

dr Bojana Kalenjuc Pivarski, vanredni profesor

NACIONALNE GASTRONOMIJE

-1. PREDAVANJE-

2021/2022



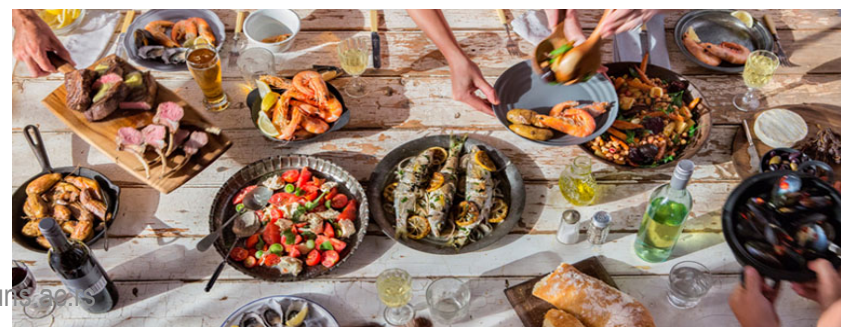
GASTRONOMSKE KARAKTERISTIKE SVETA



CILJ POGLAVLJA

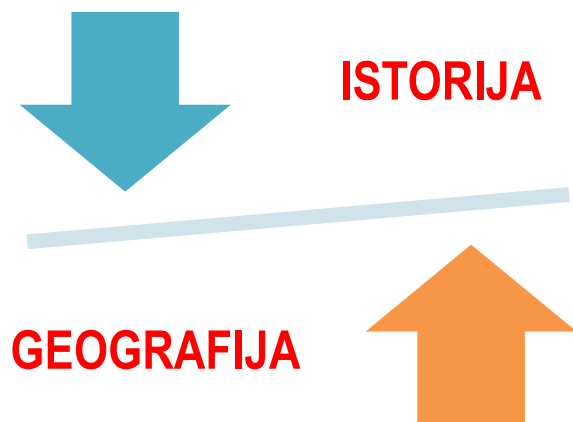
Po završetku ovog poglavlja, moći ćete da:

- razumete istorijski razvoj gastronomije;
- razlikujete osnovne gastronomske karakteristike evropskih regija;
- prepoznate gastronomske specifičnosti afričkog kontinenta;
- identifikujete poljoprivredne, prehrambene i gastronomske proizvode azijskog kontinenta;
- razlikujete karakteristike kuhinja Severne, Centralne i Južne Amerike, i
- razumete i primenjujete određene kodekse pripreme jela naroda različitih religija.



PRVA ASOCIJACIJA





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

Tehnike intenzivnih **metoda toplotne obrade** su se razvijale shodno svojim prirodnim bogadstvima (Evropa, Severne Amerika – Azija, Afrika).



FIZIČKA GEOGRAFIJA

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

DRUŠTVENA GEOGRAFIJA

- stanovništvo, migracije, gustine naseljenosti, kulture i tradicije

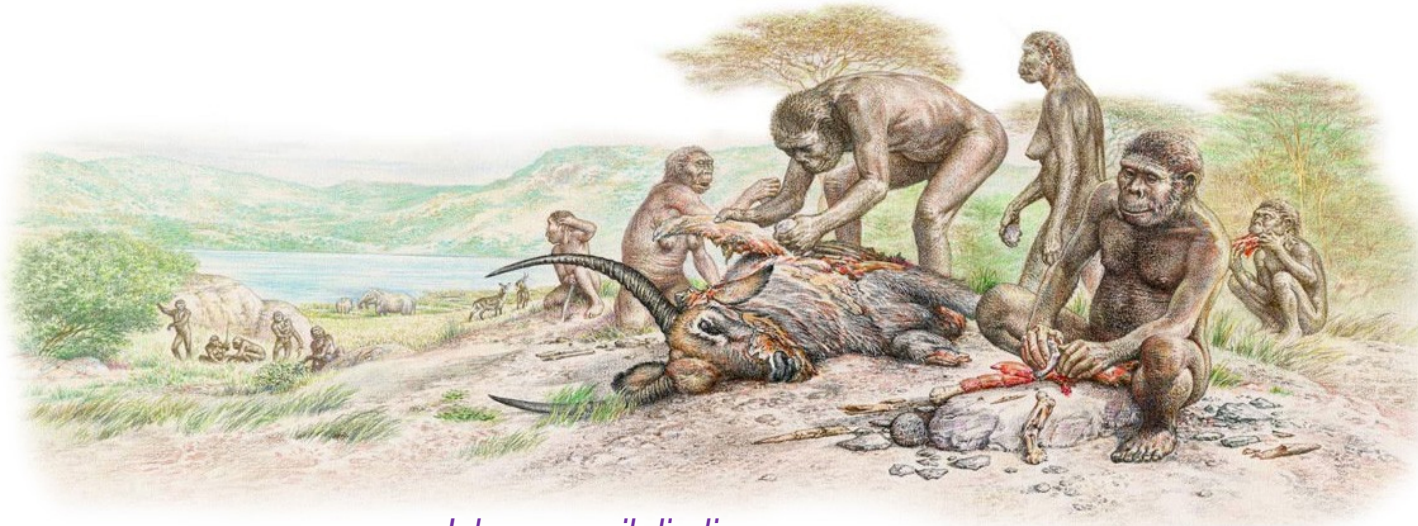
MEDICINSKA GEOGRAFIJA

- dijeta, ishrana, zdravlje i bolesti

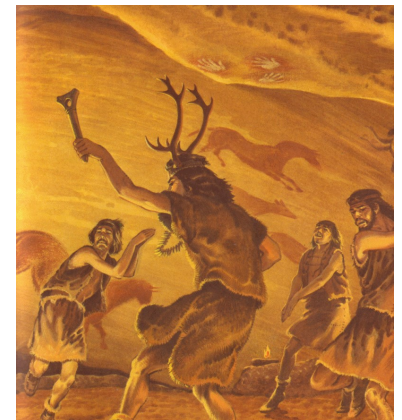
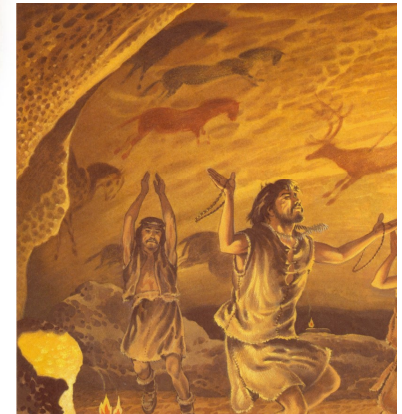
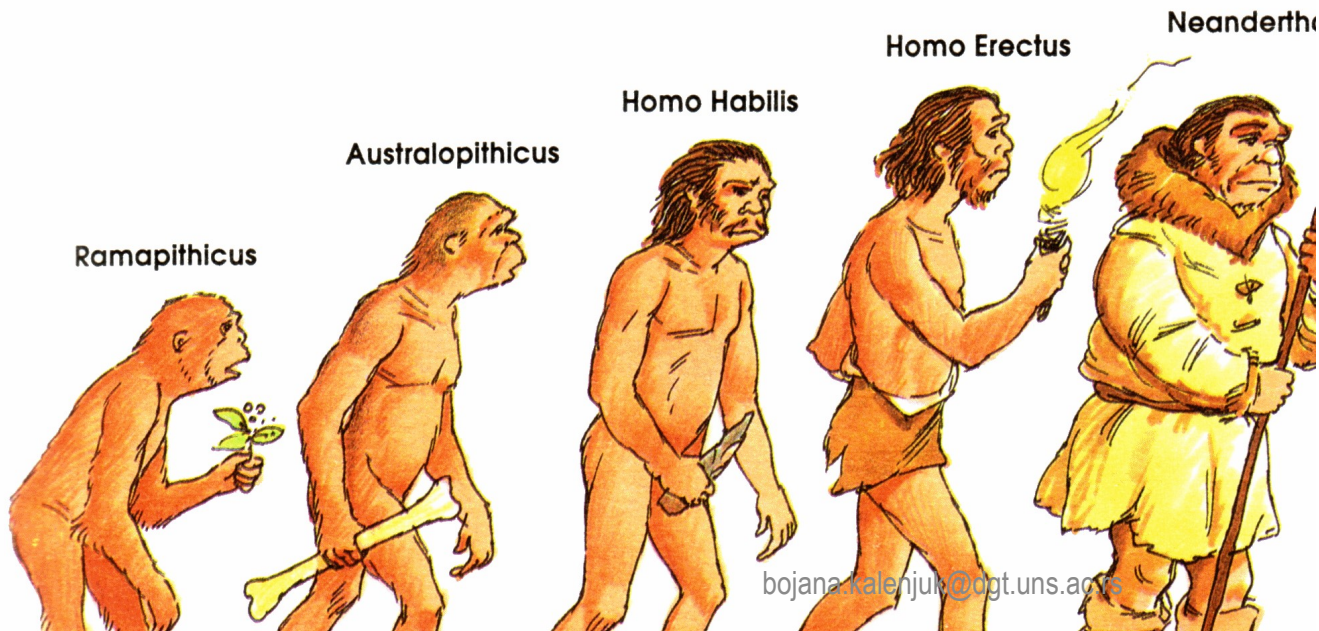
EKONOMSKA GEOGRAFIJA

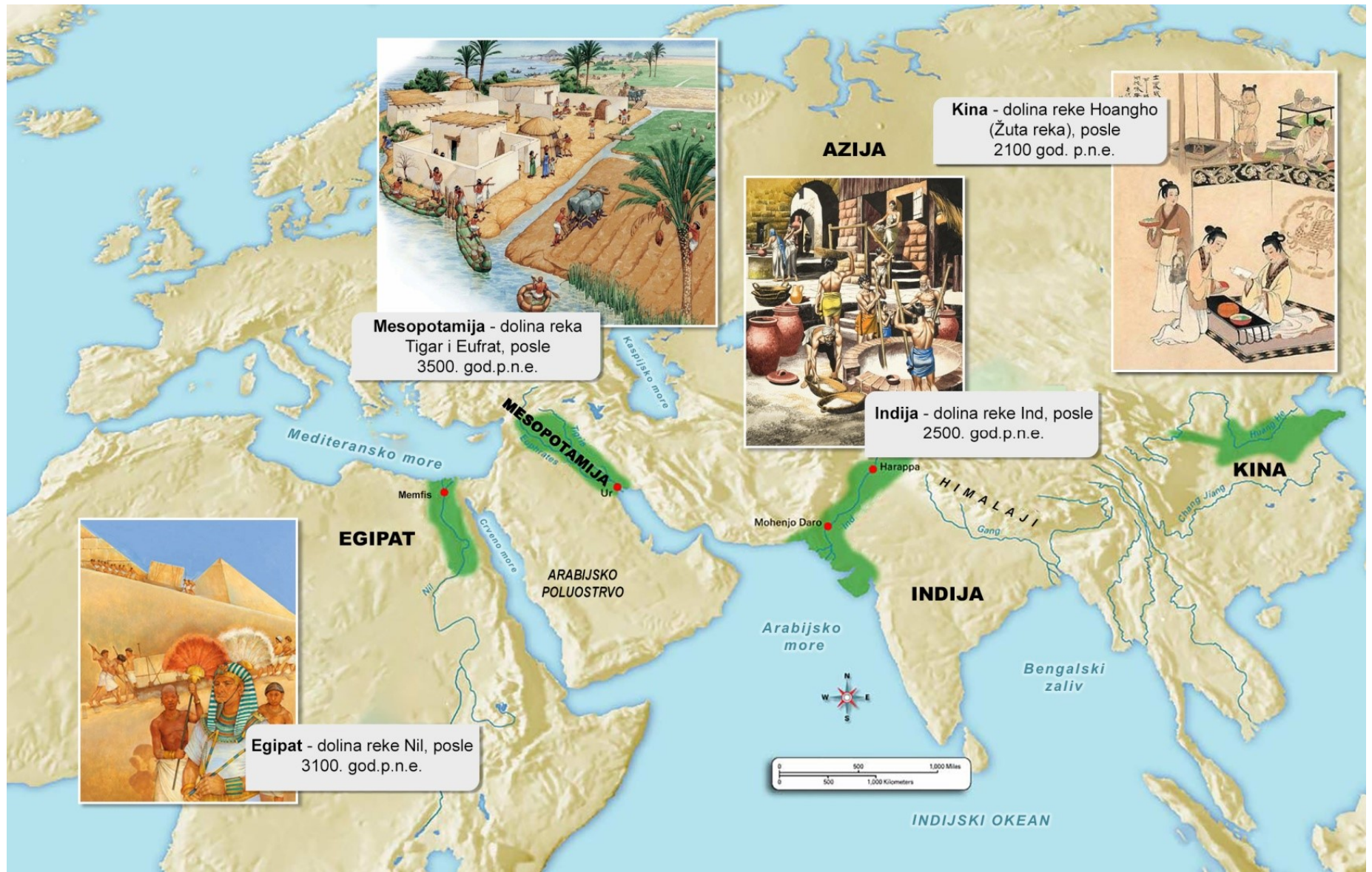
- poljoprivreda, zemljoradnja, stočarstvo i proizvodnja hrane

ISTORIJSKI RAZVOJ GASTRONOMIJE



Ishrana prvih ljudi







Kolumbova razmena

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?



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 ...



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 kavkaske kuhinje koja se znatno razlikuje.



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 začinjenim jelima. 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?



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.



bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs



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.



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).



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?



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



Indonežanska kuhinja

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.





Domovina različitih vrsta voća

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.



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.



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



Čerjoma

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.

Raznovernost 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.



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.



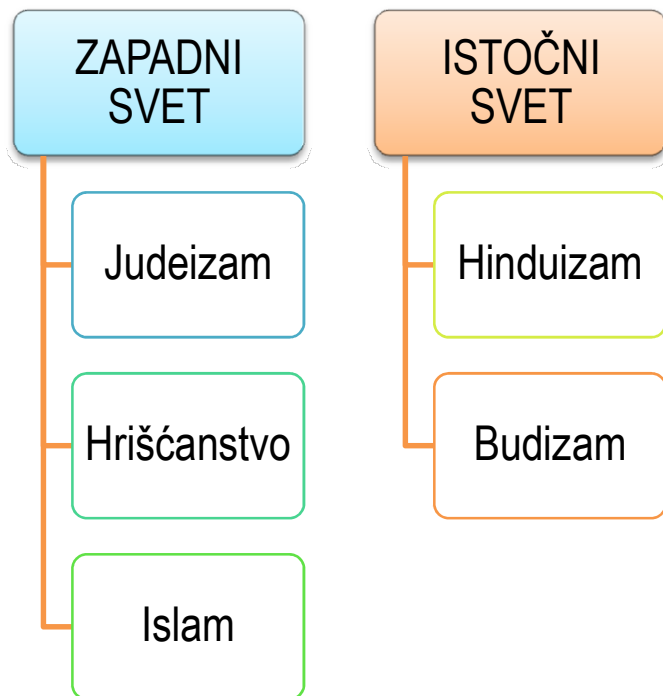


Domovina različitih vrsta povrća

bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs

RELIGISKE NORME U ISHRANI RAZLIČITIH NACIJA

Hrana pošto podržava život je važan deo verskih simbola, obreda i običaja, onih dela svakodnevnog života namenjenih da ostvare pravilan odnos sa spiritualnim ili natprirodnim svetom.



Verske navike u ishrani variraju značajno, čak i među pripadnicima iste vere. Mnoge verske navike u ishrani su određene pre više stotina i hiljada godina za određeno mesto i shodno tome se tumačenje menjalo tokom vremena kako bi se zadovoljile potrebe sve veće populacije.

Kao posledica toga, većina religija ima nedoumica.

Primer:

- Košer, krljušti i jesetra
- Hindusi, riba čudnog oblika

Zašto je za nas sve ovo bitno?

bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs

	PRAVOSLAVCI	RIMOKATOLICI	JEVREJI	MUSLIMANI	BUDISTI	HINDUSI
Govedina					A	A
Svinjetina			X	X	A	A
Sva mesa	R	R	R	R	A	A
Jaja/mlečni proizivodi	R		R		0	0
Riba	R		R	R	A	R
Ostriga			X		A	R
Alkohol				X		A
Kafa/Čaj				A		
Meso i mlečni proizivodi u istom obroku			X			
Hrana s kvascem			R			
Meso ritualnog klanja			+	+		
Umerenost				+	+	

X – zabranjeno ili jako nepodržano;

A – izbagava se od strane većine vernika;

R, neka ograničenja u pogledu vrste hrana ili kada se hrana jede poštovano od nekih pristalica;

0, dozvoljeno ali može se izbegavati iz poštovanja;

+, praktikuje se.

PITANJA ZA PONAVLJANJE

1

• Koji su ključni faktori u razvoju gastronomskih navika različitih naroda?

2

• Kako je kroz istoriju izgledalo formiranje današnjih kuhinja?

3

• Šta je karakteristično za kuhinje evropskog kontinenta?

4

• Po čemu su specifične afričke regije kada je hrana u pitanju?

5

• Šta karakteriše gastronomiju Azije?

6

• Po čemu je specifična gastronomija američkog kontinenta?

7

• Šta je karakteristično za gastronomiju Jevreja?

8

• Šta karakteriše gastronomiju hrišćana?

9

• Po čemu je specifična ishrana muslimana?

10

• Po čemu je karakteristična ishrana hindusa i budista?

ZADATAK - PRAKTIKUM

- III licne podatke
- 2 – 3 str., ponavljanje gradiva i provera znanja
- 4 str. drzava koja se obradjuje u sklopu seminarskog rada
- drzave ne mogu da se ponavljaju, prijavljuju se predmetnom asistentu
- + meni od 5 gangova sa recepturama, primer 115 str. (zalepiti skicu)



HVALA NA PAŽNJI!!!!

dr Bojana Kalenjuk Pivarski, vanredni
profesor
bojanakalenjuk@yahoo.com
bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs

2021/2022

