



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

# GASTRONOMSKA ESTETIKA

**Predmetni nastavnik:**

- dr Bojana Kalenjuk Pivarski, vanredni profesor



# PREZENTACIJA HRANE



# UVOD

- **Predmet:** osnovna načela prezentacije hrane
- **Zadatak:** upoznati se sa četiri osnovna pravila profesionalnog prezentovanja hrane
- **Cilj:** savladati osnovna načela pravilnog prezentovanja hrane



# OSNOVNE SMERNICE!!!

Najvažniji faktori za prikladnu prezentaciju hrane su:

PRAKTIČNOST

RAVNOTEŽA

JEDINSTVO

KLJUČNA TAČKA



# PRAKTIČNOST

Da li je vaša prezentacija praktična?



1

- Pravilno slaganje kriški ispred gosta

2

- Ne dozvolite da velike stavke prekriju neki deo prezentacije

3

- Obezbedite uzajamnu vezu izmedju dekoracije i kriške nečega

4

- 2/3 sosijere treba biti napunjeno

5

- Treba voditi računa o tačnosti veličine (ukupne porcije)

6

- Stavite stavke koje ističu visinu tanjira na zadnjoj strani

# RAVNOTEŽA

Ravnoteža uključuje sledeće aspekte:

Selekcija hrane (jednostavno protiv složenog)

Boja

Tehnike kuvanja

Nutricioni balans

Oblik

Pratnje (prilog)

Izgled

Prostorna ravnoteža (simetrična protiv asimetrična)

Redosled

# JEDINSTVO

Raspored treba raditi kao kohezivnu jedinicu. Elegancija tipično prati jednostavnost, **što je manje oblasti fokusa u prezentaciji tim bolje.**



# KLJUČNA TAČKA

Tanjir ili činija treba prikazati ključnu tačku.  
Plasman i veza različitih komponenti  
hrane odeđuju u velikoj meri postojanje  
i lokaciju ključne tačke.

Rasporedjenost po tanjiru



Linearnost





# PRAVILNA IZRADA

## PRAVILNO RUKOVANJE NAMIRNICAMA

- Čišćenje (mesa, riba i plodova voda)
- Ljuštenje (avokado, paradajz)
- Oblikovanje ribe
- Obradivanje mesa (čišćenje kostiju, masnoće i žilica)
- Pravilna priprema mesa (glatka tekstura, boja hrane, vlažnost)

### Saveti za sečenje

*Tanki komadi su uvek poželjni preko debelih komada , 0.5cm maksimalno*

*Ako koristimo voće ako prilog mesu, trebalo bi da bude iseckano na male komadiće ili sečeno tanko.*

## TAČNOST I DOSLEDNOST VEŠTINAMA NOŽEVA

- Rezbanje (kompletni, jednaki komadi i čiste ivice)
- Sečenje (jednake, čiste ivice i lica)
- Seckanje (na kocke, brinoaz, žilijen, itd)



# OBRATITI PAZNJU

## No. 1. POSTAVLJANJE STOLA

### **Serviranje hrane bi trebalo da:**

- Bude praktično u uslovima sanitacije (bez neglaziranog drveta, glina, itd)
- Uskladi (bez kitnjaste srebrne sosjere sa hranom serviranom na drvenom poslužavniku)
- Bude pravilno održavano (čišćenje, poliranje, obezbeđeno od oštećenja)

Odaberi dizajn tanjira koji se najbolje uklapa sa vašim jelom ili inače servirajte hranu oko porcelana.

### **Aranžiranje stola:**

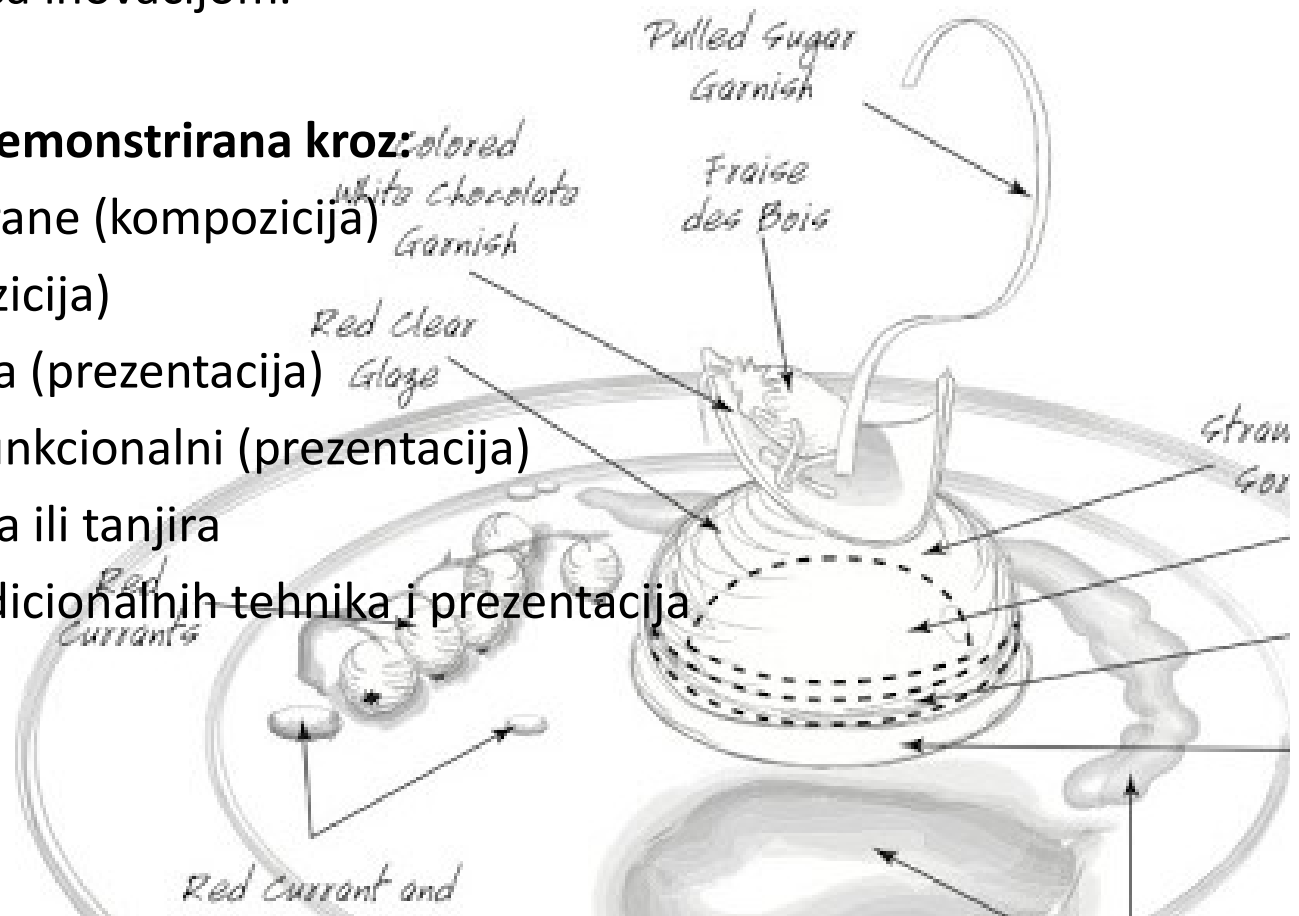
- Bi trebalo da uzdigne prezentaciju hrane
- Ne bi trebalo da je nadjača (salvete, aranžman cveća itd)

# OBRATITI PAZNJU

## No. 2. KREATIVNOST

Kulinarski profesionalci moraju biti kreativni i vešti. Kompozicija i prezentacija su dva manira u kojima kreativnost mora biti demonstrirana. Kreativnost ima dosta toga da uradi sa inovacijom.

- Kreativnost može biti demonstrirana kroz:**
- Nove kombinacije hrane (kompozicija)
  - Nove oblike (kompozicija)
  - Nove ideje rasporeda (prezentacija)
  - Novi prilozi koji su funkcionalni (prezentacija)
  - Novi dizajn porcelana ili tanjira
  - Modernizovanje tradicionalnih tehnika i prezentacija



# VAZNO!

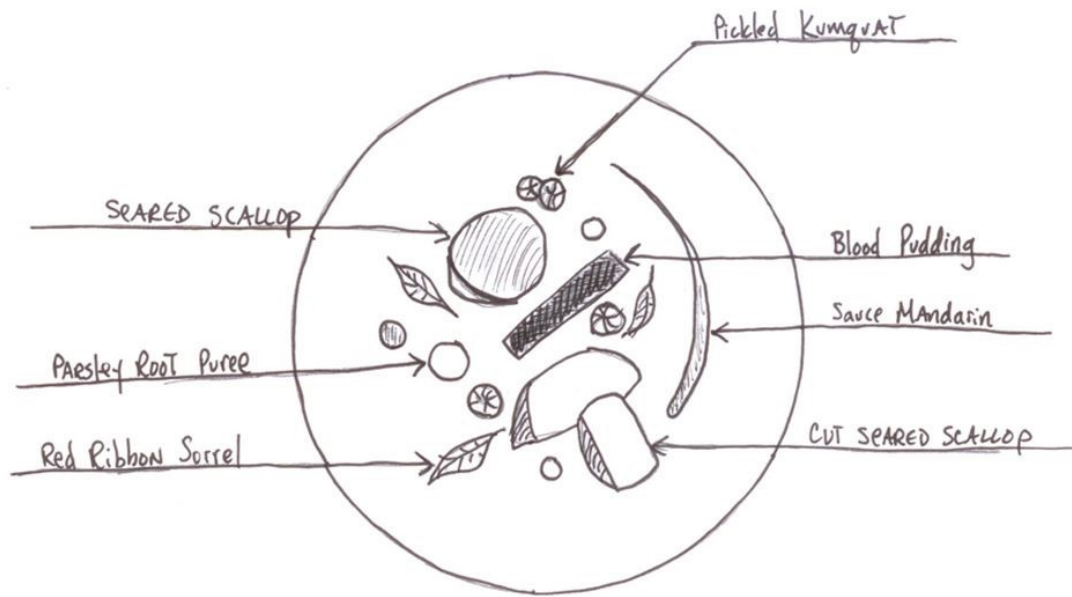
1. Originalnost jela
2. Numeričko usklađivanje porcija mesa i priloga
3. Praktična veličina porcija (cena koštanja i nutritivna razmatranja)
4. Proporcionalna veličina porcija
5. Poštovanje integriteta hrane
6. Osigurati odgovarajuće boje prezentacije i kombinaciju ukusa
7. Prezentovati prirodnu pojavu ukusa
8. Pravilna toplotna obrada mesa (ne previše sirovo)
9. Pravilno prezentovati komade mesa (poređane po redu i veličini) takođe parčići mesa bi trebali biti servisani sa izrezbarenom površinom, nagore i ne ostavljati posle razbarenja
10. Seći voće precizno
11. Pravilno prekrivanje hrane



# IZBEGAVATI!

1. Perije ptica kao dekoraciju
2. Korišćenje nejestivih materijala
3. Previše debelo glaziranje
4. Korišćenje nepotrebnih sastojaka
5. Zatrpavanje tanjira
6. Serviranje hrane na obodu tanjira
7. Ponavljanje prilikom metoda pripreme
8. Serviranje hrane na masnocama
9. Korišćenje neadekvatno toplotno obradjenih namirnica koje ce uticati da jelo izgleda neprivlačno
10. Izbegavati previše boja
11. Korišćenje plastičnih ornamenata
12. Dozvoljavanje priloga da postanu ključna tačka. Prilozi su namenjeni da kompletiraju i upotpune jelo.
13. Neodgorajuće posude za serviranje





SEA SCALLOPS, KUMQUAT, PARSLEY ROOT, TANGERINE, BLACK PUDDING.



# PRIMER KREIRANJA TANJIRA



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

# GASTRONOMSKA ESTETIKA

**Predmetni nastavnik:**

- dr Bojana Kalenjuk Pivarski, vanredni profesor

