



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

# GASTRONOMSKA ESTETIKA

**Predmetni nastavnik:**

- dr Bojana Kalenjuk Pivarski, vanredni profesor



# STILOVI SERVIRANJE HRANE



# UVOD

- **Predmet:** varijacije serviranja hrane
- **Zadatak:** upoznati se sa stilovima
- **Cilj:** savladati osnovne stilove i razviti kreativnost kroz primere ideja postavke i odabira inventara za serviranje





# 1. LANDSCAPE TECHNIQUE

Uzimajući inspiraciju iz pejzažnih vrtova, ovaj linearni raspored hrane obično je nizak i duguljast.



## 2. FREE-FORM TECHNIQUE

Poput mnogih modernih slika, tanjir slobodne forme može izgledati nemarno razbacana po tanjiru, ali svaki potez i postavljanje hrane pažljivo su osmišljeni kako bi se stvorila apstraktna, ali intrigantna „slika“ na tanjiru.





# 3. FOOD ON ORGANIC MATERIALS TECHNIQUE

Korišćenje organskih materijala kao što su drvo, ali i škriljevac i kamen kao opcije za oblaganje daju posuđu rustikalniji osećaj povratka prirodi.



## 4. FUTURISTIC TECHNIQUE

Koristeći uglađene materijale kao što su metal, staklo i čelik, futuristički premaz stvara vrhunsku i futurističku oplatu.



# 5. THE NORDIC LOOK TECHNIQUE

Napravite trake ili komade povrća i posipajte začinsko bilje da ukrasite za naizgled lak stil.





## 6. HIDE AND SEEK TECHNIQUE

Raslojavanje jelu dodaje element razigranosti i iznenađenja. Zamislite naduvani kreker od pirinča koji pokriva meso od rakova, tanko narezane rotkvice koje skrivaju ukusan tartar od brancina... (tehnika skrivanja).



# 7. BATHING TECHNIQUE

Okupati ribu u čorbi ili sosu. Na primer, ovi tortelini sa sosom od školjki ili kokile sa cikorijom, penom od tartufa, kozjim sirom i škampima.



## 8. SUPER BOWL TECHNIQUE

Hrana u činiji je ogroman trend. Probajte činiju sa elegantnijim stilom; koristi se za manja jela, kao što su predjelo ili entremeti.





# SOSIVI I ZACINI KAO DEKORACIJA



PRAKTICNOS VS ETETIKA  
ZA I PROTIV

Simetrija: DA/NE

# ODABIR TANJIRA

Koji tanjir odaberete može napraviti ili razbiti vaše jelo, kaže južnoafrički kuvar Džek Kutzi.



# PRAVOUGAONI ILI IZDUZENI TANJIR

Upotreba pravougaonih tanjira je efikasna ako imate puno malih ukrasa koji se mogu provući kroz dužinu tanjira, čineći da izgleda dekorativnije.





# CETVRTASTI TANJIR

Ovo nije najlakši tanjir za rad.

Morate da koristite pravilo trećine, što je teorija koja diktira kako slika (u ovom slučaju vaš tanjir) treba da bude sastavljena da bi se stvorio estetski ugodan rezultat.

U osnovi razbijate svoj tanjir u sistem mreže od 9 blokova i pokušavate da izbegnete korišćenje samog bikovog oka jer je to takozvana mrtva tačka. Takođe pokušajte da ne koristite nijednu od tačaka u uglovima.

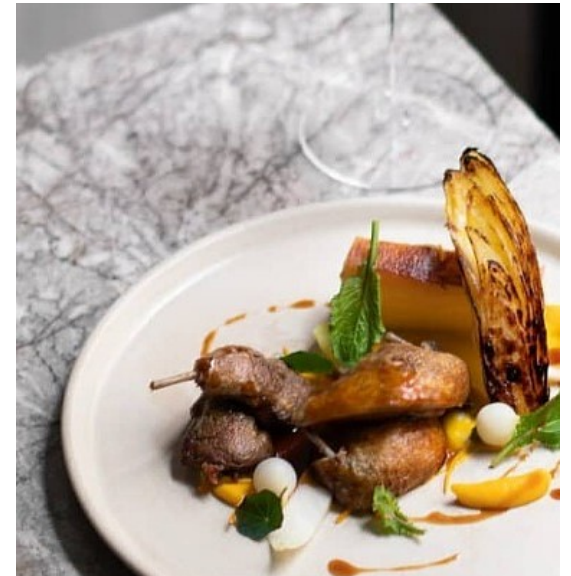


Predjimo na prakticne primere!!!

# OKRUGLI TANJIR

Okrugli tanjiri se najčešće koriste. Isto pravilo za sistem mreže i ovde vazi, osim što ne morate da brinete o mrtvim uglovima.

Pokušajte da ne dobijete ništa u sredini osim ako nije namerno u sredini.





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

# GASTRONOMSKA ESTETIKA

**Predmetni nastavnik:**

- dr Bojana Kalenjuk Pivarski, vanredni profesor

