



Дејан Методијески
Јулијана Саздова

ИНТЕРНАЦИОНАЛНА ГАСТРОНОМИЈА Е-СКРИПТА

Штип, 2024

Дејан Методијески
Јулијана Саздова

ИНТЕРНАЦИОНАЛНА ГАСТРОНОМИЈА
Е-СКРИПТА

Автори:

Проф. д-р Дејан Методијески
Нас. Доц. д-р Јулијана Саздова

**ИНТЕРНАЦИОНАЛНА ГАСТРОНОМИЈА
Е-СКРИПТА**

Рецензенти:

Вон. проф. д-р Оливер Филипоски
Вон. проф. д-р Владимир Китанов

Лектор:

Толе Белчев

Уредник:

Лилјана Колева Гудева

Техничко уредување:

Дејан Методијески

Издавач:

Универзитет „Гоце Делчев“ - Штип

Објавено во е-библиотека:

<https://e-lib.ugd.edu.mk>

DOI: <https://www.doi.org/10.46763/9786082770451>

CIP - Каталогизација во публикација
Национална и универзитетска библиотека "Св. Климент Охридски", Скопје

641/642(100)(035)

МЕТОДИЈЕСКИ, Дејан

Интернационална гастрономија [Електронски извор] : е-скрипта / Дејан Методијески, Јулијана Саздова. - Штип : Универзитет "Гоце Делчев" - Штип, Факултет за туризам и бизнис логистика, 2024

Начин на пристапување (URL): <http://e-lib.ugd.edu.mk/1185>. - Текст во PDF формат, содржи 153 стр., илустр. - Наслов преземен од екранот. - Опис на изворот на ден 04.04.2024. - Биографски податоци: стр. 153. - Библиографија: стр. 149-152

ISBN 978-608-277-045-1

1. Саздова, Јулијана [автор]
а) Гастрономија -- Свет -- Прирачници

COBISS.MK-ID 63399941

УНИВЕРЗИТЕТ „ГОЦЕ ДЕЛЧЕВ“ – ШТИП

ФАКУЛТЕТ ЗА ТУРИЗАМ И БИЗНИС ЛОГИСТИКА



Проф. д-р Дејан Методијески
Нас. Доц. д-р Јулијана Саздова

ИНТЕРНАЦИОНАЛНА ГАСТРОНОМИЈА Е-СКРИПТА

Штип, 2024

ПРЕДГОВОР

Оваа скрипта има за цел да понуди сублимирање на литературата и концептите поврзани со интернационалната гастрономија и запознавање на студентите со можноста тие концепти на најуспешен начин да се применат во областа на туризмот и угостителството во земјава. Во разработката на материјалот, користена е соодветна литература од релевантни автори и институции од областа на туризмот и угостителството. Материјалот е структуриран и поделен на четири поглавја.

Во првото поглавје е опфатен материјалот поврзан со дефинирање на гастрономијата, класификација на гастрономијата и развоен пат на гастрономијата. Покрај тоа, се обработуваат општествените, социјалните и културните аспекти на гастрономијата, како и поврзанооста меѓу гастрономијата и туризмот.

Во второто поглавје е опфатена материјата која е поврзана со современите тенденции во гастрономијата, гастрономската понуда во угостителството, гастрономската побарувачка, меѓународните организации поврзани со гастрономијата, гастрономските натпревари, гастрономската терминологија, гастрономската анимација и регионална поделба на интернационалната гастрономија.

Во третото поглавје се опфатени карактеристиките на гастрономијата во Европа. Се обработуваат основните карактеристики, препознатливите гастрономски производи и гастрономските манифестации на следните земји, а соодветно и нивните специфични кујни: Албанска кујна, Грчка кујна, Италијанска кујна, Португалска кујна, Српска кујна, Словенска кујна, Турска кујна, Хрватска кујна, Шпанска кујна, Австриска кујна, Белгиска кујна, Германска кујна, Француска кујна, Швајцарска кујна, Англиска кујна, Шведска кујна, Бугарска кујна, Полска кујна и Руска кујна.

Во четвртото поглавје се опфатени карактеристиките на гастрономијата во регионите Азија и Пацифик, Америка, Африка и Блискиот Исток. Се обработуваат основните карактеристики, препознатливите гастрономски производи и гастрономските манифестации на следните земји, а соодветно и нивните специфични кујни: Јапонска кујна, Кинеска кујна, Тајландска кујна, Индиска кујна, Австралиска кујна, Мексиканска кујна, гастрономијата во Соединетите Американски Држави, Кубанска кујна, Аргентинска кујна, Бразилска кујна, Мароканска кујна, Туниска кујна, гастрономијата во Јужноафриканската Република, Египетска кујна и гастрономијата во Обединетите Арапски Емирати.

Скриптата е наменета за потребите на студентите на Факултетот за туризам и бизнис логистика за подготвување на испитот по предметот Интернационална гастрономија. Содржината на скриптата ја опфаќа потребната материја за материјалот по предметот Интернационална гастрономија кој се изучува во трета година, шести семестар на насоката Хотелско ресторански менаџмент како избран предмет со фонд на часови 2+1+1.

Материјалот можат да го користат сите студенти на останатите факултети каде што се изучува предметот Интернационална гастрономија, но и останатите стручни кадри кои ја проучуваат оваа проблематика. Материјалот е изготвен со цел да се унапреди наставата по предметот Интернационална гастрономија и да се подобри квалитетот на знаењето на студентите.

Искажуваме благодарност до сите колеги и соработници кои дадоа придонес во обезбедувањето на материјалите кои беа неопходни за комплетирање на содржината на овој труд. Упатуваме благодарност и до рецензентите вон. проф. д-р Оливер Филиповски и вон. проф. д-р Владимир Китанов за корисните сугестии при креирање на материјалот за оваа скрипта.

Авторите

СОДРЖИНА

ПРЕДГОВОР.....	vi
I. ДЕФИНИРАЊЕ, КЛАСИФИКАЦИЈА И РАЗВОЕН ПАТ НА ГАСТРОНОМИЈАТА.....	1
1. Дефинирање на гастрономијата.....	1
2. Класификација на гастрономијата.....	2
3. Развоен пат на гастрономијата.....	3
4. Општествени, социјални и културни аспекти на гастрономијата.....	7
5. Поврзаност меѓу гастрономијата и туризмот.....	11
II. ФАКТОРИ ЗА РАЗВОЈ НА ИНТЕРНАЦИОНАЛНАТА ГАСТРОНОМИЈА.....	15
1. Современи тенденции во гастрономијата.....	15
1.1. Гастрономијата и медиумите.....	17
1.2. Институции за едукација во гастрономијата.....	18
2. Гастрономска понуда во угостителството.....	19
2.1. Гастрономски патеки.....	20
2.2. Гастрономски манифестации.....	22
2.3. Музеи на храна и пијалаци.....	24
2.4. Пазари на храна.....	27
3. Гастрономска побарувачка.....	27
4. Меѓународни организации поврзани со гастрономијата.....	28
5. Гастрономски натпревари.....	30
6. Гастрономска терминологија.....	36
7. Гастрономска анимација.....	36
8. Регионална поделба на интернационалната гастрономија.....	41
III. КАРАКТЕРИСТИКИ НА ГАСТРОНОМИЈАТА ВО ЕВРОПА.....	43
1. Регионални карактеристики на гастрономијата во Јужна и медитеранска Европа.....	43
1.1. Албанска кујна.....	43
1.2. Грчка кујна.....	45
1.3. Италијанска кујна.....	48
1.4. Португалска кујна.....	53
1.5. Српска кујна.....	56
1.6. Словенска кујна.....	59
1.7. Турска кујна.....	64
1.8. Хрватска кујна.....	66
1.9. Шпанска кујна.....	69
2. Регионални карактеристики на гастрономијата во Западна Европа.....	72
2.1. Австриска кујна.....	72
2.2. Белгиска кујна.....	75
2.3. Германска кујна.....	77
2.4. Француска кујна.....	80
2.5. Швајцарска кујна.....	84

3. Регионални карактеристики на гастрономијата во Северна Европа	87
3.1. Англиска кујна.....	87
3.2. Шведска кујна	93
4. Регионални карактеристики на гастрономијата во Централна и Источна Европа .	98
4.1. Бугарска кујна	98
4.2. Полска кујна.....	101
4.3. Руска кујна	104
IV. КАРАКТЕРИСТИКИ НА ГАСТРОНОМИЈАТА ВО РЕГИОНИТЕ АЗИЈА И ПАЦИФИК, АМЕРИКА, АФРИКА И БЛИСКИОТ ИСТОК.....	109
1. Регионални карактеристики на гастрономијата во регионот Азија и Пацифик	109
1.1. Јапонска кујна.....	109
1.2. Кинеска кујна	112
1.3. Тајландска кујна	115
1.4. Индиска кујна.....	117
1.5. Австралиска кујна.....	121
2. Регионални карактеристики на гастрономијата во регионот Америка.....	123
2.1. Мексиканска кујна.....	123
2.2. Гастрономијата во Соединетите Американски Држави.....	126
2.3. Кубанска кујна.....	129
2.4. Аргентинска кујна	132
2.5. Бразилска кујна	134
3. Регионални карактеристики на гастрономијата во регионот Африка	137
3.1. Мароканска кујна	137
3.2. Туниска кујна	140
3.3. Гастрономијата во Јужноафриканската Република.....	141
4. Регионални карактеристики на гастрономијата во регионот Близок Исток	143
4.1. Египетска кујна	143
4.2. Гастрономијата во Обединетите Арапски Емирати	146
Користена литература	149



(ISBN 978-608-277-045-1)