



ETNO BOJE VOJVODINE



TURISTIČKA
ORGANIZACIJA
VOJVODINE



Uvod

Vojvodina je tipično multikulturalno područje, najrazvijeniji i u etničkom pogledu najheterogeniji deo Srbije. Etnički sastav stanovništva je izrazito šarolik, a zbog brojnih nacionalnosti, religija, jezika i kultura koje egzistiraju na tom području, Vojvodina predstavlja „Evropu u malom“. Većinu stanovnika čine Srbi, a nešto više od 30% su pripadnici drugih naroda: Mađari (13%), Slovaci (2,60%), Hrvati (2,43%), Romi (2,19%), Rumuni (1,32%), Crnogorci (1,15%), Bunjevci (0,85%), Rusini (0,72%), Jugosloveni (0,63%), Makedonci (0,54%), kao i ostale manje etničke skupine u koje spadaju: Ukrajinci, Muslimani, Nemci, Albanci, Slovenci, Bugari i drugi. Pokrajina je poznata i po specifičnoj kulturi međusobnog uvažavanja i tolerancije. Njene različite kulture prožimaju se i utiču jedna na drugu, a stanovništvo je izmešano. Pojedinci

su u gotovo svakodnevnom kontaktu sa svojim sugrađanima druge etničke ili verske pripadnosti, a značajan je deo i mešovitih brakova. Vojvođanske etničke grupe razlikuju se međusobno po brojnosti, kulturnim i demografskim karakteristikama. Neke etničke grupe imaju značajan deo urbanog stanovništva (Mađari, Hrvati), dok su druge pretežno zajednice ruralnog tipa (posebno Rumuni, Rusini i Slovaci). Etničke grupe razlikuju se međusobno i po nivou obrazovanja, privrednim aktivnostima, nivou društvene aktivnosti žena.

Autonomna Pokrajina Vojvodina, kao multietnički prostor i plodna ravnica, ima brojne potencijale za razvoj ruralnog, kulturnog i gastro turizma. Različite kulture, vere i običaji, brojne seoske manifestacije i slikovita sela čine osnovu antropogenih turističkih atrakcija.

Zanržaj

| | | | | |
|--------|-----------|---------|-------------------------------|-----------|
| 4 | 6 | 8 | 10 | 12 |
| | | | | |
| SRBI | MAĐARI | SLOVACI | HRVATI, ŠOKCI, BUNJEVCI | ROMI |
| 14 | 16 | 18 | 20 | 22 |
| | | | | |
| RUMUNI | CRNOGORCI | RUSINI | MAKEDONCI | UKRAJINCI |
| 24 | | | | DODATAK |
| | | | | |

Srbi

Srbi na teritoriji Vojvodine bili su deo starosedelačkog slovenskog stanovništva (posebno u Sremu). U 6. veku, za vreme vladavine vizantijskog cara Justina I (518–527) zabeležen je prvi dolazak Slovaca u Panonsku niziju i na Balkan. Početkom 7. veka, među brojnim slovenskim narodima koji naseljavaju Panoniju i Balkan stižu i Srbi. Srbi čine apsolutnu većinu u 35 opština u Vojvodini, dok u 10 opština gde nemaju apsolutnu, nemaju ni relativnu većinu. To su opštine: Ada, Bačka Topola, Bački Petrovac, Bečeј, Kanjiža, Kovačica, Mali Iđoš, Čoka, Senta i Subotica. Kao što se može primetiti, većina napomenutih opština nalazi se u Severobačkom okrugu. U ovom okrugu ima svega 27% Srba. Prema popisu iz 2011. godine u Vojvodini živi 1.289.635 Srba. Srbi su uglavnom pravoslavne veroispovesti.



Narodna nošnja: Mušku odeću je činila platnena odeća bele boje koja je nošena do samog tela. Karakteristične su bile široke platnene gaće i košulja. U nekim selima severne Bačke i Banata bile su karakteristične plisirane sukњe. Preko bele odeće su muškarci nosili štofani crni prsluk od svile i somota. U proleće i jesen nošeni su gornji suknni kaputi zvani doroc i kabanica. Kasnije mušku narodnu nošnju dopunjavaju kratki kaputi. Osnovni delovi ženske nošnje su skute i košulja koji su nošeni do tela. Pored skuta, žene su nosile još jednu donju suknu koja se u nekim selima zvala suknjerc. Suknje su bile duge do članaka. Preko košulje je nošen jelek, prsluk od somota ili svile najčešće ukrašavan zlatnom čipkom ili zlatovezom.

Najznačajnije ustanove kulture: Matica srpska (Novi Sad)

Istaknute manifestacije: Apatinske ribarske večeri, Dani ludaje (Kikinda), Festival uličnih svirača (Novi Sad), Dani piva (Zrenjanin).



Gastronomija

Obavezno probati

| | |
|------------------|---|
| Krompiruša | Pita od vučenog testa sa krompirom. |
| Supa sa knedlama | Domaća kokošija supa sa povrćem i knedlama od griza. |
| Svinjsko pečenje | Svinjsko pečenje toplotno obrađeno na ražnju. |
| Srpska salata | Mešana salata od seckanog crnog luka, paradajza, krastavaca i paprike, začinjeno uljem i solju. |
| Koljivo | Kuvano žito začinjeno sa šećerom, muskatnim orahom, cimetom, orasima i suvim grožđem. |



Koljivo

Obavezno pokušali pripremili!

| | |
|---|---|
| Potrebne namirnice: | Postupak pripreme: |
| <p>500 g pšenice - belje (krupne, bele pšenice) 500 g šećera u prahu 500 g mlevenih oraha 1 kašićica mlevenog muskatnog oraščića cimet, vanila, limunova korica, opciono orah ucelo, suvo grožđe, lešnik, badem, opciono</p> | <p>Žito prečistiti, ako je potrebno i potopiti preko noći. Ujutru odliti vodu i staviti da se kuva. Kada prokuva promeniti vodu i tako još dva puta i kuvati sat i po vremena. Poklopiti kuvano žito i umotati šerpu, a zatim ostaviti preko noći. Sledеćeg dana žito ocediti, isprati hladnom vodom, i raširiti na platno da se dobro osuši. Osušeno žito samleti na mašini za meso. Umešati sa orasima, šećerom i začinima i servirati u činiji ukrašenoj celim jezgrima oraha i suvog grožđa.</p> |

Mađari

Većina Mađara koji trenutno žive u Srbiji upravo potiče iz perioda migracija koje su počele krajem 17. veka, kada su Habzburgovci uspostavili kontrolu nad ovim teritorijama i koje su se nastavile kroz 19. vek. Mađari su najveća ne srpska etnička grupa u Srbiji. Prema popisu iz 2011. godine bilo ih je 251.136. Većina Mađara živi u AP Vojvodini. Pripadnici ove manjine su koncentrisani na severu Bačke, u njenom centralnom delu, u Potisju i nekim regionima Banata. Nastanjeni su u svih 45 vojvođanskih opština. Apsolutnu etničku dominaciju imaju u šest opština: Ada, Bačka Topola, Kanjiža, Mali Iđoš, Senta i Čoka, a relativnu u dve (Bečeji i Subotica).

Kada je reč o religiji, Mađari su većinom rimokatoličke veroispovesti, kao i protestantske – kalvinisti. Govore mađarskim jezikom koji pripada ugro-finskoj grupi jezika. Mađarski jezik se nalazi u službenoj upotrebi



na pokrajinskom nivou i opštinskom nivou u 27 opština. Mađari imaju pravo na obrazovanje na svom jeziku od osnovne škole do univerziteta (Univerzitet u Novom Sadu). Postoje brojne mađarske kulturne institucije i dva pozorišta (jedno u Novom Sadu i jedno u Subotici). Postoji nekoliko nedeljnih i jedne dnevne novine na mađarskom („Magyar Szó“).

Narodna nošnja: Sastoje se od uštirkane tvrde bele bluze kratkih rukava, crvenog prsluka, sukne zvonastog oblika i svilene kecelye. Specifična je sukna koja se sastoje od šest delova: dve donje uske sukne sa čipkom, preko njih se oblače tri uštirkane naborane sukne i gornja sukna od kašmira. Preko sukne se veže svilena kecelya koja je kod mladih žena lila ili plave boje, a kod starijih je ona tamnijih boja. Na glavi, devojke nose mašnu bukor, koja se sastoje 7-9 vezanih svilenih traka, ali među njima ne sme biti žuta traka. Žute boje uopšte nema u nošnji, pa čak ni nakit nije sme biti žut. Ranije su udate žene nosile kapu fićulu, jer je postojao običaj da žena ne sme pokazivati kosu. Udate žene su nosile i bisere oko vrata dok im se ne rodi prvo dete. Cipele su i kod muškaraca i žena bile crne.

Najznačajnije ustanove kulture: Zavod za kulturu vojvođanskih Mađara (Senta), Mađarski kulturni centar „Kodály Zoltán“ (Bačka Topola)

Istaknute manifestacije: Dani kulture vojvođanskih Mađara (u više mesta), Smotra dramskog stvaralaštva vojvođanskih Mađara (Sombor), Sentelekijski dani (Sivac), Memorijal Ferenc Feher (Novi Sad), Memorijal Karolj Sirmai (Temerin i Vrbas)



Gastronomija

Obavezno probati

| | |
|---|---|
| Testo sa sirom | Testo sa sirom je karakteristično jer se začinjava sa slaninom i gratinira u rerni. |
| Domaća supa | Domaća supa od kokošijeg mesa sa rezancima i korenastim povrćem. |
| Govedi gulaš | Dinstano govede meso sa crnim lukom i paprikom. Servirano sa testeninom ili barem krompirom. |
| Mešana salata sa alevom paprikom | Salata se priprema od rotkvica i krastavaca sa dodatkom aleve paprike, limuna i šećera. |
| Somlóigaluska | Somlóigaluska je desert koji se sastoji od mekane čokoladne piškote, prelivene čokoladom i ukrašene šlagom. |



Testo sa sirom (turošđuso)

Obavezno pokušali pripremiti!

| Potrebne namirnice: | Postupak pripreme: |
|--|--|
| 600 g brašna 4 jaja so (po ukusu) 50 g putera 0,5 l vode 0,3 dl ulja 300 g slanine 300 g sira 3 jaja 2 dl kisele pavlake 3 dl kisele pavlake | Pripremiti testo kao za rezance, razvući debljine 3 mm i ostaviti da se malo prosuši. Testo kidati i kuvati u ključaloj vodi koja je prethodno posoljena sa dodatkom ulja. Prodinstati slaninu i u nju staviti obareno testo. Fil pripremiti od sira, žumanca i pavlake, a od belanaca pripremiti šam. Sve to sjediniti i preručiti u vatrostalnu posudu koja je prethodno podmazana puterom i posuta prezлом i zapeći. Servirati sa pavlakom i proprženom sitno sekanom slaninom. |

đlovaci

Vojvođanski Slovaci su potomci doseljenika iz 18. i 19. veka, koji su emigrirali sa teritorije današnje Slovačke. Slovaci su se naseljavali u većem broju u druga naselja u Bačkoj, krajem 18. i početkom 19. veka u Banat, a tek sredinom 19. veka i u Srem. Prema rezultatima popisa iz 2011. godine, u Srbiji živi 50.321 Slovaka. Oni uglavnom naseljavaju Vojvodinu, gde čine treću najbrojniju etničku grupu (posle Srba i Mađara). U 12 naselja (Janošik, Selenča, Pivnice, Bački Petrovac, Gložan, Lug, Slankamenički Vinogradi, Kovačica, Padina, Kisač, Lalić i Ljuba) pripadnici slovačke nacionalnosti čine većinsko stanovništvo. Slovaci u Srbiji su uglavnom protestanti (luteranci), govore slovački jezik koji je jedan od šest službenih jezika u Vojvodini. Slovaci imaju mogućnost za osnovno i srednje obrazovanje na maternjem jeziku. U Bačkom Petrovcu se nalazi Gimnazija Jan Kolar, sa nastavom na slovačkom jeziku, a studije slovačkog jezika izvode se na Odseku za Slovakistiku Filozofskog fakulteta Univerziteta u Novom Sadu od 1961. godine.

Narodna nošnja: Slovačka narodna nošnja spada u panonski tip nošnje, koju karakteriše dvodelna, pojasnata odeća. Kod žena to podrazumeva nošenje nabranih sukanja koje se nose u slojevima i nabrane bluze, pončo kroja, na koje se nosila svilena marama i prsluk. Ženska odeća se čuvala kao relikvija i nasleđivala sa kolena na koleno. Kod muškaraca je to nošenje širokih gaća umesto pantalona i široke košulje. Predmete materijalne kulture Slovaka su bogato ukrašavali mnogobrojnim razno-

bojnim ornamentima, na kojima je dominirala plava, crvena, zelena i roze boja, pre svega značajna na brojnim delovima nameštaja, keramike i drugim predmetima.

Najznačajnije ustanove kulture:

Galerija Karol Miloslav Lehotski, Galerija Zuske Medveđove, Slovačko narodno pozorište, Muzej vojvođanskih Slovaka (Bački Petrovac), Galerija naivne umetnosti (Kovačica)

Istaknute manifestacije: Susreti u pivničkom polju (Pivnice), Prolećne note (Bački Petrovac), Folklorni festival Tancuj, tancuj (Gložan), Zlatá brána (Kisač), Slovačke narodne svečanosti (Bački Petrovac), Likovno bienale (Bački Petrovac)



Gastronomija

Obavezno probati

| | |
|----------------------------|---|
| Brindzovéhaluški | Valjušci se pripremaju od testa sa krompirom koje se kuva u slanoj vodi i servira sa prženom slaninom i ovčijim sirom. |
| Kim čorba | Kim čorba se priprema od povrća i domaće kobasice sa dodatkom jaja. |
| Vianočna kapustnica | Kiseli kupus kuvan sa seckanim kulenom, papcima, kolenicama, butkicama i rebrima. Servira se sa krompirom pečenim u ljsuci. |
| Tursija | U turšiju se od povrća stavlja zeleni paradajz, crni luk, sve vrste paprike, krastavci, karfiol, šargarepa, male lubenice i drugo. |
| Herovke | Herovke je jednostavan slovački kolač, koji se priprema od testa (jaja i brašno), koje se prži u masnoći i servira posuto sa šećerom. |



Herovke

Obavezno pokušali pripremiti!

| | |
|--|---|
| Potrebne namirnice: | Postupak pripreme: |
| 3 žumanca 300 g brašna masnoća za prženje mleveni šećer vanil šećer cimet | Umesiti testo kao za domaće rezance i razviti tanko na pobršnjenoj radnoj površini. Testo se celom dužinom seče na trake širine 1,5 cm. Po tri trake se umotavaju i stavlaju u francusku kašiku, a zatim spuštaju u zagrejanu masnoću i prže oko 1 min. Pržene trakice se stavljuju na papirnu salvetu da upije višak masnoće i ohlađene posipaju sa mlevenim šećerom i cimetom. |

Hrvati, Šokci i Bunjevci

Hrvati su etnička grupa u Vojvodini, koja prema popisu iz 2011. godine broji 47.033 ljudi. Hrvati žive u severnoj i zapadnoj Bačkoj, u naseljima Sonta, Apatin, Bereg, Monoštor, i u naseljima Hrtkovci i Nikinci u Sremu. Manji broj Hrvata živi u Banatu, u Opovu i Starčevu. Bunjevci i Šokci su dve posebne etničke grupe, međusobno vrlo slične, ali ipak svaka od njih ima svoje specifičnosti. Prema popisu stanovništva iz 2011. godine, na teritoriji Srbije bilo je ukupno 16.706 Bunjevaca, što je činilo 0,23% od ukupnog stanovništva zemlje. S druge strane, prema poslednjem popisu, Šokaca ima svega 607. Danas Bunjevci u najvećem broju naseljavaju prostore severne Srbije - Vojvodine i južne Mađarske, tačnije, prostor između Baje u Mađarskoj, Sombora i Subotice u Srbiji. Bunjevci takođe žive u Bačkoj, posebno na teritoriji grada Subotice i severno i južno od nje. Preci svih Bunjevaca bili su najvećim delom iseljenici iz zapadne Bosne i zapadne Hercegovine. U Vojvodini, Šokci su najbrojniji u južnoj Bačkoj (uz Dunav), i to samo u pet naselja: Bački Monoštor, Sonta, Sombor, Bački Breg. Zanimljivo je to da je tambura najpoznatiji instrument Šokaca.

Narodna nošnja: Narodna nošnja Hrvata, Šokaca i Bunjevaca je rađena od domaćeg platna koje su žene same proizvodile, a dopunu toj odeći činili su krzneni i sukneni odevni predmeti. Osnovni delovi ženske nošnje su: košulja, skute, turnir, donja suknja, gornja suknja, prsluk, pregača, čurdija, jopka, otunka, marama. U toku zime žene su oblačile čurdiju za koju se kaže da je najinteresantniji, najkarakte-



rističniji i najskuplji deo stare bunjevačke nošnje, a nosile su je imućne žene. Jopka je deo svećane zimske nošnje, ali je kraća od čurdije i pravljena je od somota, slična jopki je otunka koja je jednostavnija izgledom. U 20. veku umesto čurdije, jopke ili bunde zimski deo ženske nošnje zamenjuje otunka. Mušku nošnju su pak činile košulja gaće, opanci, kabanica, reklija, opaklija, pršnjak, prsluk i kožuh.

Najznačajnije ustanove kulture: Matica hrvatska (Subotica)

Istaknute manifestacije: Dužjanca (Subotica), Grožđebal (Sonta), Veliko prelo (Subotica), Festival hrvatskog amaterskog teatra (Mirgeš), Šokačka svadba (Sonta), Festival bunjevačkog narodnog stvaralaštva (Subotica)



Gastronomija

Obavezno probati

| | |
|----------------------------|---|
| Uzlivanca | Uzlivanca je jelo koje se priprema od brašna, sira, mleka, kajmaka, krompira i jaja. Peče se u rerni. |
| Čorba poljukuša | Prvo se napravi testo kao za nasuvo, iseče se na kockice i stavi u rernu da se peče. Skuva se čorba od peršuna, šargarepe, krompira i luka, i pospe tim pečenim testom i malo se zapri. Čorbi se dodaje kajmak. |
| Svinjetina u kulenu | Sitno iseckan i proprižen crni luk, kulen, šunka, slanina i paprika, naliveni sa belim vinom. Prepečen svinjski file i dodinstan u sosu od kulena i belog vina. Servirano sa širokim rezancima. |
| Kupus salata | Salata od svežeg rendanog kupusa. |
| Salenjaci | Kiflice od kvasnog testa i sala, punjene sa džemom, pečene i posute šećerom. |



Uzlivanca

Obavezno pokušali pripremiti!

| Potrebne namirnice: | Postupak pripreme: |
|--|---|
| 3 srednja krompira 3 jajeta 300 g brašna 2 dl mleka 2 dl mineralne vode 2 dl ulja 1 kašika soli 1 kašićica šećera 300 g kisele pavlake | Pripremiti testo od jaja, brašna, mleka, mineralne vode, ulja, soli i šećera. Sve sjediniti mikserom. Opran i očišćen krompir iseći na tanje polovine. U podmazan pleh izliti testo i ravnomerno ređati krompir tako da uroni većim delom u masu, a potom ravnomerno između stavljati po kašiku pavlake. Pleh sa testom i složenim krompirom i pavlakom peče u zagrejanoj rerni na oko 220°C u trajanju od oko 30 min dok ne porumeni. |

Romi

Romi (Cigani) su jedan od najarhaičnijih i najpatrijarhalnijih etnosa u Vojvodini. Najbrojniji su u opština Nova Crnja, Beočin i Novi Kneževac. Romi se na teritoriji današnje Vojvodine prvi put pomenuju u 16. veku, u doba vladavine Turskog Carstva, dok je masovnije doseljavanje Roma zabeleženo tokom 17. i 18. veka za vreme Habzburške monarhije. Prema podacima Popisa iz 2011. godine, u Vojvodini živi 42.391 Rom, ali se prepostavlja da Roma ima daleko više. Romi ili Cigani, govore jezikom Roma, deklarišu se kao Romi i bore se za društvenu afirmaciju Roma, tražeći uslove za negovanje svoga jezika. Romski se ne ubraja u jedan od službenih jezika u AP Vojvodini, ali se u pojedinim školama nastava odvija na romskom jeziku. Postoji niz zanimanja koja se smatraju karakterističnim po tome što se njima bave Romi. Poznato je da su se u prošlosti vojvođanski Romi bavili kovačkim zanatom, trgovinom konjima, trgovinom perjem, mečkarenjem, vraćanjem i gatanjem. Romi su nosioci mnogih pravaca u muzici i poznati su kao trubači u Srbiji i tamburaši u Vojvodini i Mađarskoj.



Narodna nošnja: Romi nose odeću najrazličitijih boja, duge suknje, marame, pojase, prsluke. Odlikuje se šarolikošću boja, neusklađenošću detalja, pohabanošću i kićenošću, orientalnim elementima, učestalošću crvene, ružičaste i zlatne boje, te mnoštvom narukvica i prstenja. Muškarci nose, bele ili plave košulje. Preko košulje, nose crni prsluk, takođe nose pantalone crne boje s čizmama do kolena. Pojas oko struka i šešir su važni detalji.

Najznačajnije ustanove kulture: Matica romska u Srbiji (Novi Sad), Kulturni centar Roma (Subotica), Društvo za očuvanje kulture Roma – Zvezda (Novi Sad)

Istaknute manifestacije: Romska noć (Apatin)



Gastronomija

Obavezno probati

| | |
|-------------------------|--|
| Romska zakuska | Predjelo od domaćih suhomesnatih proizvoda i sira. |
| Bela čorba | Bela čorba se u romskoj kuhinji priprema od kokošijeg mesa sa povrćem. |
| Jagnjeće sarmice | Jagnjeće sarmice se pripremaju od seckanog jagnjećeg mesa i iznutrica sa pirinčem i mladim lukom. One se umotavaju u jagnjeću lojnu maramicu i peku. |
| Romska salata | Salata se priprema od kuvanog kukuruza, paradajza, paprike, crnog i belog luka sa začinima. |
| Romski kolač | Kolač se priprema tako što se ispeče patišpanj sa kakaom, premaže sa pekmezom od šipurka i ukraši šamom od belanaca. |



Romski kolač

Obavezno pokušali pripremiti!

| Potrebne namirnice: | Postupak pripreme: |
|--|--|
| <p>4 žumanca 150 g šećera 1 šolja mleka 1 šolja ulja 1 kašika kakaa 1 kesica praška za pecivo 150 g brašna džem od šipurka 4 belanca 8 kašika šećera</p> | <p>Žumanca dobro izmutiti sa šećerom, dodati mleko, ulje, brašno, prašak za pecivo i kakao. Sve lagano mešati i izliti u podmazan i pobrašnat pleh i peći. Gotov patišpanj ostaviti da se ohladi i premazati džemom. Umetuti čvrst šne od belanaca i šećera i prekriti kolač. Kolač ponovo vratite u rernu zagrejanu na 50°C na petnestak minuta, da se belance osuši.</p> |

Rumuni

Preci današnjih Rumuna živeli su na prostoru današnje Vojvodine još od početka srednjeg veka, budući da se u 14. veku pominju zajedno sa ostalim stanovnicima koji se danas smatraju starosedeocima. Prema popisu stanovništva 2011. u Srbiji se 29 332 ljudi izjašnjava kao Rumuni, dok je njihov broj u Vojvodini 25 410. Po brojnosti, nalaze se na sedmom mestu, a žive u oko 10 opština, dok su uglavnom skoncentrisani u jugoistočnom Banatu, u opštinama Vršac, Alibunar i Pančevo. Rumuni u Vojvodini većinski pripadaju Rumunskoj pravoslavnoj crkvi, a u manjem broju grčko-katoličkoj i novim protestantskim zajednicama. Rumunski jezik se ubraja u jedan od šest službenih jezika Vojvodine.

Narodna nošnja: Osnova muške i ženske nošnje je košulja ili ženska košulja od kudelje, lana ili vune. Košulja je bila stegnuta u struku platnenim pojasmom, koji je uzan u ženskoj nošnji i širi u muškoj. Kroj ove osnovne košulje je sličan kod muške i ženske nošnje. Žene su

preko košulje nosile kecelju. To je u početku bio komad tkanine obmotan oko donjeg dela tela, učvršćen pojasmom u struku koji je kasnije prerastao u dve posebne kecelje, jedna pozadi, a jedna spreda. Tradicionalnu mušku nošnju sačinjava bela košulja (cămasă), bele pantalone, šešir, pojus, prsluk i/ili ogartač.

Najznačajnije ustanove kulture: Rumunsko društvo (fondacija) za etnografiju i folklor (Novi Sad)

Istaknute manifestacije: Festival rumunske muzike i folklora iz Vojvodine (Uzdin), Festival zabavne muzike „Tineretea can-ta“ (Uzdin), Pozorišni dani Rumuna (svake godine menja mesto održavanja).



Gastronomija

Obavezno probati

| | |
|-----------------------------|---|
| Turče | Turče su uštipci čije se testo mesi sa dodatkom sira. Uštipci se oblikuju i prže u masti. |
| Bela čorba | Bela čorba je specijalitet koji se pravi od škembića sa dodatkom korenastog povrća. |
| Mititei | Mititei su rolnice od mlevenog svinjskog i jagnjećeg mesa sa začinima. Peku se u tiganju ili rerni. |
| Salata od patlidžana | Salata se priprema od pečenog patlidžana koji se očisti i izmeša sa začinima. |
| Kolač sa jabukama | Kolač se priprema tako što se peče patišpanj sa jabukama, preliva sa filom od žumanaca i ukrašava sa šamom od belanaca. |



Turče

Obavezno pokušali pripremili!

| | |
|--|---|
| Potrebne namirnice: | Postupak pripreme: |
| 500 g zrelog kravlje sira ½ l mleka 500 g brašna 2 praška za pecivo | Sve sastojke zajedno umeriti tako da se dobije glatka masa. Pripremljeno testo je najbolje ostaviti da odstoji u frižideru oko 12 sati. Odležano testo rastanjiti do 1 cm debljine, iseći na kockice i pržiti u dubokoj masnoći na umerenoj temperaturi. Služe se za doručak. |

Crnogorci

Crnogorci čine šestu po brojnosti etničku grupu u Vojvodini. Najviše ih je u Bačkoj u opština Vrbas (33%), Mali Iđoš (9%), u Kuli (20%) i Novom Sadu. Od ukupnog broja Crnogoraca, 76% živi u tri opštine - Mali Iđoš, Novi Sad i Kula. Broj stanovnika crnogorske nacionalnosti je u stalnom opadanju na teritoriji Vojvodine. Prema poslednjem popisu stanovništva 2011. u Vojvodini živi 22 141 Crnogorac, što je upola manji broj u odnosu na popis 1991. kada ih je bilo 44 838. Crnogorci su po veroispovesti pravoslavci. Prva Crnogorska pravoslavna crkva je osnovana 2008. godine u Lovćencu. Govore crnogorskim jezikom, koji je danas u Malom Iđošu, treći službeni jezik pored mađarskog i srpskog.

Narodna nošnja: Crnogorska narodna nošnja je izuzetno bogata, i predstavlja kombinaciju jarkih boja, sa bogatim zlatnim vezom. Muška nošnja sastoji se iz dolenica, pantalona obično bele boje, pojasa sa pletenicom kroz koji je prolazila uzica, da bi pantalone bile dobro opasane oko struka, košulje koja ima okovratnik i prorez na prsimu, koji se zakopčava dugmadima. Gornji deo muške crnogorske nošnje čini "gunj" - seljačka jakna dugih rukava. Preko gunja je išao "jelek" - izvezena jakna bez rukava. Jelek je izrađivan od grubog materijala i bio je ukrašen trakom ili zlatnim vezom. Žensku narodnu nošnju čine suknje, najčešće od kudelje i lana. Široki pojasevi se izrađuju od vune, i takođe su obavezan deo nošnje. Kasnije su zamjenjeni "jakicarima", čvrstim kožnim pojasevima, ukrašenim crvenom bojom. Prava karakteristika ženske crnogorske narodne nošnje je "ce-



mer", koji je zamenio "jakicara". To je jednostavniji pojas sa srebrnim filigranskim nakitom i ima dve kopče ukrašene raznovrsnim kamenjem najčešće zelenim ili tamno crvenim kamenjem. Ispod starog teškog pojasa je bio drugi, poznat kao "ženski trak". "Ženski trak" je traka od grubog platna, širine do 6 cm i više od 5 metara duga, kojom su žene omotavale svoj struk, kako bi se zaštitile od pritiska teškog pojasa koje su nosile. Pregača/kecelja je smatrana neophodnim delom tradicionalne crnogorske nošnje.

Najznačajnije ustanove kulture: Udruženje Crnogoraca Srbije „Krstaš“ (Lovćenac), Udruženje Crnogoraca Vojvodine (Novi Sad)

Istaknute manifestacije: manifestacija „Crnogorske večeri“ (Bačka Topola), Drobnjak večeri (Bačko Dobro Polje), manifestacija „Pivsko veče“ (Kula).

Gastronomija

Obavezno probati

| | |
|---------------------------------|---|
| Pita od heljde | Pita od slaganih palačinki sa helđinim brašnom filovanih sirom i zapečenih u rerni. |
| Seljačka čorba | Čorba se priprema od koprive i blitve sa dodatkom dinstanog luka, slanine, morača i povezuje sa zaprškom od kukuruznog brašna. |
| Raštan kuvan sa dimljenim mesom | Očišćen i isećen raštan i suvo meso (kolenica, slanina) se prvo posebno obare, zatim spoje i zajedno kuvaju. Pred kraj se dodaje krompir. |
| Paradajz sušen na suncu | Paradajz sečen i sušen na suncu, serviran sa maslinovim uljem i začinima. |
| Crnogorski kolač | Rolat filova sa sitno seckanim suvim voćem (orasi, grožđe, smokve) i pečen u rerni. Nakon pečenja se preliva šećernim sirupom. |



Pita od heljde

Obavezno pokušali pripremiti!

| | |
|---|--|
| Potrebne namirnice: | Postupak pripreme: |
| 100 g brašna od heljde 200 g belog brašna 4 jajeta 100 ml mleka 300 ml kisele vode malo ulja 150 g kajmaka 150 g sira 100 g pavlake 100 ml jogurta | Pripremiti smesu za palačinke od helđinog brašna, belog brašna, jaja, kisele vode i mleka i pržiti palačinke. Pripremiti fil od kajmaka, sira, pavlake i jogurta. Pripremljene palačinke premazivati sa filom i ređati jednu na drugu. U ostatak fila dodati jedno jaje. Složenu pitu iseći i preliti sa ostatkom fila i zapeći u rerni. |

Rusini

U Republici Srbiji i Vojvodini Rusini danas predstavljaju malobrojnu, ali po tradiciji i po svojim kulturnim obeležjima prepoznatljivu etničku grupu. Rusini su naseljeni u nekoliko naselja u Bačkoj (Doroslovo, Kulpin, Ruski Krstur, Kucura, Kula i Novi Sad) i Sremu (Bikić Do, Bačinci, Sot i Šid). Pored ovog imena, Rusini se u istorijskim dokumentima pominju i pod imenima Ruteni i Malorusi. Prema poslednjem popisu iz 2011. godine, u Republici Srbiji i Vojvodini bilo je 14.246 pripadnika rusinske etničke grupe. Po istorijskom poreklu, Rusini pripadaju Istočnim Slovenima. Pišu ciriličnim pismom, a jezik Rusina u Srbiji danas se smatra najmlađim slovenskim književnim jezikom. Na rusinskom jeziku ostvarena je obrazovna vertikala od predškolskog do fakultetskog obrazovanja. Katedra za rusinski jezik i književnost, danas Odsek za rusinistiku, osnovana je



1982. godine na Filozofskom fakultetu Univerziteta u Novom Sadu. U Ruskom Krsturu radi srednja škola na rusinskom jeziku, jedina u svetu.

Narodna nošnja: U pogledu nošnje žene su se retko doterivale, odeća je bila tamna i bez detalja, a za lepše prilike bela, plava, crvena. Povezača je bila jedini znak da je žena koja ga je nosila bila udata i ona se nosila ispod marame. U toku zime žene su nosile mentu i bajku. Menta se šila od grubog platna (sličnog čoji). Nije imala kragnu, ali je oko rukava i oko vrata bila porubljena crnom svetlucavom bundicom. Zadnji deo mente je bio ukrašen sa dve ruže. U mušku nošnju spadaju: košulja, prsluk, sako i pantalone, šešir i obuća. Košulja je bele boje i preko nje se oblači prsluk na kome su izvezeni cvetići i ruže u roze, crvenoj i plavoj boji. Na prsluku se za jednu od rupica kačio lančić, koji se razdvajao prema džepovima i sve to je izgledalo kao srce. Sako i pantalone su šili od istog materijala tamne ili crne boje, dok su svetla i bela imali samo trgovci i majstori. Na glavi se nosio šešir koji je bio plišan. Leti se nosio slamni šešir.

Najznačajnije ustanove kulture: Zavod za kulturu vojvođanskih Rusina (Novi Sad), Dom kulture Ruski Krstur (Ruski Krstur)

Istaknute manifestacije: Međunarodni Festival kulture Crvena ruža, zatim Dramski memorijal Petra Rizniča Đađe, kao i kulturna manifestacija Kosteljnikova jesen (Ruski Krstur)

Gastronomija

Obavezno probati

| | |
|---------------------------------------|--|
| Kapušnjiki | Prženo testo u obliku palačinke sa rendanim kiselim kupusom. |
| Krompljova juška | Čorba sa krompirom i taranom, priprema se tako što se prodinsta korenasto povrće, doda brašno i uprži. Zatim se doda seckani krompir i ostavi da lagano kuva. Na kraju se doda tarana. |
| Pečeno pileće meso sa sosom o višanja | Pečeni batak sa karabatakom i krompirom serviran uz sos od višanja. |
| Sveža salata | Salata sa priprema od sezonskog povrća. |
| Bobaljki | Bobaljki je kolač koji se priprema od testa, u obliku ovalnih traka koje se peku i nakon pečenja se prelivaju šećernim sirupom i poparenim makom. |



Kapušnjiki

Obavezno pokušali pripremiti!

| | |
|--|---|
| Potrebne namirnice: | Postupak pripreme: |
| 1 kg brašna 2 kašičice soli 1 kašičica šećera 1 kesica suvog kvasca po potrebi mlaka voda 300 g rendanog kiselog kupusa | Umesiti testo od brašna, soli, kvasca, šećera i mlake vode da se dobije srednje tvrdna masa, a zatim ostaviti da naraste. Kiseli kupus dobro ocediti. Od testa formirati loptice srednje veličine. Loptice razvući i u njih staviti kiseli kupus i zamotati ponovo u lopticu. Lopticu sa kupusom razviti oklagjom u veliku palačinku, ali da se kupus ne vidi već da bude sakriven unutra. Kapušnjiki se prže na vrelom ulju sa jedne i sa druge strane da lepo porumene, i mogu se cediti od viška masnoće na papirnom ubrusu. |

Makedonci

U Vojvodini, prema popisu stanovništva iz 2011. živi 10.392 Makedonaca, dok najveći broj naseljava prostor Južnog Banata. Oni čine oko 4% ukupnog stanovništva koje živi na prostoru Pančeva, a najviše ih ima u selima Jabuka, Kaćarevo i Glogonj. Kada je u pitanju Vojvodina, postoji više zona u kojima živi ova etnička grupa. Makedonci čine značajnu etničku grupu u mestima Plandište, Glogonj, Dužine, Kaćarevo i Jabuka koja se sa 32,54% makedonskog stanovništva smatra nijihovim važnim centrom u Vojvodini. Iako su se integrirali u društvo i smatrali Srbiju za svoju zemlju, oni su sačuvali svoju tradiciju i sećanje na korene. Makedonci govore makedonskim i srpskim jezikom. Po veri su pravoslavci.

Narodna nošnja: Muškarci nose sledeću narodnu nošnju: „rubin“ – košulju, pojasm „sukman“ – vrstu odeće koja se nosi preko košulje, „chakshiri“ – kratke čaksire ili kamšne pantalone, kaput sa rukavima, koji je nošen ili kao košulja ili jakna. Kada je reč o ženskoj narodnoj nošnji, specifična je nošnja za venčanje. Mlada nosi veliku košulju, skoro sasvim prekrivenu vezom na rukavima. Strane i obodi oko sukne su izvezeni, sa cvetnim motivima i oblikom potkovice. Manžetne od pletenih višebojnih vunenih niti se nose na podlaktici. Gornju haljinu od finog stoga zovu „valanka“. Ukršena je vezom na licu i zlatnim i žutim nitima. Pojas je ispletan od crne vune, ukrašen romboidima i krstovima, a na obodima sa crvenim kićankama, crvenim trakama i pletenicama. Deo koji se nosi na leđima ispod pojasa, izrađen je od perli i ukrašen starim srebrnjacima, metalnim delovima za pojase, koji su

filigranski rad. Srebrni deo koji ide ispod pojasa, ukrašen srebrnjacima u sedam nizova. „Uskolec“ je deo od perli na obe strane pojasa. Jarko crvene pletene čarape nose se sa ukrasima u obliku cveta. Fes je pokrívka za glavu, sa redovima srebrnjaka – tunturicima, koji vise sa strana lica.

Najznačajnije ustanove kulture: društvo „Kiril i Metodij“ (Novi Sad), udruženje „llinden“ (Jabuka), Udruženje građana makedonske nacionalne manjine južnobanatskog okruga „Vardar“, Udruženje Makedonaca (Stara Pazova)

Istaknute manifestacije: Međunarodni festival etno hrane „Gravče na tavče“ (Jabuka), Dani makedonske kulture (Jabuka).



Gastronomija

Obavezno probati

| | |
|-------------------------------------|---|
| Makalo | Namaz koji se priprema od suvih paprika. |
| Čorba od koprive | Poparena kopriva sa dinstanim lukom, nalivena sa vodom, zgusnuta zaprškom i servirana sa dodatkom kiselog mleka i jaja. |
| Gravče na tavče | Obaren pasulj sa povrćem i zapečen u rerni. |
| Salata sa plavim patlidžanom | Pečeni plavi patlidžan izdubljen i serviran sa lukom i začinima. |
| Domaća poslastica | Kolač od griza, grožđa i oraha ispečen i prelivен sirupom. |



Turče

Obavezno pokušali pripremili!

| | |
|---|---|
| Potrebne namirnice: | Postupak pripreme: |
| <p>750 ml kisele vode 500 g brašna 450 ml ulja 300 g griza 1 kašičica cimeta 100 g seckanog suvog grožđa 100 g seckanih oraha 1 prašak za pecivo 250 g šećera 1 vanil šećer 250 ml vode 50 g seckanih oraha</p> | <p>Sjediniti suve sastojke i spojiti sa kiselom vodom i uljem tako da se dobije glatka masa. Rernu zagrejati na 180°C. Pleh dimenzija 25 x 35 cm obložiti papirom za pečenje i izliti smesu. Od gore posuti sa 50 g sitno seckanih oraha. Kolač peći 35-40 min. Pečen kolač ostaviti u plehu da se ohladi. Pripremiti sirup od šećera i vode i prelitи prohlađen kolač. Kolač ostaviti dok ne upije sav sirup. Ohlađen kolač seći na željene veličine i oblike.</p> |

Ukrajinci

Ukrajinci koji danas žive u Vojvodini su se u različitim periodima doseljavali iz današnje Ukrajine (od 1896. do 1938. god.). U Vojvodini živi oko 4.900 Ukrajinaca, što predstavlja 87% od ukupnog broja u R. Srbiji. Najveći broj naseljava opštine Kula (oko 1500), Vrbas (oko 1000), Sremsku Mitrovicu (oko 600), Novi Sad i Indiju (oko 450). Ukrajinci su uglavnom pravoslavne veroispovesti. Negovanje kulture, tradicije, verskih običaja bilo je ključno za očuvanje identiteta ukrajinskog naroda. Nacionalni savet ukrajinske etničke grupe danas sa sedištem u Kuli je predstavničko telo ukrajinske nacionalne manjine u Republici Srbiji. Preko njega priпадnici etničke grupe vrše svoja prava na manjinsku samoupravu u oblastima kulture, obrazovanja, obaveštavanja i službene upotrebe jezika i pisma.

Narodna nošnja: Prva asocijacija na žensku ukrajinsku nošnju su venčići od cveća, vez, korali i jake boje. Neudate žene nose šareniju odeću i puštenu kosu sa venčićima za razliku od udatih koje nose marame. Vez na košuljama može biti rađen po principu krstića koji formiraju šaru ili stilizovane cvetove punjene vezom. Dugačke košulje poput haljina se nose sa pojasmom, a obavezan deo čine tkane šarene kecelje. Osnovni deo muške tradicionalne ukrajinske nošnje je košulja koja je karakteristična po vezu oko vrata i grudima koji može biti uzan ili širok. Košulja je najčešće upasana u pantalone ali ako je duža onda se vezuje pojasmom. Pantalone se nose sa širokim pojasmom u kontrastu sa košuljom. Zimi se na glavi nose šubare, a leti slamenati šeširi.



Najznačajnije ustanove kulture: Društvo za negovanje ukrajinske kulture „Kolomejka“ (Sremska Mitrovica)

Ukrajinski kulturni centar „Kobzar“ (Novi Sad)

Istaknute manifestacije: Festival ukrajinske kulture „Kalina“ (više mesta), Festival ukrajinskog dečijeg stvaralaštva „Veselka“ (Kula), Dani Tarasa Sevčenka (više mesta)

Gastronomija

Obavezno probati

| | |
|----------------------|---|
| Piroge sa krompirom | Testo punjeno sa kuvenim krompirom i kuveno u slanoj vodi. Servira se preliveno sa dinstanim lukom, slaninom i uz dodatak pavlake. |
| Ukrajinski boršč | Čorba od cvekle i kupusa sa korenastim povrćem i seckanim suvim mesom. |
| Svinjetina sa kvasom | Svinjski but mariniran u kvasu, pečen sa krompirom. Uslužuje se sa sosom napravljenim od kvasa u kom je meso marinirano. |
| Salata sa začinima | Salata od krastavca, zelene salate, mladog luka, šargarepe i paradajza, začinjena sa uljem, sirčetom, belim lukom, biberom, mirodijom i solju. |
| Kompot | Kompot se priprema od sušenog voća: krušaka, višanja, jabuka, šljiva i suvog grožđa. Isečeno voće se preliva sa dodatkom meda i poslužuje sa sirupom. |



Piroge sa krompirom

Obavezno pokušali pripremiti!

| | |
|---|--|
| Potrebne namirnice: | Postupak pripreme: |
| 450 g brašna 300 ml mlake vode 1 kašičica soli $\frac{1}{2}$ kg krompira 1 kašika putera 3 kašike mleka 1 kašičica soli 100 g dimljene slanine 1 glavica crnog luka | <i>Od brašna, soli i vode umeriti glatko testo i ostaviti da odstoji. Odstojalo testo premesiti i formirati kuglice prečnika 4-5 cm. Lopticu razviti da bude prečnika 10 cm i na sredinu stavljati po kašiku pripremljenog pirea od krompira (sa mlekom i puterom). Jednu ivicu testa premazati sa malo vode i preklopiti. Pritisnuti prstima ivice kako bi se lepo zatvorile. Pripremljene piroge se spuštaju u proključalu vodu (sa malo soli) i kuvaju oko 7-8 min dok ne počnu da isplivavaju na površinu. Kuvane piroge servirati u posudi sa dinstanom slaninom i lukom.</i> |

Dodatak

Kulturno-umetnička društva

U Vojvodini postoji oko 420 kulturno-umetničkih društava. Društva neguju tradiciju i savremeno stvaralaštvo srpskog stanovništva i etničkih grupa koje naseljavaju teritoriju Vojvodine: Srbi, Mađari, Slovaci, Rumuni, Rusini, Hrvati, Šokci, Bunjevci, Crnogorci, Jevreji, Makedonci, Nemci, Romi, Ukrajinci, i mnogi drugi. Kulturno-umetnička društva okupljaju na stotine hiljada amatera-dece, omladine i odraslih.

Kulturno-umetnička društva Srba:

KUD „Svetozar Marković“
21000 Novi Sad, Šumadijska 6

AKUD „Sonja Marinković“
21000 Novi Sad, Vladimira Perića Valtera 3

SKUD „Željezničar“
21000 Novi Sad, Jovana Cvijića 7

SKUD „Sveti Sava“,
24000 Subotica, Trg Republike 16

KUD „Petar Kočić“
21413 Čelarevo, Proleterska 13

KUD „Đerdan Srpski Miletić“
25244 Srpski Miletić, Njegoševa 2/a

KUD „Nikola Tesla“
25242 Bački Brestovac, Vojvođanska 76

KUD „Borisav Bora Stanković“
25255 Karavukovo, Prohora Pčinskog 62

KUD „Milan Ajvaz“
23334 Srpski Krstur, Sveti Sava 89

KUD „Bećarac“
23272 Novi Bečeј, Trg Oslobođenja bb

GKUD „Dunav“
25260 Apatin, Marka Oreškovića, 44a

Kulturno-umetnička društva Mađara:

MKUD „Petőfi Sándor“
21000 Novi Sad, Jožefa Atile 16

MKUD „Petőfi Sándor“
25262 Kupusina, Apatinski put I

MKUD „Petőfi Sándor“
21220 Bečeј, Nikola Tesla 17

MKUD „Petőfi Sándor“
26327 Dobricevo, JNA 17/a

MKUD „Petőfi Sándor“
23214 Torda, Maršala Tita 2

MKUD „Petőfi Sándor“
26300 Vršac, Dvorska 15

MKUD „Zilahi Lajos“
23224 Lukino Selo, Maršala Tita 50

KUD „Tisza“
21226 Bačko Petrovo Selo, Đure Đakovića 23

KUD „Petőfi“
23000 Zrenjanin, Petefijeva 1

MKUD „Vecsera Sándor“
21400 Bačka Palanka, Kralja Petra 1

KUD „Fehér Ferenc“
21201 Rumenka, J. Jovanović Zmaj 24

KUD „Petőfi Sándor“
21242 Budisava, Vojvođanska 99

MKUD „Srem“
22000 Sremska Mitrovica, Svetog Dimitrija 12

MKPD „Ady Endre“
23324 Sajan, Velika 96

MKUD „Móricz Zsigmond“
25243 Doroslovo, Nikole Tesle 60

MKUD „Tiski Cvet“
21240 Titel, Glavna 49

KUD „Bartók Béla“
24220 Čantavir, Maršala Tita 26

KUD „Ady Endre“
24340 Stara Moravica

KUD „Etno“
24331 Bajša, Zakina 6

MKUD „Bonáz Sándor“
26233 Ivanovo, Doža Đerđa 65

Kulturno umetnička društva Slovaka:

KUD „Petrovačka družina“
21470 Bački Petrovac, Kolarova 3

**Kreatívne centrum pre cestovný ruch,
umenie a kultúru**
26210 Kovačica, Masařikova 69

SKUD „Janka Čmelíka“
22300 Stara Pazova, Čirila i Metodija 11

KPD „Jedinstvo“
21412 Gložan, Maršala Tita 58

SKC „P. J. Šafárika“
21000 Novi Sad, Vuka Karadžića 2/a

KUD „Jana Kolara“
21425 Selenča, Maršala Tita 124

SKPD u Erdeviku
22230 Erdevik, Masařikova 2

Kulturno-umetnička društva Hrvata, Bunjevaca i Šokaca:

HKUD „Ljutovo“
24215 Ljutovo, (u Domu kulture),
Slobodana Principa Selje 3

KUD Hrvata „Bodrog“
25272 Bački Monoštor, Vladimira Nazora 95

HKUD „Knezi Stipan Šimeta“
25211 Svetozar Miletić, Vladimira Nazora 1

HKUD „Vladimir Nazor“
25000 Sombor, Venac Radomira Putnika 26



Kulturno-umetnička društva Roma:

KPD „Roma“
25260 Apatin, Velika 11

KUD „Rom“
21480 Srbobran, Niška 25

KPD „Roma“
25000 Sombor, Beogradska 31



Kulturno-umetnička društva Rumuna:

KUD „Flacara“
23232 Torak, Trg Slobode bb

KUD „George Cosbuc“
26336 z.p. Kuštilj, Vojvodinci, ul. 2. oktobar bb

KUD „Luceafarul“
26300 Vršac, Pašićev trg 16

KUD „Lumina“
23000 Zrenjanin – Jankov Most, Zemljoradnička 4

KUD „Mihai Eminescu“
26336 Kuštilj, Koriolan Doban 290

Kulturno-umetničko društvo Crnogoraca:

KUD „Durmitor“
25230 Kula, Đure Strugara 54

Kulturno-umetnička društva Rusina:

KUD „Žetva“
21466 Kucura, Oslobođenja 9

Rusinsko KPD
21000 Novi Sad, Jovana Subotića 8

KPD „Đura Kis“
22240 Šid, Cara Lazara 105

KUD „Taras Ševčenko“
21239 Đurdevo, Kralja Petra I 64

RKUD „Dr Havriel Kosteljnik“
25230 Kula, Maršala Tita 248



Neki od restorana sa tradicionalnom vojvođanskom kuhinjom

Gostionica „Abraham”

Horgoški put 132, Palic

Restoran „Forum”

Vojvode Mišića 3, Novi Sad

Papuli restaurant

Poštanska 46, Senta

Restoran „Etnogold”

Svetozara Miletića 22, Senta

Restoran „Aroma”

XIV Vojvođanske udarne slovačke brigade 14, Bački Petrovac

Restoran „Studnja”

Masarićeva b.b., Gložan

Dida Hornjakov salaš

Gradina 65, Sombor

Restoran i etno kuća „Ciganska duša”

Braće Mišković 42, Bački Monoštor

Restoran „Knin”

Hajduk Veljkova 11, Novi Sad

Restoran „Kurjak”

Rumenička 15, Novi Sad (Futog)

Etno restoran „Letić”

Kralja Petra I 25, Đurđevo

Etno park „Stari ribnjak”

Karađorđeva 65, Čonoplja

Etno kuća „Mali Bodrog”

Oslobođenja 32, Bački Monoštor

Etno kuća „Jelena”

Somborski put 49, Bezdan

Izdavač

Turistička organizacija Vojvodine

Za izdavača

dr Nataša Pavlović

Urednica

dr Sandra Poleksić

Autori teksta

dr Tatjana Pivac, dr Bojan Đerčan, dr Bojana Kalenjuk, dr Ivana Blešić,

dr Sanja Božić, dr Rastislav Stojšavljević

Autori fotografija

Jaroslav Pap, dr Bojan Đerčan, dr Tamara Lukić, dr Milka Bubalo-Živković,
dr Sanja Božić, dr Bojana Kalenjuk, Srđan Doroški, Martin Candir

Dizajn i priprema za štampu

Intergraf, Novi Sad

Štampa

Intergraf, Novi Sad

Tiraž

1.000 komada

Godina izdanja

2017.

CIP – Каталогизација у публикацији
Библиотека Матице српске, Нови Сад

930.85(497.113)(036)
ПИВАЦ, др Татјана, ЂЕРЧАН, др Бојан,
КАЛЕНЈУК, др Бојана

Etno boje Vojvodine / [tekst . dr Tatjana Pivac, dr Bojan Đerčan,
dr Bojana Kalenjuk; fotografije Jaroslav Pap, Martin Candir; urednik
dr Sandra Poleksić]. - Novi Sad : Turistička organizacija Vojvodine,
2017 (Novi Sad : Intergraf). - 28 str. ; A4, 21x29,7 cm

Podatak o autoru preuzet iz kolofona. - Tiraž 1.000.

ISBN 978-86-6395-024-5

a) Културно наслеђе - Војводина - Водичи
COBISS.SR-ID 304899847



Dobrodošli u Vojvodinu



Turistička
organizacija
Vojvodine



Adresa

Turistička organizacija Vojvodine
Bulevar Mihajla Pupina 6/IV
21000 Novi Sad, Srbija

Telefoni

Tel.: + 381 21 452 910
Fax: + 381 21 420 758

Online

Email: office@vojvodinaonline.com
Website: www.vojvodinaonline.com
www.vojvodina.travel
