



PRIROČNIK ZA



# UMETNOST GOSTOLJUBJA

CHEF JURE TOMIČ

*Dšterija Debeluh*



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





***Gostoljubje je tradicionalna veščina,  
ki združuje toplino, prijaznost in pozornost.  
Je svoje vrste umetnost, saj zahteva prav poseben  
čut za sočloveka, ki ga sprejmemo v svoj dom.  
Gre za majhne in velike geste, ki pospremijo vsako  
druženje in s katerimi lahko poskrbimo, da se bodo  
gostje vedno počutili varne, sprejete in cenjene.***

***Za vas smo pripravili nekaj namigov in nasvetov,  
s katerimi boste tudi vi lahko postali pravi mojster  
gostoljubja. Ob koncu lahko svoje znanje in  
poznavanje te veščine pokažete tudi v virtualnem  
doživetju, ki smo ga pripravili v sodelovanju z  
avtorjem letošnjega okusa Argete Exclusive,  
samim mojstrom gostoljubja,  
chefom Juretom Tomičem.***









# HRANA



*Hrana, ki jo boste postregli gostom, predstavlja jedro vsakega druženja. Vsak pravi gostitelj se zaveda, kako pomembno je, da svoje goste navduši že s prvim grižljajem. Ker pa je priprava hrane že sama po sebi lahko velik zalogaj, bodite pozorni na majhne korake, ki vam lahko olajšajo ta proces.*

## **PRIPRAVITE SE VNAPREJ**

*Pozanimajte se o prehranskih omejitvah svojih gostov, še posebej, če pripravljate nekaj posebnega, kot je denimo morska hrana. So na kaj posebej občutljivi, česa ne smejo uživati? Najlažje je vprašati in zagotavljamo vam, da se bodo vsi – tudi vi - počutili veliko bolje.*

### **NAMIG CHEFA TOMIČA**



*Če se ne morete pripraviti vnaprej, ne skrbite, niste nutricionisti in nihče od vas ne pričakuje, da bo vse popolno. Lahko pa poskrbite, da bo na mizi na voljo več različnih možnosti, da se bo našlo nekaj za vsakega gosta.*

## **IZBIRA RECEPTA**

*Pri izbiri jedi se raje odločite za preverjen recept in ne eksperimentirajte preveč - ne otežujte si dela in nikoli ne pripravljajte nečesa prvič, da se ne boste znašli v zagati.*







## OD ZAČETKA DO KONCA

*Če ste se odločili za jed, ki potrebuje več časa za pripravo, naj goste na mizi pričaka prigrizek ali manjša predjed. Tako boste poskrbeli, da vaši gostje ne bodo lačni, medtem ko boste v kuhinji pripravljali jedi. Predjed je tudi odličen način, kako goste privabite k mizi in dober povod za začetek pogovora. Obrok vedno zaključite s sladico. Lahko je čisto preprosta (sadni krožnik ali izbor sirov). S sladico boste sporočili, da je obroka konec in da je čas za bolj sproščeni del druženja.*

### NAMIG CHEFA TOMIČA



*V nekaterih kulturah obrok zaključijo s kavo, zato jo imejte na zalogi in na koncu vprašajte, ali si kateri od gostov morda želi skodelice kave. Poleg kave lahko postrežete tudi izbrano pecivo, ne pozabite pa vprašati po sladkorju in mleku, saj imajo vaši gostje lahko različne preference.*





# PIJAČA



***Pijača pomembno zaokroži celotno izkušnjo obedovanja. Vaši gostje nikoli ne smejo biti žejni, zato pozorno spremljajte kozarce na mizi in jih skrbno polnite.***

## **IZBIRA PIJAČE**

*Najbolje je, da se pripravite z izbiro pijače, ki bo ustrezala vašemu meniju. Vsekakor pa je smiselno tudi vnaprej preveriti, če vaši gostje česa ne pijejo, ali pa imejte na zalogi tudi kakšno drugo od najpogosteje izbranih pijač.*

### **NAMIG CHEFA TOMIČA**



*Rdeče, belo ali rose? Izbira vina je seveda pomembna in navadno povezana s hrano, ki jo strežemo. Vendar se lahko zgodi, da se med gosti znajde nekdo, ki določene sorte ne pije. Pozanimajte se o njihovih željah in poiščite nekaj, kar bo zadovoljilo vse.*

## **GOST IMA VEDNO PRAV**

*Poskrbite za raznolik nabor pijače tako alkoholne kot brezalkoholne. Vedno vprašajte, česa si gost želi in ne dvomite v njihovo izbiro, predvsem pa jih nikakor ne silite v nasprotno.*

### **NAMIG CHEFA TOMIČA**



*Ne pozabite na vodo! Najlažje bo, če bo vrč vode ves čas na mizi – tako si lahko vsak natoči po želji.*



# ATMOSFERA



***Okolje, v katerega pridejo gostje, bo naredilo prvi vtis, vsak gostitelj pa si želi, da je ta dober, saj ustvari predstavo o gostitelju in narekuje preostanku obiska.***

## **NAMIG CHEFA TOMIČA**



*Prijetno vzdušje pomaga ustvariti tudi prižgana dišeča svečka. Z majhnimi podrobnostmi boste gostom ustvarili občutek, da ste se zanje res potrudili. Pazite le, da vonj ni premočan.*

## **UREJENO, A NE NUJNO POPOLNO**

*Poskrbite, da bo vaš dom urejen, pospravljen in počiščen, vendar ne sterilen. Pred obiskom ne pomivajte po tleh, saj obstaja možnost, da se gostje ne bodo želeli sezuti. S pripravljenimi copati pri vhodu lahko diskretno izrazite svojo željo, da čevlje pustijo v predsobi, v nasprotnem primeru pa vas čiščenje čaka po odhodu ali naslednji dan.*

## **OPOMNIK**



*Nikar ne pozabite na čiste toaletne prostore. To je poleg glavnega prostora, kjer boste gostili, najpomembnejši prostor za vaše goste.*







## BALZAM ZA UŠESA

*Velik del vsakega druženja je dobra glasba, ki igra v ozadju, saj dodatno pomaga ustvariti gostoljubno ozračje, gostje pa se bodo počutili tudi bolj sproščeno – s tem se lahko izognete tudi morebitni neprijetni tišini. Vseeno pa poskrbite, da ne bo preglasna, saj lahko glasna glasba hitro ustvari neprijetno ozračje.*

### NAMIG CHEFA TOMIČA



*Razmislite o primernem žanru in seznam glasbe pripravite vnaprej. Tako se boste izognili nezaželenim glasbenim presenečenjem.*





# MIZA



***Miza je glavna zvezda ter osrednja kulisa vsake pogostitve. Pripravite jo dogodku primerno in vedno pred prihodom gostov. Priprava in okrasitev mize sta svoje vrste umetnosti, ki pa ne zahtevata vedno veliko. Včasih velja pravilo manj je več in že prt ali tekač sta lahko znak, da se je gostitelj za svoje goste še posebej potrudil.***

## **NAMIG CHEFA TOMIČA**



*Pametno izberite tudi prtičke, saj so to tiste male podrobnosti, ki naredijo veliko. Lahko so iz blaga ali lepi papirni, kuhinjske brisačke pa naj ostanejo v kuhinji.*

## **PORCELAN IZ VITRINE**

*Posebno pozornost namenite krožnikom, kozarcem in priboru. Nikakor ni nujno, da so muzejski primerki iz vitrine, le poskrbite, da so čisti in da se med seboj ujemajo, predvsem pa morajo odgovarjati hrani in pijači, ki jo boste stregli.*

## **PRIMER IZ PRAKSE**



*Če ste se lotili priprave steaka, poskrbite, da bodo noži kos rezanju mesa. Premalo nazobčani noži lahko goste spravijo v zadrego.*





# POGOVOR



***Poleg jedi si bodo vaši gostje po zaključenem druženju najbolj zapomnili pogovore - še posebej, če bodo ti zanimivi in zabavni. Odložite telefon in ugasnite televizijo, posvetite se samo svojim gostom. Sprašujte in poslušajte - oboje je enako pomembno.***

## **KJE JE GOSTITELJ?**

*Tudi če imate veliko dela s pripravo, bodite del omizja, ne le oseba iz kuhinje. Med jedjo se pridružite mizi in jejte skupaj z gosti. Če pogovor zamre, ga spodbudite in vanj poskušajte vključiti vse – bodite pozorni, da se nihče ne počuti izločenega iz družbe.*



### **NAMIG CHEFA TOMIČA**

*Za lažje krmarjenje med pogovorom si lahko vnaprej pripravite seznam tem ali anekdot, ki jih lahko uporabite.*





# GOSTJE



***Gostitelj ne more biti gostitelj brez gostov, dober gostitelj pa je tisti, čigar gostje že na začetku začutijo toplino in domov odidejo zadovoljni. Gostoljubje morajo začutiti že pri vratih, kjer jih pozdravite in toplo sprejmite. Nikoli ne pustite, da bi si gostje sami odpirali vrata ali sami vstopili v prostor.***

## **NOVI OBRAZI**

*Novosti dodajajte postopoma – to velja tudi za ljudi. Zato ne povabite samih neznancev, tudi če želite, da se vaši prijatelji med seboj spoznajo. Pogovor bo stekel lepše, če se bodo gostje poznali (tudi če ne dobro) že od prej.*

## **SEDEŽNI RED**

*Razmislite o sedežnem redu, še posebej, če gostite več kot osem oseb. Pri sedežnem redu si lahko pomagate tako, da razmislite, kateri gostje imajo skupna zanimanja in med katerimi bo pogovor stekel naravno. Upoštevajte tudi priročnost – sami sedite bližje kuhinji, saj boste pogosto vstajali, goste, ki morda težje vstajajo, posedite na najbolj udoben stol ...*

## **NAMIG CHEFA TOMIČA**

*Za bolj elegantno posedanje gostov lahko že vnaprej pripravite kartice z imeni, ki jih postavite na pogrinjke, da se bodo lahko že sami posedli. Tako se boste elegantno izognili morebitnim neprijetnim situacijam s presedanjem in razporejanjem sedišč*





# ZA GOSTE



*Včasih se boste namesto vlogi gostitelja znašli v vlogi gosta. Vendar to še ne pomeni, da ne morete prispevati k vzdušju in tudi sami izkazati nekaj gostoljubja gostitelju oziroma gostiteljici.*

## **NIKAMOR PRAZNIH ROK**

*Na obisk nikoli ne pridite praznih rok. Z majhno pozornostjo boste gostitelju ali gostiteljici pokazali, da cenite njegov oziroma njen trud. Če svojega gostitelja oziroma gostiteljico dobro poznate in veste, kaj ima rad\_a, je to lahko steklenica dobrega vina, nikakor pa ne morete zgrešiti z lepim šopkom rož ali drugimi uporabnimi stvarmi za dom.*

## **PONUJITE POMOČ**

*Gostitelju ali gostiteljici ponudite svojo pomoč pri postavljanju ali pospravljanju mize. Pomoči najverjetneje ne bo sprejel\_a, a namen je tisti, ki šteje.*

### **NAMIG CHEFA TOMIČA**



*Ponujene pomoči je vesel vsak, vendar bodite pozorni, da ne silite in se ne vtikate v načrte gostitelja oziroma gostiteljice, saj lahko tako hitro pride do neprijetne situacije.*







## LEPA BESEDA LEPO MESTO NAJDE

*Izrazite svojo hvaležnost! Zahvalite se za povabilo, pohvalite hrano in izbiro pijače, če vam je všeč kaj v prostoru, to omenite – vendar ne pretiravajte. Neiskrenost se namreč hitro opazi.*





# ZA KONEC ...



***V pomoč naj vam bo spodnji seznam, ki vas bo vodil po pripravi na večer in med druženjem. Pa srečno!***

## **ČE ŽELITE USVOJITI UMETNOST GOSTOLJUBJA, NE POZABITE:**

- Razmislite o povabljenih***
- Pripravite jedilnik***
- Preverite izbiro hrane z gosti***
- Izberite pravo pijačo***
- Pripravite glasbeno spremljavo***
- Razmislite, kaj lahko pripravite vnaprej in kaj morate pripraviti takoj pred strežbo***
- Razmislite o krožnikih, kozarcih in priboru, ki ga potrebujete***
- Pogrnite mizo***
- Razmislite o sedežnem redu (če ga potrebujete)***
- Pospravite stanovanje, počistite kopalnico***

