

Televizijska prezentacija hrane i njezinih vrijednosti

Lončarić, Lidija

Master's thesis / Diplomski rad

2017

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University of Zagreb, The Faculty of Political Science / Sveučilište u Zagrebu, Fakultet političkih znanosti**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:114:591142>

Rights / Prava: [Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International/Imenovanje-Nekomercijalno-Bez prerada 4.0 međunarodna](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2025-01-25**



Repository / Repozitorij:

[FPSZG repository - master's thesis of students of political science and journalism / postgraduate specialist studies / dissertations](#)



Sveučilište u Zagrebu
Fakultet političkih znanosti
Diplomski studij novinarstva

Lidija Lončarić

TELEVIZIJSKA PREZENTACIJA HRANE I NJEZINIH VRIJEDNOSTI

DIPLOMSKI RAD

Zagreb, 2017.

Sveučilište u Zagrebu
Fakultet političkih znanosti
Diplomski studij novinarstva

TELEVIZIJSKA PREZENTACIJA HRANE I NJEZINIH VRIJEDNOSTI

DIPLOMSKI RAD

Mentorica: izv. prof. dr. sc. Viktorija Car

Studentica: Lidija Lončarić

Zagreb
rujan, 2017.

Izjava o autorstvu

Izjavljujem da sam diplomski rad s naslovom „Televizijska prezentacija hrane i njezinih vrijednosti“, predan na ocjenu mentorici izv. prof. dr. sc. Viktoriji Car napisala samostalno te da je u potpunosti riječ o mom autorskom radu.

Izjavljujem da spomenuti rad nije objavljen niti je korišten u svrhe ispunjenja nastavnih obaveza na Fakultetu političkih znanosti ili nekom drugom fakultetu ili sveučilištu, te da temeljem istog do sada nikada nisam stekla ECTS bodove.

Izjavljujem također i kako sam u radu poštivala etička pravila pisanja znanstvenog i akademskog rada.

Lidija Lončarić

Sadržaj

1. Uvod	1
1.1 Medijska reprezentacija hrane	2
2. O istraživanju	4
2.1. Ciljevi, zadaće i istraživačka pitanja	4
2.2 Metoda istraživanja.....	5
2.3 Uzorak.....	6
<i>Slatka kuharica</i>	6
<i>Tri, dva, jedan – kuhaj!</i>	8
<i>Kod Ane</i>	10
<i>Škola kuhanja</i>	11
<i>Anthony Bourdain: Parts Unknown</i>	12
<i>Masterchef Australia</i>	13
3. Okus i izgled kao najvažnije odrednice kulinarskih emisija	16
3.1 Okus	16
3.2 Izgled	18
3.3 Kvaliteta namirnica	22
3.4 Tehnike pripreme.....	25
3.5 Vrsta kuhinje.....	30
4. Zaključak.....	35
5. Literatura	36
Sažetak.....	39
Summary	40

1. Uvod

Kulinarske televizijske emisije posljednjih godina postaju zanimljive sve široj publici. Svaka televizijska kuća koja svojim gledateljima želi ponuditi raznovrsnost sadržaja te zadovoljiti interese publika različitih profila, u sklopu svog programa emitira barem jednu kulinarsku emisiju. Zainteresiranost javnosti za gastronomsku tematiku velika je. Javljanju se brojni blogovi gastronomske tematike koji s čitateljima dijele recepte, savjete i iskustva. Sudeći prema čitanosti i broju pratitelja na društvenim mrežama, takvi sadržaji nerijetko dosežu četveroznamenkaste brojke.

Osim blogova, i različiti specijalizirani portali česta su pojava u posljednjih nekoliko godina. Zainteresiranost publike za gastronomsku tematiku u tom je segmentu također velika. Primjerice, prema podacima redakcije portala Gastro.hr, čitanost istog doseže i do dva milijuna i 500 čitatelja na mjesec. Navedeni podatci čimbenici su koji u dodatnoj mjeri potiču zainteresiranost za tematiku kojom se ovaj diplomski rad bavi.

Zainteresiranost za gastronomsku tematiku te velika ljubav prema hrani doveli su me do teme ovog rada, istraživanja televizijskog prikaza hrane i njezinih vrijednosti. Želja za novim saznanjima koje donosi prikaz hrane na malim ekranima u pojedinim emisijama dovela me do ideje istraživanja. Zanimalo me je li najbitniji okus hrane koji televizijskim gledateljima nije dostupan ili se pak producenti emisija ponajviše orijentiraju na vrijednosti poput izgleda, tradicionalnih vrijednosti, kvalitete namirnica, područja s kojeg dolaze jela ili modernih pristupa.

Analizom odabranih emisija s hrvatskog i engleskog govornog područja pokušat ću doći do odgovora na ova pitanja koja će u većoj ili potpunoj mjeri zadovoljiti moju znatiželju, ali i drugih gastronomskih entuzijasta.

1.1 Medijska reprezentacija hrane

Brojni časopisi koji su na tržištu kako u Hrvatskoj, tako i u ostatku svijeta već duže vrijeme dokaz su da je gastronomska tematika zaista vrlo popularna u medijima. Toj popularnosti doprinosi i sve veći broj drugih publikacija iste tematike, ali i televizijskih kulinarskih emisija. Posljednjih dvadeset godina medijski diskursi o hrani postali su sve važniji, a posljednje desetljeće obilježila je činjenica da su televizijske mreže, kako u Sjedinjenim Američkim Državama tako i u ostatku svijeta, svoj program u većoj mjeri posvetile hrani (Ketchum, 2005: 217).

Unatoč panici stvorenoj oko epidemija poput kravljeg ludila i tenzija unutar Europske unije vezanih za sigurnost hrane i higijenskih protokola u pojedinim tradicionalnim načinima pripreme hrane, domaća proizvodnja hrane postaje sve više i više popularna u Europi. Upravo zato takav način proizvodnje hrane postaje glavna tema u različitim publikacijama, TV emisijama i *online* medijima (Parasecoli, 2008: 1), a samim time donosi nevjerojatnu gledanost kulinarskih emisija.

Samo u Hrvatskoj postoji velik broj časopisa koji se orijentiraju na gastronomiju. Od onih manjeg formata poput *Dobre hrane*¹ i *Skuhatčute*² koji izlaze na tjednoj bazi uz dnevne novine *Jutarnji list*, odnosno *24 sata*, pa sve do onih nešto sofisticiranijih kao što je *Gourmet*³ koji izlazi četiri puta na godinu te je tematski orijentiran na godišnja doba a u stvaranju istog sudjeluju renomirani hrvatski *chefovi*. Tu je još i časopis Jamiea Olivera, *Jamie Oliver*, koji se od listopada 2014. godine može pronaći i na hrvatskim kioscima. Osim ovih, postoji još niz časopisa specijaliziranih za hranu i gastronomiju. Ulazak hrane na velika medijska vrata također potvrđuje i svakodnevna prezentacija iste u dnevnim novinama gdje se gastronomskoj tematici posvećuju čak cijele stranice. One se najčešće nalaze pri kraju novina, u rubrici *lifestyle*.

Osim kroz tiskovine, kultura uživanja u hrani, posebice onoj lijepoj, zahvatila je i internetsku sferu. Internet je, između ostalog, postao igralište brojnih gastronomskih blogera, kako domaćih, tako i stranih. Blogerska scena širi se nevjerojatnom brzinom, a tome uvelike potpomažu i društvene mreže. Tako je Instagram⁴ prozvan omiljenom društvenom mrežom za

¹ *Dobra hrana* je publikacija koja jednom na mjesec izlazi uz dnevne novine *Jutarnji list*.

² *Skuhatčute* je publikacija koja jednom na tjedan izlazi uz dnevne novine *24sata*.

³ Samostalna publikacija koja izlazi četiri puta godišnje, a bavi se isključivo gastronomskom tematikom i vijestima iz svijeta gastronomije.

⁴ Instagram – društvena mreža kreirana za dijeljenje fotografija i video zapisa putem mobilnih uređaja.

foodieje. Prema rječniku Miriam Webster, *foodie* je termin koji označava osobu s velikim interesom za hranu i posljednjim trendovima u gastronomiji (Webster, 2015).

Dokaz da je hrana važan dio svakodnevice su i brojne televizijske emisije koje je svakodnevnim gledanjem televizijskog programa teško zaobići. Nezaobilazan su dio svakodnevnog programa kako javnih, tako i komercijalnih televizija. Tako su, primjerice, Food Network u Americi, UKTV u Velikoj Britaniji i Gambero Rosso u Italiji postali glavni kanali za svakodnevno pružanje vijesti, emisija gastronomske tematike i recepata (Parasecoli, 2008: 1).

Poznati *chefovi* danas su sasvim uobičajena pojava na malim ekranima pa se tako Gordon Ramsay, jedan od brojnih *chefova* koji su postali javne ličnosti te uživaju status *celebrityja*, pojavljuje u čak nekoliko različitih emisija na različitim kanalima (Parasecoli, 2008: 2). Prezentacijom hrane publici, *chefovi* s gledateljima dijele entuzijazam i znatiželju vezane za hranu (Matwick, 2015: 316). Oni tako postaju prave zvijezde današnjice.

Kako Fabio Parasecoli u svojoj knjizi *Bite Me*⁵ govori, hrana je važna na čak nekoliko razina – socijalnoj, ekonomskoj, pa i političkoj. Hrana utječe na naš život više nego što to možemo zamisliti, postala je objekt proučavanja u mnogim disciplinama, od marketinga, dizajna, pa sve do povijesti. Upravo sam zato ovu temu odlučila obraditi u svom diplomskom radu.

⁵ Fabio Prosecoli je profesor i direktor Food Studies Initiatives pri The New School u New Yorku, a bavi se proučavanjem hrane, dizajna hrane, popularne kulture te politike.

2. O istraživanju

Analizirajući sedam kulinarskih emisija hrvatske i inozemne produkcije pokušat ću odgovoriti na pitanja vezana za prikaz hrane u kulinarskim televizijskim emisijama. Uzorak sam odabrala na temelju osobnih preferencija i dostupnosti materijala.

U istraživanju se koristim metodom analize narativa. Na uzorku od tri nasumično odabrane epizode pojedine emisije takvom ću analizom pokušati doći do odgovora vezanih za prezentaciju hrane u kulinarskim emisijama.

Kako bi istraživanje bilo preglednije, a rezultati što točniji, u svrhu ovog istraživanja odabrala sam četiri vrijednosti koje predstavljaju elemente narativa. Te vrijednosti su: okus hrane, izgled jela, kvaliteta namirnica, tehnike pripreme i vrsta kuhinje. Manjim dijelom, ovaj rad također se osvrće i na ulogu sponzora u analiziranim emisijama.

2.1. Ciljevi, zadaće i istraživačka pitanja

Glavni cilj ovog istraživanja je utvrditi na koji je način hrana medijski prezentirana u televizijskim kulinarskim emisijama te koje se vrijednosti vezane uz hranu i pripremu namirnica promoviraju. Stoga je zadaća ovog diplomskog rada analizirati istaknute vrijednosti hrane u odabranim kulinarskim emisijama.

U ovom ću radu pokušati odgovoriti na sljedeća istraživačka pitanja:

- Kako se prezentira hrana u kulinarskim televizijskim emisijama iz uzorka?
- Koje su temeljne vrijednosti hrane vežu uz prikaz hrane u odabranim televizijskim emisijama?
- U televizijskoj reprezentaciji, koje se vrijednosti vežu za pripremu hrane, a koje za konzumaciju hrane?
- Na koje se segmente hrane u odabranim kulinarskim televizijskim emisijama skreće posebna pozornost?

2.2 Metoda istraživanja

U ovom se radu koristim metodom analize narativa. Narativ je lanac uzročno posljedično povezanih događaja u vremenu i prostoru (Bordwell i Thompson, 2006: 80, prema Gillespie i Toynbee, 1990). Analiza narativa upotrebljava se isključivo kod kvalitativnih istraživanja. Važno je spomenuti kako postoje tri pristupa analizi narativa te obuhvaćaju strukturu, naraciju i reprezentaciju. Analizom strukture doznajemo početak, razvoj i kraj pojedinog događaja. Struktura također uključuje i uzročnost i pozicioniranje u vremenu i prostoru. Analiza naracije orijentira se na ponuđene informacije koje zatim primamo. Analiza reprezentacije uključuje istraživanje socijalnih, političkih i ideoloških značenja koja se kriju iza pojedinih medijskih sadržaja. Također, najpogodnija je za istraživanje stereotipa i predrasuda vezanih za određenu tematiku. Dio ove, posljednje vrste analize jesu još i generalizacija i redukcionizam.

Najvažniji su dio analize narativa elementi narativa. Klasično se dijele na *mise-en-scene*, kostimografiju, plan i kut snimanja, govor, glazbu, boje, humor, emocije i stereotipe. U ovom istraživanju kao elementi narativa bit će predstavljene vrijednosti hrane koje se u analiziranim emisijama ističu.

Upravo se analiza narativa smatra iznimno važnom za čitanje medijskih sadržaja, a tome je tako zato što nam ona kao takva pomaže razumjeti kako se znanje, značenja i vrijednosti reproduciraju i kako se prenose u društvu (Gillespie i Toynbee, 2006: 82). Takva vrsta analize ujedno zahtijeva razumijevanje s obje strane - od pošiljatelja poruke koji osim sadržaja odašilje i samu fabulu i priču, do primatelja poruke.

Fabula je pojam koji se upotrebljava za sadržaj koji gledatelj vidi u prikazanom medijskom tekstu dok je priča pojam koji opisuje što kao pojedinci percipiramo. Izraz fabula odnosi se na sve što je direktno prezentirano nama kao gledateljima, a uključuje i redoslijed kojim je prezentirano. Primjerice, u filmu je to sve ono što vidimo i čujemo (Gillespie i Toynbee, 2006: 90).

Čitav proces analize narativa ne valja shvatiti olako jer on obuhvaća rekonstrukciju prezentiranoga medijskog teksta i opis strukture narativa na temelju ponašanja, odabira, problema i događaja kroz koje prolaze akteri teksta (Gunter, 2000: 90).

Dakle, riječ je o analizi koja na detaljan način, uvidom u svaki dio teksta, otkriva što je pošiljatelj poruke, kreator teksta, želio poručiti te na koji je način to učinio.

2.3 Uzorak

Uzorak korišten u ovom istraživanju odabran je ponajprije prema mogućnostima tržišta, tj. koje su kulinarske emisije ponuđene gledateljima, osobnim preferencijama te dostupnosti analiziranoga medijskog sadržaja. Odabrane emisije potječu s hrvatskoga i engleskoga govornog područja te se fokusiraju na hranu kao glavnu temu. Od sedam odabranih emisija, čak četiri su hrvatske produkcije, dok preostale tri dolaze s američkoga, engleskoga i australskoga medijskog tržišta.

Riječ je o emisijama *Slatka kuharica* (HRT), *Tri, dva, jedan - kuhaj!* (RTL), *Kod Ane* (Project 6 za Novu TV), *Škola kuhanja* (HRT), *Anthony Bourdain: Parts Unknown* (Zero Point Production Inc.), *Masterchef Australia* (FremantleMedia Australia), *Oliver's Twist* (Fresh One Productions). U nastavku rada donosim pregled emisija kako bih pobliže objasnila koncept svake od njih te načine na koje je hrana prezentirana u njima.

Slatka kuharica

Petra Jelinić renomirana je hrvatska slastičarka. U svojoj je slastičarskoj karijeri obišla velik broj zemalja da bi se zatim vratila tradicionalnim hrvatskim slasticama, a danas je glavna akterica emisije *Slatka kuharica* koja se jednom na tjedan emitira na Hrvatskoj televiziji (HTV) javnom televizijskom servisu.

Slatka kuharica s emitiranjem je započela 19. prosinca 2015. godine, a 2017. godine završilo je emitiranje druge sezone. Svaka epizoda traje oko 20 minuta. Koncept emisije temelji se na principu kušanja tradicionalnih hrvatskih recepata, da bi ih zatim Petra Jelinić, kao vrsna slastičarka, preobličila u nove, suvremenije kreacije, ali pritom zadržavajući tradicionalnu bit deserata. U svakoj epizodi Petra posjećuje novi dio Hrvatske poznat po određenoj slastici, pronalazi one najstarije i najiskusnije domaćine i domaćice koji zatim s njom dijele tajne svojih recepata. Putovanja završavaju u njezinoj kuhinji gdje priprema suvremene inačice inspirirane originalima.

Ova emisija posve je drugačija od već viđenog na domaćim televizijskim programima. Iako je prva sezona popularne kulinarske emisije *Tri, dva, jedan – kuhaj!* imala sličan koncept

promoviranja tradicionalnih hrvatskih jela, ni iza jedne do sad viđene emisije nije stajao profesionalan tim koji gledateljima nudi nešto više od recepata. Petra Jelinić ovim angažmanom daje puno više, daje uvid u svoj način pripreme i promociju nekih zaboravljenih recepata.

Emisija *Slatka kuharica* promovira se putem Facebook stranice⁶ na kojoj je slijedi oko deset tisuća korisnika, a to je ujedno i jedini izvor informacija o ovoj emisiji. Prijašnje emisije mogu se pogledati na stranicama HRT-a u okviru projekta HRTi. Na Facebook stranici nalaze se najave emisija, pregledi proteklih emisija i pregledi recepata u obje inačice, tradicionalnoj i modernoj.

Petra Jelinić

Petra Jelinić slastičarka je koja u posljednjih nekoliko godina suvereno vlada na tronu hrvatskog slastičarstva. Svoju karijeru započela je u slastičarnici na zagrebačkom Jarunu da bi se zatim, još na početku karijere, zaposlila kao slastičarka u tada novootvorenom hotelu *Sheraton*. Iskustvo i brojna poznanstva ubrzo su je odvela u Dubai gdje je do savršenstva izbrusila svoje slastičarske tehnike. Daleko od doma i prijatelja napravila je karijeru o kakvoj i neki od najvećih znalaca još uvijek samo sanjanju – postala je prvo ime hrvatskog slastičarstva.

Nakon usavršavanja u inozemstvu, Petra se vratila i pomoću investitora otvorila slastičarnicu *Mak na konac*, mjesto koje je već u prvim danima poslovanja dobilo naziv kulnog okupljališta zaljubljenika u vrhunske slastice. Slastičarnica je uspješno poslovala sve do 2016. godine kada je zatvorena zbog novih planova i projekata. Petra Jelinić danas radi kao dio tima zagrebačkog restorana *Xato*.

Zbog svoje kvalitete i iznimnih rezultata, upravo je ova slastičarka bila najbolji odabir za snimanje emisije *Slatka kuharica*. Elokventna, simpatična, komunikativna i strastvena u svom poslu, Petra je pravi primjer medijske ličnosti koja je na izvrstan i zanimljiv način sposobna prezentirati svoja znanja.

⁶ <https://www.facebook.com/slatkakuharica/>

Tri, dva, jedan – kuhaj!

Ovaj natjecateljski kulinarski *show*, uz *Masterchef Australia*, razlikuje se od ostalih analiziranih emisija po svojem natjecateljskom karakteru. Naime, riječ je o showu koji je od britanske produkcije otkupila RTL televizija u Hrvatskoj te je emitiran na sezonskoj bazi zima/proljeće.

Epizode pojedine emisije vremenski se kreću između sat vremena te sat i trideset minuta. Posljednja je, četvrta, sezona ovoga kulinarskog *showa* završila u travnju 2017. godine.

Koncept emisije kroz godine se mijenjao pa je tako na početku ovaj *show* promovirao tradicionalnu hranu i u svakoj epizodi, nalik na ranije spomenutu *Slatku kuharicu*, gledateljima davao uvid u proces dobivanja namirnica i pripremu pojedinih jela u krajevima Hrvatske iz kojih potječe. Također, prva i druga sezona orijentirale su se na kuhanje pojedinaca, dok su se u posljednjim sezonama pravila promijenila te natjecatelji kuhaju u parovima.

Baš kao i u konceptu emisije, promjene su se događale i u sastavu žirija. Tako je prva sezona u glavnoj postavi imala tek dvije stalne osobe u žiriju, a to su bili Tomislav Špiček i Željka Klemenčić. Treći se član žirija izmjenjivao s obzirom na područje Hrvatske čija se hrana tog tjedna obilježavala. U drugoj sezoni Željki Klemenčić i Tomislavu Špičeku pridružio se poznati hrvatski *chef* Tom Gretić da bi posljednje dvije sezone već uigrani dvojac snimio uz pomoć mladoga hrvatskog *chefa* Ivana Pažanina. U posljednjoj je sezoni Željku Klemenčić, zbog neodgovornih obiteljskih obveza, zamijenila Žakline Troskot, slastičarka i vlasnica slastičarnice *Amelie*.

Pobjednica prve sezone osamnaestogodišnja je Anka Cvitanović, pobjednik druge sezone je Tomislav Pavlović koji je karijeru nastavio u poznatim zagrebačkim restoranima *Rougemarin* i *Taco's and Burger barr*, a pobjednice su treće sezone Filipa Sorko i Petra Egić koje su se te sezone prijavile u paru. Filipa je nakon pobjede i osvojenih 100 000 kuna odlučila pokrenuti projekt *Tajne večere* te je u tome i danas vrlo uspješna.

RTL televizija otkupila je i prava na emitiranje emisije *Tri, dva, jedan – peci!* koja se od analizirane emisije *Tri, dva, jedan – kuhaj!* razlikuje po vrsti jela koje kandidati pripremaju, ali i načinu ocjenjivanja, trajanju pripreme i sličnim detaljima.

Žiri

Željka Klemenčić poznata je hrvatska novinarka, urednica i velika zaljubljenica u gastronomiju. Iako je karijeru započela u redakciji magazina *Playboy*, različita su je poznanstva i nova životna iskustva dovela u svijet gastronomije. Nakon *Playboya*, radila je kao novinarka u prilogu gastronomske tematike *Jutarnjeg lista*, *Dobra hrana*, da bi zatim nestala iz javnog života pa se pojavila u novim gastronomskim izazovima. Danas uspješno uređuje vlastiti gastro časopis *Mrvica*, napisala je kuharicu istoimenog naziva, a u međuvremenu je bila na setu emisije *Tri, dva, jedan – kuhaj!*. Također, napisala je i kuharicu *Sva lica batata*. S gastronomske perspektive, Željka Klemenčić njeguje tradicionalnu kuhinju i domaći uzgoj no njezin stil uključuje i eksperimentiranje s različitim novim namirnicama u već poznatim jelima. U četvrtoj se sezoni pojavljuje u prvih tridesetak emisija dok je ostatak sezone prepustila slastičarki Žakline Troškot zbog privatnih razloga.

Tomislav Špiček poznati je hrvatski *chef* i televizijska ličnost. Svoju je karijeru na televizijskim ekranima započeo u kulinarskom showu *Kruške i jabuke* da bi je zatim nastavio nastupima u emisijama *Gušti su gušti* te u sve četiri sezone kulinarskog showa *Tri, dva, jedan – kuhaj!*. Njegov stil je tradicionalan, a najviše se okreće kontinentalnoj kuhinji iako mu ni riblja jela nisu strana. Svoj je kulinarski put započeo u hotelu *Esplanada*, a zatim se okušao i u kuhinjama restorana *Kornat* (današnjem *Bobanu*), *AG Matoš*, *Okrugljak* i *Baltazar*. Trenutačno radi kao glavni *chef* u jednom od najpoznatijih restorana u Zagrebu – *Kaptolskoj kleti*. Špiček je 2004. godine proglašen za „Kuhara godine“ od strane revije za vino, gastronomiju i turizam *Svijet u čaši*. Izdao je i kuharicu *Moja zima*.

Treći i najmlađi član žirija, Ivan Pažanin, rođen je 1984. godine u Splitu. Po gastronomskom izričaju, za razliku od Tomislava Špičeka, sklon je mediteranskoj kuhinji. Ipak, prepoznatljiv stil kuhanja razvio je spajajući španjolsku, talijansku i francusku kuhinju. Njegova je gastronomska karijera započela u restoranu *Luxor*, nastavila se u restoranu *Griblja* da bi se zatim okušao u kuhinji na brodu ledolomcu. Po povratku, prihvatio je posao na jahti u Monte Carlu gdje je spremao jela brojnim poznatim osobama, a zatim je sa samo 22 godine postao *chef* kuhinje u restoranu *Don Dino u Trogiru*. Najveću je medijsku slavu ipak stekao sudjelovanjem u kulinarskom showu *Tri, dva, jedan – kuhaj!*.

Tom Gretić sudjelovao je kao član stručnog žirija u drugoj sezoni emisije, 2015. godine. Ovaj

iznimno talentirani gastronomski znalac bio je *chef* kuhinje brojnih renomiranih hrvatskih restorana (*Monte Mulini*, *Bistro Appetit*), a iza sebe ima i nekoliko izrazito cijenjenih inozemnih angažmana (radio je u kuhinjama hotela *Sheraton* u Varšavi, Dubaiju, Švicarskoj i Egiptu, kuhao u mađarskom *Hangaru 7*, kompleksu u sklopu kojeg se nalazi i restoran *Ikarus*, dobitnik jedne Michelinove zvjezdice, te hotelu *Dolder Grand* u Zurichu). Prije sudjelovanja u showu *Tri, dva, jedan – kuhaj!* pojavio se i kao član žirija u kulinarskom showu *Masterchef Hrvatska* prikazivanom na Novoj TV. Iz showa *Tri, dva, jedan – kuhaj!* povukao se s obrazloženjem kako namirnice koje se u *showu* koriste nisu odraz njegove politike u kuhinji te kako ne želi da ga se s istima povezuje.

Žakline Troskot, po struci ekonomistica i vlasnica poznate zagrebačke slastičarnice *Amelie*, rođena je u Njemačkoj, no s 27 godina preselila se u Zagreb gdje je osnovala obitelj. Slastičarnicu *Amelie* otvorila je 2010. godine kada se napustivši posao u odvjetničkoj firmi odlučila baviti onime što ju je oduvijek i zanimalo – slastičarstvom. RTL televizija ponajprije ju je angažirala kao jednog od sudaca u kulinarskom showu *Tri, dva, jedan – peci!*, a po odlasku Željke Klemenčić, preuzela je ulogu jednog od člana žirija u emisiji *Tri, dva, jedan – kuhaj!*

Članovi žirija pokazali se kao dobar odabir za *show* zbog svoje stručnosti i znanja koje rado prenose na kandidate, zbog različitosti među karakterima, načinima pripreme jela te stilovima kuhanja.

Kod Ane

Ana Ugarković, autorica projekta, kuharica i voditeljica emisije *Kod Ane* rođena je i odrasla u Sisku. Završila je grafički dizajn u Sjedinjenim Američkim Državama nakon čega je radila u Italiji, Švicarskoj, Velikoj Britaniji i Hrvatskoj. Stažirala je u londonskim restoranima sve dok se 2002. godine nije vratila u Hrvatsku i u suradnji sa *sommelierom* Reneom Bakalovićem krenula u gastronomske vode. Vodila je *Gastro akademiju*, pisala je knjige i gastronomske članke, a zatim je na Novoj TV, uz pomoć produkcijske kuće Project 6, pokrenula kulinarsku emisiju *Kod Ane*.

Emisija se temelji na prikazu kuhanja Ane Ugarković u vlastitoj kuhinji, koristeći se zdravim, domaćim i svježim namirnicama da bi zatim svojim gostima, prijateljima i poznatim ličnostima servirala maštovita jela. Njezini su specijaliteti spoj običnih i neuobičajenih namirnica pa tako,

stvarajući svoje kombinacije, upoznaje gledatelje s nekim novim, dotad nezamislivim jelima. Partner u emisiji bio joj je spomenuti *sommelier* Rene Bakalović koji je birao vina. Koncept emisije temeljio se na pripremi hrane, dočekivanju gostiju, te na kraju, uživanju u hrani s odabranim gostima.

Emisija *Kod Ane* emitirala se dvije sezone, a epizode su u prosjeku trajale oko trideset minuta. Nakon prestanka snimanja cjelovitih emisija, krenula je sa snimanjem skraćениh inačica emisije u kojima je u sponzorskom dogovoru s jednom poznatom tvrtkom slatkiša prijašnji format pretvorila u desetominutne emisije također analizirane u ovom radu. Ima i vlastiti restoran *Mali bar* u Zagrebu koji samostalno vodi.

Ana Ugarković je u svojoj emisiji donijela nešto drukčije od kulinarskih *showova* koji su se dotad prikazivali na hrvatskim programima, no poprilično slično, u to vrijeme popularnoj, engleskoj emisiji *chefa* Jamieja Olivera. Njezin je stil promišljen i moderan. Upravo je zato emisija *Kod Ane*, iako po mišljenju autorice ovog rada stilski nedovoljno oblikovana, na malim ekranima poprilično zaživjela.

Škola kuhanja

Škola kuhanja emisija je prikazana kao petnaestominutna kulinarska radionica. Voditeljica Vlatka Pokos u kuhinji ugošćuje poznate i manje poznate gurmane. U pojedinoj epizodi gosti se predstavljaju autorskim jelima, jednostavnim i dostupnim gledateljima. Gosti emisije bili su, između ostalih, članovi udruženja *Gastronomadi*, gastronomski kritičari, brojni glumci i ličnosti iz javnog života. U siječnju 2017. godine Vlatki Pokos otkazana je suradnja zbog loših kritika koje je primila na račun svoje nezainteresiranosti za emisiju u kojoj sudjeluje. Samim time, emisija se prestala snimati te ne postoje informacije o nastavku.

Škola kuhanja također je primjer nečeg dosad posve nepoznatog. U većini se emisija gastronomske tematike pojavljuju amateri kojima je cilj usavršavanje vlastitih sposobnosti na kulinarskom području dok je ova emisija posvećena onima koji su to područje već dobro usvojili. Gastronomski znalci, koji iza sebe imaju stečeno znanje na tom području, idealan su materijal za analizu jer predstavljaju skupinu upućenih te na sebi svojstven način obrazuju gledatelje pred malim ekranima.

Anthony Bourdain: Parts Unknown

Anthony Bourdain poznato je ime svjetske gastronomije. Ovaj je popularni *chef* još od djetinjstva pokazivao strast prema kulinarstvu da bi zatim upisao kulinarsku školu i završio na mjestu pomoćnog kuhara najprije malih, a zatim i nešto priznatijih američkih restorana. Bio je *chef* u prestižnom njujorškom restoranu *Les Halles*, a onda je krenuo njegov stvarni uzlet.

Chefovski posao nikada mu nije dosadio, no znajući da ima dobro zaleđe, Bourdain se upustio najprije u pisanje knjiga, zatim kuharica, a potom i snimanje emisija. Prvu knjigu nazvao je *Kitchen Confidential* te u njoj iznosi svoj gastronomski put prepun ovisnosti o drogama i alkoholu. Druge tri izdane knjige nazvao je *Medium Raw*, *A Cook's Tour* i *The Nasty Bits*. Godine 2016. izdao je kuharicu *Appetites*. Snimio je emisije *Cook's Tour* za poznati gastronomski televizijski kanal Food Network, a onda je stigao i daleko poznatiji serijal *No Reservations*. Tu počinje život obogaćen putovanjima i dobrom autentičnom hranom iz različitih dijelova svijeta. Tek 2013. godine počeo je sa snimanjem analizirane emisije *Anthony Bourdain: Parts Unknown*.

Parts Unknown emisija je u kojoj ovaj poznati *chef* putuje svijetom i upoznaje se s okusima tradicionalne kuhinje u različitim zemljama. Kako je sam *chef* već godinama u gastronomskom poslu, serijal je zapravo prikaz tipičnoga Bourdainovoga putopisnog *showa* - snima se na odabranoj lokaciji uz zadaću producenata da prouče i sažmu socijalnu povijest države u kojoj se nalaze (August, 2015: 337). Na svojim putovanjima, Bourdain se ne libi okusiti ni najneobičnije kombinacije pa se tako susreće s pohanim insektima, iznutricama i različitim, na prvi pogled neprivlačnim delicijama. Upravo je zbog toga ova emisija polučila velik uspjeh. Njegov se način televizijskog prikaza hrane razlikuje upravo zbog Bourdainovog šarmantnog karaktera, a njegovo profinjeno *chefovsko* nepce pretvoreno je u pravu malu Pandorinu kutiju. Zanimljivo je spomenuti kako je Bourdain posjetio i Hrvatsku te je u društvu našeg poznatog *chefa* Mate Jankovića isprobao neke od specijaliteta s hrvatske obale.

Profesor Michael Riley u svojem je osvrtu na Bourdainovu knjigu *Kitchen Confidential* ovog zaljubljenika u dobru hranu opisao kao osobu koja voli vrućinu, zvuk metala, zvuk pečenja mesa na *grillu* i provale psovki na različitim svjetskim jezicima, što zapravo do same srži opisuje Bourdainovu narav, a zatim i sam koncept njegovih emisija.

Parts Unknown odličan je primjer emisije upravo zato što na izuzetan način promiče tradicionalnu hranu u različitim zemljama svijeta. Anthony Bourdain je svojim neopterećenim pristupom, opuštenim i zaraznim stavom posve novo otkriće u području televizijskih kulinarskih emisija.

Masterchef Australia

Vrhunski *show* natjecateljskog karaktera zbog napetosti i velikog talenta kandidata, vrijedan je gledanja čak i za one koji nisu toliko upućeni u gastronomiju i čitav koncept pripremanja hrane na još neviđen način. Dvadeset i četvero natjecatelja, koji su upali u najuži krug, bori se za titulu australskog *Masterchefa*. Titula sa sobom donosi nagradu u obliku novčanog iznosa i brojne povlastice u kulinarskom svijetu.

Ovaj je *show* u svijetu prepoznat kao jedna od najpopularnijih i najkvalitetnijih inačica. Naime, *Masterchef* se emitira u čak 54 zemlje svijeta u različitim izdanjima⁷, dok su upravo australski natjecatelji u više navrata proglašeni najkreativnijima i iznimno kvalitetnim gastronomskim entuzijastima. Naravno, riječ je amaterima koji se u emisiju prijavljuju na temelju svoje ljubavi prema hrani te nikada nisu radili u profesionalnoj kuhinji.

Australski se *show* razlikuje od hrvatskog *Masterchefa* ponajprije po kvaliteti produkcijskog dijela *showa*, većem izboru mogućnosti, kvalitetnijim i raznovrsnijim namirnicama te dostupnosti istih i različitim prilikama koje *show* nudi kandidatima. Za razliku od hrvatske inačice, u australskom se *showu* pojavljuju svjetski poznati kuhari koji preuzimaju ulogu tjednih mentora, kandidati odlaze na putovanja na druge kontinente te imaju priliku pokazati najbolje što mogu kako bi se zadržali u *showu*. Prezentirana jela u potpunosti zadivljuju te se mogu svrstati uz bok nekih od najboljih svjetskih specijaliteta. Kandidati su spremni učiti, proučavaju baš svaku namirnicu te se vode činjenicom da će ih dodatno znanje o namirnicama i tehnikama pripreme s kojima rade dovesti do boljih pozicija u *showu*.

Show je s prikazivanjem započeo 2009. godine, a do sada je prikazano osam sezona. U trenutku pisanja ovog rada prikazuje se i deveta sezona. Epizode se prikazuju u trajanju od okvirno 45

⁷ Masterchef Kids, Celebrity Masterchef također su inačice *showova* u kojima se natječu izrazito talentirana djeca, odnosno poznate ličnosti.

minuta do jednog sata i 15 minuta, ovisno o konceptu pojedine snimljene epizode. Naime, svakog dana natjecatelji se suočavaju s novim zadacima, raspoređenim unutar tjedna s malim zaokretom na tjednoj bazi.

Pobjednica prve sezone televizijskog showa *Masterchef Australia* bila je Julie Goodwin, druge sezone Adam Liaw, treće sezone Kate Bracks, četvrte Andy Allen, pete Emma Dean, šeste Brent Owens, sedme Billie McKay, a posljednje završene, osme, Elena Duggan.

Žiri ovog showa čine tri stalna člana dok je četvrti član uvijek promjenjiv te je to mjesto uglavnom rezervirano za renomirane svjetske stručnjake na gastronomskom području.

Gary Mehigan je australsko-engleski *chef*, vlasnik restorana i sudac u popularnom showu. Nakon što je znanje stekao u londonskim restoranima, preselio je u Melbourne i tamo radio u nekim vrlo cijenjenim restoranima kao što su *Browns* i *Hotel Sofitel*, a otvorio je i svoj restoran *Fenix*. Trenutno je suvlasnik restorana *The Boathouse* u Melbourneu.

George Dimitros Colombaris također je australski *chef* i ugostitelj, ljubitelj grčke i talijanske kuhinje i vlasnik nekoliko australskih restorana. Njegov restoran *The Press Club* dobio je 2008. titulu najboljeg restorana u Australiji, a on je iste godine imenovan za australskog *chefa* godine.

Matt Preston je prije svega novinar i gastronomski kritičar, a zatim i pisac te televizijska ličnost. Jedini je od sva tri sudaca koji nema službenu kulinarsku naobrazbu, no svoje je iskustvo stekao isprobavajući neka od najcjenjenijih jela u svijetu. Osim što je jedan od sudaca u australskom *Masterchefu*, Matt Preston također piše kolumnu za australski magazin *Taste* koji izlazi jednom tjedno. Njegovi se tekstovi nalaze i na internetskoj inačici magazina. Ovaj svestrani gastronomski poznavatelj jedan je od urednika časopisa *delicious*. te je napisao tri kuharice – *Cravat-A-Licious*, *Matt Preston's 100 Best Recipes* i *The Story of Jack*.

Masterchef Australia pravi je pokazatelj kvalitetnoga natjecateljskoga gastronomskog showa upravo zato što ima sve komponente dobre emisije. Edukativnog je karaktera, natjecateljski ga dio čini napetim i zanimljivim, a uistinu dobri natjecatelji željni novih znanja glavni su i najveći razlog praćenja ovakvog showa. Iako je show u većini slučajeva orijentiran na ozbiljno kuhanje i učenje, javljaju se i elementi humora za koje je uglavnom zadužen sam žiri – simpatičan i otvoren.

Zasigurno najpoznatiji kuhar na svijetu svoju je najveću slavu stekao upravo zbog svojih brojnih televizijskih *showova*. Od nepoznatog mladića neizmjenjerno zaljubljenog u svježije namirnice i jednostavne obroke izrastao je u ikonu televizijskog kulinarsstva i autora brojnih kuharica. Jamie Oliver slavu je stekao svojim originalnim, jednostavnim i lako dostupnim receptima namijenjenim svima, u svakoj prilici, a ujedno je publici pružio nešto posve drukčije u smislu kulinarskih emisija. Oliver kombinira mladenački jezik koristeći gramatički netočne fraze no pritom stvara nešto posve drugačije. Stvara sliku drugačijeg muškarca radničke klase te na taj način pokazuje kako je moguće posjedovati muževnost, autentičnost i stabilnost (Hollows, 2003: 233), a uz sve to, na stol donosi i samostalno pripremljenu hranu.

Ovaj mladi *chef* sinonim je za brzu, ukusnu, svakodnevnu i zdravu hranu. Karijeru je započeo u obiteljskoj gostionici *The Cricketers* u engleskom Claveringu kada mu je bilo samo osam godina. Kako ga je gastronomija poprilično zainteresirala, završio je kulinarsku akademiju Westminster Catering College u Londonu te se svojim vještinama i stečenim znanjem probio do samog vrha svjetske gastronomije⁸.

Koristeći se bazičnim sastojcima i pripremajući ih na jednostavan, ali sebi svojstven način, pridobio je srca gledatelja diljem svijeta pa se tako njegove emisije prikazuju na programima televizijskih kuća brojnih zemalja. Zanimljivo je spomenuti kako je Jamie Oliver karijeru započeo snimanjem televizijskog kulinarskog showa *The Naked Chef* u kojoj je ujedno odigrao i ključnu ulogu u stvaranju drukčijeg prikaza konvencionalnih kuhara. Preusmjerio je fokus s običnog prezentera hrane na *lifestyle* edukatora koji gledatelje podučava kako upotijebiti hranu kao jednu od esencijalnih životnih praksi (Hollows i Jones, 2010: 308). Uz *showove* i novi način prikaza kulinarsstva na malim ekranima, Oliver je stekao slavu pišući kuharice te su one prevedene na velik broj svjetskih jezika (*Jamie's 30 Minutes Meals, Jamie's 15 Minutes Meals, Jamie at Home, Ministry of Food...*). Uređuje i svoj časopis *Jamie Oliver* koji se prodaje na kioscima diljem svijeta, pa i u Hrvatskoj.

Jamie Oliver danas vodi svoj restoran *Fifteen* u Londonu, a otvorio je i inačice istoimenog restorana u Cornwallu, Amsterdamu i Melbourneu. Uz *Fifteen* restorane, pokrenuo je i restoran

⁸ Preuzeto s korica kuharice Jamie Oliver – *Sve za 30 minuta*.

Jamie's Italian.

Osim kuhanja i kulinarskih *showova* posvetio se i rješavanju pitanja srednjoškolaca s problematičnim ponašanjem, ukidanju nezdrave hrane u osnovnim školama u Engleskoj, a 2016. godine dobio je sudsku parnicu u kojoj je zahtijevao veći porez na nezdravu hranu.

Trajanje epizoda u sklopu serijala *Oliver's Twist* uglavnom se svodi na polusatno kuhanje i primanje gostiju. Emisija Jamie Olivera dobar je primjer za analizu u ovom radu zato što spaja nešto svima lako dostupno, ali moderno i nepredvidivo. Jamie Oliver igra se s tradicionalnim okusima na neki posve nov, još lakši način dok ujedno prikazuje i težnju za modernim jelima koja odlično funkcioniraju na svakodnevnoj bazi. Njegov *show* nije pretenciozan, niti je on sam hvalisavac. Riječ je o jednostavnom čovjeku koji voli dobru hranu, a ujedno tom istom hranom voli razveseliti svoje bližnje.

Oliver's Twist dobar je odabir za ovu vrstu analize zato što sadržava dio gotovo svakog elementa vrijednosti na koje se rad fokusira. Naglasak kod jela Jamieja Olivera jest na dobrim okusima, jednostavnoj i efektnoj prezentaciji, a namirnice visokih nutritivnih vrijednosti koje koristi kod pripreme jela samo su dodatan plus.

3. Okus i izgled kao najvažnije odrednice kulinarskih emisija

3.1 Okus

Iako televizijski ekrani još uvijek ne mogu prenijeti okus prikazane hrane, okus se, uz izgled i tehnike pripreme, nalazi pri vrhu liste najvažnijih vrijednosti kod prezentacije hrane u televizijskim emisijama.

Okus jela najčešće se postiže dodatkom aromatičnih začina. Baš su oni ključ za neko jelo, oplemenjuju ga, daju mu aromu i okus koji je jedinstven i prepoznatljiv (Ogurlić, 2014: 11). Tako su začini poput ružmarina, bosiljka, majčine dušice, kadulje, kopra i metvice izvrstan način postizanja ukusnijih i okusom bogatijih jela. Iako se začini jelima dodaju u vrlo malim količinama, upravo oni određuju okus jela (Borovac, 2005: 12), a u stvaranju okusa sudjeluju i

tehnike pripreme spomenutog bilja. Tako će svježe začinsko bilje uvijek dati bolje rezultate od sušenog, jer iako je sušeno intenzivnijeg okusa, ne znači ujedno da je i aromatičnije (Borovac, 2005: 12).

Osim začina, posebnijem okusu jela doprinosi i svježina namirnica koja je u analiziranim emisijama, sudeći prema izgledu i izjavama natjecatelja i sudaca, uvijek na visokom nivou.

Previše vam se vino čuje, mislim da nije dovoljno kuhano, malo jača kiselina dolazi do izražaja, tako da...

Ivan Pažanin, *Tri, dva, jedan – kuhaj!*, sezona 3, epizoda 35

Sviđa mi se mesna okruglica, zbilja interesantno sa začinima. Baš se onako, zbiva se svašta u okusu.

Željka Klemenčić, *Tri, dva, jedan – kuhaj!*, sezona 3, epizoda 35

Začinjeno jelo baš po pravici, kak' treba!

Tomislav Špiček, *Tri, dva, jedan – kuhaj!*, sezona 2, epizoda 30

Pire nećemo baš konzumirati ovako usamljenog, mada je izvrstan, ja sam već probala...

Vlatka Pokos, voditeljica emisije, *Škola kuhanja: pire krumpir (69/75)*

Super je, super je ovaj vaš presnac. Super je kombinacija kore i ovo sve zajedno. Odlično je, stvarno je odlično!

Vesna Mrakovčić, domaćica koja je ugostila Petru, *Slatka kuharica: Krk – presnac*

Neki ljudi trgaju noge i bacaju ih. Glupi ljudi. Sve ono dobro, mozak i mast, magija. Kao da jedeš sok od jednoroga, mmm.“

Anthony Bourdain, *Parts Unknown*, sezona 6, epizoda 4

Jako zanimljiva kombinacija, mmm, jako fino.

Anthony Bourdain, *Parts Unknown*, sezona 3, epizoda 5

Mogu osjetiti divlju rukolu, mogu osjetiti breasolu, osjećam i parmezan, a osjećam i ciklu i okus je taaaako dobar!

Ganaro, *Oliver's Twist: Wild City*, sezona 1, epizoda 22

Malo maslinovog ulja i malo soli i papra i okus će biti fantastičan!

Jamie Oliver, *Oliver's Twist: Veg out*, sezona 2, epizoda 1

Ono što ću sada učiniti jest dodati oko deset žličica Worchester sosa. U njemu ima sušenog voća, pomalo je nalik soja sosu, ne znam, ima pomalo biljni i ljut okus...

Jamie Oliver, *Oliver's Twist: Veg out*, sezona 2, epizoda 1

Najvažniji je završni okus. Bez obzira koliko namirnica koristite, najvažnija stvar je da se fokusirate na

okus koji je jako, jako, jako važan!

David Thompson, *Masterchef Australia*, sezona 9, epizoda 21

Mislim da ću jelu dodati pulpu nekog egzotičnog voća, mislim da će to biti moj ključ ka uspješnom jelu. Također se nadam da će donijeti svježinu i kiselinu koja će smanjiti slatkoću.

Sam, natjecatelj, *Masterchef Australia*, sezona 9, epizoda 13

Moj savjet je: okus, okus, okus.

Yotam Ottolenghi, *Masterchef Australia*, sezona 9, epizoda 26

Iz provedene analize jasno je vidljivo da je upravo ono što sami gledatelji ne mogu doživjeti – okus - jedna od glavnih komponenti televizijske prezentacije hrane. Baš kao i u stvarnom životu, uživanje u hrani koja prije svega ima dobar okus i na televizijskim ekranima ima posebnu važnost. Bez obzira na to jesu li fantastični okusi dobiveni dodatkom začina ili tehnikom pripreme, jela koja sadrže potrebne okuse svakako su među najcjenjenijima te se kao takve ističu kroz čitavu emisiju.

3.2 Izgled

Izgled je jedan od ključnih čimbenika privlačnosti hrane. Ne samo u restoranima, važno je da hrana izgleda dobro i u televizijskim emisijama, i na fotografijama različitih tiskanih i internetskih publikacija. Izgled hrane je ono što najprije privlači pri odabiru, a kasnije i konzumaciji hrane.

Kod izgleda jela, pozornost je potrebno posvetiti elementima jela kao i finalnom proizvodu serviranom uz zadani pribor. Harmonijom boja, propisnim rezanjem i ukusnim postavljanjem jelo mora odavati ljubav i pažnju kojom je taj posao obavljen (Vučetić, 2013: 690).

Upravo tom se logikom vode i kreatori analiziranih emisija. Naime, u većem dijelu odabranih emisija, što edukativnog, što natjecateljskog karaktera, na samom kraju veliku ulogu igra upravo izgled. U emisijama edukativnog karaktera prepoznati *chefovi* poput Ane Ugarković i Jamiea Olivera vode se politikom lijepih tanjura kako bi privukli gledatelje na kušanje jela i stvorili oku ugodan kadar. U emisijama natjecateljskog tipa pak nerijetko *chefovi* poput Tomislava Špičeka i Ivana Pažanina, Garyja Mehigana i Matta Prestona donose konačne odluke o sudbinama natjecatelja na temelju izgleda hrane. Kako su analizirane emisije *Tri, dva, jedan – kuhaj!* i *Masterchef Australia* svoje temelje izgradile na pripremi profinjene hrane koja bi se

vrlo lako mogla naći na tanjurima priznatih restorana kako u Hrvatskoj, Australiji, tako i diljem svijeta, izgled serviranih jela svakako je jedan od ključnih faktora tog tipa emisija.

Prema analiziranim emisijama, sveukupno gledajući, izgled je jedan od presudnih faktora kod pripreme, posluživanja i ocjenjivanja jela. Dokaz su tome i brojne izjave kojima se natjecatelje podupire da svoje tanjure serviraju što ljepše poput one Garyja Mehigana u 26. epizodi 9. sezone *Masterchef Australia showa*. Naime, kao jedan od sudaca, kandidatima koji su se natjecali u kuhanju s kutijom iznenađenja⁹ poručio je:

Imate 75 minuta za pripremu ukusnog jela sa svim sastojcima iz kutije iznenađenja. Kušat ćemo samo pet najprivlačnijih jela zato učinite svoje stvarno posebnim.

Također, u istoj se emisiji ponavljaju fraze poput: „Ovo jelo izgleda fantastično“, „Ovo jelo izgleda nevjerojatno dobro“, „Ovo jelo je prekrasno“. U nastavku izdvajam nekoliko izjava sudaca i gostujućih *chefova* emisije koji potvrđuju napisano.

Stvarno mi se sviđa izgled ovog jela, izgleda prekrasno. Možeš ga okusiti samo gledanjem u njega.

George Colombaris, sezona 9, epizoda 21.

Mislim da je ovo stvarno zanimljiva prezentacija...

David Thompson¹⁰, komentirajući jelo kandidata posluženo u kokosovoj ljusci, sezona 9, epizoda 21

Nisam se iskazao u prezentaciji hrane do sada, ali zato danas moram učiniti da izgleda predivno.

Ben, kandidat prije serviranja svog jela, epizoda 9, epizoda 21

Pogledajte kako ovo prekrasno izgleda.

Yotam Ottolenghi¹¹, gledajući kandidatkinju Karlie kako priprema pečeno voće s cimetom i biljem, sezona 9, epizoda 26

Osim navedenih izjava, *Masterchef Australia* poprilično se razlikuje od drugih analiziranih emisija zbog zahtjevnog izgleda namirnica i restoranske dekoracije tanjura. *Show* je na visokom nivou pa stoga takva jela i sami kandidati moraju prezentirati.

⁹ Kutija iznenađenja – jedan od tjednih zadataka natjecatelja *Masterchefa* je i kuhanje s namirnicama dobivenim u kutiji iznenađenja, nerijetko se u kutiji nađu nespojive namirnice od kojih kandidati zatim moraju pripremati jela.

¹⁰ David Thompson australski je chef, ugostitelj i spisatelj koji se kod pripreme i razgovora o jelima posebice orijentira na tajlandsku kuhinju.

¹¹ Yotam Ottolenghi je chef iz Jeruzalema s prebivalištem u Londonu. Osim što u vlasništvu drži nekoliko restorana u kojima je ujedno i glavni chef, bavi se i pisanjem kuharica koje popularnost stječu nevjerojatnom brzinom.

Pri snimanju jela najčešće se upotrebljava rotacijska vožnja kamere koja tanjur s jelom snima sa svih strana te fokusira različite dijelove jela kako bi se naglasili elementi i prednosti jela. Hrana se snima u poziciji očiju te na taj način izgleda daleko primamljivije.

U tri odabrane analizirane emisije kulinarskog showa *Masterchef Australia* izgled namirnica, ljepota tanjura i hrane spomenuta je ili insinuirana snimanjem 24 puta od čega je 22 puta direktno komentiran sjajan izgled hrane.

Za razliku od australskog *Masterchefa*, druga analizirana natjecateljska emisija *Tri, dva, jedan – kuhaj!* izgled tanjura ne pohvaljuje u prevelikoj mjeri već se u prikazanim emisijama češće mogu čuti pokude na račun izgleda tanjura i komponenti koje on sadržava.

Tako je tijekom tri analizirane emisije žiri najviše komentirao tehniku pripreme jela, a tek onda izgled. Primjerice, kod izrade tjestenine suci su najprije komentirali teksturu i okus, a tek onda izgled finalnog proizvoda. Ipak, provedenom analizom došla sam do zaključka kako se i u ovoj emisiji, iako u manjem omjeru, u nekoliko navrata spominje prezentacija jela.

U nastavku izdvajam primjere.

Da, tu je kreativni nered, što bi se reklo. Oni su sve rekli, dobro....

Ivan Pažanin, gledajući tanjur natjecateljskog para Doris i Luke, sezona 3, epizoda 35

Moram priznat da je bijeli tim bolje odradio rezance, prvenstveno zato što su finiji, glađi i tanji. Vi imate... rezanci su puno deblji i grublji i treba vam puno više umaka da ovakvi debeli rezanci mogu proć.

Željka Klemenčić, komentirajući jelo natjecateljskog para Honorate i Josipa, sezona 3, epizoda 35

Ako ste išta naučili, to je onda servirati hranu. Tanjuri vam izgledaju sjajno!

Voditeljica emisije Doris Pinčić

Pa dobro, mogu reći da na je tanjuru onak' lijepo...

Tomislav Špiček gledajući tanjur kandidatkinje Vesne, Sezona 2, epizoda 30

Divite se izgledu i hvalite izgled dok niste probali, he he he, barem vizualno pohvalite.

Vesna, natjecateljica

Jako lijepa prezentacija, riba mi je super, špinat mi je dobar, fali mi možda par kapi maslinovog ulja u žutu kremicu. Salatica mi je ok, koromaču je falilo... Ali sve u svemu, impresioniran.

Tom Gretić, također komentirajući jelu kandidatkinje Vesne

U kulinarskoj emisiji *Tri, dva, jedan – kuhaj!*, dakle, izgled jela ne igra presudnu ulogu, ali se

potencira ljepše serviranje i kritiziraju se nedostaci postojećeg izgleda tanjura. Kod analiziranih emisija, izgled tanjura komentiran je ili istaknut 22 puta.

Ostatak analiziranih emisija koje nisu natjecateljskog tipa u manjoj mjeri spominju samu prezentaciju i izgled jela, no u izdvojenim trenucima i izgled postaje sastavni dio jela, posebice zato što je riječ o renomiranim i poznatim kuharima koji samim spravljanjem jela utječu na vlastitu reputaciju. Te se konstatacije posebice odnose na hrvatske emisije *Kod Ane*, *Slatka kuharica* i *Škola kuhanja* te englesku kulinarsku emisiju *Jamie Oliver: Oliver's Twist*.

Iako najveću ulogu u takvim emisijama ima upravo kamera koja pokretima mora dočarati ljepotu jela, u određenim trenucima sami se *chefovi* također osvrću na izgled. U nastavku izdvajam citate koji potvrđuju izrečenu tezu.

Super inovativno, nisam takvo što još vidjela, lijepo izgleda.

Gospođa Ljilja kada joj Petra Jelinić donosi svoju, modernu inačicu štrukli, *Slatka kuharica*, *Marija Bistrica – štrukli*

Smoothie je gotov i doista je divne zelene boje.

Vlatka Pokos, voditeljica emisije *Škola kuhanja* komentira finalno jelo gošće Antonije

Pogledaj kako lijepo izgledaju ovi listovi, nisu li lijepi?

Jamie Oliver, *Oliver's Twist*, sezona 1, epizoda 22

Posljednja emisija koju bih spomenula kada govorimo o vrijednosti izgleda jest *Anthony Bourdain: Parts Unknown*. Kako je riječ o putopisnoj emisiji koja ne predstavlja hranu pripremljenu od strane samog *chefa* Anthonyja Bourdaina, jednog od velikana gastronomske današnjice, već se njegova putovanja baziraju na otkrivanju novih okusa i hrani pripremljenoj na tradicionalan način u odabranim zemljama svijeta, njegova reputacija i sposobnosti ne tiču se u prevelikoj mjeri izgleda jela. Ipak, Anthony Bourdain na svojim putovanjima voli isprobavati najrazličitija jela i delicije s različitih strana svijeta pa tako često, uz okus, spominje i izgled hrane. Često je riječ o izgledu vezanom za podrijetlo i svježinu hrane, no lijepo servirana hrana također nailazi na odobravanje. U nastavku izdvajam nekoliko citata koji to potvrđuju.

Ovo je od svega po malo, naš predsjednički pladanj. Tu imamo kobasice, popečke, tjesteninu s kobasicama, rebarca, kruh i salatu.

Konobar u restoranu kod posluživanja Bourdaina, *Parts Unknown*, sezona 6, epizoda 4

Vau, ovo je prekrasno. Čovječe, ovo je tako odlično!

Anthony Bourdain, u talijanskom restoranu kada na stol dolazi tanjur s raviolima punjenima sirom i zelenjem u žućkastom umaku, *Parts Unknown*, sezona 8, epizoda 8

Gledajući sveukupni analizirani materijal te osvrćući se na izgled jela prezentiranih u emisijama dolazim do zaključka kako je izgled zasigurno važan kod serviranja jela, bez obzira na to je li riječ o natjecateljskom tipu emisije, putopisnom ili formatu snimljenom u studiju s vrhunskim *chefovima* iza kuhinjskog pulta. U natjecateljskim je emisijama izgled ipak nešto važniji faktor. On je posebno važan kada govorimo o analiziranim emisijama, kojima je cilj gastronomskom, a posebice restoranskom tržištu ponuditi nove, mlade i kreativne *chefove*.

Putopisne se emisije, baš kao i one studijske, prema analiziranim podacima, ne osvrću u prevelikoj mjeri na izgled hrane koliko su im bitnije komponente poput okusa i tehnika pripreme odabranih namirnica. Ipak, kao što je već navedeno, zbog do tada stečene reputacije i stručnosti samih *chefova* koji jela pripremaju i isprobavaju, važno je da ona izgledaju reprezentativno. Stoga se, kada situacija to zahtijeva, i oni sami osvrću na izgled servirane hrane. Naposljetku, ne kaže se uzalud kako se prvo jede očima.

3.3 Kvaliteta namirnica

Kvaliteta namirnica u kontekstu ovog rada odnosi se na način uzgoja namirnica koje se upotrebljavaju, kao i nutritivne vrijednosti koje sadržavaju. Kroz analizu pojedine emisije skrenuta je pozornost na važnost zdrave prehrane i pripremu jela koja uključuju bogate, organski uzgojene namirnice. Osobit fokus stavljen je na zdrav odabir namirnica, nutritivne vrijednosti i svjež izgled namirnica.

Kada govorimo o nutritivnim vrijednostima, važno je spomenuti kako se u namirnicama nalaze hranjive tvari: bjelančevine, masti i ugljikohidrati. To su kemijski spojevi koji su sastavljeni od četiri glavna elementa: ugljika, kisika, vodika i dušika (Vučetić, 2013: 14). Osim toga, da bi se neka namirnica mogla nazvati nutritivno bogatom, važni su još i vitamini, fermenti, aromatične tvari, mineralne tvari, lipidi itd. (Vučetić, 2013: 14). Vrijednost namirnica prosuđuje se po tome

koliko i kakvih hranjivih čestica one sadržavaju i kako ih čovječji organizam iskorištava (Vučetić, 2013: 22).

Što se pak uzgoja tiče, nutritivne vrijednosti namirnica na najbolji se način reprezentiraju kroz organski uzgoj. Organska tvar, kao produkt biljne proizvodnje, u poljoprivredi je rezultat rada isključivo živih organizama, tj. zelenih biljaka (Kisić, 2014: 14). Hranu koju konzumiramo na svakodnevnoj bazi, ali i gledamo na malim ekranima možemo podijeliti na onu dobivenu konvencionalnom poljoprivredom, koja uključuje stvaranje visokorodnih kultivara i hibrida, suvremenu i intenzivnu agrotehniku, primjenu pesticida i mineralnih gnojiva (Kisić, 2014: 47), i onu dobivenu ekološkom poljoprivredom. Kada govorimo o nutritivnim vrijednostima i načinu uzgoja spomenutom u analiziranim emisijama, govorimo o hrani dobivenoj ekološkim uzgojem. Ekološka poljoprivreda predstavlja poljoprivredu koncipiranu tako da štiti tlo, vodu, zrak, biljne i animalne te genetske resurse, nije za okoliš degradirajuća, tehnički je primjerena, ekonomski opstojna, a socijalno prihvatljiva (Kisić, 2014: 50).

Također, valja spomenuti kako je za namirnice iz prirodnog uzgoja koje su pakirane te se prodaju s oznakom ekološkog uzgoja dozvoljeno malo dodatnih tvari, npr. limunska i mliječna kiselina, lecitini i pektini. Dodavanje obojenih tvari, sladila, tvari za pojačavanje okusa i stabiliziranje proizvodima iz prirodnog uzgoja je zabranjeno. Određena su pravila za meso i mesne proizvode te vino iz prirodnog uzgoja. Dodatci namirnicama iz prirodnog uzgoja dozvoljeni su samo onda kada se namirnice bez određenih tvari ne mogu proizvoditi ili održavati (Borovac, 2008: 10).

Što se pak mesa tiče, bio-meso potječe iz strogo kontroliranog uzgoja. Tvrtke koje proizvode meso moraju životinje držati prema određenim uvjetima i hraniti ih bio-proizvodima, najbolje iz vlastitog uzgoja. Zabranjeno je držanje velikog broja životinja te držanje isključivo u zatvorenom prostoru, životinje moraju imati slobodan pristup vodi i hrani (Borovac, 2008: 150).

U televizijskom natjecateljskom kulinarskom showu *Masterchef Australia* u nekoliko se navrata spominje ekološki uzgoj hrane te je njezina svježina istaknuta povećanom saturacijom boja pri snimanju. Posebna pozornost posvećuje se dekoriranju svježih plodova u smočnici u kojoj kandidati biraju namirnice za kuhanje te je u skladu s time, svježe voće i povrće uvijek jarkih, izraženih boja. Ujedno, u istom *showu* natjecateljima je u većini izazova dozvoljen pristup vrtu u kojem mogu pronaći najsvježije aromatično začinsko bilje. Tako u bilo kojem trenutku, ukoliko izazov to dopušta, natjecatelji mogu napustiti kuhinju kako bi posjetili vrt i svoja jela začinili tim istim, netom ubranim biljem.

Tajlandska hrana za mene je iznimno svježa i mislim da je upravo to pravi način da je se prikaže - svježim namirnicama.

Callan, natjecatelj, *Masterchef Australia*, sezona 9, epizoda 21

U domaćim kulinarskim televizijskim emisijama nije naglašena uporaba ekološki uzgojenog ili nutritivno posebno zdravog povrća, osim u drugoj sezoni kulinarskog showa *Tri, dva, jedan – kuhaj!* u kojem se kao član žirija pojavljuje *chef* Tom Gretić koji i sam u svojoj kuhinji njeguje pristup kuhanju koji zahtjeva svježije namirnice umjesto konzerviranih i odstajalih. U narednim sezonama istog kulinarskog *showa* velika se pozornost posvećuje sponzorskim namirnicama te je trgovački lanac *Konzum* naveden kao najveći pružatelj namirnica. Ipak, u izdvojenim situacijama, ovisno o vlastitim preferencijama, kandidati povremeno sami biraju nutritivno bogatije namirnice te ujedno i pripremaju takva jela.

Olakšali smo si, ali smo meni i dobro nutritivno posložili s elementima.

Sanja, natjecateljica, *Tri, dva, jedan – kuhaj!*, sezona 4, epizoda 58

Također, Ana Ugarković kroz svoje je profiliranje kao *chef* restorana i gastronomski znalac otišla u smjeru zdrave hrane pripremljene na drukčiji način te istu filozofiju primjenjuje i u svojoj emisiji *Kod Ane*.

To su fine, friške, jadranske lignje tako da će danas ova moja maneštra, jer tako će nekako ispasti, jušno, iako ćemo sve malo ugustiti s pireom od slanutka pa će biti nešto između juhe i variva...

Ana Ugarković, *Kod Ane – lignje sa slanutkom i blitvom*

Za kraj, iako ideja emisije *Slatka kuharica* nije promocija domaćih namirnica već domaćih jela, posjet Petre Jelinić domaćicama diljem Hrvatske najčešće rezultira jelima pripremljenim od domaćih namirnica poput domaće svinjske masti, domaćega kozjeg sira ili pak domaćeg pekmeza.

Bodulskog presnaca je uvijek kad i svježeg ovčjeg sira.

Petra Jelinić, *Slatka kuharica: Krk - presnac*

U emisijama *Parts Unknown* i *Škola kuhanja* podrijetlo namirnica nije izrazito naglašeno, ali se kvaliteta pripremljene hrane i korištenih namirnica spominje uz druge analizirane vrijednosti ili je pak usko vezana za pojedini segment pripremljenog jela. Također, kvaliteta namirnica ovisi i o gostima koji su kroz pojedinu analiziranu emisiju predstavljeni. Emisije se u cijelosti ne bave tematikom kvalitete namirnica niti se na istu stavlja poseban fokus.

Ovo je Sergeijeva žena Matilda. Zajedno su otvorili restoran CO CO CO s misijom predstavljanja izvorne lokalne, kvalitetne ruske hrane gostima.

Anthony Bourdain, *Parts Unknown: Russia*, sezona 3, epizoda 5

Wow, ovo bih totalno pojeo ako se ne bi nazvalo povrtnim burgerom. Brzo je, zdravo i pristupačno.

Anthony Bourdain, *Parts Unknown: San Francisco*, sezona 6, epizoda 4

Pripremit ćemo jedan vrlo zdravi napitak – smoothie.

Vlatka Pokos, voditeljica, *Škola kuhanja*

Danas pripremam smoothie za detoksikaciju, odnosno čišćenje organizma. U takav smoothie idu namirnice koje imaju jako puno vitamina, minerala i antioksidansa.

Antonija, gošća emisije, *Škola kuhanja*

U špinatu, i drugom zelenom lisnatom povrću, ima jako puno vitamina, ali i klorofila. Klorofil nam pomaže u odstranjivanju otrova iz organizma.

Vlatka Pokos, voditeljica, *Škola kuhanja*

U analiziranim emisijama, kvaliteta namirnica svrstava se u sporednu vrijednost. Ona se posebno ne naglašava te se ujedno veže za preferencije onoga tko jelo priprema ili pak osobu koja se u zadanoj situaciji nalazi u ulozi mentora. Kvaliteta namirnica uglavnom se dočarava kroz prikaz svježeg voća i povrća, pojačanom saturacijom pri snimanju ili pak pripremom namirnica koja se nalaze izvan omota, osobito kada je riječ o ribi i mesu.

3.4 Tehnike pripreme

Kulinarstvo je specifična umjetnost koja se na prvi pogled čini jednostavnom, no u svojoj srži sadržava velik broj detalja koji na samom kraju rezultiraju sjajnim tanjurima prepunim okusa. Da bi se dostigao najviši nivo pripreme jela, važno je obratiti pozornost na tehnike i načine koji su doveli do finalnog izgleda i okusa tanjura.

Tehniku pripreme, kao jednu od temeljnih vrijednosti kulinarskih emisija, odabrala sam kako bih ukazala na kompleksnost pripreme i važnost pozadinskih radnji koje dovode do finalnih proizvoda. U ovom ću se dijelu rada osvrnuti na tehnike pripreme, ali i na preferencije *chefova* i natjecatelja s obzirom na tip kuhinje. Također, veliku ulogu igraju i činjenice koje ukazuju da je riječ o tradicionalnoj obradi namirnica ili pak da se akteri *showova* oslanjaju na moderan način pripreme hrane.

Tradicionalna priprema hrane uključuje tehnike koje se upotrebljavaju kod klasičnog baratanja s namirnicama. U tradicionalnu pripremu namirnica ubrajaju se tehnike poput pirjanja, procesa kod kojeg se namirnice smekšavaju pod utjecajem topline i para najprije na svojem soku, a kasnije uz povremeno zalijevanje vode (Vučetić, 2013: 46), i prženja odnosno pečenja u dubokom vrućem ulju. Tu je još i kuhanje koje podrazumijeva kuharski proces kod kojega se prenosi toplina, tekućine ili pare na pojedine namirnice da bi se one omekšale (Vučetić, 2013: 46) i pečenje kao postupak kod kojeg se bez ili uz dodatak masnoće u pećnici, štednjaku ili roštilju pripremaju namirnice sa svrhom da ih se omekša.

Tehnike kao što je uporaba sifona¹², aparata za sladoled i plinskih i strujnih roštilja svrstavaju se u moderan način tretiranja namirnica. Također, emisije kulinarskog tipa mogu sadržavati i dijelove molekularne gastronomije kojoj je cilj odstraniti sve „pogrešne“ tradicije iz kuharica, ostavljajući samo znanstveno dokazane kulinarske istine (de Solier, 2010: 157). Molekularna kuhinja spaja kulinarstvo i kemiju kako bi stvorila delicije s okusima koje je na tradicionalan način teško ili nikako postići pa se stoga koriste već gotovi proizvodi velikih korporacija. Primjerice, ulje (mlijeko) se disperzira u vodi, dodaje se plin (miješanjem), te sve dovodi do stvaranja jednostavnog proizvoda kao što je šlag (de Solier, 2010: 158). Herve This zaključio je kako je stvaranje kulinarskih istina i formula za recepte zapravo čista znanost upravo zato što je produkt znanosti znanje¹³ (2012). Suprotno tome, novi projekti, kao što su pronalazak novih sastojaka, metoda, alata i posuđa je primjena znanosti i tehnologije (de Solier, 2010: 158). Zbog velikog znanja potrebnog za razvitak molekularne kuhinje kao i korištenje takvih metoda pripreme hrane, ali i skupe tehnologije, molekularna je kuhinja u manjoj mjeri ili uopće nije zastupljena u kulinarskim televizijskim emisijama.

U tipu emisija u kojima glavnu i jedinu riječ vode *chefovi* koji jela pripremaju pred kamerama, puno se više pažnje posvećuje pojašnjenju korištenih tehnika kako bi se gledatelj, ako se odluči na repliciranje prikazanih jela, na jednostavan i sličan način mogao snaći i u svojoj vlastitoj kuhinji. U takvim se emisijama jela uglavnom pripremaju na uobičajen, svakodnevni i tradicionalan način. Razlike u emisijama hrvatske produkcije i onih inozemne javljaju se ponajviše zbog dostupnosti određenih proizvoda na domaćem i stranom tržištu. No, i Ana Ugarković baš kao i Jamie Oliver u svom se kuhanju ponajviše fokusiraju na ono što je i samom

¹² Uporaba sifona u kuhanju odnosi se na uporabu aparata napravljenog od sifona u koji se ulijeva tekućina da bi se nakon protresanja i istiskivanja dobilo jelo pjenaste teksture.

¹³ This je svoje mišljenje iznio u članku *Molecular gastronomy is a scientific discipline, and not by note cuisine is the next culinary trend*, objavljenom na portalu Flavour.

gledatelju zanimljivo – jednostavnost pripreme, dostupnost opreme i primjenu osnovnog znanja. Potvrđuju to i sljedeći citati.

Ono što je dobro kod kuhanja s poklopljenim poklopcem je da krumpir postaje mekan i pahuljast u sredini, a kada ga još ispečete, on će postati hrskav izvana što je poprilično cool.

Jamie Oliver, *Oliver's Twist*, sezona 2, epizoda 1

Možeš li samo provjeriti ove male cikle za mene, pogledaj ako su kuhane. Kuhao sam ih u kipućoj slanoj vodi, jako je važno da dodate dovoljno soli u vodu...

Jamie Oliver govori gostu u kuhinji Gennaru, *Oliver's Twist: Wild City*, sezona 1, epizoda 22

Slanutak sam skuhalo, njega sam namočila dan prije u hladnoj vodi i onda sam ga skuhalo s malo aroma... Slično kao kad radite nekakav temeljac.

Ana Ugarković, *Kod Ane – Lignje sa slanutom i blitvom*

I onda ćemo ga peć u pari. Znači u ovu veću posudu ću natočiti malo vruće vode i praktički kuhat ovaj kolač jedno 40tak minuta dok se ta tekućina ne stisne.

Ana Ugarković, *Kod Ane – Kolač od starog kruha*

Emisija *Slatka kuharica* većim se dijelom oslanja na tradiciju i tradicionalne recepte iz različitih dijelova Hrvatske. Samim time, puno se pažnje posvećuje upravo tom tipu tehnika kuhanja. U analiziram se emisijama tijesto valja drvenim starinskim valjkom, jela se peku u starinskim emajliranim posudama, a pekmez se kuha kod kuće, u velikim loncima uz neprestano miješanje velikim drvenim kuhačama. Kako je format emisije velikim dijelom koncipiran na tradiciji, vrlo je lako zaključiti da upravo takav tip kuhinje i zastupa.

Uvijek to rukom radite?

Petra Jelinić pri susretu s domaćicom koja mijesi tijesto, *Slatka kuharica: Dakovo - salenjaci*

Da, uvijek, ne znam zašto, ali najsigurnija sam u ruku. Šta ja znam, valjda sam tako navikla.

Domaćica Ružica, *Slatka kuharica: Dakovo - salenjaci*

No ipak, dio u kojem slastičarka Petra Jelinić priprema deserte na svoj način u velikoj je mjeri moderan. Koriste se različiti egzotični ekstrakti kakvi u tradicionalnoj kuhinji ne postoje, slastičarski preparati poput profesionalne slastičarske vrećice, a i samo serviranje uključuje tehnike i pripremu kakva se u tradicionalnoj kuhinji rijetko viđa.

Emisija *Škola kuhanja* u svojem se prikazu ne osvrće previše na same tehnike kuhanja kao na

okus i finalni izgled jela. Kroz emisije se spominju svakodnevne tehnike kuhanja te daju savjeti kao što je onaj da miksiranje pire krumpira štapnim mikserom krumpir čini gumenim, dok je za miksiranje *smoothie* priprema najbolji upravo štapni mikser.

Emisija Anthonyja Bourdaina – *Parts Unknown* također se u većoj mjeri fokusira na tradicionalna jela iz različitih dijelova svijeta, no svaka od analiziranih emisija također sadržava i dio u kojem je ista ta tradicionalna hrana prezentirana na moderan način. Korišteni su izrazi poput „moderna inačica tradicionalnih jela“ te su prikazani načini dobivanja pojedinih jela. Najčešće je riječ o jednostavnim restoranskim ili domaćim jelima dobivenim klasičnim tehnikama kao što su prženje i kuhanje.

U ovom restoranu poslužuju svoju inačicu ruskih klasika na nivou fine dininga¹⁴.

Anthony Bourdain dok sjedi u modernom ruskom restoranu, *Anthony Bourdain – Parts Unknown: Russia*, sezona 3, epizoda 5

Nova inačica sushija u izvedbi chefa Igora Grisechkhina¹⁵. Umjesto riže, nešto tradicionalniji ruski crni kruh s prokulicama, ribom, jetrom od bakalara i kavijarom od lososa. Starinsko jelo koje izgleda tako moderno.

Anthony Bourdain pri isprobavanju jela, *Anthony Bourdain – Parts Unknown: Russia*, sezona 3, epizoda 5

Također, Bourdain pri snimanju svojih emisija voli isticati autentičnost kuhinje kao i posebne alate koji se upotrebljavaju pri pripremi hrane. Tako se u analiziranoj emisiji s temom autentične hrane u San Franciscu spominje priprema pomoću posebne japanske ili kineske pećnice dok je u kadru prikazan *chef* koji u duboku, starinsku peć spušta komad mesa, a zatim ga, nakon nekog vremena, vadi iz peći i na jednostavan način servira. U drugoj se pak emisiji, u kojoj Bourdain posjećuje Rim, domaći pršut reže na klasičan način, oštrom nožem pred posjetiteljima restorana kako bi zadržao sve svoje okuse, a doživljaj posluživanja bio što autentičniji.

Natjecateljske se emisije *Tri, dva, jedan – kuhaj!* i *Masterchef Australia*, posebice potonja, u velikom broju slučajeva oslanjaju upravo na tehnike pripreme jela. Kako je cilj takvih emisija, uz dobivanje najboljeg amaterskoga kuhara, i podučavanje kandidata novim tehnikama pripreme jela, novim okusima i općenito novim spoznajama vezanima za kulinarstvo, to je

¹⁴ *Fine dining* restorani su mjesta profinjene, često poprilično skupe hrane koji veliku pozornost pridaju detaljima. Svaki tanjur, ali i svaki pokret djelatnika restorana dobro je promišljen i na visokom je nivou.

¹⁵ Igor Grisechkhin *chef* je u ruskom restoranu CO CO CO.

poprilično očekivan ishod.

Kako je *Tri, dva, jedan – kuhaj!* emisija domaće produkcije, tako su i tehnike pripreme jela na nešto siromašnijem nivou s obzirom na ostatak analiziranih emisija. U ovoj emisiji nije riječ o vrhunskim načinima pripreme jela već o jednostavnim domaćim jelima koja drugačijom pripremom dostižu sofisticiraniji nivo. O tehnikama pripreme govori se kroz kritiziranje i savjete. Žiri manje spominje pripremu te se više fokusira na izgled i okus.

Glavni problem je to meso koje nije pravilno iskidano, nije pravilno prženo da bi on pustio svoje šta triba...

Ivan Pažanin, komentirajući jelo natjecatelja Verice i Dragana, *Tri, dva, jedan – kuhaj!*, sezona 3, epizoda 35

Vlado i Drago nisu dobro zamijesili tijesto jer je bilo pretvrdo i oblik nije bio koji smo zadali.

Tomislav Špiček, komentirajući jelo natjecatelja Vlade i Drage, *Tri, dva, jedan – kuhaj!*, sezona 3, epizoda 35

Al' meni se čini da je to zbilja daleko od onog kak' se po tradiciji radi...

Željka Klemenčić, komentirajući sastojke za pripremu tradicionalnog jela gregade, *Tri, dva, jedan – kuhaj!*, sezona 3, epizoda 35

Dobro, nije tradicionalna, ali je naziv gregada!

Tomislav Špiček, *Tri, dva, jedan – kuhaj!*, sezona 3, epizoda 35

Najviše podataka o tehnikama kuhanja nudi emisija natjecateljskog tipa *Masterchef Australia*. Iako je tip emisije u kojem sudjeluju amateri, baš kao što je to slučaj i u prethodno spomenutoj emisiji, australski kandidati daleko su više informiraniji. Barataju izrazima i tehnikama pripreme jela nalik na vrhunske *chefove*. Sukladno s time, u kuhinji im je ponuđena vrhunska oprema s pomoću koje stvaraju svoje jestive kreacije, osim ako tematikom tjedna ili izazova nije navedeno drukčije¹⁶.

Korištene su tehnike poput uporabe sifona kojim se jelima daje posebna, pjenasta tekstura, a osim toga, u jednoj od analiziranih emisija spominje se ugljen na struju i plin koji je pogodan za primjenu u zatvorenim prostorima.

Mislim da ću kod pripreme trebati upotrijebiti sifon, nadam se da će mi to pomoći da u mousse dodam zrak i na taj ga način stabiliziram.

Natjecateljica Eloise, *Masterchef Australia*, sezona 9, epizoda 13

U pećnici mi se peku jabuke, ali moram se pobrinuti da jelo ima različite teksture. Mislim da ću jabuku

¹⁶ Posljednja analizirana, sezona *showa* u samom je početku imala tjedan domaće kuhinje (*Homecooking week*) u kojem su moderne tehnike pripreme hrane bile zabranjene.

pripremiti u različitim inačicama i teksturama. Na mandolinu ću naribati neke dijelove, druge ću ukiseliti s malo limunovo soka i ružinom vodom...

Natjecateljica Tamara, *Masterchef Australia*, sezona 9, epizoda 26

Prva stvar koju vidim kad ulazim u kuhinju je roštilj na plin i wok tavu. Ovo je azijska kuhinja, ovo je stvarno azijska kuhinja!

Natjecateljica Mishi, *Masterchef Australia*, sezona 9, epizoda 21

Na kraju, tehnike pripreme jela jedna su od važnijih komponenti televizijske prezentacije hrane. Kroz pripremu te prikaz različitih tehnika gledateljima se približavaju jela koja kandidati i *chefovi* u emisijama pripremaju te daju mogućnost repliciranja jela u kućnoj radinosti. U većini se emisija veliča domaća, tradicionalna kuhinja, dok su emisije strane produkcije fokusirane na domaću kuhinju s manjim izletima u moderno kulinarsvo.

3.5 Vrsta kuhinje

Koliko je naroda, toliko je i svjetskih vrsta kuhinja. Svaki narod, svako područje pa i regija ima svoje načine pripreme i kombinacije namirnica koje na kraju rezultiraju vrhunskim jelima. Takva se jela zatim prezentiraju u televizijskom formatu kulinarskih emisija. Bez obzira na to je li riječ o domaćim regijama koje se dijele na kontinentalnu i mediteransku vrstu kuhinje ili pak je riječ o vodećim svjetskim kulinarskim podjelama na francusku, talijansku i istočnjačku kuhinju, način i vrsta odabira kuhinja svakako igra veliku ulogu u pripremi jela.

Tako se domaći showovi poput *Tri, dva, jedan – kuhaj!*, *Kod Ane* i *Slatka kuharica* fokusiraju na hrvatsku regionalnu podjelu među kuhinjama. Tu se najčešće spominju mediteranski i kontinentalni način pripreme hrane.

Sinonimi za mediteransku kuhinju su raznolikost, svježina, zdravlje, kvaliteta i jednostavnost (Helstosky, 2009: 2). Najčešće namirnice koje pronalazimo u takvoj vrsti kuhinje su riba, bijelo meso, masline, maslinovo ulje, začini poput ružmarina i lovora, sirevi te svježe i sušeno povrće. Mediteranskoj kuhinji pripisuju se i različite žitarice kao i konzerviranje hrane. Zemlje u kojima je posebno razvijena kultura mediteranske hrane su Italija, Grčka, Portugal, Španjolska i Hrvatska, a u zemljama poput Grčke uživanje u mediteranskoj trpezi predstavlja jedno posve drukčije iskustvo zajedničkog objedovanja uz puno razgovora i međusobnog dijeljenja hrane. Najčešća jela mediteranske kuhinje su ona riblja, ali i bezmesna jela koja sadržavaju namirnice

poput mozzarelle, bosiljka, rajčice, jogurta i svježega začinskog bilja.

Kontinentalna kuhinja u Hrvatskoj pak podrazumijeva delicije središnje i sjeverozapadne Hrvatske te Slavonije i Baranje. Odlikuje ju težina i tradicionalna priprema. Najpoznatije jelo kontinentalne kuhinje zasigurno je zagorska purica s mlincima, tradicionalno zagorsko jelo koje se u našoj gastronomskoj ponudi servira domaćim i stranim gostima kao hrvatsko autohtono jelo (Ogurlić, 2014: 87). Poznata jela kontinentalne kuhinje su i samoborska kotlovina, zagrebački odrezak, međimurska gibanica i čitav niz drugih jela iz kontinentalnih dijelova Hrvatske.

Stoga takav pristup kulinarskim emisijama, koji podrazumijeva mediteransku i kontinentalnu kuhinju, ali i tradiciju koja se za iste veže, i nije neočekivan.

Idemo u staru zagorsku hižu, tamo se rade i peku najbolji štrukli.

Petra Jelinić, *Slatka kuharica: Marija Bistrica – štrukli*

Osim pogleda, u Kornić me vodi i zanimljiva slastica – bodulski presnac.

Petra Jelinić, *Slatka kuharica: Krk – presnac*

Kad pomislite na slavonsku hranu, misli vas nužno odvedu u smjeru svinjokolje. No ima svinjokolja i svoju slatku stranu. Kakav bi to događaj bio bez vrijednih snaša koje su pripremale krafne, čvarkuše ili salenjake

Petra Jelinić, *Slatka kuharica: Đakovo – salenjaci*

Ove kombinacije grahorica i lignji i hobotnica sam najčešće jela u Italiji iako i u južnoj Dalmaciji, na otocima jako često znaju raditi takve specijalitete. I to je zaista ovako zimska hrana... Recimo, dobra zamjena za ove naše kontinentalne specijalitete kao što su sarma i grah sa buncekom...

Ana Ugarković, *Kod Ane – lignje sa slanutom i blitvom*

To je onak', jedno tradicionalno jelo koje se nadam da ćemo znati napraviti, barem svoj dio.

Natjecatelji Marina i Mario, *Tri, dva, jedan – kuhaj!*, sezona 3, epizoda 35

Kroz domaće se emisije još spominju tradicionalni recepti kao što je gregada, tradicionalno dalmatinsko jelo koje prema pripremi i izgledu ulazi u tip jela lešade. Također, pripremaju se riblja jela s maslinovim uljem koja asociraju na širok spektar mediteranske kuhinje. U kontekstu kontinentalne hrane najviše se spominje domaći zagorski „picek“, jetrica i slična, tradicionalna jela kontinentalnog podneblja.

U stranim se pak kulinarskim emisijama najčešće spominju svjetske kuhinje poput francuske, talijanske i istočnjačke. Ono što najčešće dijeli jednu vrstu kuhinje od druge jesu začini.

Zvezdasti anis specifičan je u kineskoj kuhinji, dok se kumin i korijandar upotrebljavaju u srednjoistočnoj kuhinji kao i u indijskim curry mješavinama. Kurkuma, azijski začim daje aromu i boju indijskim specijalitetima (Borovac, 2008: 14).

Francuska kuhinja jedna je od najcjenjenijih u svijetu. Iako najpoznatija po dobrim vinima i siru, kroz povijest, francuska je kuhinja stekla zavidnu popularnost zbog bogatstva okusa i tretiranja namirnica na drukčiji način. Kako i Julia Child, ikona francuske kuhinje, u uvodu u svoju knjigu *Mastering the Art of French Cooking* govori, tehnike pripreme u francuskoj su kuhinji usmjerene prema jednom cilju – prema okusu (1964: 8). Francuzi svoju hranu vole prezentirati na zanimljiv način te spajaju naizgled nespojive kombinacije. U najpoznatija jela francuske kuhinje ubrajaju se kroasani, jela s patkom, poširana jaja, različiti umaci, Ratatouille¹⁷, a sve ih odlikuje korištenje velike količine maslaca koji jelima daje poseban, još bolji okus.

Talijanska kuhinja najpoznatija je po namirnicama kao što su Parmigiano-Reggiano, Romano i Mascarpone sir¹⁸, Marsala vino, pršut, suho meso i ekstra djevičansko maslinovo ulje. Također, Talijani u svojim jelima često upotrebljavaju začinsko bilje poput bosiljka, ružmarina, origana i češnjaka (Terrigno, 1999: 10). Talijanska kuhinja sastoji se od svježih namirnica, a najpoznatija jela proizašla iz talijanskih kuhinja svakako su tjestenina i pizza. Upravo je na tim jelima izgrađena kultura talijanske kuhinje koja se zatim prenosila na druge dijelove svijeta. Baš kao što veliki majstor današnje talijanske kuhinje Antonio Carluccio u uvodu u svoju kuharicu *Tjestenina* napominje, nijedno drugo jelo nije tako talijansko i tako zadovoljavajuće kao tjestenina. Stoga i ne čudi što je popularnost upravo talijanske kuhinje, s tjesteninom na začelju, ušla u sam vrh svjetske gastronomije.

Istočnjačka kuhinja pak podrazumijeva kinesku, indijsku, japansku i srodne kuhinje. Najpoznatija od spomenutih je svakako kineska. Tradicionalni kineski obrok sastoji se od četiri različita „čvrsta“ jela i juhe koja se tijekom obroka pije između jela. Arome u kineskoj kuhinji moraju se slagati prema osnovama *yina* i *yanga*. Tipičan obrok može se npr. sastojati od pržene piletine (= sočno), ribe kuhane na pari (= lagano), slatkokisele svinjetine (= obilno i mekano) te kineskih vodenih kestena (= hrskavo). Predjela ne pripadaju tradicionalnom kineskom obroku (Borovac, 2008: 102).

¹⁷ Ratatouille je složenac od patlidžana s rajčicom, lukom, paprikom i tikvicama. Ubraja se u mediteranska jela no usavršeno je kao jedno od najpoznatijih francuskih jela.

¹⁸ Parmigiano-Reggiano, Romano i Mascarpone su poznati talijanski sirevi.

Kada govorimo o teorijama zavjere i paranoji u ruskom stilu, uz to se svakako odlično slaže i klasična ruska kuhinja. Pelmeni, knedle od govedine poslužene na posteljici od kupusa sa kiselim vrhnjem.

Anthony Bourdain, *Anthony Bourdain: Parts Unknown - Russia*, sezona 3, epizoda 5

Ovo je piletina s cvjetačom, riječ je o indijsko kineskoj kuhinji. Ovo je poput pileline s povrćem, jedno je od naših najprodavanijih jela. Poput povrtnog slatkiša je.

Chefica restorana objašnjava Bourdainu jelo, Anthony Bourdain: Parts Unknown – San Francisco, sezona 6, epizoda 4

Tradicionalni rimski doručak. Cappuccino prije 12, neki kažu 11. Definitivno božanstveno...

Anthony Bourdain, *Anthony Bourdain: Parts Unknown – Rome*, sezona 8, epizoda 8

Sada ću pripremiti mrkvu na francuski. Dodat ću dvije žličice šećera koji će dati slatkoću. Šećer se dodaje kako bi obogatio vodu u kojoj se kuhaju, ako me shvaćate.

Jamie Oliver, *Oliver's Twist: Veg out*, sezona 2, epizoda 1

Dok se to kuha, od rajčice ću pripremiti fine, jednostavne bruschette. Kada odete u Italiju, vrlo često ćete dobiti finu bruschettu s dobrim uljem i malo balzamičnog octa, reći ću vam ovo, kada ste u Italiji, tamo i u tom trenutku, ne znam zašto, ali to je vjerojatno jedna od najljepših stvari na svijetu

Jamie Oliver, *Oliver's Twist: Friends United*, sezona 1, epizoda 24

U tajlandskoj hrani sve je stvar hrabrosti i guranja okusa do savršenstva

Chef David Thompson, *Masterchef Australia*, sezona 9, epizoda 21

Sada je vrijeme da ispržim piletinu. Želim je pržiti na japanski način koji se dobiva umakanjem u kukuruzno brašno i prženjem 30 sekundi, zatim se odmara 30 sekundi, a cijeli postupak ponavlja se tri puta.

Natjecateljica Eloise, *Masterchef Australia*, sezona 9, epizoda 13

Dok se hrvatske kulinarske emisije u manjoj mjeri osvrću na različite svjetske kuhinje, a više pažnje poklanjaju hrvatskoj regionalnoj podjeli hrane, strane kulinarske emisije u najvećoj mjeri spominju istočnjačku i talijansku kuhinju. Možda je uzrok takvim rezultatima pristupačnost namirnica potrebnih za pripremu pojedinog jela, a možda hrvatski narod još uvijek nije u potpunosti spreman prihvatiti običaje, tehnike i okuse internacionalne kuhinje.

Sponzori

Kulinarske emisije plodno su tlo za sponzore. Namirnice koje se upotrebljavaju pri pripremi jela, naravno, moraju imati svoj izvor pa je tako nerijedak slučaj usputnog prikazivanja etiketa i omota na pojedinim namirnicama. U domaćim su emisijama sponzori istaknuti u većoj mjeri nego što je to slučaj kod inozemnih emisija.

Tako je emisija *Kod Ane*, koja se svojevremeno prikazivala na programu Nove TV, u potpunosti sponzorirana od strane tvrtke Nestle te se Ana Ugarković, u tako koncipiranim emisijama fokusira na jela koja mogu biti pripremljena korištenjem Nestleovih proizvoda. *Kod Ane* je ujedno i emisija s najviše izjava vezanih za sponzore.

Naravno, torta će biti čokoladna i za nju ću u pripremi koristiti ove fantastične Nestle desert čokolade. Za mousse ovu tamniju, od 84 posto kaka a Nestle desert corse, a za glazuru, s obzirom na to da u njoj neću koristiti šećer, Nestle desert chocolate noir od 52 % kaka a.

Ana Ugarković, *Kod Ane* – torta od čokolade i pistacija

U posljednjoj analiziranoj sezoni showa *Tri, dva, jedan – kuhaj!* sponzor je *Konzum*. Kandidati na svojim pregačama nose velik natpis *Konzum*, a za odlazak po namirnice ne upotrebljava se naziv smočnica već se jasno spominje *Konzum*.

Također, u istih 70 minuta morat ćete i još jednom očistiti i vaše radne jedinice, a kada vam dam znak za početak otići ćete u Konzum po sve vaše namirnice...

Doris, voditeljica, *Tri, dva, jedan – kuhaj!*, sezona 4, epizoda 58

U inozemnim kulinarskim *showovima* *Parts Unknown*, *Oliver's Twist* i *Masterchef Australia* nije jasno istaknut niti jedan sponzor.

4. Zaključak

Televizijske kulinarske emisije srž su današnje gastronomske scene. Na sebi svojstven način dočaravaju ljepotu gastronomije te je na taj način približavaju gledateljima. Istraživanje za ovaj diplomski rad započela sam s pretpostavkom kako izgled jela igra daleko najveću ulogu kod prikaza hrane na televizijskim ekranima, a zaključak je na kraju bio posve drukčiji. Iz analiziranih emisija zaključujem kako je najvažniji faktor u televizijskoj prezentaciji hrane svakako okus. Iako gledatelju nedostižan, kroz odabrane izraze i ekspresije lica onih koji kušaju pripremljena jela, vrlo je lako zaključiti kako je okus upravo ona najistaknutija vrijednost koja je zajednička svim analiziranim kulinarskim emisijama.

Izgled jela svakako je bitan te se na njega skreće posebna pozornost, što prije same pripreme jela kada namirnice izgledaju gotovo savršene, ispolirane i jarkih boja, pa sve do konačnog rezultata. Tome je tako posebice u emisijama natjecateljskog tipa gdje najviše do izražaja dolazi, a zatim i utječe na finalnu ocjenu, upravo izgled. Kako je izgled jedan od ključnih faktora kod biranja hrane koja nas zadovoljava, u emisijama i općenito u životu, visoko rangiranje izgleda kao vrijednosti u ovom kontekstu nimalo ne iznenađuje.

Tehnike pripreme namirnica posebice su istaknute u inozemnim *showovima*, a najviše pažnje posvećuje im se upravo u showu natjecateljskog tipa *Masterchef Australia* u kojem kandidati pokazuju zavidno znanje na svim područjima. Tehnike pripreme namirnica važne su ujedno i zbog mogućnosti repliciranja jela koju pružaju gledateljima. Tehnike pripreme namirnica za potrebe ovog rada podijelila sam na tradicionalne i moderne, te dolazim do zaključka kako se u većoj mjeri ističu one tradicionalne. Smatram da je tome tako zbog dostupnosti potrebnih alata koje zahtjeva priprema određenih jela. Također, tradicionalan način pripreme ne zahtijeva posebna znanja te može biti primijenjen u baš svakoj kuhinji ako za to postoji zainteresiranost.

Vrsta kuhinje spominje se u najmanjoj mjeri. Iako se inozemni kulinarski *showovi* posebice orijentiraju na talijanski, francuski i istočnjački način pripreme hrane, situacija se ne može poopćiti i na hrvatsko tržište. Naime, domaći kulinarski *showovi* veliku pažnju posvećuju podjeli između kontinentalne i mediteranske kuhinje što pripisujem činjenici da je hrvatska publika većim dijelom upućena u tu vrstu kuhinje.

Na kraju, analizom zadanog materijala dolazim do zaključka kako su televizijske kulinarske emisije u velikoj mjeri orijentirane na komponente vidljive putem malih ekrana. No, na odličan način prikazuju i ono što se ovim radom ipak pokazalo najvažnijim, a ujedno je i jedina nevidljiva analizirana vrijednost – okus.

5. Literatura

August, Timothy K. i Kim, Chi Hoon (2015) *The Turn to „Bad Koreans“: Transforming Televisual Ethnicity*. New York: Stony Brook University.

Borovac, Ivanka (2008) *Sve o kuhanju od A do Ž*. Zagreb: Mozaik knjiga.

Carluccio, Antonio (2014) *Tjestenina*. Zagreb: Profil.

Child, Julia, (1964) *Mastering the Art of French Cooking*. New York: Alfred A. Knopf, Inc.

Gillespie, Marie i Toynbee, Jason (2006) *Analysing Media Texts*. Berkshire: Open University Press.

Gunter, Barrie (2000) *Media Reaserch Metods, Measuring Audiences, Reactions and Impact*. London: SAGE Publications Ltd.

Helstosky, Carol (2009) *Food Culture in Mediterranean*. London: Greenwood Press

Hollows, Joanne (2003) *Oliver's twist*. London: Journal of Cultural Studies.

Hollows, Joanne i Jones, Steve (2010) *„At least he's doing something“: Moral entrepreneurship and individual responsibility in Jamie's Ministry of Food*. Nottingham: Nottingham Trent University.

Ketchum, Cheri (2005) *The Essence of Cooking Shows: How the Food Network Constructs Cosumer Fantasies*. Journal of Communication Inquiry.

Kisić, Ivica (2014) *Uvod u ekološku poljoprivredu*. Zagreb: Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu.

Matwick, Kelsi (2015) *Inquiry in television cooking shows*. Florida: University of Florida.

Ogurlić, Goran (2014) *Narodna hrvatska jela*. Zagreb: Večernji list d.o.o.

Oliver, Jamie (2012) *Sve za 30 minuta*. Zagreb: Algoritam.

Parasecoli, Fabio (2008) *Bite me*. New York: Berg.

de Solier, Isabelle (2010) *Liquid nitrogen pistachios: Molecular gastronomy elBulli and foodies*. Victoria: University of Melbourne.

Terrigno, Antonietta (1999) *Antonietta's 2010 Classic Italian Cooking Recipe Book*. Calgary, Alberta: Osteria de Medici.

Ugarković, Ana (2012) *Jesen, zima*. Zagreb: Profil knjiga d.o.o.

Vučetić, Mira (2013) *Velika knjiga kuharstva*. Zagreb: EPH Media d.o.o.

Internetske stranice

Australian Speaker (2017) George Colombaris.

<http://www.australianspeaker.com/Speakers/George-Calombaris> (Pristupljeno 3. lipnja 2017.)

Biografija.com (2016) Ivan Pažanin. <https://www.biografija.com/ivan-pazanin/> (Pristupljeno 6. svibnja 2017.)

Biografija.com (2016) Tomislav Gretić. <https://www.biografija.com/tomislav-gretic/> (Pristupljeno 6. svibnja 2017.)

Biografija.com (2016) Tomislav Špiček. <https://www.biografija.com/tomislav-spicek/> (Pristupljeno 6. svibnja 2017.)

Biografija.com (2017) Željka Klemenčić. <https://www.biografija.com/zeljka-klemencic/> (Pristupljeno 7. svibnja 2017.)

Famous Birthdays (2017) Gary Mehigan. <https://www.famousbirthdays.com/people/gary-mehigan.html> (Pristupljeno 3. lipnja 2017.)

HRTi (2017) Slatka kuharica. <https://hrti.hrt.hr/search/term/slatka%20kuharica> (Pristupljeno 3. svibnja 2017.)

Kult plave kamenice (2017) Prije točno 20 godina Ferran Adria u kuhinju elBullija donio je sifon. I počela je revolucija. <http://plavakamenica.hr/2017/06/06/prije-tocno-20-godina-ferran-adria-u-kuhinju-elbullija-donio-je-sifon-i-pocela-je-revolucija/> (Pristupljeno 23. svibnja 2017.)

Miriam Webster (2017) Foodie. <https://www.merriam-webster.com/dictionary/foodie> (Pristupljeno 1. kolovoza 2017.)

Flavour (2012) Molecular gastronomy is a scientific discipline, and note by note cuisine is the next culinary trend. <https://flavourjournal.biomedcentral.com/articles/10.1186/2044-7248-2-1> (Pristupljeno 3. lipnja 2017.)

Read How You Want (2017) Matt Preston, Biography. <http://www.readhowyouwant.com/catalog/author-detail.aspx?author-id=7761> (Pristupljeno 13. svibnja 2017.)

The Guardian (2017) Yotam Ottolenghi.

<https://www.theguardian.com/profile/yotamottolenghi> (Pristupljeno 21. svibnja 2017.)

The Guardian (2013) MasterChef nets more than 4 million viewers but is no match for Messi.

<https://www.theguardian.com/media/2013/mar/13/masterchef-4-million-viewers-barcelona-messi> (Pristupljeno 18. svibnja 2017.)

Sažetak

Cilj ovog diplomskog rada bio je saznati koje se vrijednosti hrane ističu i prezentiraju u televizijskim kulinarskim emisijama. Kao temeljne vrijednosti odabrala sam izgled jela, okus, kvalitetu namirnica koja podrazumijeva podrijetlo i nutritivne vrijednosti namirnica, tehnike pripreme posebice se fokusirajući na tradicionalnu i modernu komponentu, vrstu kuhinje s obzirom na podrijetlo prezentiranih jela te, u manjem segmentu, sponzore. Analizirane su po tri nasumično odabrane epizode emisija *Kod Ane*, *Tri, dva, jedan – kuhaj!*, *Slatka kuharica*, *Škola kuhanja*, *Anthony Bourdain: Parts Unknown*, *Oliver's Twist* i *Masterchef Australia*. Analizom odabranih emisija došla sam do zaključka kako je najvažnija televizijska vrijednost kada je u pitanju hrana, okus, zatim dolaze izgled i tehnike pripreme.

Ključne riječi: *kulinarski TV show, prezentacija hrane, vrijednosti hrane, analiza narativa*

Summary

Television presentation of food and it's values

The aim of this thesis was to determine what food values are emphasized and presented in television culinary shows. I decided to focus on the following key values: meal presentation, taste, food quality (origin and nutritive value of groceries), cooking techniques with a focus on traditional and modern component, the type of cuisine considering the country of origin. Finally, as a smaller section of the analysis, I've also included the sponsorship element that is mostly present in similar television program. The analysis has been conducted on three randomly selected episodes of the following shows: Kod Ane, Tri, dva, jedan – kuhaj!, Slatka kuharica, Škola kuhanja, Anthony Bourdain: Parts Unknown, Oliver's Twist and Masterchef Australia. By analysing the selected content, I've come to conclusion that the most prominent television value when it comes to food is the food's taste followed by meal presentation and cooking techniques.

Key words: *cooking tv show, food presentation, food values, narrativ analysis*