



Dejan Čavić, direktor Produkcijske kuće „ScoMediaSco“ doo, prisutan na kuvarskoj sceni od 2000. godine, pažnju šire javnosti stekao je 2006. pokretanjem serijala „Kuhinjica“, koja je napravila pomak na tržištu kulinarških emisija. Do sada je snimljeno 15.000 recepata u raznim formatima, emitovanih od Slovenije do Makedonije na 90 televizija, od čega šest sa nacionalnom frekvencijom. Aktivan i na internet portalima i društvenim mrežama, koje zbirno sa YouTube kanalom ima oko dva miliona pratilaca.

„ScoMediaSco“ bio je i oficijelni sponzor Nacionalnog juniorskog kuvarskog tima, koji je od 14. do 19. februara ove godine više nego uspešno reprezentovao našu zemlju na Kulinarškoj olimpijadi.

- Kulinarstvo je kod nas dostiglo jedan izuzetno visok nivo. Imamo vrsne kuvare, ali i problem sa poslodavcima. Takođe, ugled krovnih kulinarških organizacija Srbije poslednjih godina urušen, uspešno je povraćen. U Kuvarskom savezu Srbije (KFS) okupila se jedna kvalitetna ekipa koja ima potencijala da napravi nešto značajno. „ScoMediaSco“ je pre par godina stupio u kontakt sa KFS i prošle godine dogovorili smo se da medijski pomognemo Nacionalni juniorski tim Srbije u pripremama za nastup na 25. Kulinarškoj olimpijadi u Nemačkoj. Pomogli smo im da odu na to takmičenje, i da ih ispromovišemo kroz naš sistem u nekoliko navrata. Jedna objava o njihovim dostignućima na portalu „Kuhinjica“ postigla je od 100 do 150.000 pregleda. Cilj nam je da podignemo standard u svim našim ugostiteljskim objektima i zato smo, između ostalog, i priveli svrsi Eko kamp „Fruška gora“, na izletištu Stražilovo, koji će poslužiti kao mesto održavanja seminara i susreta, edukacije mladih i starijih kuvara o savremenim načinima i tehnologijama u pripremi hrane - rekao je gospodin Čavić, zadovoljan kvalitetom urađenog, za šta po njegovim rečima nije bila uključena samo „Kuhinjica“, već i 24Kitchen i dr.

Dejan Čavić je takođe istakao da se u proteklih 15-tak godina pojavilo jako mnogo projekata na temu kuvanja, koji su dali značajn doprinos popularizaciji ove delatnosti. Bitno je da svako od njih vodi ka poboljšanju kvaliteta usluga koje se nude od strane šefova, pomoćnog osoblja, i od strane samih ugostitelja.

„Kaži mi šta jedeš, pa da ti kažem šta će te snaći“ - pisala je Milica Tomić, ćerka političara i gradonačelnika Novog Sada Svetozara Miletića, supruga novinara i političara Jaše Tomića, u jednom članku svog časopisa „Žena“ iz 1913., dajući hrani pored fizičkih i metafizička svojstva. I danas kao i pre sto godina pitamo se da li treba „jesti malo - jesti dobro“ ili „jesti dobro - jesti mnogo“.

- Problem počinje sa tumačenjem termina dijeta čije je osnovno značenje - kontrolisan način ishrane. Zagovornik principa zdrave ishrane „jedi zdravo - jedi malo“, mada i koncept „jedi

zdravo - jedni puno“ ima svoje pristalice. Kretanje ka zdravom načinu ishrane, odnosno jedenje po utvrđenim pravilima, je prisutno u svetu i kod nas i pridaje mu se sve veći značaj zahvaljujući i medijskom prostoru koji ova tema zauzima - objasnio je naš sagovornik.

Po njegovom mišljenju sve to je doprinelo da se u našim restoranima promenila na bolje i ponuda i servis hrane, sve više se od domaćih jela prave specijaliteti. Ne odstupa od svog uverenja - Kuvajmo tradicionalno na moderan način.

- Bez obzira da li zagovaramo internacionalnu ili lokalnu, egzotičnu ili molekularnu kuhinju, cilj je da na moderan način pristupimo tradicionalnim ukusima. Tradicionalnu srpsku kuhinju je teško definisati jer je spoj različitih kuhinja, i upravo je zato dobra i kvalitetna, prijemčiva ljudima iz drugih kultura. Ne traba prenebregnuti i činjenicu da je potekla iz siromaštva, gde se gledalo da se od svega dobije što bolji ukus, napravi kvalitetniji obrok. Međutim, još uvek ima malo restorana koji su pristupili takvom načinu kuvanja. Ima ih, ali je to još uvek daleko od onoga što bi trebao da bude naš target - zaključio je Dejan Čavić.



