

РЕЦЕНЗИЈА

НА РАКОПИСОТ „ГАСТРОНОМИЈА“ ОД АВТОРИТЕ Д-Р НАКО ТАШКОВ, Д-Р НЕБОЈША ВУКОВИЌ И М-Р ДУШИЦА САНЕВА, ФАКУЛТЕТ ЗА ТУРИЗАМ И БИЗНИС ЛОГИСТИКА, УНИВЕРЗИТЕТ „ГОЦЕ ДЕЛЧЕВ“ ВО ШТИП

Врз основа на одредбите од Статутот и Правилникот за единствените основи за остварување на издавачка дејност на Универзитетот „Гоце Делчев“ - Штип, како и Одлуката бр.2102-507/3 од 161. редовна седница на Наставно-научниот совет на Факултетот за туризам и бизнис логистика, одржана на 10.11.2016 година, избрани сме за рецензенти за изготвување извештај, рецензија на приложениот ракопис „Гастрономија“ (учебник) од проф. д-р Нако Ташков, проф. д-р Небојша Вуковиќ и асистент м-р Душица Санева, наменет за студентите на прв циклус студии на Факултетот за туризам и бизнис логистика при Универзитет „Гоце Делчев“ – Штип.

По прегледот на ракописот, до Наставно-научниот совет на Факултетот за туризам и бизнис логистика го поднесуваме следниов

ИЗВЕШТАЈ

Ракописот на учебникот „ГАСТРОНОМИЈА“ е систематизиран во 14 глави и библиографија.

Глава 1. Ладни предјадења

Глава 2. Супи, чорби и потажи

Глава 3. Топли предјадења

Глава 4. Готвени јадења од телешко месо

Глава 5. Готвени јадења од говедско месо

Глава 6. Готвени јадења од живина

Глава 7. Готвени јадења од јагнешко и овчо месо

Глава 8. Готвени јадења од свинско месо

Глава 9. Готвени јадења од мелено месо

Глава 10. Готвени јадења од дивеч

Глава 11. Јадења од риби

Глава 12. Печење

Глава 13. Јадења по порачка од телешко месо

Глава 14. Јадења од говедско филе

Ракописот е напишан на Б5 формат, нормален проред, фонд Times New Roman со македонска поддршка, големина на буквите 11, има 471 слики и 4 скици.

Во првата глава, насловена како *Ладни предјадења* се прикажани видови на ладни предјадења, нивна поделба во подгрупи и нивна подготовка по рецептура. Опфатени се следните подгрупи на ладни предјадења: ладни предјадења врз база на свеж, варен и конзервиран зеленчук, ладни предјадења врз база на полнет зеленчук, ладни предјадења врз база на печен зеленчук, ладни предјадења од полнет зеленчук на баварски начин, ладни предјадења на сорбет со зеленчук, ладни предјадења врз база на житарки, ладни предјадења врз база на овошје, ладни предјадења врз база на свежи сувомесни производи, ладни предјадења врз база на сирови школки, ладни предјадења врз база на печени школки, ладни предјадења врз база на ракови, ладни предјадења врз база на риба, сурова, печена, варена, димена, ладни предјадења врз база на месо, врз база на пердувести животни, врз база на внатрешница, ладни предјадења врз база на јајца: пилешки, од препелица, рибини јајца, мешани салати, врз база на паштети и канапеи.

Во втората глава, насловена како *Супи, чорби и потажи* се прикажани повеќе поделби на истите и начинот на подготовка. Категоризирани се на: бистри потажи (без поврзување) од типот на конзома и темни потажи, чијашто густина е зависна од елементите на

поврзување. Од бистрите потажи без поврзување од типот на конзома прикажани се: говедско конзома, конзома од живина, конзома од риба, од школки и ракови и конзома од дивеч. Опфатени се повеќе видови на конзома, и тоа: конзома *александра*, конзома *амбасадор*, конзома *андалузија*, конзома *берхоукс*, конзома *бохемија*, конзома *букет*, конзома *бруноисе*, конзома *кармен*, конзома *целестин*, конзома *шасер*, конзома *колберт*, конзома *данско*, конзома *фаворит*, конзома *фермиер*, конзома *флорентин* и др. Од темните потажи, чијашто густина е зависна од елементите на поврзување: запршка, оризова каша, јачменова; зеленчук, житарки; жолчки, павлака, путер, со сод емулзија. Исто така, во оваа глава е презентирана подготовка на основи за приготвување на супи и сосови, повеќе видови на булјони, фондови, цусови, есенции, глазури, крем супи и чорби.

Топлите предјадења се претставени во третата глава. Според улогата во содржината на јадењето се поделени на: топли предјадења врз база на теста, топли предјадења врз база на сос бешамел или велуте, топли предјадења врз база на зеленчук, топли предјадења врз база на ражнични, топли предјадења врз база на месо, топли предјадења врз база на риби, ракови и морски плодови, топли предјадења врз база со пени (мусови), топли предјадења врз база на јајца, топли предјадења врз база на школки, топли предјадења врз база на сирење.

Во четвртата глава се обработени *Готвени јадења од телешко месо*. Како готвени јадења од телешко месо се прикажани следните: телешко месо на вардарски начин, телешко соте на ловциски начин, телешки мускул на македонски начин, телешки пафлак на шарски начин, телешки ребра во доматен сос, телешки котлет *дибари*, телешки орев на начин на кралица *маргот*, телешки котлет *дибари II*, касапска закуска, телешки котлет со кромид, од паприкаши: телешко соте со бело вино, телешко соте со грашок, телешко соте *маренго*, телешко фрикандо *штефани* и телешки попиет *португес*.

Во петтата глава се обработени *Готвени јадења од говедско месо*, и тоа: гулаш, унгарски гулаш, бакрач гулаш, бограч гулаш, цигански гулаш, варено говедско со рен, динстувано говедско *ала мод*, динстувано говедско *бордулез*, динстувано говедско *италиен*, циганска розбратна, розбратна на бургоњски начин, розбратна *естер хази*, розбратна на унгарски начин, розбратна во крем сос, тиролска розбратна, розбратна *империјал*, говедски ролат со шунка и јајца и говедско филе *велингтон*.

Во шестата глава *Готвени јадења од живина* се опфатени: пилешко бело *парма*, јанија од пилешко месо, селска турлитава, динстано пилешко со пире од јаболка, полнето пилешко со ориз, полнета мисирка со пире од костени, полнета мисирка со гускин дроб, пилешки перкелт, пилешки токањ со карфиол, пиле во супа со резанки, пилешки ајмакац, пилешко фрикасе, пилешки паприкаш, тава ориз со пилешко месо, пиле со кајмак на српски начин, перкелт од пилешко месо со резанки, пилешко со грав и резанки, динстувано пиле, шпикувано пилешко бело месо, пилав од пилешко, подварок со пилешко, пилешко во каша и др.

Во седмата глава *Готвени јадења од јагнешко и овчо месо* се опфатени повеќе јадења: бирјан со јагнешко месо, капама со јагнешко месо, лозарска јанија, македонска јанија со овчо месо, јагнешка јанија со суво месо, папазјанија со овчо месо, јанија со јагнешко месо со тарана, лозарска јанија со јагнешко месо, јагнешки ребра во доматен сос, шиш кебап, грне на македонски начин, јагнешки бут со црно вино, кочанска тава од јагнешко месо, јагнешко на пролетен начин, рагу од јагнешко месо со компири, рагу од јагнешко месо *шасер*, полнета јагнешка плешка *белви*, јагнешки колена *провансал*, јагнешко со боранија, шпикован овчи бут и др.

Во осмата глава *Готвени јадења од свинско месо* се опфатени повеќе јадења: турлитава, свинска глава на велешки начин, пресна зелка со свинско месо, кисела зелка, тавче грав со свинска кременадла, чорбест грав со суви свински ребра, свинска кременадла на фурнициски начин, гурманска коленица, галичко мезе, гувеч со свинско месо, чикош токањ, секељи гулаш, свински паприкаш, мексикански наварен и др.

Во деветтата глава *Готвени јадења од мелено месо* се опфатени повеќе јадења: мусака од модар патлиџан, мусака од кељ, тава ориз со мелено месо, подварок, кофте во доматен сос, грчко кофте, кофтиња на вардарски начин, кофтиња на сос од кисело млеко, полнети модри патлиџани, полнет кромид *соган долма*, праз со мелено месо, сарма од ливадско

зелје, сарма од лозов лист, фаширана шницла, фаширан ролат *штефани*, фаширан ролат на тиролски начин и др.

Во десетта глава *Готвени јадења од дивеч* се опфатени повеќе јадења: тава грав со полжави и спанаќ, поховани жабји батаци, динстувани жабји батаци, раженчиња од жабји батаци, полнета шатка на градинарски начин, перкелт од шаткини батаци, шатка на кочански начин, полнета шатка со суви сливи, фазан во лиснато тесто, фазан на ловечки начин, фазан во сос од павлака, фазан на повардарски начин и полнет фазан на ловечки начин. Од готвени јадења од диви влакнести животни се опфатени: див зајак на ловечки начин, срна на провансалски начин, зајак на вардарски начин, грашок со месо од зајак, зајак во бело вино, срна на галички начин, месо од срна на скара, зајак со сува сланина, зајак со зеље, зајак во сос, зајак во сос од црно вино, зајак на ајдучки начин и др.

Во единаесеттата глава *Јадења од риби* е опфатено приготвувањето на рибата, кое може да се врши со пржење во плитка или длабока маснотија, пржење на скара, обично варење, поширање, брезирање, маринирање, динстување и приготвување за ладни предјадења. Прикажани се повеќе јадења, и тоа: варена пастрмка, јагула на морнарски начин, варен лосос, варена пастрмка, варен крап, лист на домашен начин, лист *маршал*, лист *морне*, бакалар на бело, роловани филети од пастрмка, орада *метар дотел*, ѓувеч со сом, филети од лист *морне*, филети од лосос *маршал*, пастрмка орли, поховани лигни, ризото од дагни и др. од пржена риба на скара: пастрмка на охридски начин, лосос пржен на скара, пржен лист на скара, туна пржена на скара на начин на шефот на сала, полнети лигни на жар, пастрмка на ориз, крап на кромид, пастрмка на спанаќ, ѓувеч со јагула, полнета пастрмка со мозок, пастрмка на охридски начин и др.

Во дванаесеттата глава *Печења* се опфатени печени меса: телешко печење, печење од говедско филе, печен зајак, печење на дива коза, печење од дива патка и печење на див зајак.

Во тринаесеттата глава *Јадења по порачка од телешко месо* се опфатени: виенска шницла, прашка шницла, телешки стек *мели мело*, телешки стек холштајн, телешка шницла со јаболка и кромид, телешки стек *верт-пре*, телешка шницла *мон сињор*, телешка шницла *демостен*, розбратна *мирабо*, рамстек *метар дотел*, рамстек *макмахон* и татар бифтек.

Во четиринаесеттата глава *Јадења од говедско филе* се опфатени: бифтек со јајца, бифтек *американ*, бифтек *мон сињор*, бифтек *ала султан*, бифтек со печурки, шатобријан *монако*, говедско филе *колберт*, бифтек *монтекарло*, бифтек *хелголант*, турнедо *сан жармен*, турнедо *бењамин*, бифтек *бизмарк*, бифтек *султан* и др. од гарнитуре за месо: гарнитура *александра*, гарнитура *американ*, гарнитура *росини*, гарнитура *дибари*, гарнитура *холштајн*, гарнитура *киевска*, гарнитура *бон фам*, гарнитура *никозија*, гарнитура *индиска*, гарнитура *парисиен*, гарнитура *принтариер*, гарнитура *масена*, гарнитура *верт-пре*, гарнитура *португес*, гарнитура *бела хелен* и гарнитура *татар*.

ЗАКЛУЧОК

Овој ракопис претставува успешен обид на авторите да претстават научен материјал со висок квалитет, во кој се дава можност за стекнување пошироки знаења од областа на гастрономијата. Содржините на наставните единици се стручно и научно обработени. Интерпретацијата на истите е во контекст на современите приоди во областа на гастрономијата. Од методско-дидактички аспект, стручно-научните содржини во ракописот се обработени според логично утврден редослед, напишани на оригинален начин, со јасен и разбирлив јазик. Авторите покажуваат големо стручно и научно познавање на третираната проблематика. Учебникот од педагошки и научен аспект го поседува потребното ниво соодветно за студентите од прв циклус на студии. Концизното и експлицитното презентирање на проблематиката од оваа област дава можност за користење на овој материјал не само за студентите, туку и пошироко.

Оттука, на Наставно-научниот совет на Факултетот за туризам и бизнис логистика при Универзитетот „Гоце Делчев“ во Штип со задоволство му предлагаме ракописот „Гастрономија“ од авторите д-р Нако Ташков, д-р Небојша Вуковиќ и м-р Душица Санева да го прифати како УЧЕБНИК.

РЕЦЕНЗЕНТСКА КОМИСИЈА

Д-р Науме Мариноски, ред. проф.,
Факултет за туризам и угостителство
Охрид при Универзитет „Св. Климент Охридски“ – Битола, с.р.
Д-р Васко Цуцулески, ред. проф.,
Факултет за туризам и угостителство
Охрид при Универзитет „Св. Климент Охридски“ – Битола, с.р.