

Рад на мултимедијалном документу „Ал’ се некад добро јело“¹

УДК 004.55:378.147]:02(497.11)

САЖЕТАК:

Мултимедијални документи је предмет на Катедри за библиотекарство и информатику на Филолошком факултету чији је циљ да студенти завршне године направе заједнички пројекат који ће бити једна врста завршног рада. На овај начин студенти добијају прилику да искористе знање које су стекли током основних студија. Тема мултимедијалног документа за школску 2015/2016 носила је назив „Ал’ се некад добро јело“. Идеја је била да се прикупи и прикаже што разноврснији садржај везан за традиционалну кухињу у Србији и окружењу.

КЉУЧНЕ РЕЧИ: мултимедијални документ, Катедра за библиотекарство и информатику, традиционална кухиња, храна.

РАД ПРИМЉЕН: 16. јул 2017.

РАД ПРИХВАЋЕН: 2. септембар 2017.

Анђела Стошић
balerina2993@gmail.com

Марина Милошевић
marinamilosevic993@gmail.com

Сандра Спасић
sandraspasic@hotmail.com

Драгица Драгосав
dragica_dr@hotmail.com

Ана Ђорђевић
anadj93@hotmail.com

Инес Станић
kurumizawa.ines@gmail.com

Универзитет у Београду
Филолошки факултет

1. Пролог - Укусна сећања

Храна је мисионар који нам улепшава живот, даје потребну енергију и подстиче нашу креативност. Она је попут сунца, ваздуха или воде, представља извор живота. Наша чула су створена да бисмо их користили на најчистији могући начин. Зашто онда не бисмо без кривице уживали у најразноврснијим мирисима и укусима. Сва жива бића се хране, расту и развијају. И сама храна у себи носи дашак живота. Она може бити и веома моћан лек, под условом да је једемо

¹ Назив пројекта инспирисан је истоименом песмом Ђорђа Балашевића.

свежу и сирову како не би изгубила своје драгоцене састојке. Храна нас повезује. Помаже нам да се зближимо и постанемо бољи једни према другима.

Верујем да је оно што се некада спремало било богато и укусно, јер са сваким покретом стварамо много. Бакице су свакодневно месиле кукурузни или пшенични хлеб. Тај поступак су поновиле толико пута, да су га довеле до савршенства. Развијале су пите и правиле кифлице и ушитипке. Ушитипке смо умаkali у шећер и мислили смо да је то креативно. Колегиница ми је са одушевљењем причала како је њена бака правила фантастично јело са кнедлама, тргањци, које би намирисала чим би се приближила бакиној кући. Сигурна сам да се свако од нас може сетити јела које изазива слична осећања.

Храна је била разноврсна. Непцима и језику ништа више не прија од пуног укуса меда и џема од шљива. Маст намазана на хлеб и данас је на менију. И поред свега што данас имамо на располагању, многи и даље радије бирају баш те, једноставне, старинске рецепте.

Краве су представљале право богатство. Давале су нам непроцењиво вредно млеко, које се, осим свеже, користило и као додаток разним јелима. А од млека смо добијали сир и кајмак. Проја са киселим млеком и даље је многим омиљени оброк, док је џицвара јело за сва времена. Мешавина кукурузног брашна и вреле воде, постаје права посластица тек са пуно сира и кајмака. Сећам се да стари хлеб нисмо бацали. Пустили би га да се осуши, а тада бисмо га прелили са мало вруће воде и настала би попара. Јели смо је са кајмаком и белим луком.

Чорбе су се правиле од разноврсног поврћа које је својим чаробним комбинацијама давало дивна јела. Иако су биле једноставне, много једноставније него данас, просто су мамиле на дегустацију и препуштање њиховим чарима. Кромпир смо припремали на хиљаду и један начин. Ако мене питате, кромпир увањан у кукурузно брашно и печен са мало зачина је савршен. Ипак, пасуљ куван у земљаном лонцу је био далеко најкукуснији већини људи, а сезонска салата овом јелу даје посебан окус. Салате су биле и остале један од кључних чинилаца сваког доброг obroка. Раније људи нису куповали уље. Поврће су кували на свињској масти. Довољно је било имати стабло киселе јабуке у дворишту, ћириба-ћирибу и ето сирћета: најприроднијег, најквалитетнијег и најздравијег. Користили смо га за салате и разне облоге. Краљ свих зачина био је першун. Благодети биља су бројне, али

арома коју зачинско биље даје храни је оно што нас изнова и изнова очарава.

Када сам добила идеју да покушам записати нешто што ми је остало у сећању, причала сам са широм породицом и са људима који су ми блиски, како бих видела чега се они сећају. Све у свему, испричали су ми да раније људи нису имали много, али су ипак били испуњени и више су се дружили. Није им било важно да ми једу чорбу с тиквом, рижу или неко јело с месом, а били су здрави и пуни енергије. Можда су и плесали на киши. Одувек су људи и бринули због неких ствари. Неки кажу да је све то природно, можда и неопходно да би човек увидео шта је заиста битно. Међутим, лепше је што се мање бринемо.

Мама ми је причала да је често ишла са дедом на пецање. Човек, скоро од кад је постао, лови да би опстао. Навика да месо користи као храну задржала се и када је неке животиње припитомио. Животиње нам дају много, а крајњи чин тог давања је њихово месо. Само то би требало да изазове захвалност и поштовање у нама. А у неком тренутку, растући и развијајући се, можда увидимо да нам месо није неопходно да би били јаки и здрави и можда успоставимо искренији и приснији однос са животињама. До тада би им требало обезбедити најхуманији могући третман. Неке ствари се природно преносе са старијих генерација на млађе, а на нама је да прихватимо оно што волимо и желимо. Једноставно је тако, допадају нам се различите ствари.

Слатка јела су посебна слатка прича. Шљиве, јабуке, крушке и јагоде, израсле далеко од загађења, чиниле су посебну драж. Воће се и сушило, а врцао се и мед. Баке су кувале гриз са основним слатким састојком, шећером. Временом су правиле и најразличитије колаче: медањаке, штрудле, патишпање, крофне, урмашице, тулумбе, салњаке... За њих су готово увек имале потребне састојке: брашно, маст, јаја и шећер. Шароликост састојака у кухињи временом се повећава: цимет, чоколада, какао, рогач, кокос, ванила, данас уобичајени, тада несвакидашњи и више цењени. Торте су се правиле са много сецканих ораха јер су орахова стабла богато рађала. Свака породица на јединствен начин испуњава срца својих најдражих, али што се тиче моје прабаке, она је често правила торте и мислим да смо је због тога сматрали чаробницом.

Другарица ми је препричала догађај из детињства свога оца, који је кришом узимао суво месо са тавана, а њена добра бакица би га јурила оклагијом зато што је требало штедети. Неко је рекао да када скромно

одрастеш, схватиш шта ти је стварно потребно. Сви имамо сећања и само онда када нам нису терет, можемо истински да уживамо у њима и да се смејемо од срца.

Данас се у кухињи такође користи јако пуно воћа и поврћа, с тим што се оно све мање обрађује. Користе се хладно цеђена уља за припрему јела и семење различитих биљака. Надохват руке нам је нешто што расте хиљадама километара далеко, као што је, на пример, манго, или кокосов орах.

Једемо док радимо за рачунаром, у ходу и ушушкани у декицу. Баке су ми причале како су раније сви ручали заједно. Многе баке, као моје, нису ишле у школу, а ипак су тако миле и мудре; с њима могу причати о свему. Истина је да се све стално мења, али увек понешто од најбољих ствари остане, тако да је занимљиво видети шта од онога што нас је некада инспирисало живи и данас.

2. Увод

Предмет Мултимедијални документ уведен је на Катедри за библиотекарство и информатику школске 2009/2010 на четвртој години основних студија. Теме које су до сада обрађене у оквиру овог предмета су: „Александар Аца Поповић“ (Тртовац, 2010), „Култне радио емисије“ (Лазивић и Поклопић, 2011), „Поп Тира и поп Спира“ (Коврлија и др., 2012), „Како су нас засмејавали: Радивоје Лола Ђукић и Новак Новак“ (Петровић и др., 2013), „Жил Верн: Пут око света за осамдесет дана“ (Перић и др., 2014), „Игра рокенрол цела Југославија“ (Обрадовић и др., 2016).

Предметна професорка, др Цветана Крстев, сматрала је да ће студенти најбоље показати оно што су током студија научили кроз практичну израду једног мултимедијалног документа. То подразумева примену знања која се тичу прикупљања, издавања и чувања грађе у библиотекама, музејима и архивима, начина њихове обраде, каталогизације и класификације, и на крају рачунарских технологија, интернета, структуре информација, програмирања и база података (Тртовац, 2010).

Школске 2015/2016 године, студентима генерације уписане 2012. године, професорка Крстев је за Мултимедијални документ доделила тему „Ал’ се некад добро јело“ са идејом да се прикупи што више материјала везаног за традиционалну кухињу у Србији и суседним

земљама. Овај пројекат захтевао је ангажовање како студената тако и људи и институција у њиховом окружењу.

3. Издавачка продукција куvara у Србији и окружењу

Да бисмо установили каква је издавачка продукција куvara у Србији и региону у одређеним временским периодима, прибегли смо претраживању узајамних каталога домаћег система COBIV.SR и регионалног COBISS.Net.

3.1 Претраживање базе COBIV.SR

Претраживање је првобитно вршено преко кључне речи *кувар**, јер смо скраћеним претраживањем добили поготке за *кувари* и *куварски рецепти*. Овим путем добијено је 3846 погодака.

Напомена: Предметна одредница *кувар** не омогућава проналажење информација у свим релевантним записима јер неки записи не садрже податке у блоку 6XX. Међутим, овакав начин претраживања није дао адекватне податке, јер када пажљивије погледамо, видимо да резултати претраге укључују и поготке који се не односе на тражене куварске рецепте.

Међу погоцима су нпр. и „SQL кувар“, „PHP кувар“, „JQUERY кувар“, „Кувар : šta mladi umetnik može da nauči od advertajzera, mašine, budale?“ итд. Из тог разлога је вршено командно претраживање, преко слободно обликоване предметне одреднице *куварски рецепти*.

Колико је публикација у ком временском периоду издато приказано је у Табели 1, а добијено је 3167 погодака.

Година	17*	18*	1900-1918	1919-1938	1939-1945	1946-1965	1966-1985	1986-2005	2006-2016
Број погодака	2	14	10	19	10	66	537	1362	1147

Табела 1. Број погодака за одређене временске периоде

Напомињемо да се у бази се налази још 53 записа са предметном одредницом *куварски рецепти*. Ради се о записима који су преузети

из других база, без прилагођавања предметне одреднице (*куварски* у *куварски*).

Издвојићемо неке занимљивости које смо уочили претражујући базу СОВИВ.СР. Кувари су се објављивали и за време Првог и Другог светског рата:

- РАТНИ кувар у којем су упуства за приређивање јела већим делом готовљена без меса а за ове ратне прилике : ручна књига за наше домаћице. - Ујвидек : С. Ф. Огњановић, 1915 (Ујвидек : Задружна штампарија). - 48 стр. ; 16 цм. - (Народне књиге ; 1)
- ЗИМНИЦА. - Београд : ИПРОЗ, 1942. - 47 стр. ; 19 см. - (Мали кувар ; 3)
- Пекмез, мармелада, џем : написао Властимир Црнчевић. - Београд : ИПРОЗ, 1942 ([б. м. : б. и.]). - 39 стр. : илустр. ; 22 см. - (Пољопривредна библиотека ; 22)

Педесетих година се појављује велики број приручника и уџбеника о куварству са рецептима, јер се отварају различите куварске школе. Појављују се и вегетеријански кувари. Најзанимљивије је то што је 1956. године издат *Велики народни кувар* Спасеније Пате Марковић, познатији под називом „Патин кувар“, који је доживео 29. издање под окриљем Народне књиге. Шездесетих година „Патин кувар“ је издат и на Брајевом писму.

У периоду од 1966. до 1985. године, појављује се велики број куварских приручника из страних кухиња (енглеске, мађарске, немачке, јапанске и кинеске). То су године када велики број младих, у потрази за послом, долази у градове, где живе као самци или самице, па се појављује и кувар Александра Бубановића под називом *Prva kuharica za samice i samce: početnicima i naprednima*, који је издат у Загребу 1985. године.

Кувари прате и технолошке иновације, па је 1984. године у Љубљани издат кувар „*Kuhajmo v mikrovalovni pecici*“.

Промена у начину припреме хране огледа се и у специфичним куварима који се објављују деведесетих и почетком двехиљадитих. Међу њима су кувари макробиотичке кухиње, здраве хране, посне кухиње, као и два интересантна примера која смо издвојили: *Frojdivo kuvar* из 2005. године, у преводу са енглеског језика, и *Кафа: 101 рецепт за љубитеље кафе* Љиљане Андрејевић из 1999. године.

Тенденција за здравим начином живота видљива је последњих година и у куварима који се баве пресном храном и безглутенским намирницама. Један од примера је публикација ауторке Маргарете Весне

под називом *Presna hrana za početnike: vodič za vitalnost i zdravlje putem prirodne presne veganske hrane* која је издата у Београду 2016. године.

3.2 Претраживање базе COBISS.Net

У оквиру базе COBISS.Net претраживали смо каталоге библиотека Босне и Херцеговине, Македоније, Словеније и Црне Горе, а упит је била слободно обликована предметна одредница *куварски рецепти* (и еквиваленти на различитим језицима региона) у периоду од 17. века до 2016. године.

Држава		Македонија	Босна и Херцеговина	Словенија	Црна Гора
Временски Период	17 и 18 век	0	0	28	0
	1900-1918	0	1	18	0
	1919-1938	1	0	26	1
	1939-1945	0	0	13	0
	1946-1965	2	8	105	6
	1966-1985	5	90	504	22
	1986-2005	14	322	4908	348
	2006-2016	20	110	2954	283
Укупно		42	531	8556	660

Табела 2. Број погодака у бази COBISS.NET на упит *куварски рецепти* (и еквиваленти на различитим језицима региона) у периоду од 17. века до 2016. године

Црна Гора

У бази црногорских библиотека добили смо 660 погодака на постављени упит, што се може видети у Табели 2. Неки од занимљивих примера су:

- Ukusi regiona : izabrana jela Jugoistočne Evrope i Balkana / Stevo Karapandža, Janez Bogataj ; [fotografije Janez Pukšič]. - Podgorica : Studio Moderna, 2011 (Novi Sad : Foto-OKO). - 115 str. : ilustr. ; 24 cm
- Tradicionalna jela iz Crne Gore / [priredile Anka Žugić, Vukica Knežević]. - Podgorica : Organizacija žena Crne Gore, 2007 (Cetinje : Obod). - 108 str. : ilustr. ; 20 cm

- Novi praznični kuvar / [pripremila Blanka Radošević-Marović]. - Podgorica : Pobjeda, [2006] ([s. l. : s. n.]). - 80 str. : ilustr. u bojama ; 17 x 24 cm

Босна и Херцеговина

У претраживању смо користили комбинацију *куварски* или *кухарски рецепти*, зато што постоје записи који користе једну или другу или обе предметнице, и добили смо 531 погодак. Неке од публикација су:

- Bosanski kuhar : tradicionalno kulinastvo u Bosni i Hercegovini / Alija Lakišić ; [ilustracije Pavle Bugarin]. - Sarajevo : Svjetlost, 1979. - 462 str., pril. : ilustr. ; 25 cm
- HRANA za mozak : jelovnici za zdrav mozak i dugo pamćenje / Vida Demarin i suradnice ; [ilustracije Ivan Šarić]. - Sarajevo ; Zagreb ; Beograd : V.B.Z., 2010 (Ivančna Gorica : Impress). - 148 str. : ilustr. u bojama ; 20 cm. - (Biblioteka Stručno popularna)
- PRAVILNOM ishranom do zdravlja / priređivači Melida Hasanagić, Izet Mašić. - Sarajevo : "Avicena", 2011 (Fojnica : "Fojnica"). - 144 str. : fotogr. u bojama ; 24 cm. - (Biomedicinske publikacije ; knj. 36)

Македонија

Македонска база података дала је 42 погодка на постављени упит готоварски рецепти. Напомињемо да се у бази налази још 19 записа са предметном одредницом *куварски рецепти*, и 5 записа са предметном одредницом *кухарски рецепти*. Међу погодима су:

- СЛАТКИ за деца / [превод од српски Ирена Добреска]. - Скопје : Просветно дело, 2011 (Тетово : Напредок ; Крагујевац : Графостил). - 62 стр. : илустр. ; 24 см. - (Рецепти злато вредни)
- ТОРТИ, куглофи и тартови. - Скопје : Просветно дело, 2011 (Тетово : Напредок ; Крагујевац : Графостил). - 62 стр. : илустр. ; 24 см. - (Рецепти злато вредни)
- ПИТИ и солени торти. - Скопје : Просветно дело, 2011 (Тетово : Напредок ; Крагујевац : Графостил). - 62 стр. : илустр. ; 24 см. - (Рецепти злато вредни)

Словенија

У претраживању смо користили комбинацију *куварски* или *кухарски рецепти* зато што постоје записи који користе једну или другу или обе предметне одреднице (su=kuvarski recepti 245 односно su=kuharski recepti 8277).

Истакли бисмо неке занимљиве примере:

- 50 idej. Juhe in enolončnice iz morja / [prevedla Marjana Samide ; fotografije Andrea Fantauzzo, Dario Grimoldi]. Ljubljana : Delo revije : Pisanica, 2003 (Firence : Bonechi). - 63 str. : ilustr. ; 20 cm
- РЕЦЕПТИ за здраво срце. - Izd. za Crnu Goru. - Beograd : Mediasat East Europe ; Podgorica : Daily press - Nezavisni dnevnik Vijesti, 2006 ([Ljubljana : Mkt Print]). - 63 str. : barvne ilustr. ; 22 cm. - (Chef express ; 13)
- Čokolada / Andrej Goljat ; [fotografije Cveto Sonc]. - Ljubljana : Kmečki glas, 2006 (Ljubljana : Schwarz). - 117 str. : ilustr. ; 27 cm

Оно што се може закључити гледајући табеле 1 и 2 је да се издавачка продукција са кулинарском тематиком значајно уможава након Другог светског рата, а набогатија је у периоду између 1986. и 2005. године. Изузетак је Македонија у којој је највише публикација издато у задњих десетак година.

Осим из књига, о припремању хране можемо доста сазнати и научити са телевизије и интернета. Због тога се у наредном поглављу бавимо кулинарским емисијама, блогovima и веб страницама.

4. Кување на телевизији и интернету

Храна представља један аспект културе. Свако, чини се, има нешто да каже о њој. Данас можемо у кратком року говорити о храни, читати о храни, јести храну и гледати како се храна спрема. Информације о јелима, специјалитетима и ресторанима прожимају се кроз интернет и многе штампане публикације, било да су то књиге, часописи или новине. Кување се више не сматра напорним радом, сада је то облик забаве и начин повезивања. Храна спаја људе и, на најосновнијем нивоу, то је зачетник једноставног и пријатељског разговора. Било да је реч о томе шта вам је тренутно на тањиру или где желите да једете следеће недеље, храна је заједничка основа. Осим тога, уз велику доступност информација о храни на телевизији, интернету и у виду штампаних публикација, лакше је него икада да пронађете рецепт за укусно јело.

Телевизијске емисије о кувању су данас вишеслојне, рецепти нису њихов једини садржај, прожимају се едукативне и креативне идеје и интересантне радионице те им је зато и публика све разноврснија, а и када је реч о храни изгледа да нема незаинтересованих. Не постоји дан

у недељи у којем на ТВ програму није бар једна емисија о кувању. Само средом на већим домаћим ТВ каналима емитује се бар пет кулинарских емисија. Ту су већини недостижни рецепти из Титове кухиње на Б92, ријалити шоу „Дођи на вечеру“ на Првој, „Гастрономад“ на РТС1 и ријалитији из кухиње. Ако томе додамо бројне емисије на страним каналима које су или са сличног говорног подручја или су титловане, дакле које гледа домаћа публика, средом ће се ту наћи бар двадесет кулинарских наслова. Говоримо о комшијским каналима НРТ-у и ОВН-у са емисијама „Слатко лудило“ и „Стол за 4“, али и каналима попут TLC-а који сваке среде емитује бар пет различитих емисија дневно (Dukić, 2013).

Једну од првих емисија оваквог типа направила је пре 15 година продуцентска кућа Advance у сарадњи са Војиславом Вокијем Костићем, композитором, писцем и куваром. Сада је њихов „Гастрономад“ једна од најпопуларнијих кратких телевизијских форми код нас, што и не чуди јер је овај тренд присутан свуда у свету, а ТВ кувари су веома популарни. ТВ кување може да буде начин да се прошири културно и друштвено знање кроз, најочигледније, кулинарско знање. Информације се гледаоци по питањима укуса, и како да кроз свој укус о храни увиде социјалне разлике. Међутим, и са најзанимљивијим сценаријем и одличним рецептима, кулинарске емисије не би биле оно што јесу да немају харизматичне водитеље. Продукцијске куће на западу понекад годинама траже праве личности за овај посао. Некад им се и посрећи, као у случају Цејмија Оливера који је случајно примећен у документарцу „Божих у Ривер кафеу“, у ком је тада радио као кувар. Чим је ВВС уочио његов таленат за јавни наступ снимљена је сада већ култна емисија „Голи кувар“, а истоимена књига је исте године постала бестселер у Великој Британији. Код нас је једна таква ТВ личност омиљена љубитељима доброг залогаја Ненад Гладић, алијас Лепи Брка, који је, осим што ради већ чувену емисију „Гастрономад“², на позицији главног уредника на Kitchen TV-у. Поред класичних кулинарских емисија, Лепи Брка на кабловском каналу у оквиру програма „Најбоље из Србије“ ради и репортаже са манифестација повезаних са храном.³ Овакве манифестације су привредно туристичког и културног садржаја и представљају изванредну понуду средине, која подстиче народно

² Гастрономад, <http://www.gastronomad.rs/>, приступљено 30. III 2017.

³ Најбоље из Србије, <http://kitchentv.rs/najbolje-iz-srbije/>, приступљено 30. III 2017.

стваралаштво, као и догађања у пољопривреди локалног и регионалног карактера. Реч је о комплексним културним и друштвено-економским догађањима који поред осталог изазивају велику пажњу медија и јавности уопште. Организују се многобројне манифестације попут сланинијаде у Качареву, купусијаде у Мрчајевцима, кобасицијаде у Турији, затим манифестације које су посвећене бербама грожђа у виnorodним регионима и многе друге.

По угледу на популарне телевизијске канале попут 24Kitchen, продукцијска кућа Advance media покренула је Kitchen TV, први домаћи и регионални кулинарски канал на коме се емитије велики број забавних кулинарских емисија, а једна од таквих је емисија „Лонци и поклопци“⁴. У овој забавној кулинарској емисији кува Вјекослав Крамер, најпознатији кувар из Босне и Херцеговине, који је аутентичан и занимљив, баш као и храна коју спрема. Вјекослав Крамер припрема једноставне ствари на сасвим нов и себи својствен начин, а посебну пажњу посвећује именима јела која припрема.

На програму је и емисија „Са слатким на ти“⁵, где нас кроз бајковити свет послastiца води Петар Жуљевић, један од вођа слатког тима хотела Crowne Plaza.⁵ Поред класичног типа кувару у штампаној форми, јављају се и веб странице посвећене рецептима. Неки од популарних веб сајтова попут Coolinarka (<https://www.coolinarka.com/>), Оклагија (<http://www.oklagija.rs/>) и Реценти за торте (<http://receptizator.te.rs/>) пружају широк дијапазон слатких и сланих јела.

Последњих година кулинарство је веома актуелно, те је све више веб сајтова посвећених овој теми, али данас су све популарнији и кулинарски блогови. Најбољи кулинарски блогови доносе занимљиве рецепте, истражују кување те анализирају страну и домаћу кухињу. Блогови о храни веома се разликују од веб сајтова. Праве их појединци који су заинтересовани не само за кување или испробавање нових јела, већ и за посете местима која имају разноврсну храну. Блогови ове врсте такође имају велику улогу, јер појединци који желе да сазнају нешто о рецепту, храни или кухињи, могу се на блогovima детаљно информисати. Блогови пружају разне информације о одређеном јелу, али најатрактивнији део блога су слике. Повратна информација је такође

⁴ Лонци и поклопци, <http://kitchentv.rs/lonci-i-poklopci/>, приступљено 30. III 2017.

⁵ Са слатким на ти, <http://kitchentv.rs/sa-slatkim-na-ti/>, приступљено 30. III 2017.

важна, јер читаоци воле да после испробаног рецепта пренесу своја искуства у виду коментара на неком од блогова, а такође их интересује да прочитају искуства других.

Закувавање⁶ је гастро-блог на којем љубитељи кулинарства могу да сазнају нешто више о храни, понекад можда и из неког мало другачијег угла. Иако су жене традиционално представљене као домаћице, мушкарци се овде углавном показују као бољи куvari, јер користе све на шта наиђу и скоро никада не прате рецепте. Овде љубитељи кулинарства могу да сазнају нешто више о познатим и мало мање познатим рецептима и техникама у кувању. Још један у мору блогова са занимљивом тематиком јесте и блог Брза храна⁷, а као општа супротност јавља се блог Витки гурман⁸ који уређује Маја Петровић и где се могу наћи информације о здравјој исхрани и о томе како да је без пуно напора и одрицања уведемо у све бржи и стреснији начин живота.

Првог августа 2008. године блогерка Monsoon започела је прву игру за блогере, коју могу играти и сви заинтересовани који имају могућност да свој рад фотографишу и поставе на интернет. Игра је после другог круга окупила 12 блогерки, које су је тим поводом назвале „Ајме, колико нас је“. Игра се тако што домаћица игре за одређени месец путем свог блога задаје кључни састојак, то јест намирницу коју учесници треба да употребе. Било када у току тог месеца учесници игре праве јело са задатом намирницом и објављују га на свом блогу, уз линкове ка оснивачу игре и ка посту домаћице. Домаћица објављује све радове на свом блогу, бира победнике, и одабира нову домаћицу за следећи месец. Домаћица може, уколико жели, послати победницима поклон по избору.

Одушевљење овом игром довело је до формирања посебног кулинарског блога под именом Кувар игрице⁹, где блогери задају различите игре онима који су спремни да кувају јела и да сликају оно што су направили, и да притом поставе рецепт за направљено и фотографисано јело.

Из свега реченог је јасно да је храна одувек популарна тема у свакодневним разговорима, зато и не чуди што је изабрана да буде тема нашег мултимедијалног документа. Људи уживају да разговарају о кувању и храни, те нас то наводи на помисао да храна, више од

⁶ Закувавање, <http://zakuvavanje.rs/>, приступљено 30. III 2017

⁷ Брза храна, <http://brzahrana.rs/>, приступљено 30. III 2017.

⁸ Витки гурман, <https://vitkigurman.com/blog-vitki-gurman/>, приступљено 30. III 2017.

⁹ Кувар игрице <http://kuvarigrice.blogspot.rs/>, приступљено 30. III 2017.

било чега другог, може да буде подстрекивач разговору. Свако мора да се храни и не треба да буде посебан гурман или стручњак да би се укључио у разговор о томе који ресторан има најбољу храну или која техника кувања даје боље резултате у погледу укуса. Храна прати многе прославе и представља начин да се обележе посебне прилике међу породицом и пријатељима. Породични рецепти, омиљене емисије о храни и авантуре у кухињи откривају важне детаље о нама и људима око нас.

5. Основа мултимедијалног пројекта: снимање и фотографисање рецепата, рукописних куvara, старих кухињских предмета

На мултимедијалном пројекту „Ал’ се некад добро јело“ радило је 28 студената завршне године, чија имена можете да погледате на веб страници пројекта: http://www.fil.bg.ac.rs/mmd_27/mmd_2016/studenti.html. Поред предметног наставника проф. др Цветане Крстев, пројектом су координирали доцент Милош Утвић и сарадница у настави Биљана Лазић.

Почетни задатак био је да се пронађу и фотографишу стари кухињски предмети, апарати, куварице и сл., које су сви студенти тражили и о њима се распитивали код својих рођака, пријатеља или комшија за које су мислили да би могли тако нешто да поседују.

Из истог разлога било је потребно и посетити и истражити збирке Музеја науке и технике и Етнографског музеја у Београду. Поред овога, постојала је и идеја да се пронађу стари кафански јеловници у библиотекама. Нажалост, библиотеке у Београду чије смо каталоге консултовали немају јеловнике у свом фонду, те се од ове идеје одустало.

Биљана Лазић је у договору са студентима расподелила задатке, а различите групе биле су задужене за различите аспекте реализације пројекта. Главни задаци били су сарадња са институцијама културе, обрада видео материјала, дизајн веб странице, креирање базе података, и потрага за музиком карактеристичном за одређену територију са које потиче набављени рецепт.

5.1 Сарадња са појединцима

Сви студенти су сарађивали са својим укућанима и ближњима којима су дали задатак да спреме неко традиционално јело по избору, те су

се потрудили да камером забележе сваки детаљ током припреме. У зависности од могућности (техничка опрема, спремност саговорника на снимање и друго), неки студенти су снимали филмове, док су неки правили фотографије, од који су касније направљене презентације у виду кратких видео записа. Сваки студент је на овај начин требало да документује најмање два јела и још једно које ће сам припремити.

Осим укућана, у помоћ су прискочили рођаци, комшије, и сви они који су се са одушевљењем сећали прошлих дана. У разговору са њима, осетила се жал за прошлошћу. Како они сами кажу, није се имало много, али се много делило. Деца су се радовала обичној коцки шећера, а свака посланица представљала је праву реткост. Многи наши саговорници указали су на чињеницу да се некада то мало много ценило, а данас, када имамо више свега, све мање видимо вредност малих ствари. Људи су и те како водили рачуна о томе шта се једе и како се спрема. Рецепти јесу стари и представљају знање скупљано претходних деценија, некад и векова. Све забелешке које смо пронашли представљају диван спој који задовољава две људске потребе—потребе за новим знањем, као и потребе за лепим укусом.

За наш пројекат кували су: Аида Баздар, Анђелка и Маријана Васић, Божица Чаировић, Бранко Лукић, Васил Василев, Верица Драгић, Диана Кесић, Драгана Милошевић, Душанка и Жељко Иванишевић, Загорка Цветановић, Зоран и Љиљана Скорупан, Зорица Драгосав, Зорица и Јована Вукајловић, Зорица Лазаревић, Иванка Павловић, Косовка Дражић, Малина и Анкица Дукић, Марија Ницевић, Миланка Првуловић, Радица Симоновић, Ружица Ђурашевић, Симона Ћировић, Славица Пурић, Славица Стошић, Слађана Спасић, Слободанка Станић, Снежана Милошевић, Снежана Стевановић. Њихова имена и кратке биографије објављене су поред рецепата које су припремили на веб страници Мултимедијалног документа.

У нашем Мултимедијалном документу се, поред два штампана куvara (*Стара и нова куина* из 1877. године, *Велики народни кувар* из 1956), могу пронаћи и стари рукописни кувари са рецептима прикупљаним од средине прошлог века. Рукописни кувари личили су на праву сваштару. Код неких су листови били похабани, једва су се додиривали да се не би распали, и било је тешко протумачити старе рукописе, што нам је представљало изазов. Све свешчице које су нам домаћице уступиле, сканиране су и преведене у дигитални облик, те се могу пронаћи и прелистати на веб страници овог пројекта. Ауторке ових рукописних забелешки су: Татјана Костић, Стаменка Гашић, Жања

Петковић, Метка Ђорђевић, Нада Милосављевић, Анкица Дукић и Јелена Зебић. Захваљујући овим домаћицама и њиховој жељи да са нама сарађују, поред рецепата, сазнали смо и много обичаја и навика из прошлости који су део тајних вештина наших куварица.

С обзиром на то да је сакупљање и чување предмета из прошлости човекова исконска потреба, студенти су наилазили на људе који су у својој приватној колекцији имали старине, предмете из давног доба, праве реткости које су домаћице некада користиле у својој кухињи. Домаћице су са одушевљењем показивале предмете које су наследиле од својих бака, мајки или свекрва. Тамара Дукић, Татјана Костић, Невена Првуловић, Марина Милошевић, Ирена Ајрулоска, Маја Тадић, Милица Радић и Александра Трговац, фотографисале су и представиле нам старе куварице, аван и тучак, бардак за ракију, млин за кафу и бибер, пресу за кувано воће и поврће, машину за пучење вишања, посуђе из којег се обедовало, али и многе друге предмете који су непознати данашњој омладини. Ови предмети су претеча предмета које данас користимо, а кроз овај пројекат их се сви радо присећамо. Захваљујући саговорницима са којима смо се сусретали и који су са нама поделили своје рецепте и искуства, пронашли смо и добили дозволу за показивање разних старих примерака са тавана, из подрума, џакова и других места која крију дух прошлих дана.

5.2 Сарадња са музејима

Да бисмо на прави начин представили предмете из оба музеја, поделили смо се у групе. Студенткиње Сандра Спасић и Дајана Лазаревић су ишле у Етнографски музеј, а Анђела Стошић, Слађана Иванишевић и Ана Ђорђевић су посетиле Музеј науке и технике. Уз стручно вођење кроз сталну поставку Музеја науке и технике пронашли смо старе шпорете, фрижидере, ајскасне, аване, бакарне калупе, боцу за млеко из Србије из шездесетих година двадесетог века, експрес лонац из прве половине двадесетог века, држаче за салвете, калупе за тесто, мензуре, чаше, кригле, миксере, млинове, чајнике и многе друге предмете који су се користили у свакодневном животу. У Етнографском музеју видели смо народну ношњу, корпе за путовања, прибор за сирење млека, прибор за риболов и обраду рибе, земљано посуђе, стари казан за ракију, вински подрум, котлиће и још многе предмете везане за припрему хране и пића. Наш пројекат приказује и ентеријер градске и сеоске куће

и кухињу из деветнаестог века, као и празничну трпезу једне српске породице.

Велику помоћ смо добили и од фотографа Музеја науке и технике, колекционара старих фотографија и разгледница, Милоша Јуришића. Његове фотографије смо поред наших такође уврстили у пројекат. Српске кафане и ресторани нису ни налик данашњим, што по ентеријеру, што по ценама и врсти јела. Иако јеловнике нисмо пронашли у оближњим библиотекама, господин Јуришић нам је дозволио да старе јеловнике које је он сакупио последњих година, укључимо у наш документ:

- „Јеловник за сватове г-ђе и г-на Лепосаве и Николе Н. Крстића“ из пивнице Коларац
- „Јеловник поводом свечаног отварања Универзитета 2. октобра 1905. године“
- „Јеловник из 1921. године“
- „Јеловник за свечани ручак у част свршених матураната-питомаца у Дому краља Александра I“, 1940. године
- „Мени за вечеру другова после 25 година“, 3. децембра 1939. године у хотелу Српки краљ, Београд.

6. Обликовање и креирање веб странице као финални део пројекта

У оквиру пројекта „Ал’ се некад добро јело“ за процес израде базе података и веб странице која садржи фотографије, аудио и видео материјал, текстове, сканиране рукописне и штампане куваре и слично, студенти су користили знања стечена у области информатике током основних академских студија на Катедри за библиотекарство и информатику. Овај мултимедијални пројекат важан је јер се у њему преплићу одлике старог и новог, индустријског и информационог као и дигиталног доба. Стара српска јела, обичаји и навике, праћени традиционалном музиком, добили су свој дигитални облик и представљени су на сајту који су студенти осмислили и израдили. Посетиоци ће имати прилику да на адреси http://www.fil.bg.ac.rs/mmd_27/mmd_2016/pocetna.php виде дигитални садржај традиционалног српског кулинарства који чине разни елементи мултимедијалног документа почевши од фотографија, видео записа, звучних записа, сканираних старих куварара итд.

Студенти су подељени у две групе у зависности од интересовања и знања и склоности ка различитим вештинама. Један тим је био задужен за креирање веб страница, њихову структуру и дизајн, док је други тим био задужен за формирање базе података и РНР¹⁰ програмирање које ће омогућити бољу претрагу рецепата. Тимови су међусобно сарађивали и размењивали идеје и у складу са тим их реализовали и планирали сваки корак. Архитектура сајта, као и база података представљали су врло сложен задатак где је сваки члан тима имао своје задужење. Студенти су пројекат радили самостално, али су ментори пројекта били ту да помогну у сваком аспекту, да дају сугестије и савете, подрже студенте и олакшају им посао.

6.1 Обрада видео материјала

Најобимнији део Мултимедијалног документа јесу кулинарски рецепти којих укупно има 98 и сви су у mp4 формату.

Као што је већ речено у претходном одељку, поједини студенти су снимали цео процес припреме јела, док су други само фотографисали. Студенти који нису били у могућности да снимају сараднике док кувају, добили су задатак да помоћу слика направе видео снимке. Као најбољи програм показао се VideoPad Video Editor¹¹, бесплатни програм за прављење видео записа за почетнике. Поред овог програма, студенти су користили SuperDVD Video Editor¹², програм за прављење видеа. Неколицина њих користило је и Windows Live Movie Maker¹³ програм за прављење видео записа и израду медијске презентације на једноставан начин. Како је постојала велика жеља да овај пројекат визуелно изгледа добро, студенти су се потрудили и све фотографије су преточене у видео записе.

Тим који се бавио креирањем базе података и РНР програмирањем чиниле су Анђела Стошић, Драгица Драгосав, Марина Милошевић и Ана Ђорђевић уз сталну сарадњу са доцентом Милошем Утвићем и тимом који се бавио веб дизајном. Студенткиње су одлучиле да се

¹⁰ РНР (Hypertext Preprocessor) је специјализовани скриптни језик првенствено намењен за израду динамичног веб садржаја и изводи се на страни сервера

¹¹ Доступан на адреси: <http://www.nchsoftware.com/vepad/index.html>

¹² Доступан на адреси: <https://superdvd-video-editor.en.softonic.com/>

¹³ Доступан на адреси: http://download.cnet.com/Windows-Live-Movie-Maker/3000-13631_4-10965753.html

сви видео рецепти унесу у базу података и класификују према три критеријума:

- територија са које је записан рецепт: Војводина, Београд, Шумадија и Западна Србија, Јужна и Источна Србија и Косово и Метохија, Босна и Херцеговина, Хрватска, и Словенија¹⁴
- састојци: да ли је јело посно или мрсно?
- група јела по узору на Патин кувар (Марковић, 1956): предјела, слане пите и теста, супе и чорбе, варива, печења, салате, торте, слаткиши за презу.

jeloID	1	nazivJela	tipID	tjvID	regionID
100		Pasulj	23	3	13
101		Slane pogačice	21	3	13
102		Štrudla	27	3	13
103		Koh	27	3	11
104		Domaća baklava	27	3	12
105		Domaća pita	21	3	12
106		Štrudla	27	3	12
107		Pile na podvarku	24	3	12
108		Prokule i sarma	23	3	12
109		Šerbo kocke	27	3	12
110		Domaća testenina	22	3	12
111		Domaći burek sa mesom	21	3	12

Слика 1. Део табеле рецепти

У бази података главна је табела рецепти (Слика 1) у којој се налазе колоне nazivJela, jeloID, tjvID, regionID и tjpID. Примарни кључ табеле је колона jeloID чије су вредности троцифрени бројеви, јединствени за сваки рецепт и искоришћени за именовање рецепата у фолдеру. Колона tjvID је страни кључ ка табели tipovijelaverski и показује нам да ли је јело посно или мрсно. Колона tjpID је страни кључ ка табели tipovijelapata. Колона regionID је страни кључ ка табели regioni.

¹⁴ Већина рецепата је сакупљена на територији Србије, али постоји и мањи број рецепата из суседних земаља.

Све три поделе—посно/мрсно, групе јела из Патиног куvara (предјела, супе и чорбе, варива...) и подручја са којих је рецепт—користе се на веб страници као параметри за претрагу. Када посетилац сајта одабере која га врста јела и са које територије интересује, PHP скрипта консултује базу података и испишује се SQL упит који ће дати тражени резултат: генерисаће се веб страница која приказује називе јела са траженим карактеристикама, видео снимке на којима је приказан начин припреме, као и податке о особи која је припремала јело.

На почетној страни сајта налази се и могућност једноставне претраге која претражује рецепте према називу. Потребно је унети најмање три слова неког назива јела и ако постоје подударања са неким од назива рецепата у бази генерисаће се веб страница обликована као код претходно описане претраге (Слика 2).



Слика 2. Пример резултата претраге

Тим студената који се бавио веб дизајном организовала је студенткиња Инес Станић. Поред креативности, визуелних идеја и смисла за лепо, студенти су користили језик за обележавање HTML, језик за стилизовање страница CSS, скриптовање помоћу JavaScript-а и, уз сарадњу са другим тимом, PHP, како би направили једну функционалну веб страницу и реализовали своје идеје. Веб дизајн се у овом пројекту односио конкретно на изглед свих страница и распоред

садржаја на њима, а такође и писање кода (кодирање). Само писање кодова вршило се у програму Notepad++¹⁵, а обрада и сређивање фотографија у програму SketchBook¹⁶. Костур сајта је једноставан и лак за коришћење, са јасно одвојеним садржајем, везама и претрагом. У реализацији сајта доста нам је помогло истраживање кодова у слободном приступу и веб сајтова намењених учењу и развијању знања из области веб дизајна и програмирања¹⁷.

Визуелно решење страница и текста базирани смо на психологији боја, при чему смо за надоминантније одабрали зелену, која асоцира на природу и здравље (Radunović, 2015), и црвену која јој је дијаметрално супротна. Црвена боја означава крајњи немир и активност. Црвена значи и радост живљења и вољу за животом, зато добро утиче на апетит при јелу и пићу (Trstenjak, 1987). За сам изглед сајта коришћене су оригиналне фотографије и слике, док, поштујући ауторска права, за музику истичемо да није наша, већ је само користимо за аудио-визуелни ефекат.

7. Пројекат за све генерације

Тема традиционалне кухиње окупила је све генерације са којима су студенти у контакту. Старији су били срећни што ће се накратко вратити у своје детињство, а млађи јер ће чути незаборавне доживљаје из прошлости. Пробуђени су умало заборављени укуси, мириси, обичаји и у томе смо сви живјали.

Иако испит није у класичном облику, итекако захтева много труда, уложеног времена и изузетне организаторске способности свих оних који су укључени у пројекат. Мултимедијални документ представља једну врсту завршног рада, примену свега онога што су студенти научили кроз четворогодишње студије. Предмети као што су Односи библиотека са јавношћу и Процеси управљања у библиотекама олакшали су комуникацију са институцијама, а Организација знања класификацију материјала. Ширина информатичких знања стечених током студија олакшала је прихватање и овладавање новим програмским решењима. Мотивација, иницијатива, као и успех у тимском раду је нешто чиме нас је обогатио овај пројекат.

¹⁵ Доступан на: <https://notepad-plus-plus.org/download/v7.4.2.html>.

¹⁶ Доступан на: <https://www.sketchbook.com/?locale=en>.

¹⁷ Од највеће помоћи били су: <https://www.w3schools.com/> и <https://stackoverflow.com/>.

8. Изјаве захвалности

На самом крају треба нагласити да овај пројекат не би био успешан пре свега без наших ментора, а затим и бројних појединаца и институција које су учествовали у пројекту. Овим путем се захваљујемо проф. др Цветани Крстев, доц. др Милошу Утвићу, као и њиховој сарадници Биљани Лазић на свом залагању, стрпљењу и жељи да студенти унапреде своје знање кроз овај креативн и свеобухватни задатак.

Захваљујемо се и свим сарадницима чија су имена већ споменута у раду, а који су учествовали у припреми јела или уступили предмете који су укључени у овај мултимедијални документ. Захвалност дугујемо и Етнографском музеју и Музеју науке и технике у Београду, који су нам омогућили стручно вођење и тумачење сталне поставке.

Напомена

Како би се у потпуности дочарала атмосфера сваког географског подручја са кога смо прикупили рецепте, у пројекат је укључено следећих 8 композиција:

- „Ја сам рођен тамо на салашу“ (музика: Данило Даниловић; текст: Миомир Петровић),
- „Првени шал“, у извођењу Дубравке Нешовић, 1973,
- „Ноћ је тиха“, у извођењу Предрага Живковића Тозовца, аутор песме Живадин Јовановић,
- „Нишка бања, топла вода“, у извођењу Оливере Катарине,
- „Ајде Јано“, у извођењу Маре Ђорђевић,
- „Боса Мара Босну прегазила“, у извођењу Наде Мамуле,
- Инструментал песме „Ribar plete mrižu svoju“,
- „Slovenia“, у извођењу Ансамбла Авсеник.

Осим ових композиција, у ММД је укључена и песма „Ал’ се некад добро јело“ Ђорђа Балашевића, која је, као што је већ речено, била инспирација за назив целокупног пројекта.

Литература

Dukić, Marija. “Zašto su u eri ‘brze hrane’ popularne emisije o kuvanju”, *Biznis i finansije*, 2013. Приступљено 20. 07. 2017, <http://bif.rs/2013/04/zasto-su-u-eri-brze-hrane-popularne-emisije-o-kuvanju/>

- Radunović, Luka. “Psihologija boja u marketingu”, Digitalizuj me, 2015. Приступљено 30. 07. 2017, <http://digitalizuj.me/2015/06/psihologija-boja-u-marketingu/>
- Trstenjak, Anto. *Čovek i boje*, Beograd: Nolit, 1987.
- Коврлија, Дарија, Валентина Тасић и Сузана Топаловић. “Мултимедијални документ: Поп Ђира и поп Спира - уједињено знање на заједничком студентском пројекту”. *Инфотека* Vol. 13, no. 2 (2012): 86–89. Приступљено 01. 08. 2017, http://infoteka.bg.ac.rs/pdf/Srp/2012-2/INFOTHEKA_XIII_2_December2012_86-89.pdf
- Лазић, Биљана и Јелица Поклопић. “Мултимедијални документ: Култне радио емисије - осврт на стање у архивима радио станица у Србији”. *Инфотека* Vol. 12, no. 2 (2011): 53–57. Приступљено 01. 08. 2017, http://infoteka.bg.ac.rs/PDF/Srp/2011-2/INFOTHEKA_XII_2_Decembar_52-57.pdf
- Марковић, Спасенија Пата. *Велики народни кувар*. Београд: Народна књига, 1956
- Обрадовић, Милена, Александра Арсенијевић и Михаило Шкорић. “Израда мултимедијалног документа ‘YU рок сцена’”. *Инфотека* Vol. 16, no. 1 (2016): 113–129. Приступљено 01. 08. 2017, http://infoteka.bg.ac.rs/pdf/Srp/2016/infoteka-2016-16-1_2-6.pdf
- Перић, Катарина, Кристина Гогић и Ана Николић. “Израда мултимедијалног документа ‘Пут око света за 80 дана’”. *Инфотека* Vol. 15, no. 2 (2014): 56–62. Приступљено 01. 08. 2017, <http://infoteka.bg.ac.rs/index.php/sr-yu/archiva/2014/2/infoteka-15-2-2014-56-62>
- Петровић, Невена, Александар Николић и Агрон Бакиу. “Приказ мултимедијалног пројекта ‘Како су нас засмејавали: Радивоје Лола Ђукић и Новак Новак(овић)’”. *Инфотека* Vol. 14, no. 2 (2013): 49–61. Приступљено 01. 08. 2017, http://infoteka.bg.ac.rs/pdf/Srp/2013-2/INFOTHEKA_XIV_2_2013_49-61.pdf
- Трговац, Александра. “Мултимедијални документ као предмет-пројекат на Катедри за библиотекарство и информатику Филолошког факултета у Београду”. *Инфотека* Vol. 11, no. 2 (2010): 45–54. Приступљено 21. 06. 2017, http://infoteka.bg.ac.rs/pdf/Srp/2010-2/INFOTHEKA_XI_2_December2010_45-54.pdf