



Prema rečima Bernarda Show-a, nema iskrenije ljubavi od ljubavi prema hrani, a Bertrand Russell smatra da je potreba za hranom još uvek najglavniji uzrok velikim političkim događajima. A ako se ambroziji doda i nektar, mogli bismo reći da smo dotakli samu suštinu života.

Upravo jedan takav doživljaj priredili su nam studenti četvrte godine Prirodno matematičkog fakulteta Univerziteta u Novom Sadu, sa Departmana za geografiju, turizam i hotelijerstvo, poslednjih dana 2012. godine. Oni su imali zadatak da praktično prikažu umeće suptilnog slaganja određene vrste hrane sa određenom vrstom vina, što se smatra vrhuncem znanja u ugostiteljstvu. Konkretno, studenti su napravili šest gangova i uparili ih sa šest različitih vina.

Profesor dr Dragan Tešanović, redovni profesor na PMF-u, šef katedre za hotelijerstvo i gastronomiju, pisac i priređivač mnogih naučnih radova i udžbenika iz oblasti tehnologije hrane, gastronomije, hotelijerstva, ugostiteljskog menadžmenta i gastroenologije, pod čijim rukovodstvom su studenti demonstrirali svoje umeće, izneo nam je par zanimljivih zapažanja:

-Da bi neko upario jelo mora savršeno dobro poznavati hemijski sastav tih vina, ali isto tako i hrane. Tačno definisati komponentu koja se nalazi u vinu, koja će podupreti dobar ukus hrane. To je nivo tzv. molekularne gastronomije. Uparivanje hrane i vina nije savremeni trend, mada na pitanje, koje je najbolje vino, odgovor je uvek, da je najbolje ono koje gost traži. Ali mi imamo zadatak da širimo vinsku kulturu. Naš zadatak je da pokažemo gostu da postoje bolje kombinacije od onog što je on navikao. Mi, s obzirom da znamo šta određeno vino određenog mikro i makro lokaliteta sadrži, uparujemo sa hranom koja ima slične sastojke koja će podupreti vino. Ovde se umešala gastroenologija odnosno molekularna gastronomija. Mi izučavamo makromolekule koji se nalaze u jelu i vinu i daju jedan fini osećaj i doživljaj za svakog gosta, mnogo bolji nego što oni imaju u svakodnevnom životu ustaljenih navika. Na taj način idemo u korak sa savremenim trendovima, onako kako se to radi u svetu.

Mi se trudimo da našim studentima prenesemo što više znanja i na taj način su koncipirane i njihove studije. Oni dobijaju elementarna, ne samo teoretska nego i praktična znanja, kako bi mogli stupiti na rad osposobljeni. Naši studenti tokom školovanja deset meseci provedu na praktičnom radu. Oni imaju redovnu praktičnu nastavu, ali svakog leta, u hotelima i restoranima naše zemlje i inostranstvu, provedu po dva meseca na praktičnom radu. Da idemo pravim putem dokaz je i što se naši studenti, i posle petnaest godina našeg postojanja kao smer, nalaze na čelnim pozicijama u hotelima na Kopaoniku, Vrnjačkoj Banji, ali i u Abu Dabiju, londonskom hotelu Dorchester. Oni su brže osvojili svet nego što smo mi uspeli da razvijemo dobru materijalnu bazu na fakultetu kroz dobre kabinete, laboratorije itd. To govori da je ovo profesija dosta propulzivna, da je čak u našoj zemlji, ugostiteljstvo jedno od grana koja raste od

3 do 10%, godišnje čak u najkritičnijim vremenima. Otvaraju se restorani, kafići i ostali ugostiteljski objekti i to daje mogućnost da se naši studenti zapošljavaju.

Studenti na ovom odseku se školuju četiri godine i postaju uglavnom menadžeri, ali moraju da prođu sve te obuke, jer da bi znali rukovoditi, moraju da znaju da rade. Studenti sa fakulteta nose znanja iz poznavanja organizacije pripreme i proizvodnje hrane, organizacije ugostiteljskih servisa tj. usluživanje i organizacije smeštaja. Da bi oni upravljali tim resursima, oni moraju resursu poznavati. Moraju biti prvo solidni kuvari, konobari i recepcionari, da bi bili dobri menadžeri.

Studenti sa ovog odseka su tokom prošle godine bili pobednici na Smotri ugostiteljskih radnika Srbije, naš asistent Bojana Kalenjuk, je bila u sastavu reprezentacije Srbije na Balkanskom prvenstvu, pa prvenstvu Nemačke, dakle, mi smo stalno prisutni kada se održavaju takmičenja iz ove branše u zemlji tako i u svetu. A pošto je ova vežba pala u vreme prednovogodišnjih praznika, pitali smo profesora Tešanovića, koja je njegova poruka čitaocima sajte TOPSRBIJA za 2013. godinu?

-Preporučio bih im meni koji su pripremili studenti danas: paštetu od lososa sa Rajnskim rizlingom iz 2011. godine, paštetu od divljeg zeca sa jednim laganijim Roseom, takođe iz 2011. godine, uštipke sa junetinom i svinjetinom sa gorgonzolom uz malo teže crveno vino, mus od čokolade i na kraju, desert sa jagodama i šampanjcem, jedan fin, svečani meni sa dobro izbalansiranim i uparenim vinima...

Poželeo bih Srećnu Novu godinu svim budućim korisnicima i uživaocima usluga naših studenata, budućih diplomaca i siguran sam, vrsnih i odgovornih menadžera, upravnika i šefova nekih ugostiteljskih objekata u zemlji i inostranstvu, i uz čestitku nazdravio čašom kvalitetnog crvenog vina – rekao je Dragan Tomašević.

[Više fotografija možete da pogledate o v d e.](#)