



1



Fundamentalnost gastronomije

Nastavnik:

dr Nikola Vuksanović, docent



2

Nauka

- etimologija reči gastronomija predstavlja složenicu starogrčkih reči *gastér* (gre. stomak) i *vóμος-nómos* (gre. - zakon koji reguliše),
- *nauka ili zakon koji reguliše stomak* (Kyriakaki et al., 2013),
- gastronomija je definitivno nauka o hrani, ali i dalje postoji potreba da se analizira predmet izučavanja ove nauke.



Kroz vreme...

- Stare civilizacije poput Mesopotamije, Egipta, Grčke i Rima, **poznavale su i uvažavale kult hrane i pića**. Neretko su namirnice koristili u religijske svrhe, prinoseći na taj način žrtve bogovima u koje su verovali.



3

- **pojam gastronomija pominje se po prvi put tek 1801. godine u pesmi Joseph Berchoux-a pod istoimenim nazivom.**



4



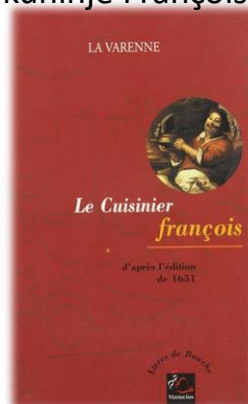
5

- Savremena gastronomija, verovatno vuče korene još od *Haute cuisine* (fra. – Visoka kuhinja) nastale u XVII veku, čija su osnovna obeležja bila sofisticirano pripremljena i dekorisana jela, uparena sa kvalitetnim vinima.



6

- Najveći iskorak toga doba predstavlja kuvar (knjiga recepata) pod nazivom *Le Cuisinier françois* (fra. – francuski kuhinar) objavljen 1651. godine od strane šefa kuhinje François Pierre de La Varenne-a.





Marie Antoine Carême

- **Marie Antoine Carême** (1784 – 1833) je u velikoj meri odgovoran, praktičnim i teorijskim radom, za mnoge recepte i dovođenje kuvarstva u moderne trendove. Smatra se da je bio prvi poznati šef kuhinje u javnosti. Njegovi sosovi su imali za cilje da istaknu hranu a ne da je prikriju. Zaslužan je za pet osnovnih sosova francuske kuhinje (*bešamel, velute, paradajz sos, espanjol i holandez*).



basic sauces - mother sauces



7



Jean Anthelme Brillat-Savarin

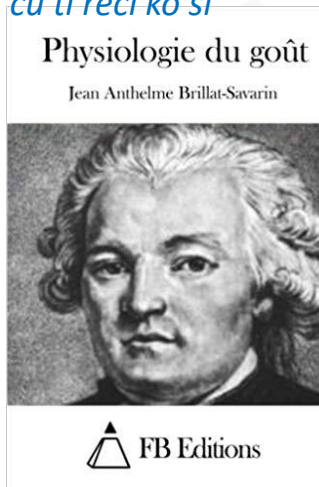
- Čuveni francuski advokat, političar i gastronom **Jean Anthelme Brillat-Savarin** (1755-1826) u svom delu pod nazivom *Physiologie du Goût, ou Méditations de Gastronomie Transcendante* (fra. skraćeno – fiziologija ukusa), navodi da gastronomija upravlja čitavim životom.

8



9

- **Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826)**
„Kaži mi šta jedeš, pa ću ti reći ko si“



10

Georges Auguste Escoffier

- Jedna od najznačajnijih ličnosti koja je udarila temelje savremenog restoraterstva i hotelijerstva svakako je **Georges Auguste Escoffier (1846-1935)**. Knjigu *“Le Guide Culinaire”*, koju je objavio među prvima.





11

- Kroz pisanje, kao javna ličnost, uticao je umnogome na popularizaciju *Haute cuisine*, pri čemu je akcenat stavljao na jednostavnosti i modernizaciji obroka.



12

- **Georges Auguste Escoffier** je nešto pre 1878. godine, otvorio svoj **restoran Zlatni fazan u Kanu** („*Le Faisan d'Or*“),
- **Georges Auguste Escoffier i César Ritz**, sa **Richard D'Oyly Carte**, otvaraju hotel Savoy u Londonu,
- Ritz i Escoffier 1898. godine **osnivaju Ritz Hotel Development Company**.



THE RITZ-CARLTON



13

Nouvelle cuisine

- Nakon čuvene *Haute cuisine*, usledio je kulinarski pravac koji postaje oslonac gastronomije kakvu danas poznajemo, takođe potiče iz Francuske i nosi naziv ***Nouvelle cuisine*** (fra. – savremena kuhinja).



14

Nouvelle cuisine

Osnovne karakteristike savremene kuhinje predstavljaju upotrebu svežih sirovina, osvrt na zdravstveni aspekt obroka i odmerenost porcija!





15

Molekularna gastronomija

- ova nauka se zasniva na praktičnoj primeni **fizičko-hemijskih osobina hrane**,
- primarni cilj ove nauke predstavlja praktičnu realizaciju jela tj dodatni element molekularne gastronomije je svakako efekat iznenadjenja, *kada konzument shvati da se tradicionalno jelo koje je verovatno ranije konzumirao nalazi u potpuno novom obliku.*



16

gastronom / gastronomist

- Za osobu koja izučava gastronomiju kaže se da je **gastronom**, dok osoba koja uspe da objedini teoriju i praksu postaje **gastronomist** (Blank, 2003),
- *gastronomist predstavlja naučni naziv, koji je sinonim naziva gourmet* (fra. – gurme) često primenjenog kroz istoriju gastronomije.



17

gurme

- **Gurme** predstavlja, najkonciznije rečeno, osobu prefinjenog ukusa koji vlada kulinarskim veštinama, vodeći računa o načinu pripreme i prezentaciji estetski i nutritivno izbalansiranog obroka.



18

Paul Bocuse

- **Paul Bocuse** (1926-2018) bio je francuski kuvar koji je bio poznat po visokom kvalitetu svojih restorana i inovativnim pristupima kuhinji.
- Henri Gault prvi put upotrebio termin *nouvelle cuisine*, da bi opisao hranu koja je pripremana prema Bocuse,
- od 1987. godine *Bocuse d'Or se smatra najprestižnijom nagradom za kuvare u Francuskoj.*





19

Fusion cuisine

- Sredinom XX veka, osim tehnološkog razvoja pojavljuje se i ekonomska migracija kako u Evropu tako i u Severnu Ameriku iz celog sveta, ali sa tim i svest i novi ukus lokalne hrane,
- *Upotreba sastojaka i tehnika iz više od jedne regionalne ili internacionalne kuhinje u jednom jelu poznata je kao Fusion cuisine (eng. – fuzija kuhinje).*



20

Doprinos lokalne hrane

- Koliko lokalna hrana ima doprinos u razvoju destinacije ukazuju mnoga naučna istraživanja,
- većina istraživanja u isto vreme ispituju i hranu i piće ali ne i kulturu ishrane,
- danas je neizbežno ispitivanje kulture ishrane koja je *ogledalo lokalne kuhinje (local cuisine)* i koja više nije u izvornom obliku već poprima *oblik Fuzije kuhinje (Fusion cuisine)*.



Kako postati profesionalni kuvar?

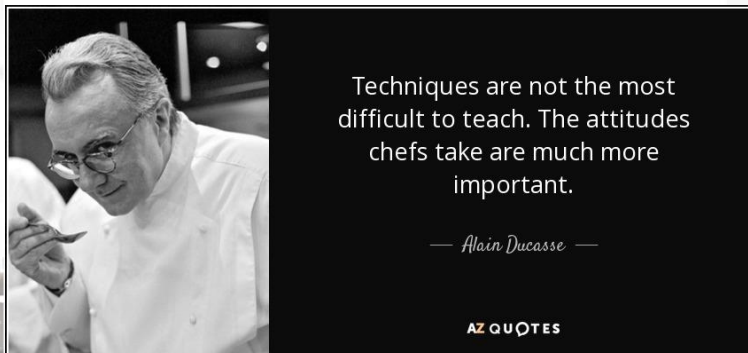
- Pre svega, naglasak je na **učenju kulinarskih veština u pripremanju hrane**. Međutim, u mnogo slučajeva **stavovi su mnogo bitniji nego veštine**. Dobar stav osim što će pomoći da se savlada veština, pomoći će i da se prevazilaze mnoge poteškoće.



Basis_cooking_skills



21



22



23

- Ponos u profesiji kuvara je od velikog značaja, ali *stav da niste najbolji, bitan je kada ste početnik*. Mnogi kuvari sa kulinarskom školom misle da znaju sve o poslu, ali znanje o proizvodnji jela i vođenju kuhinje se stiče i uči ceo život. **Bitno je imati profesionalni stav i pre stupanja na prvi posao.**



24

- Kuhinja zahteva **fizičku i psihičku stabilnost, dobro zdravlje**, volju za napornim radom. Radna atmosfera i pritisak od obima posla u kuhinji može biti velik i napet, sati dugi i iscrpljujući. Uglavnom se radi noću i vikendima dok se drugi zabavljaju, a rad može biti monoton.





25

- Zadržavanjem na jednom mestu godinu ili dve, postaje se potencialni radnik na kojeg šef može da se osloni.



26

- Da bi bio uspešan, **kuvar mora da razume i nauči da upravlja osobljem i planiranjem proizvodnje**. Potrebno je da zna da održava i radi popis opreme, komunicira sa dobavljačima i da zna da rukovodi osobljem na pravi i funkcionalan način.



Ko je Chef?



„Just say yes chef and do it“

27

Većina ljudi, koji postanu profesionalni kuvari, to i ostanu jer vole svoj posao. To je bitna motivacija, ali bitno je i održavati i razvijati veštine koje su neophodne da biste bili profesionalac.



28



Hvala na pažnji!!!

Pitanja??

Dr Nikola Vuksanović

 vuksanovicnikola85@gmail.com

 [@chefteorijapraksa](#)

 [@chefteorijapraksa](#)