

СТРУКТУРА ГАСТРОНОМСКЕ ПОНУДЕ ЈЕЛА ОД СВИЊСКОГ МЕСА У РЕСТОРАТЕРСТВУ БЕОГРАДА

Дарко Драгичевић¹, Драган Тешановић^{II}, Милијанко Портић^{II}, Никола Вуксановић^{III}

Примљено: 28.03.2014. | Прихваћено: 13.08.2014.

РЕЗИМЕ: *Гастрономска понуда има важну улогу у промоцији угоститељских објеката али и индиректан утицај на имиџ туристичке дестинације. Храна, као део понуде, има важну улогу у задовољству корисника производа и услуга. Сходно томе, предмет рада су јела од свињског меса, а задатак рада је да се изврши анализа јела од свињског меса, по ганговима и методама топлотне обраде. Циљ истраживања је да се утврди структура јела од свињског меса, односно њихово учешће у понуди угоститељских објеката, као и заступљеност према начину топлотне обраде који се користе приликом припреме јела. Оваква анализа даје приказ заступљености и очуваности различитих јела од свињског меса који имају велики значај у исхрани становништва и предствљају одраз културе једног народа.*

Кључне речи: *структура понуде, свињско месо, Београд*

УВОД

Структура јела у угоститељским објектима има пресудну улогу у креирању квалитетне гастрономске понуде. Храна је саставни и неизоставан део туристичког производа сваке дестинације. У понуди угоститељских објеката треба да буду заступљена на првом месту домаћа јела а потом национална која би привукла пажњу туриста усмерених ка храни (Теџановић, Корпривица, 2007).

Према Станковићу и Војчићу (2007) у делатности туризма и угоститељства, на подручју Београда, послује 3.631 предузећа и предузетника. Угоститељску инфраструктуру чини:

¹ Угоститељско-туристичка школа, Југ Богданова 28, 11000 Београд.

^{II} Универзитет у Новом Саду, Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Трг Доситеја Обрадовића 3, 21000 Нови Сад.

^{III} Висока школа струковних студија за менаџмент и пословне комуникације, Митрополита Стратимировића 110, 21205 Сремски Карловци, контакт: vuksanovicnikola@yahoo.com.

- 40 хотела, од чега 3 из светских ланаца са 5 звездица и 5 хотела са 4 звездице;
- 7 мотела;
- 3.239 угоститељских објеката ресторанског типа високог стандарда;
- 10.000 запослених.

Производња меса у Србији има дугу традицију и неки од највећих успеха пољопривреде Србије везују се управо за производњу меса. Свињско месо се у Србији, у поређењу са осталим врстама меса, конзумира у већим количинама (Ђоровић и сар., 2009; 2010). Јела од свињског меса су неизоставни део средстава понуде у ресторанима домаће кухиње. Према томе, предмет рада су јела од свињског меса која су упонуди (јеловницима) одабраних угоститељских објеката града Београда.

Структура јела од свињског меса, у угоститељским објектима, може се посматрати са два аспекта. Први према учешћу у ганговима а други према начину топлотне обраде којом се месо обрађује. Сходно томе, задатак рада је да се анализира понуда јела од свињског меса, као и методе топлотне обраде које се примењују у одабраним ресторанима Београда.

Циљ рада је да се утврди структура јела од свињског меса, односно њихово учешће у понуди угоститељских објеката, као и заступљеност у односу на начин топлотне обраде који се користи приликом припреме јела.

ПРЕГЛЕД ЛИТЕРАТУРЕ

Храна је важно средство у туристичкој индустрији (Kearns, Philo, 1993) која својом понудом мора да задовољи све захтеве и потребе туриста у циљу задржавања и враћања на дестинацију. Аутентичност, искуства у локалном окружењу, храна и уважавање домаћина су само један од облика туристичке тражње који се јављају као производ нових, посебних облика у туризму, као што је гастрономски туризам (Вуксановић и сар. 2013), који као такав има директан утицај на посету дестинације, односно ресторана (Теџановић et al., 2013).

У истраживању које су спровели Вуксановић и сар., (2012), на туристичким бродовима за крстарење компаније „Grand Circle Cruise Line“, истичу потрошњу свињског меса која доминира у хладним предјелима и главним јелима, док се 65% јела у понуди обрађују сувом методом топлотне обраде.

Слично истраживање спроведено је у ресторанима Новог Сада, где су анализирана хладна предјела. Аутори (Теџановић et al., 2013) наводе у резултатима да у припреми хладних предјела доминира месо са око 50%, док Калењук и сар. (Kalenjuk et al., 2013) истичу да се у припреми хладних предјела највише користи метод у сувој средини, односно пржење у дубокој масноћи (26%).

У овом раду биће приказана гастрономска понуда и основни принципи и методе топлотне обраде као елементи који имају утицај на структуру понуде и квалитет јела од меса.

Структура гастрономске понуде

Увод у оброк (ручак или вечеру) су хладна и топла предјела која представљају мале припремљене залогаје који се сервирају пре главног јела. Без обзира од које намирнице су припремљена и која топлотна метода обраде је примењена, предјела се деле на топла и хладна (Портић, 2011).

Супе и чорбе су најчешће уводна јела, понекад замењују и дневни оброк а задатак им је да подстакну пробавне органе и жлезде на рад. У литератури је најпознатија и најприхваћенија подела супа и чорби према боји, јачини и густини (Тешановић, 2012), док се према Портићу (2011) деле на: бистре, природне густе и згуснуте супе (чорбе). На који начин ће се припремати супа или чорба зависи од примене метода топлотне обраде.

Готова јела чине посебну групу јела у јеловнику унапред припремљена за један оброк (обично ручак или вечера). Припремање готових јела обавља се путем кувања, динстања, печења, поховања и сл. које траје дуже од 30 минута (Тешановић, 2009).

Јела од печења спадају у групу готових јела. Припремају се сувом топлотном обрадом на високим температурама, које обезбеђују карактеристичну румену pokožицу. Печења се припремају, првенствено од меса младих, али и од омекшалога (маринираног) меса старијих животиња. Познато је прасеће, јагњеће, телеће, пилеће, печење од ћурке и низ других комада и врста меса која се могу пећи (Тешановић, 2009, 2012).

Јела по поруцбини чине групу јела која сеприпремају након што је гост стигао у ресторан и наручио жељено јело. Углавном се веома брзо припремају, пржењем у плиткој, а нека од њих у дубокој масноћи или на грилу – жару, на високим температурама. Делови меса који се користе за припрему ове групе јела су углавном разне шницле, котлети, крменадле, стекови, медаљони, ћевапи, розбратне, ноазети, јела од филеа, итд. (Портић, 2011).

У јела по поруцбини убрајају се јела са роштиља. Ова јела се посебно приказују у јеловницима због свог асортимана, једноставности и брзине припреме. Могу се поделити на јела од уситњеног обликованог меса (ћевапчићи, плескавице и слично), јела на жици (ражњици), вешалице, ћулбастије, мућкалице, домаће свеже кобасице и низ других (Тешановић, 2010; Портић, 2011).

Основни принципи и методе топлотне обраде

Топлотна обрада се може дефинисати као размена енергије између извора топлоте и намирница. При томе се мења њихов састав, структура, укус, мирис, арома и изглед, уништавајући микроорганизме, чинећи укус бољим, а храну погоднијом за гутање и варење. Пренос топлотне енергије може се вршити процесом: кондукције, конвекције и радијације – зрачењем, при чему долази до промене у протеинима, угљеним хидратима, води и мастима, које се налазе у третираним намирницама, од којих и зависи одабрани метод топлотне обраде (Тешановић, 2009, 2010).

На основу преноса топлоте разликују се четири поступка топлотне обраде, а то су:

- топлотна обрада у сувој средини;
- топлотна обрада у влажној средини;
- топлотна обрада у комбинованој средини;
- топлотна обрада микроталасима (Тешановић, 2010).

Метод који ће се употребљавати зависи од врсте намирница које се топлотно обрађују за конзумирање.

Тойлојна обрада у сувој средини се врши уз употребу ваздуха или масти, при чему је намирница, обрађена овим методом, богатијег укуса. У овај метод се убраја: гратинирање, печење на роштиљу, печење у рерни, печење на ражњу, сотирање, пржење у плиткој масноћи и пржење у дубокој масноћи (Тешановић, 2010).

Тойлојна обрада у влажној средини користи воду или пару приликом топлотне обраде намирница, која се користи како би се нагласио природни укус намирнице. Овде спадају: кување, барење, крчкање и парење. На пример, овај метод топлотне обраде, када је месо у питању, најчешће се користи код меса које садржи више везивног ткива и које је у принципу жилавије (Тешановић, 2012).

Тойлојна обрада у комбинованој средини се односи на топлотну обраду применом суве и влажне топлотне обраде, при чему разликујемо:

- Динстање (пирјање) – топлотна обрада која започиње пржењем у плиткој масноћи на температури до 175°C, а затим се додаје вода у односу 1:1 и посуда се поклапа.
- Поелирање, представља супротан поступак топлотне обраде, у односу на овај претходни, намирница се прво кува, а затим пече (Тешановић, 2010, 2012).

Примена методе топлотне обраде зависи од категоризације и класификације меса, односно прекривености масног ткива, боје мишићног и масног ткива, структуре и конзистенције меса и конформације трупа (Тешановић, 2012). Врсте меса која се највише употребљавају у угоститељским кухињама су: говеђе, јунеће, телеће, свињско, јагњеће месо и месо перади.

МЕТОДЕ И МЕСТО ИСТРАЖИВАЊА

Садржај истраживања одредио је примену одговарајућих метода. До резултата истраживања се дошло коришћењем различитих домаћих и страних литературних извора, теренским истраживањем (посматрањем и интервјуисањем) и статистичком методом.

Приликом анализе литературе коришћене су методе анализе и синтезе, које су комбиноване према специфичностима истраживања у раду. У оквиру анализе података, структуре јела од свињског меса, извршено је израчунавање процента јела од анализираних врста меса у групама јела у јеловнику, а затим однос јела припремљених сувим, влажним и комбинованим начином топлотне обраде. У анализи ре-

зултата коришћена је интерна документација ресторана Београда, односно средстава понуде (јеловници).

Истраживање је спроведено у следећим угоститељским објектима са територија града Београда:

- Ресторан „Царева ћуприја“, Булевар Војводе Мишића 79, Београд;
- Ресторан „Три шешира“, Скадарска 29, Београд;
- Ресторан „Знак питања“, Краља Петра 6, Београд;
- Ресторан „Пролеће“, Вука Караџића 11, Београд;
- Ресторан „Голф“, Кнеза Вишеслава 23, Београд;
- Ресторан „Кошута“, Пионирска 32, Београд;
- Ресторан „Господарска механа“, Булевар Војводе Мишића 59, Београд;
- Ресторан „Ужице“, Др Милутина Ивковића 2д, Београд;
- Ресторан „Милошев конак“, Топчидерска 1, Београд;
- Ресторан „Код Момчила“, Липовачка шума, Београд.

РЕЗУЛТАТИ РАДА И ДИСКУСИЈА

Заступљеност јела од свињског меса у ресторанима Београда

Анализирајући резултате приказане у табели 1 може се констатовати да су јела од свињског меса (36,10%) веома заступљена у понуди у односу на остале врсте меса (говеђе, јунеће, телеће, јагњеће месо и месо перади).

Табела 1. Заступљеност јела од свињског меса у средствима понуде угоститељских објеката Београда

Број укупно истражених јела	776	
	Број јела од свињског меса	Процент јела од свињског меса
Укупно јела од свињског меса	280	36,10%

Структура јела од свињског меса по ганговима у ресторанима Београда

Структура јела од свињског меса у истраженим угоститељским објектима варира у зависности од система рада објекта (углавном су то а ла карт ресторани). Понуду чине хладна предјела, готова јела, печења од прасећег меса, топла предјела, јела са роштиља и јела по поруџбини.

У јеловницима београдских ресторана, који су анализирани, у понуди се налазе следећа јела:

- **Хладна предјела од свињског меса:** *Њеиушки њршуи, Свињски њршуи, Пихијије, Чварци, Кулен, Закуске, Далмајинска њршуија, Кавурма, Сендвич са шунком, Пуњена шунка са кајмаком*
- **Супе – чорбе од свињског меса:** није пронађено

- **Топла предјела од свињског меса:** Пуњене њечурке, Шиаџети Миланез, Шиаџети Карбонаре, Поховане њалачинке, Хемендекс, Бекендекс, Омлеј са шунком, Омлеј са сланином
- **Готова јела од свињског меса:** Пуњена њајрика, Свадбарски куйус са месом, Чорбастџ њасуљ са сувим месом, Сармице од зеља, Свињска коленица са киселим куйусом, Пайци у сафџу, Сарма од киселој куйуса са сувим ребрима, Мусака, Пребранац са кобасицом, Подварак са димљеним ребарцима, Димљена коленица са реном, Пуњене њиквице, Димљена свињска дуџкица кувана у киселом куйусу
- **Печења од свињског меса:** Прасеџина са ражња, Прасеџина исјод сача, Свињске коленице, Печена њрасења џлава, Свињско њечење, Прасеће њечење младо, Прасеће њечење
- **Јела по поруџбини од свињског меса:** Карађорђева шницла, Њеџушки сџек, Тоџчидерска шницла, Медаљони са њечуркама, Ужички медаљони, Пуњени залоџај, Вешалица у њиканџ сосу, Шумадијски сџек, Вешалица у сосу од њечурака, Свињска њаџур шницла, Лесковачка муђкалица, Медаљони злаџарски, Срџски ражањ, Муђкалица џурманска, Свињски филе у сосу, Медаљони у кајмаку, Медаљони на џуџиеру, Пуњени џилећи џурнедо у сланини
- **Јела са роштиља:** Бела вешалица, Димљена вешалица, Пуњена бела вешалица, Пилења џиџерица у сланини, Пилећи ражњићи у сланини, Лесковачки уџџиџици, Мешано месо, Домаће кобасице, Гурманска џљескавица, Пуњени филе, Свињски филе на жару, Ражњићи, Ђурећи ражњићи у сланини, Сланина на жару, Ролована џуњена бела вешалица, Крменагла на жару, Димљени враџи, Медаљони у сланини

Након анализе и упоређивања понуда истражених ресторана може се констатовати да већина њих има иста јела у истим ганговима, са истим или сличним називима. Идентификовање гастро-производа и назив јела формира се на основу знања и вештина шефова кухиња али и према већ формираним домаћим, националним и интернационалним јелима.

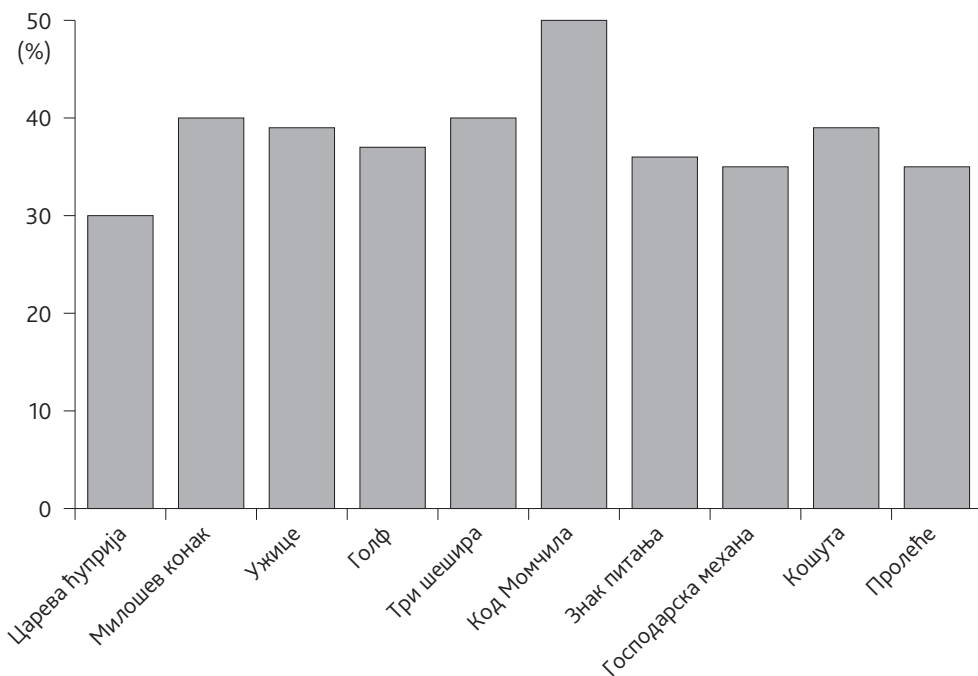
Табела 2. Заступљеност јела од свињског меса по групама јела у јеловницима анализираних ресторана

Анализиране групе јела у јеловницима	Број јела од свињског меса	Просек јела од свињског меса по групама јела у јеловницима
Хладна предјела од свињског меса	36	12,9%
Супе - чорбе од свињског меса	0	0%
Топла предјела од свињског меса	16	5,7%
Готова јела од свињског меса	36	12,9%
Печења од свињског меса	12	4,2%
Јела по поруџбини од свињског меса	59	21,10%
Јела са роштиља од свињског меса	121	43,20%
Укупно	280	100%

На основу статистичке анализе понуде посећених објеката (табела 2), може се констатовати да је највећи проценат јела од свињског меса заступљен у групи јела са роштиља од свињског меса са 43,20%. Најмањи проценат свињског меса је у групи печење, док код супа-чорби није констатовано учешће специјалитета од анализиране групе меса.

Структура јела од свињског меса у понуди ресторана Београда

Истраживањем на терену и анализом добијених података приказаних у графикану 1, може се констатовати да највећу понуду јела од свињског меса имају ресторани „Код Момчила“ и „Милошев конак“, који имају и најразноврснију гастрономску понуду.



Графикон 1. Заступљеност јела од свињског меса по ресторанима (%)

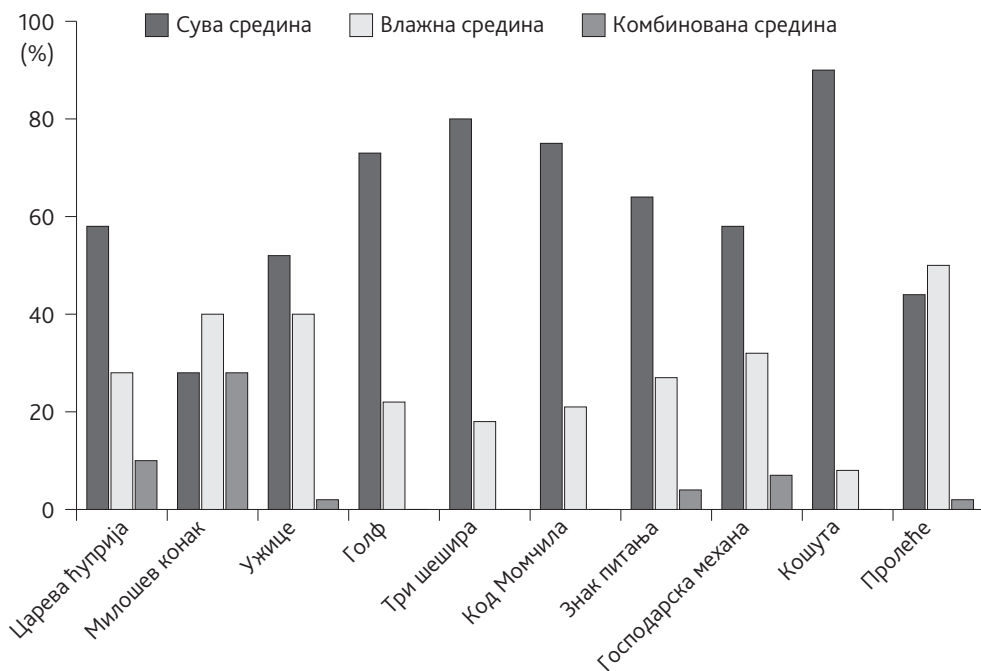
Структура јела од свињског меса према начинима топлотне обраде у ресторанима Београда

Посматрајући структуру понуде и анализом података из табеле 3, о заступљености јела од свињског меса према начину топлотне обраде, може се констатовати да постоје велике разлике у примени метода топлотне обраде. Највише се користи метод у сувој средини (печење) са 67% а дупло мање, али значајније у односу на комбиноване методе обраде, у влажној средини (кувањем) са 27%.

Табела 3. Заступљеност јела од свињског меса према начину топлотне обраде у ресторанима Београда

Начини топлотне обраде	Број јела од свињског меса	Просек јела од свињског меса према начинима топлотне обраде
Сува средина	188	67%
Влажна средина	75	27%
Комбинована средина	17	6%
Укупно	280	100

На основу анализе графикана 2 може се констатовати да се јела у ресторанима „Три шешира“ и „Кошута“ највише обрађују путем суве топлотне обраде 81%, односно 92% и то код припреме јела са роштиља, по поруцбини, хладних предјела и печења. Понуда ресторана „Пролеће“ је богата готовим домаћим јелима, која се најчешће припремају влажном топлотом (*Свадбарски куйус са месом, Чордасић њасуљ са сувим месом, Сармице од зеља, Пайци у сафџу*), па је учешће ове групе јела од свињског меса највеће (51%) међу анализираним ресторанима. Укупну понуду ресторана „Ужице“ чини група готових јела, припремана топлотном обрадом у влажној средини (42%), (*Мусака, Пребранац са кодасицом, Подварак са димљеним ребарцима, Димљена коленица са реном, Пуњене њиквице, Димљена свињска дубкица кувана у киселом куйусу*). У ресторану „Милошев конак“, у односу на друге анализирание ре-



Графикон 2. Структура јела од свињског меса према начину топлотне обраде (%)

сторане, највише јела се припрема методом топлотне обраде у комбинованој средини (29%) (*Пуњена њајрика, Свадбарски куйус са месом, Чордасиј њасуљ са сувим месом, Сарма од киселој куйуса са сувим ребрима, Пребранац са кобасицом, Димљена свињска буџицица кувана у киселом куйусу*). Треба истаћи да ресторани „Голф“, „Три шешира“ и „Код Момчила“ немају у понуди јела од свињског меса која се припремају методом топлотне обраде у комбинованој средини.

Током теренског истраживања (посматрањем и интервјуисањем) и анализе литературе дошло се до сазнања и препорука на који начин треба припремати јела од свињског меса, односно који делови меса се препоручују уз коју методу топлотне обраде.

За припрему свињског меса, топлотном обрадом влажном топлотом, употребљавају се делови меса II и III категорије, тј. најчешће се користе ногице, реп, уши, кожа, неки делови плећке и ребра. Месо се увек кува са коренастим поврћем („мигероих“) и другим зачинима у лонцу (на класичан начин) или у посебном лонцу под притиском (на савремени начин). Може се кувати на пари, у води, у млеку, у вину, у фонду и бистрим супама. Што је течност у којој се месо кува укуснија, то ће и месо бити квалитетније.

Од свињског меса, методом комбиноване топлотне обраде, могу се употребљавати делови II и III категорије (врат, ребра и плећка). Предност динстаног меса је што не губи укус. Током топлотне обраде прелива се соком или сосом у којем се динста, који му такође дају специфични укус, мирис и боју.

За припрему свињског меса, топлотном обрадом сувом топлотом, употребљавају се делови меса I, II и III категорије. Да би месо било сочније, потребно га је прелити јако загрејаном масноћом или опећи на тигању. У пећници се пеку већи комади меса с костима или без њих. Такође, месо се може припремати на роштиљу (гриловањем), у тигању (сотирањем) и на ражњу (Правилник о квалитету закланих свиња и категоризацији свињског меса, „Сл. Лист СФРЈ“, бр. 2/85, 12/85 и 24/86; Gisslen, 2011; Тешановић, 2012).

ЗАКЉУЧАК

На основу извршеног истраживања, структуре гастрономске понуде појединих ресторана у Београду, може се закључити:

- У свим објектима јела од свињског меса веома су заступљена у односу на остале врсте меса. Од укупно 776 истражених јела у групама, 36,10% јела припрема се од свињског меса.
- У понуди доминирају хладна предјела, готова јела, печења од прасећег меса, топла предјела, јела са роштиља и јела по поруџбини.
- Највећи проценат јела од свињског меса је у групи јела са роштиља од свињског меса (43,20%). Најмањи проценат свињског меса је у групи јела печење од свињског меса, док код супа–чорби јела од свињског меса нису у понуди.
- Генерално, заступљеност јела од свињског меса је равномерна међу анализираним ресторанима, али треба истаћи ресторан „Царева ђуприја“, ресторан

националне кухиње, који има најмањи број јела од свињског меса а уједно и најразноврснију гастрономску понуду, што је оправдавајуће.

- Истраживање је јасно указало да се у понуди београдских ресторана за припрему јела од свињског меса највише користи метод топлотне обраде сувом топлотом (67%). Такође, групе јела које се највише припремају сувом топлотом, јесу јела са роштиља, јела по поруцбини, хладна предјела и печења.
- У будућа истраживања треба укључити сензорну оцену квалитета свињског меса, односно и друге аспекте квалитета јела. Такође, истраживања могу укључити поновљене студије у различитим градовима како би се упоредили резултати.
- Резултати рада могу указати на стање понуде јела од свињског меса која за сигурно привлаче највећу пажњу код домаћих и страних конзумента са различитим навикама и потребама у исхрани, посебно са аспекта аутентичних, традиционалних јела српске кухиње, чији су они саставни елемент.

ЛИТЕРАТУРА

- Vuksanović, N., Tešanović D. Kalenjук, B., Gagić, S. (2012). *Structure of gastronomic offer and the meat consumption of tourist ship company Grand Circle Cruise Line (Boston, Massachusetts)*. 2nd International Professional Conference, Ljubljana, Slovenia, 383-390.
- Вуксановић, Н., Пивац, Т., Драгин, А. (2013). Савремени трендови у наутичком туризму на примеру речних компанија за крстарење Европом. *Зборник радова дејарџмана за географију, туризам и хотелијерство*, 42, 125 – 141.
- Драгичевић, Д. (2011). *Структура, квалитет и професионалност јела од свињског меса у ресторанима Београда*, Дипломски рад, Нови Сад: Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство.
- Gisslen, W. (2011). *Professional Cooking*. 7thed. John Wiley&Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.
- Ђоровић, М., Стевановић, С., Лазић, В. (2009). Глобално тржиште меса. *Економика пољопривреде*, 56 (3), 343-358.
- Ђоровић, М., Стевановић, С., Лазић, В. (2010). Србија на међународном тржишту меса. *Економика пољопривреде*, 57 (1), 91 – 110.
- Kalenjuk, B., Živković, M., Banjac, M. (2013). Hot hors-d'oeuvres in Hospitality and Tourism offer in Novi Sad. *Contemporary trends in Tourism and Hospitality*. University of Novi Sad, Faculty of science, Department of geography, tourism and hotel management. pp. 333 – 341.
- Kearns, G. and Philo, C. (1993). *Selling places, The city as cultural capital, past and present*. Pergamon Press. Oxford.
- Портић, М. (2011). *Гастрономски производи*. Департман за географију, туризам и хотелијерство. Универзитет у Новом Саду.
- Правилник о квалитету закланих свиња и катификацији свињског меса*, „Сл. Лист СФРЈ“, br. 2/85, 12/85 и 24/86.

- Станковић, С. М., Војчић, В. (2007). Место туризма у привреди Београда. *Зборник радова - Географски факултет Универзитета у Београду*, (55), 95-104.8.
- Tešanović, D., Živković, M., Banjac, M. (2013). Structure of cold starters in the restaurants of Novi Sad and their importance for the development of tourism. *Journal for theory and practice of hotel industry, Hotelink*, Vol. 21-22, pp.408-415.
- Tešanović D., Koprivica M. (2007). Influence of quality definition of regional gastronomic products on formation of touristic offer of Serbia, *International Participation Conference, Recognisable national gastronomy-tourist potential*, Bled, Slovenia, 217-223.
- Тешановић, Д. (2009). *Гастрономски менаџмент*. Висока хотелијерска школа, Универзитет у Београду.
- Тешановић, Д. (2010). *Гастрономска обрада меса*. Висока хотелијерска школа, Универзитет у Београду.
- Тешановић, Д. (2011). *Основе гастрономије за менаџере*. Департман за географију, туризам и хотелијерство. Универзитет у Новом Саду.