



Prirodno matematički fakultet Univerzeta u Novom Sadu, Departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo, u čijem sastavu je i Katedra za hotelijerstvo, jedina je visokobarožna institucija u Republici Srbiji koja regrutuje akademski obrazovane gastronome, sa zvanjem Menadžera u gastronomiji. Ovaj studijski program je osnovan 2003. godine kao odgovor na svetske trendove vezane za uspešan razvoj turizma i ugostiteljstva, kao i globalizaciju hrane koja je uvela internacionalnu, zdravstveno-bezbednu, tehnološki, ekološki i nutritivno standardizovanu kuhinju, uz usvajanje znanja i umeća na očuvanju domaće, nacionalne hrane i pića u cilju razvoja autentične gastronomije.

Na Departmanu, hrana se proučava kao vrlo egzaktna nauka, a da bi se bolje upoznali sa bogatstvom različitih aktivnosti, studenti i njihovi profesori često izlaze u javnost i svojim umećem pokušavaju da, u okviru fakulteta, ali i u ugostiteljskim objektima, na atraktivnom mestima, prikazuju svoja umeća.

Za 8. mart 2013. godine, studenti II godine PMF-a su u holu Prirodno matematičkog fakulteta, demonstrirali pred svojim kolegama, nastavničkim kadrom, zaposlenim damama u ovoj ustanovi i predstavnicima sredstava informisanja, umeće pravljenja barskih mešavina i priedili svojevrsnu koktel party. Njihov profesor, dr Dragan Tešanović o ovom projektu i mladim "koktel majstorima", nije štedeo reči hvale:

-Barske mešavine, koje su studenti danas reprezentovali pred auditorijumom, su naučene veštine. Cilj ove vežbe je da gosti uživaju, a studenti da se uvežbavaju u pripremi barskih mešavina, da se pohvale šta znaju. Gro njih je to učinila vrlo vešto, sa malo treme, ali sve je bilo odlično, jer to su studenti i njihov zadatak je da vežbaju. Ovo smo upriličili upravo povodom 8. Marta zato što su dame provereno veliki ljubitelji koktela. Tako smo spojili korisno sa lepim, uveselili smo naše dame, a studenti su uvežbali sve ono što im je nastavnim planom i programom bilo predviđeno.

Naš sagovornik dodaje da se pod koktelima podrazumeva široka grupacija napitaka, u koju se osim koktela ubrajaju i flipovi, punčevi, frapei i još 10 vrsta napitaka koji čine na hiljade različitih barskih mešavina.

-Mi ih žargonski nazivamo koktelima. A koktel je nastao sa prvim slučajnim pokušajem da se mešaju, mućkaju tekućine. Ugostitelji su videli da od toga mogu napraviti biznis, i da to može biti unosno da, s jedne strane, svaka kuća, svaki restoran, može napraviti svoj karakterističan koktel, a u isto vreme da se od toga može napraviti umetnost. Pojedinci tako barataju sa šejkerom i ostalim barmenskim alatom, da je to svojevrsni ritual i senzacija primerena samo vrhunskom ugostiteljskom objektu.

Činjenica je da je čovek putem praktičnih veština došao do određenih ukusa, međutim, nauka

ima zadatak da izučava svaku komponentu koktela, alkohol ili voćni dodatak i njihove nosioce, i da odgonetne zašto se određene komponente slažu i daju takav ukus. Naš zadatak je da se upravo bavimo tim razotkrivanjem, i uparujemo one namirnice, ona pića koja se međusobno dopunjuju i stvaraju određene ukuse, koji se podstiču ili potpomažu, ili su u isto vreme egzotični i neobični.

Utisak je da u poslednje vreme sve više potencira slaganje i uparivanje hrane i pića, a profesor Tešanović o tome kaže:

-Onaj ko puno zna, on zna da ne zna dovoljno, da je sve to bezgranično. Koje se piće slaže sa kojom hranom, to je široka nauka, i malo imate stručnjaka koji se bave tom problematikom upravo iz razloga što je to kompleksno. Ponekad imate zadatak da određeno piće treba da potpomogne ukus hrane, a imate opet zadatak da ponudite piće koje će neutralisati ukus hrane, da drugi zalogaj ima onaj fini, pikantni ukus kao i kada smo uzeli prvi zalogaj.

Prirodno matematički fakultet u Novom Sadu je jedini državni fakultet koji školuje hotelijere, što znači i restoratere, gastronome, stručnjake koji se bave hotelijerstvom. Celo srpsko ugostiteljstvo je godinama bilo deficitarno sa visokostručnim kadrovima ovog profila. Upravo zato mi težimo da što bolje i što više obrazujemo i osposobimo kadrove radi podizanja nivoa znanja i usluga na svim nivoima. Jedan od važnih segmenata rada je i praktična nastava. Da bi studenti za 8. mart mogli da izađu pred publiku i pokažu svoje umeće, pripremali su se nedelju dana i time je ispunjen jedan zadatak, odrađena jedna praktična vežba. Drugi zadatak je bio da omogućavamo širem auditorijumu i javnosti da se i njihova kultura i svest podiže u poznavanju svega što se tiče gastronomije, odnosno hrane i pića. Izuzetno sam zadovoljan, a to izjavljujem i u ime direktora Departmana za geografiju, turizam i hotelijerstvo, prof. dr Branislava Đurđeva i saradnika u nastavi, prikazanim znanjem i umešnoću naših studenata, ali i prijemom i interesovanjem posetilaca i unapred se radujem sledećem javnom nastupu ovih mladića i devojaka - rekao je prof. dr Dragan Tešanović.

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