



Studenti prve godine smjera menadžer u gastronomiji Departmana za geografiju, turizam i hotelijerstvo Prirodno matematičkog fakulteta u Novom Sadu na svojoj prvoj praktičnoj vežbi, pokazali su izuzetnu umešnost u pripremanju i predstavljanju hladnih predjela i jednostavnih jela. Pripremili su: mesnate zakuske place, vegetarijanske place od dimljene sušene ribe, male zalogaje kanape, punjene korpice, tortilje, sve u obliku jednog zalogaja kao fingerfood i place kao hladna predjela.

Bojana Kalenjuk, asistent na Katedri za hotelijerstvo, nije krila zadovoljstvo prikazanom kreativnošću studenata, što je na nekin način i potvrda dobrog rada nastavnog osoblja ove vodeće visokoškolske ustanove u Srbiji, koja je u 2012. godini proslavila 50-tu godišnjicu postojanja i uspešnog rada.

-Važno je napomenuti da dobar deo ovih mladih ljudi, studenata gastronomije nikada nije išao u ugostiteljsku školu, nikada se nisu susretali sa hranom. Zato smo za ovu vežbu odabrali namirnice koje se lako obrađuju i jela koja se brzo pripremaju, prilagođena upravo onima koji se nikada nisu bavili pripremom hrane. U toku semestra imali smo vežbe pripreme hrane, ali je ovo bio prvi javni prikaz onoga što su oni od oktobra naučili, usvojili. Ja sam zadovoljna – uz osmeh je izjavila Bojana Kalenjuk. Ona ima iza sebe pet godina asistentskog staža, koji, kako kaže, protiče lepo u radu sa studentima željnih znanja, ali istovremeno napominje da na Departmanu nema dobrih uslova za rad, da nedostaje kuhinja, tako da se snalaze, iznajmljuju prostor, rade pripremu i to je bio jedan od razloga zbog kojeg su i danas radili jednostavna jela, jer se za veće „lekcije“ nema uslova.

-Saradnja postoji sa svim restoranima u Novom Sadu i u njima su studenti tokom cele školske godine raspoređeni na praksi, a imamo i neke saradnike koji nam iznajmljuju kuhinju. Velika je šteta što ovo nije video veći broj ljudi jer to je ogledalo studentskog rada. Svi studenti prve godine su opšti smer, a gastronomi, konkretno vezani za opšti smer hotelijerstva, tek u u drugoj, trećoj i četvrtoj godini konkretnije obrađuju hranu. Ovu materiju izučavaju na mnogo kompleksniji način i u toku semestra imaju dve pripremne vežbe, u toku svakog semestra i letnju ferijalnu praksu u trajanju od dva meseca, gde više primenjuju to što ovde nauče.

Naša sagovornica dodaje da se na smer Gastronomije ove godine upisalo 37 studenata, a da svake godine, u proseku, Departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo Prirodno matematičkog fakulteta u Novom Sadu izvede između 30 i 40 gastronomo. Nastavno osoblje nastoji da pored svih problema u praktičnom radu sa kojima se suočava, izvede obrazovane kadrove, spremne da se po završetku studija upuste u savremene trendove u gastronomiji. A trendovi današnjice su takvi da se sve više ljudi u modernim restoranima okreću molekularnoj gastronomiji. Međutim, s obzirom na naše podneblje, konkretno u Vojvodini, još uvek mnogo

bolje prolazi forsiranje nacionalnih proizvoda i domaćih jela, što je značajno i za turizam i ugostiteljstvo.

-Danas da biste bili uspešni, morate biti i dobar gastronom i dobar enolog. Ja volim da se ogradim od vladajućih pravila kada su u pitanju slaganje hrana i piće i kažem da je pravilo da pravila nema. Međutim, neka opšta pravila moraju da se poštovati, jer ako ne uparite dobro vino i dobru hranu upropastićete ukus bar jednog. U tom smislu, dobro bi bilo da se uspostavi mnogo tešnja saradnja sa srpskim vinarijama, ali i sa proizvođačima hrane, na obostranu korist i zadovoljstvo, jer ulaganje u znanje, posebno mladih ljudi, pred kojima je budućnost, se uvek isplati. Oni su ti koji će biti budući menadžeri, šefovi restorana, ili šefovi smena ili određenih sekcija, nastavnici po školama, novinari, upravnici restorana – zaključila je Bojana Kalenjuk.

[Više fotografija možete da pogledate ovdje.](#)