SOULFOOD

ХРАНА СА ДУШОМ СРБИЈЕ

Serbia

ТУРИСТИЧКА
ОРГАНИЗАЦИЈА
СРБИЈЕ
www.srbija.travel

ТУРИСТИЧКА
ОРГАНИЗАЦИЈА
СРБИЈЕ
www.srbija.travel

Садржај

1. Soulfood Србија 3
2. Источна и јужна Србија 5
3. Централна Србија 19
4. Западна Србија 25
5. Војводина 33

Soulfood Србија

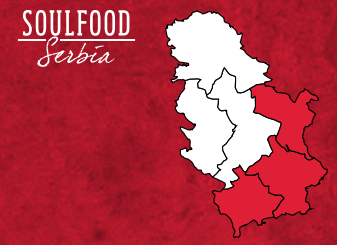
„Има земаља које понекад данима чувају своје тајне од путника и не показују му ништа осим своје спољашњости, а онда му, одједном, баце кључ и кажу му да иде куда жели и види све што може. Таква је ова земља“, написала је о Србији Ребека Вест у свом путопису *Црно јагње и сиви соко*. А један од могућих кључева за тумачење туристичких дестинација Србије, без обзира да ли долазите из велике даљине или из непосредног комшилука, свакако је и храна. Јер храна обједињује најосновније људске потребе, са оним најделикатнијим, културолошким, у којима припрема хране досеже до нивоа уметности. Пред вама је брошура која обухвата тек део богате гастрономске понуде Србије утемељена на географском идентитету и заштићеним аутохтоним регионалним производима.

Бурна историја Србије оставила је свој печат у исхрани: утицаји са све четири стране света постоје, али је великодушно поднебље и маштовитост локалног становништва учинила да и кулинарски оригинали, а и варијације, буду истовремено величанствени и комуникативни. Кад се гостима понуди добро спремљено јело, у Србији се често каже „Пробај! Шест језика говори, а седми замуцкује“. А онда се, онај што проба, увери да је напомена о „замуцкивању“ тек шармантни трик кулинарске скромности у дискретном лову на комплименте. Језик хране, баш као језик цвећа и многе друге финесе невербалне комуникације, лако се учи и дуго остаје у сећању.

Клима и геолошки рељеф нису исти у свим деловима Србије. У равничарском делу клима је континентална, у планинском типично планинска са варијететима умереноконтиненталне климе у долинама река, док на југозападу има особине измењене јадранско-медитеранске климе. Рељеф и клима утичу на биодиверзитет и пољопривреду, а они на гастрономију: за особу великих апетита каже се да једе као мећава, а за оне умерних склоности да једу као птице. Ипак, генерални став Срба јесте да је боље јести више јер „снага на уста улази“ и „какав је неко на јелу, такав је на делу“.

Поред јела и пића који мноштвом укуса и мириса несумњиво распирују гастрономску страст, Србија је такође и земља традиционално здраве хране. Наиме, православни Срби у прошлости генерацијама су поштовали ***пост*** – посебан режим ицхране у којем се сваке среде и петка, а такође и по неколико недеља пред велике религијске празнике, осим од лоших мисли и дела, потпуно уздржавало и од намирница животињског порекла. Кад се зна да ***посних*** дана у години има више него ***мрсних*** (оних у којима се једу месо, млеко и јаја), јасно је порекло многих здравих куварских вештина и рецепата. Дакле, ако сте вегетаријанац уживаћете, а ако нисте опет нема разлога за бригу. Из практичних разлога, путницима ни у стара времена православље није препоручивало пост. Уз то, Срби су гостољубив народ тако да ће, од елегантних ресторана у престоници, преко занимљивих кафаница у другим деловима земље, до скромних домаћинстава и у најмањим селима, учинити све да се осећате пријатно.

Источна и јужна Србија



Старе, народне српске песме кажу да је драги дражи од брата онолико колико је шећер слађи од меда. Али, за разлику од шећера, мед је и храна и лек. На филмски идиличним ливадама Хомољских планина у источном делу Србије, јужно од Дунава, на обалама бајковитих река Млаве и Крупајске реке пчелари производе чувени хомољски мед. Колико је Хомоље познато по мистичним легендама, влашкој магији и паганској еротичности, тамошњи је мед познат по лековитим особинама. Хомољски мед побољшава варење и општи имунитет, добар је за вид и глас, даје гипкост телу, дарује психичко задовољство и добро расположење, помаже у зацељивању рана, даје кожи сјај и поправља тен и, на крају, али не најмање важно, помаже смањењу телесне тежине.

Лимунада

Састојци:

2 дл воде собне температуре,
кашичица меда,
сок лимуна.

Поступак:

Сваког јутра у чаши воде треба дрвеном кашиком (никако металном) растопити кашичицу хомољског меда и додати сок лимуна и попити на празан стомак.

После месец дана конзумирања овакве лимунаде, путник ће успоменама са Хомоља, додати и свој лепши изглед и боље здравље.

Туристичка манифестација:

Хомољски мотиви

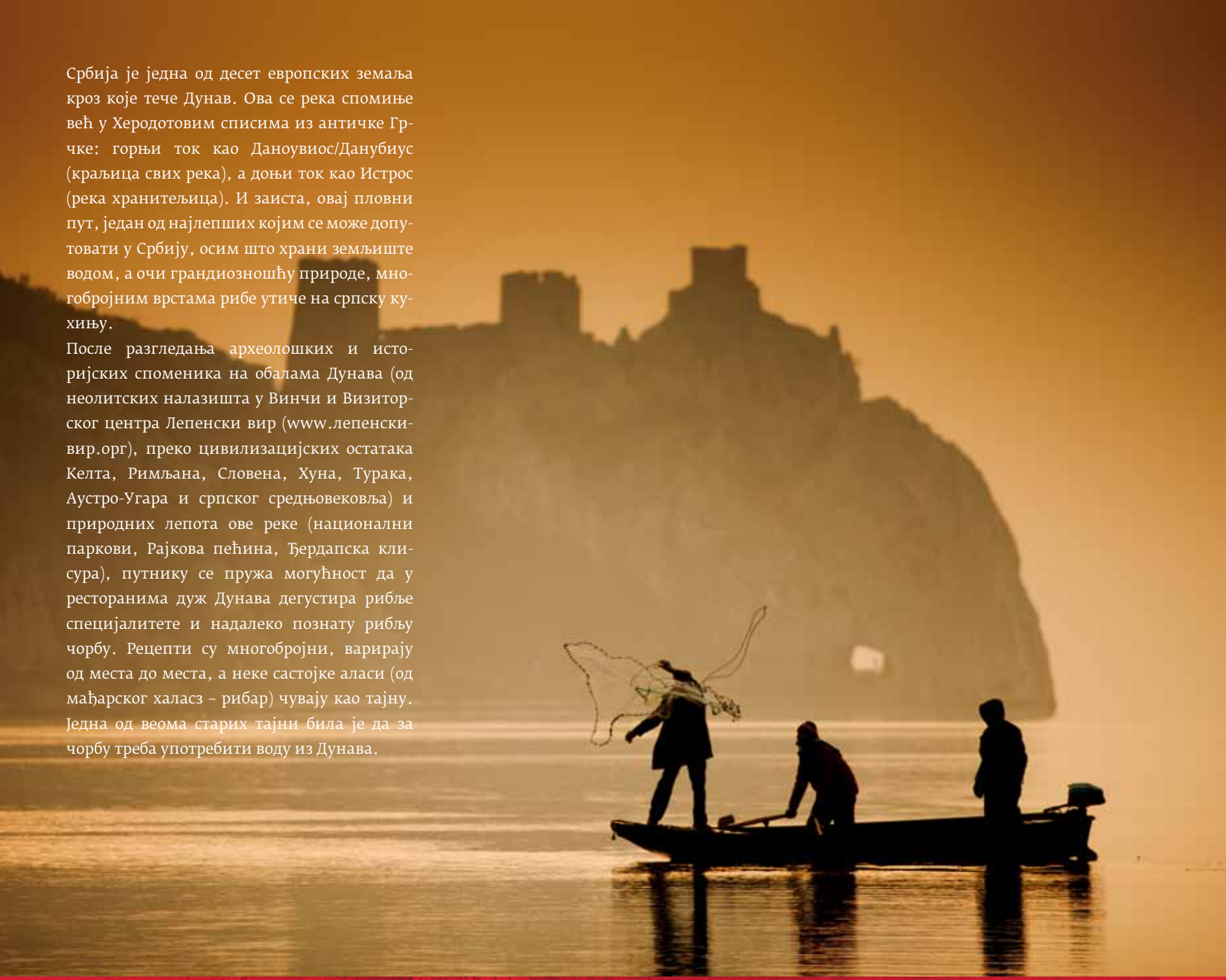
Кучево, август

Најстарија смотра изворног народног стваралаштва у Србији: музика, плес, храна, пиће и етно-предмети које можете купити за успомену.

+381 (0)12 850 666

Србија је једна од десет европских земаља кроз које тече Дунав. Ова се река спомиње већ у Херодотовим списима из античке Грчке: горњи ток као Даноувиос/Данубиус (краљица свих река), а доњи ток као Истрос (река хранитељица). И заиста, овај пловни пут, један од најлепших којим се може допутовати у Србију, осим што храни земљиште водом, а очи грандиозношћу природе, многобројним врстама рибе утиче на српску кухињу.

После разгледања археолошких и историјских споменика на обалама Дунава (од неолитских налазишта у Винчи и Визиторског центра Лепенски вир (www.лепенски-вир.орг), преко цивилизацијских остатака Келта, Римљана, Словена, Хуна, Турака, Аустро-Угара и српског средњовековља) и природних лепота ове реке (национални паркови, Рајкова пећина, Ђердапска клисура), путнику се пружа могућност да у ресторанима дуж Дунава дегустира рибље специјалитете и надалеко познату рибљу чорбу. Рецепти су многобројни, варирају од места до места, а неке састојке аласи (од мађарског халасз – рибар) чувају као тајну. Једна од веома старих тајни била је да за чорбу треба употребити воду из Дунава.



Рибља чорба

Састојци:

½ кг црног лука,
веза зелени (шаргарепа, першун, пашканат, целер),
1–2 кг разне рибе: шаран, сом (нарочито је добра сомовска глава), мрена, штука... (што разноврсније то боље),
икра и млеч,
1 паприка,
2 дл сока од парадајза,
2 дл белог вина,
веза першуновог листа,
неколико ченова белог лука,
ловоров лист,
бибер у зрну,
алева паприка (слатка и љута),
со и,
на крају – тајна!

Поступак:

Најбоље у котлићу у природи, али може и у лонцу код куће, добро издинстати лук, додати ситно сецкану или рендану зелен, па и њу пропржити, налити с мало воде и у то додати кашику-две алеве паприке (слатке и љуте, према сопственом укусу) и пазити да не загори. Кад вода уври, додати рибу и икру, налити хладном водом водећи рачуна да ће трећина уврити, посолити, додати ловоров лист, бибер у зрну, једну пресну паприку избоцкану ножем да би боље пустила мирис, целе и неољуштене ченове белог лука и сок од парадајза. Кувати на тихој ватри два сата, а за то време не мешати чорбу да се риба не би распала, него протресати котлић или лонац. Пред сам крај додати бело вино и ситно исецкану везу першуновог листа.

А тајна?

Она је у благој, скоро невидљивој густини течности: стари мајстори су то постизали тако што су кукурузно брашно ушивали у мале платнене јастучиће и тако га кували у чорби (као чај у кесици), а данас можете за ту прилику на крају кувања у чорбу додати једну кашичицу најфинијег скроба (густин, чврстин и сл.) размућеног у мало воде и пустити да и то проври.

Туристичке манифестације:

У овим крајевима поред Дунава одржавају се манифестације и традиционална окупљања љубитеља рибљих специјалитета и добре забаве, уз такмичења у припремању рибље чорбе и рибљег паприкаша:

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

Поречки котлић
Доњи Милановац, јул
+381 (0)30 590 610

Голубачки котлић
Голубац, јул
+381 (0)12 638 614

Осим као додатак чорби, уз рибље специјалитете, и не само уз њих, одлично иде вино. Најпознатија вина источне Србије долазе из области на тромеђи Румуније, Бугарске и Србије, око града Неготина. Несвакидашња туристичка атракција су аутентични вински подруми у селима Неготинске крајине. Од аутохтоних, ретких старих сорти грожђа, као што је тамњаника, мешавином старинских начина и модерне технологије производе се вина која ће вас задивити својим особинама.

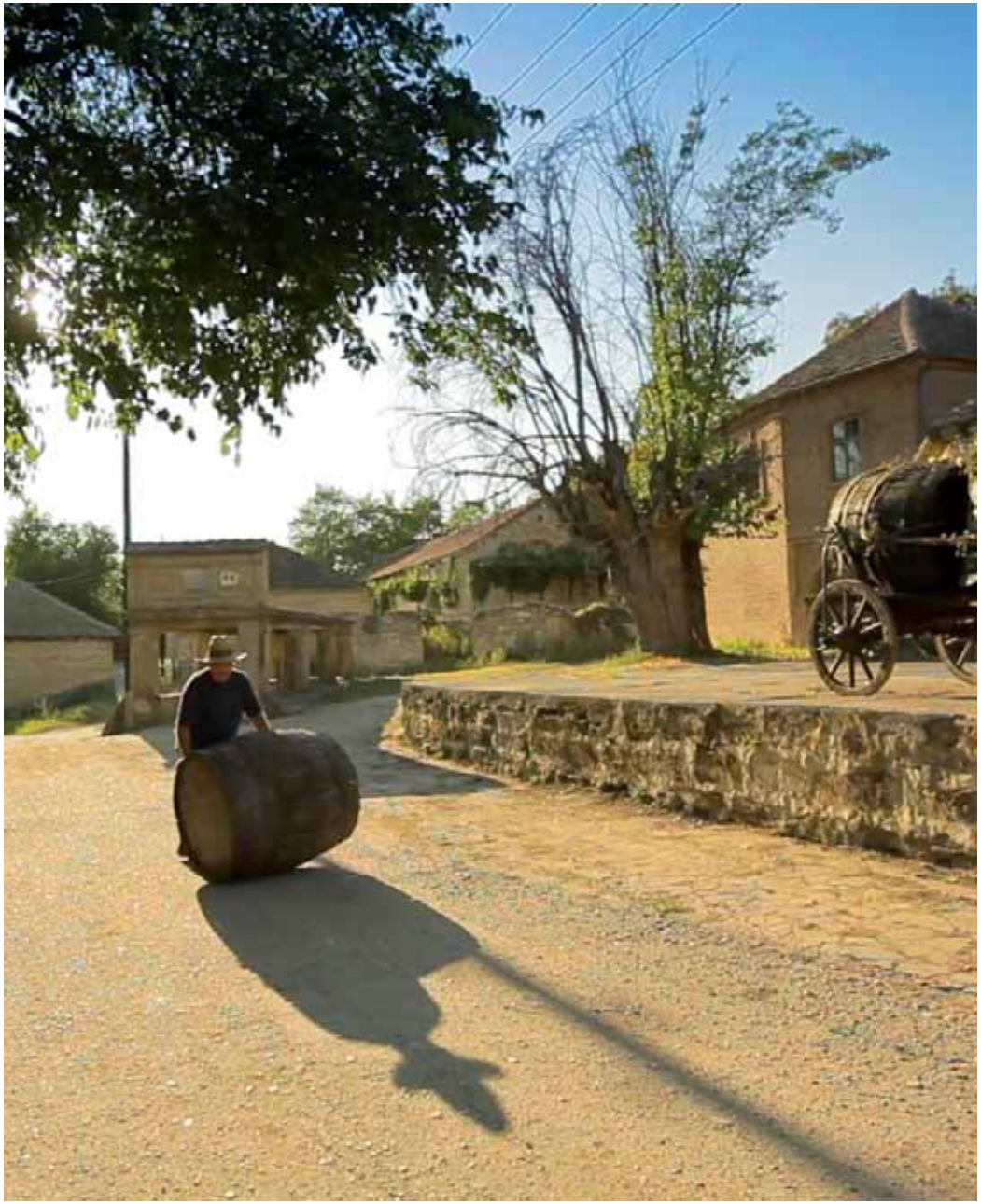
Туристичка манифестација:

Сајам меда и вина

Неготин, мај

Дегустација и предавања из области винарства и пчеларства, проглашење најбољег вина, продаја сувенира и богат културно-забавни програм.

+381 (019) 547 555



Стара планина (њено старо име је Балкан), део је карпатско-балканског планинског лука. Градови у непосредној близини Старе планине су Неготин, Зајечар, Књажевац, Пирот и Димитровград. Стара планина постојбина је чувеног ***ртањског чаја*** (планински чубар, вријесак, лат. Saturea montana). Биљка поправља опште стање организма, отклања многобројне здравствене сметње, а сматра се и афродизијаком.

При посети овом крају обавезно треба обићи реке, језера и водопаде, а кад у шетњи огладните важно је да се сетите вргања, печене јагњетине и пиротског качкаваља који се прави од овчијег млека. Пиротски качкаваљ један је од најквалитетнијих сирева ове врсте у свету и познат барем колико и пиротски ћилими и шале о Пирођанцима који су, наводно, не само по узгоју оваца, већ и по својој штедљивости слични Шкотланђанима.

Туристичка манифестација:

Пиротска јагњијада

Пирот, мај

Такмичење у печењу јагњета на ражњу, али и место где се могу наћи одличан сир, мед, чувени пиротски ћилими и грнчарија.

+381 (0)10 320 838

Близу Пирота налази се градић Бела Паланка који уз природне лепоте, историјске споменике и пријатне ресторане посетиоцу нуди и могућности бављења ловом, риболовом, параглајдингом и планинарењем.

Туристичка манифестација:

Дани банице

такмичење у прављењу пита

Бела Паланка, август

Манифестација афирмише традиционалну народну кухињу, али и старе и ретке занате.

+381 (0)18 853 080

Нешто даље од Пирота на југу Србије, налази се Лесковац. Судећи по богатом археолошком налазишту – Царичин град, претпоставља се да је Лесковац био родни град Јустинијана I. Осим римских остатака, у Лесковцу свакако треба посетити Цркву оцаклију из XIX века кад је Србија била под Отоманском империјом. Турци су, наиме, бранили локалном живљу да гради цркве, па су довитљиви Лесковчани саградили једну која није личила на цркву: укопана је у земљу и има велики оцак који се не користи; цркве га по правилу немају.

Иако је у давној прошлости име добио по шумама лешника, данас је Лесковац познат по црвеним паприкама. Специфични лесковачки дијалект не разумеју ни сви Срби (чува многе облике старословенског), али *ајвар*, јело које се прави од паприка и конзервирано чува за зиму, разумеју баш сви, па чак и странци. Такође, Лесковац је познат по фантастичним јелима са роштиља: било којим превозним средством да сте допутовали у овај град, у Лесковцу морате пробати *лесковачки воз*, јело сачињено од неколико врста роштиљских специјалитета који на трпезу пристижу један за другим, као вагони. Немојте пропустити ни чувену *лесковачку мућкалицу*, јело које обједињује паприку и роштиљ, а због своје зачињености веома је цењено међу гурманима.

Туристичка манифестација:

Роштиљијада

Лесковац, септембар

Низ концерата различитих музичких жанрова и такмичење у прављењу највеће пљескавице.

+381 (0)16 233 360

Лесковачка мућкалица

Састојци:

1 кг свињског врата (а може и мешано са телећим),
200 грама сланине,
4–5 главица црног лука,
10 печених, ољуштених и исецканих паприка,
½ кг ољуштеног и сецканог парадајза,
2 главице белог лука,
со, алева паприка,
а по укусу и вољи и љута туцана паприка.

Припрема:

Од меса направити ражњиће, посолити и поуљити, па пећи на роштиљу; за то време сланину исећи на коцкице, пропржити да порумени и истопи се, па у овако добијену маст додати црни лук и динстати га док не изгуби структуру. Затим додати исецкане паприке и месо скинуто са ражњића и све заједно динстати да месо омекша, а маса се сједини. Пред крај додати парадајз, а на самом крају и ситно сецкани бели лук и алеву паприку. Ко воли може јело зачинити и љутом паприком. Служити уз свеж домаћи хлеб, погачу или лепињу.

Ниш је по величини трећи град Србије. Налази се на раскрсници Европе са Малом Азијом и Црноморског подручја са Медитераном. Чувено нишко археолошко налазиште Медијана саградио је у трећем веку п.н.е. Константин Велики. Данас је Ниш модеран урбани центар познат по џез, филмским и књижевним манифестацијама, али чувен и по пити гибаници. У традиционалном српском домаћинству почасно место заузимају пите: од јабука, бундеве, вишања, мака, зеља, спанаћа, меса, гриза, али права српска пита гибаница прави се од комбинације сира и кајмака, са пуно јаја. За гибаницу, осим фила, веома су важне коре, па су их домаћице некада саме пекле у пећима на дрва. Данас се коре углавном купују готове а кулинарско умеће почиње већ самим њиховим избором.

Недалеко од Ниша, налази се град неизговоривог имена за странце, али веома привлачан као туристичка дестинација – Сврљиг. Поред меда и тартуфа који се могу наћи у сврљишким шумама, чувен је наоко обичнији белмуж – чаробно јело од младог сира и пројиног брашна које, осим што је укусно и здраво, кажу Сврљижани, има и афродизијачка својства.

Туристичка манифестација:

Белмужијада

Сврљиг, август

Манифестација је посвећена белмужу, а пратеће манифестације су избор најлепше пастирице, домаћа радиност, стара сврљишка јела, пастирске игре и културни програм.

+381 (0)18 821 059

Белмуж

Састојци:

600 г веома младог пуномасног овчијег сира (најбоље сврљишког),
150 г белог кукурузног брашна, со.

Поступак:

Сир у дубљем суду загревати на ватри док се сасвим не растопи и не проври, а затим у њега танким млазом умешати кукурузно брашно. Масу кувати уз непрестано мешање 15–20 минута. Кад се сир стврдне у куглу на средини суда, а растопљена млечна масноћа издвоји и остане по страни, белмуж је готов. Посолити га по укусу и служити са разним салатама као предјело.

Географски положај Косова одређује га као спој средње и јужне Европе, Јадранског и Црног мора. Клима је на Косову континентална, а преовладавају планинске области. То је област бурне историје која још увек траје, но природни ресурси, археолошко-историјски споменици и гастрономска понуда на располагању су туристима. Косово одликује богата водена фауна: речна пастрмка, јегуља, сом, шаран, клен, штука, речни ракови. Шуме Липовица и Клецка у близини Липљана погодне су за ловни туризам, а на Проклетијама и Брезовици постоје одлични ски-терени. Архитектура градова је специфична мешавина истока и запада, препуна џамија и цркава, старог и новог, локалног и глобалног. Прелепи православни манастири у Дечанима, Грачаници, Пећи, Призрену и на још много косовских дестинација, пружају туристима увид у дубоку историју српске државе све до њеног настанка. Манастирска, и не само манастирска, вина Косова и Метохије надалеко су позната и тражена. Чувена је и косовска ракија лозовача, а од вина најзаступљенија су црвена: мерлот, теран, бургундац. Најпознатија вина су из Ораховца код Призрена и она из околине Ђаковице и Пећи, градовима познатим по виноградима и воћњацима. Понуда сувомеснатих производа, сирева и јела од теста, слична је као и у осталим деловима Србије. У овим крајевима служе се десерти који су специфични по својим преливима од шербета (раствор карамелизованог шећера) с додацима ваниле и лимуна.

Централна Србија

Највећи део централне Србије заузима Шумадија – регион чије име значи земља шума. Тло које је погодно за шуме, данас се користи за воћњаке, а воће које је симбол, заштитни знак и прва асоцијација за Шумадију јесте шљива. У великој конкуренцији одличних сорти, издваја се стара сорта шљиве *пожегача*, коју је из Сирије на Балкан донео Александар Македонски у четвртом веку п.н.е.

У Централној Србији одмор можете провести на више начина, можете се скијати, ловити или проводити активан одмор у сеоском домаћинству; можете обилазити природне лепоте, историјске споменике, етно-раритете... Али, без обзира да ли сте се запутили на чувени Драгачевски сабор трубача у Гучи, Косидбу на Рајцу код Љига, имање и маузолеј краљевске породице Карађорђевић на Опленцу код Тополе или неку другу од многих занимљивих дестинација, оно што ће вас увек дочекати јесте укусна храна и незаобилазни аперитив – ракија шљивовица. Као што виски или текила имају своје безбројне варијетете који су тајна и понос сваке дестилерије у њиховим постојбинама, тако и ракија шљивовица у Србији има безброј локалних завичаја. Свима је заједнички мирис шљиве, златна боја и опојност жестоког пића. С мање процената алкохола, али не мање укусан, јесте напитак који се од ракије спрема кад је хладно. Наиме, у Србији се каже да вино греје, а ракија хлади, па се зими, нарочито на славама (славља светаца заштитника породице), пије топли *шумадијски чај*, тј. кувана ракија шљивовица.

Шумадијски чај

Састојци:
½ кг шећера,
3,5 дл ракије шљивовице,
1,5 дл воде.

Поступак:
У дубљој металној посуди истопити и карамелизовати шећер, а кад добије риђу боју прелити га мешавином ракије шљивовице и воде, пустити да поново проври (неки то чине и 2–3 пута) и одмах послужити.

Туристичке манифестације:

У овим крајевима организују се манифестације и такмичења на којима се припремају и дегустирају шљивовица и други производи од шљиве, уз културно-забавни програм:

Шумадијски дани шљиве
Крагујевац (село Страгари), август
+381 (0)62 287 211

Шумадијска краљица
избор најлепше ракије
бања Горња Трепча, август
+381 (0)69 622 105

Сајам шљива
Осечина, август
+381 (0)14 452 311

Шљиве се, осим за ракију, користе за многобројна изврсна слана и слатка јела (шаран са сувим шљивама, кнедле са шљивама, пекмез од шљива...). Кад сте туриста, не пропустите оно што нигде другде нећете наћи: печене суве шљиве у сланини, јело деликатног слатко-сланог укуса које се може сервирати и топло и хладно. Негде ћете у шљиви обмотаној танким режњем сланине, уместо коштице наћи сир, негде орах, негде маслину.

Српска кухиња је гурманска, па се увек уз храну служи и пуно хлеба, теста или кромпира, да скроб ублажи зачињеност осталих намирница. Осим хлеба, као предјело или додатак главном јелу служи се проја (печено тесто од кукурузног брашна), погача (печено тесто слично хлебу) или врућ кромпир печен испод сача.

Туристичке манифестације:

Дани азањске погаче

Азања, август

Избор за најлепшу традиционалну и модерну погачу, уз мноштво пратећег програма, као што је такмичење за прву хармонику и изложба народне радиности. Куриозитет: у Азањи је, у склопу ове манифестације, испечена и највећа погача на свету, која је ушла у Гинисову књигу рекорда.

+381 (0)26 322 982

Пројада

Краљево, село Ратина, септембар

Манифестација посвећена јелима од кукурузног брашна уз пратећи етнолошки и фолклорни програм.

+381 (0)36 862 235

Дани кромпира у Рађевини

Крупањ, октобар

Манифестација са научним, изложбено-такмичарским и културно-забавно-спортским програмима, а све у вези са кромпиром.

+381 (0)15 584-094

У богатој гастрономској понуди централне Србије такође треба обратити пажњу на јела од купуса, нарочито она са овчетином, кувана у великим земљаним посудама на отвореном пламену, затим на јела од пасуља, поготово она у великим казанима који висе над пламеном и, најзад, на феноменалне гулаше, салате и чорбе од различитих врста гљива. За зналце, навешћемо само неке: сунчаница (Macrolepotia procera), лисичарка (Cantharellus cibarius), рујница (Lactarius delicious), вргањ (Boletus edulis), пухара (Langermannia gigantea), Шумско пиле (Laetiporus sulphurus).

Туристичке манифестације:

Купусијада

Мрчајевци код Чачка, септембар

Такмичење у кувању свадбарског купуса и јела од купуса уз богат културно-уметнички и спортски програм.

+381 (0)32 800 161

+381 (0)64 6476 936

Пасуљијада „Сребрни казан“

Краљево, септембар

Традиционално такмичење у спремању пасуља на централном тргу у Краљеву.

381 (0)36 311 192

Дани гљива

Ваљево, планина Медведник, октобар

Манифестација има и едукативни карактер, а састоји се од изложбе свеже убраних, произведених и прерађених гљива, као и стручне литературе, фотографија и цртежа, затим округлих столова и предавања и излета. На крају је дегустација јела од гљива које су на излету убране.

+381 (0)14 221 138

+381 (0)14 225 745

Шуме, ливаде и пропланци у планинским деловима централне Србије, погодна су средина за раст шумског воћа. У летњој сезони, кад нема снега, ски-центар Копаоник препун је слатких и здравих органских боровница које гости могу сами да беру или да их купе.

Туристичка манифестација:

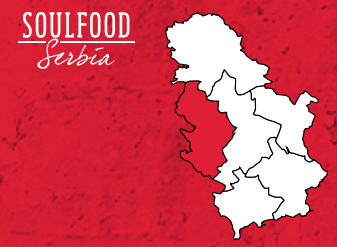
Дани боровница

планина Копаоник, јул

Едукативно-такмичарско-забавна манифестација у вези са брањем, гајењем и прерадом дивљих и питомих боровница.

+381 (0)36 738 670

Западна Србија



Западна Србија је област љупких градића и идиличних планинских села. Планине чине основ туризма ове регије – Златибор, Тара, Златар, Голија, Пештерска висораван, а и многобројне занимљивости као што су кањон реке Увац, водом богата Дрина, Прибојска Бања, Потпећка и Стопића пећина, музеји под отвореним небом „Старо село“ у Сирогојну и „Дрвенград“ у Мокрој Гори, пруга уског колосека „Шарганска осмица“, манастири Милешева, Увац и Рача као и бројне цркве брвнаре. „Чобански дани“ Косјерића, ариљске малине, ужичка пршута, златарски сир, ужичка ракија, комплет лепиња, пита од хељде... само су неке од атрактивности ове регије. На сваком кораку посетиоцима се нуде уживања у лепој и здравој природи, експонати упечатљиве културне традиције и многобројне активности, а све то уз богат гастрономски асортиман.

Кајмак је традиционални млечни производ планинских области Србије. Кремаст је и благо кисео, а служи се као предјело, као намаз или као додатак јелима (попут путера или киселе павлаке). Добија се ферментацијом млечне масти током кувања млека. У српском језику „скинути кајмак“ осим првог, кулинарског значења, користи се и у смислу „узети за себе оно што је од нечега највредније“. Дакле, српски говорећи, и у буквалном и у пренесеном значењу, једна од кајмак-дестинација туристичке понуде Србије је и прелепа, питома планина Златибор за коју су ближа одредница градови Чајетина, Ужице или Нова Варош, а одскора и село Мокра Гора са етно-филмском понудом „Дрвенград“ редитеља Емира Кустурице. Осим фамозног кајмака, на Златибору ћете наћи и богату понуду златиборске шљивовице, сира и димљеног и сушеног меса тј. златиборски сир и златиборски пршут.

Туристичке манифестације:

Сајам сувомеснатих производа „Пршутијада“

Мачкат, јануар

Продајна изложба сувомеснатих производа: говеђе и свињске пршуте, сланине, кобасица, стеље, пастрме уз обавезне наступе музичара и културно-уметничких друштава.

+381 (0)31 841 646

Шљивовички сајам домаће ракије

Село Шљивовица на Златибору, април

Поред такмичења најбољих произвођача ракије Златиборског округа, манифестација обухвата и такмичење у вештинама исказивања здравица и прављења пите савијаче.

+381 (0)31 841 646

Планина Голија, надомак градова Рашка, Ивањица и Нови Пазар, резерват је биосфере и парк природе под заштитом UNESCO-а. Поред многобројних садржаја, Голија пружа гастрономско задовољство у дегустирању печурака, а ако неко жели, може их и сам брати.

Гулаш од печурака

Састојци:

100 г свежих лисичарки,
100 г свежих вргања,
1 чен белог лука (или пола младог белог лука исеченог на 2–3 крупнија комада),
кашичица путера,
кашика маслиновог уља,
со и бибер,
2 дл павлаке,
по 50 г пармезана и фете,
босиљак.

Поступак:

Гљиве десетак минута пржити на маснећи, затим додати сецкан бели лук, посолити и побиберити; додати нарендани сир и павлаку и све мешати док се сир не растопи, а на самом крају кувања додати исецкани босиљак, најбоље свеж.

У златиборском округу, у сливу река Моравице и Рзава, налази се и град Ариље, широм света познат као центар производње малина, по којој је Србија друга земља у свету. По својим нутриционистичким и гастрономским вредностима малина је тзв. црвено злато, а у западној Србији од црвеног злата праве се сокови, сирупи, кремови, сладоледи, колачи, торте – да вам памет стане.

Старински колач с малинама

Састојци за тесто:

6 жуманаца,
250 г брашна,
50 г шећера,
200 г маслаца,
1/2 кашичице прашка за пециво.

Састојци за фил:

6 беланаца,
300 г шећера,
600 г малина,
100 г сецканих ораха,
1 кесица ванилин шећера.

Поступак:

Умутити жуманца са 50 г шећера, додати маслац и брашно помешано са прашком за пециво, масу сјединити, а затим тесто равномерно растањити руком у плеху. Пећи у загрејаној пећници на 180 степени. За то време умутити чврст снег од беланаца, 300 г шећера и ванилин шећера. Кад се тесто зарумени посути по њему сецкане орахе, распоредити малине и све прекрити снегом од беланаца. Вратити у пећницу да се суши на 100 степени док се на беланцима не створи корица.

На 4 км од Нове Вароши уздиже се планина Златар, која у своју туристичку понуду укључује и скијање и параглајдинг. Клисура реке Увац налази се између северних падина Златара и јужних огранака Златиборског планинског масива. Ово подручје јединствено је као станиште белоглавог супа. У циљу заштите ове врсте, простор око клисуре реке Увац, проглашен је за специјални резерват природе. Од ретких птица подручје насељавају и сури орао, планински пузгавац, буљина и водомар, а најпознатији представници сисара са Европске црвене листе су слепи миш и видра.У гастрономском смислу, овај крај познат је по златарском сиру чија рецептура није тајна, а опет, нико га други не може направити: само ту и нигде више на свету такви су пашњаци и таква вода да се од млека може спремити сир тако посебног квалитета и ароме. Додатни трик је у ручној мужи крава, одржавању хигијене без хемикалија и коришћењу дрвених посуда. Од сјеничког сира прави се изврсни специјалитет тог краја – пита-гибаница иста је као и у другим деловима Србије, а опет, другачија, с обзиром да се коре за гибаницу у овом крају праве од хељдиног брашна. Изврсни специјалитет овог краја је пита од златарског сира и хељдиног брашна.

Туристичке манифестације:

Златарска сиријада, Изложба меда и Дарови Златара

Нова Варош, јул-август

Такмичарска манифестација за избор најбољег сира, такмичење за најбољу питу од хељдиних кора, награде за домаћинства с највише крава, најмлађе супружнике и такмичење певача „извика“ (архаично певање без инструменталне пратње).

+381 (0)33 62 621

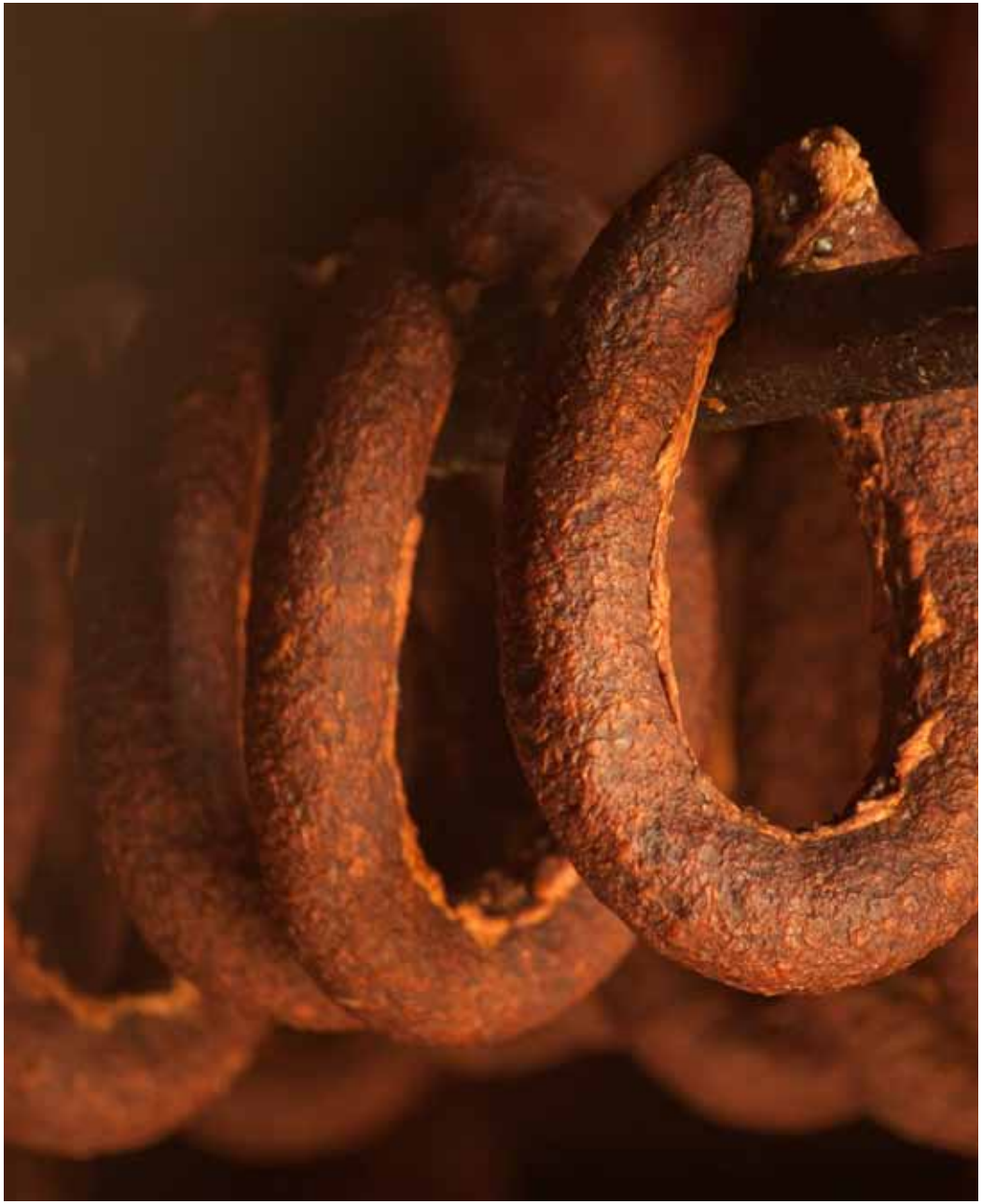
Дани сјеничке пите

Сјеница, јун

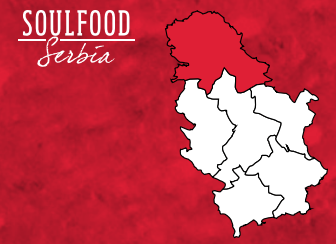
Избор за најбољу слатку или слану питу и изложбе ћилима, етно-предмета, уметничких слика и сувомеснатих и млечних производа.

+381 (0)20 744 843

Сјенички суџук посебна је врста кобасице која има облик меандара реке Увац, а прави се од говеђег меса и говеђег лоја у пропорцији 4:1. Суџук се ставља у пушницу на тзв. хладно димљење и после тога суши. Са обронака планине Пештер и Пештерске висоравни, на којој су градови Сјеница и Нови Пазар, долази и аутохтони сјенички сир изванредног укуса и мириса, као и чувене паприке у павлаци.



Војводина



Војводина се налази на северу Србије. То је равничарска област усамљених салаша, богатих села и градова средњоевропске архитектуре и кулинарске традиције. Један од главних ратарских производа који историја памти од XVI века јесте здрав и укусан *футошки купус* који је име добио по Футогу поред Новог Сада. Купус се у Војводини припрема као главно јело или додатак, као фил за слане пите или палачинке или као чорба, а чувени кисели купус, осим што се једе као салата, основа је чувене сарме и још чувенијег подварка. Сарма, то су замотуљци зачињеног млевеног меса и пиринча у листовима киселог купуса, а подварак је динстани, ситно исецкани кисели купус који се најчешће служи уз коленицу или ћурку, гуску, пловку, а неретко и рибу.

Подварак

Састојци:

главица киселог купуса исецкана у ситне резанце,
уље,
велика главица црног лука,
шака пиринча,
бибер у зрну,
ловоров лист,
алева паприка,
першунов лист и со по потреби.

Поступак:

Ситно исецкан црни лук испржити на уљу, уз додавање по мало воде, док не добије стакласт изглед, а тада додати купус, ловоров лист и бибер у зрну и динстати сат времена уз повремено доливање мешавине воде и расола. Додати шаку пиринча, налити још течности и кувати док се пиринач не скува. На крају додати алеву паприку и ситно сецкан першунов лист, па топло послужити.

Туристичка манифестација:

Футошка купусијада

Футог, октобар

Такмичење у припремању јела од купуса, такмичење узгајивача најкрупније главице купуса и културно-уметнички програми.

+381 (0)21 895 598
+381 (0)64 1629 639

Поред Дунава и Саве на ободима, Војводина је прошарана мирним рекама и њиховим меандрима, а богата је и природним и вештачким језерима. Због тога су и специјалитети од слатководне рибе заступљени на менију ове области.

Туристичке манифестације:

У Војводини се одржава велики број манифестација и такмичења на којима се припремају традиционални специјалитети од рибе, уз пратећи културно-забавни програм:

Апатинске рибарске вечери

Апатин, јул
+381 (0)25 772 555

Сомборски котлић

Сомбор, јул
+381 (0)25 434 350

Златни котлић Ковина

Ковин, јун
+381 (0)13 745 860

Такмичење у припремању рибље чорбе

Панчево, јул
+381 (0)13 351 366

Златни котлић Панчева

Панчево, август
+381 (0)21 661 7343

Пошто је већином равничарска, Војвођани сами збијају вицеве да кад се попну на дулек, који негде зову бундева, а негде лудаја, виде све до Беча. Због такве визуелне комуникације и војвођански колачи, торте, пите и штрудле завршили су „бечке школе“ што значи да су сјајни, а указује и на богатство различитости Војводине с бројним утицајима свих њених нација и националних или етничких група којих је више од двадесет и пет.

Туристичке манифестације:

Дани лудаје

Кикинда, октобар

Такмичење за најтежу бундеву и најдужу тикву, и програми као што су Игре и играфије са лудајом, јесењи карневал и Банатски фруштук (Банатски доручак).

+381 (0)23 026 300

Штрудлијада

Долово, септембар

Осим ревијалног и продајног, ова манифестација има и такмичарски део на коме са својим штрудлама учествују жене из удружења сеоских жена широм Србије и региона.

+381 (0)13 351 366

Међународни фестивал фолклора „Вршачки венац“ и Сајам меда, лековитог биља и народног стваралаштва

Вршац, јул

Манифестација окупља фолклорне ансамбле из Србије и света, као и етнологе, етно-музикологе и кореографе.

+381 (0)13 832 999

Рељефно равна Војводина ипак има и два озбиљна узвишења – Фрушку гору и Вршачку планину. Обронци ових планина и њихова заталасана околина идеални су за узгајање винограда и воћњака. Вина направљена од старих и племенитих сорти грожђа, као и воћне ракије незаобилазни су део гастрономске понуде Војводине, а ароматизовано десертно црно вино *бермет* – (слично портоу, мадери или шери-винима) можете наћи само у Сремским Карловцима. Преко аустроугарског двора, ово вино постало је омиљено у високом друштву Европе, и не само Европе, а приче говоре да је *бермета* било и на „Титанику“.

Туристичке манифестације:

У Војводини се одржава велики број манифестација које су посвећене вину и ракији, са дегустацијама и разноврсним културно-забавним програмом:

Фестивал вина „Винофест“
Вршац, март
+381 (0)13 832 999

Међународни фестивал вина „Интерфест“
Нови Сад, мај
+381 (0)21 6617 343

Ковиљска ракијада Парастос дуду
Ковиљ, јун
+381 (0)21 6617 343

Фестивал хране, пића и занатских производа „Бодрогфест“
Бачки Моноштор, август
+381 (0)63 893 8128

Дани бербе грожђа
Вршац, септембар
+381 (0)13 832 999

Бербански дани
Палић, септембар
+381 (0)24 602 780

Карловачка берба грожђа
Сремски Карловци, септембар
+381 (0)21 882 127

Бербански дани
Хоргош, септембар
+381 (0)24 602 780

Белоцрквански дани јабуке и Ракијада
Бела Црква, октобар
+381 (0)13 851 777
+381 (0)13 852-354

Пударски дани (Дани чувара винограда)
Ириг, септембар
+381 (0)22 461 319
+381 (0)22 465-466

Међу различитим сјајним сувомеснатим производима Војводине, по специфичности је посебно занимљив *сремски кулен*, велика, дебела кобасица од млевеног свињског меса и сланине, зачињена алевом паприком и сољу. Што дуже стоји, *кулен* је бољи, а одличан је као прећело, на сендвичима, као ароматични додатак тестенинама и другим јелима.

Туристичке манифестације:

Током фебруара и маја месеца у Војводини се организују манифестације и окупљања на којима се праве, дегустирају и продају традиционални производи од меса, уз разноврстан културно-забавни програм:

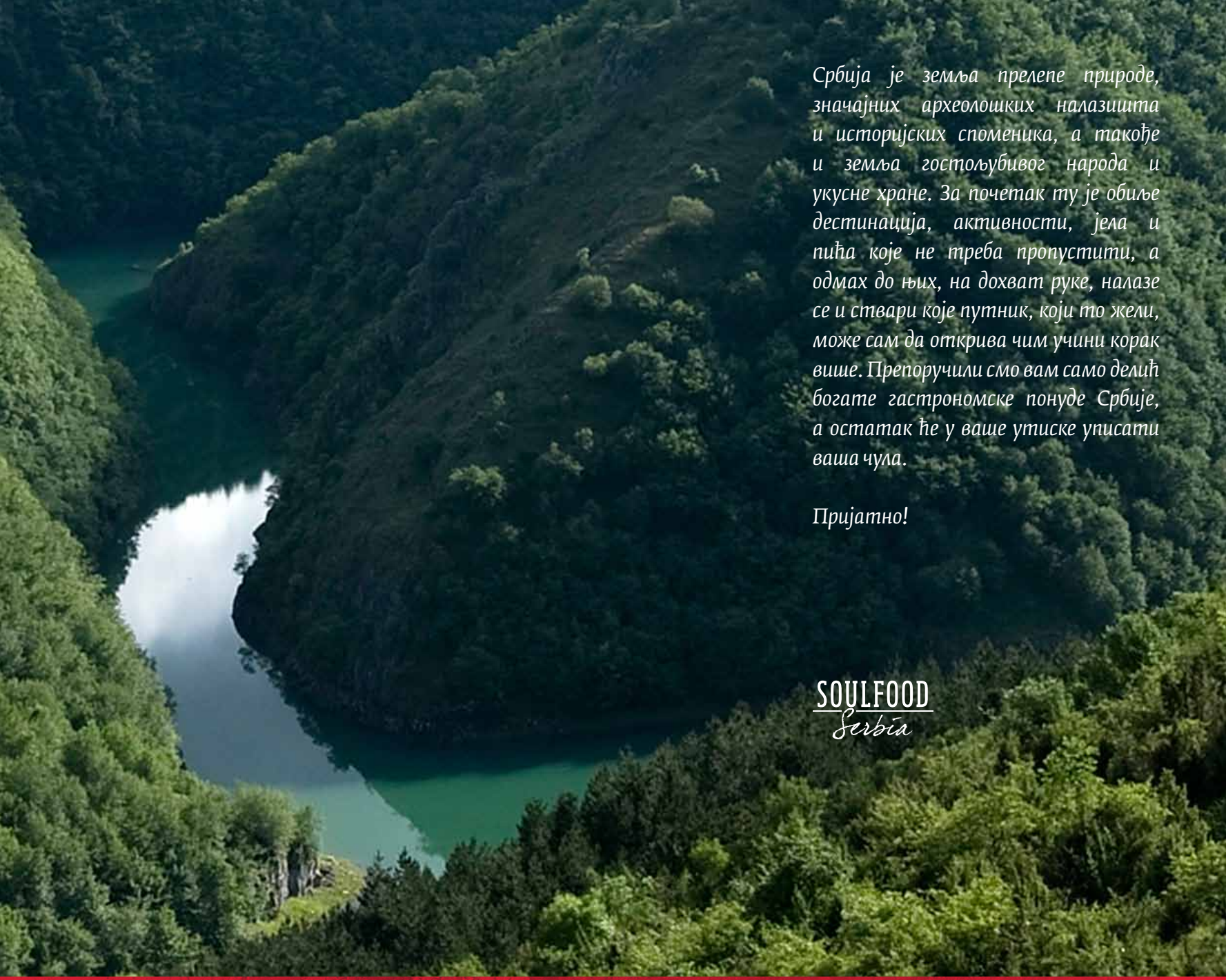
Сремска кобасицијада
Шид, фебруар
+381 (0)22 710 661

Сланинијада
Качарево, фебруар
+381 (0)13 351 366

Кобасицијада
Турија, фебруар
+381 (0)63 1704 424

Фестивал кулена
Бачки Петровац, мај
+381 (0)21 780 032

Сремска куленијада
Ердевик, мај
+381 (0)22 752 805



Србија је земља прелепе природе, значајних археолошких налазишта и историјских споменика, а такође и земља гостољубивог народа и укусне хране. За почетак ту је обиље дестинација, активности, јела и пића које не треба пропустити, а одмах до њих, на дохват руке, налазе се и ствари које путник, који то жели, може сам да открива чим учини корак више. Препоручили смо вам само делић богате гастрономске понуде Србије, а остатак ће у ваше утиске уписати ваша чула.

Пријатно!

SOULFOOD
Serbia

SOULFOOD SERBIA

Издавач
Туристичка организација Србије
Чика Љубина 8, Београд
Тел: +381 11/6557-100
Фах: +381 11/2626-767
E-mail: office@serbia.travel
www.srbija.travel
www.facebook.com/turisticka.organizacija.srbije

За издавача
Гордана Пламенац, директор

Уредник
Смиљана Новичић

Аутор текста
Владислава Војновић

Фотографије
Драган Вилдовић, Драгољуб Замуровић,
Драган Боснић, Бранко Јовановић,
Владимир Ђоровић

Дизајн
Маријана Маркоска

Soulfood лого и текстуре
Никола Радојчић

Штампа
КОМАЗЕЦ д.о.о., Инђија, Краља Петра I бб

Тираж
10.000

Подршка
Deutsche Gesellschaft für
Internationale Zusammenarbeit (GIZ)

2. издање на српском, 2012
© Copyright:
Туристичка организација Србије

CIP - Каталогизација у публикацији
Народна библиотека Србије, Београд

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

ВОЈНОВИЋ, Владислава, 1965-
Soulfood Serbia : храна са душом Србије / [аутор текста Владислава Војновић ; фотографије Драган Вилдовић ... и др.]. - 2. изд. - Београд : Туристичка организација Србије, 2012 (Инђија : Комазец). - 44 стр. : фотогр. ; 20 x 24 cm

Кор. насл. - Податак о ауторки преузет из колофона. - Тираж 10.000.

ISBN 978-86-6005-237-9

COBISS.SR-ID 193265164

мед , риба, вино, рибља чорба, сир,
багљетина , чанрике, афвар, рошиљ,
мутКалица, белмуж, шљиве, шљивовица,
кафмак, гљиве, малине, качкаваљ, сушук,
чршута, кунгус, сарма, чодварак, кулен,
вермет

SOULFOOD
Serbia

ТУРИСТИЧКА
ОРГАНИЗАЦИЈА
СРБИЈЕ
www.srbija.travel

SOULFOOD Serbia

ХРАНА СА ДУШОМ СРБИЈЕ

ТУРИСТИЧКА
ОРГАНИЗАЦИЈА
СРБИЈЕ
www.srbija.travel