

САДРЖАЈ

УВОД.....	1
1. ГАСТРОНОМСКА ПРАВИЛА АРАНЖИРАЊА ЈЕЛА.....	2
2. ПОСУЋЕ ЗА СЕРВИРАЊЕ.....	3
3. АРАНЖИРАЊЕ ХРАНЕ НА ТАЊИРУ.....	6
3.1. Компоненте аранжираног јела на тањиру.....	7
3.2. Баланс сервираних намирница.....	9
3.3. Технике сервирања намирница.....	10
4. ПРИМЕРИ ДЕКОРАЦИЈА ОД ВОЋА.....	11
4.1. Декорације од лимуна.....	11
4.2. Декорације од поморанџе.....	11
4.3. Декорације од јабуке.....	12
4.4. Декорације од јагода.....	12
4.5. Декорације од лубенице.....	12
ЗАКЉУЧАК.....	14
ЛИТЕРАТУРА.....	15

УВОД

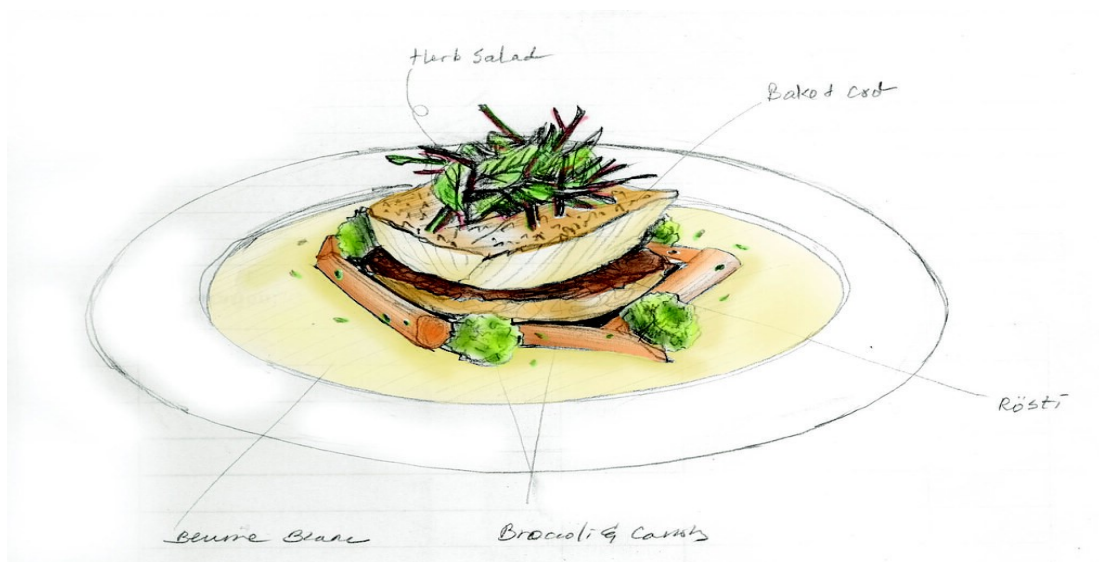
Термин декорација је настао од латинске речи „*decorare*“ која у преводу значи улепшати, украсити, окитити или обликовати.

У креативној гастрономији декорисати значи:

- Улепшати гастро-производ,
- Украсити посуђе у којем се јело сервира,
- Декорисати сто на коме ће бити сервиран бифе са разним скулптурама од воћа или поврћа.

Комбинацијом воћа или поврћа и уз мало креативности могу се добити невероватне декорације. Могу се користити јабуке, крушке, јагоде и сво друго воће које неко има при руци, као и поврће попут краставаца, парадајза, лука и тд. Код неких декорација веома је важан облик, величина, као и боја воћа и поврћа које се користи, како би се постигао жељени ефекат.

У наредном тексту ћемо видети које се могу све направити декорације од воћа, као и како се врши припрема тањира за аранжирање хране.



Слика број 1: Креативна гастрономија