

Студијски програм: Гастрономија		
Назив предмета: Креативна и молекуларна гастрономија		
Наставник/наставници: Пршић Младен, др Вуксановић Никола		
Статус предмета: обавезан		
Број ЕСПБ: 9		
Услов: Положени испити из предмета Гастрономија 1, Гастрономија 2, Националне гастрономије		
Циљ предмета		
Циљ предмета је да кроз теоријску и практичну наставу пружи студентима основна знања и вештине из креативне и молекуларне гастрономије, развије гастрономску креативност и иновативност кроз употребу савремених метода рада доведе до креирања јединственог гастрономског производа. Студенти се упознају са основним елементима молекуларне гастрономије, која, кроз савремени приступ намирницама, даје могућност креирања различитих производа.		
Исход предмета		
Студенти ће бити оспособљени да самостално креирају различите гастрономске производе, овладају основним принципима комбиновања намирница и техника рада са циљем добијања иновативних гастрономских производа. Студенти ће овладати употребом средстава и техника за рад у молекуларној гастрономији као и савременим принципима сервирања и послуживања хране. Стечена теоријска и практична знања из основа молекуларне гастрономије, студенти ће моћи да имплементирају у креирању различитих производа у пракси.		
Садржај предмета		
<i>Теоријска настава</i>		
Појам и значај гастрономске креативности, принципи – начела креативне гастрономије. Компоненте уметничког креирања јела. Локалне намирнице као фактор креирања јединственог укуса. Креативни приступ у изради гастрономских производа од поврћа. Уметност обликовања намирница (карвинг). Креативни приступ у изради гастрономских производа од меса. Израда гастрономских производа од рибљег меса, ракова и шкољки. Креативни однос према сосовима на основу базичног соса. Основна теста у креативној гастрономији. Историја и настанак молекуларне гастрономије. Инвентар и средства за рад у молекуларној гастрономији. Вештина припреме хране у молекуларној гастрономији. Суплементи и текстуре у молекуларној гастрономији. Технике употребе колоида у молекуларној гастрономији. Савремени принципи комбиновања намирница и сервиса у креативној и молекуларној гастрономији.		
<i>Практична настава</i>		
Практична настава обухвата анализу намирница и могућности њихове максималне искоришћености кроз различите технике механичке и термичке обраде, у циљу добијања нових производа. Креативни приступ намирницама кроз израду различитих облика, текстура и укуса. Слагање различитих укуса, боја, облика и текстура у циљу слагања комплетног јела, креирање сланих, слатких, киселих и пикантних производа. Креативне израде различитих производа од једне групе намирница: кромпир (слагани кромпир, пуњени кромпир, тортине од кромпира, корице од кромпира), паприка (суфле од паприке, крокети са паприком, ролнице од печене паприке). Израде експоната тајландском и кинеском техником резбарња. Креативне израде гастрономских производа од меса пернатих животиња (пилећи галантин, пуњена пилећа прса са мусом од спанаћа, хрскаве плочице од меса фазана, крекери са конфитираном гушчетином, печена пилетина у ароматичном тесту). Креативне израде гастрономских производа од говеђег, телећег, свињског, јагњећег и прасећег меса (јунећи филе у корици од ливадских трава, татар од телећег филеа, прасеће бајадере, јагњећи котлети у сосу од дуда, ролована прасетина у сосу од смрчка). Припрема сегмената јела и комплетних јела од рибљег меса, ракова и шкољки (филе ораде са салсом од козица и коријандера, роловани филе бранчина, пуњена пастрмка, роловани гамбори, карпаћо од каменица, гратиниране шкољке, крокети са дагњама). Припрема изведених сосова на основама базичног соса (сосови на бази печурака, сосови на бази поврћа, сосови на бази меса, сосови на бази воћа). Израда производа од киселог, лиснатог, линзер, вученог и ливеног теста (уштипци, ролнице, тарталете, кнедле) као и експоната уз елементе естетике и артистике. Упознавање са средствима и инвентаром за рад у молекуларној гастрономији, правилна употреба уређаја и опреме за рад. Припрема хране техником брзог хлађења, употреба течног азота. Креирање производа уз помоћ метилцелулозе, ксантан гуме, агар агара, припрема сфера, „кавијара“, желеа и гелова. Припрема пена, емулзија и дисперзија. Спајање компоненти молекуларне и креативне гастрономије у јединствену композицију, избор посуђа и сервис.		
Литература		
Обавезна литература:		
Војновић, Б., Цвијановић, Д. (2021). <i>Гастрономија</i> . Врњачка Бања: Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи.		
Допунска литература:		
Sanchez, J. (2015). <i>Molecular Gastronomy: Scientific Cuisine Demystified</i> . John Wiley & Sons.		
Pariotto, M., Atlanti, K., Parrucci, M. (2021). <i>Fine Dining Cookbook: Gourmet Masterclass</i> .		
Lane, C. (2014). <i>The Cultivation of Taste: Chefs and the Organization of Fine Dining</i> . England: OUP Oxford.		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 2	Практична настава: 4
Типови извођења наставе: предавања, вежбе, консултације.		
Методе извођења наставе: монолошка метода, дијалогска метода, метода демонстрације, метода практичног рада, метода самосталних вежби, метода писања.		
Оцена знања (максимални број поена 100)		

Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава	20	усмени испит	40
колоквијум-и	20		
семинар-и	10		