



Malo koji fakultet može da se pohvali pričom ravnoj onoj koju je osmislio i razvio Prirodno-matematički fakultet Univerziteta u Novom Sadu - izjavio je prof. dr Dragan Tešanović, šef katedre za gastronomiju sa Prirodno-matematičkog fakulteta Univerziteta u Novom Sadu, posle performansa „Srbija - srednji vek, I'll be back!“ studenata III godine hotelijerstva na Departmanu za geografiju, turizam i hotelijerstvo 07. februara, u restoranu Ribarac na Ribarskom ostrvu.

Gastronomski deo, koji je svaki put za proteklih dvanaest godina pratio ove performanse, njih 43, uvek je uspevao da upotpuni sliku onoga što su studenti hotelijerstva nastojali da predstave, bilo da je reč o Kini, Italiji, Šumadiji i sl. - O ukusima je teško raspravljati. Uvek ima onih koji su više, i onih koji su manje zadovoljni pripremljenim. Ove večeri je prikazan deo srpske kulture u srednjem veku i mi smo načinili pokušaj da prikazemo srednjovekovnu hranu. Malo smo se odvikli od nje, ali mislim da je vreme da joj se vratimo. Današnja hrana je komercijalizovana, pretrpana aditivima, aromama i sličnim dodacima. Mi smo za ovu priliku pripremili tradicionalnu hranu od celih zrna, odnosno varivo od heljde i sočiva, integralno i prirodno. Tako smo došli do zaključka da se tadašnji narod, bez obzira koliko bio siromašan, hranio zdravo, izvorno. Danas se hranimo raznovrsnije, ali ta raznovrsnost donosi nedaće koje je moderan svet doneo. Teži se za stvaranjem što više proizvoda sa što manje troška, a sve u cilju profita, što nažalost ide na uštrb kvaliteta - objasnio je dr Tešanović. Veče „Srbija - srednji vek, I'll be back!“ nazvao je spojem glume i hrane kada su svi prisutni mogli da uživaju u onome što su studenti hotelijerstva i studenti gastronomije priredili. Po njemu, posebno lepo je bilo vraćati se nazad. - Uvreženo je mišljenje da se jedan narod najbolje može upoznati po tome šta jede. Mogu da kažem da smo u tom smislu iskoristili svoje potencijale i dali četiri projektne ideje, u procesu kandidature grada Novog Sada za titulu Evropske prestonice kulture. Pred nama je zadatak da izgradimo i nametnemo tradicionalno i staro i da do 2021. sve bude spremno. Sada smo predstavili srednjovekovnu Srbiju. U naredne tri godine imamo zadatak da predstavimo spoj kulture i hrane Novog Sada, pa će večeri animacije biće posvećene Novom Sadu, između ostalog i kulturi hrane. Imamo sreće da su se na ovom prostoru preplitale razne nacije. Pored sukoba, svako je sa sobom donosio i određene namirnice i veštine kuvanja, tako da su Novi Sad i cela Vojvodina pravi rudnik gastronomskog bogatstva. Mi ćemo se potruditi da Novi Sad prikazemo kao jednu multikulturalnu sredinu koja ima šta da ponudi, u kojem hrana zauzima vrlo značajno mesto - podvukao je dr Tešanović. On pozdravlja ovakve događaje i smatra ih planiranom vežbom, gde studenti programski prolaze kroz određene treninge načina pripreme hrane. Za ovaj događaj imali su zadatak da savladaju način pripreme starih, tradicionalnih jela, što je i cilj svih onih koji se bave gastronomijom, posebno sa naučne strane, da edukuju mlade ljude da forsiraju

autentičnu prepoznatljivu hranu ovog podneblja. koju i turisti koji dolaze na destinaciju žele što bolje da upoznaju. Po njegovom mišljenju, danas je jako malo hrane u restoranima sa oznakama tradicionalnog, zdravstveno bezbednog, autentičnog, kao rezultat onih koji bez znanja o autentičnosti i tradicionalnosti, rade u ugostiteljstvu i misle prestižnim poslužiti biftek na dvadeset načina. Turisti to mogu da nađu svugde u svetu. - Zamislite koliko toga ima autentičnog u ovom gradu, posebno u Vojvodini koja je tradicionalni proizvođač prehrambenih proizvoda i hrane. Zemlje i gradovi koji budu u stanju da se izbore da zadrže ono što je autentično neće pregaziti globalizacija, koja je nezaustavljiva. Svi turisti teže da probanju nešto novo, žele da ponesu ukus i miris destinacije, a ne samo slike građevina. Žele jedan doživljaj koji je drugačiji od svih. Potrebno je izgraditi taj identitet, a jedna od naših ideja upravo je izgradnja gastronomskog identiteta grada. Oni koji budu gradili tu posebnost u kulturi, arhitekturi, čak i privredi, ti će opstati, i od toga napraviti profit. Jer od velikih kompanija teško ćemo moći ugrabiti bilo šta. Teško ćemo postići nešto takmičeći se u automobiskoj industriji, elektronici i dr. Možemo, ali samo kao deo nekog velikog sistema. Ali neće niko nikada moći napraviti nešto što je vezano za naš prostor, posebno kada je reč o hrani - zaključio je prof. dr Dragan Tešanović.

