



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



# **GASTRONOMSKE KARAKTERISTIKE RAZLIČITIH KRAJEVA SVETA**



# GASTRONOMSKE KARAKTERISTIKE EVROPSKOG KONTINENTA

Zapadna Evropa obuhvata kuhinje Ujedinjenog Kraljevstva, Irske, Francuske, Belgije, Holandije i Luksemburga.

Svaka kuhinja sama po sebi ima svoje specifičnosti koje su se formirale kroz istoriju, uslovljene geografskim i društvenim faktorima.

## Koje su to specifičnosti?



## Kuhinja Luksemburga

Luksemburška kuhinja veoma podseća na nemačku gastronomiju sa zajedničkim elementima iz kuhinja srednje Evrope.

Osnovna namirnica je svinjetina koja se kombinuje sa povrćem, a najčešće sa krompirom, pored njih se koriste sve vrste mesa, grašak, zelje, pšenično i heljdino brašno, senf, ren, sirevi, puter, voće i povrće, pekmez, med, čokolada, marcipan itd.



Centralna Evropa je unutar svojih država prepoznatljiva na različite načine.

Svaka zemlja ima svoje specijalitete.

### Koje su prve asocijacije na pomen ovih kuhinja?

Austrija ...

Češka Republika ...

Nemačka ...

Mađarska ...

Slovačka ....

Slovenija ...

Poljska ...

Švajcarska ...



### Mađarska kuhinja

Glavna karakteristika mađarske kuhinje je obilno dodavanje paprike.

U pripremi kuvanih i pečenih jela isključivo se koristi svinjska mast, što zahteva jače začinjavanje.

Najpoznatije mađarsko jelo je gulaš.

Od mesa se najviše koriste govedina, teletina, jagnjetina i svinjetina, takođe su veoma zastupljene piletina i guščetina, od kojih se pripremaju razne vrste kuvanih jela i pečenja.

Od riba najviše se pripremaju šaran, štika, smuđ i som.

Začini su zastupljeni u svim jelima, pored paprike veliku primenu imaju: crni luk, beli luk, peršun, biber, lovor, đumbir, kim, majčina dušica, mirođija, korijander i majoran.

Od pšenice se često pripremaju razne vrste testenina, knedle koje se koriste kao prilog jelima, samostalna jela u kombinaciji sa drugim namirnicama ili kao dodaci za supe.

Posmatrajući istočnu Evropu sa aspekta gastronomije može se reći da se radi o širokom spektru kuhinja koje se prepliću sa centralnom Evropom i Balkanom, ali zahvataju i Kavkaz.

Kuhinja regiona je pod jakim uticajem klime koja varira, u zavisnosti od zemlje.

Beloruska, češka, mađarska, poljska, ruska i ukrajinska imaju mnogo sličnosti, za razliku od kavkaskе kuhinje koja se znatno razlikuje.



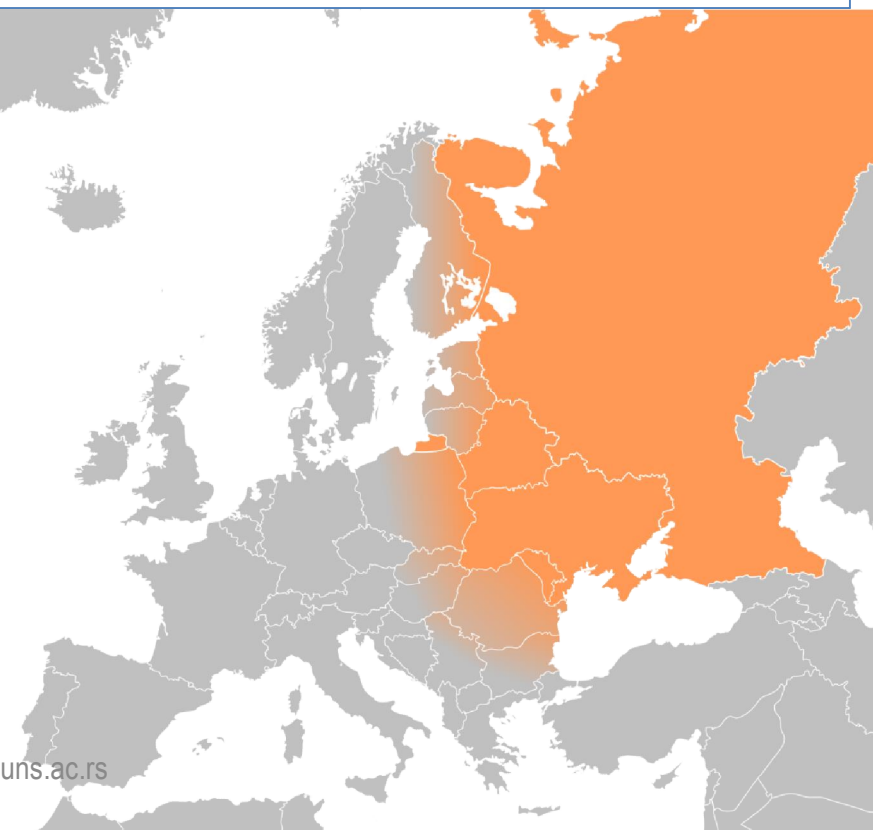
## Hrana i ishrana Ukrajine

Ukrajina je tradicionalno viđena kao žitnica istočne Evrope.

Povrće igra veliku ulogu u ukrajinskoj kuhinji.

Meso je značajna namirnica, a svinjetina je najčešće konzumirana od svih vrsta mesa.

**Šta je još karakteriše?**



Južna Evropa obuhvata zemlje u basenu Sredozemnog mora.

Mediterranska klima, planinski reljef i rani civilizacijski napredak odrazili su se na formiranje i prepoznatljivost današnje gastronomije.



### O kakvim kuhinjama se radi?

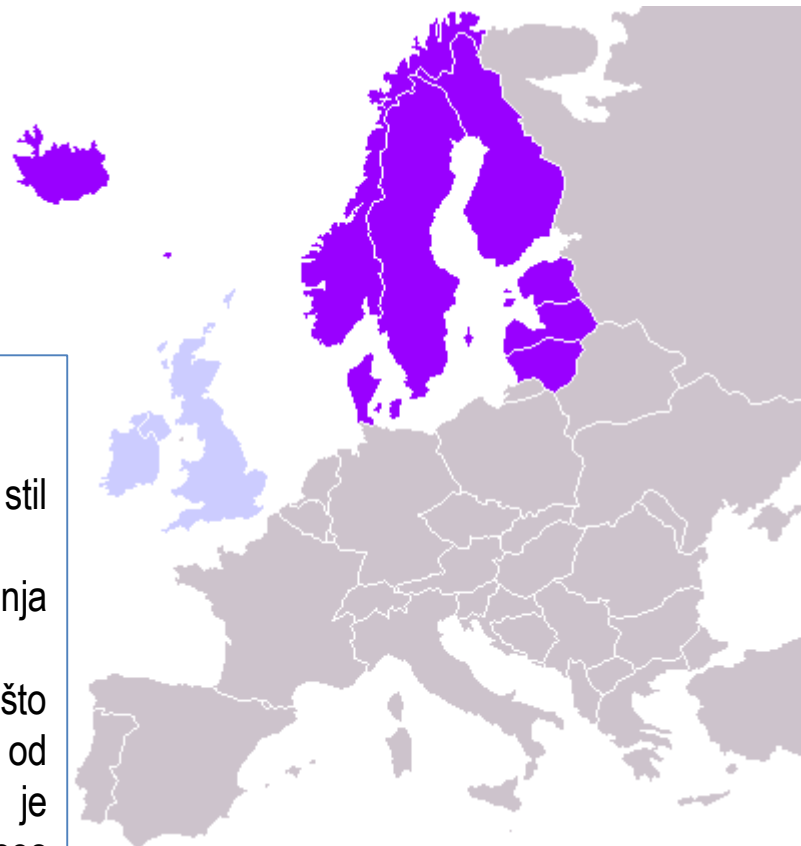


### Gastronomija Balkanskog poluostrva

Balkan je poluostrvo južno od Save i Dunava, deo koji se razlikuje po izraženom uticaju Otomanskog carstva na ishranu stanovništva i preplitanju gastronomskih karakteristika naroda koji naseljavaju ovu oblast sa različitostima u vrsti namirnica koje su odraz uticaja religije.



Severna Evropa zahvata Skandinavsko poluostrvo, poluostrvo Jiland i ostrvo Island. Oštra klima odrazila se i na navike u ishrani naroda ove oblasti.



### Skandinavska kuhinja

Tri skandinavske zemlje Norveška, Finska i Švedska imaju sličan stil pripremanja hrane i relativno bliske karakteristike.

Skandinavska kuhinja se bazira na jednostavnom stilu pripremanja hrane, punom ukusu, ali ne baš začinenim jelima.

Svako tradicionalno jelo ima poseban metod pripremanja i obrade, što je više ili manje isto u svim regionima u zemlji. Meso je jedan od glavnih elemenata većine skandinavskih jela i haringa je izuzetno popularna, zajedno sa drugim vrstama ribe. Losos obiluje na području poluostrva, i to predstavlja veoma popularno jelo.

Švedski sto (šved. smorgasbord) se sastoji uglavnom od hladnih jela haringi, ribe, mesa, salate i sireva, praćen kriškama hleba sa puterom i predstavlja jedan od najčešćih obroka na poluostrvu.



# GASTRONOMSKE KARAKTERISTIKE AFRIČKOG KONTINENTA



Zemlje Magreba obuhvataju najseverniji deo Afrike duž obale Sredozemnog mora, to su: Egipat, Libija, Alžir, Tunis, Maroko i Mauritanija. Tokom vekova ovom regijom su prolazili mnogi putnici, osvajači, naseljenici, doseljenici, trgovci itd.



## Na koji način?



## Kuhinja Egipta

Egipatska kuhinja je najstarija u regionu, u seoskim domaćinstvima se i danas na trpezi može naći hrana drevnih faraona. Hleb je najvažniji element u egipatskoj ishrani, i to s pravom!!!.

bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs

## Šta je karakteristično za ove kulture?

### Meditranska kuhinja

Mediteran je jedinstven geografski region, sa više od deset zemalja u Evropi, Africi i Aziji, a to su duž obale: Španija, Francuska, Italija, Albanija, Crna Gora, Hrvatska, Slovenija, Grčka, Turska, Sirija, Liban, Izrael, Egipat, Libija, Tunis, Alžir i Maroko. Glavna ostrva su Korzika, Krit, Kipar, Malta i Sicilija.



Istočna Afrika je dom travnatih savana, poznatih po slonovima i safarijima. Obuhvata Etiopiju, Eritreju, Somaliju, Keniju, Tanzaniju, Džibuti, Ruandu, Burundu i Ugandu, graniči se sa Crvenim morem i Indijskim okeanom. Dugo je ovaj deo bio pod kontrolom Velike Britanije od strane kolonista što se odrazilo i na njihove navike u ishrani.

**Čiji još uticaji?**



### Tanzanija, Zanzibar - ostrvo začina

Zanzibar je poznat po začinima, jer su Evropljani, na putu do Indije, upravo na ovom ostrvu pravili predah. Ovo ostrvo je najveći proizvođač karanfilića u svetu. Pored kafe ovde se uzgaja više od 50 vrsta začina poput: šafrana, muskatnog oraha, vanile, bibera i čilija.

Biljka od životnog značaja za stanovnike Zanzibara je kokosova palma. Kokosov orah može da se jede, a lišće palme ima veliku primenu u domaćinstvu.

[bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs](mailto:bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs)



**Kakav je način pripremanja hrane?**



Zapadna Afrika je karakteristična po supama i čorbama sa dosta povrća i malo mesa, jelima na bazi skroba, najčešće pirinča od kog pripremaju neku varijaciju jela između pilava i paelje (jollof).

Uzgajaju kakao zrna, jam, kikiriki, kukuruz, banane i manioku.

Južnoafrička kuhinja kombinuje ukuse iz originalnih afričkih biljaka, korenja, voća, povrća, žitarica, mlečnih proizvoda i divljači sa evropskim uticajima iz Holandije, Britanije i Francuske, kao i Nemačke, Portugalije i Skandinavije.

**Čiji uticaji na kuhinju se mogu videti?**

### Kuhinja Južnoafričke Republike - kuhinja duge

Južnoafrička Republika je karakteristična po kukuruznoj kaši, čorbi na bazi mesa, sušenom kukuruzu (samp), pasulju u kombinaciji sa domaćom kobasicom (boerevorsom), ribi i pomfritu, i ukusnim poslasticama evropskog porekla.

U unutrašnjim delovima Južnoafričke Republike i dalje se može pronaći originalna afrička kuhina u okviru koje kao izvori proteina se koriste gusenice, crvi, skakvci, kao i termiti i druge bube.

Nadimak „kuhinja duge“ postoji zato što su sve etničke kuhinje imale međusobni uticaj. One su poput duginih boja, zamućene, ali u isto vreme i jasno odvojene.

[bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs](mailto:bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs)



# GASTRONOMSKE KARAKTERISTIKE AZIJSKOG KONTINENTA

Azijska kuhinja razlikuje se od ostalih svetskih kuhinja po tome što se razvijala uz najmanje spoljašnjih uticaja.

Azijska kuhinja ima i najveću raznolikost što se tiče sastojaka i tehnika toplotne obrade namirnica .

Istočna Azija obuhvata teritorije Kine, Japana, Koreje i Mongolije čija je kuhinja bogata povrćem, voćem, ribom i morskim plodovima, a u zavisnosti od dela različitim vrstama žitarica, sa velikom primenom pirinča.



**Po čemu su one karakteristične?**



bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs



## Gastronomija ostrva u oblasti Pacifika

Priprema hrane u oblasti pacifičkih ostrva se razvila bez primene metalnih lonaca, tiganja, i pribora, i mnogo hrane se jelo sirovo.

Kuhinja stanovnika se zasniva na hlebnom drvetu (engl. breadfruit), taru, kasavi, jamu, svinjetini i živini.

Voće ima veliku primenu, a kokos i banane koje često predstavljaju ovu oblast su zajedno sa šećernom trskom i ananasom mnogo kasnije donesene u ovu oblast sa evropskim kolonistima



Hlebno drvo



Taro



Manioka za kasavu



Perlice samo palme

## Osnovne namirnice indonežanske kuhinje

Glavni izvori ugljenih hidrata u indonežanskoj kuhinji su: pirinač, kukuruz, soja i krompir. Pirinač se smatra najvažnijom namirnicom i služi se uz gotovo svako jelo i jede se tri puta dnevno.

U planinskom delu Sumatre i na ostrvu Madura kukuruz je glavna namirnica. U planinskom delu zapadne Papue glavna namirnica je batat. U istočnom delu Indonezije glavna skrobna namirnica je sago.

Izvore proteina nalaze kako u proizvodima od mesa tako i proizvodima od povrća.



Južnoazijska kuhinja uključuje kuhinje iz indijskog potkontinenta. Formirana je pod određenim uticajima iz susednih regiona i kultura, naročito iz muslimanskih kultura Bliskog istoka i centralne Azije.

**Po čemu je poznata ova kuhinja?**

Zapadnoazijska kuhinja je kuhinja različitih zemalja i naroda na Bliskom istoku. Uprkos njihovoj sličnosti, postoje značajne razlike u klimi i kulturi. Kuhinja regiona je raznovrsna, ali sa određenim stepenom homogenosti.



### Kuhinja Bliskog istoka

Bliski istok zahvata veliku teritoriju koja se definiše na različite načine i obuhvata istočni deo od Sredozemnog mora uz jedan deo severne Afrike, a to su: Egipat i Saudijska Arabija, Jemen, Oman, Katar, Ujedinjeni Arapski Emirati, Bahrein, Kuvajt, Irak, Iran, Jordan, Izrael, Liban, Sirija, Kavkaska zemlja i Turska (sa svojim uticajem na jugoistočnu Evropu i jugozapadnu Aziju).

bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs

**+ Libanska kuhinja**

# GASTRONOMSKE KARAKTERISTIKE AMERIČKOG KONTINENTA

Kuhinja severne Amerike formirana je pod uticajem mnogih međunarodnih kuhinja, uključujući i kuhinju Indijanaca, jevrejsku kuhinju, azijsku kuhinju, a posebno evropske kuhinje.

## Na koji način?

Kanadska kuhinja varira u zavisnosti od regiona nacije. Tri prva uticaja na kuhinju Kanade imaju Englezi, Škoti i Francuzi. Sa kasnijim talasom imigracije u XIX i XX veku iz centralne, južne i istočne Evrope, južne Azije, istočne Azije i Kariba, regionalne kuhinje su dodatno pojačane drugim uticajima.

## Koji uticaji se po regionima oseće?



Kuhinja centralne Amerike je bogata različitim ukusima.

Neki od svetskih omiljenih sastojaka su kukuruz, pasulj, paprike, krompir, svi nastali upravo u ovom delu sveta. I ti isti sastojci i dalje čine osnovu jela naseljenika ove oblasti.

Od Meksika na severu, do Paname na jugu, tortilje i tamalesi se pripremaju uz pirinač i pasulj.

Čili paprika je glavni začin u jelima, a obroci su zaslađeni raznim tropskim voćem.



*Aki*



*Jabuka otaheite*



*Čerijoma*

### **Gastronske karakteristike Kariba**

Karipska ostrva predstavljaju mešavinu kultura i kuhinja. Hrana sa Kariba je posebno raznovrsna mešavina ukusa i teksture koja se donekle razlikuje od ostrva do ostrva.

**Koje vrste voća i povrća su karakteristične?**

Raznovrsnost začina, tropskog voća i povrća, kao i međunarodni uticaji u južnoj Americi etiketiraju je kao jedinstvenu kuhinju sa svojim specifičnostima unutar regija.

Južnoameričke države imaju veoma raznovrsnu klimu.

Prvobitni doseljenici razvili su kuhinju koja se oslanja na upotrebu morskih plodova, mesa, žitarica, korenastog povrća, voća i kukuruza.



**Šta se dešava dolaskom evropljana?**

**Šta je karakteristično za ove kuhinje?**



### Gastronomija Argentine

Na kuhinju Argentine veliki uticaj imali su evroski doseljenici, pre svega iz Španije, Italije i Nemačke. Dug period Argentina je bila kolonija Španije iz koje su doneli govedinu i slatke proizvode na bazi mleka. Međutim kroz kuhinju se oseti veliki uticaj Italije i to kroz upotrebu testenine, pice, i drugih karakterističnih jela.

**Koje namirnice su karakteristične?**





# PITANJA

1. • Šta karakteriše gastronomiju evropskog kontinent?
2. • Po čemu je specifična kuhinja Mađarske, Ukrajine i Skandinavije?
3. • Po čemu su prepoznatljive kuhinje Afrike?
4. • Šta je specifično za kuhinje Mediterana?
5. • Po čemu se razlikuje aziska kuhinja od ostalih kuhinja sveta?
6. • Koje su namirnice zastupljene u indonežanskoj kuhinji?
7. • Šta karakteriše kuhinju Bliskog istoka (+ Liban)?
8. • Po čemu je specifična gastronomija američkog kontinenta?
9. • Po čemu su karakteristične regije Kanade kada je hrana u pitanju?
10. • Navedite gastronomske karakteristike Kariba i Argentine, kao dve različite kulture.



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



# GASTRONOMSKA KULTURA I TRADICIJA

-predavanje-  
2020/2021

profesor: dr Bojana Kalenjuc, vanredni profesor