



UNIVERZITET U NOVOM SADU
PRIRODNO-MATEMATIČKI FAKULTET
DEPARTMAN ZA GEOGRAFIJU, TURIZAM I HOTELIJERSTVO

GASTRONOMSKA ESTETIKA

Predmetni nastavnik:

- dr Bojana Kalenjuk Pivarski, vanredni profesor



OSNOVE GASTRONOMSKE ESTETIKE



UVOD

- Predmet: **osnovna načela gastronomske estetike**
- Zadatak: **upoznati se sa osnovnim pravilima**
- Cilj: **savladati osnovna načela gastronomske estetike**



Na koji način mi/gost
doživljavamo hranu?



2.

1.

4.

3.

5.



ČULO
VIDA

ČULO
MIRISA

ČULO
SLUHA

ČULO
DODIRA

ČULO
UKUSA

ŠTA OBUHVATA G.E.?



U **širem gastronomskom** smislu se odnosi na:

estetiku eksterijera
ugostiteljskog objekta,
estetiku enterijera,
cvetnih aranžmana, kao i
estetiku radnih uniformi
osoblja.

U **užem gastronomskom** smislu bi obuhvatalo:

estetiku stola za obedovanje,
estetiku tanjira,
estetika escajga,
estetiku hrane i pića.

OD ČEGA ZAVISI G.E.?



SISTEM
RADA



NAČIN
USLUŽIVANJA



DEKORACIJE OD HRANE



JESTIVE



NEJESTIVE



NEJESTIVE, ALI OD HRANE



PUTER



ČOKOLADA



ŠEĆER



VOĆE/POVRĆE



SEMENKE I ŽITARICE



LED

\$\$

JESTIVE DEKORACIJE



UNUTRAŠNJE

SPOLJAŠNJE

UNUTRAŠNJE DEKORACIJE



SPOLJAŠNE DEKORACIJE



HLADNE/SVEŽE NA
HLADNA
JELA/TOPLOTNO
NEOBRADENE

HLADNA - HLADNA



TOPLOTNO
OBRADENE NA
TOPLOTNO
OBRADENIM JELIMA

TOPLA - TOPLA



KAKO NA NAJLAKŠI NAČIN ZADOVOLJITI MIN. KRITERIJUME

- PRAVILO 7 SEGMENTATA



RAZLIČITIH PO SASTAVU, BOJI, OBLIKU,
ALI USKLAĐENI!!!!



UNIVERZITET U NOVOM SADU
PRIRODNO-MATEMATIČKI FAKULTET
DEPARTMAN ZA GEOGRAFIJU, TURIZAM I HOTELIJERSTVO

GASTRONOMSKA ESTETIKA

Predmetni nastavnik:

- dr Bojana Kalenjuk Pivarski, vanredni profesor

