



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

GASTRONOMSKA ESTETIKA

Predmetni nastavnik:

- dr Bojana Kalenjuk Pivarski, vanredni profesor



POSTAVKA HRANE



UVOD

- **Predmet:** osnovna pravila postavljanja hrane
- **Zadatak:** upoznati se sa pravilima i odstupanjima
- **Cilj:** savladati osnovna pravila postavljanja i prezentacije

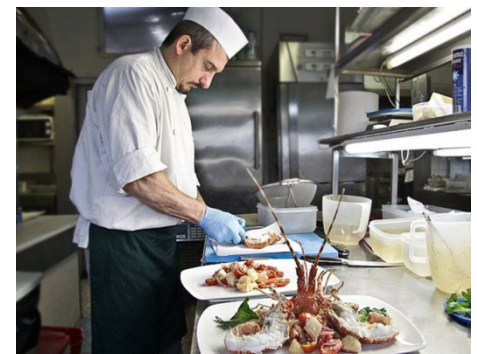


KONTROLA SEVIRANJA HRANE I VELIČINE PORCIJE

Serviranje jela predstavlja poslednju fazu proizvodnje u kuhinji.

- **SERVIRANJE HRANE I DEKORACIJA**

- **PREZENTACIJA VRUĆE
HRANE**



▪ OSNOVI POSTAVLJANJA HRANE

▪ OSNOVE PRIPREMANJA HRANE



ELEMENTI OD ZNAČAJA ZA KREIRANJE PRIVLAČNOG TANJIRA - VIZUELNI EFEKAT

Balans ukusa

Aranžman boja

Oblici

Tekstura hrane

Jednakost veličine porcije i tanjira

Balans između veličine porcija i namirnica na tanjiru

Temperatura

KONTROLNE SMERNICE DA HRANA NA TANJIRU IZGLEDA PRIVLAČNO

1

- Držiti hranu van ivica tanjira.

2

- Aranžiranje namirnica za pogodnost mušterijama.

3

- Zadržati prostor između namirnica, osim ako su stavljene jedna na drugu.

4

- Održavanje jedinstva.

5

- Napraviti da svaka komponenta ima funkciju.

6

- Stavljati sos ili umak atraktivno.

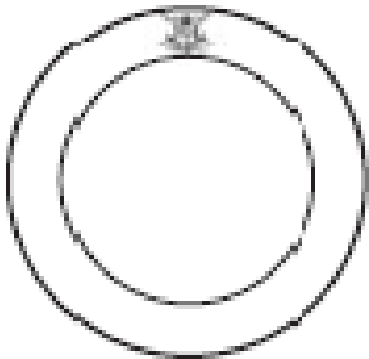
7

- Održavanje jednostavnosti.

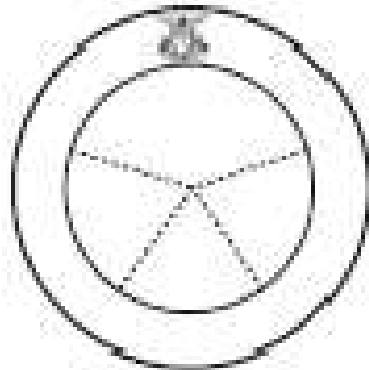
bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs



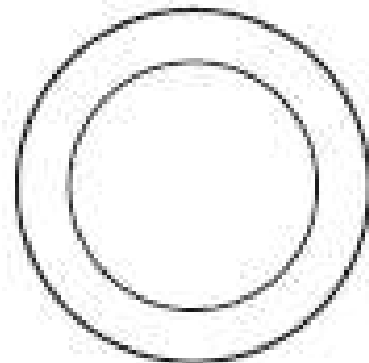
SERVIRANJE JELA



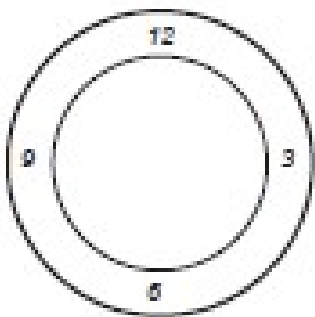
Ranije je bio trenda da veliki ugostiteljski objekti imaju utisnuti logo na svakom svom tanjiru i tada se praktikovalo da jelo bude postavljeno kao i sam tanjir ispred gosta, na vrhu kako bi bilo istaknut.



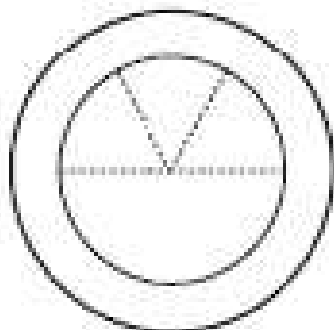
Upravo takvi tanjiri bili su lako podesni za orijentaciju pri postavci jela na tanjir, takozvana orijentacija na 12 časova.



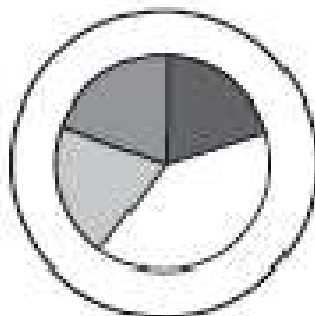
Kod čistih tanjira koji se danas praktikuju orijentacija je malo teža.



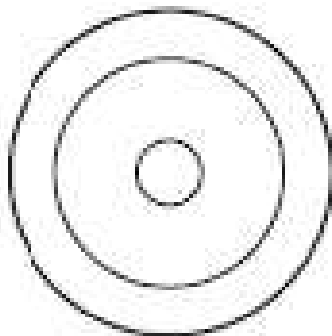
U tom slučaju se zamišljaju položaji 12, 3, 6, 9 h i pomažu kod identičnog serviranja hrane ili određivanje polovine u slučaju serviranja za dve ili više osoba.



Uz malo pažnje može se postići pravilna raspodela gornjeg dela tako što se na centralni deo tanjira na dole postavi glavno jelo, odnosno meso, riba i sl., tačno ispred gosta, a gore ideo ravnomerno raspodeli.

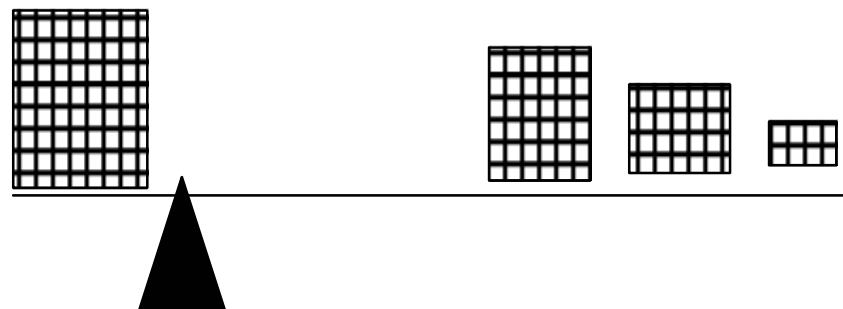
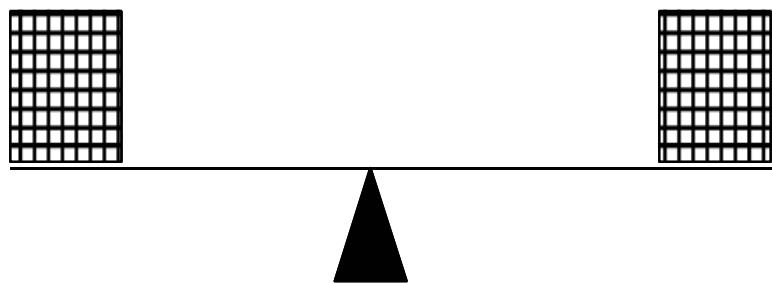


Ili eventualno malo van centra, kao što je navedeno ovde sivim delovima. Takođe je važno da slične namirnice po poreklu, načinu obrade ili boje ne budu služene jedna uz drugu, dok će glavna stavka hrane biti postavljen u beli prostor.



Jelo može biti servirano u centralnom delu tanjira, što je najčešće kod predjela i deserata, pri čemu se dekoracija stavlja na centralni deo i ravnomerno ka svim ivicama.

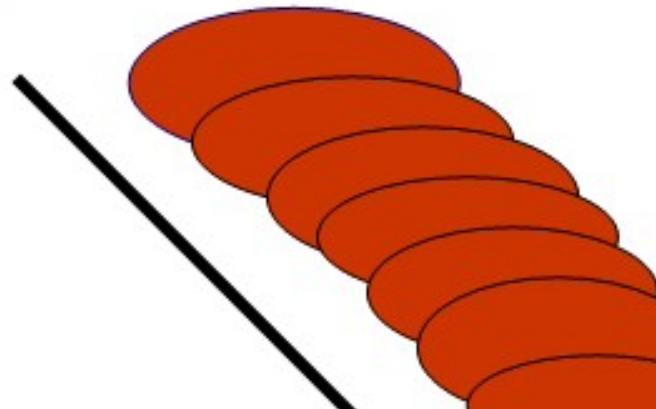
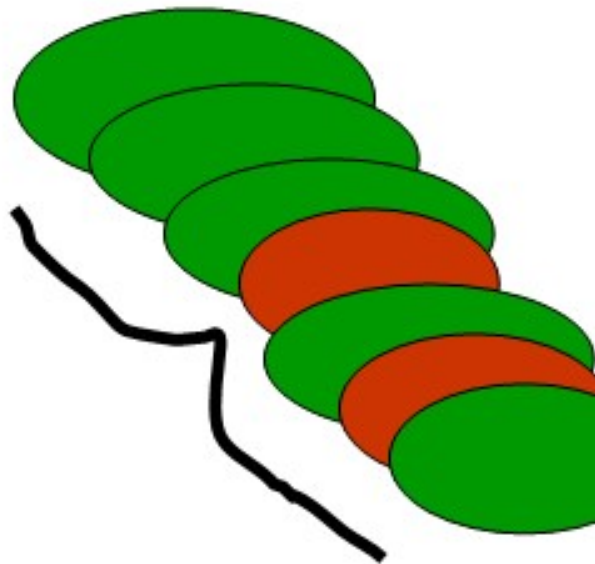
PROSTORNA RAVNOTEŽA (SIMETRIČNA PROTIV ASIMETRIČNA)



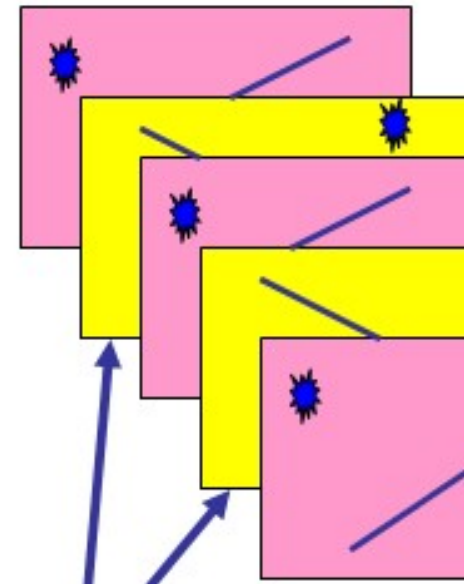
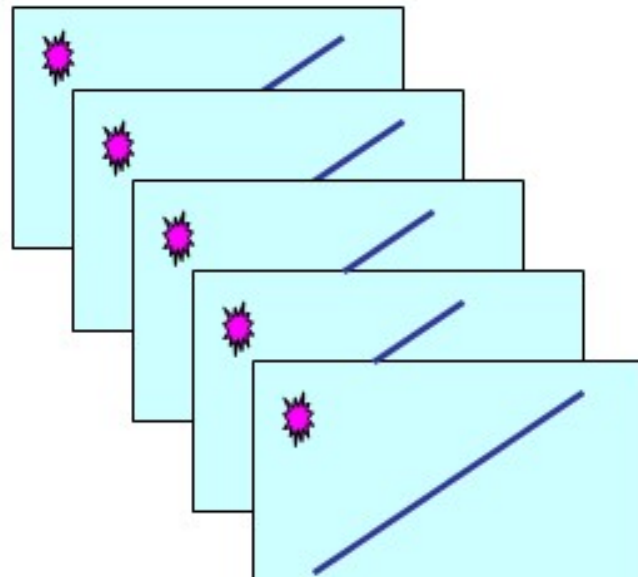
RASPORED

Linija kriški/komada se treba postaviti redosledom sečenja. Ovo će osigurati doslednu progresiju svakog posebnog komada.

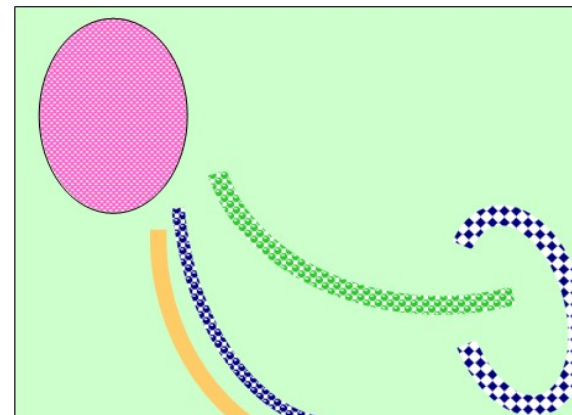
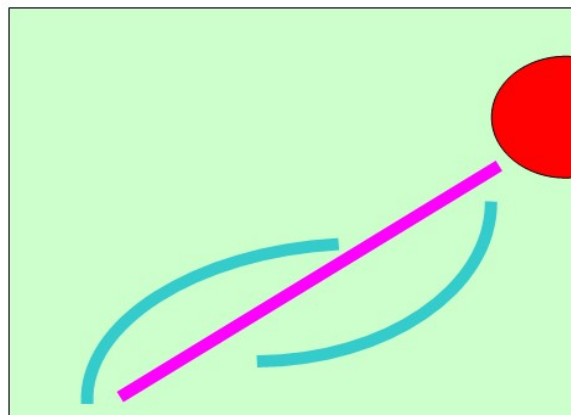
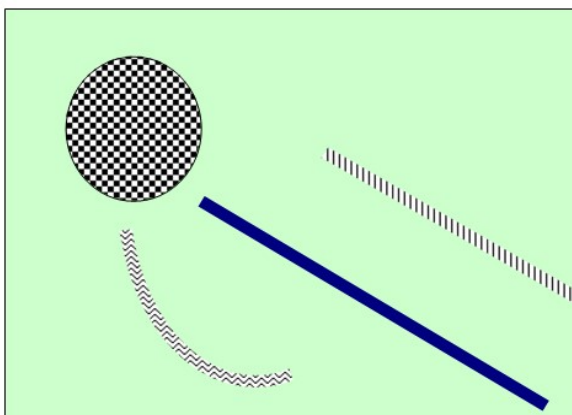
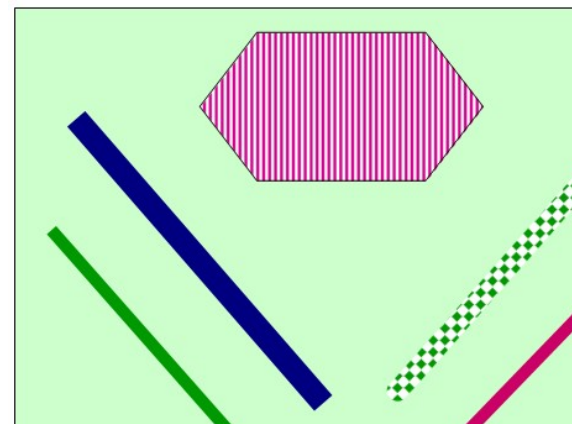
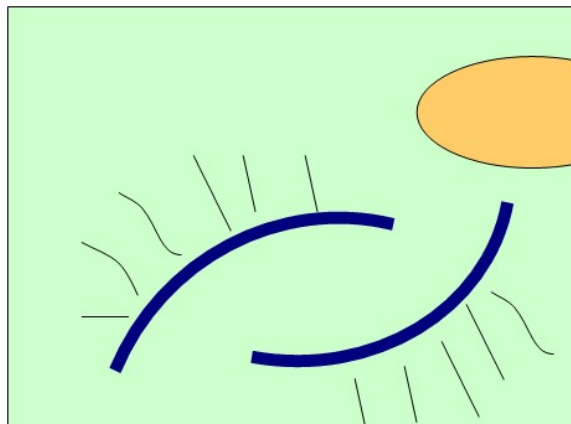
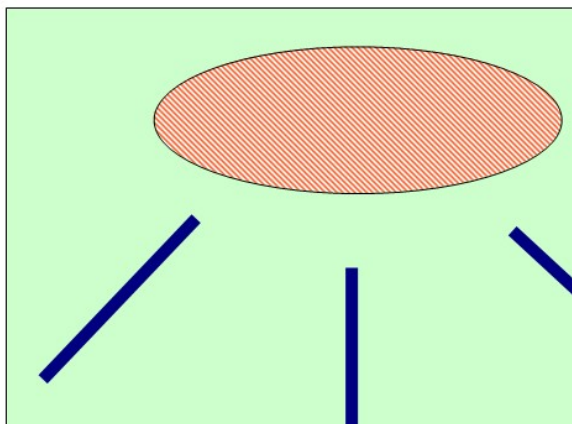
Često prirodna prošaranost komada mesa ili umanjena veličina repa cele ribe prati svaki komad koji se lako može izostaviti iz redosleda.



Prilikom linijskog ređanja parčića, treba izbegavati postavljanje jednog ili više parčeta preokrenutim redosledom. Ovo remeti ritam linije, i samim tim će je oslabiti.



ARANZIRANJE NA OVALU



Da pogledamo i prakticne primere...



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

GASTRONOMSKA ESTETIKA

Predmetni nastavnik:

- dr Bojana Kalenjuk Pivarski, vanredni profesor

