



Mari Antuan Karem (1784 –1833) koji je nosio laskavu titulu „kralja kuvara i kuvar kraljeva”, jedan je od prvih međunarodno priznatih „slavnih šefova“ koji je napisao brojne kuvere od kojih je L'Art de la Cuisine Française postao besteler. Nadovezujući se na ovaj fenomen slavni Irac, Džorž Bernard Šo je konstatovao da „ništa nije zanimljivije za čitanje od dobrog kuvara“, jer dobar kuvar nije samo zbirka recepata, već kulturnog, istorijskog, običajnog identiteta jednog naroda ili jedne zemlje.

Mnogobrojne su prilike, istorijski činioci, kulturni obrasci uticali na kreiranje i definisanje nacionalnih kuhinja. Ovom kompleksnom pitanju čini se da Srbija nije posvetila dovoljno pažnje, mada to ni u kom slučaju ne isključuje bogatstvo i autentičnost njenog prisustva.

### Bog nam je dao zemlju Srbiju

Srbija je zemlja locirana na zemljinoj kugli sa idealnim brojem sunčanih dana, padavina, kvalitetom zemljišta, koji su omogućili dobijanje plodova specifičnih ukusa i mirisa. Za dr Dragana Tešanovića, redovnog profesora - Katedra za gastronomiju Departmana za geografiju, turizam i hotelijerstvo Univerziteta Novi Sad, ovo je dovoljan razlog da se od takvih namirница prave lokalna, autenična ili regionalna jela.

- Kada bi uzeli paradajz iste sorte i zasejali ga u vojvodansku zemlju i nemačku imali bi sasvim različit doživljaj. To govori o autentičnosti sirovine odnosno istorijskom nasleđu. Ovim su prostorom špartale razne vojske i sa sobom donosile razna jela, ali su ih pravili sa ovdašnjim namirnicama. Što više osvajača, znači više navika u ishrani i više prenesenog kulinarskog iskustva. Tako se na ovim prostorima formirala naša, srpska kuhinja. Zabluda je kada neko želi da kaže da mi nemamo svoju kuhinju, da nam je sve mađarsko, tursko i sl. I u Mađarsku je to neko doneo. Mi imamo bogatstvo naših jela, s tim što je teško govoriti o nacionalnoj kuhinji. Značenje „nacionalna kuhinja“ je preširoko i devalvirano, i ispravnije je govoriti o regionalnim jelima - smatra prof. Tešanović.

Izdvaja činjenicu da je dunavski sliv jedini u svetu karakterističan po pripremi kotlića i

jela od šarana. Na planinama, gde ima dosta stoke, karakterističina je jagnjetina, a po vojvođanskim selima, prasetina. Naše voće i povrće je slatko zato što raste u ambijentu gde su pogodni klimatski uslovi i zemlja. Ali i da su kornišoni beležili značajan izvoz u vreme embarga, a naša malina i u godinama kada je cena poljskih malina bila znatno niža, dodavana je poljskim kako bi poboljšala njihov kvalitet.

- Nama je Bog dao da imamo takvu klimu, takvo plodno tlo, takvo kulturno-istorijsko nasleđe i što imamo, kada govorimo o autentičnim jelima, ona osim autentičnih lokalnih sirovina moraju da imaju autentičan način pripreme, ali i serviranja, ambijent koji odlikuje stil nekog objekta, restorana. Po anketama stranih turista jedan od glavnih nosilaca zadovoljstva tokom boravka u Srbiji je naša hrana. Mi se često odnosimo omalavažavajuće prema roštilju, našim sarmama, gulašima, paprikašima, što je neopravdano jer se i elitne grupe oduševljavaju specifičnošću hrane koja se priprema kod nas. Nije ni čudo što je glavni turistički pik „Skadarlija“ jer je prvi element dolaska turista hrana, a tek drugi zabava - objašnjava dr Tešanović.

Po njegovim rečima iako su mnogi proizvodi karakteristični za krajeve naše zemlje, poput ajvara i šljivovice, mnoge zemlje ih svojataju, čak su ih zaštitili na nivou EU. Po tom pitanju srpski proizvođači su inertni, nedovoljno angažovani, jer benefiti od zaštite, uz garanciju zdravstvene bezbednosti, cenu proizvoda podižu za 30 - 40%.

Dr Tešanović međutim, izdvaja jednu zemlju koja se pozicionirala kao svetska gastronomski velesila, koja je širom sveta otvorila restorane, a to je Kina.

### **Srpska kuhinja najbolji marketing**

- Ne postoji lepsi i finiji oblik izvoza od otvaranja srpskih restorana po svetu i forsiranja autentičnih, lokalnih, regionalnih jela, ali i rakija i vina. Uz otvaranje restorana srpske kuhinje trebalo bi širiti i mrežu prodavnica sa srpskim proizvodima. Ne postoji bolji marketing u svetu od prezentacije jedne zemlje preko hrane. Država bi trebala da podstiče ova nastojanja. Internet je takođe učinio svoje, i preko online prodaje izvozi se sve od naših rukotvorina do hrane i pića, a kupci su uglavnom predstvornici naše zajednice u raznim zemljama sveta, ali i sve više stranaca - ističe profesor.

Za sebe kaže da je ljubitelj tradicionalnih, ali zagovornik savremenih metoda kuvanja, koja ni u kom slučaju ne umanjuju značaj prvih. Na teritoriji Srbije su poznati različiti stilovi pripreme hrane: način toplotne obrade u suvoj i vlažnoj sredini, hajdučki (u lubini), ciganski (u mešini), onaj u zemljanim posudama. U zapadnim zemljama vladajućem trendu Fast Food-a snažno se suprotstavlja Slow Food princip kuvanja.

- Uticajni su u svetu trendovi koji se vraćaju tradicionalnom načinu kuvanja. Njihovu popularnost vidim u činjenici da za neke stare načine nisu potrebna nikakva sredstva. Međutim, nove metode, oprema i uređaji namenjeni su bezbednoj pripremi jelo, bez zagorevanja. Svako zagorevanje, gorenje ili stvaranje prevelike braon boje, tzv. piroliza, uzrok su stvaranju karcinogenih tvari. Ko je od naših starih tako mislio? Ali, danas se i te kako razmišlja. Zagorevanje se u svim tradicionalnim načinima kuvanja teško može kontrolisati. Ali narod voli da se vrati tradiciji, da kuva u zemljanoj posudi i u istoj servira - kaže dr Tešanović dodajući:

- Zabluda je i da nemamo sijaset naših lokalnih, domaćih, regionalnih jela, i što je jako važno, pripremljenih i serviranih na autentičan način. Po meni najbolji je onaj način kuvanja koji obezbeđuje da jelo sačuvaju svoja nutritivna (proteine, masti, ugljene hidrate) i senzorna (izgled, ukus, miris) svojstva, a to ne može preko starih načina kuvanja.

Druga je priča kada želimo da iskažemo i našu istoriju i kulturu naroda ovog prostora, jer se preko hrane puno toga može spoznati. Od kada postoji, čovek je imao potrebu za hranom. Izreka - „Kaži mi šta jedeš, da bi znao ko si“ naša je tvorevina, jer mi nosimo u sebi

određene navike, kulturu koju ispoljavamo preko hrane, kojom se vraćamo prošlosti i etnosu. Uz sve to imamo još jedan lep „začin“ našim jelima, kao deo naše kulture, a to je okupljanje porodice. Sto, srpska sofa, nema za cilj samo zadovoljenje bioloških potreba za hranom, već okupljanje porodice oko stola, najčešće u vreme nedeljnog ručka, da razgovara, debatuje i svađa se, kao potreba da se porodica drži homogeno, nasuprot globalističkoj praksi. I to treba negovati – zaključio je prof. dr Dragan Tešanović.



[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)

# Šarm srpske kuhinje

sreda, 22 jul 2020 10:00

---

