

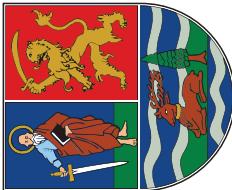
GASTRONOMSKA VOJVODINA



TURISTIČKA
ORGANIZACIJA
VOJVODINE

Dobrodošli
u Vojvodinu!

www.vojvodinaonline.com



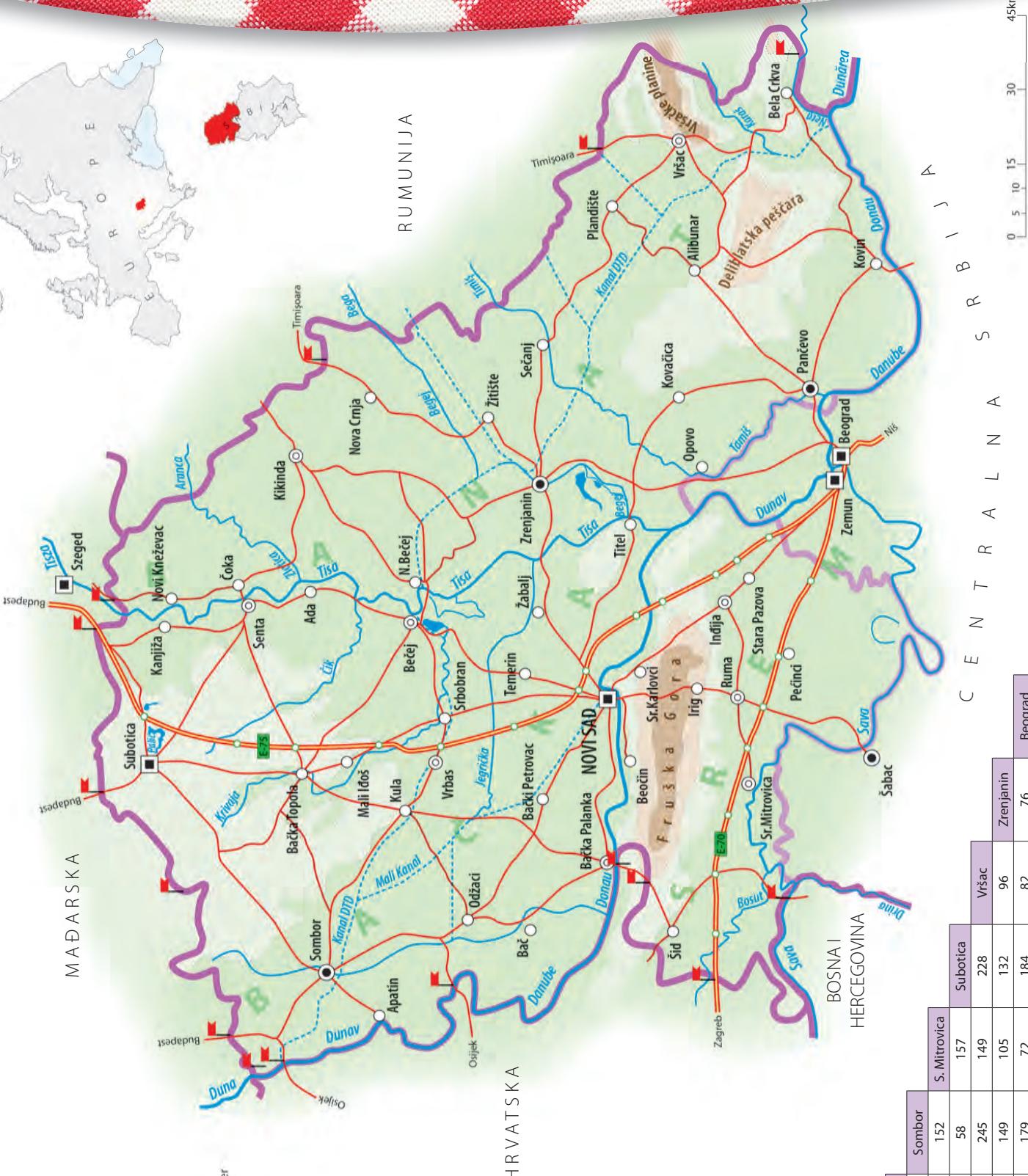
VOJVODINA

The legend consists of two columns. The left column lists road types with their English names in parentheses: Državna granica (State Border), Pokrajinska granica (Provincial Border), Granični prelaz (Border Crossing), Magistralni put (Motorway), Autoput (Highway), and Priliključak na autoput (A Slip Road). Each entry is preceded by a small icon representing the road type. The right column shows elevation ranges with corresponding color-coded boxes: < 100m (light green), 100-200m (medium green), 200-400m (yellow-green), and > 400m (orange). Each elevation range is preceded by a small green circle icon.

Hidrografija		Hydrography
	Reka	River
	Kanal	Canal
	Jezero, ribnjak	Lake, fishpond

Sedišta opština (broj stanovnika)
Municipality Seats (Population)

- < 20 000
- 20 000 - 50 000
- 50 000 - 100 000
- > 100 000





Gastronombska Vojvodina

Autonomna Pokrajina Vojvodina nalazi se u severnom delu Republike Srbije. Obuhvata površinu od 21.506 km², na kojoj živi blizu dva miliona stanovnika. Podeljena je na tri geografske oblasti – Srem, Banat i Bačku. Vojvodina je žitnica Srbije. Od ukupnog zemljišta čak 84 % su poljoprivredne površine, a na 1,6 miliona hektara gaje se ratarski i povrtarski usevi, industrijsko bilje, voće i povrće.

U prostranstvu ravnice izdižu se dve planine – Fruška gora (najviši vrh Crveni čot – 539 m), koja se proteže duž desne obale Dunava u Sremu i Vršačke planine (Gudurički vrh – 641m) u jugoistočnom delu Banata. U njihovim podnožjima i na padinama protiču se vinogradi i voćnjaci. Grožđe i voće, odnosno vino i rakija proizvode se i na dve peščare – Subotičko-horgoškoj, na severu Bačke i Deliblatskoj, na jugu Banata, kao i na Telečkoj visoravni koja se nalazi u severnom delu Bačke. U Vojvodini je razvijeno stočarstvo i ribarstvo, a



iako ima svega šest odsto zemljišta pod šumom, značajan je uzgoj divljaci i lovni turizam.

Nalazi se u dolini triju velikih reka – Dunava, Tise i Save koje daju okosnicu poljoprivrednog razvoja i s rasprostranjrenom kanalskom mrežom pružaju veliku mogućnost za proizvodnju hrane. Istorija i demografija teritorije Vojvodine prekrnjana je više puta naseljavanjima, seobama i progonima naroda u poslednja dva



milenijuma. Svaka civilizacija donosila je i ostavljala svoje običaje, kulturu i gastronomiju. Kuhinja u Vojvodini je ne samo višenacionalna, s prisutnim uticajima današnjih stanovnika, od kojih je najviše Srba, zatim Mađara, Slovaka, Bunjevac, Hrvata, Rumuna, Rusina i Ukrajinaca – već je i nasleđe turske, austrijske, nemачke kulture i drugih bliskoistočnih i srednjoevropskih i zapadnoevropskih svetova. Zato je gastronombska Vojvodina u toj svojoj izmešanosti jedinstvena i iznad svega poznata po dobrim ukusima!





Kašika, važan deo ishrane

Vojvodini se i danas dobro jede, a pesma Đorđa Balaševića „Al se nekad dobro jelo”, kao i ovo izdanje, imaju za cilj da podsete na tradiciju, stara jela, običaje, dobre domaćinske načine pripreme zimnice, suvomesnatih proizvoda i kobasicu, koji ne samo da nisu zaboravljeni, već se njihova upotreba sve više aktualizuje u svakodnevnoj potrošnji, a pre svega – u turizmu.

Vojvođanska tradicionalna jela i proizvodi nisu ustuknuli pred savremenom poljoprivredom i tehnologijom u koje su utkane mnoge agrohemikalije, aditivi i novi tehnološki postupci koji imaju cilj povećanje priloga i dugu održivost. Izmenjen, brz način života i surova trka za što većim profitom pokušava da gurne u drugi plan tradicionalnu i prepoznatljivu gastronomsku kulturu i ponudu. Težnja da se jedu zdravstveno bezbedni proizvodi, oslobođeni opasnosti koje mogu da ugroze život, vraća nas na autohtone i stare sorte, rase, kao i tradicionalne načine pripreme jela i proizvoda. Tome ide u prilog težnja da se preferiraju jela od lokalnih namirnica, čime se sprečava korišćenje onih koje potiču iz dalekih krajeva, a koje se tretiraju hemikalijama da bi izdržale dug transport, da bi im se produžila trajnost i sprečio gubitak hranjljivosti. U tekstovima ovog izdanja upravo će se naći odabrana vojvođanska jela i

proizvodi napravljeni od lokalnih namirnica po tradicionalnim postupcima – nastali ili kroz vekove donošeni na ovu teritoriju. Ona predstavljaju biser vojvođanske kuhinje.

Za ovu kuhinju se kaže da obiluje „jakim” jelima. Misli se na jela kao što su gulaši, paprikaši, perkelti, ali i na jela od testa i drugih namirnica. Tu su i suhomesnati i kobasičarski proizvodi i slanina. Pripisuje im se visoka energetska (kalorična) vrednost, što je samo delimično tačno. Energetska vrednost zavisi od unete količine hrane, što znači da i obrok pripremljen od povrća, ukoliko je preobilan, može da bude energetski „težak“.

U Vojvodini se hrana uglavnom priprema na svinjskoj masti, kojoj se dugo prigovaralo kao lošoj masnoći, ali ni ona, a ni slanina nisu uzrok povećanom holesterolu. To su zablude. Visoki holesterol je posledica poremećenog metabolizma i preobilnog unošenja „kalorija“ - bez obzira na to odakle one potiču.



Karakteristično je da u pripremi vojvođanskih jela dominiraju kuvanje i dinstanje, kao način topotne obrade jela i pored činjenice da se neka jela peku ili proizvode prženjem. Kuvanje i dinstanje su zdravstveno bezbedniji načini pripreme jela u odnosu na pečenje i prženje, jer hrana nije izložena visokim temperaturama i pregorevanju. Tako su supe, čorbe, variva, paprikaši, gulaši, perkelti i mnoga druga jela, koja se jedu kašikom, poželjna u svakom jelovniku.

Ovo izdanje podseća na tradiciju i hranu kao kulturno nasleđe vojvođanske ravnice, ali njegov osnovni cilj je da afirmiše tradicionalna jela u turističkoj potrošnji, da podstakne relevantne društvene činioce da pokrenu i zaštite geografsko poreklo mnogih „prehrabnenih vojvođanskih biseva“. Da se oni, posebno označeni kao tradicionalni ili zaštićeni proizvodi, nađu u jelovnicima i menijima hotela i restorana! I ono što je veoma važno – da ta jela i proizvodi budu glavni motiv organizacije turističkih manifestacija. Sve ovo ukazuje na ogromne mogućnosti koje Vojvodina ima u razvoju gastroturizma!

Prof. dr Dragan Tešanović

Prirodno-matematički fakultet
u Novom Sadu



Bogatstvo ukusa

Uspomene iz detinjstva, slave, svadbe, krštenja, svinjokolji, salaši, čarde, ali i otmeni restorani daju pečat vojvođanskoj kuhinji koju mnogi hvale zbog izazovnih ukusa, ali neki i osporavaju zato što nudi tešku hranu, bogatu zasićenim masnim kiselinama i ugljenim hidratima.

U hedonističkom smislu, gastronomski utisak Vojvodine pripada rajskom uživanju. Đakonije kojima se teško može odoleti daju boju, miris i ukus trpezi. Neki delovi planete se hvale „plodovima mora“, a ovde caruju „plodovi obora“! Meso i suvomesnati proizvodi stvaraju sliku dobrog jela i nude uživanje svim čulima. Ali to nije sve: božanstvene supe od živinskog i junećeg mesa, čorbe od povrća, riblji i specijaliteti od divljači, slana i slatka testa, torte... Ima svega i još više od toga! Čitav taj niz se završava *tičijim mlekom* ili *šne noklama*, poslasticom koja često začinjava kraj obroka.

A sve to nije palo s neba! Plodna ravnica, rečne doline, kanalska mre-

ža, pečare, vinogradima i voćem zasadena podnožja Fruške gore i Vršačkih planina, seobe i ukrštene kulture različitih naroda i vera – nasleđe su koje je donelo bogatstvo ukusa. Hranu koja se pamti!

Na trpezi u Vojvodini najviše je zastrupljeno svinjsko, živinsko, goveđe i ovčije meso. Nemačka kuhinja je pre skoro tri veka ovde donela testa – rezance, nasuva, gibanice, štrudle, kiflice, pogačice i različite slatkische. Vojvodina je bogata rečnom i kanalskom vodom i ribnjacima, što je doprinelo da slatkovodna riba bude značajan deo ishrane. Kuvaju se riblje čorbe i paprikaši, a riba se peče u rerni i prži na roštilju, tiganju i tanjirači. Lov





je deo tradicije u Vojvodini. Od divljači se pripremaju gulaši i paprikaši, ali i pečenja od divlje svinje, srnećeg i jelenskog buta što, u kombinaciji sa šumskim plodovima, povrćem i jagodičastim voćem, stvara ekskluzivnu gastronomsku ponudu.

Povrće je neizostavan deo trpeze. Najviše se koristi krompir, kupus, pasulj, paradajz, paprika, tikvice, bundeva i razni prilozi od graška, boranije, brokolija, šargarepe... Salate od paradajza, krastavaca, paprike, kupusa, cvekle, šopska, srpska, bašta i njihove zimske verzije u teglama, kiselim kupusom i turišiji, takođe su neizostavni deo svakodnevne ishrane. Voće se koristi leti i zimi. Leti se jede u svežem stanju, a zimi se po tradiciji stavlja u tegle u obliku komposta, pekmeza, džemova i slatkog. S mirisom špajza ili kredenca, gostima i ukućanima se iznose tegle pune slatkih đakonija u svečanim prilikama, ali i dugim, hladnim i dosadnim zimskim danima.



Gastronomski

Tradicija, lepota ukusa, mirisa i bogatih dekoracija stvorili su nezaboravne ukuse i gastronomске simbole, kojima apeti- ti ovdašnjih stanovnika, ali i brojnih domaćih i stranih turisti- sta, nikako ne mogu da odole. Reč je o jednostavnim, ali delikate- snim suvomesnatim proizvodima koji nastaju u tradicionalnim, ali



ŠUNKA

Osušen zadnji svinjski but, s tri prsta slanine i puno mesa, simbol je jednog od najslasnijih vojvođanskih zaloga- ja. Šunka se priprema u novembru i de- cembru na svinjokolju i tada se posebno kroji, zatim dimi i suši. Služi se gostima i ukućanima od Uskrsa, pa – dok je imo! Jede se s hlebom, sirom, paradajzom ili dinjom.

Festival šunke i pršute **Šunka fest** održava se svake go- dine drugog vikenda u junu u Starim Banovcima, Opština Stara Pazova, u blizini Beograda.

SLANINA

Slanina nikada nije bila najomiljenije vojvođan- sko jelo, ali je sinonim ravnice, jer je sita i ka- lorična i služila je da se njome najedu ukućani, biroši i nadničari. Danas je s uživanjem jede i grad- sko stanovništvo, a nalazi se i u turističkoj salašarskoj ponudi. Jede se usoljena, odimljena i osušena, ali se peče i u tiga- nju sama ili s jajima.



Slaninijada je manifestacija koja se održava trećeg vi- kenda u februaru, u Kačarevu kod Pančeva u Banatu.



KOBASICA

Kobasica se u Vojvodini pravi više od tri veka. Svinjskim mlevenim mesom prošaranim masnoćom, pune se tanka svinjska creva, uz dodatak soli, slatke i ljute aleve papri- ke, bibera, soli i belog luka. Na svinjokoljima se priređuje poseban ritual, jer se kobasica peče sveža, a kada se odimi, prispeva prva na trpezu od svih suvomesnatih svinjskih delikatesa.

Kobasicijada se već tri decenije održava poslednjeg vi- kenda u februaru, u Turiji, u Bačkoj.



ČVARCI

Sve se širi na topoti – jedino se čvarci tope i skupljaju! Oni su najomiljeniji svinjokolski zalogaj, naročito vrući, tek izva- đeni iz kotlanke i oceđeni od masti. Prave se od masnog dela svinjčeta koji se ne koristi za slaninu. Nekada su bili atrak- tivniji proizvod domaćinstava na svinjokoljima, a danas su u ponudi cele godine u mesarama i prodavnicama prehrambenih proizvoda.

Manifestacija u čast čvaraka **Čvarak fest** održava se kra- jem oktobra, u Kaću kod Novog Sada.



KULEN

Tri su centra za proizvodnju kulena u Vojvodini. Zapadni Srem, Lemeš (Svetozar Miletić) i Bački Petrovac, u kojem se pravi takozvana „petrovска klobasa“. Kulen je važan deo vojvođanske gastronomске ponude. Ima pikantan ukus i miris i, od kvalitetne paprike – lepu crvenu boju. Pravi se u novembru i decembru, a najukusniji je kada стоји до leta.

Kulenijada je manifestacija koja se održava prvog vi- kenda u junu, u Erdeviku, u Sremu.

medaljoni

i zanatskim i industrijskim procesima. Oni su vojvođanski „biseri i medaljoni“. Pridodata su im neka narodna jevtina jela, poput hleba namazanog mašču i posutog alevom paprikom i solju. Kompoti, pekmezi i testa takođe pripadaju simbolima ovađanje hrane, pa je slika kompletirana neodoljivim gastronomskim mamacima.

SOS

Sosevi su neizbežni deo kuhinje u Vojvodini. Najčešći je sos od kuvanog paradajza, ali u dobrom delu ravnice najviše se ceni blagotvorni sos od mirodije. Ta dva sosa idu uz kuvana govedinu i piletinu. Sos od mirodije se često komponuje i s mladim prženim krompirićima. Popularan je i sos od višanja koji se služi uz razna pečenja, a u kvartetu ove gastronomsko-đakonije je i sos od rena koji se dopunjuje uz „teška“ i slana pečenja.



PEKMEZ

Pre pola veka nijedan vojvođanski špajz nije bio bez pekmeza. Taj čarobni proizvod koji je krasio police ostava, kredence i ormare gostinskih soba, bio je sinonim potrebe za slatkim zalogajima. Pravi se tako što se sveže voće, najčešće šljive i kajsije, ukuvava sa šećerom i kada se dobije gusta masa razliva se u tegle. Veže se celofanom, karirano od štampanim papirom ili platnom i – čuva za zimu. Pekmez se maže na hleb i po tome je vekovima bio najpoznatiji, ali se stavlja i u kolače i druge poslastice.



„LEBA I MASTI“

Hleb naš nasušni osnovna je svetinja i potreba stanovnika Panonije, posebno paora.

Oduvek je bilo važno da se čeljadima svakog dana obezbedi hleb, da stomaci budu siti i izdržljivi za teške poslove. Kad ima hleba – ima i sigurnosti! Najdraže parče hleba bilo je ono namazano svinjskom mašču i posuto paprikom i solju. Ovaj delicates poslužuje se danas na mnogim salašima i turističkim manifestacijama.



DUNST

Kompot, dunst ili dunc je naziv za konzervisano voće koje se stavlja u tegle i čuva za zimske dane. Daje se deci da imaju vitamina preko zime, a i nedajbože kad se razbole da – ozdrave. Kompot, naročito od koštuničavog voća, služi se uz pečena živinska, svinjska i mesa od divljači. U tegle ili dunstflaše stavlju se kruške, kajsije, breskve, jabuke, višne, trešnje, šljive... One su krasile kredence u sobama i police u špajzevima i praznile se s prvim prolećnim cvetovima voća.

KROFNE

Od kad je parče kiselog testa, u jednoj nemackoj radionici za pečenje proizvoda od kiselog testa, slučajno uletelo u šerpu s vrelom mašču i posle određenog vremena narašlo i dobilo rumenu boju, krofna kao đakonija, caruje u brojnim prilikama Panonske ravnice. Poslužuje se kao rado očekivani desert u domaćinstvima i prodaje se na kioscima. Neizostavna je poslastica na svinjokoljima kada se krofne peku u svežoj svinjskoj masti i mažu pekmezom od kajsija ili šljiva.





Svečarski meni

Retko u kom poslu se uloži toliko ljubavi koliko u pripremanje jela i đakonija u svečanim prilikama u vojvođanskim kućama. Krsna slava, rođenje, krštenje, Božić, Uskrs, imendan, pa i sam nedeljni ručak, brižljivo se planiraju danima. Biraju se najbolje namirnice, a ženski deo porodice, često uz pomoć rodbine i komšinica, čini sve, uz mnogo zalaganja i ljubavi, da trpeza bude bogata i ostavi povoljan utisak na goste.

Svečarski meni u obliku ručka ili večere, a često se sve to spoji u maratonski gastronomski užitak, nije samo svečan po izgledu i ukusu, već mora da bude propraćen celokupnom atmosferom. Domaćica mora brižljivo da pripremi hranu, a još više da pokazuje dobro raspoloženje, ukoliko su gosti izustili niz pohvala na ukus i način pripreme jela. A zvanice? Pored uživanja, imaju i određene „obaveze“. Pravilo je da se zarumene i oznoje od vruće svečarske supe s rezancima, pojom flekim i obaveznim knedlama od pileće džigerice s devet sastojaka. Meso sa supe i sos moraju takođe da se hvale, paprikašu da se raduju i uživaju u mekoći kuvanog mesa i gustoj ljutkastoj crvenoj čorbi, a za pečenje da kažu da je nadasve ukusno... A

kada stigne desert, do kojeg je popijen popriličan broj čaša vina, piva i voćnih sokova, slatki zalogaji samo pravljaju raspoloženje!

U raznim delovima Vojvodine i kuhinja je različita. Prisutna je tradicija, nacionalno nasleđe, ali i kombinacija jela. Prasetina, jagnjetina, teletina i jareta do pre pola veka uopšte se nije spremala u paorskim kućama jer je bio greh zaklati prase, tele ili jagnje. Danas je sve drugačije. Mlada mesa sastavni su deo jelovnika, naročito u svečanim prilikama. Paprikaši, perkelti i gulaši odolevaju naletima novih jela i adeta, a ujedno su i atrakcija koja se ceni.

Ko jednom sedne za svečarski sto, dugo pamti mirise i ukuse i priželjkuje novi susret s carskom hranom uku-sa Panonije.





Nedeljni ručak

Jedna od najvrednijih tekovina kuhinje u Vojvodini je nadaleko poznat nedeljni ručak koji okuplja porodicu, često rodbinu i prijatelje. Uz prepoznatljivu i ukusnu hransku stvaru atmosferu za dobro raspoloženje, otklanja sve brige i daje energiju za nove lične, porodične i poslovne planove.

Taj obrok zasniva se na domaćim namirnicama, nastalim u bašti i dvořištu, popularno nazvano „domaćim“, što podrazumeva visoki stepen ekološke proizvodnje bez neizbežnih indu-

strijskih obeležja. Važno je da se nedeljni ručak priprema s ljubavlju domaćice i podršku ostalih ukućana. Onda je njegova uloga još značajnija i uz odgovarajuća pića podneblja – još delotvornija.





DORUČAK (FRUŠTUK)

Nekada, kada je većina stanovništva teško radila u nadnici na polju ili u fabrikama, fruštuk, odnosno doručak je bio najobilniji dnevni obrok jer je organizmu bila potrebna energija za naporan radni dan. Jela se slanina, šunka, prerađevine od mesa, ali i ladanjače, sir, kajmak, kajgane, zavijače i – mnogo hleba. Postoji i slatki deo doručka, neka vrsta deserta. Jedu se pekmez koji se maže na hleb, kompot, palačinke, krofne, biskviti i drugi prigodni slatkiši.



JAUZNA

Od doručka do ručka, kažu „Lale“ – čovek ogladni! Premoščavanje gladi „leći“ se hlebom namazanim paštetom, mašću, pekmezom, pogačicama, kiflicama, jabukom i nečim drugim što može da se jede u hodu, bez pribora za jelo. Užina ili jauzna upražnjava se i posle podne – između ručka i večere. Opet su to laki zalogaji: mekike, kolač, voće, puding... Tek toliko da bi se prezalagalo, ali ne i pokvarila večera.



Običaji i navike

Z bog toga što je Vojvodina poznata po dobroj hrani, stiče se utisak da je jelo uvek na dohvrat ruke i da ljudi stalno grickaju i žvaču. Istina je da su obroci obilni i katorični, ali postoje običaji i navike kada se šta jede u toku dana.



RUČAK

Najpoznatije jelo u Vojvodini je ipak ručak. Može biti „nasušni“, tek da se utoli glad, pripremljen od onoga čega ima, često samo od neke jeftine, zamašćene supice, testa i krompira, ali i svečarski i „carski“. Ručak je do skora bio isključivo ritualni čin. Jelo se porodično i zajedno na slavlјima i druženjima. Savremeni život i poslovne obaveze narušile su ovakav način okupljanja pa se često jede i pojedinačno. Ali porodični ručkovi na slavama i vikendom i dalje predstavljaju deo dobre tradicije.



VEČERA

Poslednji dnevni ili večernji obrok u Vojvodini nikada nije postojao samo reda radi. Posle napornog rada – ispadne čak i najvažniji; da se nadoknadi izgubljena energija i da se zbljiže ukućani. Bude to kuvano jelo, prženo meso, suvomesnati proizvodi, nasuvo.... Poslednji obrok nije ponekad i poslednji. Oko ponoći, „pravi domaćini“ često čalabrcnu. Posegnu do špajza ili frižidera. Odseku parče šunke ili kobasicе, uzmu leba i najedu se za – laku i situ noć!

Supe i čorbe

Supe su obavezni deo svakog svečanog i nedeljnog ručka, ali su pred ukućanima i ostalim danima. Kuju se od goveđeg, junećeg, pilećeg, kokošjeg, čurećeg, guščijeg, pačjeg, morčijeg i golubijeg mesa. Prave se supice od raznog povrća, ali i samo od biljnog začina i tarane. **Čorbe** su deo tradicije kuhinje u Vojvodini. Pripremaju se od kuwanog paradajza, povrća, mesa, sočiva, pasulja. Popularne su ragu čorbe od povrća, junećeg ili pilećeg mesa, zatim jagnjeće i riblje čorbe. Pravile su se i jeftine čorbe od zaprške s paprikom, s umućenim jajima i druge koje imaju zadatak da razgale, a često i da zavaraju želudac.

Svečarska supa

Najbolja i najlepša supa se kuva za izuzetne događaje, za svečane prilike, za svece i druga slavlja kojima prisustvuje veliki broj ljudi. U većem delu Vojvodine, jedno od važnih merila da li je ručak uspeo je – kakva je bila supa? Da bi se ona skuvala, pored dobro izabranih namirnica, bele kecelje, oklagije i daske za rezance, potrebno je umeće, ali još više ljubav i volja domaćice. A ona skoro uvek dobro ispadne kod iskusne kuvarice. Pogotovu ako se pred ručak stvori svečarska atmosfera. Vruća supa razgali želudac i otvoriti apetit za druga jela koja dolaze u svečarskom nizu.

Sastojci (10 osoba)

Za supu

1 kg kokošjeg, goveđeg, čurećeg i morčijeg mesa; 1 veza mešane zeleni; 1 krompir; 1 glacica crnog luka; 2-3 čena belog luka; biber u zrnu; so, biljni začin; hladna voda

Za knedle

3 pileće džigerice; 3 jaja; 1 manja vezica peršunovog lista; prezla; biber; griz; so; biljni začin; soda bikarbona

Za domaće rezance

300 g brašna; 3 jaja; so i voda

Priprema

U četiri do pet litara hladne vode stavlja se mešano živinsko i goveđe meso. Kada supa provri, pokupi se pena i stavi očišćena mešana zelen, biber u zrnu i na plotni propečena glacica crnog luka. Supa se kuva lagano, tek da pušta mehuriće tri do četiri sata. Pola sata pre kraja kuvanja doda se jedan krompir. Zatim se skloni s vatre da se izbistri, pa proce-

di, a onda se zakuvaju domaći rezanci i flekice i dodaju knedle. Supa se za svečarski sto servira u činijama iz kojih se, sve s rezancima i knedlama, sipa u duboke tanjire.

Rezanci ili flekice se prave tako što se zamese jaja, so i brašno da bi se dobila čvrsta masa. Kada se dobro umesi ru-



kama, testo se razvija oklagijom i ostavi određeno vreme da se prosuši i iseče, pa umota na „kaiševe“, a onda seče nožem, dervišem ili mašinom – u zavisnosti da li se žele rezanci, flekice ili na mašinu isečeni rezanci.

Knedle se prave tako što se od jaja, džigerice, prezle, griza, bibera, masti, iseckanog peršunovog lista i sode bikarbune zamesi tvrdna masa od koje se prave manje kuglice. Ređaju se na tacnu i ubacuju u posebnu posudu u koju se odvoji deo skuvane supe. Kuju se dok ne isplivaju, a potom poklope i ostave na tihu vatri još dvadesetak minuta. Posle toga se ubacuju u činiju sa supom u kojoj su već ukuvani rezanci i flekice, pa se tako iznosi pred goste.

Dunjevača, kajsijevača ili kruškovača





Čorba od tikvica



Letnja čorba od sočiva s kobasicom



Paradajz čorba



Prolećna supa od povrća



Supa od fazana



Supa s rezancima

Morčija supa

Za domaće rezance

300 g brašna; 3 jaja; so i voda

Priprema

U lonac se najpre uspe hladna voda. Onda se u vodu stavi isećeno i oprano morčije meso, a zatim komadi povrća.



Kad provri, supa se kuva na laganoj vatri oko tri sata. Kad je gotova, ostaví se neko vreme da se izbistri, zatim se procedi u drugu posudu, ponovo stavi na šporet. Kada provri dodaju se rezanci. Domaći rezanci se zamese i ostave da stoje 1–2 sata, a onda se testo razvije oklagijom na tanko. Seku se ručno ili mašinom na „milimetar“. Mogu da se razviju i malo deblje pa da se sek u cik-cak makazama.

Dunjevača, kajsijevača ili kruškovača



Čorba od bundeva



Kuvana jela

Varija su nezaobilazni prilog jelima s mesom. Prave se od graška, bora-nije, kupusa, kelja, tikvica i drugog povrća. Kuvaju se nagusto i upotpunjaju obrok.

ĐUVEČ je jedno od najstarijih jela, a „umesili“ su ga najpre Turci, a posle Nemci. Kuva se od različitog povrća (luk, paprika, šargarepa, paradajz, tikvice) s dodatkom pirinča i mesa.

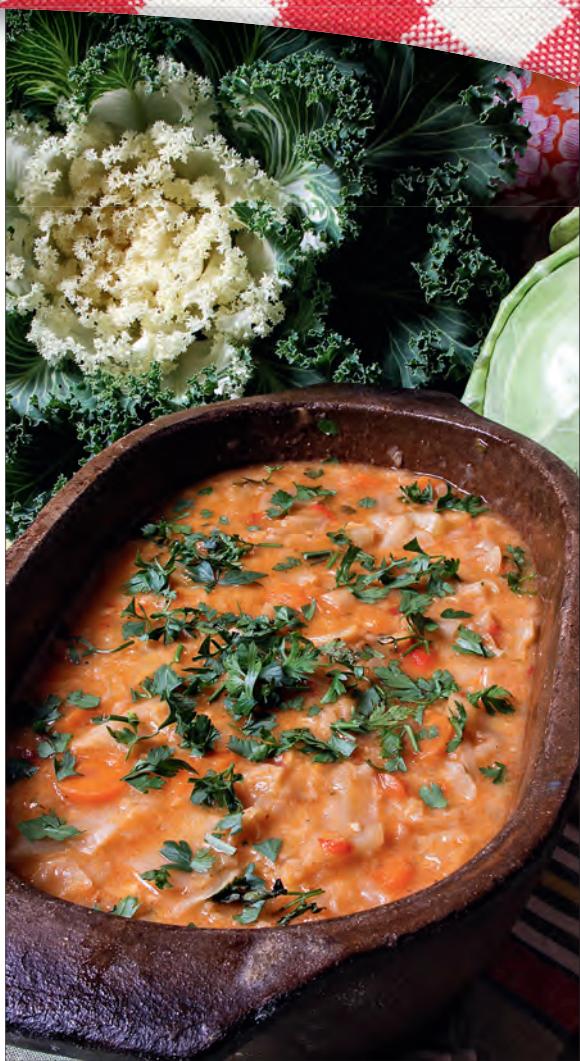
ŠKEMBIĆI su tradicionalno kuvanje jelo od goveđih želudaca, s mnogo bibera, slatke i ljute aleve paprike i drugih začina. Alasi su nekada kvali škembiće od somovskih želudaca. Ponegde, na nekoj čardi, mogu se naći i danas.

PASULJ prisvajaju skoro svi narodi srednje Evrope, ali i drugih krajeva sveta. Ovde se ravnopravno kuju beli i žuti pasulj. Kuva se posno u obliku prebranca s povrćem ili papule – pirea od pasulja. U restoranima i mnogobrojnim domaćinstvima običaj je da se pasulj kuva u obliku čorbe

s dodatkom slanine, kobasicе, šunke, suvih rebara...

SARMA je od turskih početaka u ovim krajevima, danas postala jedno od „nacionalnih“ jela u skopro svim zemljama jugoistočne Evrope. Sama turska reč *sarmak*, što znača zamotati ili uvijati, ostala je aktuelna do današnjih dana. Sarma se u Vojvodini spremi tako što se napravi smesa od svinjskog ili goveđeg mesa, pirinča, jaja i začina i uvije u listove kiselog kupusa, pa onda ređa u lonac ili šerpu i kuva.

PUNJENA PAPRIKA je letnja varijanta sarme, samo što se meso ne uvija u kupus, već se njime pune sveže paprike *babure* koje se ređaju u šerpu i kuvaju. Razlika je u tome što se paprike „zalivaju“ kuvenim paradajzom i na kraju im se dodaje zaprška..





Guščija džigerica s pečenom jabukom

Guščija džigerica je jedna od gastronomskih atrakcija Panonije. Nekada su nepregledna jata gusaka pružala veličanstven prizor na livadama i pustarama. Guske su se gajile zbog perja, mesa, ali i kljkale – zbog džigerice koja bude teška i više od pola kilograma. Najčešće se nudi kao toplo predjelo i obogaćuje raznim prilozima. Varijanta s pečenom jabukom predstavlja veliki izazov, jer jabuka celom jelu daje slatko-kiseli osvežavajući ukus.

Sastojci (jedna osoba)

100 g guščije džigerice, 1 jabuka, 2 kašike butera, 100 g kroketa, so i mleveni biber



Priprema

Guščija džigerica se iseče na tri dela, a zatim ispeče na buteru. I jabuka se iseče na krugove i takođe ispeče na buteru. Svaki komad džigerice se stavi na jedan kolut pečene jabuke, a drugim se poklopi. Servira se s kroketima. Jelo se služi toplo.



Belo penušavo vino, sovinjon, šardone

Juneći perkelt

Perkelt je jelo začinjeno paprikom i priprema se od telećeg ili mladog junećeg mesa. Kuva se, zavisno od broja osoba – u kotlanki, kotliću, šerpi ili loncu. U svim slučajevima izuzetno prija, naročito ako se jede s „turoš čusom” – rezancima sa sirom, posutim prženim kockicama slaninice. Očaravajući ukus mu je doneo primat najpoželjnijeg kuvanog jela iz „porodice” gulaša i paprikaša.

Sastojci (10 osoba)

3 kg junećeg mesa od plećke; 1,5 kg očišćenog crnog luka; 4–5 supenih kašika slatke aleve paprike; 1 supena kašika ljute aleve paprike; so i biber

Priprema

Crni luk se izmiksa i izdinsta, pa se meso, koje je prethodno isecano na kockice $2,5 \times 2,5$ cm, proprži i doda luku. Uspe se voda da meso ogrezzne. Dodaju se i začini, osim paprike koja se stavlja posle jednog sata ključanja. Perkelt se kuva oko dva i po do tri sata da meso omekša i čorba uvri. Služi se s turoš čusom.



Merlo, vranac, kaberne sovinjon



Jela od mesa

Bez mesa skoro da nema ni obroka u restoranima, ali ni u većini vojvođanskih domaćinstava. Kada se kaže da se dobro jede, onda se misli na neko ukusno parče mesa na tanjiru, ovalu ili tepsiji! Nekada je meso bilo privilegija i na trpezi ga nije bilo svaki dan, ali od pre pola veka ono je obavezno skoro za svaki ručak.

ŠNICLE se pripremaju na mnogo načina, a recepti potiču iz različitih kuhinja. I danas su najomiljenije *bečke šnicle*, pohovane u prezli, s krompir pi-reom. Priprema se i *pariska šnicla* koja se pohuje u smesi od brašna i jaja. Tu je i natur šnicla, pa punjene šnicle sa sirom, kajmakom, sekanom šunkom i slaninicom...

PAPRIKAŠI, GULAŠI, PERKELTI i TOKANJI neizostavni su deo vojvođanske trpeze. Pripremaju se na raz-

ličite načine od svinjskog, junećeg, goveđeg, ovčijeg, živinskog i mesa od divljači... Paprikaši se kuvaju i od iznutrica, ali kada nema mesa, pripremaju se i od krompira, a mogu se kuvati i šampinjoni. Zajednička karakteristika tih jela, sem tokanja, jeste da se dodaju slatka i ljuta crvena aleva paprika, pa im je osnovna prepoznatljivost crvena jarka boja.

PEČENJE je sastavni deo vojvođanske trpeze. Nekada su se u rerni pe-

kli pile, čurka, patka, guska i komadi svinjskog mesa. Danas je neizostavna ponuda prasećeg, jagnjećeg, pa i jarećeg pečenje na ražnju, ispod sača ili iz nerne.

ROŠTILJ postaje sve zastupljeniji način pečenja mesa u Vojvodini. Nekada su se šnicle, krmenadle, pljeskavice i čevapi pržili u tiganju, a danas – na roštilju. Ovaj način pripremanja mesa koristi se naročito u prirodi.



Krompirača

Zimska čarolija iz paorske peći! Krompirača. Vruća, upurnjana, zapečena, crvenkasta, s puno krompira isečenih na kolutove i još izrazitijim komadima krmenadle, slanine, kobasicice i džigernjače. Pikantnog i punog ukusa, mrsna i masna, da bolje klizi kroz želudac, a nezaboravnog ukusa i mirisa! To je krompirača – laloška i vojvođanska. Jelo zimskog perioda, čekano i jedva dočekano da se u vreme i posle svinjokolja nadenu džigernjače, iseku krmenadle, nadime prve kobasicice i slanina, koje u krompirači služe kao „dekoracija“.



Sastojci (četiri osobe)

1 kg krompira; 400 g crnog luka; 100 g masti; 150 g suve kobasicice; 150 g suve krvavice; 150 g suve slanine; 200 g svežih svinjskih rebara; 2 supene kašike aleve paprike; 2 supene kašike brašna; so; 1,5 l vode

Priprema

Oljušten krompir se iseče na kolutove. Posoli se i stavi u tepsiju čije je dno prethodno namazano mašču prekrije lukom isečenim na kolutove. Preko krompira se stavi red kolutova krvavice ili džigernjače, pa se onda opet poređa red krompira. Na njega se ponovo nareda red luka, pa suva rebara i kobasicice, a onda opet krompir. U posebnoj posudi u hladnoj vodi razmute se brašno i aleva paprika i prelije po krompiru da popline. Kao ukras, na vrh tepsije dodaje se prosošena slanina. Stavlja se u furunu ili rernu. Peče se oko dva sata na temperaturi od 220°C.



Frankovka, kaberne sovinjon

Svadbarska kapusta

Svadbarski kupus – tradicionalno jelo Slovaka u Vojvodini. Priprema se već više od dva veka. Služi se kao treći gang na svatovskoj večeri, posle kokošije supe i pilava s kokošnjim iznutricama i kuvanog kokošnjeg mesa uz paradajz sos. Osim na svadbama spremi se i u zimskom periodu za svečana porodična okupljanja i slavlja. Iako je jelo „jako“ i sito, može da mu se doda parče pečenog mesa.

Sastojci (10 osoba)

2 kg ribanog kiselog kupusa; 1 kg svežeg svinjskog mesa (butkica); 500 g svežeg goveđeg mesa od plećke; 2 sveža svinjska papka; 2 veće glavice crnog luka; 2 dl kisele pavlake; 1 dl svežeg mleka; 1 kafena kašičica kima; 3 supene kašike brašna; 10 zrna crnog biberna; 1 kafena kašičica mlevenog crnog biberna; 3-4 lista suvog lovora.

Priprema

Oprani kiseli kupus stavlja se u lonac zajedno s mesom, na kockice iseckanim crnim lukom, kimom, solju, lоворovim listom i biberom. Kuva se oko šest sati, uz povremeno mešanje u poklopljenoj kotlanci na tihoj vatri ili u loncu stavljrenom u paorsku peć. Kada se meso odvoji od kostij, one se povade. Žicom se zatim umuti pavlaka i uz stalno mučenje dodaje se postepeno mleveni biber, mleko i brašno. Kada se sve to umuti, polako se sipa u vrijući kupus uz stalno mešanje.



Vranac, portugizer, frankovka



Dijani šaran

Kada se šaran „opije“ u rerni, pa napunjen pirinčem, povrćem, suvim šljivama i crnim lukom, posle pečenja, iznese u tepsiji pred gladne goste, predstavlja nestvaran gastronomski doživljaj koji se teško zaboravlja. Najpopularnija rečna riba prelivena vinom u završnoj fazi pečenja dobija zlatkastu boju i ostavlja utisak izazovnog zalogaja.

Sastojci (osam osoba)

3 kg očišćenog šarana u komadu; 800 g iseckanog luka; 500 g pirinča; 3 patlidžana; 3 sveže paprike; 100 g suvih šljiva; 200 g masti; 3 dl vina; 3 dl vode; so; biber

Priprema

Šaran se očisti i propere, a zatim zaseče poprečno duž celog tela. Posle toga se usoli i spolja i iznutra. Pre punjenja, povrće se prodinsta. U tiganju, na vrelu mast dodaje se jedno po jedno – luk, patlidžan, paprika i pirinač. Usoljeni šaran se stavlja potom u tepsiju koja se pret-hodno namaže mašću i puni prodinstanim nađevom. Što ne stane u šarana, stavi se oko njega u tepsiju. Dolje se 3 dcl vode kako bi se pirinač lakše raskuvao. U rezove se zadenu suve šljive, a na kraju se šaran spolja premaže svinjskom mašću.

Stavlja se u zagrejanu rernu i na temperaturi od 250°C peče 40 minuta. Deset

minuta pre kraja prelige se s dva decilitra belog vina, stavi da se dopeče i dobije zlatno-rumenu boju. Kada se izvadi iz rerne servira se u tepsiji na sto, a potom se seče na parčadi i servira u tanjire.



Talijanski rizling, šardone, sovinjon



Riba u kotliću i tanjiru

Riblje čorbe i ribljii paprikaši nezaobilazni su deo atraktivne gastronomiske ponude Vojvodine. Njihov ambijent su čarde na Dunavu i Tisi, ali i veliki broj drugih ugoštelskih objekata. Prisutna je i na trpezama mnogih domaćinstava.

Riba je važan deo ishrane u ovom delu Srbije zahvaljujući bogatstvu vode u velikim rekama, kanalima i jezerima, tradiciji i verskim običajima. Priprema se i na druge načine – na roštilju, pre-

njem na ulju i masti, pečenjem u rerni, konzerviranjem... Na trpezi u Vojvodini najviše je zastupljen šaran. Omiljena su i jela od smuda, soma, štuke, tolstolobika, deverike, kečige, linjaka...



Somovske glave ispod sača

Somovske glave ispod sača jelo su čiji naziv ne obećava, ali ukus je takav da čovek prosto i prste poliže. Za pripremanje se uzimaju glave većih primeraka s produženom „kragnom“, što uz obrazinu pruža prisutnu količinu čistog mesa.

Dodaje se razno povrće koje obogaćuje ukus, tako da celom jelu daje dimenziju bogatih gastronomskih vrednosti.



Sastojci (10 osoba)

6 kg somovskih glava; 2 kg krompira; 500 g paradajza; 500 g šargarepe; 500 g karfiola; 100 g suvih šljiva; 1 glavica svežeg kupusa; 2 jabuke; 2 paprike babure; 2 glavice crnog luka; 2 češnja belog luka; 200 g svinjske masti; 50 g soli; 4 l vode

Priprema

Sveže očišćene glave od soma se operu i, da ne bi zagorele, stave se u sač na tri vrbove grančice koje služe kao podmetač. Glave se zatim posole, a onda se u sač dodaje očišćen krompir, šargarepa, paradajz, paprika, suve šljive, karfiol, dve jabuke i crni i beli luk. Doda se mast i dolije voda, pa se sač pokrijе poklopcom na kojem se nalazi obruč. Onda se sve to stavi na užareni čumur. Parčići drvenog uglja se stave i na poklopac na kojem ih zadržava obruč. Taj proces traje oko sat i po.

Talijanski rizling iz vinograda s padina Fruške gore koji se ogledaju u Dunavu



Riblji paprikaš

Riblji paprikaš je najomiljeniji riblji specijalitet. Kuva se u kotliću pred gostima tako da ih opojni miris jela mami pre nego što i stigne na trpezu. Paprikaš se kuvaju slično kao i čorba, ali su gušći, prave se na takozvanom „kratkom“ saftu i po pravilu su ljutkasti. Služi se obično uz domaće rezance.

Sastojci (četiri osobe)

2 kg očišćenog šarana; 200 g iseckanog crnog luka; 1 supena kašika ljute aleve paprike; 4 supene kašike slatke aleve paprike; 1 kašika soli; 0,5 dl kuvanog paradajza; 2 l hladne vode; 400 g domaćih rezanaca

Priprema

Riba se najpre očisti i izdvoje „potkovice“ koje se stave u kotlić. Odmah se dodaju luk i kuvani paradajz, pa se sve prelije s dva litra hladne vode. Paprikaš se kuva 35 do 40 minuta na vatri od crvene vrbe. Kad čorba provri, dodaje se aleva paprika. Poslednjih desetak minuta paprikaš „šapuće“, a kada se zgusne i meso ribe bude kuvano, servira se na sto u kotliću. U isto vreme u posebnoj posudi se skuvaju domaći rezanci u slanoj vodi, kojoj se doda kašika jestivog ulja da se rezanci, kad se ocede, ne slepe. Domaći rezanci se služe u posebnoj činiji i sipaju u tanjur zajedno sa čorbom i ribom. Jede se kašikom.

Talijanski rizling, frankovka, kaberne sovinjon



Deverika na roštilju



Perkelt od štuke



„Potkovice“ šarana



Pržene kečige

Testa

Jela od pšeničnog brašna deo su tradicije kuhinje u Vojvodini. Nastala su u skladu s podnebljem. Pšenica u ravnici je najvažnija ratarska kultura, a od njenog brašna nastaju razni svakodnevni, ali i svečani – slani i slatki specijaliteti.

KIFLICE I POGAČICE su neizostavni deo gastronomске ponude. Služe se u prilikama kada je potrebno da se „čalabrcne“ i zavara glad. Kiflice mogu biti bez ičega i slane, ali i slatke – punjene pekmezom. Pogačice su takođe prazne, ali su primamljivije s dodatkom sira i čvaraka.

NASUVA su sinonim za specifičan, vojvođanski, način pripremanja jela od testa s rezancima. Prave se na razne načine: s makom, pekmezom, sirom, krompirom, rogačem, prezlom...

REZANCI za supu, nasuvo ili riblji paprikaš karakteričan su sastojak koji se često koristi. Nema „prave“ supe bez rezanaca ili flekica. Razvijaju se tanko i sekut sitno. Za paprikaše se sekut deblji, ali i širi – na 4 do 5 cm dužine, kako bi bili što prikladniji za jelo.



Testo sa sirom i prženom slaninom



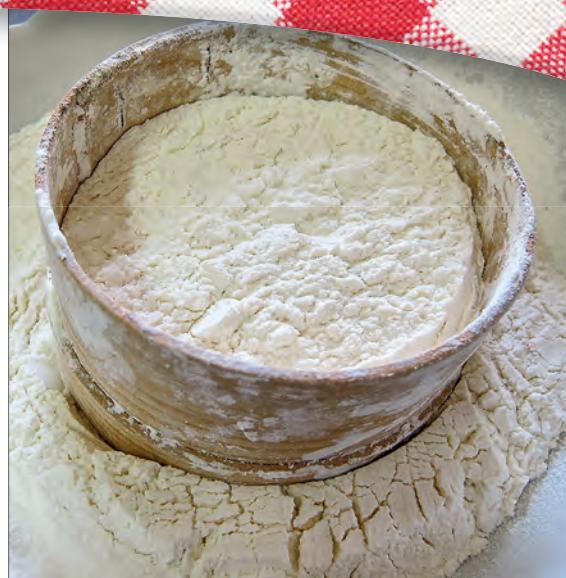
Nasuvo s krompirom (Grenadir marš)



Tarana s kobasicom

VALJUŠCI, TRGANČIĆI i TARA-NA su načini oblikovanja testa koje se dodaje u razna jela. Od njih se prave specijaliteti nastali u ranijim vekovima, ali i danas uvek ukusni i izazovni. Ta jela – „s kašikom valjušaka“, tarana, tarana s kobasicama, valjušci s krompirom i mnoga druga, spadaju u brza jela koja su pravljena u redovnim prilikama, ali i na brzinu da bi se posle napornih poslova na njivi što pre prezalogajilo.

GIBANICE se prave od razvučenog testa ili tankih kora – slatke i slane. Najpoznatije su gibanice sa sirom, s višnjama, jabukama, grizom, makom, bundevom, orasima... Slane se služe da se čalabrcne između dva obroka, a slatke su sastavni deo deserta posle ručka ili večere.



Kiflice

Gibanica sa sirom

Gibanica sa sirom ili prisnac, kako se zove na severu Bačke, jedno je od najomiljenijih toplih predjela u Vojvodini. Ova vrsta jela s tankim korama, u koje se stavi puno podlivenog kravlje sira u kriškama ili „švapskog sira“, pa zavije i peče u tepsiji, nekada je bila privilegija gazdačkih kuća. Neizostavni je deo svečanih ručkova, svadbi, godišnjica, balova, ali može da se sprema iz „čista mira“, a uživanje u zalogajima i punoći ukusa uvek predstavlja zadovoljstvo.

Sastojci (12 osoba)

1 kg podlivenog sira u kriškama; 500 g tankih kora; 10 jaja; 2 dl ulja

Priprema

Gibanica se peče u tepsiji, koja se najpre po dnu namaže mašču, a zatim se stavljaju kore. Danas se one kupuju, a nekad su se u skoro svakoj kući razvijale. U njih se supenom kašikom stavlja sir, koji se prethodno pomeša s jajima i mašču. Zatim se kore uvijaju, a dobijene „rude“ se premažu mašču. Peče se 90 minuta u rerni na temperaturi od 150°C. Posle pečenja se iseče na parčadi i servira na tanjire. Služi se kao toplo predjelo. Jede se nožem i viljuškom, a može i prstima.



Talijanski rizling, rajnski rizling, šardone



Slatkiši i poslastice

Poslastice, vojvođanske, izazivaju „vodicu na usta“ i pri samom pogledu, a pri konzumiranju bude sva čula. Ime su dobile ne samo zato što su slatke po ukusu već i zato što se jedu u slast! Istina svi ti delikatesi su puni ugljenih hidrata, pa i „teških“ masti, ali kada se jedu umereno i ne svakodnevno, mladima, ali i starim gospodama i gospodi – pričinjavaju zadovoljstvo dugog života.

DESSERTI u obliku nekog od mnogo brojnih slatkiša – torti, kolača, palačinki, gomboca, šne nokli (tičeg mleka), tašaka, listića, krofni, slatke gibanice ili štrudle – važan su, čak ponkad i upečatljiviji deo ručka ili večere od ukupnog gastronomskog užitka. Doživljaji u toku konzumiranja podsećaju na ambijent ravnice, peščara i brežuljkastih obronaka retkih vojvođanskih planina, ali dosežu i do prošlosti – prema dvorovima Beča i Budimpešte, ali i bliskom i dalekom Orijentu, koji i danas ostavljaju trag u ovdašnjoj gastronomiji.



Zaher torta

KOLAČI su deo rituala u domaćinstvima, poslastičarnicama, kafićima i restoranima. Ima ih raznih – izvađenih iz mašte, pronađenih u škrinjama, kredencima i starim receptima, ali i svakodnevnom pamćenju poslastičara i domaćica.

ŠTRUDLE su danas možda jedan od najprepoznatljivijih simbola Vojvodine. Uskislo, naraslo testo, filovanog makom, višnjama, orasima, rogačem ili suvim grožđem, pa pečeno u rerni da porumeni, a onda posuto šećerom u prahu – mami izgledom i

mirisom kada se iznese na tacni ili tanjiru...

TORTE su svet za sebe. Najpoznatije su svatovske, odnosno one koje se pripremaju za svadbe. Prave se za rođendane, veridbe, korporativne proslave i druge svečanosti. U Vojvodini su torte starinske, ali i ima i novih vetrova. Čuvena **zaher** (Sacher) torta pojam je slatkog zalogaja u Beču još od 1832. godine, ali je i danas popularna u Vojvodini. Slično je i s **doboš** (Dobos) tortom, koja je peštanski proizvod, pa s **vasinom**, **švarcvald** (Schwarzwald), **esterhazi**, (Eszterházi), **lud labom**, **markizom...** **Japanski vetar** i voćne i čokoladne torte upotpunjaju paletu različitih izgleda i ukusa. Torte se prave u klasičnom obliku, s raznolikim ukrasima, ali, sve više i u raznim oblicima.



Šne nokle



Tašci



Bundevara



Palačinke s višnjama

Šne nokle (tičije mleka)

Još samo fali „tičije mleko“ - često govore gosti posle uživanja za bogatim vojvođanskim trpezama, aludirajući na veliki izbor jela. E, pa i to ima! Poslastica od mleka, jaja, šećera i malo brašna, često je vrhunac na dugačkom „vozu“ dobrih jela. Srpskog naziva nema. Nezaboravni slatkiš je dobio ime „tičije mleko“ po prevodu s mađarskog, a s nemačkog, u prevodu - snežni valjušci, od šne nokle, što se uglavnom i odočilo u srpskom jeziku.

Sastojci

1 l mleka; 250 g šećera; 4 jaja; 4 kašike brašna

Priprema

Čvrsto se ulupaju četiri belanca i vade kašikom, pa stavljuju u mleko da se kuva. Posebno se umute četiri žumanca s četiri kašike brašna i to se ukova u mleku. Sipa se u staklene kup čaše ili porcelanske činije. Kada se ohladi, gore se stavi kuvano belance i prelje s malo žutog ili krema neke druge prehrambene boje.

Beli bermet, muskat ottonel, kadarka



Tašci

Tašci su omiljeno jelo iz prošlih vremena i tada se spremalo kao glavno jelo, ali mu je prethodila čorbica od kuvanog paradajza ili svežeg povrća. Na bogatijim trpezama tašci su se služili kao desert. U ove krajeve doneli su ih Nemci, a po „džepovima“, u koje se stavljaо pekmez, dobili su ime na nemačkom jeziku. Na severu Bačke koristi se mađarski izraz **barat file**. Ukusno je i na jednom i na drugom jeziku, a sve više se nudi u restoranima domaće kuhinje, u etno kućama i salašima.

Sastojci (četiri osobe)

300 g brašna; 2 jaja; 100 g pekmeza od šljiva; 2 supene kašice prezle; kristal šećer; ulje; voda

Priprema

Brašno, jaja, malo vode i so se zamese. Testo se oklagijom razvije po stolu, pa se na njega u pravilnim razmacima stavlja pekmez. Zatim se radlom (nož za sečenje testa s nazubljenim sečivom u vidu točkića) iseče u kvadratiće i preklopi tako da se pekmez kašičicom stavlja u „džepove“, pa je tako od „Die Tasche“, što znači tašna, ovaj slatkiš dobio naziv tašak. Svaki tašak se poravna i ivica svakog kvadratića zatvori prstima. Ovako pripremljeno testo se stavi u slanu vodu i kuva 15–20 minuta, dok tašci ne isplivaju. Kad se skuvaju, procede se i prelju hladnom vodom. U međuvremenu prezla se proprži na ulju, a zatim pospe po tašcima i izmeša. Na sto se iznosi u činiji, servira se u tanjire i po potrebi pospe šećerom.

Bermet, muskat ottonel

Gombace sa šljivama

Ova poslastica, vezana za detinjstvo velikog broja gostiju i njihovu nostalgiju, poprilično je popularno u skoro svim krajevima Vojvodine. Nekada su se gomboce jele za ručak, obično subotom. Da bi ih jeli danas, mnogi gosti preskoče čorbu ili glavno jelo, čak i jedno i drugo. Gomboce sa šljivama su gurmanska prilika koja iritira čula vida, ukusa i mirisa i prilika koja se ne propušta!



Sastojci (četiri osobe)

500 g krompira; 2 jaja; brašna, koliko se zahvati; 8 svežih šljiva bez koštice; ulje ili mast; prezla; šećer

Priprema

U brašno se dodaju umućena jaja, obaren i izgnječen krompir, pa se sve zamesi. Testo se oklagijom razvuče preko stola. Onda se iseče na parčiće, a u sredinu svakog parčeta stavlja se šljiva bez koštice. Testo se zatim oblikuje u loptice, odnosno gomboce i kuva 15–20 minuta u posoljenoj vodi. Kad se skuvaju, gomboci se uvaljavaju u smesu od propržene prezle i šećera. Služe se vruće.

Bermet, kadarka



Palačinke sa sladoledom i višnjama

Palačinke sa sladoledom i toplim sosom od višanja postale su simbol najpre paličkog i subotičkog ugostiteljstva, a danas se s ponosom nude i u drugim delovima Vojvodine. Za ove krajeve neobično – pune se kuglom sladoleda od vanile ili lešnika, a onda prelivaju toplim sosom od višanja. Veoma su traženi slatkiš jer ostavljaju očaravajući utisak i nezaboravan ukus.

Sastojci

Za palačinke

4 jaja; 50 dkg brašna; 1 l mleka; so i šećer po potrebi

Za sos od višanja

1 tegla kompota od višanja; 300 g šećera; 50 g gustina; sladoled; 1 dcl crnog vina

Priprema

Zamuti se testo za palačinke, pa se ispeku u tiganju. Kada budu gotove, stavi se kugla sladoleda i zavije palačinka. Istovremeno se skuva sos od višanja kojem se na kraju kuvanja doda crveno vino. Palačinke se stave u tanjur i prelju toplim sosom. Služe se tople.

Bermet, kadarka, portugizer





Pića

Vojvodina je prepoznatljiva po vinu, rakiji i pivu. Ta tri alkoholna brenda zasnivaju se na domaćim sirovinama i bogatoj tradiciji stvaranoj vekovima. Napredovala je tehnologija u proizvodnji, poboljšani su ukusi, ali su navike ostale – iste. Ova tri pića se piju u svim prilikama i različitim raspoloženjima.

Pored alkoholnih pića, Vojvodina je poznata i po voćnim sokovima. Vekovima se oni prave u domaćinstvima, a poslednjih decenija i u industriji. Sirovina je voće koje se gaji na Fruškoj gori, Subotičko-horgoškoj peščari, Telečkoj visoravni i drugim

delovima. Sokovi se prave i od cve-tova i lekovitih trava. Ukupna paleta sokova je atraktivna za domaće i strane turiste, a u salašarskoj i drugoj etno ponudi odoleva konkuren-ciji gaziranih i negaziranih svetskih brendova.



VINO

Rimski car Marko Aurelije Probus (*Marcus Aurelius Probus*) koji je vladao od 276. do 282. godine posadio je prve čokote vinove loze van Italije na brdu Glavica kod sela Šuljam na Fruškoj gori. Od tada teče burna istorija vinogradarstva i vinarstva na teritoriji današnje Vojvodine i Srbije. U 18. i 19. veku Sremski Karlovci su bili centar vinogradarstva i podrumarstva. Proizvodila su se uglavnom bela vina, gde je prednjačio rizling, iako je bilo i crvenih. Nastala su i desertna vina – ausbruh i bermet po kojima su Sremski Karlovci svojevremeno slovili kao značajan vinski centar srednje Evrope. Krajem 19. veka filoksera je uništala vinograde u Evropi, a onda i u našim krajevima. Trebalo je dugo da se vinogradi i vinogradarstvo oporave. Danas u Vojvodini manje vinograda nego nekada, iako poslednjih decenija niču stotine hektara pod novim zasadima. Pored Sremskih Karlovaca, odnosno Fruške gore, postoji još šest rejonova u Vojvodini poznatih po značajnoj proizvodnji vina. To su: Subotičko-horgoška peščara, Vršac, Telečka visoravan, Potisje, Bačka i Banat.

Bela vina

Talijanski rizling je najrasprostranjenija sorta grožđa u vojvodanskim vinogradima. Sinonim je vina za mnoge, naročito starije generacije koji ga pamte po ukusu u kojem dominira neophodna kiselina, miris loze i zemlje i boja zejtina. Pije se u svim prilikama, a naročito uz bela mesa i ribu.

Rajnski rizling je najkvalitetnije belo vino vino severnih vinogorja. Po kvalitetu se nalazi odmah iza *sovinjona* i *šardonea*. Potiče iz doline Rajne u Nemačkoj. U Vojvodini se gaji na Fruškoj gori i Telečkoj visoravni. Pitkog je ukusa i ima elemente meda, zrelih jabuka i limete. Pije se uz ribu, bela mesa i mlade sireve.

Sovinjon je „kralj“ belih vina. U Vojvodini je zastupljen na obroncima Fruške gore, a potiče iz Francuske. Ima ukus zove, pokošene trave i dinje. Pije se uz šunku, bela mesa, prelivena belim sosovima i prženu rečnu ribu.

Šardone je najrasprostranjenija bela sorta vina u svetu. Ima je i Vojvodini i to u skoro svim vinskim rejonima. Vino ima miris i ukus zelene jabuke, dinje i ananasa. Veoma je pitko i traženo zbog priyatne svežine i kvaliteta.

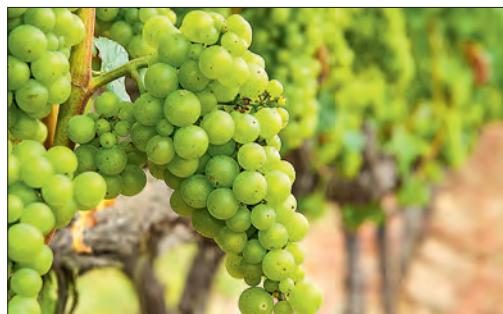
Pristaje uz bela mesa, ribu, mlađe sireve i grilovano povrće

Muskat ottonel je belo deserto vino koje se u Vojvodini najviše proizvodi u Vršačkom vinogorju. Zlatno žute je boje. Ima intenzivnu aromu cvetnog i voćnog karaktera s visokim procentom šećera. Pije se uz ribu, svetla mesa i deserte.

Kevedinka je belo vino rasprostranjeno u Mađarskoj, a u Vojvodini na Subotičko-horgoškoj peščari. Loza je nastala u 17. veku na Fruškoj gori, a kasnije je preneta na sever. Preporučuje se da se pije dok je još mладо. Ima ukus breskve, meda i zove, a prija uz bela mesa, ribu i mlade sireve.

Traminac je aromatična sorta belih vina koja je početkom 18. veka doneta iz južnog Tirola na Frušku goru, u okolinu Iloka. Vino ima ukus zove, dinje i tropskog voća. Pije se i kao appetitiv. Prija uz belu ribu, pite i deserte.

Ausbruh je varijanta desertnog belog vina, obično *sovinjona*, u koje se, u fazi odležavanja, dodaju osušene bobice istog grožđa i to opet sve odleži i dozревa. U malim količinama proizvodi ga svega nekoliko proizvođača u Sremskim Karlovcima.





Crvena vina

Kaberne sovinjon slovi za „kralja“ crvenih vina u svetu. Potiče iz okoline Bordoa u Francuskoj. U Vojvodini grožđe se gaji na Fruškoj gori, Subotičko-horgoškoj peščari, a ima ga i u ostalim vinskim rejonima. Vino se slaže s jelima od crvenog mesa i mesom od krupne divljači. Ima dosta tanina i smatra se vinom koje pozitivno utiče na kardiovaskularni sistem. Ima ukus bobičastog voća i mirs ljubičice.

Merlo je vino s ukusom borovnice, višnje, šljive, tonovima ljubičice, zelenog bibera, a odležavanjem u hrastovim buradima poprima i ukus vanile. U Vojvodini se najviše gaji na Fruškoj gori i Subotičko-horgoškoj peščari.

Kadarka ili *skadarka* odomaćena je na severu Vojvodine, na Subotičko-horgoškoj peščari i severnom delu Telečke visoravni. Predanje govori da je to grožđe nastalo na jugu Balkanskog poluostrva i da su *kadarku* u ove krajeve doneli Srbi krajem 17. veka, u seobi pod patrijarhom Arsenijem III Čarnojevićem. Proizvodnju ovog vina očuvali su Mađari i podunavske Švabe. Ima blagji voćni ukus, s naglaskom na trešnju, a priliče joj pečena crvena mesa.

Probus je sorta grožđa nastala ukrštanjem *kadarke* i *kaberne sovinjona*.

na. Selektirana je u Institutu za voćarstvo i vinogradarstvo Poljoprivrednog fakulteta u Novom Sadu 1983, a ime je dobila po rimskom caru Marku Aureliju Probu. Po karakteristikama svrstava se u snažno crveno vino koje se uklapa u začinjena jela i pečenja od crvenog mesa i divljači.

Portugizer je crveno fruškogorsko vino koje se pije dok je mlado. Ima prijatan miris ljubičice i sadrži blage tanine i neodoljiv ukus koji blago „vuče“ na kupinu. Gaji se u Sremskim Karlovcima i Irigu. Kod nekih proizvođača zove se svatovac, a preporučuje se da se popije dok se ne otope snezovi.

Bermet je desertno crveno ili belo vino. Osnova mu je crveno, a može i belo stono vino u koje se stavlja čak dvadesetak različitih prirodnih dodataka, aroma i vinski destilat koji daje jačinu do 18% alkohola. Postojbina su mu Sremski Karlovci čiji su vinari počeli da ga proizvode u 19. veku. Stvoreno na taj način, desertno vino ima zavodljivu aromu i tokom 19. veka dostiglo je veliku popularnost u čitavoj Austro-Ugarskoj, Nemačkoj pa čak i Francuskoj, a legenda kaže da su se flaše karlovačkog bermeta nalazile i na vinskoj karti potonulog Titanika.





RAKIJE

DUDOVAČA je čitava dva veka bila glavna rakija i brend Vojvodine. Zato što je dudova bilo ispred svake kuće, u svakom dvorištu, na vašarištima i posred drumova. Rakija se pekla od belog, crnog i duda murgana. Ostavljala se na 23 grada, a pila se za vršidbu žita, berbu kukuruza, pa ako je preostala – za svećare i ostale svece. Dudovače danas ima tek toliko da podseća na stara vremena, jer više nema dudova. Prave je retki proizvođači u domaćinstvima.

KAJSIEVAČA predstavlja najaromatičnije, a možda i najkvalitetnije jako alkoholno piće u Vojvodini. Peče se od kajsija kojima se pre stavljanja u kominu izvade koštice. Ima očaravajuću aromu i ukus. Prija jelima koja slede posle aperitiva. Peče se tamo gde kajsija ima najviše – u Bačkoj i fruško-gorskom delu Srema.

DUNJEVAČA je, zbog čarobnog mirisa i prijatnog ukusa, trenutno hit rakija u Vojvodini. Peče se od dunja (gunja, dgunja) i traži se u gostionama i otmenim restoranima, a često je domaćini nude gostima i kod svojih kuća. Ima-

jući u vidu da su dunje tvrdo voće i da imaju malo šećera ova rakija nije izdarena pri pečenju.

KRUŠKOVAČA je voćna rakija koja je još polovinom 20. veka prokrčila put do ljubitelja „dobre kapljice“ širom tadašnje Jugoslavije. Prva ozbiljnija proizvodnja u Vojvodini zasnovana je u pogonu subotičke „Peščare“ u Tavankutu. Tamo se i pročula, a danas se peče u svim voćarskim rejonima u Vojvodini. Najkvalitetnija rakija je od kruške „viljemovke“.

BRESKOVAČA spada u aromatične i retke rakije. Nije rasprostranjena kao ostale rakije od voća zato što se breskve uglavnom koriste u konzumne svrhe. Najpoznatija i najkvalitetnija rakija je od vinogradarske breskve koja je mnogo sitnija od onih koje se prodaju za ishranu.

ŠLJIVOVICA je brend koji odskače od svih rakija u Srbiji. Ima je i u Vojvodini, ali se uglavnom peče u domaćinstvima. Običaj je u Vojvodini da se ostavlja u staklene balone i iznosi gostima bela, dok je u Srbiji uglavnom obojena, jer odležava u bukovim buradima.

LIKERI

LIKER OD DRENJINA piće je koje se afirmisalo poslednjih godina, a služi kao izuzetno piće uz kolače i torte. Drenjine su najvažniji sastojak koje kreiraju ukus i miris, a u njega se još stavlja vino, alkohol i razni začini.

LIKER OD VIŠNJE je tipično piće podneblja, jer višanja u Vojvodini ima na ulicama, dvorištima i baštama, a sve više se gaje i u plantažama. Ukus višnje je prijemčiv, a liker uživa veliku popularnost kod domaćih i stranih gostiju.

PIVO

Pivo se smatra najstarijim alkoholnim pićem na svetu. Proizvodi se s raznim procentima alkohola – od 2 do 13, a pravi se i pivo bez alkohola. Iako legende kažu da je pivo nastalo slučajno pre više hiljada godina, u Vojvodini se danas – pravi namerno. U drugoj polovini 20. veka bilo je 13 pivara, a danas rade pivare u Apatinu, Čelarevu, Pančevu i Novom Sadu. One podmiruju 80% srpskog tržišta. Pivare su u vlasništvu multinacionalnih kompanija i nose svetske etikete – Carlsberg, Heineken, Efes... Dva najpopularnija piva su *jelen* iz Apatina i *lav* iz Čelareva. Tradicija industrijske proizvodnje piva duga je skoro tri veka. Prva pivara na teritoriji današnje Vojvodine nastala je u Pančevu 1722. godine.



Bela alaska čorba

Prvobitna alaska čorba bila je bele boje. Kuvala se tako što su je ribari spravljali na obali pod nadstrešnicom ili vedrim nebom od prve ulovljene ribe protekle noći i jutra. U nju su pored ribe i rečne vode stavljali najosnovnije sastojke koje su nosili u džepu: so, crni luk i poneku svežu papriku ili paradajz.

Čorba se kuva u kotliću od ribe koja je prethodno ulovljena i odmah očišćena. Šaran, neverika, bodorka, manjov, linjak, štuka, karaš, som, a umesto začina – bandar, sastav je za najlepše ukuse. Bela alaska čorba danas je retkost, ali bi je valjalo probati. Zato što stvarno ima – ukus ribe.

Sastojci (10 osoba)

4 kg očišćene ribe; 2 supene kašike soli; 1 sveža paprika; 400 g očišćenog i izmišljanog crnog luka; 2 jaja; 1 kocka koncentrata za goveđu supu; biber; sirće; 5 l vode

Priprema

U kotlić ste stavi očišćena i isečena riba, izmišljeni crni luk i sve to prelije vodom. Kada provri, dodaju se začini, a pred kraj se zamuće dva jaja i uspu u čorbu. Ukus i izgled bi trebalo da ima kao prava svečarska supa, ali samo što je ukus tipičan – riblji.



Voćna rakija



Nasuva s makom

Rezanci, ili nasuva s makom, kultno je jelo iz čuvene pesme Đorda Balaševića „Al se nekad dobro jelo!“ Oni su i posni i mrsni, svečani i obični. Osvajaju svaki slobodan kraj želuca i traže – još! Pripremaju se jednostavno. Testu se dodaje samleveni mak sa šećerom u prahu. Ako mlin za mlevenje maka nije pri ruci, može da posluži i mlin za kafu! Poslužuje se kao desert, iako je u neka predašnja vremena, uz paradajz čorbu bilo i jedino jelo za ručak ili večeru.



Sastojci

250 g brašna; 1 jaje; 1 dl vode; 200 g mlevenog maka; 100 g šećera u prahu; 1 $\frac{1}{2}$ dl mleka

Priprema

Najpre se zamesi testo od brašna i jaja, pa se onda ostavi da se malo „odmorii“. Zatim se razvije i kada se prošuši, iseče na rezence. Rezanci se kuvaju u vodi i kad budu gotovi, procede se i doda im se mleveni mak i šećer u prahu potopljen u mleko. Sve se promeša, još malo prokuva i služi toplo.

Hladno belo pernušavo vino,
sovinjon ili kevedinka



Ćureća šnicla sa suvimi šljivama

Ovdašnja kuhinja povukla je korene iz nemačkih i austrijskih dobrih običaja koji nalažu da uz pečeno ili prženo meso, pogotovo ono suvo, najbolje pristaje voće. Nekad je to bio uglavnom kompot, a danas se sve više upotrebljava sveže ili suvo voće. Za punjenje ćurećih šnicli, pored suvih šljiva, koristi se i sir. Ovo jelo je jedno od bisera bogate i neobične ponude tradicionalnih jela na savremeniji način.

Sastojci (jedna osoba)

200 g šnicli od ćurećih prsa; 100 g kamamber sira; 3 suve šljive; 50 g brašna; seckani orasi; 1 jaje; $\frac{1}{2}$ l ulja

Priprema

Šnicla od ćurećih prsa najpre se izlupa, a zatim se na nju stave sir kamamber i iseckane suve šljive. Meso se posle toga uvije. U međuvremenu se napravi smesa za pohovanje, od brašna, malo vode i jednog jajeta. Uvijena šnicla se najpre uvalja u tu masu i u sitno seckane orahe, pa se stavlja na vrelo ulje u tiganj. Peče se 15–20 minuta, sve dok ne porumeni. Servira uz pomfrit, zelenu salatu, peršun, kriške narandži, ribizle ili neko drugo bobičasto voće.



Sovinjon, rajnski rizling



Futoška sarma

Vojvodjanski ukus sarme je sličan sarmi s drugih meridijana, al' je malčice drukčiji! Razlika je u tome što se uglavnom zavija u listove autohtonog futoškog kupusa koji su ukusniji i mekši, pa i pogodniji za zavijanje sarmi. Obavezna je i zaprška koja sarmi dodaje puniji ukus i upotpunjuje zaloge. Centar kupusa i sarme u Vojvodini je Futog, mesto pored Novog Sada, zato što se u njemu gaji nadaleko čuveni kupus, koji odnedavno nosi etiketu proizvoda sa zaštićenim geografskim poreklom.

Sastojci (10 osoba)

2 glavice futoškog kiselog kupusa; 1,5 kg svinjskog mesa; 70 g pirinča; 100 g crnog luka; 2 jaja; 2 – 3 češnja belog luka; 2 – 3 kafene kašike slatke aleve paprike; 150 g slanine; 50 g suve slanine, suvog mesa i kobasice



Priprema

Crni luk se sitno isecka i propržiti na ulju. Doda mu se začinjeno meso, a zatim i opran pirinča, pa se sve to dinsta na tihoj vatri. Dodaje se i beli luk, a po potrebi sipa malo vode i dinsta dok pirinč ne bude dopola skuvan. Og glavice kupusa odvoje se listovi u koji će se zavijati nadev, a ostatak kupusa se naseče na tanke rezance, koji će poslužiti kao podloga za sarme. Sarme se uviju i redaju dublji lonac ili šerpu. Doda se suvo meso, slanina i kobasica, dolije voda i kuva oko 2,5 sata. Na kraju se napravi se zaprška, prelige preko sarme i kuva još 10-15 minuta.



Roze, merlo, frankovka

Štrudla s makom

Štrudla s makom najčešće je nuđeni desert tradicionalne domaće kuhinje u Vojvodini. Sastavni je deo menija koji se nudi turističkim grupama, na nedeljnim ručkovima i brojnim svečanostima. Kiselo testo „filovan“ mlevenim makom deluje očaravajuće. Ako štrudla sadrži više maka nego testa, limunove kore, vanilin i šećera u prahu, garantovano je da će zalogaji biti slasni i da će se dugo pamtiti.

Sastojci (10 osoba)

500 g brašna; 2 ½ dl mleka; 1 jaje; 40 g šećera; malo soli; 20 g kvasca; ½ supene kašike masti; 500 g mlevenog maka; 300 g šećera; malo prokuvanog mleka ili soka od jabuke



Priprema

U mlako mleko stavi se šećer i doda kvasac da nadođe. U posudu s brašnom dodaje se kvasac, malo soli i masti. Testo se zamesi i ostavi da odstoji. Kad naraste, razvije se na debljinu jednog centimetra. Stavi se nadev od maka i zavije u „rudu“. Dve polovine se stave u tepsiju, pokriju salvetom i ostave da odstoje 30 minuta. Posle toga se premažu umućenim jajetom i peku 45 minuta na 200 do 220°C. Kad se ispeče, štrudla se izvadi iz pećnice, pokrije krpom, a kada se ohladi, pospe šećerom u prahu, iseče na parчиće i slaže na tacnu ili tanjiriće.



Bermet, muskat ottonel, liker od višanja ili drenjina



TURISTIČKA ORGANIZACIJA VOJVODINE

Bulevar Mihajla Pupina 6/IV
21000 Novi Sad - Srbija
Tel.: +381 (0)21 452 910,
+381 (0)21 472 05 08,
Fax: +381 (0)21 420 758
office@vojvodinaonline.com
www.vojvodinaonline.com

IZDAVAČ
Turistička organizacija Vojvodine

ZA IZDAVAČA
dr Nataša Pavlović

UREDNICI
Aleksandar Janković
MSc Tijana Božin

AUTOR
Miroslav Božin

RECENZENT
dr Dragan Tešanović

LEKTOR I KOREKTOR
Valerija Đurković

FOTOGRAFIJE
Petar Latinović
Miroslav Božin
Branko Lučić
Jaroslav Pap
Dejan Vuković
Jovana Milanko
Lazar Lazić

ŠTAMPA
Intergraf, Novi Sad

TIRAŽ
3.000

Godina izdanja
2019.

CIP - Katalogizacija u publikaciji
Biblioteka Matice srpske, Novi Sad

641/642(497.113)(036)

BOŽIN, Miroslav, 1952-
Gastronomski Vojvodina / [autor Miroslav Božin;
fotografije Petar Latinović ... [et al.]] - Novi Sad :
Turistička organizacija Vojvodine, 2019 (Novi Sad :
Intergraf). - 32 str. : ilustr. u bojam ; 30 cm

Kor. nasl. - Podatak o autoru preuzet iz kolofona. -
Tiraž 3.000.

ISBN 978-86-6395-038-2

а) Гастрономија - Војводина - Водичи
COBISS.SR-ID 329711623



Dobrodošli u Vojvodinu



Turistička
organizacija
Vojvodine



Adresa

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

Turistički Info centar
Bulevar Mihajla Pupina 18
21000 Novi Sad, Srbija

Telefoni

Tel.: + 381 21 452 910
Fax: + 381 21 420 758
Tel.: + 381 21 210 21 60

Online

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