



1



Estetika i dekoracija

Nastavnik:

dr Nikola Vuksanović, docent



2

Estetika i dekoracija

- prve asocijacije vezuje se za hranu, odnosno dekoraciju tanjira ili stola,
- Ipak, estetske vrednosti stola ili same hrane ne znače mnogo, ukoliko ambijent nije odgovarajući.
- *Zadatak estetike i dekoracije u širem smislu je da gostu obezbedi odgovarajuće uslove, koji osim izvrsne hrane uključuju i dobar ambijent, kako bi nakon degustiranja obroka doživeo potpun ugođaj.*





3



4





5

Kako bi estetska vrednost došla do potpunog izražaja, preporučuje se primena koncepta poznatog pod nazivom **Dizajn**.



6

Dizajn

- **Dizajn** ugostiteljskih objekata ili pojedinačnih gastronomskih sekvenci često nastaje pod uticajem nekog od već ranije poznatih stilova.
- **Nezavisno od odabranog stila, neophodno je voditi računa o doslednosti prilikom odabira istog.**
- **Neukusno mešanje različitih stilova može negativno uticati na ukupan doživljaj gosta, što ne može ispraviti ni savršeno pripremljen obrok.**





Dekoracija

U gastronomiji u širem smislu, obuhvataju dekoracije eksterijera i enterijera ugostiteljskih objekata, cvetnih aranžmana i uniformi osoblja.

U užem gastronomskom smislu obuhvata dekoraciju stola za obedovanje, prezentaciju hrane uopšteno (bife, švedski sto, karving) i prezentaciju hrane na tanjiru ili tacni.

7



Bela boja je boja čistoće, nežnosti i čednosti.

Zelena boja - boja prirode, zdravlja ili novca.

Primena boja u dekoraciji

Crvena boja najčešće povezuje sa ljubavlju, snagom ili opasnošću.

Crna boja može biti simbol elegancije, formalnosti ili žalosti.

8



Primena proporcije u dekoraciji

- **Oblici** kao geometrijski pojmovi posmatranih objekata, poseduju naročiti značaj kada je u pitanju gastronomska estetika i dekoracija u užem smislu.
- **Oblici predmeta** koji se sreću u gastronomiji mogu biti geometrijski pravilni ili nepravilni.
- **Kada je reč o hrani**, naročito u slučaju klasične gastronomije, pravilni geometrijski oblici nisu neophodni, za razliku od ukrasa ili centralnih detalja, gde je to često poželjna osobina.
- **Raznovrsnost oblika** je važna osobina prilikom aranžiranja hrane na tanjiru, gotovo kao i raznovrsnost različitih boja.

9



Prezentacija hrane

U užem smislu, prezentacija hrane se generalno odnosi na hranu čija je osnovna funkcija da bude konzumirana. Postoji nekoliko načina prezentovanja pripremljene hrane gostima.

U opštem smislu predstavlja veoma širok pojam, koji se odnosi na vizuelno predstavljanje serviranih namirnica i pića, čija je svrha da budu konzumirane ili da posluže kao nejestiva dekoracija prilikom odgovarajućeg događaja.



10



Bife sto - događaji kojima prisustvuje veliki broj ljudi u relativno uskom vremenskom intervalu zahtevaju veće količine hrane istovremeno.

Prezentacija hrane na poslužavniku - prilično praktičan i dekorativan način prezentacije pripremljenog jela.



à la carte - klasičan i veoma prihvaćen način prezentacije predstavlja prezentaciju hrane na tanjiru, gde šef kuhinje može pokazati sav svoj talenat.



11



Aranžiranje hrane u bife stilu

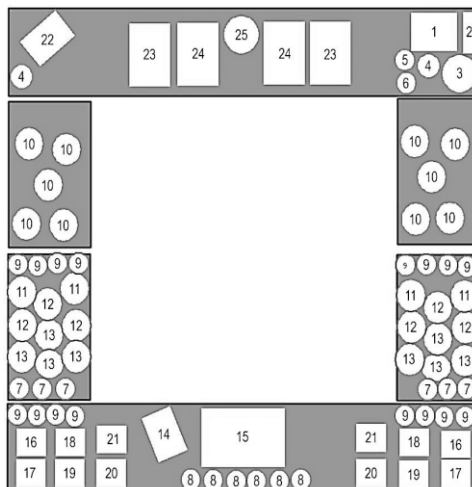
- Bife (eng. buffet) predstavlja karakterističan sistem usluživanja, prema kojem se poslužena hrana nalazi uglavnom grupisana na unapred predviđenim mestima.
- Osnovna zamisao ovakvog sistema je da gost može samostalno da se posluži i odredi količinu hrane koja mu odgovara.
- Osnovne prednosti:
 - vizuelna prihvatljivost,
 - efikasnost,
 - prilagodljivost.

12



13

**Najčešće se raspored hrane servira sa
obe strane, prema sistemu ogledalo!**



14

Zavisno od vrste hrane i načina pripreme, bife može biti hladni i topli, a često se **nazivi bifea odnose na vrstu escajga** koji će biti upotrebljen prilikom konzumacije prezentovane hrane.



15



Finger (eng. - prst) bife najčešće obuhvata hranu koja se jede bez upotrebe escajga, a veličina prehrambenih objekata ne prelazi dužinu prsta.



Viljuška bife, odnosno bife čija jela se mogu jesti uz upotrebu viljuške, trebao bi sadržati isključivo vrste hrane koje olakšavaju ovaj postupak



16



Klasičan bife predstavlja estetski vrhunac prezentacije hrane u ovoj kategoriji. Sastoji se od mnogobrojnih dekorativnih jestivih detalja i prilikom pripreme neohodno je obratiti pažnju na prezentaciju svakog jela pojedinačno.



Moderan ili američki bife, podrazumeva obilje hrane od predjela, preko salata i glavnih jela, koje gosti konzumiraju isključivo sedeći za stolom uz upotrebu viljuške i noža.

Aranžiranje hrane na poslužavniku



Najčešće vrši uklapanjem tri osnovna elementa: centralne komponente, sečenih delova glavnih komponenti i garnirunga. Centralna komponenta je u ovom slučaju obično veći deo jela kome se podređuju ostale dekorativne komponente.



17

Prezentacija hrane na tanjiru



Sam čin aranžiranja je posledica unapred osmišljenog koncepta, pri čemu se na samom početku pripreme jela vizualizuje način prezentacije hrane pred gostom.

Zadatak prezentacije jela na tanjiru je da momentalno oduševi gosta i podstakne ga da započne konzumaciju.



Aktivnost koju izvodi gastronomist u cilju lepše prezentacije hrane na tanjiru naziva se aranžiranje hrane na tanjiru. To predstavlja čin umetnosti, kojim šef ima priliku da pokaže svoje kulinarske veštine i kreativnost.

18

Operacije koje prethode aranžiranju hrane na tanjiru

Ideja

- Prvi korak aranžiranja hrane obuhvata mentalnu aktivnost kreiranja ideje o načinu prezentacije, ali i osvrt na raspoloživi alat, pribor i sirovine, pomoću kojih će ideja biti realizovana. Pored vizuelnog načina prezentacije hrane, ne sme se zaboraviti primarna funkcija hrane.

Priprema sirovine

- Ova operacija je gotovo uvek početna faza u bilo kom poslu sa hranom, a podrazumeva pripremu namirnica za njeno dalje procesuiranje. Neke od osnovnih akcija koje se preduzimaju obuhvataju pranje i ispiranje namirnica, ljuštenje, sečenje, mlevenje, odoštavanje odnosno dovodenje sirovina u odgovarajući oblik.

Procesuiran je sirovina

- Hrana može biti toplotno obrađena na više različitih načina, prilikom čega dolazi do promene ukusa, oblika i boja namirnica. Uobičajene vrste toplotne obrade su: kuvanje, pečenje i prženje, ali neke se međusobno kombinuju kako bi se dobilo novo senzorno svojstvo.

Priprema tanjira

- Tanjir pre neposredne upotrebe treba da bude opran, dezinfikovani i očišćen. Topla jela, topli tanjir! Hladna jela, hladan tanjir! Oblik tanjira može varirati, a zavisi prvenstveno od obroka koji se servira. Boja tanjira je uglavnom bela.

19

Prezentacija hrane na tanjiru

Svaka upotrebljena komponenta koja je pozicionirana na tanjiru se može svrstati među **4 osnovne komponente**, koje čine skladno aranžiran i prezentovan obrok.

4 osnovne komponente:

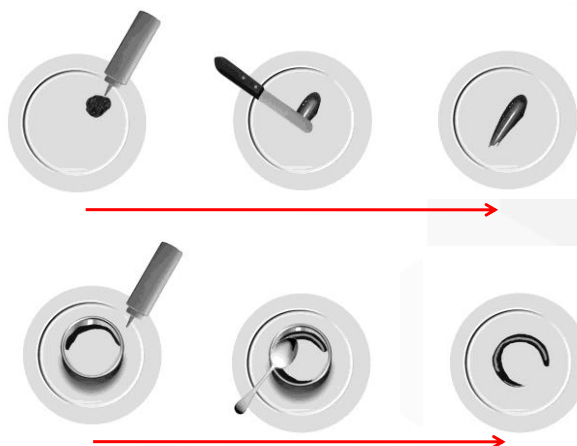
1. Glavna komponenta,
2. Sporedna komponenta,
3. Sos i
4. Garnirung - dekoracija.



20

Ideje za aranžiranje hrane na tanjiru

Tehnike serviranja sosa ili sporedne komponente

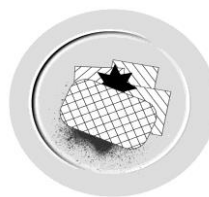


21

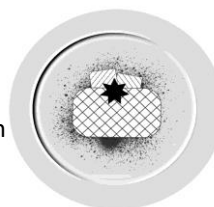
u praksi se pojavljuje više načina aranžiranja hrane na tanjiru



1. Klasični način: glavna komponenta ispred a sporedna komponenta (povrće i skrob) i garnirung iza glavne komponenta (glavno jelo)



2. Glavna komponenta u sredini tanjira a ispod sporedna komponenta, ponekad sa sosom ili jednostavnim garnirungom (topla predjela)



22



Hvala na pažnji!!!

Pitanja??

Dr Nikola Vuksanović

docent na Fakultetu za menadžment

✉ vuksanovicnikola85@gmail.com

📘 [@chefteorijapraksa](#)

📷 [@chefteorijapraksa](#)