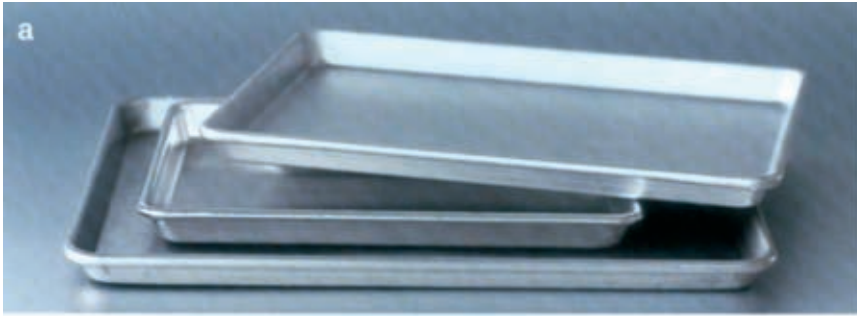






# pribor

Polazna tačka uspešnog kuvanja i pečenja jeste osnovni, pažljivo odabran kuhinjski pribor – posude za kuvanje, tiganji, oštri noževi i kvalitetni plehovi za pečenje. Počnite od nabavke najkvalitetnijeg kuhinjskog pribora koji možete da priuštite i za uzvrat ćete godinama moći da pečete sočno meso i da kuvate ukusne supe. Na sledećih pedeset strana naći ćete pregledan vodič s fotografijama osnovnog kuhinjskog pribora i opreme s podacima o veličini, materijalu od kojeg su izrađeni i načinom primene.



**POSUDE ZA PEČENJE**



# Posude za pečenje

Kad birate posude za pečenje, setite se izreke da je loše potrošen novac bačen novac. Loše napravljene tepsije i plehovi od nekvalitetnog materijala s vremenom će se izvitoperiti i popucati, što će dovesti do neravnomernog zagrevanja i loše ispečenih namirnica. Nasuprot tome, kvalitetne posude za pečenje koje se pravilno održavaju trajaće vam ceo život.

## Plehovi

### a) PLEHOVI S OBODOM

Napravljeni od aluminijuma ili od čelika presvučenog aluminijumom, ovi izdržljivi plehovi pogodni su za pečenje svih namirnica i jela, od testa do mesa. Postavljeni ispod manjih plehova i posuda za pečenje, održavaju i provode toplotu i skupljaju kapi masnoće.

**Veliki pleh (dole)** obično je dugačak 45 cm, a širok 33 cm i ima obod od jednog centimetra.

**Mali pleh (u sredini)** obično je dugačak 30 cm, a širok 23 cm, dok mu je obod visok jedan centimetar.

**Srednji pleh (gore)** obično je dugačak 38 cm, a širok 25 cm, i ima obod visine 1,2–2,5 cm. Pogodan je za pečenje mesnih rolata i manjih komada mesa.

### b) PLEHOVI ZA TORTE I KOLAČE

#### Standardni pleh za torte i kolače (dole)

Ravan metalni pleh za pečenje kolača i torti omogućuje najveći protok toplote i prebacivanje ispečenog testa na rešetku za hlađenje. Većina plehova za kolače i torte ima nizak, kos rub na dvema naspranim stranicama kako bi bio stabilniji. Dimenzije su im uglav-

nom 38 x 30 cm ili 40 x 35 cm. Najbolji učinak postiže se upotrebom plehova s neprianjajućim dnom koji su ujedno i najlakši za održavanje (vidite pod 5), mada se lepljenje testa može sprečiti i upotrebom papira za pečenje ili silikonskom podlogom za pečenje (vidite pod 4). Izbegavajte upotrebu tamnog papira za pečenje jer može izazvati pregrevanje.

#### Pleh s toplotnom izolacijom (gore)

sastoji se od dva sloja metala između kojih se nalazi vazdušni jastuk. U takvom plehu kolači ne mogu izgorjeti, pa čak ni dobiti ružnu mrku boju.

## Plehovi za pite i tartove

### a) PLEHOVI ZA PITE

**Obični (dole i u sredini)** Okrugle aluminijumske tepsije uglavnom imaju prečnik 23–25 cm s kosim obodom visokim 4 cm. Površina im je tamna ili svetla, mada se u poslednje vreme uglavnom proizvode tepsije s tamnom neprianjajućom oblogom (vidite pod 5). Voćne pite s unapred zapečenom donjom i gornjom korom kao i pite s nadevom od krema naročito dobro se peku u aluminijumskim tepsijama, koje dobro upijaju toplotu i u njima je korica zlatnosmeđa i hrskava. Izaberite tepsije s užlebljenim debljim obodom kako bi pita izgledala lepše.

**Duboki pleh (gore)** Savršen za pečenje voćnih pita s jednom korom, voćnih složenaca i slanah pita, isti je kao i običan okrugli pleh samo je nešto dublji (5–7,5 cm).

### b) POSUDE ZA PITE

**Keramičke (gore)** Ovakve posude za pečenje ujedno će izgledati lepo i na

trpezi. Dublje su i veće od standardnih, te u njima mogu da se peku dvostruko veće pite, a pogodne su za pečenje voćnih pita, voćnih složenaca, kao i pita od prhkog testa. Keramičke i porcelanske posude provode manje toplote od metalnih, te su pogodne za pečenje pita bez donje kore jer sprečavaju zagorevanje nadeva.

**Staklene (dole)** Staklene posude od vatrostalnog pireksa često se koriste za pečenje. Najveća prednost stakla jeste što možete pratiti proces pečenja. Ipak, budući da vatrostalno staklo ne provodi toplotu dobro kao metal, u ovim posudama pite se peku 10–15 minuta duže kako bi se donja kora dobro ispekla.

### c) KALUPI ZA KIŠ

Napravljeni od porcelana, ovi lepi kalupi s užlebljenim obodom savršeni su za pečenje i služenje kiša. U njima se mogu peći i voćne pite od prhkog testa ili kremaste poslastice s korom ili bez

kore. Posude za pečenje kiša obično su prečnika 25–28 cm. Kiš se može peći i u metalnim plehovima za pečenje tarta.

### d) PLEHOVI ZA TART

Metalni plehovi za pečenje tarta imaju običnu ili neprianjajuću površinu i užlebljene obode (v. pod 5). Postoje i plehovi kojima se obodi mogu menjati kako bi tart bio četvrtast ili okrugao. Ipak, najčešće su okrugle posude, prečnika 25 ili 28 cm, s dnom koje se može ukloniti kako bi se tart lakše izručio na posudu za služenje.

### e) KALUPI ZA PEČENJE TARTALETA

Mali metalni kalupi za pečenje tartaleta i sitnih kolača imaju zamenljive obode i dno od neprianjajućeg materijala. Kalupi se prave u najrazličitijim oblicima i veličinama, s ravnim ili užlebljenim obodom, a mogu biti duboki ili plitki.