



SOULFOOD

ПИЦЦА С ДУШОЙ СЕРБИИ

Serbia

ТУРИСТИЧЕСКАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ
СЕРБИИ
ru.serbia.travel



ТУРИСТИЧЕСКАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ
СЕРБИИ
www.serbie.travel





Содержание

1. Soulfood Сербия	3
2. Восточная и южная Сербия	5
3. Центральная Сербия	19
4. Западная Сербия	25
5. Воеводина	33



Soulfood Сербия

«Есть страны, которые иногда долго оберегают свои секреты от путешественника и не показывают ему ничего, кроме своей внешности, а потом вдруг бросают ключ и говорят, что он может идти, куда ему хочется и смотреть все, что ему хочется. Такой является эта страна»

Так написала о Сербии Ребекка Уэст в своих путевых заметках Черный ягненок и серый сокол. Одним из возможных ключей для трактовки мест отдыха, независимо от того откуда вы приезжаете – из дальнего или ближнего зарубежья, несомненно является пища, потому что пища объединяет в себе насущные потребности людей и те неуловимые моменты, благодаря которым приготовление пищи становится искусством. Перед вами находится брошюра, включающая в себя только незначительную часть из богатого гастрономического предложения Сербии, а именно ту часть, которая базируется на географических особенностях и защищенных автохтонных продуктах отдельных ее регионов.

Бурная история Сербии оставила отпечаток на питании ее населения: на ее кухню влияли кухни других народов, со всех сторон света, однако благодаря щедрой природе и фантазии местного населения в Сербии и подлинные блюда и их модификации получаются одинаково великолепными.

Когда гостю предлагают очень вкусно приготовленное блюдо, в Сербии часто говорят: «Попробуй! На шести языках говорит, и на седьмом заикается!». Тот, кому предлагают, попробовав блюдо, убеждается, что все верно, кроме примечания о заикании и что это просто обаятельное выражение скромности кулинара, ожидающего комплимента. Язык пищи, равно как и язык цветов и многие другие тонкости невербального общения, легко воспринимается и надолго остается в памяти. Климат и рельеф Сербии разные в разных регионах. В равнинах климат континентальный, в горах – типично горный, с вариантами умеренно-континентального в долинах рек, а в юго-западной части страны он обладает признаками измененного средиземноморского климата. Рельеф и климат влияют на биодиверситет и сельское хозяйство Сербии, а они в свою очередь влияют на ее гастрономию. Для человека с большим аппетитом в Сербии говорят что он «все сметает как метель», а для тех, кто кушает поменьше, говорят, что они «кушают как птички». Сербы в основном считают, что надо кушать побольше, ибо «снага на уста улази» («сила через рот входит») и «какав си на јелу, такав си на делу» («как ешь, так и работаешь»). (Аналогичные русские поговорки: «мельница сильна водой, а человек едой», «что укусишь, то и потянешь».

Помимо множества вкусных блюд и напитков для гурманов, которые своим вкусом и запахом манят любящих покушать, Сербия одновременно является страной традиционно здоровой пищи. Православные сербы в прошлом строго соблюдали пост, то есть специальный режим питания, при котором по средам и пятницам, а также в течение нескольких недель перед большими религиозными праздниками, удерживались не только от плохих помыслов и действий, но и от приема продуктов животного происхождения. Если учесть, что постных дней в году больше чем скоромных (в течение которых не кушают мясо, молоко, яйца), тогда становится понятным откуда такой большой объем кулинарного искусства и такое большое количество рецептов здоровой пищи в Сербии. Итак, если вы вегетарианец – вы будете наслаждаться едой, а если не являетесь вегетарианцем – вам незачем беспокоиться: даже в старину правила православного поста не распространялись на путешественников. К тому же, сербы народ гостеприимный – они, не зависимо от того попадете ли вы в роскошный ресторан в метрополии, какой-нибудь из уютных ресторанчиков в провинции, или в скромный деревенский дом, сделают все, чтобы вы чувствовали себя приятно.



Восточная и южная Сербия

SOULFOOD
Serbia



Старинные народные сербские песни говорят, что милый милее брата, равно как сахар слаще меда. Но в отличие от сахара, мед одновременно является и пищей и сахаром. На идиллических, как на киноплёнке, полянках Хомольских гор, в восточной части Сербии, расположенных к югу от реки Дунай, на берегах сказочных рек Млавы и Крупайской реки пчеловоды занимаются производством знаменитого хомольского меда. Равно как Хомолье известно своими мистическими легендами, валашской магией и языческой эротикой, так и хомольский мед известен своими лечебными свойствами. Хомольский мед улучшает пищеварение и иммунитет, положительно влияет на зрение и на голос, придает гибкость телу, содействует хорошему психическому состоянию и настроению человека, заживлению ран, придает коже лоск и красивый цвет, и, что немало важно, содействует снижению веса.



Лимонад (Лимунада)

Компоненты:

2 дл воды комнатной температуры,
ложечка меда,
лимонный сок.

Приготовление:

в стакан с водой положить с помощью
деревянной ложечки (ни в коем случае
металлической) хомольский мед, рас-
творить его, добавить лимонный сок.
Принимать натошак каждое утро. По-
сле приема такого лимонада в течение
месяца путешественник к своим вос-
поминаниям с Хомоля прибавит свой
хороший вид и хорошее здоровье.

Туристическое мероприятие:

Хомольские мотивы (Хомољски мотиви)

Кучево, август

Старейший фестиваль народного
творчества в Сербии: музыка, танцы, еда,
напитки, этнопредметы, которые вы
можете приобрести на память.

+381 (0)12 850 666



Сербия одна из десяти стран, по территории которой протекает река Дунай. Сведения о данной реке встречаются уже в записках древнегреческого историка Геродота: в верхнем течении она называлась Danouvios/ Danubius (королева всех рек), а в нижнем - Istros (река-кормилица). И действительно, данный водный путь, один из красивейших путей по которому можно попасть в Сербию, кроме того что питает почву водой, а человека впечатляет великолепными природными феноменами, богат разными видами рыб, что отразилось на сербской кухне. После осмотра археологических и культурно-исторических памятников на берегах Дуная (включая археологические участки Винча и Лепенски-вир (www.lepenski-vir.org), остатки культур кельтов, римлян, славян, гуннов, османских турок, австро-венгров и сербкой средневековой культуры) и природных красот (национальные парки, Райкова пещера, Джердапское ущелье), путешественнику предоставляется возможность в ресторанах, расположенных вдоль Дуная, кушать блюда из рыбы, в том числе пользующуюся большой известностью уху.

Рецептов для ее приготовления много, они в разных местах разные, а информацию о некоторых компонентах аласы (рыбаки) хранят в секрете (Алас слово венгерского происхождения (по-венгерски halasz), которым в Сербии часто пользуются. Сербское слово, означающее то же самое - «рибар»). Одним из очень старых секретов было то, что для приготовления ухи надо брать воду из Дуная.



Уха (Рибља чорба)

Компоненты:

½ кг лука репчатого, 1 набор овощей для супа (морковка, петрушка, пастернак, сельдерей – в Сербии данные овощи иногда продают таким набором), 1-2 кг разных сортов рыбы: карп, сом (особенно годится голова сома), усач, щука... (чем разнообразнее, тем лучше), икра, молоки, 1 свежий перец, 2 дл томатного сока, 2 дл белого вина, зелень петрушки, несколько долек чеснока, лавровый лист, перец черный горошком, перец красный молотый (сладкий и горький), соль и, наконец, секрет.

Приготовление:

Лучше всего готовить уху в котелке на природе, однако можно и дома в кастрюле. Внимательно обжарить лук на тихом огне. Добавить мелко нарезанные коренья, жарить все вместе еще некоторое время. Налить немного воды, потом добавить 1-2 ложки молотого красного перца (сладкого или горького, по собственному вкусу), не допуская чтобы подгорело. Когда вода выкипит, добавить рыбу и икру, налить соответствующее количество воды, учитывая при этом, что ее объем уменьшится при варке на 1/3. Добавить соль, лав-

ровый лист, черный перец горошком, один свежий перец, исколотый с помощью ножа, чтобы он дал аромат, целые, неочищенные дольки чеснока и томатный сок. Варить на тихом огне в течение двух часов, при этом не перемешивать, чтобы рыба не распалась, а только периодически встряхивать котелок или кастрюлю. Под конец варки добавить белое вино и нарезанную зелень петрушки.

А секрет?

Он заключается в небольшой, еле заметной плотности ухи. Старые мастера добывались этого следующим способом: небольшие полотняные мешочки, наполненные кукурузной мукой, они опускали в уху и варили (как чай в пакетиках). Вместо этого вы можете под конец варки в уху добавить ложечку крахмала тонкого помола (или иного аналогичного современного продукта, предназначенного для этих целей), растворенного перед этим в небольшом количестве воды. Дать закипеть.



Туристические мероприятия:

В данном регионе, возле Дуная проводятся мероприятия и традиционные сборы, организуемые любителями рыбных блюд и хорошего развлечения, с проведением соревнования по приготовлению ухи и рыбьего гуляша.

Рыбацкие вечера (Аласке вечера)

Велико-Градиште, август
+381 (0)12 663 179

Поречский котелок (Поречки котлић)

Дони-Милановац, июль
+381 (0)30 590 610

Голубацкий котелок (Голубачки котлић)

Голубац, июль
+381 (0)12 638 614





Не только в качестве добавки к ухе, а вообще к блюдам из рыбы (и не только к ним), очень подходит вино. Лучшие вина восточной Сербии – вина, изготавливаемые из винограда, выращенного на стыке границ трех государств – Румынии, Болгарии и Сербии, около города Неготин. Здесь, в селах Негоинского района располагаются старинные винные погреба, привлекающие внимание туристов. Из автохтонных, редких сортов винограда, таких как тамяника, здесь, с применением старинных технологий, сочетаемых с новыми технологиями, изготавливают вина, которые поразят вас своими качествами.

Туристическое мероприятие:

Ярмарка меда и вина (Сајам меда и вина)

Неготин

Дегустация, лекции по виноделию и пчеловодству, вручение награды производителю лучшего вина, продажа сувениров, богатая культурно-развлекательная программа.

+381 (019) 547 555





Стара-Планина (старое название данного массива – Балкан) является частью карпато-балканской горной системы. Города, расположенные близ Стара-Планины – Неготин, Заечар, Княжевац, Пирот, Димитровград. Здесь растет известный ртаньский чай (горный чабер - латинское название *Satureia montana*). Чай из данного растения содействует улучшению общего состояния организма, излечению многих болезней, его считают афродизиакком.



Туристам, приехавшим сюда, рекомендуется обязательно побывать на реках, озерах, водопадах, а после прогулки обязательно отведать белый гриб, баранину, приготовленную на вертеле, пиротский кашкавал, изготавливаемый из овечьего молока. Пиротский кашкавал является одним из лучших сортов сыра в мире, пользующийся известностью не менее, чем пользуются известностью пиротские килимы, равно как и анекдоты о жителях Пиротского района (пирочанцах), которые, не только своим овцеводством, а и своим строгим соблюдением экономии и бережливости напоминают шотландцев.

Туристическое мероприятие:

Пиротская ягнияда (Пиротска јагњијада)

Пирот, май

Соревнование по приготовлению ягненка на вертеле. Одновременно здесь можно приобрести сыр отличного качества, мед, знаменитые пиротские килимы, а также гончарные изделия.

+381 (0)10 320 838



Близ Пирота расположен городок Бела-Паланка, где помимо природных красот, исторических памятников, которые он может увидеть, уютных ресторанов, в которых может покушать, посетителю предоставляется возможность заниматься охотой, рыбалкой, параглайдингом и альпинизмом.

Туристическое мероприятие:

Дни баницы (Дани банице)

соревнование по приготовлению
разных видов питы

г. Бела-Паланка, август

Цель мероприятия – представление и
сохранение традиционной народной кухни,
а также старых, редких видов народного
промысла.

+381 (0)18 855 005



Чуть дальше к югу от Пирота расположен город Лесковац. По сохранившимся здесь многочисленным остаткам древнеримской культуры (археологический участок Царицын город), предполагается, что здесь родился римский император Юстиниан I. Кроме остатков римской культуры, в Лесковаце рекомендуется посетить Церковь-оджаклию (церковь с дымовой трубой - сербск. оцак - дымовая труба), построенную в XIX столетии, когда Сербия находилась в составе Оттоманской империи. Строительство храмов христианскому населению тогда не разрешалось и лесковчане ухитрились построить объект, не похожий на церковь:

они построили объект под землей, с большим дымоходом, который никогда не использовался по назначению (церкви, как правило, с дымоходом не строят). Хотя в далеком прошлом город получил название по орешникам («орешник» по-сербски «леска»), современный Лесковац славится не производством орехов, а производством красного перца. Специфический говор жителей Лесковаца многие сербы даже не понимают (в нем сохранились многочисленные формы старославянского языка), но что такое айвар - блюдо, приготавливаемое из красного перца (икра перцовая), консервируемое и заготавливаемое на зиму, знают все, даже

многие иностранцы. Кроме того, Лесковац славится блюдами, приготавливаемыми на жаровне (гриле) (сербск. роштиљ - роштиљ): вам не обязательно надо приехать в Лесковац на поезде, так как сюда можно попасть и на другом транспорте, но лесковацкий поезд - блюдо, состоящее из нескольких видов мяса, приготовленного на жаровне (гриле), подаваемых друг за другом по очереди, вам надо обязательно попробовать. Не забудьте попробовать знаменитую лесковацкую мучкалицу (по-сербски мућкалица) - блюдо объединяющее перец и зажаренное на решетке мясо, в которое добавляют специи, которые очень нравятся гурманам.



Туристическое мероприятие:

Роштиљяда (Роштиљијада)

г. Лесковац, сентябрь

Ряд концертов разных жанров музыки, соревнование по приготовлению самой большой плескавицы (по-сербски «пљескавица» - лепешка из молотого (пропущенное через мясорубку) мяса, лука и специй, зажариваемая на огне).

+381 (0)16 233 360



Лесковацкая мучкалица (Лесковачка мућкалица)

Компоненты:

1 кг свиного ошейка (можно также сочетать свинной и телячий ошеек), 200 гр свиного сала, 4-5 головок лука репчатого, 10 штук печеных, очищенных, нарезанных перцев, ½ килограмма очищенных, нарезанных помидоров, две головки чеснока, соль, перец красный молотый, или, по собственному вкусу и желанию, дробленый горький.

Приготовление:

Мясо нарезать кусочками, посолить, намазать подсолнечным маслом, нанизать на шпажки и жарить над огнем. За это время сало, нарезанное кубиками, жарить до получения румяного цвета, т.е. пока жир не расплавится. В эту массу добавить лук, жарить его на тихом огне пока он не потеряет свою структуру, потом добавить нарезанный перец и мясо, снятое со шпажек. Все это вместе тушить, пока мясо не станет мягким и пока не получится единая масса. Под конец приготовления добавить помидоры, а в самом конце добавить мелко нарезанный чеснок и молотый красный перец. По желанию можно добавить горький красный перец. Подавать к столу со свежим домашним хлебом, или лепешками.

Ниш является третьим по величине городом Сербии. Он расположен на пересечении путей, соединяющих Европу с Малой Азией, а также Черноморский регион со Средиземным морем. Здесь находится археологический участок Медиана, с сохранившимися остатками объектов, построенных в третьем столетии до н.э. римским императором Константином Великим. Ниш в настоящее время современный город, известный как место проведения джазового фестиваля, кинофестиваля, литературных мероприятий, а также как место, где готовят очень вкусную гибаницу (слоенную питу). В традиционном сербском домашнем хозяйстве среди множества блюд почетное место занимают

питы. Это вид пирога с начинкой, которая может быть из яблок, тыквы, вишен, мака, щавеля, шпината, мяса, манки. Однако подлинную сербскую гибаницу делают с начинкой, представляющей собой смесь творога или брынзы и каймака, с добавлением большого количества яиц. Для приготовления гибаницы нужно иметь раскатанное тонкими листами тесто, которое раньше хозяйки готовили сами. В настоящее время такие листы продаются на рынке и в магазинах, так что их в основном покупают. В таком случае нужно только подобрать подходящие листы, так как они могут быть более тонкими и более толстыми.

Недалеко от Ниша расположен город, название которого иностранцу трудно произнести, который является интересным с туристической точки зрения – Сврлиг. Кроме того, что он славится медом и трюфелями, которые можно найти в сврлигских лесах, он также славится белмужем – блюдом, которое на взгляд кажется простым, а на самом деле это великолепное блюдо из брынзы и кукурузной муки, которое, кроме того что является вкусным и здоровым, обладает, как утверждают сврлигцы, свойствами афродизиака.



**Туристическое мероприятие:
Белмужияда (Белмужијада)**

г. Сврлиг, август

Основное внимание при проведении данного мероприятия уделяется белмужу. Кроме того, проводят конкурс красоты для пастушек, представляют изделия народного кустарного промысла, старые сврлигские блюда, пастушеские игры, исполняют соответствующую культурную программу.

+381 (0)18 821 059



Белмуж

Компоненты:

600 гр. очень свежей брынзы из цельного овечьего молока (лучше всего сврлигской), 150 гр. белой кукурузной муки, соль.

Приготовление:

в глубоком сосуде разогреть брынзу на огне, пока она полностью не расплавится и не вскипит. Потом туда тонкой струей сыпать кукурузную муку, постоянно перемешивая. Массу кипятить, беспрестанно перемешивая ее, в течение 15-20 минут. Когда из брынзы в середине сосуда образуется плотный шар, а расплавленный молочный жир выделится в сторону – белмуж готов. Посолить его. Подавать к столу с разными салатами в качестве закуски.

В географическом отношении Косово расположено между Средней и Южной Европой, Адриатическим и Черным морями. Климат Косова – континентальный, преобладает горная местность. На территории Косова происходили бурные исторические процессы, которые и по сей день не закончились, но природные ресурсы, археологические и исторические памятники и гастрономическое предложение доступны туристам. Косово характеризует богатство водного животного мира: форель речная, угорь, сом, карп, голавль, речные раки. Леса, расположенные вокруг города Липлян, подходят для охотничьего туризма, а на горах Проклетие и Брезовица есть отличные горнолыжные трассы. Архитектура городов Косова представляет собой специфическое сочетание восточной и западной архитектуры, с множеством мечетей и церквей, старого и нового, местного и глобального. Прекрасные православные храмы в Деча-

ни, Грачанице, Печи, Призрене и многих других местах Косова дают возможность туристам изучать историю сербского государства, вплоть до момента его создания. Монастырские, и не только монастырские, вина Косова и Метохии пользуются известностью и большим спросом. Большой известностью пользуется также косовская виноградная ракия – «лозовача». Из вин чаще всего встречаются красные: мерло, террано, бургундац. Лучшие вина изготавливают в Ораховацком районе, близ Призрена, а также в районах городов Джакоица и Печь, где виноделие и садоводство очень развиты. Предлагаемые здесь копчености, сыры и мучные изделия в основном те же самые, что и в других регионах Сербии. Для Косова характерны десерты, приготавливаемые с сиропами (раствором карамелизованного сахара), с добавлением ванильного сахара и лимонного сока.



Центральная Сербия

SOULFOOD
Serbia



Самую большую часть центральной Сербии занимает регион Шумадия, в основе названия которого лежит сербское слово «шума», что значит «лес». (Понятие «Центральная Сербия» в широком смысле означает территорию Сербии, расположенную между автономными краями Воеводина и Косово и Метохия. В более узком смысле оно означает центральную часть центральной Сербии.) Почва, которая в давнем прошлом была покрыта лесом, в настоящее время используется под фруктовые сады. Фрукты вообще являются символом и защитным знаком Шумадии, причем слива среди них занимает первое место. Среди прочих отличных сортов слив особое место занимает пожегача - сорт сливы, привезенный на Балканы из Сирии Александром Македонским в IV столетии до н.э.

В Центральной Сербии отдохнуть можно по-разному: можно кататься на лыжах, заниматься охотой или активно отдыхать в селах и деревнях, любоваться природными красотами, изучать исторические памятники, этнологические раритеты и прочее. Но куда бы вы ни поехали - на известный Драгачевский фестиваль трубачей, проводимый в Гуче, Сенокос на Райаце под Лигом, усадьбу с мавзолеем королевской семьи Карагеорги-

евичей на Опленаче под Крагуевацем, или в какое-нибудь другое интересное место, вас везде ожидают вкусная пища и аперитив, без которого здесь нельзя обойтись - сливовая ракия («шливовица»). Так же как виски и текила имеют множество вариантов у себя на родине, так и у ракии в Сербии есть местные разновидности, однако общим для любой из них являются характерный запах сливы, золотистый цвет и крепость. Менее

крепким, но не менее вкусным, является напиток, приготавливаемый из ракии, принимаемый в холодную пору, так называемый «шумадийский чай». В Сербии говорят, что вино греет, а ракия студит, поэтому зимой, когда празднуют «славу» (семейно-религиозный праздник, празднуемый в честь какого-то святого, покровителя семьи) пьют «шумадийский чай», то есть горячую ракию.



Шумади́йский чай (Шумадијски чај)

Компоненты:

½ кг сахара,
3,5 дл сливовой ракии,
1,5 дл воды.

Приготовление:

В глубоком металлическом сосуде на огне растопить сахар до получения коричневатого-красного цвета, налить сливовую ракию, смешанную с водой, вскипятить. Подавать в горячем состоянии.



Туристические мероприятия:

В данном регионе организуют мероприятия и соревнования по производству и дегустации сливовой ракии, а также других продуктов из сливы, сопровождаемые культурно-развлекательной программой.

Шумади́йские дни сливы (Шумадијски дани шљиве)

г. Крагуевац (село Страгари), август
+381 (0)63 184 2141

Шумади́йская королева (Шумадијска краљица)

курортный поселок Горня-Трепча,
август - вручение награды
производителю лучшей ракии.
+381 (0)69 1209 953

Сливовая ярмарка (Сајам шљива)

г. Осечина, август
+381 (0)14 451 311

Кроме того, что из них изготавливают ракию, в Сербии из слив также готовят разные сладкие и соленые блюда (карп с черносливом, клецки со сливами, повидло из слив и пр.). Если вы приезжаете туристом в Сербию, не забудьте попробовать блюдо, которое вы нигде больше не встретите – чернослив, запеченный в свином сале, блюдо, обладающее сладковато-соленым вкусом, которое можно принимать в холодном и в горячем состоянии. Иногда в чернослив, обернутый в тонкий ломтик свиного сала, кладут кусочек сыра, ядро ореха или оливку.

Сербская кухня гурманская, поэтому к блюдам всегда подают много хлеба, мучных изделий, картофеля, так как крахмал смягчает остроту блюда. Кроме хлеба, в качестве закуски или в качестве добавки к главному блюду подают «прою» (кукурузный хлеб или кукурузный пирог), «погачу» (разновидность белого хлеба, большой каравай) или горячий картофель, который пекут под специальной крышечкой, покрытой горящими углями (эта крышечка по-сербски называется «сач», а блюдо, приготовленное таким способом, называется «картошка из-под сача»).



Туристическое мероприятие:

«Дни азаньской погачи» (Дани Азаньске погаче)

г. Азانيا, август
конкурс на лучшую традиционную и современную погачу, с множеством сопутствующих мероприятий, в том числе конкурс исполнителей на баяне и аккордеоне, выставка кустарных изделий.
Интересный факт: в Азание во время одного из этих мероприятий была изготовлена самая большая погача в мире, вошедшая в Книгу рекордов Гиннеса.

+381 (0)26 322 982

«Прояда» (Пројада)

г. Кралево, с. Ратина, сентябрь, September

Мероприятие посвящается блюдам из кукурузной муки, сопровождаемое другими этнологическими и фольклорными программами.

+381 (0)36 335 302

«Дни картофеля в Раджевине» (Дани кромпира у Рађевини)

с. Раджевина, г. Крупань, октябрь
мероприятие имеет научный, выставочно-соревновательный, культурно-развлекательно-спортивный характер, причем все это связано с картофелем.

+381 (0)15 684 094

В центральной Сербии следует обратить особое внимание на блюда из капусты, особенно на блюда из капусты с бараниной, приготавливаемые в больших глиняных емкостях на костре, потом на блюда из фасоли, особенно на блюда, приготавливаемые в больших котлах, повешенных над костром и, наконец, на феноменальные гуляши, са-

латы и чорбы (супы) из разных сортов грибов. Для знатоков приводим названия только некоторых из них: гриб-зонтик пестрый (*Macrolepotia procera*), лисичка (*Cantharellus cibarius*), рыжик настоящий (*Lactarius deliciosus*), белый гриб (*Boletus edulis*), дождевик (*Langermania gigantea*), трутовик серно-желтый (*Laetiporus sulphureus*).



Туристические мероприятия:

Купусияда (Купусијада)

н.п.Мрчаевцы, г. Чачак, сентябрь
Соревнование по приготовлению свадебной капусты и разных других блюд из капусты, сопровождаемое разными культурно-художественными и спортивными мероприятиями.

+381 (0)32 342 360

Пасульяда серебряный котел (Пасуљијада сребрни казан)

г. Кралево, сентябрь
Традиционное соревнование по приготовлению блюд из фасоли, проводимое на центральной площади в городе Кралево.

381 (0)36 311 192

Дни грибов (Дани гљива)

г. Валево, гора Медведник, октябрь
Мероприятие имеет образовательный характер, заключается в организации выставки свежих грибов, переработанных грибов, представлении специальной литературы по грибам, фото и рисунков, организации круглых столов, лекций и экскурсий. В конце мероприятия производится дегустация блюд, приготовленных из грибов, собранных во время экскурсии.

+381 (0)14 221 138



Леса, поля, луга горных регионов центральной Сербии богаты лесными ягодами. В летний период, когда нет снега, лыжная трасса на горе Копаоник вся обрастает сладкой, здоровой черникой, которую туристы могут либо сами собирать, либо покупать.

Туристическое мероприятие:

**Дни черники
(Дани боровница)**

гора Копаоник, июль

Мероприятие образовательно-соревновательно-развлекательного характера, касающееся выращивания, сбора и переработки дикорастущей черники.

+381 (0)36 738 670

+381 (0)27 825 185





Западная Сербия

SOULFOOD
Serbia



Западная Сербия это регион, где много очаровательных городков и идиллических горных сел и деревень. Горы – Златибор, Тара, Златар, Голия, Пештерское нагорье представляют собой основу туризма данного региона. Кроме того, здесь еще много других интересных объектов, таких как каньон реки Увац, полноводная река Дрина, санаторий Прибойска-Баня, Потпечска и Стопичска пещеры, музеи под открытым небом «Старое село» в Сирогойно и «Дрвенград» в Мокра-Горе, узкоколейная железная дорога «Шарганская восьмерка», монастыри Милешева, Увац, Рача, а также многочисленные деревянные церкви. Косьеричские «Пастушеские дни», арильская малина, ужицкий пршут, златарская брынза, ужицкая рачия, лапешка с каймаком, гречневая пита – только некоторые из подлинных брендов данного региона. На каждом шагу посетителю предоставляется возможность любоваться прекрасной природой, знакомится с интересными с культурологической точки зрения традиционными экспонатами, многочисленными мероприятиями, и при всем



этом ему предлагается богатый гастрономический ассортимент.

Каймак является традиционным молочным продуктом горных регионов Сербии. Данный кремообразный, кисловатый продукт принимают в качестве закуски, добавки к блюдам, или намазывают его на хлеб, подобно сливочному маслу или сметане. Каймак получают в процессе ферментации молочного жира, происходящей при кипячении молока. В сербском языке понятие «снять каймак» означает то же самое, что в русском языке означает понятие «снять

сливки», т.е. получить лучшую долю чего-либо. Одно из мест отдыха туристов, где каймак входит в состав гастрономического предложения – гора Златибор, расположенная близ городов Частина, Ужице, Нова-Варош, деревни Мокра-Гора, а также этно-села и места проведения мероприятий по киноискусству «Дрвенград», построенного известным кинорежиссером Эмиром Кустурицей. Кроме каймака, на Златибое вы встретитесь с богатым предложением златиборской «шливовицы», златиборского сыра, копченного мяса (златиборского пршута).



Туристические мероприятия:

Ярмарка копченостей Пршутяда (Пршутџада)

Мачкат, январь

Выставка и продажа копченостей: говяжьего и свиного пршута, свиного сала, колбасы, стели, пастормы, сопровождаемая выступлениями музыкантов и ансамблей народных танцев.

+381 (0)31 841 646

Шлиовицкая ярмарка домашней ракии (Шљивовички сајам домаће ракије)

С. Шлиовица на Златиборе, апрель

Кроме соревнования производителей ракии златиборского округа, мероприятие включает также соревнование по произношению тостов и приготовлению питы в виде рулета (по-сербски «пита-савиача»).

+381 (0)31 841 646



Гора Голия, расположенная близ городов Рашка, Иваница, Нови-Пазар является заповедником биосферы и парком природы, охраняемым ЮНЕСКО. Помимо всего прочего, на Голии можно кушать грибы, причем желающие могут сами собирать их.

Гуляш из грибов (Гуляш од печурака)

Компоненты:

100 гр. свежей лисичек,
100 гр. свежих белых грибов,
1 долька чеснока (или половина
головки молодого чеснока,
разрезанная на 2-3 части),
1 чайная ложечка сливочного масла,
1 ложка оливкового масла,
соль черный перец,
2 дл сметаны,
50 гр. пармезана, феты,
базилик

Приготовление:

Грибы жарить на масле минут десять, потом добавить чеснок, соль, перец. Добавить натертый на терке пармезан, фету, сметану. Мешать пока сыр не расплавится. В самом конце приготовления добавить мелко нарезанный базилик, лучше всего свежий.



В златиборском округе, в бассейне рек Моравица и Рзав расположен город Ариле, всемирно известный центр по производству малины, по которому Сербия занимает второе место в мире. По своим питательным и вкусовым качествам, малина считается красным золотом, а в западной Сербии из этого красного золота делают великолепные соки, сиропы, кремы, мороженое, пирожные, торты.





Старинный пирог с малиной (Старински колач с малинама)

Компоненты для приготовления теста:

6 желтков,
250 гр. муки,
50 гр. сахарного песка,
200 гр. масла сливочного,
½ чайной ложки пекарного порошка-разрыхлителя.

Компоненты для приготовления начинки:

6 белков,
300 гр. сахарного песка,
600 гр. малины,
100 гр. измельченных грецких орехов,
1 пакетик ванильного сахара.

Приготовление:

Взбить желтки с 50 гр. сахарного песка, добавить сливочное масло, муку, смешанную с порошком-разрыхлителем, замесить из этого тесто. Тесто положить

на противень, равномерно рукой распределить его на противне, поставить в разогретую духовку, выпекать при температуре 180 градусов. За это время взбить белки с 300 гр. сахарного песка и ванильным сахаром. Когда тесто подрумянится, посыпать его орехами и малиной. Все это покрыть взбитыми белками. Выпекать в духовке при температуре 100 градусов до образования корочки.

На четвертом километре от города Нова-Варош расположена гора Златар, которая в свое туристическое предложение включает катание на лыжах и параглайдинг. Здесь туристы могут покататься на лыжах и заняться параглайдингом. Каньон реки Увац расположен между северными склонами Златара и южными откосами Златиборского горного массива. Данная зона является уникальным местом обитания белоголового сипа. В целях защиты данного вида птицы, территории вокруг каньона реки Увац присвоен статус специального заповедника природы. Кроме белоголового сипа, здесь обитают и такие редкие птицы, как беркут, краснокрылый стенолаз, филин, зимородок, а из млекопитающих, вошедших в красную книгу европейских млекопитающих ЮНЕСКО – летучая мышь и выдра. Что касается гастрономии, данный реги-

он славится златарским сыром, рецептура приготовления которого не является секретом, но, тем не менее, нигде его не делают таким, каким его делают здесь: только здесь есть такие пастбища и такая вода благодаря которым можно получить сыр, обладающий особым качеством и особым ароматом. Дополнительный трюк заключается в ручной дойке коров, уборке и мойке без применения химических средств и хранению продуктов в деревянной посуде. Из съеницкой брынзы готовят великолепное блюдо – гибаницу. Ее готовят так же, как готовят ее в других регионах Сербии, но все-таки у нее вкус другой, так как ее здесь готовят с применением листов теста, изготавливаемых из гречневой муки. Великолепным блюдом данного региона является также пита, приготавливаемая из златарской брынзы и гречневой муки.



Туристическое мероприятие:

Златарская сырјада (Златарска сиријада), Выставка меда Дары Златара

г. Нова-Варош, июль-август

Мероприятие соревновательного характера, в течение которого оценивают качество сыра, проводят соревнование по приготовлению лучшей питы из гречневой муки, конкурс пения «извика» (архаическое пение, без инструментального сопровождения), вручают награды хозяйствам с наибольшим количеством коров, а также самой молодой супружеской паре.

+381 (0)33 62 621

Дни съеницкой питы (Дани Сјеничке пите)

г. Съеница

Соревнование по приготовлению самой вкусной сладкой и соленой питы, выставка килимов, изделий народного промысла, произведений художников, копченостей и молочных продуктов.

+381 (0)20 744 843

Съеницкий «суджук» (Сјенички суџук) это особый вид колбасы, имеющей форму меандра реки Увац. Его готовят из говяжьего мяса и говяжьего или бараньего сала в соотношении 1:4. Суджук сначала подвергается так называемому холодному копчению, а потом сушке. На склонах горы Пештер и Пештерском нагорье, где расположены города Съеница и Нови-Пазар, производят уникальную съеницкую брынзу, обладающую неповторимым вкусом и запахом, а также перец в сметане.





Воеводина

SOULFOOD
Serbia



Воеводина расположена на севере Сербии. Она представляет собой равнину с хуторами, с богатыми селами и городами со средневропейской архитектурой и кулинарной традицией. Одной из основных овощных культур Воеводины, пользующейся известностью еще с XVI столетия, является футогская капуста, получившая название по селу Футог, расположенному близ города Нови-Сад, где ее выращивают. Капусту в Воеводине готовят в качестве основного блюда или в качестве добавки к основному блюду, в качестве начинки для соленых пирогов и блинов, или для приготовления чорбы (супа). Из этой известной квашеной капусты здесь готовят очень вкусные голубцы, а также не менее вкусный «подварак». Голубцы представляют собой завернутую в листы квашеной капусты начинку из фарша и риса со специями. Подварак это тушеная на малом огне мелко нарезанная квашеная капуста, которая чаще всего подается как гарнир к копченой свинине, жареной индейке, гусю, утке, а также нередко к рыбе.



Подварак

Компоненты:

кочан квашеной капусты, нарезанной лапшой, подсолнечное масло, большая головка лука репчатого, перец черный горошком, лавровый лист, перец красный молотый, петрушка зеленью, соль по вкусу.

Приготовление:

Нарезанный лук тушить на подсолнечном масле, постепенно добавляя небольшое количество воды, до стекловидности. Потом добавить капусту, лавровый лист, черный перец. Тушить в течение часа, добавляя периодически воду, смешанную с рассолом. Добавить горсть риса, налить еще жидкости. Тушить до готовности варки риса. Потом добавить красный перец и нарезанную зелень петрушки. Подается к столу горячим.

Туристические мероприятия:


Футогская купусијада (Футошка купусијада)

с. Футог, октябрь

Соревнование по приготовлению блюд из капусты, вручение награды производителю самого большого кочана капусты, культурно-развлекательная программа.

+381 (0)21 661 7343





Кроме Дуная и Савы, по территории Воеводины текут и другие спокойные реки. К тому же на ее территории есть немало озер и водохранилищ. Поэтому в Воеводине много блюд из пресноводной рыбы.

Туристические мероприятия:

В Воеводине проводятся многочисленные мероприятия и соревнования по приготовлению традиционных блюд из рыбы, сопровождаемые культурно-развлекательной программой.

**Апатинские рыбацкие вечера
(Апатинске рибарске вечери)**

г. Апатин, июль

+381 (0)25 772 555

**Сомборский котелок
(Сомборски котлић)**

г. Сомбор, июль

+381 (0)25 434 350

**Золотой котелок Ковина
(Златни котлић Ковина)**

+381 (0)13 745 860

**Соревнование по
приготовлению ухи
(Такмичење у припремању
рибље чорбе)**

г. Панчево, июль

+381 (0)13 351 366

**Золотой котелок Панчева
(Златни котлић Панчева)**

г. Панчево, август

+381 (0)13 351 366

+381 (0)21 661 7343





Так как в Воеводине преобладает равнина, ее жители шутя говорят, что им достаточно только встать на дулек (тыкву), котрый здесь еще называют «бундева», или «лудая», и им тогда становится видно все до Вены. Видно ли им Вены или не видно, не знаем, но их пирожные, торты, питы, штрудели действительно являются изделиями венской школы. А это значит, что они великолепны. Они также свидетельствуют о разнообразии Воеводины, о влияниях на ее кухню кулинарии разных национальностей и этнических групп, которых на ее территории свыше двадцати пяти.

Туристические мероприятия:

Дни лудаи (Дани лудаје)

г. Кикинда, октябрь

Вручение награды производителю самой большой тыквы, игры с тыквой, осенний карнавал, банатский фруштук (банатский завтрак).

+381 (0)23 026 300

Штрудлиада (Штрудлијада)

с. Долово, сентябрь

Кроме выставки и продажи, проводится также соревнование, в котором принимают участие женщины - члены объединения сельских женщин Сербии и региона.

+381 (0)13 351 366

Международный фестиваль фольклора Вршацкий венец (Вршачки венац“) и ярмарка меда, лекарственных растений и кустарных изделий

г. Вршац, июль

В мероприятии принимают участие ансамбли народных танцев Сербии и других стран мира, а также этнологи, этномузикологи и хореографы.

+381 (0)13 832 999



В Воеводине в основном преобладает равнина, но на ее территории есть также две горы – Фрушка-гора и Вршачка-гора. Скатy даннх гор и прилегающа к ним холмистая местность являются идеальной почвой для выращивания винограда и для садоводства. Вина, изготавливаемые из старх благородных сортов винограда, а также фруктовые ракии, являются составной частью гастрономического предложения Воеводины, а ароматное десертное красное вино бермет (аналогичное сортам порто, мадера, шерри) можно найти только в Сремски-Карловцах. Посредством австро-венгерского двора данное вино стало известным европейской аристократии. И не только европейской, говорят, что на «Титанике» тоже подавали бермет.



Туристическое мероприятие:

В Воеводине проводятся многочисленные мероприятия, посвященные вину и ракии, с дегустациями и разнообразными культурно-развлекательными программами.

Винный фестиваль Винофест (Винофест)

г. Вршац, март
+381 (0)13 832 999

Международный винный фестиваль Интерфест (Интерфест)

г. Нови-Сад, март
+381 (0)21 6617 343

Ковильская ракияда - Панихида по шелковице (Ковильска ракијада – Парастос дуду)

г. Ковиль, июнь
+381 (0)21 6617 343

Фестиваль пици, напитков и кустарного промысла Бодрогфест (Фестивал хране, пића и занатских производа Бодрогфест)

с. Бачки-Моноштор, август
+381 (0)25 434 330

Дни сбора винограда (Дани бербе грозђа)

г. Вршац, сентябрь
+381 (0)13 832 999

Дни урожая (Бербански дани)

п. Палич, сентябрь
+381 (0)24 602 780

Карловацкий сбор винограда (Карловачка берба грозђа)

г. Сремски-Карловцы, сентябрь
+381 (0)21 882 127

Дни урожая (Бербански дани)

н.п. Хоргош, сентябрь
+381 (0)24 670 350

Белоцркванские дни яблок и Ракияда (Белоцрквански дани јабуке и Ракијада).

Бела-Црква, октябрь
+381 (0)13 851 777

Пударские дни (Дни охраников виноградников)

г. Ириг, сентябрь
+381 (0)22 461 126



Среди ряда великолепных копченых изделий Воеводины особое место занимает сремский кулен – большая, толстая колбаса, приготавливаемая из свиного мяса и сала, с добавлением красного молотого перца и

соли. Чем дольше кулен хранится, тем лучше становится. Очень подходит для закусок, сэндвичей, как ароматная добавка к макаронным и другим блюдам.



Туристические мероприятия:

В течение февраля и мая месяцев в Воеводине организуют мероприятия и сборы, во время которых изготавливают, дегустируют и продают традиционные мясные продукты, сопровождаемые разнообразной культурно-развлекательной программой.

Сремская колбасијада (Сремска кобасицијада)

г. Шид, февраль
+381 (0)22 710 661

Сланинијада (Сланинијада)

с. Качарево, февраль
+381 (0)13 351 366

Колбасијада (Кобасицијада)

с. Турия, февраль
+381 (0)21 731 279


Фестиваль кулена (Фестивал кулена)

г. Бачки-Петровац, май
+381 (0)21 780 478

Сремская куленијада (Сремска куленијада)

с. Эрдевик, май
+381 (0)22 710 610





Сербия страна с прекрасной природой, многочисленными археологическими и историческими памятниками. Народ Сербии гостеприимен, а национальная кухня разнообразна. Для начала здесь множество мест для отдыха, мероприятий, блюд, напитков, которые нельзя не попробовать, а совсем рядом и другие вещи, обнаружить которые мечтает каждый путешественник. Мы порекомендовали Вам только небольшую часть из богатого гастрономического предложения Сербии. Остальное вы обнаружите сами и, отведав однажды, не забудете никогда.

Приятного аппетита!

SOULFOOD
Serbia

SOULFOOD СЕРБИЈА

Издатель

Туристическая организация Србији

Чика-Любина, 8, Белград

Тел +381 11/6557-100

Факс: +381 11/2626-767

E-mail: office@serbia.travel

ru.serbia.travel

От имени издателя

Гордана Пламенац, Директор

Редактор

Дина Вукович

Фото

Драган Вилдович

Автор текста

Владислава Войинович

Перевод

Василие Корняча

Оформление

Мирьяна Маркоска

Soulfood логотип и текстура

Никола Радоичич

Печать

КОМАЗЕЦ Д.О.О., Инджија, Краља Петра I бб

Тираж

2.000

При поддержке Deutsche Gesellschaft fur Internationale Zusammenarbeit (GIZ)

первое издание на русском языке, 2012

Авторские права: Туристическая организация Србији

СIP - Каталогизација у публикацији
Народна библиотека Србији, Београд

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

ВОЈНОВИЋ, Владислава, 1965-

Soulfood Serbia : пицца с душой Србији
/ [автор текста Владислава Войинович ; фото Драган Вилдович ; перевод Василие Корняча].
- 1. изд. - Белград : Туристическая организация Србији, 2012 (Инђија : Комазец). - 44 стр. : фотогр. ; 20 x 24 cm

Кор. насл. - Податак о ауторки преузет из колофона. - Тираж 2.000.

ISBN 978-86-6005-216-4

COBISS.SR-ID 188939532

мед, рыба, вино, рыба горба, сыр,
загвештина, чанрике, асвар, ромбиль,
мункалица, белмура, шьиве, шьивовица,
кармак, гьиве, малине, качкавал, сушук,
чршурта, кунус, сарма, цоубарак, курен,
вермет

SOULFOOD
Serbia

ТУРИСТИЧЕСКАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ
СЕРБИИ
www.serbie.travel



SOULFOOD

Serbia

ПИЦЦА С ДУШОЙ СЕРБИИ

ТУРИСТИЧЕСКАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ
СЕРБИИ
ru.serbia.travel

