



TURISTIČKA I UGOSTITELJSKA ŠKOLA
DUBROVNIK



Turistička i ugostiteljska škola
Dubrovnik

Stonska kamenica suvremeni gastromski izazov



- Hladna predjela

Kamenice na ledu

- - kamenice 60 kom
- - prepečenac 100 dag
- - maslac 20 dag
- - limun 80 dag



- U lijevu ruku stavi se suha krpa. Na krpu se stavi kamenica i šakom se dobro stisne. Posebnim nožem za otvaranje otvori se kamenica koji se drži u desnoj ruci pazeći da se u kamenici sačuva more. Mišić kamenice koji spaja dvije strane odvoji se od donje strane (koja se baca), a u gornjoj-pličoj ostavi se meso zajedno s morem. Otvorene kamenice poslože se u zdjelu (za posluživanje kamenica) na sitno tučeni led, ukrase se morskim algama i ploškama limuna. Uz kamenice se poslužuje prepečenac ili tartine (tartine su raženi ili ječmeni kruh, sječen na tanke kriške bez kore, oblikovan u trokute, kvadrate, romboide) veličine jednog zalogaja. Posebno se posluži neslani maslac.



Koktel od kamenica

- kamenice	30	kom
- majoneza	40	dag
- temeljac od ribe	3	dl
- bijelo vino (malvasija)	5	cl
- vrhnje (slatko)	1	dl
- kečap	2	cl
- tabasco	1/10	cl
- konjak	2	cl
- limun	70	dag
- hren	4	dag
- slačica	15	g
- rikula	8	dag
- jaje	1	kom
- kavijar (crveni)	6	dag
- motar (petrovac)	25	dag
- papar	1/5	g
- fileti (slanih inćuna)	3	dag



- Kamenice se otvore, izvadi meso iz školjke i ogruša (*pošira*) vrlo kratko u tekućini od ribljeg temeljca (2,5 dl), bijelog vina, limunova soka i mora (*iz kamenica*). Kamenice se izvade iz tekućine ocijede i ohlade.
- Od majoneze, ohlađene tekućine ogrušanih kamenica, lupanog vrhnja, kečapa, tabasca, konjaka, ribanog hrena, tvrdo kuhanog sjeckanog jaja, slačice, papra i kašice fileta incuna sastavi se i izmiješa glatki pjenasti umak za koktel te ohladi.
- Očišćeni motar (*odvojeni lijepi i zdravi mlađi listovi*) blanširaju se vrlo kratko vrijeme u kipućoj slanoj vodi. Blanširani motar brzo se izvadi i stavi u hladnu vodu s ledom.
- U ohlađenu čašu za koktel stave se mladi listovi rikule sječene na fine rezance pomiješane s listićima blanširanog motra. Kamenice se presjeku na pola i slože u dno čaše. Sve se prelije koktel umakom. Na površinu sastavi se rozeta listića motra, na rozetu položi se meso cijele kamenice i ukrasi kavijarom. Ploška limuna može se zataknuti na čašu.



Žličnjaci od kamenica na pjenici od mladog boba i morača

- kamenice	60	kom
- limun	8	dag
- maslac	8	dag
- majoneza	10	dag
- ulje (maslinovo)	6	cl
- fileti (slanih inćuna)	4	dag
- češnjak	15	g
- slačica	15	g
- kapare (kisele)	5	dag
- jaja	2	kom
- prepečenac	100	dag
- rajčice (male)	15	dag
- motar	15	dag
- papar	1	g



- Kamenice se poslože u zdjelu i stave na nisku temperaturu u pećnicu otvoriti. Čim se počnu otvarati izvadi se meso iz školjke
- U pjenasto izmiješani maslac doda se meso kamenica i štapnim mikserom fino usitni. Doda se majoneza, maslinovo ulje, protisnuti fileti incuna i kapare, usitnjen češnjak, slačica, limunov sok i papar. Dodatno se štapnim mikserom sve usitni i poveže. Tvrdo kuhana jaja ogule se, sitno isjeckaju i umiješaju u smjesu. Jelo se stavi u hladnjak nekoliko sati.
- Na posudu za posluživanje jela oblikuje se pjenica od mladog boba u obliku suze. Smjesa se oblikuje u obliku žličnjaka (3 kom) i položi na pjenicu.
- Žličnjaci se ukrase prstenima crnih maslina, listićima blanširanog motra i malim kaparama. Jelo se ukrasi točkicama reduciranog balzamičkog octa i pokapa maslinovim uljem. Uz jelo se poslužuje tamni prepečenac.



Pjenica od mladog boba i morača

- bob (zrna mladog boba) 130dag
- vrhnje (slatko) 2dl
- ulje (maslinovo) 1dl
- morač (mladi) 10dag
- muškatov oraščić 0,3g
- papar (bijeli) 1g
- sol 25g



- U kipuću slanu vodu doda se očišćen morač i kuha desetak minuta. Dodaju se zrna mladog boba i naglo skuhamo. Skuhani bob se izvadi, skine mu se ljuska i vruć protisne. U kašicu se doda tučeno vrhnje, maslinovo ulje, muškato oraščić, papar i sol. Sve se sastavi u ujednačenu pjenicu.



Kamenice u barčici s tikvicama i rajčicama

- kamenice 60 kom
- temeljac od ribe 3 dl
- vino (bijelo) 15cl
- limun 8dag
- prhko (slano tijesto) 90dag
- maslac 8dag
- pašteta od kamenica 35dag
- tikvice (mlade – manje) 30dag
- rajčice (svježe) 25dag
- motar 15dag
- kapare (kisele) 5dag
- kupus (ljubičasti u glavicama) 30dag
- sol 2dag



- Kamenice se otvore, izvadi meso iz školjke i ogruša (*pošira*) na kratko u tekućini od ribljeg temeljca, bijelog vina, limunova soka i mora (*iz kamenica*).
- Kalupi se namažu tanko maslacem, stavi u njih prhko tijesto, oblikuju se barčice i stave peći.
- Dno ohlađene barčice namaže se paštetom od kamenica. Na paštetu polože se ploškice ogrušanih tikvica, rajčica i ogrušane kamenice.
- Barčice se polože na fine rezance kupusa, blanširanog motra i kapara. Jelo se pokapa maslinovim uljem



Marinirane kamenice u umaku od ružmarina s pinjolima

- kamenice	60	kom
- temeljac od ribe	3	dl
- vino (bijelo)	15	cl
- ulje (maslinovo)	1	dl
- luk	35	dag
- mrkva	25	dag
- celer (korijen)	30	dag
- tikvice (mlade)	40	dag
- vino (bijelo)	2	dl
- peršin (u listu)	8	dag
- češnjak	4	dag
- ružmarin (kitice)	3	kom
- lovorov list	½	kom
- majčina dušica	1	g
- šećer (kristal)	2	dag
- limun	25	dag
- ocat (vinski)	3	cl
- temeljac od ribe	5	dl
- kupus (ljubičasti)	40	dag
- pinjoli	12	dag
- papar	1	g
- sol	1	dag



- Kamenice se otvore, izvadi meso iz školjke i ogruša (*pošira*) na kratko u tekućini od ribljeg temeljca, bijelog vina, limunova soka i mora (*iz kamenica*).
- U posudi na maslinovome ulju lagano se proprži povrće sječeno na štapiće (*promjera 5 X 40 mm*), luk, mrkva, korijen celera i tikvica. Povrće se lagano propirja ali treba ostati čitavo, hrskavo, polumekano i prirodne boje.
- Dolije se tekućinom od ogrušanih kamenica. Marinada se kratko prokuha, a zatim se dodaju sjeckani peršin, češnjak, ružmarin, lovorov list, majčina dušica, šećer, papar i sol.
- Nakon nekoliko minuta kuhanja doda se meso kamenica, limunov sok i vinski ocat. Marinada se lagano prokuha 2 do 3 minute, skine s ognja i ohladi na sobnoj temperaturi. Ohlađena se čuva u hladnjaku do uporabe.
- Na tanjuru za posluživanje postavi se vijenac od kupusa sječenoga na rezance i blanširanog motra. U sredinu se složi povrće iz marinade. Na povrće položi se meso kamenica i prelije vlastitim sokom. Jelo se ukrasi grančicom ružmarina i pospe prepečenim pinjolima. Sve se pokapa maslinovim uljem poslužuje hladno.



Salata od kamenica na stonski način

- - kamenice 60kom
- - temeljac od ribe 3dl
- - vino (bijelo) 15cl
- - slanić 25dag
- - motar 25dag
- - kapare (kisele) 10dag
- - rajčica (svježa) 20dag
- - slačica 3dag
- - ulje (maslinovo) 15cl
- - ocat (vinski) 7cl
- - limun 15dag
- - peršin (u listu) 25g
- - češnjak 3dag
- - rikula 4dag
- - masline (crne bez koštica) 8dag
- - papar 1g
- - sol 18g



- Kamenice se otvore, izvadi meso iz školjke i ogruša (*pošira*) na kratko u tekućini od ribljeg temeljca, bijelog vina, limunova soka i mora (*iz kamenica*) i ohlade u toj tekućini.
- U posudi sastavi se kuhani slanić, blanširani motar, kockice rajčica (*bez koštica*) i kapare. Sve se lagano izmiješa uz dodatak kamenica.
- Posebno se sastavi umak od: maslinovog ulja, octa, limunovog soka, slačice, sjeckanog peršina i češnjaka, papra i soli. Izmiješanim umakom prelije se salata i pažljivo ujednačeno izmiješa i ohladi.
- Salata se poslužuje ukrašena rikulom i pokapama maslinovim uljem.



Salata od kamenica i pipuna s koprom

- - kamenice 60 kom
- - pipun (melon) 150dag
- - krastavci (svježi) 90dag
- - kopar 12dag
- - ulje (maslinovo) 15cl
- - limun 30dag
- - papar 1g
- - sol 18g



- Kamenice se poslože u zdjelu i stave na nisku temperaturu u pećnicu otvoriti. Čim se počnu otvarati izvadi se meso iz školjke
- Pipun se prereže, odvoje sjemenke i meso isječe na uzdušne ploške i veće trokute. Oguljeni krastavci prerežu se napola po duljini, izvade se sjemenke i isječe na ploške ili štapiće.
- U zdjelu se stave komadi pipuna, krastavaca i kamenice. Poškropi se limunovim sokom, maslinovim uljem, sjeckanim svježim koprom, svježe mljevenim paprom i posoli. Sve se lagano izmiješa i pusti marinirati na hladnom mjestu oko sat vremena.
- Salata se složi, na tanjur za posluživanje u obliku neke piramide ili se posluži u izdubljenom pipunu. Ukrasi se grančicama kopra, korom naranče, nakapa maslinovim uljem i hladna posluži.



- Juhe

Krem juha od kamenica

- - kamenice 30kom
- - vino (bijelo) 2dl
- - temeljac od ribe 2l
- - limun 7dag
- - maslac 8dag
- - ulje (maslinovo) 5cl
- - brašno 8dag
- - vrhnje (slatko) 2dl
- - žumance 2kom
- - motar 8dag
- - muškatov oraščić 0,10g
- - papar (bijeli) 0,8g
- - sol 2dag



- Kamenice se otvore, izvadi meso iz školjke i ogruša (*pošira*) na kratko u tekućini od ribljeg temeljca (*2,5 dl*), bijelog vina, limunova soka i mora (*iz kamenica*).
- Pripremljena svijetla zaprška od maslaca (*2 dag*), maslinovog ulja i brašna dolije se ribljim temeljcem i tekućinom od ogrušanih kamenica. Dobro se izmiješa a zatim kuha dvadesetak minuta te protisne kroz fino sito.
- Juha se začini bijeli paprom, limunovim sokom, muškatnim oraščićem i soli, te kratko prokuha. U juhu se dodaju ogrušane kamenice, legira (*mješavinom slatkog vrhnja i žumanca*), sirovi maslac. Juha se prikladno ukrasi blanširanim motrom.



Juha od morskog kamena s kamenicama

- - kamenice 30kom
- - kamen (morski šupljikavi) 2kom
- - luk 15dag
- - peršin (u listu) 6dag
- - celer (u listu) 8dag
- - temeljac od ribe 25dl
- - limun 4dag
- - ulje (maslinovo) 6cl
- - kukuruzna krupica (palenta) 17dag
- - papar 0,7g
- - sol 1dag



- U hladni temeljac stavi se (*oprani*) morski kamen sa školjkicama i morskom vegetacijom. Nakon petnaest minuta laganog kuhanja dodaje se očišćeno korjenasto začinsko povrće (*luk, peršin, celer*) i papar u zrnu. Juha se lagano kuha još pola sata. U juhu se polože neotvorene (*čiste*) kamenice i lagano kuha 2 minute. Kamenice se izvade, meso odvoji a školjke ponovo vrata u juhu i sve zajedno kuha još petnaest minuta. U juhu se doda po potrebi sol, maslinovo ulje i nekoliko kapi limuna.
- Juha se izmakne s temperature, staloži i pažljivo procijedi kroz fino platno.
- Skuhana kukuruzna krupica izlije se debljine 8 mm. Ohladi i isječe na kockice 8 x 8 mm.
- U tanjur za posluživanje ulije se vruća juha, dodaju se kockice palente, meso kamenica, a na sredinu stavi se poluotvorena kuhana kamenica sa svojim mesom.



Rustikalna juha od kamenica na stonski način

- - kamenice 30kom
- - ulje (maslinovo) 14cl
- - luk 25dag
- - kašica od rajčica 25g
- - temeljac od ribe 23dl
- - vino (bijelo) 2dl
- - limun 7dag
- - češnjak 2dag
- - peršin (u listu) 4dag
- - špageti 15dag
- - papar 0,8g
- - sol 1dag



- Kamenice se otvore, izvadi meso iz školjke i ogruša (pošira) na kratko u tekućini od ribljeg temeljca (2,5 dl), bijelog vina, limunova soka i mora (iz kamenica).
- Na zagrijanom maslinovom ulju proprži se sjeckani luk. Kad luk uvene doda se kašica od rajčica, kratko propirja, dolije riblji temeljac i tekućina od ogrušanih kamenica. Doda se sjeckani češnjak i pusti lagano kuhati petnaestak minuta. U juhu se doda sjeckani peršin, papar i po potrebi sol.
- Tijekom posluživanja juha se ulije u tanjur, dodaju se posebno skuhani špageti i ogrušane kamenice u komadu.



- Topla predjela

Zapečene (*gratinirane*) kamenice

- kamenice	60	kom
- pinjoli	22	dag
- češnjak	3	dag
- peršin (<i>u listu</i>)	6	dag
- limun	12	dag
- sir (<i>parmezan</i>)	15	dag
- ulje (<i>maslinovo</i>)	5	dl
- kruh (<i>bijeli</i>)	35	dag
- papar	1	g
- sol	15	g



- U mužaru usitne se: tostirani pinjoli, češnjak i peršin, doda se korica, limunov sok, domaći tvrdi sir, maslinovo ulje, papar i sol. Sve se ujednačeno usitni i izmiješa odgovarajuće gustoće.
- Otvorenim kamenicama ostavi se meso u donjoj (*dubljoj*) strani školjke. Na posudu za zapeći jelo poravna se sloj (*krupnije*) soli debljine (*1 cm*). Na sol polože se kamenice, preliju sastavljenom mješavinom, pospu (*lagano*) krušnim mrvicama i zapeku na temperaturi 200° do 220° C, 3 do 4 minute.



Pečene kamenice na žaru u košuljici od slanine

- - kamenice 60 kom
- - tikvice 60 dag
- - slanina (domaća) 35dag
- - rajčice (male) 4kom
- - ulje (maslinovo) 3cl
- - pinjoli 4dag



- Izvadi se meso iz školjke i stavi na cjedilo, dobro ocijediti. Svaki komad mesa zamota se u tanku plošku posoljene tikvice i slanine. Zamotuljci (*po 2 komada*) nabodu se na tanki štapić, namažu se maslinovim uljem i kratko rumeno ispeku na žaru.
- Jelo se ukrasi pečenom rajčicom i pokapa maslinovim uljem.



- GLAVNA JELA

Pirjane kamenice u umaku od motra na palenti

- - kamenice 80 kom
- - temeljac od ribe 3 dl
- - vino (bijelo) 15 cl
- - limun 12 dag
- - motar 60 dag
- - ulje (maslinovo) 15 cl
- - luk 55 dag
- - rajčica (svježa) 120 dag
- - kapare (kisele) 5 dag
- - češnjak 4 dag
- - majčina dušica 6 g
- - peršin (u listu) 4 dag
- - papar 1 g
- - sol 2 dag



- Kamenice se otvore, izvadi meso školjke i ogruša (*pošira*) na kratko u tekućini od ribljeg temeljca, bijelog vina, limunova soka i mora (*iz kamenica*).
- Očišćeni motar (*odvojeni lijepi i zdravi mlađi listovi*) blanširaju se vrlo kratko vrijeme u kipućoj slanoj vodi. Blanširani motar brzo se izvadi i stavi u hladnu vodu s ledom.
- U posebnoj posudi na vatri zagrije se maslinovo ulje, doda se sitno sjeckani luk. Kad luk dobije svijetlo zlatnu boju dodaju se (*svježe oguljene*) rajčice sječene na kocke. Rajčice se lagano pirjaju dok ne ispari veći dio tekućine. Doda se sjeckani češnjak i sol. Dolije se manjom količinom tekućine od ogrušanih kamenica. Doda se motar i lagano pirja dvadesetak minuta dok umak ne dobije odgovarajuću gustoću.
- U umak se dodaju blanširane kamenice, kapare, sjeckani peršin, majčina dušica, papar i po potrebi sol. Jelo se vrlo kratko propirja. U posudi za posluživanje ulije se dio umaka. U umak se poslože pogačice pečene palente. Na palentu stave se kamenice, prelije se rjeđim dijelom umaka i jelo ukrasi listićima blanširanog motra.



Pogačice od palente

- - kukuruzna krupica 70 dag
- - ulje (maslinovo) 2dl
- - sol 2dag



- U kipuću vodu na vatri doda se maslinovo ulje, sol i lagano dodava postepeno kukuruzna krupica uz stalno miješanje. Kuha se lagano oko desetak minuta. (Na deklaracijama suvremenih pakovanja kukuruzne krupice piše da se kuha 3 minuta).
- Palenta se izlije na nauljenu mramornu ploču i poravna na debljinu 18 do 20 mm i pusti ohladiti. Okruglim izrezivačem promjera 3,5 do 4 cm izrežu se pogačice. Premažu se maslinovim uljem i rumeno naglo prepeku na roštilju da dobiju lijepu rumenu boju a unutra ostanu mekane i sočne.



Pohane kamenice u pjenici od pjenušca na zelenom rižotu

- - kamenice 80kom
- - jaja 4kom
- - brašno 35dag
- - pjenušac 35cl
- - ulje (biljno) 4dl
- - sol 15g



- U posebne posude odvoji se bjelance od žumanca. Žumancima se doda brašno, sol i postepeno ulijeva pjenušac uz stalno miješanje, da se ne stvore grudice. Tijesto treba biti nešto malo gušće od tijesta za palačinke. Na koncu u tijestu umiješa se čvrsto tučeni snijeg od bjelanca.
- Izvađeno meso kamenica iz školjke dobro se ocijedi, popraska limunovim sokom, lagano uvalja u brašno, umoči i tijesto i rumeno poha u vrućem ulju. Pohane kamenice ocijede na platneni ubrus i poslože na podlozi zelenog rižota prikladno ukrašene.



Zeleni rižot

- - riža 60dag
- - ulje (maslinovo) 1dl
- - luk 15dag
- - poriluk (zeleni dio) 35dag
- - tikvice (svježe) 50dag
- - špinat (protisnuti – zamrznuti) 35dag
- - temeljac od povrća 12dl
- - vino (bijelo) 15cl
- - bosiljak 2dag
- - peršin (u listu) 4dag
- - maslac 5dag
- - sir (parmezan) 4dag
- - papar (bijeli) 1g
- - sol 2dag

- Na zagrijano maslinovo ulje doda se sjeckani luk i lagano pirja dok uvene.
- Doda se poriluk sječen na rezance, kratko propirja, dodaju se tikvice (samo zeleni dio uz koru) sječene na kockice. Sve se lagano pirja uz manju količinu temeljca. Doda se riža i protisnuti špinat. Kratko se propirja i zalije bijelim vinom.
- Jelo se nastavi pirjati uz povremeno dolijevanje temeljca. Doda se sjeckani persin, sol i papar. Pri kraju doda se maslac, sir parmezan dobro izmiješa i pusti jelo odmarati nekoliko minuta.
- Jelo služi kao podloga za posluživanje pohanih kamenica.

Flambirane kamenice u Malvasiji (Normativ za 2 osobe)

- - kamenice 12 kom
- - limun 8 dag
- - brašno (glatko „500“) 3 dag
- - ulje (maslinovo) 3 cl
- - travarica 3 cl
- - maslac 3 dag
- - luk (sjeckan i polupržen) 10 dag
- - rajčica (svježa) 12 dag
- - kapare (kisele) 4 dag
- - temeljac od ribe 12 cl
- - vino (malvasija) 8 cl
- - češnjak 6 g
- - vrhnje (slatko) 3 cl
- - lisnato tijesto 22 dag
- - morač 2 dag
- - papar 0,2 g
- - sol 3 g



- Otvorene kamenice ostave se na plicim stranama školjke i pokapaju limunovim sokom. Pobrašne se i lagano prepeku u tavi na vrućem maslinovom ulju s obje strane da u sredini ostanu sočne sirove. Flambiraju se travaricom. Kad se plamen ugasi kamenice se prenesu u zdjelu s poklopcem koja stoji na grijaču. U tavu za flambiranje stavi se preprženi luk i maslac. Dodaju se sječene rajčice na kockice (bez kože i sjemenki), propirja se, a zatim dodaju kapare, vino, temeljac, sjeckani češnjak i peršin i sve kratko propirja i ujedno reducira na odgovarajuću gustoću. U umak se vrte kamenice i sve skupa začini paprom i soli. Umak s kamenicama se kratko propirja i kompletira vrhnjem.
- Na zagrijane tanjure postave se po dvije polovine školjke od lisnatog u obliku Jakobljeve školjke. U svaku školjku stavi se po 3 kamenice, gušći dio umaka i pospe sjeckanim peršinom. U zadnji dio školjke ulije se umak, a prednji ukrasi blanširanim listićima motra. Između školjki
- polože se grančice morača.



Kamenice sa špagetima i tikvicama s maslinovim uljem

- - kamenice 80 kom
- - ulje (maslinovo) 18 cl
- - špageti 80 dag
- - tikvice (svježe) 50 dag
- - fileti slanih inćuna 8 dag
- - peršin (u listu) 4 dag
- - papar 1 g
- - sol 4 dag



- Na zagrijanom maslinovom ulje lagano se proprže (okrugle) ploškice tikvica.
- Doda se meso kamenica i kratko proprži. Tada se dodaju rezanci tikvica (zelene boje s korom). U jelo se dodaju kuhani špageti i rezanci fileta slanih inćuna i sve ujednačeno sjedini i začini. Jelo se istrese u posudu za posluživanje i pospe sjeckanim peršinom.





**Hvala na
pozornosti!**