



Prirodno-matematički fakultet u Novom Sadu svrstava se među najuglednije u Srbiji i okruženju. Razloga je više, a jedan od njih, možda i najvažniji je što svršeni studenti ovog fakulteta vrlo brzo nakon studiranja nalaze posao. A nalaze ga zato što sa studija izlaze kao svršeni stručnjaci, potkovani teorijom i što je još važnije - praksom.

Novinari TopSrbija.com su u više navrata imali priliku da prate teorijska i praktična dešavanja u koja su uključeni profesori i studenti ovog fakulteta, a jedan od takvih je bilo i učešće ekipe studenata gastronomije, predvođene doc. dr Bojanom Kalenjuk, na Pasulj festu i Harvest Festivalu u Krčedinu, u organizaciji gospođe Lise Brown. Bila je to prilika da na licu mesta od odabranih majstora kuvanja ovog jela saznaju nešto novo, ali i da sami učestvuju u kreiranju pasulja nazvanih po krajevima iz kojih su kuvari došli: Šumadijsko-valjevski (šef Aleksandar Urošević), Semberško-fruškogorski (šef Miroslav Bojanović), Krajiški (šefovi Milan i Zaga) i Krčedinsko-bosanski (šef kuhinja The English Book).

Ono što je bilo zanimljivo u ovom slučaju je da su studenti i kuvari bili pod budnim okom brojnih posetilaca, koji su znatiželjno obilazili kotliće, a naravno, da im je najvažnija bila sugestija profesorke Bojana Kalenjuk, jedine žene doktora gastronomije u Srbiji.

Po završetku kuvarske dela, gospođa Lisa Brawn je sa oduševljenjem predstavila studente novosadskog PMF-a posetiocima, a potom ih darovala knjigama kuvarima sa receptima iz Kine, Italije, Nemačke i Engleske.

Dr Bojana Kalenjuk bila je zadovoljna onim kako su se studenti pokazali na ovoj za njih praktičnoj vežbi jer su ovakvi događaji retka prilika da se nešto nauči nešto novo, ali i da neki drugi nešto nauče od vas.

- Saradnja sa privredom je prilika da studenti gastronomije upoznaju različite kulture, ljudе iz različitih krajeva koji su na svoj način prikazuju gastronomiju svoga kraja, ovoga puta kroz pripremu jednostavne, a popularne namirnice, pasulja. Studenti su sa različitim ekipama pripremali pasulj uz različite načine, uz različite začine i dodatke, i uz različite metode topotne obrade. Pa iako su na neki način ovo bili kuvari amateri, videlo se da su majstori svog zanata, sa višegodišnjim iskustvom, tako da su studenti bili u prilici da vide na koji način oni doživljavaju pripremu hranu, metode pripreme, a oni njima da prenesu ono što su u okviru teorije naučili na fakultetu, i svoja teorijska znanja su ukombinovali sa praktičnim znanjima. Nama na Departmanu za geografiju, turizam i gastronomiju je podjednako bitna i praksa i teorija. Ovakve prilike nisu tako česte, pa ih koristimo da studente uvedemo u nekakavu životnu gastro priču, gde je bitan svaki segment, pa je i komunikacija sa ljudima različitih profesija prilika da prošire svoja znanja kroz ovakav vid saradnje.

Za Jelenu Jevtić, studentkinju gastronomije, četvrta godina, ovo je bio zanimljiv dan, pa nije

krila zadovoljstvo.

- Kuvam redovno pasulj. Ovde u Krčedinu su se kuvala četiri pasulja, a ono što je svim kuvarima bilo zajedničko je to što je svako od njih tvrdio da je njegov poseban. Svako je imao i svoj način pripreme. Bila sam uz ekupu Krajišnika, kuvali su neobičan pasulj, uputili su me u sve tajne, ali se one ne smeju odavati. U pitanju je profesionalna solidarnost. Dogovor je da recept sučuvam za neko sledeće takmičenje.

I Goran Gašparovski zadovoljan je viđenim.

- Pasulj koji smo skuvali, bio je odličan. Aktivno sam učestvovao u svakom trenutku, počev od priprave, seckanja, i posebno sam bio ponosan kada su on i koji su ga probali izjavljivali da je ovaj naš pasulj najbolji. Ovakve manifestacije su za nas koji ulazimo u svet gastronomije prilika da vidimo i naučimo mnogo toga, počev od toga kako se jedno jelo može pripremati na različite načine, pa sve do različitih emocija koje se unese u pripremu. Ovo je bila i prilika i da vas ljudi upoznaju, da možda i vi sledeći put učestvujete u nekakvom takmičenju, da budete u nekim komisijama za ocenjivanje, svašta se može desiti. Volim da kuvam svašta i pasulj naravno, imam porodični recept, koji neću podeliti sa vama – uz osmeh je naglasio Goran Gašparovski.

Nenad Boldiš, student gastronomije treća godina, izjavio je da mu se svideo ambijent salaša, mesto na kojem je sve organizovano, kao i zdrav takmičarski duh između ekipa. Kaže da sada sledi razmena iskustava među kolegama, jer kada idete na ovakve susrete pričate o utiscima, šta je bilo dobro, a šta ne, što svakako utiče da promenite prisup ili dodate neki novi sastojak vašem jelu.

- Dosta se i naučilo od ljudi sa kojima smo se po prvi put sreli. Oni možda jesu amateri, ali svi šefovi su bili dosta iskusni u pripremi, o čemu ćemo takođe mi između sebe razmeniti iskustva. Na kraju, Nenad je samouvereno nagovestio da će njegov sledeći pasulj biti malo bolji i od ovog pobedničkog, jer je shvatio da treba malo da usavrši začine. Za sada misli da je tajna najveća da bude pripreman na prirodnoj vatri, u prirodi, da se uz sve sastojke u miris i ukus pasulja ugradi i ambijent, volja i ljubav.

Miloš Kuzmanović, student druge godine gastronomije, priznaje da retko posećuje ovakve manifestacije, ali da je shvatio koliko mnogo znači ostvariti neke nove kontakte, i videti neke druge ideje.

- Mislim da je srpska tradicija kulinarska dosta bogata tim nekim jelima, pasulj je jednostvano jelo, ali ima tu dosta detalja koji utiču na njegov konačini ukus, koji je potrebno usavršiti. Ekipa Semberijsko-fruškogorska u kojoj sam bio mi je pomogla da shvatim šta je najvažnije za dobar pasulj – zaključio je Miloš Kuzmanović.

Više fotografija možete da pogledate na našoj Facebook stranici:

[https://www.facebook.com/topsrbiya/media\\_set?set=a.1407086392638183.1073743549.100000105079334&type=3&pnref=story](https://www.facebook.com/topsrbiya/media_set?set=a.1407086392638183.1073743549.100000105079334&type=3&pnref=story).

**Student gastronomije novosadskog PMF oduševili na Pasulj festu u Krčedinu**  
utorak, 11 oktobar 2016 22:40

---



[www.topsrbija.com](http://www.topsrbija.com)



[www.topsrbija.com](http://www.topsrbija.com)



[www.topsrbija.com](http://www.topsrbija.com)



[www.topsrbija.com](http://www.topsrbija.com)



[www.topsrbija.com](http://www.topsrbija.com)

**Studenti gastronomije novosadskog PMF oduševili na Pasulj festu u Krčedinu**  
utorak, 11 oktobar 2016 22:40

---

