



52
UKUSA
SRBIJE



TURISTIČKA
ORGANIZACIJA
SRBIJE
www.srbija.travel





Mapa
gastronomskih
regija Srbije





- | | | | |
|----|--|----|---|
| 1 | PRESTONICA UJEDINJENIH UKUSA 4
Beograd | 15 | UKUSI ORIJENTA I PEŠTERSkih VISOVA 32
Novi Pazar, Sjenica, Tutin |
| 2 | BAČKO BLAGOSTANJE 6
Novi Sad, Bač, Bačka Palanka, Bački Petrovac,
Srbobran, Temerin, Žabalj, Titel | 16 | AROME DOLINE KRALJEVA 34
Kraljevo, Raška, Brus |
| 3 | ČARDE, SALAŠI, TAMBURAŠI 8
Sombor, Apatin, Odžaci, Kula, Vrbas | 17 | ŽUPSKE I MORAVSKE BLAGODETI 36
Kruševac, Čičevac, Varvarin, Trstenik, Vrnjačka Banja,
Aleksandrovac |
| 4 | UKUSI SEVERA VOJVODINE 10
Subotica, Kanjiža, Novi Kneževac, Senta,
Bačka Topola, Mali Idoš | 18 | TOPLIČKI SAČ, PROKUPAC I ŠLJIVE 38
Prokuplje, Kuršumljija, Blace, Žitorađa |
| 5 | ŠARENA NIZIJA 12
Zrenjanin, Sečanj, Žitište, Kikinda, Čoka, Ada, Bečej,
Novi Bečej | 19 | ŽITNICA MORAVE 40
Jagodina, Čuprija, Paraćin, Svilajnac, Despotovac,
Rekovac |
| 6 | BELA VINA, TESTA I SLANINA 14
Vršac, Bela Crkva, Alibunar, Kovin, Pančevo, Kovačica | 20 | U TROREČJU DUNAVA, VELIKE MORAVE I MLAVE 42
Smederevo, Smederevska Palanka, Velika Plana,
Petrovac na Mlavi, Požarevac, Žagubica |
| 7 | KIĆENI SREM 16
Šid, Sremska Mitrovica, Beočin, Pećinci | 21 | ĐERDAPSKI TANJIR IZOBILJA 44
Veliko Gradište, Golubac, Malo Crniće, Majdanpek,
Kučevo, Kladovo, Negotin |
| 8 | VINSKI PUTEVI I UKUSI KRAJ DUNAVA 18
Sremski Karlovci, Irig, Ruma, Inđija, Stara Pazova | 22 | DAROV I TIMOKA I RTNJA 46
Sokobanja, Boljevac, Zaječar, Bor, Knjaževac |
| 9 | KROZ MAČVU I PODRINJE 20
Šabac, Bogatić, Loznica, Mali Zvornik, Ljubovija,
Bajina Bašta, Krupanj, Koceljeva | 23 | TRPEZA IZ SRCA BALKANA 48
Piroć, Bela Palanka, Babušnica, Dimitrovgrad |
| 10 | GIBANICE, ŠLJIVE, GLJIVE 22
Valjevo, Osečina, Ub, Lajkovac, Mionica, Ljig,
Gornji Milanovac | 24 | GURMANSKA SOFRA JUGOISTOKA 50
Niš, Aleksinac, Svrljig, Merošina, Doljevac, Gadžin Han |
| 11 | VINO I ŠLJIVE ŠUMADIJE 24
Kragujevac, Arandelovac, Topola, Rača, Batočina,
Knić, Lapovo | 25 | U CARSTVU ROŠTILJA I PAPRIKA 52
Leskovac, Vlasotince, Crna Trava, Bojnik, Lebane,
Medveđa |
| 12 | KUPUS, KROMPIR, RAKIJE I MALINE 26
Čačak, Lučani, Arilje, Ivanjica | 26 | UKUSI ZAČINJENI TRUBOM 54
Vranje, Vladičin Han, Surdulica, Bosilegrad, Trgovište,
Bujanovac, Preševo |
| 13 | UKUSI PAŠNJAKA I VOĆNJAKA 28
Čajetina, Užice, Požega, Kosijerić | 27 | ZAVIČAJ SRPSKE TRPEZE 56
Leposavić, Zvečan, Kosovska Mitrovica, Gračanica,
Velika Hoća, Štrbce, Gora |
| 14 | STAROVLAŠKI DUKATI OD ZLATA 30
Nova Varoš, Prijepolje, Priboj | | |

Prestonica ujedinjenih ukusa



U svom milenijumskom trajanju, a posebno od kada je postao prestoni grad kneževine i kraljevine Srbije, a potom i prestonica južnoslovenskih naroda, Beograd – glavni grad današnje Republike Srbije primio je, objedinio i oblikovao mnoštvo uticaja. Njegova otvorenost ogleda se u „kulinarskom kosmopolitizmu“ – u njemu svoje reprezentivne imaju sve poznate kuhinje sveta, kao i regionalne i zavičajne. U ovoj raznolikosti, Beograd je odnegovao i samo sebi svojstvene ukuse, navike i rituale.



DODIR BEOGRADSKOJ BOEMIJI

Nacionalnu kuhinju i poseban duh grada čuvaju kafane u Skadarliji – otrgnutom deliću „starinskog“ Beograda. Skadarska ulica još uvek je popločana kaldrmom, a njene kafane mahom smeštene u skomnim „kućercima“. Slavu je stekla zahvaljujući boemskoj povesti koja je počela da se piše krajem 19. veka. Ovde su se okupljali, pevali, sevdalicali, pa i lumpovali književnici, glumci, političari, svetske zvezde... Današnje kafane „Tri šešira“, „Dva jela“, „Dva bela goluba“, „Ima dana“, „Šešir moj“, „Zlatni bokal“... dostojne su naslednice nekadašnje Skadarlije. Ne kaže se uzalud da u Beogradu niste bili ako niste posetili lepu Skadarsku ulicu, probali nacionalna jela i uživo slušali starogradsku muziku.

Najstarija kafana

U lepoj kući „tursko-balkanskog“ stila, podignutoj 1823. godine, nalazi se najstarija kafana „?“. Prvobitno, zvala se „Kafana kod Saborne crkve“, ali je tadašnjeg vladiku to ljutilo, pa je vlasnik bio prinuđen da izbriše firmu. Izbrisao je staro, ali nije mogao da se seti novog imena i zato je iznad vrata stavio znak pitanja. Tako je ostalo do danas. Kafana „?“ spada u ona mesta koja svakako treba posetiti.



Kulturni restorani

U nekim od beogradskih restorana „ispisana“ su važna poglavlja svekolike društvene istorije: kulturne, diplomatske, sportske... Na mapi ovih „kulturnih mesta“ nalaze se „Klub književnika“, „Madera“, „Kolarac“, „Srpska kafana“, „Kalemegdanska terasa“, „Franš“, „Kovač“, „Vuk“, „Kumbara“...

KUHINJE SA REKA

Posebnu crtu „kulinarskoj“ priči daju Sava i Dunav. Zemun je dunavski grad sa vekovnom tradicijom ribarenja, a zemunski i novobegradski kej promenada alaskih kulinarskih „majstorija“. Restorani i splavovi nanizani su duž obale – ima elitnih, ali i sasvim skromnih, a svima je zajednička bogata riblja trpeza. Dobru reputaciju imaju i restorani na palilulskoj obali Dunava, a u ponudi ne zaostaju ni splavovi i restorani na obalama Save. Obed s pogledom na reku i siluete Beograda pružiće vam doživljaj vredan pamćenja.



SLATKA STRANA GRADA

Najpoznatiji originalni kolač Beograda je „Moskva šnit“ koji se nastao u hotelu Moskva, ali se pravi i na drugim mestima. U svetu starih gradskih poslastičarnica „evropske škole“ preporučujemo vam da probate tradicionalne poslastice - žito sa šlagom i kesten pire, a u poslastičarnicama „orijentalne škole“ baklave i tulumbe. Najbolji uvid u slatku stranu grada pružiće vam tematsko turističko razgledanje pod nazivom „Slatki Beograd“.

NADMETANJE MAJSTORA ČEVAPA

Pored klasičnih, „beogradskih“ čevapa koji se nalaze na jelovnicima nacionalnih restorana, na mnogim mestima se mogu probati i regionalne varijacije omiljenog balkanskog specijaliteta. Za naklonost mušterija nadmeću se dva glavna takmaca sa prostora Srbije – leskovački i pazarski čevap, i sa prostora Bosne - sarajevski i banjalučki. Razlikuju se u načinu pripreme i sastojcima - zajednički im je samo oblik.

PRIČE IZ OKOLINE

Zanimljiva gastronomska iskustva možete doživeti i u okolini Beograda. U Surčinu – riblje specijalite i sremačku kuhinju, u Lazarevcu, Barajevu i Mladenovcu – šumadijsku kuhinju koju reprezentuju etnosela „Babina Reka“, „Zornića kuća“, „Etnoselo Americ“...



Ukusi zavičaja

„Zlatar“, „Zlatiborac“, „Čačanin“, „Stara Hercegovina“, „Salaš“... imena su nekih od restorana koji neguju ukuse „rodnog kraja“, dajući tako doprinos gastronomskom bogatstvu Beograda.

Urbani hedonizam i srpska rakija

Rakija - nacionalni napitak br 1. uobičajena je stavka na na kartama pića. Sa biranim, najfinijim voćnim destilatima sa prostora Srbije možete se upoznati na tematskim turističkim „Rakija turama“.

Prestonička vina

Beograd je jedan od dva evropska glavna grada koja ima svoje vinogorje. „Prestonička vina“ potiču sa osunčanih padina kraj Dunava koje počinju kod Grocke i prostiru se sve do Smedereva. Vinova loza se gaji i na obroncima Kosmaja i Avale. Posebno lep susret sa crvenim, belim i ružičastim beogradskim vinima možete doživeti u vinskom podrumu oglednog dobra „Radmilovac“.



- „Bir Fest“, avgust
- „Fiš Fest“, septembar
- Sajam etno hrane i pića, novembar
- „Salon vina“, decembar
- „Beogradski rakija fest“, decembar

TURISTIČKE INFORMACIJE

- Turistička organizacija Beograda
www.tob.rs
- Turistički centar Zemun
www.tczemun.rs
- Turistička organizacija Lazarevca
www.tolazarevac.rs
- Turistička organizacija Mladenovaca
www.tom.co.rs

Bačko blagostanje



Vojvođanska zemlja i Bačka u njenom središtu sinonim su za obilje. Vode Dunava, Tise, mreža kanala i rečica izdašno su ribolovno područje na kojem je utemeljeno bogatstvo bačke alasku kuhinje. U ratarskom zaleđu, nastala je paralelna, „kontinentalna“ kuhinja, sastavljena od uticaja brojnih naroda, koje objedinjuje jedinstvena, „ravničarska kultura obedovanja“. Ovde se jede polako i uživa se u hrani koja na trpezu stiže ustaljenim, ritmičnim sledom.



NOVOSADSKI KULINARSKI ADAĐO

Uz privlačan urbani ambijent i kulturna dešavanja, jedan od motiva za posetu Novom Sadu je njegova gastronomska „priča“. U etnorestoranima u gradu i na salašima u okolini čuva se riznica osobenih vojvođanskih ukusa. Uz šunku, čvarke, kobasice... glavni magnet za hedoniste je „bački ručak“ koji se sastoji od mesne supe, nakon koje sledi „rindfjlaš“ – bareno meso i povrće iz supe preliveno sosom od paradajza, mirodije, rena... U drugom „činu“ obeda služe se paprikaši i razna pečenja – omiljena su pačja i gušča – koja se prelivaju delikatesnim sosom od višanja. Slatku završnicu čine šnenokle, palačinke, štrudle... Preporučujemo vam da doživite ovaj kulturni gastronomski doživljaj.



Svečani
bački ručak



Temerinska „Mirna Bačka“

U prošlosti, Temerin je bio poznat po vinogradarstvu, a ova se tradicija polako obnavlja. Potražite neku od temerinskih vinarija - gde se može naći šampionsko vino duhovitog imena „Mirna Bačka“.

Điniov kotlić

U Bačkoj Palanci je 2002. godine skuvan najveći riblji paprikaš na svetu. Utrošeno je više od tone i po ribe i „nahrinjeno“ oko 12.000 gostiju. Džinovski kotlić se nalazi na obali Dunavca, kraj poznate Kaloš čarde.

Muzej piva u Čelarevu

U nekadašnjem silosu pivare Lazara Dunderskog nalazi se poseti-lacki centar koji čuva uspomenu na svog osnivača i stare pivarske tehnologije. U Muzeju možete degustirati razna piva koja se ovde danas proizvode.

Turinska kobasica

Turinci su majstori za kobasice. Prave ih od najboljih komada svinjskog mesa, pažljivo začinjavaju i suše na dimu i vazduhu. Dobra kobasica se, kažu, prepoznaje „na oko“ – ima lepu boju mahagonija.



RIBA NA „100 NAČINA“ I SLOVAČKI ZMAJ

Na salašima i čardama u gradiću Baču - po čijoj je srednjovekovnoj tvrđavi nazvana čitava oblast - posebno se neguje alaska kuhinja. Raskošna riblja trpeza očekuje vas i u „dunavskom gradu“ Bačkoj Palanci gde se, uz riblje čorbe i paprikaše, pripremaju i delikatesi poput „štuke u mundiru“ ili „dimljenog šarana na podvarku“. Uz ribu, služe se lokalna, pitka neštinska vina. U Bačkom Petrovcu većinu stanovnika čine Slovaci, pa ovde možete probati jela poput „slovačke tepsije“ ili „taški“, a specijalitet br 1. je „Petrovački kulen“ (Petrovská klobása) zaštićenog geografskog porekla, koji je zbog svoje paprene žestine nazvan „zmajevom kobasicom“.

ŠAJKAŠKA KUHINJA

Žabalj i Titel su mesta u oblasti koja je dobila ime po rečnim lađama - šajkama - i vojnicima „šajkašima“ koji su u 18. veku bili poseban rod u sastavu austrijske vojske. Žabalj danas ima izrazito šaroliko stanovništvo i istu takvu kuhinju, iz koje izdvajamo „somovinu na žabaljski način“ i domaće rolovane sireve. U Titelu treba probati „Atilin mač“ - specijalitet sa roštilja koji se sprema u znak sećanja na hunskog osvajača Atilu, koji je, po legendi, ispraćen u večnost u podnožju Titelskog brega. U obližnjem selu Gardinovci, u pekari porodice Stojšić, tradicija proizvodnje cipovke stara je više od pola veka, pa vam preporučujemo da potražite ovaj posebno ukusan, starinski hleb.



Petrovački kulen
i hleb cipovka

Hleb koji se smeje

Vojvodanski „hleb za ponos“ zove se cipovka. Loptastog je oblika, izuzetnog mirisa i ukusa, s debelom koricom boje karamele. Tajna cipovke krije se u premešavanju testa. Pre pečenja se narezuje, a kad je gotova, nalikuje na široko osmejnuto lice.



NOVI SAD

- Međunarodni festival vina „Inerfest“, jun
- „Koviljska rakijada – parastos dudu“, selo Kovilj, jun
- „Futoška kupusijada“, Novi Futog, oktobar

BAČ

- „Bački kotlić“, avgust

BAČKA PALANKA

- „Štrudl fest“, avgust

BAČKI PETROVAC

- „Festival kulena“, maj

ŽABALJ

- „Nova vina Potisja“, decembar

SRBOBRAN

- „Kobasicijada“, selo Turija, februar

TEMERIN

- Takmičenje u kvanju pasulja – „Prosto k'o pasulj“, jun

TITEL

- „Mundijada“, jun

TURISTIČKE INFORMACIJE

- Turistička organizacija Novog Sada
www.novisad.travel
- Turistička organizacija Bača
www.turizam.bac.rs
- Turistička organizacija Bačke Palanke
www.toobap.rs
- Turistička organizacija Bačkog Petrovca
www.turizambackipetrovac.rs
- Centar za sport i turizam Srbobran
www.cst.org.rs
- Turistička organizacija Temerina
www.temerintourism.org.rs
- Turistička organizacija Žablja
www.visitzabalj.org
- JP „Titelski breg“, Titel
www.titelskibreg.com

Čarde, salaši, tamburaši



U zapadnom, kao i u središnjem delu Bačke, postoje dva posebna „kulinarska sveta“: „alaski“ i „salašarski“. Alaski se nalazi u blizini Dunava, a salašarski je rasut po prostranoj ravnici. Gastronomiju ove regije obeležili su brojni narodi i etničke grupe: Srbi, Bunjevci, Mađari, Šokci, Rusini, Nemci, Ličani, Crnogorci... Stoga je, na geografski malom prostoru, nastala jedna izrazito mozaična bačka „kulinarska slagalica“.



Riblji paprikaš



SOMBORSKA ODA IZOBILJU

„U tom Somboru, svega na volju...“ refren je starogradske pesme i nezvanična himna grada okruženog sa čak 14 salaških naselja. Na salašima otvorenim za turiste, hrana se priprema od domaćih namirnica, a sa stranica „salašarskog jelovnika“ izdajamo morčju supu, rezance sa sirom, taranu s divenicama i pevcji paprikaš, a od poslastica - štrudle s makom i višanjama. U alternativnom „svetu“ - na čardama kraj Dunava i Velikog bačkog kanala - spremaju se „majstorski“ riblji paprikaši i riba. Različite ukuse čardi i salaša objedinjuje zajednička muzička potka, a to su tamburaški orkestri i pesme koje vesele i razgaljuju.

APATINSKI SPOJ: PIVO, RIBA, DIVLJAČ

Apatin je grad u kojem se alaska tradicija prožela s tradicijom proizvodnje piva. Ribarenje je ovde vekovima životno zanimanje, a s kolonizacijom Nemaca u 18. veku razvilo se i pivarstvo. Poznati brend je „Jelen pivo“. U gradu, kao i u obližnjoj Banji Junaković, specijalitet broj 1. je riblji paprikaš. Ovde možete probati i delikatesnu mariniranu dimljenu rečnu ribu, a u restoranima se priprema i divljač sa obližnjeg lovišta rezervata prirode „Gornje Podunavlje“. Posebnu notu gastronomiji Apatina, u kojem većinu stanovnika čine doseljeni Ličani, daju i ukusi ličke kuhinje.

Žestoka mala iz Bezdana

Ljute crvene paprike koje se gaja u Bezdanu su, kažu, taj „čarobni“ sastojak ribljih paprikaša, čorbi, kulena, kobasica... Suše se na dimu sojine slame, a melje se samo njen mesnati deo.

Običajni bonton za riblji paprikaš

Paprikaš se obavezno služi s rezancima i sipa se najmanje dva puta. Prvi put, rezanci se prelivaju čorbom, kako bi se udahnuli mirisi i podstakla čula. Tek u drugom sipanju, u tanjir se dodaju i komadi ribe.

Lemeški kulen

U selu Svetožar Miletić, umeće spravljanja kulena prenosi se s kolena na koleno. Poseban ukus daje mu način sitnjenja mesa i finoća crvene paprike kojom se začinja. „Lemeški kulen“ nosi pečat proizvoda s geografskim poreklom.

U ZAVIČAJU PRVIH RATARA

U Odžacima je pronađena statua „Crvenokose boginje“ iz doba neolita, koja simbolizuje sjedinjenu žensku i mušku plodnost, te je zato grad nazvan „zavičajem ratara“. Odžake su, kao i susedni Vrbas, kolonizovali Nemci, pa je i danas veoma prisutna kuhinja Podunavskih Švaba. Posle Drugog svetskog rata, doselili su se novi stanovnici, mahom iz Like i Crne Gore što se odrazilo na gastronomiju. Ovde se pripremaju omiljeni lički uštipci i palenta, a zastupljena su i jela s juga Srbije i Crne Gore. Odžaci su poznati po alaskim nadmetanjima, a čuveno je vrbasko Savino Selo gde se u kotličima krčka riba u vodi u kojoj je ulovljena.

TELEČKA VINA I RUSINSKA KUHINJA

U Kuli, u ataru naselja Crvenka, nalazi se kompleks od oko 600 napuštenih vinskih podruma. Danas se vinogradstvo lagano obnavlja, pa se u Kuli ponovo piju kvalitetna vina telečkog vinogorja. U vinariji u selu Lipar, možete probati neko od najboljih belih telečkih vina. U Ruskom Krsturu, nezvaničnoj prestonici Rusina u Srbiji, ulazite u kulinarski svet dalekog Zakarpatja. U nacionalnom restoranu „Crvena ruža“ prave se: „kapuščanjka“ s kupusom, pite sa slatkim sirom, rejteš sa bundevom, rusinska šnicla... Salate i prilozii od krsturske paprike se podrazumevaju.



SOMBOR

- „Somborski kotlič“, jul
- „Bodrog Fest“, selo Bački Monoštor, avgust

APATIN

- „Apatinske ribarske večeri“, jul
- „Grožđe bal u Sonti“, selo Sonta, septembar

KULA

- „Dani krsturske paprike“, selo Ruski Krstur, avgust

VRBAS

- „Kucurska žetva“, selo Kucura, avgust



Gulaš od divljači sa rezancima

Ugrožena vrsta sira

„Somborski sir“ je jedini sir sa naših prostora kome je svetska mlecarska asocijacija dala priznanje za autentičnost. Recept njegove izrade čuvala su žene, a pravljen je isključivo od punomasnog mleka ovce pasmine „cigaja“. Danas, u selu Stapar, postoji samo jedan proizvođač koji ga čuva od nestajanja.



TURISTIČKE INFORMACIJE

- Turistička organizacija Sombora www.visitsombor.org
- Turistička organizacija Apatina www.apatin.org.rs
- Turistička organizacija Odžaka www.turizamodzaci.rs
- Turistička organizacija Kule www.turizamkula.rs
- Turistička organizacija Vrbasa www.turizamvrbas.com

Ukusi severa Vojvodine



Grad Suboticu okružuju pešćane stepe obrasle voćnjacima i vinogradima; Kanjiža, Novi Kneževac i Senta su gradovi na obali reke Tise, a Bačka Topola i Mali Idoš smešteni su usred rodnog bačkog „černozema“. Ovde, u neposrednoj blizini granice s Mađarskom, najbrojniji žitelji su Mađari, pa tako i gastronomiju obeležava mađarska kuhinja, isprepletana sa kulinar-skim tradicijama drugih naroda koji ovde žive.



*Teleći perkelt s rezancima
i čašica voćne rakije*



Slatko i ljuto crveno zlato

Glavni začini gulaša i paprikaša je mlevena crvena paprika – slatka ili ljuta. U ovoj oblasti postoje čak tri poznata „brenda“: horgoška, martonoška i novokneževačka „aleva“ paprika.

Prinčev i sultanov marcipan

Priča o „čarobnom“ marcipanu započinje krajem 19. veka u poslastičarnici mađarske porodice Longa u Kanjiži. Jožef Almaši, bio je učenik kod Longinovića, ali se vratio u rodnu Sentu i tu otvorio svoju radnju. Vremenom, Almaši su postali čuveni po marcipanu, pa je on odabran i za suvenira grada: medaljoni se uvijaju u omote s portretima glavnih protagonista odsudne Senčanske bitke - princa Eugena Savojskog i sultana Mustafe II.

GASTRONOMSKA PALETA SUBOTICE

Ambijenti grada Subotice i turističkog centra Palić nalaze se na kulturno-turističkoj mapi „Evropskih gradova secesije“. Bogatstvo kuhinje slobodno se može uporediti sa secesijskom dekoracijom, punom boja i očaravajućih detalja. Uz čuvena „vina s peska“, preporučujemo vam neki od ukusa i mirisa ovdašnjih voćnih rakija: kajsijevače, viljamovke, jabukovače, lozovače, dunje... Na paleti mađarskih specijaliteta izdvaja se teleći perkelt, a sa bunjevačkog „menija“ preporučujemo „slavno paorsko jelo“ krompirraču - krompir pečen sa svežim kobasicama, krvavicom i hurkom - koja se služi uz „frišak kruk i kiseli kupus“. Ne treba propustiti ni riblje specijalitete sa čardi na obalama Palićkog jezera.



Plodovi peska

Subotičko grožđe raste na pesku koji je iza sebe ostavilo drevno Panonsko more i navejali panonski vetrovi. Od vina s peska, preporučujemo vam kadarku – koje se pravi od loze izvornog imena „skadarka“, a koja je, po predanju, stigla je u ove krajeve u doba Velike seobe Srba pod patrijarhom Arsenijem III Černojevićem.

AROME TISE

Reka Tisa koja protiče kroz Kanjižu, Novi Kneževac i Sentu poznata je po prirodnoj retkosti – „svadbenom“ rojenju prastare vrste insekta Tiski cvet, koji se poetično naziva „cvetanjem Tise“. Tisa je ovde poznata i po alasima, čardama i brojnim takmičenjima u pripremanju ribljih čorbi i paprikaša. U samom gradu Kanjiži, kao i u banji Kanjiža, kuvari se ponose umećem pripremanja gulaša, a u Senti, ovčjim perkeltom i ovčjim sirevima. Novi Kneževac ima razvijen lovni i ribolovni turizam, pa ovde možete probati jela od divljači i ribe. Zajednička crta ovog podneblja je tradicija uzgajanja crvene začinske paprike, bez koje nije moguće zamisliti nijedan od gurmanluka.



Bunjevačka krompirača uz „vino s peska“ i kompot



BAČKI EKSTRA MIKS

Bačka Topola je jedan od gradova sa izrazito razvijenom poljoprivredom i stočarstvom. Obilje plodova uz multietnički sastav stanovništva daju kuhinju u kojoj se podjednako dobro spremaju sarme, „bosanski lonac“ i „pevčji paprikaš“. Od lokalnih specijaliteta preporučujemo vam vina sa Telečke visoravni, kao i domaće voćne rakije. Turistički biser Bačke Tople je regionalni park prirode „Zobnatica“, sa jedinstvenom ergelom i muzejom konjarstva, koju preporučujemo da posetite.

U susednom gradiću, Malom Idošu, kuhinju i tradiciju verno reprezentuje salaš Kataj, gde se, između ostalog, nalazi Muzej pekarstava gde možete probati poznati mađarski kurtoš-kolač, gomboce sa šljivama, štrudle i kolače s feketičkim višnjama i feketička vina.

Lička gora u ravnici

Selo Velebit kraj Kanjiže nosi ime po jednoj od najlepših Dinarski planina. U njemu žive doseljenici iz Like, pa ovde, u etnodomaćinstvu „Čemer“ možete probati sir „basu“ i sir „škripavac“ sa uštipcima.



SUBOTICA

- „Paličke vinske svečanosti“, maj
- Interetno festival, avgust
- „Berbanski dani“, Palić, septembar
- „Festival mlade rakije“ selo Ljutovo, novembar

KANJIŽA

- „Horgoški berbanski dani“, septembar

SENTA

- Međunarodno takmičenje u striženju ovaca i u kuvanju ovčjeg paprikaša, maj

BAČKA TOPOLA

- Karneval meda, Mali Idoš, septembar



TURISTIČKE INFORMACIJE

- Turistička organizacija Subotice
www.visitsubotica.rs
www.palic.rs
- Turistička organizacija Kanjiže
www.visitkanjiza.rs
- Turistička organizacija Sente
www.senta.info.org
- Opština Novi Kneževac
www.noviknezevac.rs
- Turistička organizacija Bačke Topole
www.backatopola.org.rs
- Turistička organizacija Malog Idoša
www.tourism-mi.org.rs

Šarena nizija



Plodnu i prividno jednoličnu ravnicu srednjeg i severnog Banata i bačkog Potisja presecaju tokovi reke Tise, Begeja, Tamiša, Zlatice, Brzave... Prošarana je jezerima, ritovima, kanalima, ribnjacima... U gradovima i selima žive Srbi, Mađari, Slovaci, Rumuni... a nekada su ovde živeli i brojni Nemci. Tako je i kuhinja ovog dela Vojvodine izrazito šarena, protkana nitima kulinarskih baština svojih žitelja.



Banatski fruštuk



ZRENJANINSKA GASTRO SLAGALICA

Na meniju Zrenjanina i njegove lepe okoline ogleda se slojevita istorija otmenog i bogatog grada. Ukuse „plemičke trpeze“ možete probati u lovačkom kaštelu Ečka, gde se služi divljač i druga prefinjena jela. Paletu ukusa banatske narodne kuhinje čuvaju ovdašnji etnorestorani, koji nude nemački grenadirmarš, mađarski sekelji gulaš i sataras, srpski paprikaš od mangulice, slovačke „herovke“ i krofne „nadalacke“... Pečenja se služe s voćnim kompotima, a uvek prisutne poslastice su štrudla s makom i gomboce sa šljivama. Banatski obed „zaliva“ se špricerom, tankim crvenim vinom „šiler“ i, naravno, pivom.



Štrudla, fruštuk, cušpajz...

Uticao nemačke kuhinje ostavio je snažan pečat na ovim prostorima. Doručak se i danas, „po nemački“, zove fruštuk, a odomaćena jela su rindflajš, cušpajz, grendirmarš, šnenokle... Rodonačelnik pivarstva u ovom delu Banata je Nemac - Sebastijan Krajcezen, koji je 1745. godine, u Velikom Bečkereku, današnjem Zrenjaninu, otvorio prvu radionicu za proizvodnju piva.

Najveći vinski podrum Balkana

Veleposednik Artur Lederer je početkom 20. veka na svom imanju u Čoki izgradio ogroman, podzemni „vinski grad“ sa sedam vinskih ulica i džinovskim buradima. Najpoznatija ulica posvećena je čokanskom Merlou. Preporučujemo i „Ždrepčevu krv“ - jedno od najpoznatijih vina vinarije Čoka.

Ečki i sečanjški šaran

Ribarsko gazdinstvo Ečka kraj Zrenjanina ima dugu tradiciju i poznato je po ečkom šaranu, koji nosi pečat proizvoda s geografskim poreklom. U Sečnju - gradiću na Tamišu - okruženom brojnim ribnjacima, preporučujemo vam specijalitete od sečanjskog dimljenog šarana.

UKUSI KRAJ TISE

Gastronomija Bečeja, Novog Bečeja, Ade i Čoke obeležena je rekom Tisom. Na čardama kraj tihe Tise, možete uživati u raznim ribljim dakonijama, pre svega ribljoj čorbi, koja se ovde sprema i na mnogobrojnim alaskim takmičenjima. Na Bisernom ostrvu kraj Novog Bečeja nalaze se vinogradi autohtone sorte loze muskat krokan. Osim punoće i osvežavajućeg bukea vina koji nosi etiketu s nazivom „Perla“, otkrićete i priču o njegovom nastanku na partiji pokera koju su odigrala dva grofa – rivala. Ne popustite da obidete „Muzej Žeravicu“ – jedini muzej starih traktora i parnih mašina na Balkanu, kao i zavičajni muzej „Kotarka“ u Novom Miloševu. Ovaj kraj poznat je i po uzgoju svinja, pa se u lokalnim restoranima na jelovniku nalaze sveži čvarci, slanina, dimljena šunka i druga jela od svinjskog mesa.



Čorba od bundeve - „ludaje“

ZRENJANIN

- „Dani piva“, avgust

BEČEJ

- „Međunarodni palačinka festival“, Bačko Gradište, jun

NOVI BEČEJ

- „Velikospojinski dani“, avgust

ŽITIŠTE

- „Pile fest, jul

KIKINDA

- „Dani ludaje“, oktobar



U KRALJEVSTVU BRAŠNA I BUNDEVE

Kikinda je grad sa mnogo znamenja: staro gradsko jezgro, skulpture od terakote, mamut „Kika“... Kada je reč o hrani, grad obeležavaju dva simbola – višestruko međunarodno nagrađivano kikindsko brašno, koje se ovde proizvodi još od davne 1862. godine i „ludaje“. Ludaja je reč kojom Kikindani nazivaju bundevu. Naranđastoj kraljici među povrćem posvećeni su „Dani ludaje“ – svojevrsan gastronomski „karneval“. Stoga, kao specijalitet br 1. preporučujemo jela od bundeve: razne pite, čorbe i poslastice. U etnorestoranima grada, služe se i druga tipično banatska hrana: domaće kobasice s belim lukom, dimljena šunka, slanina i savijače sa nadevom od „švapskog“ sira. Uz obrok, poslužiće vas vinom u „olbi“ – tipičnoj posudi za služenje vode i vina.

Mokrinska jaja, gusani i sir

Selo iz mašte, u kojem se rodio poznati pesnik Miroslav Mika Antić, poznato je po svetskom prvenstvu u tucanju uskršnjim jajima, jatima gusaka i „Gusanijadi“. Selo se pročulo i po rolovanom „mokrinskom siru“ koji se nadeva šunkom, orasima, višnjama...



TURISTIČKE INFORMACIJE

- JP Turistički centar grada Zrenjanina www.visitzrenjanin.com
- Turistička organizacija Sečnja www.toosecanj.rs
- Turistička organizacija Žitišta www.zitistetourism.org
- Opština Čoka www.coka.rs/sr/turizam/
- Turistička organizacija Ade www.infoada.org
- Turistička organizacija Novog Bečeja www.novibecej.rs/index.php/turizam

Bela vina, testa i slanina



Južni Banat se prostire duž leve obale Dunava, a njegovom ravnicom protiču reke Tamiš, Karaš, Nera... Krasi ga neponovljiva priroda Deliblatske peščare – jedine „pustinje“ evropskog kontinenta, Vršačke planine i vršačko vinogorje – po prostranstvu najveće u Srbiji. I ovaj deo Banata etnički je šarolik, pa je i kuhinja sačinjena od srpskih, slovačkih, rumunskih, mađarskih, nemačkih, pa čak i čeških nacionalnih jela.



Banatska šunka
i belo vršačko vino

Vinski podrum Jugoslavije

Podrum „Vršačkih vinograda“ je jedan od tri najveća podruma u Evropi. Građen je u doba socijalizma, u obliku slova ipsilon koje simbolizuje Jugoslaviju. Ima pet galerija i može da primi 3400 vagona vina.

Deliblatski med

Nekada su olujni banatski vetrovi razvejavali deliblatski pesak po čitavoj Panoniji. Zahvaljujući planskom pošumljavanju epskih razmera, koje je otpočelo još u 19. veku, danas ovde rastu guste bagemove šume, a meštani se bave pčelarstvom i proizvode najfiniji, mirisan, ekološki čist med.

VINOGRADARSKI VRŠAC

Vršac je „lepa varoš“ sa starim baroknim jezgrom. Znamenje grada je srednjovekovna kula - Vršački zamak - podignuta na bregu sa kojeg se pruža divan panoramski pogled. Gastronomska „priča“ Vršca neodvojiva je od vinske kulture koje je ovde začeta još u 18. veku. Uz podrum u gradu, preporučujemo vam obilazak „vinskih sela“ Gudurice i Velikog Središta. Uz muskat otonel, italijanski ili rajnski rizling, probajte i špricer sa „banatskim rizlingom“. A uz vina skladno će se složiti banatski delikatesi: šunka i slanina, „nasuvo s krompirom“, kao i slatkiji poput krofni, štrudli i salčića. Banatska jela i vina služe se u etnorestoranima, ali su zastupljena i na jelovnicima hotela.

VOĆNA TRPEZA

Bela Crkva je mali, negovan grad sa živopisnom arhitekturom austrougarske provincijske varoši. Smešten je u kotlini između reke Nere i Karaša koja je bogomdana za gajenje voća i vinove loze. Šetajući Belom Crkvom uživaćete u cveću koje se ovde s ljubavlju neguje, a u okolini u pogledu na zasade jabuka, kajsija, grožđa... Od belocrkvanskog voća prave se rakije i likeri, koje vam preporučujemo. Turistička ponuda grada prepoznatljiva je po bistrim, plavozelenim jezerima, gde možete provesti opuštajuće trenutke uz neizostavne riblje specijalitete.

Carstvo ribljih restorana

Banatsko seoce Stara Palanka na ušću Nere u Dunav poznato je po profesionalnim alasima i velikom broju restorana „po glavi stanovnika“ – ima ih čak pet – i svi se nalaze u jednoj ulici.

IZMEĐU PESKA I DUNAVA

Nedaleko od Alibunara, na prostoru rezervata prirode Deliblatska peščara, nalazi se lepo izletište Devojački bunar. Budući da je ovo lovno područje, u restoranima se često priprema divljač. U selima Skorenovac i Šušara nude se specijaliteti mađarske kuhinje, a u Kajtasovu riblji. Gastronomiju Kovina koji se nalazi na Dunavu obeležavaju riba i vina južnobanatskog i smederevskog vinogorja.



PIVO, HEROVKE, VALJUŠCI

Grad Pančevo se ponosi tradicijom pivarstva. U znak sećanja na najstariju pivaru, udruženje „Muzej pivarstva Đorđe Vajfert“ otvorilo je mini pivaru gde možete probati neko od slavni pančevačkih svetlih i tamnih piva. Na obali Tamiša očekuje vas „mali kosmos“ ribljih restorana, a na salašima u okolini, spektar banatskih suhomesnatih proizvoda i kuvanih jela. Kovačica kraj Pančeva je slovačko mesto, poznato kao metropola naivne umetnosti sa raznovrsnom ponudom nacionalnih jela, od kojih izdvajamo slatkiš „herovke“. U susednom, rumunskom selu Uzdiu možete probati valjuške na pari – tradicionalno jelo banatskih Rumuna.



Herovke i pivo



VRŠAC

- Festival vina „Vinofest“, mart
- „Dani berbe grožđa“, septembar

KOVIN

- „Dani mađarske kuhinje“, selo Skorenovac, oktobar

ALIBUNAR

- Sabor pčelara, Devojački bunar, jun

PANČEVO

- „Dani Vajferta“, jun

KOVAČICA

- „Dan meda i cveća“, septembar

OPOVO

- „Ovčarski dani“, selo Sakule, mart
- „Ludaja Fest“, septembar

TURISTIČKE INFORMACIJE

- Turistička organizacija Vršca
www.to.vrsac.com
- Turistička organizacija Bele Crkve
www.belacrkvato.org
- Opština Plandište
www.plandiste-opstina.rs/turizam-plandiste
- Opština Alibunar
www.alibunar.org.rs
- Turistička organizacija Kovina
www.took.org.rs
- Turistička organizacija Pančevo
www.pancevo.info
- Turistička organizacija Kovačice
www.took.org.rs
- Opština Opovo
www.opovo.org.rs

Češko selo

U okolini Bele Crkve smestilo se minijaturno selo sa oko četrdesetak žitelja i ono je jedino naselje u Srbiji gde većinu stanovnika čine Česi. Svakog avgusta priređuju takmičenja u kuvanju paprikaša.



Kićeni Srem



Čari života pod „sremačkim nebom“ opevane su u pesmi „Divan je kićeni Srem“, a tanane lepote njegovih pejzaža naslikane kićicom Save Šumarnovića. Srem se nalazi u međurečju Save, Dunava, Bosuta i Studve. Pečat mu daje planinska lepotica - pitoma Fruška Gora, vinogorje na njenim obroncima i prostrana okolna ravnica. U gastronomskom smislu, ova oblast često se deli na fruškogorski - „vinski“ i ravničarski - „svinjski“ Srem, a zapravo, međusobno su prožeti i isprepletani.



Sremski kulen i
fruškogorsko belo vino



Vino sa dva sunca

U Beočinskim selima Banoštoru i Čereviću na severnim padinama Fruške Gore prave se vina posebnih svojstava. Ovdašnji vinari kažu da su njihova vina slasnija jer grožđe sazreva na svetlosti pravog sunca i svetlosti koje reflektuje Dunav, u čijim se vodama vinogradi ogledaju.

KULEN I VINA ZAPADNOG SREMA

Jedan od najpoznatijih delikatesa Srema je kulen, a Šid jedan od glasovitih centara njegove proizvodnje i promocije. Kulen se pravi isključivo od svinjskog mesa, začinja po posebnoj „sremačkoj recepturi“, dodaje mu se slanina, puši se, suši i sazreva nekoliko meseci. Uz ovaj delikates, preporučujemo izvrsna erdevička vina: traminac, rajnski i italijanski rizling, frankovku, crni burgundac... Vina, kulen i druga fina sremska jela, možete bolje upoznati na vinskim putevima zapadnog Srema.

POSTOJBINA VINOGRADA

U prestonici rimske provincije Gornje Mezije - antičkom Sirmijumu, današnjoj Sremskoj Mitrovici, začeto je vinogradarstvo. Po predanju, prvi čokot loze je u svom rodnom gradu, u 3. veku, zasadio imperator Marko Aurelije Prob. Ova milenijumska tradicija utkana je u savremena fruškogorska vina koja se služe u restoranima i vinskim podrumima grada. U Mitrovici možete probati i sve druge poznate ukuse Srema - sremske kobasice, kulen, salamu, sir... Gastronomsko bogatstvo grada, koji sa nalazi na obalama reke Save, upotpunjuju i riblji restorani.



Srpski muzej hleba

Jeremija - slikar iz Pećinaca - osmislio je maštovit prostor koji prikazuje put zrna pšenice od „zemlje preko hleba do neba“. Uz ratarske alatke, izložena je i posebno vredna zbirka obrednih hlebova: božićne česnice, uskršnji hlebovi, slavski i svadbeni kolači, hlebovi za novorođenčad, mlade supružnike, pokojnike...

LOVAČKA I RIBOLOVAČKA PRIČA



Još jedna lepa sremska vodena oaza je Obedska bara kraj Pećinaca. Današnji specijalni rezervat prirode i „raj za ptice“, bio je nekada zaštićeno lovište habzburške carske porodice, a potom i dinastije Karadorđević. Danas se u okviru rezervata, uz prethodnu najavu, organizuju ručkovi sa raznovrsnim jelima od divljači, a na splavovima i restoranima na obalama Save možete probati kulinarske „majstorije“ savskih alasa.

MANGULICE I MAGAREĆE MLEKO

Rezervat prirode Zasavica kraj Mitrovice jedinstven je ne samo po prirodnim retkostima, već i po tome što se unutar rezervata nalazi ogledno dobro na kome se uzgajaju ugrožene vrste domaćih životinja. Sremska svinja mangulica, podolsko goveče i balkanski magarac neke su od njih. U Zasavici, uz vožnju brodićem, posmatranje ptica ili ribolov, možete probati i domaće proizvode: kobasice, slaninu, šunku i paprikaš od mangulice. Jedinstven proizvod oglednog dobra je mleko od magarice od kojeg se spravlja skupocen magareći sir. Jedna od poslastica koju preporučujemo su kolačići od svinjskog sala – salčići.



Zasavičko meze i paprikaš od mangulice



SREMSKA MITROVICA

- „Dan mangulice“, Zasavica, decembar

ŠID

- „Sremska vinijada“, selo Berkasovo, februar
- „Sremska kobasicijada“, februar
- „Sremska kulenijada“, Erdevik, jun

PEĆINCI

- „Gibanacijada“, selo Ašanja, jun



TURISTIČKE INFORMACIJE

- Turistička organizacija Šida
www.tourismsid.rs
- Turistička organizacija Sremske Mitrovice
www.tosmomi.rs
- Opština Beočin
www.beocin.rs/turizam

Ponovo rođena mangulica

Sremska kudrava svinja „crna lasa“ nastala je u 19. veku, kada je knjaz Miloš Obrenović mađarkom grofu Palatinu darovao tuce „šumadinki“ iz svog topčiderskog krda, koje su potom ukrštene s mađarskim sortama „bakonji“ i „salantor“. Mangulica je bila gotovo iščezla, ali se danas ponovo gaji, a njeno meso je traženo, kako zbog ukusa, tako i zbog niske vrednosti holesterola.

Vinski putevi i ukusi kraj Dunava



Fruškogorsko vinogorje je veliko po prostranstvu i jedno je od najlepših u Srbiji. Proteže se od Erdevika na zapadu, pa sve do Zemuna na istoku. Severne padine Fruške gore okrenute su ka Dunavu, a južne ka reci Savi. Uz vinovu lozu, ovde se neguje i voće, prvenstveno jabuke i breskve, a livade i šume pune su košnica. Vino, voće i med glavni su „ukusi“ ovog dela „kićenog Srema“.



Dezertno vino
bermet i kuglof

Kuglof u „400 varijacija“

Reč kuglof potiče iz francuskog jezika. Svojim kolačem smatraju ga Francuzi, Nemci, Italijani i Austrijanci. U Sremske Karlovce stigao je sa nemačkim doseljenicima, a do danas se sačuvalo oko 400 recepata. Od brojnih verzija, najbolji je, kažu, onaj koji se pravi sa bermetom, cimetom, orasima i čokoladom.

Iskusni podrumar

Prosvetitelj barokne epohe, učeni Zaharije Stefanović Orfelin, objavio je 1783. godine prvu srpsku vinsku enciklopediju. U delu pod naslovom „Iskusni podrumar“ zapisao je i kako se spravlja „travno vino“ bermet.

POSLASTICA DO POSLASTICE

Sremske Karlovce, znamenit barokni gradić, vredi posetiti iz mnogo razloga. Jedan od njih svakako je njegova slavna vinogradarska tradicija. Po predanju, carici Mariji Terziji su se veoma dopala karlovačka vina, pa je ovdašnje muškarce oslobađala služenja vojske, kako bi mogli da se posvete vinima i podižu nove vinograde. Na mapi vinskog puta danas se nalazi oko dvadesetak podruma. Uz „karlovački rizling“, najpoznatiji je „bermet“ - autentično dezertno vino sa lekovitim biljem i raznim začinima. Još jedno vrhunsko dezertno vino je „ausbruch“, koje nastaje vrenjem suvih zrna grožđa. Uz vina, preporučujemo vam da probate kuglof. Čokoladni kuglof obično se služi uz crna vina i kafu, a žuti uz bela vina i čaj.



Kad cvetaju lipa

Fruškogorske lipove šume, najveće su u Evropi. Od njenih medonosnih cvetova nastaje „fruškogorski lipov med“, zaštićenog geografskog porekla. U Sremskim Karlovcima otvoren je jedinstven muzej pčelarstva u Srbiji, gde možete probati i najbolje „medne nektare“ ovog podneblja.

NA SUNČANOJ STRANI FRUŠKE GORE

Irig je još jedno lepo „vinsko naselje“ Srema. Pored renomiranih vinarija, možete obići i neki od malih porodičnih podruma, koji, uz vino, prave i voćne rakije. Banja Vrdnik je glavno turističko središte sa širokom ponudom smeštaja, wellness sadržaja i raznovrsnom ponudom hrane. Sremske ukuse reprezentuju etnodomaćinstva Perkov salaš i Ilkićev kućerak, koje vam preporučujemo. Na meniju su: „sremska daska“ sa domaćim kobasicima, šunkom, sirom, pileći i juneći paprikaš s rezancima, krofne s pekmezom... Irig treba posetiti i u vreme održavanja „Pudarskih dana“, kada se priprema ukusno jelo čuvara vinograda - „pudarski paprikaš“.

Pudarski paprikaš



Čuvar vinograda

U vinogradarskom Sremu čuvar vinograda se zove pudar - on živi u kolibi i bdi nad lozom koju orezuje, okopava, pračkom rasteruje čvorke i druge „nezvane goste“. Jednostavno jelo kojim su se hranili čuvari vinograda - „pudarski parikaš“ - postalo je jedno od gastronomskih znamenja Srema.

DUNAVSKI BISERI

Beška, Krčedin, Slankamen, Surduk, Stari i Novi Banovci... naselja su na obali Dunava gde se nalaze riblji restorani i čarde, većina sa veoma dugom tradicijom. U ovim malim dunavskim „rajevima“ treba, pre svega, probati riblju čorbu, a potom i jela od smuđa, šarana, kečige... U Slankamenu – mestu po kojem je nazvana izvorna sorta vinove loze „slankamenka“ – vinogradarstvo se ponovo obnavlja, pa se u nekoliko vinskih podruma mogu degustirati i vina slankamenskih vinograda.

Manastirska vina i med

Na Fruškoj gori nalazi se čak šesnaest pravoslavnih manastira i u svakom od njih možete probati neko od vina, voćnu rakiju ili med koji se proizvode na manastirskim imanjima.



SREMSKI KARLOVCI

- „Festival kuglofa“, jun
- „Karlovačka berba grožđa“, septembar

IRIG

- „Dani vina“, selo Rivica, februar
- „Pudarski dani“, septembar

RUMA

- „Sremski kolač“, mart
- „Rumfest“, avgust



TURISTIČKE INFORMACIJE

- Turistička organizacija Sremskih Karlovaca www.karlovci.org.rs
- Turistička organizacija Iriga www.turorgirig.org.rs
- Turistička organizacija Rume www.rumatourism.com
- Turistička organizacija Indije www.indjija-tourism.com
- Turistička organizacija Stare Pazove www.turizampazova.rs

Kroz Mačvu i Podrinje



Između tihe Save i plahovite Drine smestila se Mačva - najveće „polje“ severozapadne Srbije, gde svaki usev uspeva. Pejzaže ravne Mačve smeњуju brdsko-planinski predeli kraj Drine – reke koja je toliko lepa da „zanositi“ ne samo ljude koji uz nju žive, već i sve one koji je izbliza upoznaju. Kuhinja je, kao i priroda, oblikovana na skladnim „ukrštajima suprotnosti“ plodova ravnice, reka, Sokolskih planina, Jagodnje, Cera, Bobije, Tare...



Vanilice i slatko od ruže



MALI PARIZ U NOVOM RUHU

Urbani centar Mačve, Pocerine i Posavine - Šabac - nekada je slovio za „najboemskiji“ grad Srbije. Zbog vesele atmosfere i brojnih kafana dobio je ime „mali Pariz“. Turistička razgledanja danas evociraju uspomene na „zlatu doba“, a neki novi restorani nastoje da očuvaju kulinarska „znamenja“ i „čivijaški“ duh grada. Poznati proizvodi su šabački sir i paprike u pavlaci, a izvorna jela se mogu probati, pre svega, u etno ambijentima „Ruže Todorove“ na Ceru, „Vili Albedo“ u selu Varna, „Topalovićima“ u selu Lipolist... Trpeza je „mačvanski“ obilna: sir, kajmak, slaninica, pasulj, gulaši od mangulice... Budući da je Šabac grad na Savi, ne treba propustiti jela od ribe.



KROZ ŠORIĆE NA LISTIĆE

Mačvansku ravnicu romantično je opisao Janko Veselinović, a na „krilima mašte“ naslikao Milić od Mačve. Zbog obilja plodova poredi se sa „bogatom curom“, pa stoga i gradić u njenom središtu nosi ime Bogatić. Od niza domaćih jela koja se ovde mogu probati, osobeno je prženo testo „kroz šoriće na listiće“, koje se služi sa sirom i belim lukom ili s pekmezom i džemom. Pun gastronomski „spektar“ Bogatića možete upoznati u „Mačvanskom konaku“ u selu Metković, „Avliji“ u Glušcima...

Bela kafa i vanilice

Knjeginja Tomanija - žena kneza Jevrema Obrenovića - nastojala je da, zajedno s mužem, u Šabačku nahiju uvede „evropejske“ navike. Tako su u Šapcu počele da se služe vanilice, bela kafa i slatko od ruže. Ovaj običaj se ukorenio, pa se bela kafa i danas pravi u šabačkim kafeima, a vanilice u gradskim poslastičarnicama.

KULINARSKA SLOVARICA

Loznicu krasi mnoga znamenja, a najznamenitiji je Tršić - rodno selo Vuka Karadžića. Pored obilaska etnoparka i spomen-kuće, u konacima „Mišić“ i „Milica“, možete probati jela baš kakva su spremna u Vukovom detinjstvu: proju s kajmakom i sirom, pogaču, čvarke, prebranac, pečenja... Banja Koveljača, etnoselo „Sunčana reka“, „Subotića ognjište“, „Budimlija“, „Tronoški vajati“... neka su od mesta gde se sprema hrana iz „kulinarske slovarice“ Azbukovice. Posebno, počasno mesto, zauzima riba i „kraljica trpeze“ - drinska riblja čorba.



DRINSKA GASTRO REGATA

Mali Zvornik, Ljubovija i Bajina Bašta su, takođe, ljupke drinske varoši. Duž obale zelene Drine, na Zvorničkom, kao i na Perućaćkom jezeru, postoji niz mesta za okrpeljenje i istraživanje kulinarskih umeća ovdašnjih domaćina i ribara. Pastrmka i čorba od mladice na vrhu su liste ribljih specijaliteta. U Malom Zvorniku osmišljen je „vodenični sto“ - jelovnik koji sadrži ribu, sir, kajmak, divljač, šumske plodove... U Ljuboviji, dragulj turizma i kulinastva je etnoselo „Vrhpolje“, a Bajina Bašta, kao centar turizma na Drini, ima najbogatiju gastro ponudu. Na rečici Rači postoji niz pastrmskih ribnjaka, pa svakako treba probati pastrmku na žaru, kao i njenu poznatu „perućaćku“ dimljenu varijantu. Sir, kajmak, suhomesnati proizvodi sa Tare, rakije iz Bajine Bašte, gurmanska jela... daju dodatne boje spektru ukusa koji po doživljaju nalikuju na glasovitu Drinsku regatu.



ŠABAC

- „Dani rakije“, oktobar

BOGATIĆ

- „Kroz šoriće na listiće“, maj
- „Vesela mašina“ - takmičenje u pečenju rakije, selo Metković, septembar

LOZNICA

- Regionalni sajam meda, septembar

LJUBOVIJA

- „Međunarodni drinski gastro festival“, maj

KOCELJEVA

- „Festival zimnice“, septembar

KRUPANJ

- „Plodovi Rađevine“, oktobar

TURISTIČKE INFORMACIJE

- Turistička organizacija Šapca
www.sabacturizam.org
- Turistička organizacija Bogatića
www.bogatic-tourism.com
- Turistička organizacija Loznice
www.togl.rs
- Turistička organizacija Ljubovije
www.turistickaorganizacijaljubovija.rs
- Sportsko-turistički centar Bajine Bašte
www.taradrina.com
- Opština Koceljeva
www.koceljeva.gov.rs
- Turistička organizacija Krupnja
www.tookrupanj.org.rs

Drinska pastrmka i klekovača



Kleka i Sokolova

Rakiju od biranih šljiv sa dodatkom bobica kleke napravila je, po narodnom receptu, zemljoradnička zadruga Bajina Bašta. Za nešto više od pola veka „Klekovača BB“ je „obišla svet“. Svetsku slavu stekla je i „Stara sokolova“ - još jedna rakija iz Bajine Bašte.

Koceljevske šarene tegle

Dolina Tamnave je „dolina voća“ gde uspevaju šljive, višnje, maline... Uspeva i povrće – krastavčići, paprike, paradajz... Od ovih plodova umešni Koceljevani spremaju glasovitu domaću zimnicu.

Plodovi Rađevine

Krompir i gljive najpoznatiji su plodovi lepe oblasti Rađevine. U Krupnju se svakog oktobra priređuju dani krompira i šumskih gljiva kada se spremaju ukusna jela od ovih namirnica.

Gibanice, šljive, gljive



Planinska prostranstva Povlena, Maljena, Rajca, Rudnika... obeležavaju predele Kolubarskog i Takovskog kraja. Pored poznatih, većih reka - Kolubare i Ribnice - valjevskim planinama teče kao suza čist Gradac. Po lepoti, izdvajaju se rečica Skrapež i Taorska vrela. Ovde je razvijeno stočarstvo i voćarstvo pa stoga kuhinja obiluje sirom, kajmakom, mesom i voćem. Najviše se gaji šljiva i malina, a ubiru se i bogati plodovi šuma – prvenstveno gljive.

Valjevski duvan
čvarci
i šljivovica



Zlatni čvarci

Delikates koji nalikuje najfinijem rezanom duvanu pravi se više od dva veka. Znalci kažu da je recept nastao iz potrebe da se bude štedljiv. Kako bi se dobilo što više masti, slaninina se dugo ukuvavala u velikim kazanima (oranjama). Zbog neprestanog mešanja i procedivanja nastali su „zlatni končići“ neodoljivog ukusa – duvan čvarci.

U čast kraljici voća

U Osečini se održava najveći sajam posvećen „srpskoj kraljici voća“ – s dobrim razlogom. U ataru Osečine i Podgorine raste oko milion stabala šljive. Najpoznatija domaća poslastica Osečine je karaban koja se pravi od suvih šljiva, oraha i meda.

KOD VALJEVSKIH DOMAĆINA

Na raskrsnici puteva, u dolini Kolubare, grad Valjevo postoji više od šest vekova. Krasi ga živopisna čaršija stari Tešnjari i mnoštvo znamenja iz zgusnute povesti. Kada je reč o hrani, od svih postojećih delikatesa, Valjevci se najviše ponose duvan čvarcima. Zbog specifičnog ukusa, ali i izgleda, nazivaju se „srpskim kavijarom“. Kraj je pun šljivika, malinjaka i kupinjaka, pa ne treba propustiti ukuse poslastica od ovog voća. Rakija šljivovica je neizostavni deo trpeze, kao i „Valjevsko pivo“. Ovde se spremaju i unikatna jela od šumskih gljiva koja su sastavni deo gastronomske kulture. Na turističkoj mapi, osim poznatog centra na Divčibarama, ucrtano je preko sto seoskih domaćinstava gde možete okusiti hranu koju spremaju dobri valjevski domaćini.



MIONIČKA GIBANICA

Mionica je grad vode i kamena. Na njenim izvorima otvoreno je četiri punionice vode i turistički kompleks Banja Vrućci. Nalazi se nadomak Valjeva, pa je i hrana koje se ovde prirema veoma slična. Mioničani su poznati stočari i posebno vole pite, pa se na vašaru stočarstva sprema džinovska gibanica koja je nominovana za Ginisovu knjigu rekorda.



TAKOVSKI EKO RAJEVI

Planine Rudnik, Suvobor i Maljen oličavaju lepotu i zdravinu Takovskog kraja. U domaćinstvima „Tri hrasta“ u selu Klatičevu, „Takovskom vrtu“ i „Rajskim konacima“ u Leušićima, „Domu otvorenog srca“ u Donjoj Crnući i još osamdesetak domaćinstava naći ćete tiha mesta za odmor i okrepljenje. Posebnu draž boravku pružiće vam „takovska agro trpeza“ puna sira, kajmaka i kiselog mleka. Rakija se ovde pije iz litrića, čokanjčića, čutura... a uz nju se dobro slažu gibanica i kupus iz zemljanog lonca. Simbol takovskih „eko oaza“ je kompleks u Koštunićima, gde se sprema čitava „paleta“ biranih domaćih jela. Preporučujemo i obilazak Gornjeg Milanovca i znamenitih mesta takovskog kraja koja svedoče o dobu kada se stvarala moderne srpska država.



VALJEVO

- „Dan kupine“, selo Stave, jul
- „Festival duvan čvaraka“, oktobar

OSEČINA

- „Sajam šljivica“, avgust



TURISTIČKE INFORMACIJE

- Turistička organizacija Valjeva www.tov.rs
- Turistička organizacija Ribnice - Mionica www.mionicaturizam.rs
- Turistička organizacija Podgorine – Osečina www.topodgorina.com
- Turistička organizacija Gornjeg Milanovca www.togm.org.rs
- Turistička organizacija Ljiga www.turisticka.org/ljiga/
- Turistička organizacija Lajkovca www.turizamlajkovac.org

HRANA SA RAJCA

Ljig je, takođe, jedan od centara seoskog turizma. U čarobnim selima na Rajcu, kao i u okolini grada, postoje desetine seoskih domaćinstava: „Lozanjska terasa“, „Marin Gaj“, „Ljubino dvorištanje“... Jedno od poznatih mesta gde se pripremaju specijaliteti ovog kraja je „Vodenica kod Uče“ - tu se lepinje peku u furuni, „slaže“ domaća gibanica, a kupus kuva u zemljanom loncu... Sve to se služi uz dobru ljišku šljivovicu, sir i kajmak.



Kupus iz zemljanog lonca



Ručak na travi

Kosidba na Rajcu na najbolji način oživljava duh narodne mobe. Kada se livade pokose i proglašene najbolji kosci, na ćilimima i svečanim čaršavima prostiranim po travi služi se kosački ručak, iz bardaka se lije prepečenica, a miris domaće hrane meša se sa mirisima tek pokošene livade.

Nojeva barka

Predrag Peca Petrović, biolog iz sela Paštrić kraj Mionice, gostima iznosi samo hranu koju sam proizvede. Na imanju gaji stare rase domaćih životinja i stare sorte bilja. Hleb i krompir peče u furuni, pravi pite od jabuke „slatkače“, proju od kukuruza „osmaka“... Dobitnik je priznanja međunarodnog gastronomskog pokreta „Slow food“.

Vino i šljive Šumadije



Stari putopisi, ali i toponimi poput Šumadije, Topole, Trnove, Lipovca, Brezovca... svedoče da su ovim prostorima nekada gospodarile šume. Kada su šume delom iskrčene, zasađeni su vinogradi i voćnjaci koji su danas znamenje ovog dela Srbije. Vina i šljivovica su najmarkantniji proizvodi koji, uz tradicionalna pečenja, gurmanska kuvana jela, pogače, hleb, proju... šumadijsku trpezu čine sasvim osobenom.

19

Jagnjeće pečenje
i oplenačko vino



KUHINJA KRAGUJA

Grad Kragujevac je žila kucavica Šumadije. Smatra se da njegovo ime potiče od ptica kraguja, koje izgledom i snagom podsećaju na orlove. Kragujevac je danas „po snazi“ četvrti u Srbiji, a u 19. veku bio je i njena prestonica. Kad je reč o hrani, u ovom gradu su se objedinili svi ukusi i plodovi Šumadije. Poznata su gurmanska jela sa kiselim kupusom: dimljena kolenica u kiselom kupusu, „svadbarski kupus“, podvarak... a na glasu su i specijaliteti od jagnjetine poput pečenja i jagnjeće kapame. Predstavnici izvornih ukusa su etnodomaćinstva Čolović u selu Mala Vrbica, Dimović u Velikoj Pčelici, Stragarima na planini Rudnik...



VOŽD I KRALJEVSKA VINA

U Topoli je sve u znaku dinastije Karadorđević - Karadorđev grad, Crkva Sv. Đorđa i mauzolej na Oplencu, kuća kralja Petra I... Vožd Karadorđe, tvorac novovekovne Srbije, posedovao je na padinama Oplenca vinograde, a tradiciju su nastavili i njegovi potomci. Godine 1931. otvorena je Kraljevska vinarija koju svakako treba posetiti i probati vina koje se prave od grožđa iz kraljevskih vinograda. Restoran „Vožd“, kulinarska ikona Topole, nudi jela nacionalne kuhinje, a najpoznatije među njima je „Karadorđeva šnicla“, koja je postala svenacionalni specijalitet. U samoj Topoli, kao i okolnim selima, postoji još vrsnih proizvođača vina: podrum Aleksandrović, Lipovac, Arsenijević...

Najbogatija vinoteka Balkana

Na ulazu u Kraljevsku vinariju na Oplencu nalaze se dva čokota – beli burgundac i muskat hamburg, koje je svojom rukom zasađio kralj Petar I. U Vinariji se čuva najstarija i najvrednija vinoteka na Balkanu koja je uspeła da preživi Drugi svetki rat zahvaljujući domišljatosti jednog radnika koji je boce sakrio u bačvu.



VODA I VINO U VENAMA

Bukovička Banja i Arandelovac, nekada odvojeni, spojili su se u jedan grad, koji se poistovećuje sa svojom blagotvornom vodom – ovdašnji žitelji kažu da voda „Knjaz Miloš“ teče njihovim venama. Doći u Bukovičku Banju a ne prošetati raskošnim parkom sa skulpturama od venčačkog mermera i ne okrepiti se gutljajem sa izvora gde je banja začeta, isto je kao da ovde niste bili. Još u 19. veku utemeljen je „osnovni jelovnik“, kada se gostima koji su dolazili na lečenje, spremalo jagnjeće pečenje i proja umešana s mineralnom vodom. Ovu tradiciju, obogaćenu drugim jelima, čuvaju poznati etnorestorani: „Grb“, „Aleksandar“, „Kod Vladimira“, „Brestovi i vizija“, „Karadordev vajat“ u Orašcu... Treba probati i venčačka vina, a jedno od lepih mesta gde se ona prave je vinarija „Vrbica“.

KRAGUJEVAC

- „Šumadijski dani šljive“, selo Stagari, avgust

TOPOLA

- „Oplenačka berba“, oktobar

RAČA

- Sajam meda, maj

BATOČINA

- „Obredni hlebovi“, oktobar

KNIĆ

- „Pasuljijada“, selo Leskovac, jul

LAPOVO

- „Lapovački kotlić“, maj
- „Dan moravske šarenice“, jun



Pihtije i šumadijski čaj

ZLATNA GRUŽA

U selu Borač podno čudesnog Boračkog krša, ljupkom Kniću, kao i u drugim gruzanskim selima koja su se smestila u jednoj od najlepših šumadijskih pitomina, možete probati ukusnu domaću hranu, uz čašicu „Gružanske zlatne niti“ – rakije prepečenice koja je „zaštini znak“ Knića i lepe Gruže.



Vina koja su osvojila Francuza

Putopisac Bertran La Brokijer koji je na dvoru despota Đurđa Brankovića poslužen šumadijskim vinima, zapisao je da su ona „među najlepšim koja je u životu probao“.

Voda i banja knjaza Miloša

Obilazeći narod podno Bukulje, knjaz Miloš je stigao do sela Bukovika. Hteo je da prede preko jedne barovite livade, ali mu se vranac tu zaglibio. Posle nekoliko dana konj se sam vratio, ali nije hteo da pije drugu vodu sem sa one livade. Knjaz je tada shvatio da je voda lekovita i naredio da se izvor uredi. Tako je, kažu, nastala Bukovička Banja.

Šumadijski čaj

Zima je vreme kada se pije vruća (grejana) rakija, poznata pod imenom „šumadijski čaj“. Kuva se od „meke“ šljivovice, vode i karamelizovanog šećera. Služi se uz pihitje, salatu od kiselog kupusa, turšiju...

TURISTIČKE INFORMACIJE

- Turistička organizacija Kragujevca www.gtokg.org.rs
- Turistička organizacija Arandelovca www.bukovickabanja.rs
- Turistička organizacija Oplenac - Topola www.topolaoplenac.org.rs
- Turistička organizacija Rače www.tor.rs
- Centar za kulturu, turizam i sport - Knić www.knicturizam.org.rs
- Kulturno-turistički centar „Dositej Obradović“ - Batočina www.ktcbatocina.rs
- Kulturno-turistički centar „Stefan Nemanja“ - Lapovo www.ktclapovo.rs

Kupus, krompir, rakije i maline



Ovaj kraj prepun je upečatljivih lepota – pogled na Ovčarsko-kablarsku klisuru i meandre Zapadne Morave jedan je od najlepših u Srbiji. Zata-lasane pitomine Dragačeva, sedam ivanjičkih planina sa prostranom i prekrasnom Golijom među njima, tri banje, kristalno čiste reke Moravica i Rzav deo su prirodnih blaga ovog dela Zapadne Srbije. A narod je ovde privržen tradiciji – neguju se zvuci frule, trube, ukusi starinskih jela, od-vajkada se peče prepečenica...



Svadbarski kupus
i prepečenica



ČAČANSKO PEČENJE I PREPEČENICA

Duhovno, umetničko i spomeničko nasleđe i velelepna pri-roda motiv su za posetu Čačku i njegovoj okolini. U nekom od gradskih restorana i splavova na obali Zapadne Morave treba probati specijalitete ovdašnje kuhinje poput čačan-skog pečenja, čačanskog kajmaka, svadbarskog kupusa, rakije prepečenice... Kulturna kafana „Car Lazar“ osnova-na je 1883. godine. Na meniju su proja, čvarci, prebra-nac, škembići... Po izvrsnoj nacionalnoj kuhinji poznata je, takođe, etnokuća Erić u Mrčajevcima, kao i domaćinstvo Prodanović na planini Jelici. Čačanske „ljute“ rakije mogu se probati u „Minićevoj kući“, „Jeličkom dukatu“ i drugim destilerijama.



RASPEVANO DRAGAČEVO

U lepom Dragačevu, prošaranom voćnjacima, šumama i proplancima, smeštena su varošice Lučani i Guča. Dra-gačevski sabor trubača u Guči je pre više od pet decenija „zaorao“ prvu „muzičku brazdu“ i vremenom postao jedan od najposećenijih muzičkih festivala u svetu. Duhu i šarmu Sabora doprinose i mirisi i ukusi ovog podneblja. Poklonici trube uživaju u ukusima dragačevskog „svadbarskog kupu-sa“ koji se krčka u zemljanim loncima, u jagnječem i prase-ćem pečenju, kao i u ambijentima restorana „Dačo“, „Bro-ćića avlija“, „Centralu“... U etnoselima „Vajati“ u Gornjoj Kravarici i „Veliki Grabovski“ u selu Grab goste dočekuju pitama, uštipcima, poparom, kajmakom, sirom, pršutom...

Beli kukuruz „osmak“

Staroj vrsti belog kukuruza od kojeg se, kažu, pravi najukusniji kačamak i proja, narod je nadenuo ime „osmak“ zato što njegov klip ima osam krakova. Uspeva na oštroj klimi i plod mu je često blago zakrivljen pa se ponekad zove i „krivak“.



IVANJIČKI KROMPIR I PECIVA

Čarobno je videti kada se na Goliji, Javoru i Mučnju rascvetaju polja krompira. Ivanjički kraj se proćuo po ovom povrću, a jedan od poznatih delikatesa je pečeni krompir sa nadevom od slanine, sira i kajmaka. Poznati su i mlečni proizvodi koji dolaze sa okolnih planina, a Ivanjica se ponosi i starim pekarama gde se, između ostalog, prave „čajce“ - kiselo testo filovano sirom i kajmakom. Domaća hrana se nudi u etnorestoranima i seoskim domaćinstvima, po kojima je Ivanjica decenijama poznata. Izdvajamo „Golijske“ i „Ivanjičke“ konake, „Vilu Angelinu“, domaćinstva „Obradović“, „Aramović“... Ne treba propustiti ni ukuse rakija, kupinovog i ribizlinog vina koji se mogu probati u degustacionom centru „Floriva“.



PLAVI ANĐEO I CRVENA MALINA

Arilje ima dva znamenja: crkvu Sv. Ahilija iz 13. veka sa čuvenom freskom ozarenog „Plavog anđela“ i nežnu voćkicu malinu koju su Ariljci počeli da gaje među prvima u Srbiji. Danas je ova varošica nezvanična prestonica maline, pa su i ukusi u njenom znaku: kolač sa malinama, čokoladirane maline, maline u medu, rakija malinovača... Svoje mesto na trpezi ima i jedan slani delikates od suve šljive - „đavo na konju“. Sve ove, ali i druge specijalitete reprezentuju domaćinstvo Rada Savića iz Mirosaljaci, „Vila Ravijojla“ u Pogledima, kao i druga seoska domaćinstva i etnorestorani.

ČAČAK

- „Šumadijska kraljica“, izbor najbolje rakije prepečenice, selo Gornja Trepča, avgust
- „Kupusijada“, selo Mrčajevci, septemabar
- „Plodovi Zapadnog pomoravlja“, selo Zablacé, septemabar

ARILJE

- „Dani meda“, april
- „Dani maline“, jul



Maline i poslastice od maline

Čačanska niska od šljiva

Renomirani Institutu za voćarstvo u Čačku stvorio je niz izvornih sorti šljive od kojih mnoge nose ime grada: čačanska rana, čačanska lepatica, čačanska najbolja, čačanska rodna, čačanska pozna...

Crveno zlato Srbije

„Ariljska malina“ zaštićenog je geografskog porekla. Zato što se puno izvozi i donosi dobru zaradu naziva se „crvenim zlatom“ Srbije. Iz poštovanja prema voćki koja ih hrani, Ariljci su podigli spomenik „Beračica malina“.

TURISTIČKE INFORMACIJE

- Turistička organizacija regije Zapadna Srbija www.westserbia.org
- Turistička organizacija Čačka www.turizamcacak.org.rs
- Turistička organizacija Arilja www.visitarilje.com
- Turistička organizacija Ivanjice www.ivatourism.org
- Turistička organizacija Lučana – „Dragačevo“, Guča www.turizamdragacevo.org

Lazove krempite

U Ivanjici postoji stara poslastičarnica porodice Eftovski koja kolače pravi po receptima poznatih majstora iz Makedonije. Poseban doživljaj je, kažu, degustacija čuvenih Lazovih krempita, baklava, breskvi...

Ukusi pašnjaka i voćnjaka



Bezbrojni su darovi prirode ovog dela Zapadne Srbije: zatalasane livade i pašnjaci Zlatiborske visoravni, šume i vrleti Tare i Mokre Gore, pitome doline, planinske reke, jezera... Od pamtiveka, stočarstvo je ovde izvor života, pa su mleko i meso, uz planinske žitarice i voće, osnovni sastojci od kojih su, svojim umećem, ljudi ovog kraja oblikovali izvornu, srpsku „gorštačku kuhinju“.



Zlatiborski doručak: kačamak, pršut, sir i kajmak



KAČAMAK U MODERNOM ODELU

Čobansko jelo - kačamak - danas se servira na savremen način i služi u ekskluzivim hotelima i etno restoranima Turističkog centra Zlatibor. Istraživači kulinarstva kažu da je nastao na karavanskim putevima. Zlatiborci su se u prošlosti bavili posebnim zanatom – kiridžilukom. Na tovarnim konjima prenosili su poljoprivredne i zanatske proizvode „pod kiriju“ za druga lica, a sa sobom su nosili brašnjenike sa projinim belim brašnom i čankove s „belim mrsom“. Na putovanjima su se hranili jednostavnim jelom koje su kuvali od sastojaka što su im bili pri ruci. Moderan „Planinski doručak“, pored kačamka, sadrži i druge unikatane delikatese – pre svega užički govedji pršut, a na tanjiru se nalaze i kajmak i beli sir. Ne treba propusti ni ukuse raznih šljivovica koje se ovde peku od „madžarki“, „trnovače“, „jakljanke“, „drenovke“...

Gozba u muzeju

Muzej na otvorenom „Staro selo“ u Sirogojnu dočaraće vam život gorštaka, ne samo izložbenom postavkom, već i hranom. Na trpezi „Kričme“ nalaze se sir, kajmak, pršuta, pogača... a uz meze poslužiće vas vodnjikom, šljivovicom, gorskim čajevima...

„Kod Čorkana“

U svom bajkovitom Drvengradu na Mokroj Gori slavni reditelj Emir Kusturica otvorio je poslastičarnicu koju je nazvao po literarnom junaku nobelovca Ive Andrića. „Kod Čorkana“ se, uz kafu i ratluk, možete zasladiti urmašicama, baklavama, tufahijama...



Selo pršuta

Užički pršut zaštićenog je geografskog porekla. Način njegovog pripremanja i sušenja na dimu bukovog drveta vekovima je isti. Selo Mačkat kraj Užica obavijaju mirisi suvog mesa i bukovine, jer doslovno svaka kuća pravi ovaj izvorni proizvod zlatiborskog podneblja.

RAKIJA I MEZE

Kosjerički kraj je, takođe, poznat po rakiji, pa upoznavanje s njegovim ukusima možete započeti uz čašicu „Kraljice“ – jedine srpske šljivovice zaštićenog geografskog porekla. Rakija se uvek pije uz meze, pa vam preporučujemo da svratite do glasovite Nacionalne kuće „Izvor“ u Kosjeriću. Lepa gastronomska iskustva možete doživeti i u selima koja su među prvima u Srbiji počela da se bave turizmom. O atmosferi koja vas tu očekuje možda najbolje svedoče imena nekih od domaćinstava: „Milogošće“ i „Gostoljublje“.



ŠLJIVA POŽEGAČA

Požega je centar voćarstva ovog kraja i po njemu se zove izvorna domaća sorta šljive - „požegača“ koja je nezamenljiv sastojak najboljih rakija, džemova, marmelada i kolača. Osim voća, izvrsnu hranu ovog kraja možete probati u restoranu hotela „Jela“ u Ježevici, kao i u seoskim turističkim domaćinstvima.

UŽIČKA KOMLET LEPINJA

Naizgled jednostavno jelo koje se pravi tako što se lepinja napuni kajmakom i jajetom, a potom zapeče i prelje pretopom od pečenja, postala je zaštitni znak gastronomije Užica. Međutim, napraviti pravu, nije lako. Lepinja ne sme biti tanka, kajmak mora biti prevreli – užički, a masnoća iz pečenja posebno zgotovljena. Sprema se u čitavom zlatiborskom kraju, a jednu od najčuvenijih pravi pekara „Šuljaga“ u Užicu. Na Tari i Mokroj Gori, nakon planinarenja ili vožnje turističkom železnicom „Šarganskom osmicom“, možete se okrepiti hranom na mnogo lepih mesta – posebno izdajamo Drvengrad, Klub Mokrogoraca i „Zelene čardake“. Još jedno lepo iskustvo dodira sa tradicijom i hranom pružiće vam poseta „Terzića avliji“ u selu Zlakusa.



Užička lepinja

ZLATIBOR

- Sajam suhomesnatih proizvoda „Pršutijada“, selo Mačkat, januar
- „Rakijada“, selo Šljivovica, maj

KOSJERIĆ

- „Čobanski dani“, jul



TURISTIČKE INFORMACIJE

- Turistička organizacija regije Zapadna Srbija www.westsrbia.org
- Turistička organizacija Zlatibora www.zlatibor.org.rs
- Turistička organizacija Užica www.turizamuzica.org.rs
- Turistička organizacija Požege www.topoz.org.rs
- Turistička organizacija Kosjerića www.odmorukosjericu.rs

Vitez srpske kuhinje

Milijan Stojanić jedan je od najpoznatijih srpskih kuvara. Sačuvao je od zaborava mnoga stara jela, a njegove „majstorije“ poput čorbe od suvih šljiva ili baba Cvijetinog kolača od pekmeza i šljiva, možete probati u Nacionalnoj kući „Izvor“ u Kosjeriću.

Zlakuska grnčarija

Grnčari iz sela Zlakuse primenjuju veoma staru tehniku - oblikuju lonce, duvečare i sačeve na ručnom kolu i peku ih na otvorenoj vatri. Predmeti se izrađuju od posebne gline pomešane s kalcitom, a hrana spremljena u ovim posudama je izuzetno ukusna.



Starovlaški dukati od zlata



Velika planinska oblast u Zapadnoj Srbiji zove se Stari Vlah jer su neka- da njeni stanovnici mahom bili stočari – vlasi. Blago zatalasani Zlatar prepun pašnjaka i šuma, čudesan tok snažnog Uvca, Uvačka jezera, brzi Lim, kanjon Mileševke, slapovi Sopotnice... deo su čarobnih prizora prirode jednog od starovlaških „kutaka“. A trpeza je danas, kao i neka- da, puna sira i kajmaka, jela od planinskih žita, napitaka i poslastica od plodova livada i šuma.



25

Heljodopita
i zlatarski sir



ZLATARSKA KULINARSKA PANORAMA

Nad Zlatarom se mešaju mediteranske i planinske ruže vetrova, a vazduh miriše na smolu četinarskih šuma. Zbog okrepljujuće klime postao je jedna od najposećenijih vazdušnih banja Srbije. U Novoj Varoši, koja je turistički centar Zlatara, postoje hoteli, vile, pansioni... a razvijen je i seoski turizam, posebno nadomak prelepih jezera – Zlatarskog i Radoinjskog. Nebrojani su utisci koje odavde možete poneti: poglede na meandre Uvca i beloglave supove, planinske panorame i sela „usnula“ u vremenu... Jedan od jakih utisaka ostavljaju i ukusi Zlatara - čuveni punomasni sir od kojeg se pravi heljodopita – izvoran specijalitet podneblja. Na trpezi svoje mesto imaju i brojni drugi mlečni i mesni delikatesi, kao i poslastice od kojih posebno izdvajamo gurabije prelivene „sitom“. Ukusi Zlatara se mogu probati na mnogim lepim mestima, a hrana posebno prijia u bajkovitim etnoselima poput Vilova i Vraneše.

Zlatarski „gospodin sir“

Sa zdravih pašnjaka Zlatara teče „reka mleka“ od kojeg se pravi ukusan, meki kravlji sir - zaštićenog geografskog porekla. Zlatarski sir je nezamenljiv kao meze, pa u ovom kraju ljudi imaju običaj da kažu je on „gospodin koji prvi stiže na sto“.

Živa tradicija

U selu Šitkovu kraj Nove Varoši možete videti autentične starovlaške kuće s kraja 19. veka, kao i u Tičjem Polju na planini Jadovnik. U selu Sopotnica kraj Prijepolja, na slapovima Sopotnice možete uživati u pogledu na stare vodenice i valjarice, ali i probati ukuse seoske domaće hrane.



U OKRIJLU BELOG ANĐELA

Nadomak Prijepolja, u dolini reke Mileševke, smestio se istoimeni manastir iz 13. veka u kojem se sa zida hrama osmehuje „Beli anđeo“ - jedna od najlepših srpskih srednjovekovnih freski. Osim u duhovnom miru i lepoti prirode koja okružuje Mileševu, ovde možete uživati i u manastirskoj hrani. U Prijepolju ne treba propustiti ukuse čevapa koje već jedan vek pravi porodica Džandžanović, a preporučujemo vam i slatke tufahije koje se spremaju u ovdašnjim poslastičarnicama. Poseban kulinarski „kosmos“ možete otkriti u selima Sopotnici, Kamennoj Gori, Jabuci... gde će vas dočekati hlebom i solju, zimi „grejanom rakijom“ i čajevima od livadskog bilja, a leti sokovima od borovnice, zove ili drenjka. Sir, kiselo mleko, proja, heljdopite, zeljanice, pečenja pod sačom, ali i riba iz planinskih reka i ribnjaka deo su ukusa prijepoljskog kraja.



NOVA VAROŠ

- „Zlatar Fest“ – „Zlatarska sirijada“ sa takmičenjem za najbolju zlatarsku heljdopitu, jul

PRIBOJ

- Ilindenski dani – takmičenje u pripremanju češketa, Pribojska Banja, avgust



Pribojske „češke“

PO MERI TELA I DUŠE

Dva lekovita izvora u Pribojskoj Banji jedinstvena su po tome što imaju temperaturu od oko 37 stepeni – što je jednako temperaturi ljudskog tela. Biser Banje je manastir Sv. Nikole iz 13. veka u čijim su letopisima zabeležena mnoga čudesna isceljenja. Banja je lekovita ne samo zbog termalnih izvora i duhovnih temelja, već i zbog svog planinskog okruženja. Kada je reč o kulinarstvu, izvoran i najpoznatiji specijalitet je veoma ukusno i kalorično jelo - „češke“ - koje se pravi od piletine, ječma i kajmaka. „Češke“, kao i druga karakteristična jela pribojskog kraja, pripremaju se u restoranu „Dabar“, etnoselu „Gaj“, u seoskom turističkom domaćinstvu Raković...



Narodni eliksir

Napitak koji se često pije u ovim krajevima zove se „vodnjika“ – spravlja se od vode i divljih plodovi kruške, trnjine, bobica kleke, gloga... Preporučujemo vam da se u nekom od seoskih domaćinstva okrepite ovim, vekovima starim narodnim „antioksidantom“.

Sveti bor i dugovečni ljudi

Sveti bor na Kamennoj Gori kraj Prijepolja „pamti“ moga stoleća, spomenik je prirode i simbol ovog očaravajućeg sela u kojem, takođe, žive dugovečni ljudi. Deo tajne krepke starosti, kažu, krije se u hrani, koju meštani rado pripremaju za svoje goste.

Voćni med

„Sita“ je sirup koji se pravi od čistog voćnog soka jabuke ili kruške. Njime se prelivaju kolači, a razblažen vodom, pije se i kao osvežavajući napitak.



TURISTIČKE INFORMACIJE

- Turistička organizacija regije Zapadna Srbija www.westserbia.org
- Turističko-sportski centar „Zlatar“ www.zlatar.org.rs
- Turistička organizacija Prijepolja www.turizamrijepolje.org.rs
- Turistička organizacija Priboja www.topriboj.rs

Ukusi Orijenta i peštarskih visova



U ovom delu jugozapadne Srbije prepliću se kulturni slojevi Vizantijskog, Srpskog sredonjovekovnog i Osmanskog carstva. Viševjekovna vladavina Turaka ostavila je snažan pečat na ovom podneblju, što se ogleda u gastronomiji koja je oblikovana na nasleđu islamske kulture. Kada su se na nju nadovezale prirodne odlike ovog izrazito planinskog kraja - pre svega Golije i Peštarske visoravni - nastala je jedna negovana „bašta“ gorštačkih i orijentalno - hedonističkih ukusa.



Novopazarški ćevap u „pitici“



SLAVNI ĆEVAP I MANTIJE

Novi Pazar se ponosi svojom gastronomskom baštinom, pa Novopazaraci smatraju da gost koji dođe u grad, a ne proba ćevap ili mantije, kao da u njemu nije ni bio. Ćevabdžinica ima „na svakom koraku“, a zanimljivo je što se ćevapi obično nazivaju po vlasnicima radnji, te tako postoje Jonuzovi, Sakovi, Bekovi, Riletovi... koji se međusobno razlikuju u finim nijansama. Ćevapi se služe u „piticama“ (lepinjama) i jedu uz jogurt ili ovčje kiselo mleko. Drugi slavno jelo – pita „mantija“, sastavljena je od malih komada filovanog testa. Izvorne mantije prave se sa govedim mesom, a danas postoje i varijante sa sirom i zeljem. Zbog stare recepture, prenošene s kolena na koleno, pazarske mantije su upisane na Listu nematerijalnog kulturnog nasleđa Srbije.



Šadrvan – najpoznatiji dućan ćevapa

Nekada su se u Novom Pazaru ćevapi pravili na ulici. Ćevabdžije su sa sobom nosile roštilj, meso su seckali, začinjavali i pekli na licu mesta i išli su „za porudžbinama“ od ulice do ulice, od mahale do mahale. Prvi i najpoznatiji dućan ćevapa – „Šadrvan-roštilj“ – otvorio je Jonuz Crnišanin, koji je još kao dečak počeo da uči za ašćiju (kuvara). Osmislilo je recept za svoj čuveni ćevap, kakav se i dan danas pravi.



SIR SA DUŠOM PEŠTERA

Veruje se da ime Sjenice potiče od reči „sjeno“, što je sasvim verovatno, budući da je ovaj kraj zaista „zemlja sena“ – trava sa nepreglednih pašnjaka Sjeničko-pešterske visoravni kosi se tri puta u toku godine. Gastronomsko blago Sjenice predstavljaju razni stočarski proizvodi od mleka i mesa, a na vrhu te piramide nalazi se sjenički kravlji sir iz salamure – zaštićenog geografskog porekla – u koji se, kažu, slilo sve narodno umeće i sva priroda pešterskih visova: voda, vazduh, trava i aromatično bilje. Jagnjetina je, takođe, poznat specijalitet, kao i sjenički sudžuk, teletina, pite, heljđini hlebovi... Zbog svojih osobenih ukusa, Sjenica je dobila priznanje na EDEN konkursu za izuzetnu gastronomsku destinaciju Evrope.



SJENICA

• „Dani Sjeničke pite“, avgust

VEOMA SLATKE POSLASTICE

U ovim krajevima Srbije ne treba propustiti istraživanje slatke „strane“ kuhinje. Ostvarenja istančane orijentalne „poslastičarske škole“ mogu se naći, kako u poslastičarnicama, tako i u kafanama i hotelima. Lista poznatih slatkiša zaista je duga: baklave, urmašice, kadaif, tulumbe, tufahije, četen-alva, tahan-alva, slatki sudžuci...



PEŠTERSKA IZNENAĐENJA

Visoravan obično podrazumeva jednolične prizore, ali pejzaži Pešterske visoravni su sve osim jednolikih. Na sve strane prostire se pogled na vrhove okolnih planina, a polja presecaju krivudave rečice i mnoge ponornice. Nalazi se na prosečnoj nadmorskoj visini od oko 1000 metara, a zbog oštre klime često se poredi sa Sibirom i Tibetom.

Baklave i urmašice



Umetnost ispijanja kafe

Bakarna džezva u kojoj se kafa kuva, fildžan iz kojeg se ispija, posuda za šećer kojim se sladi i tacna na kojoj se sve zajedno servira, slika je ljubavi i pažnje koja se kafi ovde poklanja. Da bi užitak bio potpun, uz kafu se obavezno služi „slatki zalogajčić“ – ratluk.



TURISTIČKE INFORMACIJE

- Turistička organizacija Novog Pazara www.tonp.rs
- Turistička organizacija Sjenice www.sr.turizamsjenica.com
- Turistička organizacija Tutina www.turizam.tutin.rs

Jardum – gorštački eliksir

Na Pešteru možete probati nesvakidašnji mlečni napitak – slano i veoma gusto ukuvano ovčje mleko koje se naziva jardum. Meštani ga rado piju i koriste kao nezamenljivo okrepljenje u vreme kosidbe ili nekog drugog napornog posla. Ponekad se u jardum stavlja i čisto pčelinje saće.

Arome doline kraljeva



Raška oblast je riznica istorije i prirode. U ibarskoj „dolini vekova, kraljeva i jorgovana“ nastala su neprocenjivo vredna dela srpskog srednjovekovnog graditeljstva i umetnosti. Manastiri Studenica, Žiča, Gradac... tvrđave Maglič, Brvenik, Koznik... planine Kopaonik, Golija, Goč... reke i termalne banje tek su deo njenih blaga. Čvrsto ukorenjen u tradiciji, narod ovog kraja čuva svoje kulinarsko nasleđe koje, u ovim brdsko-planinskim predelima, obiluje mlečnim proizvodima, voćem i plodovima šuma.

Kraljevački kajmak



NIŠTA BEZ KAJMAKA

Kraljevačka kuhinja ne može se zamisliti bez kraljevačkog kajmaka. On je „krunski“ sastojak gibanica, cicvara, bele kajgane, ajmoka... njime se pune i prže paprike, dodatak je roštilju, čak se i čuvena kraljevačka pastrmka pravi sa kajmakom. Jede se uz vruć hleb, lepinju, proju... Skorup ili kajmak je izvoran srpski proizvod i živo kulturno dobro - pravi se tako što se sveže pomuženo mleko kuva na laganoj vatri kako bi tečnost što više isparila. Kada se ohladi, sa površine se skida mlečna mast koja se potom soli i reda u slojevima. Postoji sveže obran - mladi kajmak, srednje star i stari kajmak koji je gust kao sir i veoma jakog ukusa. Gastronomsku tradiciju Kraljeva predstavlja gotovo dva veka stara kafana „Kod Mira“ u Bogutovcu, domaćinstvo „Šekler“ u selu Rudno, „Krstovgrad“ u Progorelici, „Potkovicica“ u Mioločaju i brojne druge kafane i seoska domaćinstva.

Kopaonička carska gozba

Po predanju, leta 1336. godine, na Kopaonik je stigao car Dušan sa svitom. Za ručak, domaćini su mu na trpezu izneli jagnjetinu sa ražnja, sveže trešnje iz Jošaničke Banje, grožđe iz Župe i hladno vino. Dušan Silni se tome jako začudio, pa su mu domaćini objasnili da se ovce ovde dockan jagnje zbog dugih zima, trešnje kasne zbog hladnoće, da je grožđe u Župi poranilo, a da za hladne zime na Kopaoniku i leti ima dovoljno snega.



Studenički konaci

U jednoj od svetinja u „dolini kraljeva“ - manastiru Studenici iz 12. veka koji se nalazi pod zaštitom Uneska - možete naći duhovni spokoj, ali i telesno okrepljenje. U Studeničkim konacima se može zanočiti, a monasi će vas nahraniti namirnicama sa manastirskog imanja, studeničkom pastrmkom, ponuditi čajem ili čašom domaćeg vina.

RAŠKA GASTRO PRIČA

Sedište srednjovekovne župe, današnja Raška smeštena je u podnožju Kopaonika i Golije. Osnovni sastojci koji se koriste u kuhinji potiču sa ovih „stasitih“, zdravih planina. Kajmak i sir uvek su na trpezi, jedu se sa vrućim uštipcima, heljdinom projom ili „masenicom“. Kuhinju raške varoši verodostojno predstavlja etnorestoran „Čakmara“ gde, uz čašicu rakije „Kopaonička rosa“ ili „Nemanjička suza“ možete probati izvorna jela ovog podneblja. Od svih ukusa, jedan se „izborio“ za primat – to su kopaoničke borovnice od kojih se prave sokovi, džemovi, slatka, kolači... Svakako treba probati neki delikates od borovnice, posebno sok i kolač. Kulinarski rariteti su i jela od vrganja i gljive sunčanice koji se spremaju u hotelu „Rtanj“ u turističkom centru na Kopaoniku.



KRALJEVO

- „Srebrni kazan – Pasuljijada“, septembar

KOPAONIK

- „Dani borovnice“, jul
- „Dani vrganja“, septembar

BRUS

- „Zlatne ruke Brusa“, avgust
- „Bruski kotlić“, avgust

BRUSKI ŠARDENI I RAKIJE

Varošica Brus i selo Brzeća poznate su po planinskom i seoskom turizmu. Gastronomsku priču ovde „pripovedaju“ izvorna jela koja se brižljivo neguju. Jedan od starih specijaliteta su „šardeni“ - jedinstveno brusko jelo od jagnjećih iznutrica koje se služi toplo i preliva kiselim mlekom. Bruski kraj poznat je i po izvrsnim rakijama od šljive, dunja, kajsije, kruške... Od poslastica preporučujemo slatko od šumskih jagoda, pitu od borovnica, kao i „slanu poslasticu“ - šnicle od koprive. Višestruko nagrađivana jela „upakovana“ su u šareni meni slanin i slatkih jela pod nazivom „Bruski sto“. Poznati restorani nacionalne kuhinje su „Koliba“ u Brzeću, „Kljunac“, i „Promaja“ u Vlajkovicima, „Stari bunar“...



Borovnice i kolač od borovnica



Mirov pekmez od šljiva

Pekmez se u ovom kraju nekada pravio samo od šljive „požeगाče“. Kuvao se u kazanu za topljenje masti i čuvao u zemljanim čupovima ili uvijao u listove kupusa. U kafani „Kod Mira“ svake godine skuvaju tonu ovog pekmeza, a od njega prave kolače i služe ga kao prilog uz glasoviti „Lenin kolač“ od jabuka.

Čarolija šumskih jagodica

Slatko od šumskih jagoda neponovljivog je ukusa. Ova retka poslastica nekada se mogla probati samo u kućama, a danas je u Brusu pravi kompanija „Fudlend“. Da bi slatko bilo isto kao domaće, kuva se na šporetima na drva i ukuvava lagano, baš onako kako se ova mirisna voćkica oduvek priprema za zimnicu.

TURISTIČKE INFORMACIJE

- Turistička organizacija Kraljeva www.jutok.org.rs
- Turistička organizacija Raške www.raska-turizam.rs
- Turistička organizacija Brusa www.turizamopstinebrus.co.rs

Župske i moravske blagodeti



„Ovo je druga evropska Španija” – izjavio je ushićeno francuski konzul Deko, prilikom posete Župi 1904. godine, videvši zatalasane župske kose pod vinogradima. Župa i dolina Zapadne Morave gde sve što se zasadi obilato rađa, mineralni izvori, planine Jastrebac, Kopaonik, Željini i Goč stvorile su tu, na mestu susreta voda i gora, trpezu, šaroliku bojama i ukusima.



Orasnice s medom i salarice



U Tromoravlju

Gradići Čićevac i Varvarin nalaze se u trouglu tri Morave – u dolinama Zapadne i Južne, koje se ovde sastaju i prave Veliku Moravu. Zemlja pored reka blagorodna, pa si u zasadi obilni po rodu. Polja paradajza, šargarepa, bostana... koja su se protežu do podnožja okolnih planina su uobičajena slika, a pored povrtnarskih kultura uzgajaju se ruže i drugo cveće.

LAZAREV GRAD

Kruševac je u 14. veku podigao knez Lazar kao prestonicu, a oko nekadašnjeg utvrđenja razvilo se varoško jezgro. Tako se danas u centru grada nalaze zidine Lazarevog grada i slavna crkva Lazarica. Kruševac ima bogatu tradiciju, treba običi njegove znamenitosti ali osetiti i čari ovdašnje kuhinje. U restoranima „Lazarev dvor” i „Konak” kao i u „Etno kući” i domaćinstvu Milićević u Beloj Vodi, mogu se probati brojni domaći specijaliteti: pite, proje, pihtije, sarmice ili piletina s medom i suvim šljivama, a ne treba propustiti slatku završnicu – salarice, orasnice s medom... Hleb, jela pod sačem i pastrmku treba probati u srndaljskoj etnovodeni u blizini Ribarske Banje. Kruševačko podneblje poznato je i po „Rubinovim” vinima i vinjaku.

LEKAR LEČI, PRIRODA IZLEČI

Za selo Vrnjci vezuje se početak opančarstva u Srbiji, te je „zahvaljujući opanku” Vrnjačka Banja dobila ime, a vremenom je stekla „titulu” kraljice banja. Retko ko je odoleo njenom šarmu. Ovde se nalaze izvori mineralne vode, vazduh je čist, zdrav, pa godi i sedenje u nekoj od brojnih restoranskih bašti, postavljenim na glavnoj „promenadi”. Jagnjetina i teletina pod sačem i domaće vino uz zvuke klavira i gitare, samo su deo ponude u restoranima. „Kruna” i „Tri golubice” bogatim menijem čuvaju duh starih vremena, a sa gočkim sirom i kajmakom, svežim lepinjama od domaćeg brašna sa dodatkom mineralne vode i sremuša ponose se i drugi restorani. Zdravu i „snažnu” gočku trepezu reprezentuju i etnokuća „Gočko” i etnoselo „Rakezići” koji se nalaze na brežuljcima ove šumovite planine. Voda „Vrnjci” je zaštićenog geografskog porekla.



ŽUPA U RUJU I PLAVETI

U muzeju u Aleksandrovcu mogu se videti, u Župi pronađene, skulpture iz neolita, poznate kao Župske venere. Grad ima i Muzej vinarstva i vinogradarstva, Vinsku ulicu i Fontanu vina koja se puni vinom u vreme „Župske berbe“... „Sve“ je posvećeno grožđu, a slavu ovog vinogorja pronose „Vinožupa“ i preko 50 porodičnih vinarija, poput vinske kuće „Minić“, „Spasić“, „Budimir“, „Nikolić“, „Živković“, „Ivanović“... Uz kvalitetna vina slaže se dobra hrana – roštilj, pečenje, ali i pastrmka. Kada ste u ovom kraju probajte i jedinstveni specijalitet „šerdeni“. Izaberite neki od restorana „Stara čaršija“, „Salus“, „Skačak“... a posetite i etnodomaćinstvo u selu Latkovac.

TRSTENIK NA MORAVI

Deo tradicije i kulture koji nose ljudi koji žive u dolini Zapadne Morave može se videti u ovom gradiću. Ovde se obeležava Dan vinogradara i vinara Sveti Trifun, Dani povrća u selu Stopanji... Vino i povrće je izuzetnog kvaliteta, a opet, ovaj kraj je najpoznatiji po stopanjskom pečenju. Prva pečenjara počela je sa radom tridesetih godina prošlog veka, a danas ih ima osam. Bilo da ste svratili u „Stevinu kafanu“, „Petljavinu“, ili neku drugu, u svakoj se u po dana i noći može kupiti sveže pečena prasetina i jagnjetina. Uz to bi odlično išlo vino tamjanika vinarije „Milosavljević“ iz sela Bučje, prijatnog ukusa i mirisa koji podseća na bosiljak.



TRSTENIK

- „Trstenik na Moravi“, avgust

ALEKSANDROVAC

- Međunarodni sajam vina, april
- „Župska berba“, septembar

Praseće pečenje



Klaker i soda voda

U sodadžijskoj radnji u Trsteniku, jednoj od retkih koja se održala u Srbiji, može se kupiti soda voda (za špricer) i klaker - slatko, blago gazirano piće, preteča današnjih gaziranih sokova.



(S) Latkovac

Vremešno porodično seosko domaćinstvo u Latkovcu, Sanja Knežević je pretvorila u ljupki etnokompleks. U ovom ambijentu naročito gode domaći sokovi i hrana spremljena po starim receptima.

TURISTIČKE INFORMACIJE

- Turistička organizacija Kruševca
www.turizamkruševac.com
- Turistička organizacija Vrnjačke Banje
www.vrnjackabanja.co.rs
- Turistička organizacija Trstenika
www.turizamtrstenik.rs
- Opština Čičevac
www.cicevac.rs
- Opština Varvarin
www.varvarin.org.rs
- Turistička organizacija Aleksandrovca
www.toa.rs

Toplički sač, prokupac i šljive



Ova oblast poznata je po termomineralnim vodama i banjama i nosi ime po reci koja je zbog obilja toplih izvora nazvana Toplica. Vinogradi kraj Toplice, voćnjaci, pašnjaci, nedirnuti prostori Radan planine, Vidojevice, Kopaonika... daju plodove od kojih se „po starinski“ sprema zdrava i izdašna „toplička trpeza“.



*Jagnjetina i lepinje
ispod sača uz čašu
prokupačkog vina*



BANJSKE ETNO KUHINJE

Kuršumlija je mali grad duge istorije, darovan obiljem vode. Smešten je na tri reke, a okružen sa tri banje: Prolom, Lukovskom i Kuršumlijskom. U Prolom i Lukovskoj Banji brižljivo se neguje starinski način pripreme hrane. U banjskim etno „krčmama“ jela se spremaju „pod sačem“. Za to su potrebne posebne posude s masivnim poklopcima (sačevima) koje se prekrivju žarom. Potrebno je i veliko umeće da se hrana na ovaj način zgotovi, ali su zato ukusi jagnjetine ili teletine „ispod sača“ sasvim posebni. Ovako se spremaju i drugi specijaliteti poput lepinja i pita. Uz jela „pod sačem“, preporučujemo i „radanski doručak“ koji se sastoji od govede pečenice, domaćeg kajmaka, sira i kise-log mleka, lepinje iz crepulje i čašice „delikatesne“ rakije od divlje kruške.

PROKUPAČKO VINO I VIŠNJE

Prokuplje je sedište Topličkog okruga. Brdo Hisar je njegovo znamenje i najstarije jezgro naseljeno još u antičko doba. Bilo je rimsko, nemanjičko, tursko utvrđenje... Hisar sa tri strane štiti reka Toplica koja ovde menja tok stvarajući neobičan prirodni fenomen nazvan „epigenija“. Pokraj reke Toplice nalazi se vinogorje u kojem se gaji „prokupac“ - jedna od najznačajnijih srpskih izvornih sorti vinove loze. Preporučujemo vam crni „prokupac“ i „topličku ružicu“ iz podruma vinarije Arandelović i „Topličkih vinograda“. Prokuplje se ponosi i titulom „državnog prvaka“ u proizvodnji višnje. U čast plodova koje rađa oko sedam miliona stabala, svakog juna održavaju se „Dani višnje“.

Neolitski hleb

Lokalitet Pločnik kraj Prokuplja je sinonim za kasnu vinčansku kulturu. Istraživanja ukazuju da je reč o verovatno najstarijem metalurškom centru sveta u kojem se prerađivala ruda bakra. U rekonstruisanom naselju, uz prethodnu najavu, možete probati „hleb iz neolita“ koji se mesi sa izvorskom mineralnom vodom.

Meke rakije, zdravice i rukatka

Kuršumlijski kraj je poznat po „mekim“ rakijama od raznog voća, a jedinstven je običaj njenog ispijanja uz zdravice. Ovaj običaj naziva se „rukatka“ zbog čaša sa rukohvatom u kojima se meka rakija služi.



ĐAVOLJA ĐAKONIJA

Nadimak Kuršumlije nalazi se i poznata turistička atrakcija - Đavolja varoš, koju „naseljavaju“ dvesta dve impozantne zemljane statue, nastale nesvakadišnjim i veoma dugim procesom erozije. Uz uživanje u vajarskom delu prirode, ovde vas, u etno restoranu, uz meze, očekuju i „đavolji ražnjići“, koji se serviraju na posebno kovanim stalcima, tako da nalikuju zemljanim figurama čudesne varoši.



SVE OD ŠLJIVE

Gradić Blace nalazi se u Topličkoj kotlini i naslonjen je na padine Kopaonika i Jastrepca, što je bogomdano podneblje za zasade voća. Ljudi se ovde generacijama bave voćarstvom: gaje se jabuke i višnje, ali je najzastupljenija voćka šljiva. Na teritoriji opštine, na čistom i zdravom podneblju, raste oko dva miliona stabala. Od specijaliteta kraja, naravno, izdvajaju se poslastice od ljubičaste lepote: pekmez i kolač od šljiva sušenih na listu kupusa, a od pića tu je, svakako, domaća rakija šljivovica.



PROKUPLJE

- „Sabor višnjara - Dani višnje“, selo Velika Plana, juni

BLACE

- „Dani šljive“, avgust



Pekmez od šljive i suve šljive



Žitorada koja rađa

Vizantijsko naselje Žitoradsko kale, očuvalo je do danas svoju tradiciju žitnice i „povrtaškog raja“. Uz ratarske kulture i povrće, ovde se gaji i kvalitetan bostan.

Retka, okrepljujuća voda

Izvor „Prolom vode“ nalazi se na padinama Radan planine. Ova voda ima svojstva koja su veoma retka u svetu: sadrži puno minerala u malim količinama, a njena visoka alkalnost pomaže telu da neutrališe kiselost. U Prolom banji, koristi se u terapeutske svrhe. Prolom voda je i sastojak kvalitetnog točenog piva koje se služi u banjskim etno restoranima.

Grad i loza Svetog Prokopija

Poveljom iz 1395. godine kneginja Milica je manastiru Sv Pantelejmona na Atosu darovala u posed vinograde grada „svjatago Prokopija“. Grad je, po svetitelju nazvan Prokuplje, a po gradu loza „prokupac“ od koje se spravljaju „rujna vina“ i pitke ružice.



TURISTIČKE INFORMACIJE

- Opština Prokuplje
www.prokuplje.org.rs
- Turistička organizacije Kuršumlije
www.tokursumlija.rs
- Turistički klaster Radan
www.radanklaster.rs
- Sportsko - turističko - trgovinski centar Blaca
www.sttcbiace.rs

Žitnica Morave



Rimljani su Čupriju zvali Horreum Margi – što znači žitnica Morave, a istim imenom bi se mogla nazvati čitava oblast kraj Velike Morave. O plodnost moravske zemlje govori duhovita narodna opaska: „da joj bačiš dugme, rodila bi kaput“. Plodove Velikog Pomoravlja, Levača i Resave oblikovani su u „domaćinsku trpezu“ na kojoj ima svega: i mesa i ribe, i povrća i voća, i vina i rakije, i slatkog i slanog...

Ćureće pečenje i jagodinska ružica



JAGODINSKA RUŽICA I ĆURETINA

Još u 19. veku Jagodina je bila poznata po uzgoju ćurki, pa su njeni žitelji zato dobili nadimak „Ćurani“. Jagodinci su, takođe, vrsni vinogradari, a jovačko crno vino i jagodinska ružica su najpoznatija vina koje je dalo ovo vinogorje. Pored vinove loze, gaji se i drugo voće od kojeg se peku dobre domaće šljivovice i prepečenice. Postoje i veliki zasadi pod jagodama, pa ne treba propustiti ukuse kolača i slatkog od jagoda. Neka od jela koja preporučujemo su, svakako, jela od ćuretine: ćurka na podvarku, dimljena ćuretina, ćureća bela čorba... koja se pripremaju u konaku „Fontana“, restoranu u jagodinskom Zoo vrtu, hotelu „Alfa“... Zanimljivi su i vinski putokazi koji će vas odvesti do vinarija „Temet“, „Jagodinske vinarije 1897“, „Vinisa“...

Jovačka vinogradarska škola

Zadružni jagodinski rasadnik vinove loze datira još iz 1897. godine. Iz njega je izrasla Jovačka vinogradarska zadruga u čijim su se podrumima pravila crna jovačka vina i izvozila širom Evrope. „Jagodinska vinarija 1897“ danas je jedna od njenih baštinka.



Šarena kafana

Jagodinski knez Arandel Milosavljević je početkom 19. veka u glavnoj čaršiji otvorio kafanu koja je ubrzo postala znamenje grada. Ovdašnji trgovac Jovanča Micić – literarni junak Nušićevog komada – kreće na „epski put oko sveta“ upravo iz Šarene kafane.

PASTRMKE GRZE I SISEVCA

U okolini Paraćina poznato je izletišta Grza, nazvano po istoimenoj planinskoj reci pokraj koje se nalazi. Ovde se, u konobi „Koliba“, mogu probati razna jela, a decenijama unazad poznat specijalitet, zbog kojeg se u Grzu posebno dolazi, jeste pastrmka na žaru. U podnožju Kučajskih planina, u mestu Sisevac, nalazi se još jedna lepa oaza: „Sisevacterme“. U sklopu kompleksa otvoren je restoran „Potočara“ gde se, takođe, sprema glasovita pastrmka. U ovom lepom ambijentu na izvoru reke Crnice svakako treba posetiti manastir Svetog Sisoja iz 14. veka.

MANASTIRSKI PROIZVODI

U ovoj oblasti podignuto je mnogo manastira, među njima najpoznatiji su Manasija (Resava) kraj Despotovca iz 15. veka - zadužbina despota Stefana Lazarevića, manastir Ravanica kraj Čuprije iz 14. veka - zadužbina kneza Lazara i manastir Kalenić kraj Rekovca iz 15. veka - zadužbina velmože Bogdana. Svi imaju svoje ekonomije i proizvode med, rakije, vina, čajeve....

RESAVSKA PASTRMKA I SIR

Oblast Gornje Resave spona je između istočne Srbije i Šumadije, a Despotovac njen centar. Smešten je na reci Resavi podno obronaka planina Beljanice i Kučaja, pa čistih izvora pitke vode i zdrave hrane ima u izobilju. Jelovački ovčji sir, beljanička jagnjetina, vrganji i bukovače, tek su deo „namirnica“ na trpezi despotovačkog kraja. Najpoznatiji specijalitet je resavska pastrmka, koja se sprema u mnogim restoranima, od kojih izdvajamo one u blizini atraktivnog vodopada Veliki buk u Lisnama. Preporučujemo i posetu etnodomaćinstvu „Milanović“ u selu Lipovica, koje verno predstavlja kuhinju resavskog kraja.



Moravska salata i jagode



Ćurke pod zaštitom kralja

U doba vladavine kralja Milana Obrenovića izdat je dekret kojim se mašinovodama nalaže da ne uključuju sirene na delu jagodinske pruge kako se ćurke ne bi uznemiravale.

Prođoh Levač, prođoh Šumadiju

U pitomom Levaču, u varoši Rekovcu, u porti prelepog manastira Kalenić, već gotovo pola veka organizuje se smotra narodnog stvaralaštva „Prođoh Levač, prođoh Šumadiju“. Ovaj lep događaj prati izložba proizvoda domaće radinosti, kao i obilna i ukusna „levačka trpeza“.



SVILAJNAC

- „Dubljanska gulašijada“, selo Dublje, maj
- Poljoprivredni sajam, septembar

JAGODINA

- „Tortijada“, april
- „Petrovdanski etno sajam“, juli
- Sajem pčelarstva i pčelarske opreme, septembar

ČUPRIJA

- „Crevarijada“, avgust

REKOVAC

- „Prođoh Levač, prođoh Šumadiju“, avgust
- „Levačka pasulijada“, selo Sekurič, septembar

PARAĆIN

- Sajem vina, mart
- „Etno fest“, septembar

DESPOTOVAC

- Sajem narodnog umeća i stvaralaštva, avgust
- „Mudijada“, selo Lipovica, septembar

TURISTIČKE INFORMACIJE

- Prirodnjački centar Svilajnac www.prirodnjackicentar.rs
- Turistička organizacija Jagodine www.togjagodina.autentik.net
- Turistička organizacija Čuprije www.turizam.cuprija.rs
- Opština Rekovac www.rekovac.rs
- Turistička organizacija Paraćina www.toparacin.org
- Turističko-sportska organizacija Despotovca www.resava-tourism.rs

U trorečju velikih reka



Smederevska i Braničevska oblast prostiru se među plodnim dolinama tri velike reke: Dunava, Velike Morave i Mlave. Na istočnom obodu uzdižu se Homoljske planine sa čudesnom Gornjačkom klisurom, vrelom Mlave, Krupajskim vrelom... Ovde se nalaze mnogi drevni manastiri: Gornjak, Koporin, Rukumija, Vitovnica, Trška crkva... Plodove trorečja i Homolja oblikovali su, u skladu sa sopstvenim tradicijama, Srbi i Vlasi, pa je kuhinja ovog kraja više nego raznolika.



Voće i vino Smedereva



KORPA VOĆA, ZLATNO VINO I SMUĐ

Na grbu Smedereva nalazi se stilizovano grožđe, srednjovekovna tvrđava i Dunav. Brežuljci kraj Dunava i Velike Morave plodno su tle za uzgoj loze i voća. Odavde potiče izvorna sorta grožđa „Smederevka“ od koje se pravi istoimeno vino zlatnožute boje. U voćnjacima se gaje breskve, jabuke, šljive, kruške... pa treba probati „smederevsku voćnu trpezu“, kao i voćne rakije. Preporučujemo obilazak vinarija, a posebno posetu „Vinskom gradu“ gde se u kućicama napravljenim od starih bačvi nalazi tržnica svih vina i rakija ovog kraja. Od ribljih specijaliteta izdvajamo smuđa „na smederevski način“, a od poslastica, savijaču od grožđa.

MORAVSKA VINA I KONACI

U dolini Velike Morave susreću se šumadijsko i beogradsko vinogorje, pa preporučujemo da sledite vinske putokaze koji vode do Vlašskog Dola i vinarije „Despotika“, podruma „Madžić“ u Selevcima, vinarije „Radovanović“ u Krnjevu... Hranu ovog kutka Srbije predstavlja etnokompleks „Moravski konaci“ kraj Velike Plane, a na jelovniku su pečenja, domaće pogače, sir, kajmak, pasulj... Pored hrane i vina, u ovom kraju vredno je upoznati znamenita mesta poput manastira Koporin, Pokajnice, spomen kompleksa Radovanjski lug, crkvi-brvnara...



Trpeza starog Rima

U nekadašnjoj prestonici rimske provincije Gornje Mezije - Viminacijumu - danas se, u sklopu arheološkog parka, u ambijentu rustične rimske vile mogu, uz prethodnu najavu, probati jela sa „rinskog menija“ - pogača, gladijatorsko varivo od ječma, meso s umacima, namaz od maslina, punjene urme i, naravno, vina.

PEČENJA I SARMICE

Jedno od znamenja Požarevca je breg Tulba - mesto gde je potpisan znameniti Požarevčki mir na koji danas podseća izložbena postavka i replika carske šatre. U neposrednoj blizini nalazi se etno restoran „Tulba“ koji reprezentuje specijalitete požarevačkog kraja: pečenje, kavurmu, proju, sir... U Petrovcu na Mlavi preporučujemo posetu kulturnoj kafani „Lovac“ gde je glavni specijalitet jagnjeća sarmica u maramici. Turistički centar ovog kraja je banja Ždrelo, gde se nalaze i etno restorani poznati po homoljskoj jagnjetini.



HRANA S PEČATOM HOMOLJA

Žagubica je u srcu Homoljskih planina – kraja poznatog po bagermovom „Homoljski medu“, ovčjem, kozjem i kravljem siru i rakiji travarici „Homoljskoj zdravici“. Svi ovi proizvodi su zaštićenog geografskog porekla. Od specijaliteta izdvaja se vlaški žuti kačamak sa sušenom slaninom i vrganjima, slatko od zovinih bobica, pekmez od šljive čitlovke, voćni sirupi... Izvorna homoljska hrana se sprema u desetak seoskih domaćinstava, od kojih izdvajamo etnoselo „Trška“, kao i etno restorane smeštene kraj čarobnog vrela Mlave i Krupajskog vrela, gde se priprema i odlična pastrmka.



Azanjska pogača i med sa Homolja



Azanjska beskvasna pogača

Postoji više varijanti glasovitih pogača koje se prave u selu Azanja kraj Smederevske Palanke – a najukusnija je, kažu, ona koja se mesi bez kvasca – samo sa solju, vodom, brašnom i azanjskim sirom.

Vodenice na Bistrici

U selu Bistrici kraj Petrovca na Mlavi, na istoimenoj rečici, postoji niz vodenica gde se brašno još uvek melje na mlinskom kamenu.

Palanački kiseljak

Smederevska Palanka poznata je po lekovitoj vodi i banji Palanački kiseljak. Ova voda se flašira pod imenom mineralna voda „Karadorđe“ i nosi žig kvaliteta „zdrava hrana, zelena jabuka“.

SMEDEREVO

- „Smederevska jesen“, septembar
- „Bostanijada“, selo Osipaonica, jul

SMEDEREVSKA PALANKA

- „Dani azanjske pogače“, selo Azanja, avgust

VELIKA PLANA

- „Karadorđevi dani gurmanluka“, septembar

POŽAREVAC

- Međunarodni uskršnji etno festival, selo Poljana, maj

PETROVAC NA MLAVI

- Sabor pčelara, selo Kamenovo, april
- „Bačijada“, selo Stamnica, maj
- „Prasićijada“, jul
- „Žumarijada“, selo Kladurovo, jul

ŽAGUBICA

- Sabor „Vrela Homolja“, jun
- „Dani bilja i gljiva“, selo Krepoljin, oktobar

TURISTIČKE INFORMACIJE

- Turistička organizacija Smedereva www.toosd.com
- Turistička organizacija Petrovca na Mlavi www.topetrovacnamlavi.com
- Turistička organizacija Malog Crnića www.toomc.org
- Turistička organizacija Požarevca www.topozarevac.rs
- Turistička organizacija Žagubice www.tozagubica.rs

Đerdapski tanjir izobilja



Predeli pored Dunava, Đerdapska klisura, planina Miroč i Homolje, u svakom smislu su zadivljujući - na ekskluzivne prirodne lepote nadovezala se neprocenjivo vredna kulturna baština. Izvor hrane i života uvek je bio i ostao Dunav. Pored ribe, u ovim krajevima se u ishrani koristi puno povrća i namirnica iz prirode. Naizgled skromna, kulinarska tradicija Đerdapa obiluje jedinstvenim ukusima srpske i vlaške kuhinje.

Pržena somovina
i pasulj „gradištanac“



RIBA I PASULJ

Veliko Gradište je nekada, zahvaljujući luci na Dunavu, bio „uzavreli“ grad sa brojnim kafanama boemske atmosfere, što se i danas oseća. Ova otmena varoš sa svojim Turističkim centrom na Srebrnom jezeru ima odličnu alasku kuhinju. Osim ribljih čorbi i ribe koja se priprema na bezbroj načina, posebno preporučujemo „mariniranu štuku“. Specijalitet je i čorbast pasulj koji se kuva od „gradištanca“ - ovdašnje izvorne povrtarske kulture. Ova jela se mogu probati u samom gradu, na Srebrnom jezeru, a lepo mesto je i Ram, smešteno podno istoimene tvrđave, gde postoje restorani s pogledom na vodeno prostranstvo Dunava.

GOLUBAČKA MAGIJA

Tvrđava Golubački grad na samom ulazu u Đerdapsku klisuru simbol je ljupkog Golupca. Njegovu kuhinju obeležava bliski dodir s rekom – ovde se mogu probati razna jela od ribe: marinirani som, smuđ, „pijani šaran“, riblji čips... Među poslasticima, čuvena je „Golubačka magija“ – pečena bela bundeva napunjena medom, orasima i suvim groždem - koja potiče iz vlaške kulinarske tradicije. Riblji specijaliteti se mogu probati u hotelu „Golubački grad“, kao i u restoranima u Golupcu i u vikend naselju Vinci.



Čika Tasina kuhinja

Atanasije Panić, prvi školovani kuvar iz Velikog Gradišta, poznat je i van granica Srbije. Čika Tasa, kako ga zovu sugrađani, godinama je sakupljao i dopunjavao narodne recepte. Pasulj „gradištanac“, štuka u marinatu, kao i druga jela, kuvaju se po čika Tasinim skladnim kulinarskim „notama“.

GRILOVANA SIRA I MEDOVAČA

Prelepo selo Miroč na istoimenoj planini još je u doba Rimskog carstva bilo vazдушna banja na putu od Taliata (Donjeg Milanovca) do Egete (Brze Palanke). Odavde potiče „miročki sira“ - bareni kravljji sir, koji se priprema samo na prostoru Đerdapa. On se ne topi, pa zato može da se griluje, što mu daje čaroban ukus. U kafani „Kod Miročanca“ može se probati ovako pripremljen sir, ali i druga jela poput „Markovog doručka“ sa četiri vrste mesa. Gastronomiju Majdanpeka reprezentuje i etnokompleks „Kapetan Mišin breg“ kod Donjeg Milanovca, gde se gosti dočekuju medovačom i sokom od zove.



ВЕЛИКО ГРАДИШТЕ

- „Alaske večeri“, jul
- „Pasuljjada“, avgust

GOLUBAC

- „Sajam Dunava“, jul

DONJI MILANOVAC

- „Porečki kotlić“, avgust

KUČEVO

- „Homoljski motivi“, maj

KLADOVO

- Etno festival, jul

NEGOTIN

- Sajam meda i vina, maj

NEGOTINSKA CRNA TAMJANIKA

Negotin je prestonica vinarstva. Od brojnih vrsti negotinskih vina izdvaja se crna tamjanika – vino od autohtone sorte grožđa koja se ovde gaji još od srednjeg veka. Ona je izuzetno jaka, mirisna i slasna, a njeni najpoznatiji proizvođači su manastir Bukovo i Poljoprivredna škola. Preporučujemo i obilazak Rajačkih i Rogljevskih pinnica, gde se možete upoznati i sa drugim vinima ovog podeblja.

KLADOVSKI GASTRO MIKS

Najveći turistički centara na „Đerdapskoj rivijeri“ je Kladovo. Pored tradicionalne alaske kuhinje koju reprezentuju restorani u gradu, a posebno restorani u čuvenom ribarskom selu Tekiji, ovde se mogu probati ukusi vlaške kuhinje. U etno-restoranu „Vlaška kuća“ priprema se kačamak „mamaljiga“ koji se služi sa sirom, jajima, mesom... Na jelovniku su i palačinke „plašinte“, proja sa koprivom, kisela čorba... U znak sećanja na davnašnje stanovnike Kladova - stare Rimljane, u restoranu „Kristal“ sprema se itrija - poslastica od susama, badema, oraha, lešnika i meda.



Palačinke „plašinte“ i zapečeni kačamak



Trpeza „Starozlatije“

Kučevo se nalazi na zlatonosnoj reci Pek, pa se nekada zvao Starozlatija. U ovom prelepom kutku, možete probati jela homoljskog kraja koja se služe u etnorestoranima „Homoljski motivi“, „Podrum“, „Širka“, „Burence“, „Gurman“...

Ekološki med

U zdravim predelima Đerdapa i Homolja ljudi se tradicionalno bave pčelarstvom. Poznat je „Homoljski med“, „Golubački med“, „Miročki med“...

Kladovski kavijar

Jedan od „zlatnih darova“ Đerdapa koji se, sve do izgradnje brane, izvezio probirljivim kupcima bio je „Kladovski kavijar“. Recept koji je ga je proslavio doneo je ruski emigrant Sergej Vinogradov. Sastav „praška“ koji se do-davao ikri moruna i jesetri ostao je najstrože čuvana tajna.

TURISTIČKE INFORMACIJE

- Turistička organizacija Velikog Gradišta www.tovg.org
- Turistička organizacija Golupca www.togolubac.rs
- Turistička organizacija Majdanpeka www.toom.rs
- Turistička organizacija Kučeva www.tokucevo.org
- Turistička organizacija Kladova www.tookladovo.rs
- Turistička organizacija Negotina www.toon.org.rs

Darovi Timoka i Rtnja



Reka Timok svojim „petorečjem“ pulsira Istočnom Srbijom. Reke, zemlja, čudesne planine Rtanj, Ozren, Tupižnica, Stara planina... daju zdrave plodove na kojima se zasniva kuhinja Timočke krajine. Na ovim prostorima žive ljudi „s četiri strane sveta“ - doseljeni sa Stare planine, iz doline Južne Morave i Vardara, iz Bugarske, sa Kosova, iz Banata, Vlaške nizije... što gastronomiju ovog dela Srbije čini nalik tkanici prošaranoj nitima mnogih boja.

Sokobanjsko kiselo
mleko
i kiflice sa sirom



DOĐEŠ STAR, ODEŠ MLAD

Krilaticom „Sokobanja - Sokograd, dođeš star - odeš mlad“, Branislav Nušić je opisao Banju, a jedan od njenih redovnih gostiju bio je i Ivo Andrić. Zabeleženo je koja je jela voleo i da je ovčje kiselo mleko, čvrsto da može nožem da se seče, uzimao kao lek. Kiselo mleko je i danas ponos Sokobanjaca, kao i ovčji sir i jagnjetina sa Ozrena i Rtnja. Kiflice, kravajčići i palačinke sa crembušom (sremušom) imaju neponovljiv ukus upravo zbog sokobanjskog sira. Kuhinju predstavljaju brojni etnorestorani, među kojima se izdvajaju „Stara vodenica“, „Milošev konak“, etnopark „Kalinovica“, kao i seoska domaćinstva u Resniku, Jošanici, Vrmdži...

RTANJSKI ČAJ, KRIVOVIRSKI KAČKAVALJ



Rtanj, svojim zagonetnim izgledom koji podseća na piramidu i brojnim legendama koje ga obavijaju, izaziva divljenje i poštovanje. Samo na rtanjskom tlu raste mirisna metvica od koje se pravi čuveni Rtanjski čaj. U obližnjem selu Krivi Vir, pravi se „Krivovirski“ ovčji, kozji i kravlji kačkavalj, koji ima specifičnu aromu oraha i zaštićenog je geografskog porekla. U Boljevcu se može probati Rtanjski med, a u „Krčmi Timočke bune“ i etnokompleksu „Balašević“ na jelovniku se mogu naći domaći proizvodi ovog kraja: kiselo mleko, sir, kačamak, jabuke punjene orasima, pljeskavice od koprive...



Molitva pod Midžorom

Vrh Midžor na Staroj planini jedan je od najviših u Srbiji. Ljudi koji ovde žive okupljaju se pod Midžorom na Đurđevdan i drevnim obredom mole majku prirodu da svoju snagu prenese na čoveka, useve i stoku.

PLANINSKI PUNOMASNI MENI

Ko želi u Boru da kupi kajmak, neće ga naći. Iako u kuhinji preovlađuju mlečni proizvodi, žitelji Bora nemaju kajmak jer se u ovom kraju sir pravi isključivo od punomasnog mleka. Plodovi sa obližnje planine Tupižnica oblikovni su u „čobanski meni“ na kojem se nalaze bela čorba, vlaški burundeo (kuvano jelo od svinjskog mesa, belog luka i brašna), salate „trljanice“... Ovi, ali i drugi specijaliteti, mogu se probati u restoranu „Jezerce“ na Borskom jezeru, „Srpskoj kruni“ u Brestovačkoj Banji, kao i u seoskim domaćinstvima Vanucić i Grujić u selu Gorjanu podno planine Stol, kod Monića u selu Zlot...

TIMOČKA SALATA I JAGNJETINA

Nedaleko od Zaječara i Gamzigradske Banje nalaze se ostaci velelepne carske palate Feliks Romulijane iz 4. veka, koja se nalazi na Uneskovoj listi kulturne baštine. Umetničko blago Romulijane izloženo je u zaječarskom Narodnom muzeju. Utisak o Zaječaru ne bi bio potpun bez ukusa „Zaječarskog piva“, „timočke“ salate, grilovanog barenog sira, jagnjetine... koji se pripremaju u kulturnoj zaječarskoj kafani „Dva brata“. Domaća hrana ovog poznatog povrtarskog kraja može se probati i u etnodomaćinstima Pavlović u Nikolićevu, „Zelenom zecu“ u Malom Izvoru...

KNJAŽEVAČKE ČAROLIJE

Stara knjaževačka čaršija sa mostovima na Timoku svojevremeno je zadivila arhitektu Le Korbizjea. Očaravajući izgled grada, lepote obližnje Stare planine i tradicionalno dobra vina s Džervinovog brega glavni su turistički aduti Knjaževca. Domaća kuhinja neguje se u restoranima „Stara barutana“, „Kod Saše“, etnoselu „Srna“, vilama „Babin zub“, „Bogdanović“... Na trpezi se ističu staroplaninska jagnjetina i kačkavalj, bobove pihtije...

Pihtije od boba i salata trljanica



Muzej vina u Ravni

Na lokalitetu Timacum Minus kraj Knjaževca, pronađen je kip boga Dionisa što dokazuje da je vinogradarstvo u ovom kraju začeto još u antici. Na tom mestu, u Arheo-etno parku u Ravni danas je otvoren Muzej vina, a na „živim“ vinskim putevima Knjaževca naći ćete renomirane porodične vinarije Jović i Urošević.



SOKOBANJA

- „Zlatne ruke“, jul
- „Sveti Jovan Biljober“, jul

BOLJEVAC

- „Bekrijada“, mart-april

ZAJEČAR

- „Zlatne ruke“, septembar
- „Vržogrnački točak“, selo Vržogrnac, avgust
- „Potekla voda studena“, selo Veliki Izvor, maj
- Sajam „Zdravo - domaće - prirodno“, oktobar

BOR

- Sajam lekovitog bilja, meda i seoskog turizma, maj
- „Dani Brestovačke banje“, Brestovačka banja, avgust

KNJAŽEVAC

- „Đurdevdanski susreti - molitva pod Midžorom“, sela Vrtovac i Balta Berilovac, maj

TURISTIČKE INFORMACIJE

- Organizacija za turizam, kulturu i sport Sokobanja
www.sokobanja.rs
- Turistička organizacija Boljevca
www.boljevac.org.rs
- Centar za kulturu i turizam CEKIT, Zaječar
www.cekit.rs
- Turistička organizacija Bora
www.tobor.rs
- Turistička organizacija Knjaževca
www.tokjzevac.org.rs

Trpeza iz srca Balkana



Na krajnjem jugoistoku Srbije očekuje vas gastronomska regija koja nosi snažan pečat gorostasne Stare planine, Suve planine, Svrliških planina... Mlečni i mesni proizvodi nastali na planinskim visovima, neponovljivog su ukusa, a posebnu čar hrani podneblja daje i dodir sa susednom, bugarskom kulinarskom tradicijom.



Pirotski kačkavalj i peglana kobasica



Rukom stišnjene kobasice

Pirotska kobasica se pravi od najboljih komada junećeg, ovčjeg i kozjeg mesa. U meso se dodaju začini i posebno lekovite bilje. Kobasice se ne suše na dimu, već na promaji, a iz njih se nedeljama, malo po malo, istiskuje vazduh ručnim „peglanjem“ staklenim bocama.

Put kačkavalja: od Stare planine do Bele kuće

Recept za pirotski kačkavalj potiče od nomadskog stočarskog plemena Crnovunci. Predanje kaže da ih je ovom umeću, negde početkom 19. veka, naučio jedan Jevrejin. Organizovana proizvodnja započela je 1885. godine kada se, preko luka u Solunu i Burgasu, kačkavalj izvezio na Bliski istok. Polovinom 20. veka izvezio se širom sveta, a rado se i obilato služilo na trpezi Bele kuće.

PRESTONICA KAČKAVALJA

Pirot je glavni grad regije, poznat po ćilimarstvu i grnčarstvu, a na izvanrednom je glasu i kada je reč o hrani: pirotski kačkavalj je proizvod zaštićenog geografskog porekla koji se po posebnoj recepturi proizvodi viša od dva veka. Iako spada u tvrde sireve, topi se u ustima kao maslac. Zanimljivo je da on sadrži samo dva sastojka: mleko i so, pa se često kaže da njegov poseban ukus nije samo plod tehnologije, već iznad svega sočnih staroplaninskih pašnjaka. Drugi poznat delikates je peglana kobasica. Iz obilja ukusa „staroplaninske trpeze“ preporučujemo vam i jagnjetinu, kao i gurmanski „jagnjeći čomlek“ koji se priprema sa dosta povrća.



LUŽNIČKA VURDA

Gradić Babušnica okružen je planinama. Leži u dolini reke Lužnice po kojoj je čitava oblast dobila ime. Glavni turistički adut je obližnja Zvonačka Banja, poznata po okrepljujućem vazduhu i lekovitoj mineralnoj vodi. Od gastronomskih specijaliteta izdvaja se vurdra – ukusan i zdrav mlečni proizvod koja nalikuje na krem sir. Čitave porodice bave se proizvodnjom vurdre, a ona se priprema u „osnovnom obliku“ ili joj se dodaju sveže crvene parike koje zriju zajedno s vurdrom, dajući joj osvežavajući, kiselkast ukus.



CARIBRODSKA ŠUŠENICA

Dimitrovgrad je mali pogranični grad, poznat pod imenom „istočna kapija Srbije“. Većina njegovih stanovnika je bugarske nacionalnosti. Do druge polovine 20. veka zvao se Caribrod. Poznat je po prirodnim lepotama: Staroj planini i kanjonu reke Jerme. Tradicionalna jela se mogu probati u brojnim kafanama ovog živog, tranzitnog grada. Specijalitet na glasu je „caribrodsko šušenića“ - dimljeno svinjsko meso - kome je posvećen i poseban gastronomski događaj. Od predjela, poznata je pita „zeljanik“ i staroplaninski kačkavalj, a od glavnih jela staroplaninska jagnjetina. Jedinstven slatkiš koji preporučujemo je „pestilj od šljive“.



PIROT

- Sajam pirotске peglane kobasice, januar
- Pirotska jagnjijada, april
- Festival staroplaninskih jela, selo Temska, jul

BELA PALANKA

- Dani banice, avgust

BABUŠNICA

- Vurdijada, novembar

DIMITROVGRAD

- Balkanski sajam agrobiodiverziteta i seoskog nasleđa, septembar
- Dani caribrodsko šušenića, novembar

U ZNAKU BANICE I TANANE VRTKE

Mala varoš Bela Palanka, antička Remessiana, smeštena je u kotlini podno Suve planine. Ponosi se trajanjem dugim 2300. godina, svojim prirodnim nasleđem, tradicijom... Istaknuto mesto u gastronomiji Bele Palanke imaju dva specijaliteća: „banica“ - pita od sukanih kora sa nadevom od prevrelog ovčjeg sira i paprika „vrtka“ čije se seme čuva generacijama i gaji samo na ovom području. Ime je dobila zato što se tokom sušenja prirodno uvrće. Od tananih „vrtki“ priprema se predjelo „pretrnica“, a puni se i raznim nadevima. Banica i jela od „vrtke“ služe se kao specijalitet u svim kafanama u gradu i okolini.



Belopalanačka banica

Banica kao sicilijanska pica

Postoji tumačenje da naziv „banica“ ima koren u glagolu „banuti“, što bi značilo da je stvorena na domišljatosti: pita se može puniti onim što je dostupno kada banu gosti. Nastala je u trouglu između Stare, Suve i Svrljiških planina. Banica svaku trpezu čini „prazničnom“, iako je izum skromnog naroda, slično kao sicilijanska pica.

TURISTIČKE INFORMACIJE

- Turistička organizacija Pirota www.topirot.com
- Turistička organizacija Bele Palanke www.turizambelapalanka.com
- Turistička organizacija Babušnice www.babusnica.rs
- Sportsko turistički centar Dimitrovgrada www.stcdimitrovgrad.rs

Gurmanska sofrta jugoistoka



Dolinom Južne Morave prolazi jedan od ključnih putnih pravaca. U prostranoj Niškoj kotlini, gde se susreću Južna Morava i reka Nišava, nalazi se glavna saobraćajna „arterija“ čitavog Balkanskog poluostrva. Na ovoj velikoj rakersnici, nastala je gurmanska, samosvojna „južnjačka“ kuhinja „začinjena“ jakim primesama istoka.



45

Niška trpeza:
sarmica u
vinovom listu,
mučkalica i
lepinje

MERAK NEMA CENU

Niš je grad koji se ponosi svojom kuhinjom i „kafanskim nasleđem“. Izreka koja verno oslikava duh grada glasi: „Merak nema cenu“. Uživanje u jelima koja se ritmično smenjuju počinje mezetlukom: sukanom pitom, urnebes salatam, pihtijama... Potom se služe čorbe, jer Nišlije kažu da „nisu jeli, ako nisu nešto kusnuli s' kašiku“. Zatim na red stižu „gurmanluci“: teleći repovi, jagnjeće sarmice, sarmice u vinovom listu, pasulj na tavče... Neizostavan je i niški roštilj: ćevapi, gurmanske pljeskavice, pljeskavice u skrami... Vrhunac uživanja u roštilju predstavlja običaj služenja koji se naziva „voz“, kada jela jedna za drugim stižu na sto. Uz roštilj dobro idu šopska i moravska salata, ljute papričice... Za dezert preporučujemo neku od starinskih poslastica: orasnice ili suhu pitu, uz čašu vina iz Sićeva, Vele Polja, vinskog sela Malča...

NIŠKE KAFANE I AMBIJENTI

Provod u kafani je nezaobilazan deo posete Nišu. Kulturno mesto koje svakako treba posetiti je živopisno Kazandžijsko sokače – nekadašnja zanatlijska četvrt, danas ulica kafea i kafana. Od starih i poznatih kafana preporučujemo „Staru Srbiju“, „Nišlijsku mehanu“, „Galiju“, „Tri fenjera“, „Biser“... Niška Banja je, takođe, poznata po brojnim i odličnim kafanama.



Sremac, Kalča i Čapa

Na ulazu u Kazandžijsko sokače nalazi se skulptura koja prikazuje Kalču - niškog kujundžiju, lovca i „najvećeg l'žova“ - kako rukom visoko podignutom od zemlje, pokazuje piscu Stevanu Sremcu kolikog je „afrikanskog zajca ufatio“. Njih dvojica, u društvu psa Čape, simbolizuju duh kafanskog, „narodskog“ i građanskog Niša.

Niški burek

Burek je u Niš stigao pre više od pet vekova: zabeleženo je da je prvi, 1498. godine, napravio carigradski pekar Mehmed Oglu. Danas je burek omiljen specijalitet, pa u gradu možete napraviti svojevrstnu „burek turu“. Samo u glavnoj ulici nadmeću se četiri pekare na glasu, a ima ih odličnih u svim delovima grada.

ALEKSINAČKI ČEVAPI

Aleksinac je skoro čitav vek bio grad rudara, a danas je poznat kao grad vrsnih povrtara i voćara – posebno uzgajivača jagoda, kupina i aronije. Bogatstvo plodova i kulinarsku tradiciju ovog kraja predstavljaju seoska domaćinstva Vukić i Pavličević koja vam preporučujemo da posetite. U samom gradu, u nekoj od starih kafana, svakako naručite glasovite „aleksinačke čevape“.

ZAPLANJSKI MERAK

Gadžin Han se smestio među planinama – markantnom Suvom planinom, Seličevicom, Babičkom gorom i Kruševicom. Zaplanjski kraj skrajnut je sa prometnih puteva, pa su turisti ovde mahom planinari. U selu Donji Dušnik preporučujemo vam predah u etnorestoranu „Zaplanjsko ognjište“, kao i obilazak desetine starih vodenica gde se nalaze i ribnjaci pastrmki. Domaću hranu možete probati u kafani „Zaplanjski merak“ u Gadžinom Hanu, kao i u seoskim turističkim domaćinstvima.

SVRLJIŠKI BELMUŽ

Svoje specijalitete - belmuž i kačkavalj - Svrljižani su zaštitili kao proizvode s geografskim poreklom. Pored toga, ovde se ponose „janijom“ - jelom koje se pravi od jagnječeg mesa i puno povrća. Jedan od zaštitnih znakova gastronomije je i restoran „Kamiondžije“ koji se proćuo po izvrsnom i obilnom roštilju.



Svrljiški belmuž



Belmuž – od muške ruke

Nekada pastirsko, danas kafansko jelo - belmuž - potiče iz Svrljiga. Pravi se od svega tri sastojka - mladog sira, belog kukuruznog brašna i soli, ali njegova priprema zahteva dosta vremena i snage. Sam naziv, bel – belo i muž – muško, govori da bez „muške“ ruke ne bi mogao valjano da se umeša.

Oblačinska višnja

Po selu Oblačina nazvana je jedna sorta sočne višnje karmin crvene boje. Na Oblačinskom jezeru održavaju se „Dani višnje“, gde se mogu probati poslastice i sokovi od ove delikatne voćke.

Dobrički bostan

Doljevac je poznat po uzgajanju lubenica i dinja. U selu Mekiš se svakog jula održava „Dobrička bostanijada“.



NIŠ

- Salon vina i čokolade „Dolče vita“ i „Rakija BRE“, mart
- „Niški zlatni kotlić“, maj
- „Gastro turistička olimpijada Naisus“, avgust
- Takmičenje u spremanju jela sa roštilja, avgust
- „Dani Bureka“, avgust
- „Nišlijski čvarci“ i „Naj zimnica“, oktobar

ALEKSINAC

- „Pekarski dani“, oktobar
- „Dani jagode“, selo Grdetin, maj

SVRLJIG

- „Belmužijada“, avgust



TURISTIČKE INFORMACIJE

- Turistička organizacija Niša
www.visitnis.com
- Oštinska organizacija za turizam i sport, Aleksinac
www.otisaleksinac.org
- Centar za turizam, kulturu i sport Svrljiga
www.kcsvrljig.rs
- Opština Gadžin Han
www.gadzinhan.rs/preduzeca/turisticka

U carstvu roštilja i paprika



Prostrana Leskovačka kotlina smestila se u „petorečju“ tokova Južne Morave, Jablanice, Veternice, Vlasine i Puste reke. Okružena je planinama i obasjana „južnim“ suncem. Njeni plodovi, pre svega sočne crvene paprike, obeležavaju gastronomiju podneblja. Na to se nadovezala tradicija pripremanja roštilja koja je, u zbiru, dala jednu izvrsnu, ukusnu i bogatu kuhinju „snažnog karaktera“.

47

Leskovački roštilj i ajvar



Sela paprikama iskićena

U ranu jesen sva se leskovačka sela crvene, a najslikovitija je Donja Lokošnica, „od glave do pete“ okićena niskama paprika.

GURMANSKI SPEKTAKL

Roštilj je sinonim za leskovačku gastronomiju koju krase i druga poznata jela: leskovačka mučkalica, ajvar, đuveč, punjene, pečene i pohovane paprike, salate „trljanice“ i „ljutenice“... Ovaj grad je pravo odredište za istinske gurmane, a jedno od iskustava koje ne treba propustiti je kulinarski spektakl koji se zove „leskovački voz“. Sastavljen je od „kompozicija ića i pića“: kao aperitiv pijucka se voćna rakija, zatim slede čevapi i pljeskavice, koje smenjuje „kompozicija“ belih i dimljenih vešalica. Tada nastupa čas za neko od hisarskih, vlasotinačkih ili pustorečkih vina koja se dobro slažu sa džigericom u skrami, ražnjićima, uštupcima... Neki od „vagona“ se može preskočiti, ali i po volji dopuniti. „Voz“ ima i svoju slatku završnicu - kolač rečelj koji se pravi od vina, grožđa, bundeve i drugog voća.

FESTIVAL U ŠIROKOJ ČARŠIJI

Gastronomski događaj po kojem se Leskovac prepoznaje je „Roštiljijada“ - najveći i najposećeniji festival roštilja u jugoistočnoj Evropi koji okupi i do pola miliona posetilaca. Na glavnoj gradskoj promenadi - Širokoj čaršiji - nadmeću se majstori na „šahovskom polju“ skare. Događaj koji privlači veliku pažnju je pripremanje najveće roštiljske pljeskavice na svetu.

Kralj leskovačkog roštilja

Ime Miodraga Gligorijevića Bureta, poznatijeg kao Dragi Bure, s poštovanjem se izgovara u svetu kulinara. Pobrao je mnoga odličja na međunarodnoj sceni, a spremao je roštilj za predsednika Tita i njegove slavne goste.



RADANSKE VAROŠI

Medveđa, Sijarinska Banja, Lebane i Bojnik su varoši „pod okriljem“ Radan planine. Gastronomiju radanskog područja obeležavaju tradicionalna jela - pečena ispod sača, hleb iz crepulje, roštilj, sir, sprža.... Sijarinska Banja je glavni turistički centar - sa bazenima, hotelom „Gejzer“ i nekoliko restorana. U Lebanu svakako treba posetiti fascinantno „Caričin grad“ iz 6 veka koji je, u svom rodnom mestu, podigao car Justinijan. U ponudi Bojnika nalazi se planinarska tura pod nazivom „Tragovima Vizantije - od vrhova Radana do Caričinog grada“, koja će vas odvesti do jezera Brestovac i lepih sela u kojima možete probati domaću hranu.

VLASOTINAČKI PUT VINA

Na brežuljcima u donjem slivu reke Vlasine prostire se vlasotinačko vinogorje koje možete upoznati na turi „kružnih vinskih staza“ koje će vas odvesti do sela Dadinaca i Kozara gde skoro svaka kuća ima podrum. Pored vina, dočekaće vas slatko i voda i domaća hrana. Na „vinskoj stazi“ nalazi se i nagrađivani podrum „Čirković“, a u Vlasotincu vam preporučujemo da posetite vinariju „Filipajac“, kao i etno restoran „Povratak u zavičaj“, gde možete probati domaće specijalitete.



Leskovačka mućkalica i vlasotinačko vino



Veseli „Grozjober“

Berba grožđa u Vlasotincu veoma je živopisna: domaćin u svom dvorištu dočekuje berače koji stižu u pratnji trubača, poslužuje im prošlogodišnje vino i blagosilja ih, kako bi se i dogodine u zdravlju i veselju svi opet našli. Zaigra se kolo, a potom se sa okićenom volovskom zapregom kreće u „lozje“. Za vreme berbe trubači uveseljavaju berače, a obavezno se sprema „vinogradarska janija“.

Med iz „podgrađa“ Caričinog grada

Selo Prekopčelica smestilo se nadomak nekadašnjeg ve-lepnog Justinijanovog grada i poznato je po medu i vrsnim pčelarima.

Apoteka „Radan“

Radan je u svakom pogledu čudesna planina: iz njenih dubina izviru lekovite vode, obrasla je zdravim šumama, livadama, lekovitim biljem... Njen vazduh, voda, bilje i hrana slikovito se nazivaju blagom iz „radanske apoteke“.



LESKOVAC

- „Roštiljjada“, avgust - septembar
- „Dani paprike“, selo Donja Lokošnica, septembar

VLASOTINCE

- „Vinski bal“, avgust

LEBANE

- Izložba starih zanata, septembar

MEDVEĐA

- „Kosidba na Marovcu“, selo Marovac, jul
- „Gejzerske noći“, Sijarinska banja, avgust

TURISTIČKE INFORMACIJE

- Turistička organizacija Leskovca www.visitleskovac.com
- Turistički klaster Radan www.radanklaster.rs
- Turistička organizacija Bojnika www.turizam.bojnik.rs
- Turistička organizacija Lebane www.lebaneculture.com
- Turistička organizacija Medveđe www.tomedvedja.org.rs

Ukusi začinjeni trubom



Oblast koja nosi ime po reci Pčinji veoma je raznolika – čine je plodne kotline, planine, jezera, reke, rečice... Gastronomija je oblikovana pod uticajem orijentalne kuhinje, kao i kuhinja susednih balkanskih naroda. Uz Srbe, na ovom prostoru žive Bugari, Romi, Albanci... što „priču“ o ukusima čini još zanimljivijom. Pored toga, ovo je kraj u kojem su razne dimenzije života, a naročito uživanje u hrani, protkane zvucima trube i neponovljive „južnjačke“ melodije.

Vranjske punjene suve paprike i ljutenica

49



KUHINJA VEDROG DUHA

Vranje je grad „meraka, derta i sevdaha“. Njegov melos i temperament ovekovečio je Bora Stanković svojom slavnom „Koštanom“. Pesma i igra sastavni su deo kafanskog života i začin bogatoj balkansko-orijentalnoj kuhinji. U „Gradskoj mehani“, „Starom bunaru“ i drugim etno-restaurantima preporučujemo vam ukusna i jaka domaća jela: duveč taranu s piletinom, kasapski duveč, musake, punjene suve paprike, „gravče na tavče“... Od salata izdajamo „trljanicu“ i „ljutenicu“, a od poslastica „crvence“, gurabije i brdarice. Za piće preporučujemo dunjevaču od vranjskog „dunjka“, kao i vina iz ovog vinogorja.

KRALJICA „SAMSA“ I NJENE PRATILJE

Biseri vranjske kuhinje su i razne pite - spolja hrskave, a iznutra „mekane kao duša“. To su zeljanice koje se prave s livadskim zeljem, spanaćem, koprivom... prpeć – pita od jedne kore sa nadevom od sira, slane i slatke banice... Kraljica među njima je „samsa“ – prazna pita posuta sekanim belim lukom, prelivena kiselim mlekom.



Vranjska Banja i Besna kobila

Tople vode Vranjske Banje i lepote planine Besna kobila turistički su aduti pčinjskog kraja. U hotelima i restoranima Banje, kao i u „Planinskoj kući“ na Besnoj kobili možete probati brojne domaće specijalitete.

Tri sestre i vino

Porodična „Vinarija Aleksić“ gaji lozu na osunčanim padinama Suvog Dola. Nagrađivana crvena, bela i roze vina prave tri vinarke - rođene sestre. Preporučujemo vam obilazak i drugih vranjskih vinarija i degustaciju nekih od najboljih vina ovog vinogorja.

OD KLISURE DO JEZERA

Vladičin Han - varoš na ulazu u Grdeličku klisuru - ime je dobio po usamljenom hanu iz 19. veka gde su se odmarali trgovački karavani. I danas je ovo tranzitni grad sa konacima i kafanama spremnim da putniku pruže južnjačko gostoprimstvo i dobru hranu. Specijaliteti su pite banice, a od glavnih jela gurmanluci poput „ravnorečke teleće glave“, „rolovane prasetine“, sprže... Odavde, preko Surdulice, put vodi ka turističkom centru na Vlasinskom jezeru. Preporučujemo vam da svratite do Surdulice – udahnute njen okrepljujući vazduh – i posetite etno restoran „Markov konak“. Na Vlasinskoj visoravni, kraj čistog Vlasinskog jezera, kuhinji daju pečat bogati ulovi ribe, a napoznatiji delikates je „vlasinski riblji kotlić“.



ŠARENILO PČINJSKIH VAROŠI

U lepom, mada skrajnutom „kutku“ - na samoj tromeđi između Srbije, Makedonije i Bugarske - smestili su se Trgovište i Bosilegrad. U Trgovištu, većinu žitelja čine Srbi, a u Bosilegradu Bugari, što obeležava i njihove kuhinje. Trgovište je poznato po pčinjskom medu i domaćem lilihipu „petličići“, a Bosilegrad po piti „zelnik“ i drugim bugarskim specijalitetima. Turizam Bujanovca obeležava Bujanovačka Banja, poznata po lekovitoj vodi, blatu i prirodnom gasu. Bujanovačka mineralna voda „Heba“ zaštićenog je geografskog porekla i pije se širom Srbije. Stanovnici susednog Preševa većinom su Albanci, pa ovde možete probati neke od ukusa albanske kuhinje: birjan – jelo od jagnjetine, pirinča i spanaća, pite „flije“ i razne vrste orijentalnih kolača. Posebno su zanimljivi tvrdi kolačići koji se zovu „šećerpare“.



Pita zelnik i ravnorečka sprža



Gurmanluci na iskopinama

U pitomom bujanovačkom selu Krševica otkriveno je naselje iz kasnog bronzanog doba. Kale - Krševica“. Nalazi ukazuju da se ovde verovatno nalazila severna granica carstva Aleksandra Makedonskog. Tokom leta, na ovom zanimljivom lokalitetu održava se nadmetanje u pripremanju škembe čorbe, duveča i drugih jela od junećih iznutrica.

Manastirsko okrepljenje

U dolini Pčinje smestio se prelep manastir Svetog Prohora Pčinjskog. Priču o neobičnom nastanku manastira i životu svetitelja ispričaće vam monahinje i ponuditi da se u gostoprimnici okrepite lepinjama s kajmakom ili ajvarom.



VRANJE

- „Dani karanfila“, Vranjska Banja, jul
- „Dani Vranja“, avgust

SURDULICA

- „Vlasinski kotlić“, Vlasinsko jezero, avgust
- „Zlatne ruke“, selo Vlasina Rid, avgust

TRGOVIŠTE

- Dani Preobraženja, selo Kozji Dol, avgust

BUJANOVAC

- „Škembijada“, Kale - Krševica, avgust

TURISTIČKE INFORMACIJE

- Turistička organizacija Vranja
www.tovranje.rs
- Opština Vladičin Han
www.vladicinhan.org.rs
- Turistička organizacija Surdulice
www.tosurdulica.org
- Turistička organizacija Bujanovca
www.tobu.rs

Zavičaj srpske trpeze



Na prostoru Kosova i Metohije nalazilo se središte srednjovekovne Srbije gde su stvoreni njeni kulturni i duhovni temelji za buduće vekove. Bez obzira na dramatične istorijske događaje u davnim, ali i današnjim vremenima, srpski narod je uspeo da se održi na zemlji predaka. Zato je gastronomsko putovanje Kosovom i Metohijom istovremeno i hodočasniki pohod, nezamisliv bez poseta manastirima i drugim znamenjima vekovnog postojanja i trajanja.



Dečansko crveno vino i kosovska pogača



OKREPLJENJA U DOLINI IBRA

Leposavić se nalazi podno južne strane Kopaonika koji rado pohode planinari u potrazi za novim predelima - jedno od takvih prekrasnih mesta je venac i vrh Šatorice. Druga prirodna dragocenost je reka Ibar na kojoj se svake godine održava splavarenje „Spust bez granica“. Poklonici avantura, ali i „obični“ putnici mogu se ovde okrepiti kiselim mlekom, kopaoničkim sirom i kajmakom, pitom „perpeć“, slatkim pitama... Na putu ka Kosovskoj Mitrovici, možete svratiti do etnokafane „Zavičaj“ u selu Banov Do ili do „Hajdučkog konaka“ u podnožju srednjovekovnog utvrđenja Zvečan, gde se priprema domaća hrana. U Kosovskoj Mitrovici, takođe, postoje dobri nacionalni restorani, a jedno od njenih znamenitih „slatkih kutaka“ je poslastičarnica „Pelivan“ - čuvena po sladoledu, baklavama, išlerima i okrepljujućoj bozi.

Pohodi manastirima

Visoki Dečani, manastiri Banjska i Sokolica, crkva Bogorodica Ljeviška i manastir Svetih Arhangela u Prizrenu, Pećka Patrijaršija, manastir Devič.. deo su ogromnog srpskog nasleđa. U svim aktivnim manastirima postoji po neki proizvod koji vredi probati i poneti za uspomenu: vino, med, rakija, čaj...



Plodovi Šar-planine

Šar-planina i istoimeni nacionalni park riznica su najčistije prirode. U Štrpcima, kao i u turističkom centru na Brezovici specijaliteti su šarski sirevi, šarski med, maline, kupine, borovnice...

HOČANSKA VINA I VINICE

Velika Hoča kraj Orahovca pominje se još u 12. veku kao posed (metoh) manastira Hilandara koji tokom narednih vekova izrasta u snažan duhovni centar i središte razvoja vinogradarstva. Velika Hoča je danas „muzej na otvorenom“ sa četrnaest srednjovekovnih crkvi, manastirom Svetih Vrača u Zočištu, starim kućama i čuvenim vinskim podrumima - vinicama – gde nastaju slavna metohijska vina. Najpoznatija među njima je sedam vekova stara vinica manastira Dečani. Od grožđa iz sopstvenih vinogada, monasi prave glasovito „Dečansko crveno vino“ i „Dečansku lozovu rakiju“. Na hočanskim vinskim „stazama“ nalazi se i vinica crkve Svetog Stefana, „Vinica Petrović“...

U GRADU KRALJA MILUTINA

Manastir Gračanica – zadužbina kralja Milutina iz 14. veka - nalazi se na svim hočačasničkim i turističkim „itinererima“ i on je srce naselja Gračanica. Pored manastira, vredno je obići lokalitet antičkog grada Ulpijane. U gradu kralja Milutina i kraljice Simonide u etno restoranima svakako probajte „letnje“ jelo – punjene paprike, tikvice i paradajz uz vruću kosovsku pogaču i rakiju.

Punjene paprike,
tikvice i paradajz
sa kiselim
mlekom



GORANCI I GORANSKE POSLASTICE

Jedna od starih šarplaninski župa zove se Gora, a njeni žitelji Goranci. Oni su poseban etnos - slovenski su narod koji je primio islam u 18. veku i govore srpskim jezikom. U doba Turaka bili su poznati kao rvači – pelivani – a kada to umeće više nije bilo na ceni, postali su vrsni poslastičari, pekari i aščije. Goranske poslastičarnice postoje - uglavnom pod imenom „Pelivan“ - u mnogim srpskim gradovima. Alve, baklave, sladoledi, šampite i šećerleme imaju isti ukus kao i pre jednog i po veka kada su Goranci počeli da se bave „slatkim zanatom“.



Rodonačelnik Pelivani

Mustafa Pelivani je 1851. godine sa Gore došao u Beograd. Novac za otvaranje poslastičarske radnje zaradio je boreći se kao rvač. Jedan od njegovih naslednika - Azir Pelivanović - radio je u intendantskoj službi kralja Petra I i lično mu pravio kolače.

Albansko i tursko kulinarstvo

Kosovski Albanci, poznati su kao dobri ugositelji i kulinari. U njihovoj kuhinji zastupljena su jela od jagnjetine, kiselo mleko, pite „filije“ i „toplje“, sirevi... U Prizrenu, gde žive i etnički Turci, mogu se probati izvorna turska jela.

Riblji meni u Zubinom Potoku

U Zubinom Potoku (Ibarskom Kolašinu) kraj lepog jezera Gazivode, mogu se je probati odlični riblji specijaliteti.



GRAČANICA

- Sajam meda, avgust
- Rakija Fest, novembar
- Sajam vina, decembar

LEPOSAVIĆ

- Dan pčelara, maj
- Dani rakije i domaćeg sira, oktobar



TURISTIČKE INFORMACIJE

- Turistička organizacija Gračanice
www.togracanica.org
- Sportsko-turistička organizacija Leposavića
www.stoleposavic.rs

OPŠTE INFORMACIJE

- Kancelarija za Kosovo i Metohiju
vlade Republike Srbije
www.kim.gov.rs

* Kosovo i Metohija su trenutno pod upravom UNMIK-a na osnovu Rezolucije Saveta bezbednosti UN 1244

52 UKUSA SRBIJE

- gastronomsko - turistički putokazi -

Izdavač: Turistička organizacija Srbije

Za izdavača: Marija Labović, v.d. direktora

Urednik: Dr Olgica Miljković

Tekst: Milena Mihaljčić

Baza fotografija: Rozana Sazdić

Dizajn i prelom: Lidija Taranović i Marija Vuksanović

Fotografije: Branko Jovanović, Dragoljub Zamurović, Dragan Vildović, Dragan Bosnić, Dragana Barjaktarević, Dušan Mitić Car, Mihajlo Berček, Nenad Marić, Rozana Sazdić, Svetlana Dingarac, Stanko Kostić, Zoran Radosavljević – arhiva TOS; Foto arhiva turističkih organizacija: Babušnica, Bačka Topola, Bački Petrovac, Bela Palanka, Blace, Dimitrovgrad, Gornji Milanovac, Irig, Ivanjica, Kanjiža, Kikinda, Kladovo, Knić, Kuršumlja, Lebane, Leskovac, Niš, Nova Varoš, Novi Pazar, Novi Sad, Pančevo, Pirot, Sokobanja, Sombor, Sremski Karlovci, Subotica, Topola, Vojvodina, Vranje, Zrenjanin; Foto arhiva BelGuest Magazina, hotela Moskva, Parka Palić d. o. o, Pokreta gorana Sremska Mitrovica, RRA Zlatibor, TA Panakomp, UG Spust bez granica.

Mapa gastronomskih regija: Vojislav Ilić

Zahvaljujemo se svim Turističkim organizacijama koje su svojim predlozima, tekstovima, sugestijama i foto materijalom doprinele oblikovanju sadržaja ove publikacije. Posebno se zahvaljujemo na stručnoj pomoći i podršci Dušici Živković, kustosu Etnografskog muzeja Srbije, Dimirtiju Vujadinoviću, direktoru fondacije Balkankult i Branku Krasojeviću, savetniku za turizam Agencije za regionalni razvoj Srbije.

Štampa: Službeni glasnik, Beograd

Tiraž: 5000 primeraka

Reprint prvog izdanja: 2016. godine

ISBN 978-86-6005-473-1



Turistička organizacija Srbije

Čika Ljubina 8, 11000 Beograd, Srbija

Telefon: +381 11 6557 100

Faks: +381 11 2626 767

office@serbia.travel

www.serbia.travel

Turistički informativni centar

Makedonska 22, Beograd

Tel: +381 11 6557 127, +381 11 3221 996

info@serbia.travel

Turistički informativni centar i prodavnica suvenira

Trg Republike 5, Beograd

Tel: +381 11 3282 712

CIP - Каталогизacija у публикацији -
Народна библиотека Србије, Београд

338.48-6:641/642(497.11)(036)

МИХАЉЧИЋ, Милена, 1957-

52 укуса Србије / [Милена Михаљчић ; фотографије Драгољуб Замуровић

... [и др.]. - Београд : Туристичка организација Србије, 2016 (Београд :

Службени гласник). - 50 стр. : фотогр. ; 30 см

Податак о ауторки преузет из колофона. - Тираж 5.000.

ISBN 978-86-6005-473-1

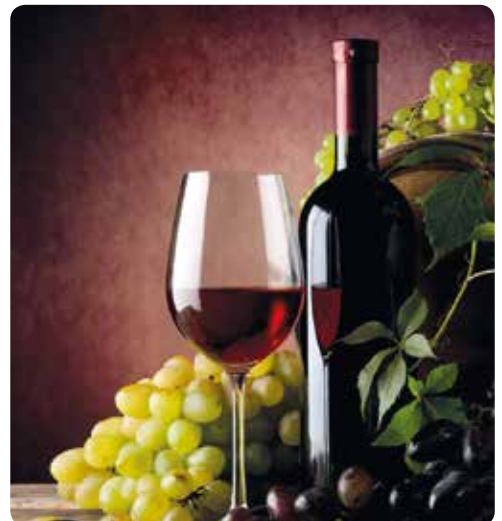
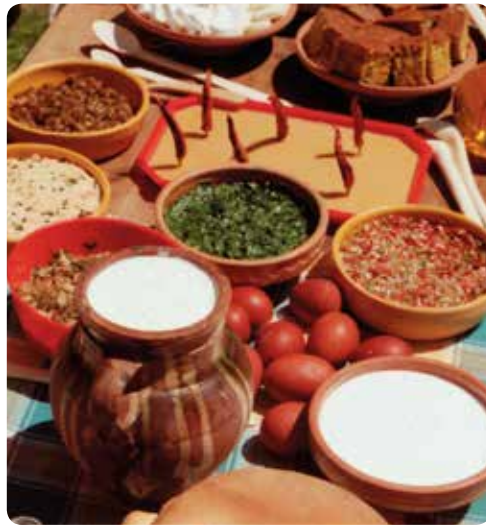
a) Народна јела - Србија - Водичи б) Гастрономија - Србија - Водичи
COBISS.SR-ID 223435788



serbiatourism



serbia



52
UKUSA
SRBIJE



TURISTIČKA
ORGANIZACIJA
SRBIJE
www.srbija.travel