



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



# GASTRONOMSKA KULTURA I TRADICIJA

-predavanje-  
2020/2021

profesor: dr Bojana Kalenjuk, vanredni profesor



# GASTRONOMSKA KULTURA



bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs

# RAZVOJ GASTRONOMIJE

## DEFINICIJA:

*„Gastronomija je nauka čiji je predmet izučavanja hrana, ona se bavi poznavanjem namirnica, njihovom mehaničkom i toplotnom obradom pri čemu se pristupa nizu operacija i procesa s ciljem da se od polaznih sirovina napravi ukusno jelo sa drugačijim, poželjnijim svojstvima od onih koje su posedovale sirovine.”*

Gastronomija je **interdisciplinarna nauka** koja se bavi proizvodnjom, serviranjem i dekoracijom jela koja se neposredno serviraju gostu na mestu proizvodno uslužnog procesa.



RAZVOJ  
GASTRONOMIJE

ISTORIJSKI -  
ISTORIJA  
GASTRONOMIJE

GEOGRAFSKI -  
GEOGRAFIJA  
GASTRONOMIJE

# ISTORIJSKI RAZVOJ GASTRONOMIJE

Razvoj gastronomije kroz istoriju može se posmatrati kroz tri glavna istorijska talasa:

PRVI TALAS koji je trajao od početka XV do prvih godina XIX veka, hrana je u tom periodu u velikoj meri donošena iz Azije i novog sveta (Severna i Južna Amerika) kako bi se njom trgovalo u Evropi

DRUGI TALAS koji je trajao od XVII do XX veka, kada dolazi do velikih kretanja ljudi iz Evrope u Ameriku

TREĆI TALAS koji je vezan za tehnološki razvoj, kako je napredovao protok informacija, promenio se način razmene informacija o hrani sa ljudima iz čitavog sveta, globalizacija hrane uticala je na navike ljudi kada je u pitanju ishrana



# GEOGRAFSKI RAZVOJ GASTRONOMIJE

Tehnike intenzivnih **metoda toplotne obrade** su se razvijale shodno svojim prirodnim bogadstvima.

## PRIMER:

- Evropa, Severne Amerika – Azija, Afrika

Zavisno od geografskih i klimatskih odlika formirale su se kuhinje **sa većom ili manjom primenom voća i povrća u odnosu na mesa ili ribe.**

Isto tako, razvio se i **sistem konzervisanja** namirnica koji je bio prilagođen klimatskim odlikama, poput sušenja, salamurenja i hlađenja.



Svaka geografska disciplina ima određeni uticaj na gastronomiju:

### FIZIČKA GEOGRAFIJA

- klimatske zone, temperature, geologije, padavine, prirodne vegetacije, zemljišta i vode

### DRUŠTVENA GEOGRAFIJA

- stanovništvo, migracije, gustine naseljenosti, kulture i tradicije

### MEDICINSKA GEOGRAFIJA

- dijeta, ishrana, zdravlje i bolesti

### EKONOMSKA GEOGRAFIJA

- poljoprivreda, zemljoradnja, stočarstvo i proizvodnja hrane



# DEFINISANJE KULTURE

## DEFINICIJA:

„Kultura je široko definisana kao vrednosi, uverenja i prakse prihvaćene od strane članova grupe ili zajednice. **Kultura je naučena a ne nasleđena**; prenosi se sa generacije na generaciju kroz usvajanje jezika i socijalizaciju u procesu koji se zove usvajanje kulture.”

To je kolektivna adaptacija na specifičan skup uslova okruženja.

Kultura nije statično stanje.

Kultura se menja kroz vreme, od mesta do mesta i kao odgovor na društvenu dinamiku.



Kulturno pripadništvo se definiše etničkom pripadnošću.

Za razliku od nacionalnog porekla koje može da sadrži brojne etničke grupe, etnička pripadnost je društveni identitet povezan sa zajedničkim obrascima ponašanja, uključujući navike u ishrani, oblačenje, jezik, porodičnu struktura i često versku pripadnost.

# PROCES AKULTURACIJE

Kada se ljudi jedne etničke pripadnosti presele u oblast sa drugačijim kulturnim normama, prilagođavanje novom većinskom društvu počinje. Ovaj proces je poznat kao akulturacija, i odvija se duž neprekidnog obazaca ponašanja koji mogu biti veoma fluidni, idući napred nazad između tradicionalnih praksi i usvojenih običaja.

Obično prva generacija imigranata ostaje emotivno povezana sa svojom kulturom porekla.

## PRIMER:

- Azijski Indijci



## Akulturacija navika u ishrani

Kulturološki zasnovane **navike u ishrani** su često među **poslednjim** praksama koje ljudi menjaju kroz akulturaciju.

Usvajanje novih namirnica se generalno ne razvija stalnom progresiom od tradicionalne ishrane kao ishrani većinske kulture.

**Konzumiranje novih namirnica je često nezvisno od tradicionalnih navika u ishrani (nestašica, cena).**

PRIMER: Iranci

**Ukusna jela se lako prihvataju, a nepopularna tradicionalna jela mogu biti prva odbačena.**

PRIMER: Meksikanci



# KULTROLOŠKE NAVIKE U ISHRANI

Funkcije hrane variraju kulturološki i svaka grupa kreira kategorizacije koje odražavaju njihove prioritete.

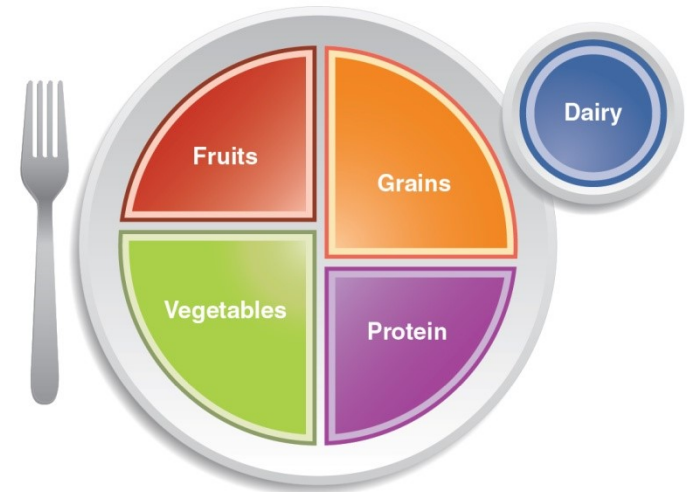
PRIMER:

- SAD

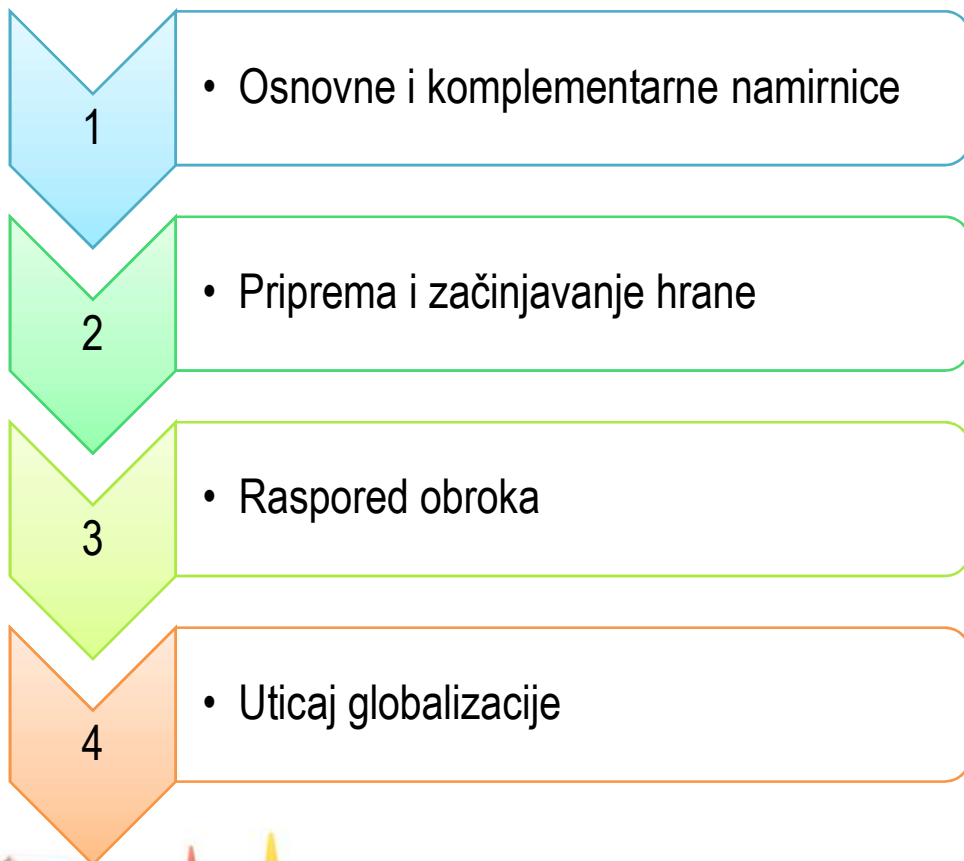
Druge manje jasne kategorizacije obično koriste pripadnici svake kulture i povezuju se sa **značenjem hrane**.

Primeri klasifikacije uključuju:

- kulturološke superiorne namirnice;
- hranu prestiža, obično proteinske namirnice i skupa i retka jela;
- hrana za oblikovanje tela, hrana za koju se veruje da utiče na zdravlje, lepotu i blagostanje;
- dopadljive magične namirnice, čije osobine kroz asocijaciju boja i oblika su uključene;
- namirnice fiziološke grupe;
- rezervisane ili zabranjene za grupe sa određenim fiziološkim statusom, kao što je pol, starost ili zdravstveno stanje.



# Modeli za identifikovanje i razumevanje navika u ishrani različitih kultura od pomoći u razumevanju uloge hrane unutar kulture.



# MODEL OSNOVNIH I KOMPLEMENTARNIH NAMIRNICA

Namirnice izabrane od strane jedne kulture mogu da se grupišu prema učestalosti potrošnje.

Prošireni koncept **osnovnih namirnica** navodi da namirnice koje su redovno uključene u ishranu osobe, obično na dnevnoj osnovi, su u osnovi navika u ishrani.

To su obično složeni ugljeni hidrati, kao što je pirinač, pšenica, kukuruz, jam, manioka, taro ili banane.

Namirnice koje se široko ali manje učestalo jedu se zovu **sekundarne namirnice**.

Ove namirnice kao što su piletina ili zelena salata ili jabuke, se jedu jednom nedeljno ili i više puta ali ne svakodnevno.

Namirnice koje se jedu samo sporadično se zovu **periferne namirnice**.

Ove namirnice su karakteristika preferencija pojedinca u pogledu hrane, a ne kulturološka grupna navika.

bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs



# PRINCIPI ZAČINJAVANJA

Načini na koje se hrana priprema i začinjava su drugi po važnosti samo za početni izbor sastojaka u razvoju navika u ishrani.

Svaka tehnika, od **pripreme za kuvanje** (npr. pranje, ljuštenje, seckanje, potapanje, ispiranje i mariniranje) **do toplotne obrade** (npr. pečenje, prženje, grilovanje, dinstanje, tostiranje, parenje, ključanje) i **konzervisanja** (npr. sušenje, konzerviranje, kiseljenje, fermentisanje i zamrzavanje), **menja originalni ukus sastojka**. Ipak samo lokacija i prakse manipulacije **nisu isti u svim kuhinjama**. Za to je potrebno da namirnica bude začinjena. **Glavni razloga zašto bilje i začini imaju tako važnu ulogu u navikama u ishrani je prvenstveno ukus.**

**Začini mogu da se koriste za klasifikaciju kuhinja kuturološki.** Jedinstvene kombinacije začina su toliko prepoznatljive da malo ljudi pravi grešku u njihovoj upotrebi i prepoznavanju.

bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs



## Prepoznatljivi principi začinjavanja

### Azijsko-indijski

- garam masala, kari mešavina od korijandera, kima, peskavice, kurkume, crnog bibera, kajena, karanfilića, karomona i ljute paprike

### Francuski

- puter, pavlaka, vino, bouquet garni

### Grčki

- limun, crni luk, beli luk, origano i maslinovo ulje

### Italijanski

- paradajz, beli luk, bosiljak, origano i maslinovo ulje

### Portorikanski

- sofrito, začinski sos od paradajza, crnog luka, belog luka, babura, korijandera, kapara, pimenta, annatto semena i masti

### Ruski

- kisela pavlaka, crni luk, mirođija i peršun

# OBRASCI I CIKLUSI OBROKA

Ljudi u svakoj kulturi imaju najmanje jedan obrok dnevno.

Struktura obroka i važnosti jela je različita.

PRIMER:

- USA
- Azija
- Francuska
- Vijetnam

Pored razmatranja pravilnog redosleda služenja, namirnice moraju takođe da budu odgovarajuće za obrok ili situaciju.

PRIMER:

- USA
- Jugoistočna Azija

Ko jede obrok je takođe važno. Obrok se često korsiti za definisanje granica u međuljudskim odnosima



Finalni element toga šta čini obrok je **veličina porcije.**

### Veličine porcija

PRIMER: Kina (30 g) – Francuska (90 – 120 g) – SAD (180 – 240 g)...360 g

Američka tradicija je da se **počisti tanjir** bez obzira koliko hrane je posluženo dok u drugim kulturama kao u kulturama sa Bliskog istoka smatra se pristojnim **da se ostavi malo hrane** na tanjiru kako bi se pokazala sitost.

Važnost kada se glavni obroci dešavaju.

PRIMER:

- Evropa – SAD

Gozbe i postovi.



# RAZVOJNA PERSPEKTIVA KULTURE HRANE

STRUKTURNA PROMENA	PROMENA STRUKTURE HRANE
Globalizacija: lokalne u svetske organizacije	<b>Konzumerizam: autohtone u namirnice masovno proizvedene</b>
Modernizacija: mišićni pogon u pogon na gorivo	<b>Komoditizacija: domaći u fabrički proizvodi</b>
Urbanizacija: ruralno u urbano nastanjivanje	<b>Delokalizacija: proizvođači u samo potrošače</b>
Migracija: prvobitna u nova okruženja	<b>Akulturacija: tradicionalne u usvojene namirnice</b>





## Individualne navike u ishrani

Kulturne vrednosti, uverenja i prakse su obično toliko ukorenjene da su nevidljive u svakodnevnom životu pojedinca. Svaka osoba živi unutar svoje kulture, nesvesna uticaja koje ta kulutra vrši na navike u ishrani.

Izbori namirnica se obično donose prema tome šta je dostupno, što je prihvatljivo i šta se preferira: dijetetski domen određen dostupnošću i šta svaka osoba smatra jestivim.

Lična preferencija se najčešće razmatra sva više aspekata, kao što su ukus, trošak, udobnost, samoizražavanje, blagostanje i raznovrsnost.

**Osoba može da bira namirnice samo koje su joj dostupne.**

Lokalna ekološka razmatranja, kao što su vremenski, zemljišni i vodeni uslovi; geografske karakteristike, autohtona vegetacija, prirodna životinjska populacija i ljudska manipulacija ovim resursima kroz kultivaciju biljaka i pripitomljavanje životinja, određuju zalihe hrane na fundamentalnom nivou.

PRIMER:

- Pirinač



Političko, ekonomsko i društveno upravljanje hranom na lokalnom nivou je obično usmereno ka osiguranju pouzdanog i pristupačnog izvora ishrane.



# VRSTE GASTRONOMSKIH PROIZVODA

## DOMAĆA JELA

- Domaća jela su nastala u pojedinim domaćinstvima ili predstavljaju specijalitete određenog restorana ili su prepoznatljiva u jednom gradu, a napravljena su od autentičnih lokalnih namirnica.



## NACIONALNA JELA

- Nacionalna jela predstavljaju skupove regionalnih jela koja su se ustalila na širokoj teritoriji jedne zemlje.



## INTERNACIONALNA JELA

- Internacionalna jela su već afirmisana jela raznih svetskih kuhinja koja su prihvaćena širom sveta.



# PITANJA

1.

• Koja tri istorijska talasa se ističu u razvoju gastronomije?

2.

• Na koji način je geografija uticala na formiranje gastronomije?

3.

• Kroz koje geografke discipline se može posmatrati gastronomije?

4.

• Po cemu se mogu razlikovati kulturološke navike u ishrani?

5.

• U kojoj meri se razlikuju osnovne I komplementarne namirnice medju kulturama?

6.

• Koji principi začinjavanja su zastupljeni u pojedinim oblastima i sta na njih utice?

7.

• Koje navike u obedovanju su ustaljene kod pojedinih naroda?

8.

• Navedite razvojne perspektive kulture hrane.

9.

• Objasnite odnos kulture, individualnih navika u ishrani i dostupnosti hrane.

10.

• Kako se dele jela prema poreklu recepture?



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



# GASTRONOMSKA KULTURA I TRADICIJA

-predavanje-  
2020/2021

profesor: dr Bojana Kalenjuk, vanredni profesor