



PRIRUČNIK ZA



# UMJETNOST GOSTOPRIMSTVA

CHEF JURE TOMIČ

*Ošterija Debeluh*



[www.argeta.com](http://www.argeta.com)



***Gostoprimstvo je tradicionalna vještina koja spaja toplinu, ljubaznost i pažnju. Svojevrсна je umjetnost jer zahtijeva vrlo poseban osjećaj za ljude koje primamo u svoj dom. Riječ je o malim i velikim gestama koje prate svako druženje i kojima možemo osigurati da se gosti uvijek osjećaju sigurno, prihvaćeno i cijenjeno.***

***Za vas smo pripremili nekoliko savjeta uz koje i vi možete postati pravi majstor gostoprimstva. Na kraju, svoje znanje i poznavanje te vještine možete pokazati i u virtualnom doživljaju koji smo pripremili u suradnji s autorom ovogodišnjeg okusa Argete Exclusive, majstorom gostoprimstva, chefom Jurom Tomičem.***





# HRANA



*Hrana koju ćete poslužiti svojim gostima srž je svakog okupljanja. Svaki pravi domaćin zna koliko je bitno da svoje goste oduševi već prvim zalogajem. No budući da priprema hrane već sama po sebi može biti velik zalogaj, obratite pozornost na male korake koji vam mogu olakšati taj proces.*

## **PRIPREMITE SE UNAPRIJED**

*Raspitajte se o prehrambenim ograničenjima svojih gostiju, posebno ako pripremate nešto posebno, poput morskih specijaliteta. Jesu li na što posebno osjetljivi, što ne smiju konzumirati? Najlakše je pitati i jamčimo vam da će se svi – pa i vi – osjećati puno bolje.*

### **SAVJET CHEFA TOMIČA**



*Ako se ne možete pripremiti unaprijed, ne brinite se, niste nutricionist i nitko ne očekuje da sve bude savršeno. Ali možete se pobrinuti da na stolu bude nekoliko različitih opcija kako bi za svakoga gosta bilo ponešto.*

## **ODABIR RECEPTA**

*Pri odabiru jela odlučite se za provjereni recept i nemojte previše eksperimentirati – nemojte si otežavati posao i nikad ne pripremajte nešto prvi put kako ne biste upali u nevolju.*





## OD POČETKA DO KRAJA

*Ako ste se odlučili za jelo čija priprema traje više vremena, neka goste na stolu dočeka zalogaj ili manje predjelo. Tako ćete se pobrinuti da vaši gosti ne budu gladni dok pripremate jela u kuhinji. Predjelo je također odličan način da namamite goste za stol i dobar razlog za početak razgovora. Obrok uvijek završite desertom. Može biti vrlo jednostavan (voćna plata ili izbor sireva). Desertom ćete poručiti da je obroku kraj i da je vrijeme za opušteniji dio druženja.*

### SAVJET CHEFA TOMIČA



*U nekim kulturama obrok završava kavom, zato je imajte u zalihi i na kraju pitajte želi li tko od gostiju šalicu kave. Osim kave možete poslužiti i odabrano pecivo, ali ne zaboravite pitati za šećer i mlijeko jer vaši gosti mogu imati različite preferencije.*



# PIĆE



***Piće bitno zaokružuje cjelokupni doživljaj objedovanja. Vaši gosti nikada ne smiju biti žedni, stoga pažljivo pratite čaše na stolu i brižno ih punite.***

## **ODABIR PIĆA**

*Najbolje je da se pripremite izborom pića koje će odgovarati uz vaš jelovnik. U svakom slučaju, ima smisla i unaprijed provjeriti za slučaj da vaši gosti nešto ne piju ili imaju u zalihama i neko drugo od najčešće biranih pića.*

### **SAVJET CHEFA TOMIČA**



*Crno, bijelo ili rose? Odabir vina je, naravno, važan i obično je povezan s hranom koju poslužujemo. No može se dogoditi da se među gostima nađe netko tko ne pije određenu sortu. Raspitajte se o njihovim željama i pronađite nešto što će zadovoljiti sve.*

## **GOST JE UVIJEK U PRAVU**

*Ponudite raznolik izbor alkoholnih i bezalkoholnih pića. Uvijek pitajte gosta što želi i nemojte sumnjati u njegov odabir, a prije svega nemojte ih nikako prisiljavati na suprotno.*

### **SAVJET CHEFA TOMIČA**



*Ne zaboravite na vodu! Najlakše će biti ako će vrč s vodom stalno biti na stolu – tako će si svatko moći natočiti po želji.*

# ATMOSFERA



***Okružje u koje gosti dođu ostavit će prvi dojam, a svaki domaćin želi da on bude dobar jer stvara dojam o domaćinu i diktira nastavak posjeta.***

## **SAVJET CHEFA TOMIČA**



*Ugodnu atmosferu pomaže stvoriti i upaljena mirisna svijeća. Sitnim detaljima svojim ćete gostima stvoriti dojam da ste se za njih doista potrudili. Samo pazite da miris ne bude prejak.*

## **UREDNO, ALI NE NUŽNO SAVRŠENO**

*Pobrinite se da vaš dom bude uredan, pospremljen i čist, ali ne i sterilan. Prije posjeta ne perite pod jer postoji mogućnost da se gosti neće željeti izuti. S pripremljenim papučama na ulazu možete diskretno izraziti svoju želju da cipele ostave u predsoblju, u suprotnom vas čišćenje čeka nakon njihova odlaska ili idući dan.*

## **PODSJETNIK**



*Nikad ne zaboravite čiste toalete. Osim glavnog prostora u kojem ćete primiti goste, to je najvažniji prostor za vaše goste.*



## MELEM ZA UŠI

*Velik je dio svakog druženja dobra glazba koja svira u pozadini jer dodatno pridonosi stvaranju gostoljubivog ozračja, a gosti će se osjećati opuštenije – tako možete izbjeći i moguću neugodnu tišinu. Ipak, pazite da ne bude preglasna jer glasna glazba može brzo stvoriti neugodno ozračje.*

### SAVJET CHEFA TOMIČA



*Razmislite o odgovarajućem žanru i unaprijed pripremite popis glazbe. Tako ćete izbjeći neželjena glazbena iznenađenja.*



# STOL



***Stol je glavna zvijezda i središnja kulisa svake gozbe. Pripremite ga prikladno za događaj i uvijek prije dolaska gostiju. Priprema i dekoracija stola svojevrsna su umjetnost, ali ne zahtijevaju uvijek puno. Katkad vrijedi pravilo manje je više, pa čak i stolnjak ili stalak mogu biti znak da se domaćin posebno potrudio za svoje goste.***

## **NAMIG CHEFA TOMIČA**



*Pametno birajte i salвете jer upravo su one mali detalji koji čine veliku razliku. Mogu biti od platna ili lijepe papirnatе, а kuhinjski ubrusi neka ostanu u kuhinji.*

## **PORCULAN IZ VITRINE**

*Posebnu pozornost posvetite tanjurima, čašama i priboru. Nije nužno da budu muzejski eksponati iz vitrine, samo se pobrinite da budu čisti i da se međusobno slažu, а prije svega moraju odgovarati hrani i piću koje ćete poslužiti.*

## **PRIMJER IZ PRAKSE**



*Ako ste krenuli s pripremom odreska, provjerite jesu li noževi spremni za rezanje mesa. Nedovoljno naoštreni noževi mogu gostima prouzročiti nelagodu.*



# RAZGOVOR



*Osim hrane, gosti će nakon druženja najviše pamtiti razgovore – pogotovo ako su zanimljivi i zabavni. Odložite telefon i ugasite televizor, posvetite se samo svojim gostima. Pitajte i slušajte – oboje je jednako važno.*

## **GDJE JE DOMAĆIN?**

*Čak i ako imate puno priprema za obavljanje, budite dio društva za stolom, a ne samo osoba u kuhinji. Tijekom obroka sjedite za stolom i jedite zajedno s gostima. Ako razgovor zamre, potaknite ga i pokušajte uključiti sve u njega – pobrinite se da se nitko ne osjeća izdvojeno iz društva.*



### **SAVJET CHEFA TOMIČA**

*Za lakše snalaženje tijekom razgovora možete unaprijed pripremiti popis tema ili anegdota koje možete iskoristiti.*



# GOSTI



***Domaćin ne može biti domaćin bez gostiju, a dobar je onaj domaćin čiji gosti od samog početka osjete toplinu i odu kući zadovoljni. Gostoprimstvo trebaju osjetiti već na vratima, gdje ih dočekate i srdačno primite. Nikad ne dopustite da si gosti sami otvaraju vrata ili sami uđu u kuću.***

## **NOVA LICA**

*Novosti dodajte postupno – to vrijedi i za ljude. Stoga ne pozivajte potpune strance, čak i ako želite da se vaši prijatelji međusobno upoznaju. Razgovor će teći bolje ako se gosti međusobno poznaju (čak i ako ne dobro) otprije.*

## **RED SJEDENJA**

*Razmislite o rasporedu sjedenja, posebno ako ugošćujete više od osam osoba. Možete pomoći s rasporedom sjedenja tako što ćete razmotriti koji gosti imaju zajedničke interese i među kojima će razgovor teći prirodno. Razmislite i o praktičnosti – vi sjednite bliže kuhinji jer ćete često ustajati, gostima koji će možda imati poteškoća s ustajanjem namijenite najudobniji stolac...*

### **SAVJET CHEFA TOMIČA**



*Za elegantnije raspoređivanje gostiju možete unaprijed pripremiti kartice s imenima i staviti ih na salvete kako bi sami mogli sjesti na određeno mjesto. Tako ćete elegantno izbjeći moguće neugodne situacije zbog premještanja i mijenjanja mjesta sjedenja.*

# ZA GOSTE



***Katkad ćete se umjesto u ulozi domaćina naći u ulozi gosta. No to ne znači da ne možete pridonijeti ozračju, ali i gostoprimstvu domaćina ili domaćice.***

## **NIKAMO PRAZNIH RUKU**

*Nikad ne dolazite u posjet praznih ruku. Malim znakom pažnje pokazat ćete domaćinu ili domaćici da cijenite njegov, odnosno njezin trud. Ako dobro poznajete svojeg domaćina ili domaćicu i znate što on ili ona voli, to može biti boca dobrog vina, ali ne možete pogriješiti ni s lijepim buketom cvijeća ili drugim korisnim stvarima za dom.*

## **PONUĐITE POMOĆ**

*Ponudite pomoć domaćinu ili domaćici pri postavljanju ili pospremanju stola. Pomoć najvjerojatnije neće prihvatiti, ali bitna je namjera.*

### **SAVJET CHEFA TOMIČA**



*Svi se vesele ponuđenoj pomoći, ali pazite da ne forsirate i ne ometate domaćina ili domaćicu u planovima jer to vrlo lako može dovesti do neugodne situacije.*



## LIJEPA RIJEČ UVIJEK JE DOBRODOŠLA

*Izrazite svoju zahvalnost! Zahvalite na pozivu, pohvalite odabir hrane i pića, ako vam se sviđa nešto u prostoru, spomenite to – ali nemojte pretjerivati. Neiskrenost se brzo primijeti.*



# ZA KRAJ...



***Sve sigurno neće ići prema planu i na to morate biti spremni. Ništa strašno, i u nesavršenosti se krije ljepota, a uz dobru pripremu moći ćete se nositi sa svakim izazovom. Prepustite se večeri i ne zaboravite da u druženju trebate uživati i vi.***

*Neka vam u tome pomogne donji popis koji će vas voditi u pripremi za večer i tijekom druženja. Sretno!*

## **AKO ŽELITE USVOJITI UMJETNOST GOSTOPRIMSTVA, NE ZABORAVITE:**

- Razmislite o uzvanicima***
- Pripremite jelovnik***
- Provjerite odabir hrane s gostima***
- Odaberite pravo piće***
- Pripremite glazbenu pratnju***
- Razmislite što možete pripremiti unaprijed, a što neposredno prije posluživanja***
- Razmislite o tanjurima, čašama i priboru koji vam je potreban***
- Postavite stol***
- Razmislite o redoslijedu sjedenja (ako je potreban)***
- Pospremite stan, očistite kupaonicu***

