


БЕСПЛАТАН
ПРИМЕРАК

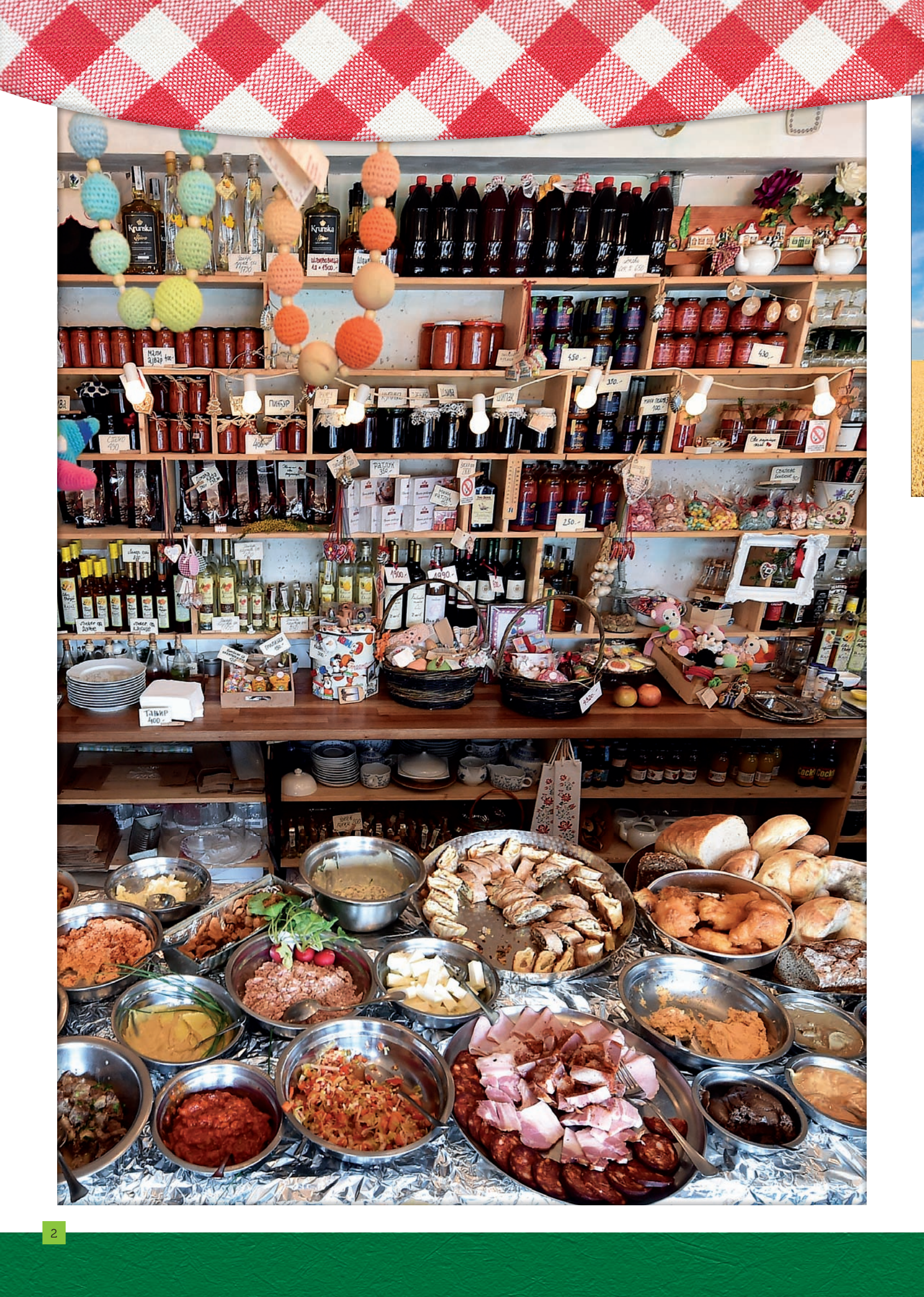
ГАСТРОНОМСКА ВОЈВОДИНА



ТУРИСТИЧКА
ОРГАНИЗАЦИЈА
ВОЈВОДИНЕ

 Добродошли
у Војводину!

www.vojvodina.travel





Гастрономска Војводина

Аутономна Покрајина Војводина налази се у северном делу Републике Србије. Обухвата површину од 21.506 km², на којој живи близу два милиона становника. Подељена је на три географске области – Срем, Банат и Бачку. Војводина је житоница Србије. Од укупног земљишта чак 84% су пољопривредне површине, а на 1,6 милиона хектара таје се ратарски и површарски усеви, индустријско биље, воће и поврће.

У пространству равнице издижу се две планине – Фрушка гора (највиши врх Црвени чот – 539 m), која се протеже дуж десне обале Дунава у Срему и Вршачке планине (Гудурички врх – 641 m) у југоисточном делу Баната. У њиховим подножјима и на падинама протежу се виногради и воћњаци. Грожђе и воће, односно вино и ракија производе се и на две пешчаре – Суботичко-хоргошкој, на северу Бачке и Делиблатској, на југу Баната, као и на Телечкој висоравни која се налази у северном делу Бачке.

У Војводини је развијено сточарство и рибарство, а иако има свега шест одсто земљишта

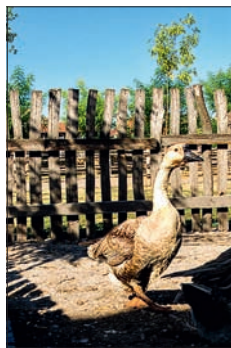
под шумом, значајан је узгој дивљачи и ловни туризам.

Налази се у долини трију великих река – Дунава, Тисе и Саве које дају окосницу пољопривредног развоја и с распрострањеном каналском мрежом пружају велику могућност за производњу хране. Историја

и демографија територије Војводине прекрајана је више пута насељавањима, сеобама и прогонима народа у последња два миленијума. Свака цивилизација доносила је



и остављала своје обичаје, културу и гастрономију. Кухиња у Војводини је не само вишенационална, с присутним утицајима данашњих становника, од којих је највише Срба, затим Мађара, Словака, Буњеваца, Хрвата, Румуна, Русина и Украјинаца – већ је и наслеђе турске, аустријске, немачке културе и других блискоисточних и средњоевропских и западноевропских светова. Зато је гастрономска Војводина у тој својој измешаности јединствена и изнад свега позната по добрим укусима!





Кашика, важан део исхране

У Војводини се и данас добро једе, а њесма Ђорђа Балашевића „Ал се некад добро јело“, као и ово издање, имају за циљ да подсети на традицију, ствара јела, обичаје, добре домаћинске начине припреме зимнице, сувомеснаишх производа и кобасица, који не само да нису заборављени, већ се њихова употреба све више актуелизује у свакодневной употреби, а пре свега – у туризму.

Војвођанска традиционална јела и производи нису устукнули пред савременом пољопривредом и технологијом у које су уткане многе агрохемикалије, адитиви и нови технолошки поступци који имају циљ повећање приноса и дугу одрживост. Измењен, брз начин живота и сурова трка за што већим профитом покушава да гурне у други план традиционалну и препознатљиву гастрономску културу и понуду. Тежња да се једу здравствено безбедни производи, ослобођени опасности које могу да угрозе живот, враћа нас на аутохтоне и старе сорте, расе, као и традиционалне начине припреме јела и производа. Томе иде у прилог тежња да се преферирају јела од локалних намирница, чиме се спречава коришћење оних које потичу из далеких крајева, а које се третирају хемикалијама да би издржале дуг транспорт, да би им се продужила трајност и спречио губитак храњивости. У текстовима овог издања управо ће се наћи одабрана војвођанска јела и производи направљени

од локалних намирница по традиционалним поступцима – настали или кроз векове доношени на ову територију. Она представљају бисер војвођанске кухиње.

За ову кухињу се каже да обилује „јаким“ јелима. Мисли се на јела као што су гулаши, паприкаши, перкелти, али и на јела од теста и других намирница. Ту су и сухомеснати и кобасичарски производи и сланина. Приписује им се висока енергетска (калорична) вредност, што је само делимично тачно. Енергетска вредност зависи од унете количине хране, што значи да и оброк припремљен од поврћа, уколико је преобилан, може да буде енергетски „тежак“.

У Војводини се храна углавном припрема на свињској масти, којој се дуго приговарало као лошој масноћи, али ни она, а ни сланина нису узрок повећаном холестеролу. То су заблуде. Високи холестерол је последица поремећеног метаболизма и преобилног уношења „калорија“ - без обзира на то одакле оне потичу.





Карактеристично је да у припреми војвођанских јела доминирају кување и динстање, као начин топлотне обраде јела и поред чињенице да се нека јела пеку или производе пржењем. Кување и динстање су здравствено безбеднији начини припреме јела у односу на печење и пржење, јер храна није изложена високим температурама и прегоривању. Тако су супе, чорбе, варива, паприкаши, гулаши, перкелти и многа друга јела, која се једу кашиком, пожељна у сваком јеловнику.

Ово издање подсећа на традицију и храну као културно наслеђе војвођанске равнице, али његов основни циљ је да афирмише традиционална јела у туристичкој потрошњи, да подстакне релевантне друштвене чиниоце да покрену и заштите географско порекло многих „прехранбених војвођанских бисера“. Да се они, посебно означени као традиционални или заштићени производи, нађу у јеловницима и менијима хотела и ресторана! И оно што је веома важно – да та јела и производи буду главни мотив организације туристичких манифестација. Све ово указује на огромне могућности које Војводина има у развоју гастротуризма!

*Проф. Др Драган Тешановић
Природно-математички факултет
у Новом Саду*





Богатство укуса

Усвојене из дејинствва, славе, свадбе, кршћења, свињоколи, салаши, чарге, али и ошмени ресторани дају ичачај војвођанској кухињи коју многи хвале збој изазовних укуса, али неки и осборавају зашто шћо нуди шешку храну, бојашу засићеним масним киселинама и уљеним хидраћима.



У хедонистичком смислу, гастрономски утисак Војводине припада рајском уживању. Ђаконије којима се тешко може одолети дају боју, мирис и укус трпези. Неки делови планете се хвале „плодовима мора“, а овде царују „плодови обора“! Месо и сувомеснати производи стварају слику доброг јела и нуде уживање свим чулима. Али то није све: божанствене супе од живинског и јунећег меса, чорбе од поврћа, рибли и специјалитети од дивљачи, слана и слатка теста, торте... Има свега и још више од тога! Читав тај низ се завршава тичијим млеком или шне ноклама, посланицом која често зачињава крај оброка.

А све то није пало с неба! Плодна равница, речне долине, каналска мрежа,

пешчаре, виноградима и воћем засаћена подножа Фрушке горе и Вршачких планина, сеобе и укрштене културе различитих народа и вера – наслеђе су које је донело богатство укуса. Храну која се памти!

На трпези у Војводини највише је заступљено свињско, живинско, говеђе и овчије месо. Немачка кухиња је пре скоро три века овде донела теста – резанце, насува, гибанице, штрудле, кифлице, погачице и различите слаткише. Војводина је богата речном и каналском водом и рибаћацима, што је допринело да слатководна риба буде значајан део исхране. Кувају се риблие чорбе и паприкаши, а риба се пече у рерни и пржи на роштиљу, тигању и тањирачи. Лов је део традиције у Војводини. Од дивљачи





се припремају гулаши и паприкаши, али и печења од дивље свиње, срнећег и јеленског бута што, у комбинацији са шумским плодовима, поврћем и јагодичастим воћем, ствара ексклузивну гастрономску понуду.

Поврће је неизоставан део трпезе. Највише се користи кромпир, купус, пасуљ, парадајз, паприка, тиквице, бундева и разни прилози од грашка, бораније, броколија, шаргарепе... Салате од парадајза, краставаца, паприке, купуса, цвекле, шопска, српска, башта и њихове зимске верзије у теглама, киселим купусом и туришији, такође су неизоставни део свакодневне исхране. Воће се користи лети и зими. Лети се једе у свежем стању, а зими се по традицији ставља у тегле у облику компота, пекмеца, џемова и слатког. С мирисом шпајза или крденца, гостима и укућанима се износе тегле пуне слатких ђаконија у свечаним приликама, али и другим, хладним и досадним зимским данима.





ШУНКА

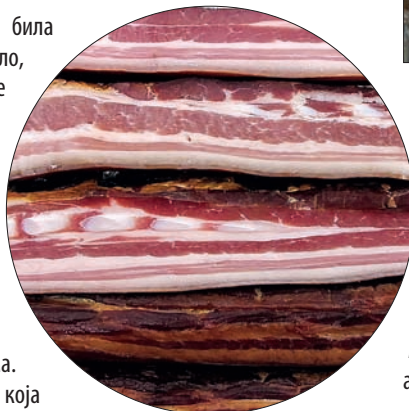
Осушен задњи свињски бут, стри прста сланине и пуно меса, симбол је једног од најсласнијих војвођанских залогаја. Шунка се припрема у новембру и децембру на свињокољу и тада се

посебно кроји, затим дими и суши. Служи се гостима и укућанима од Ускрса, па – док је има! Једе се с хлебом, сиром, парадајзом или дињом. Фестивал шунке и пршуте *Шунка фест* одржава се сваке године другог викенда у јуну у Старим Бановцима, Општина Стара Пазова, у близини Београда.

СЛАНИНА

Сланина никада није била најомиљеније војвођанско јело, али је синоним равнице, јер је сита и калорична и служила је да се њоме наједу укућани, бироши и надничари. Данас је с уживањем једе и градско становништво, а налази се и у туристичкој салашарској понуди. Једе се усољена, одимљена и осушена, али се пече и у тигању сама или с јајима.

Сланинијага је манифестација која се одржава трећег викенда у фебруару, у Качареву код Панчева у Банату.



КУЛЕН

Три су центра за производњу кулена у Војводини. Западни Срем, Лемеш (Светозар Милетић) и Бачки Петровац, у којем се прави такозвана „петровска клобаса“. Кулен је важан део војвођанске гастрономске понуде. Има пикантан укус и мирис и, од квалитетне паприке - лепу црвену боју. Прави се у новембру и децембру, а најукуснији је када стоји до лета.

Куленијага је манифестација која се одржава првог викенда у јуну, у Ердевику, у Срему.

Гастрономски

Традиција, лепоћа укуса, мириса и бојашних декорација сиво-риле су ти овдашњих становника, али и бројних домаћих и сираних шуре- незаборавне укусе и гастрономске симболе, којима ајешисџа, никако не моју да одоле. Реч је о једносјавним, али деликатесним сувомеснашим производима који насјају у шрадиционалним, али и занашким и индустријским процесима. Они су



КОБАСИЦА

Кобасица се у Војводини прави више од три века. Свињским млевеним месом прошараним масноћом, пуне се танка свињска црева, уз додатак соли, слатке и љуте алеве паприке, бибера, соли и белог лука. На свињокољима се приређује посебан ритуал, јер се кобасица пече свежа, а када се одими, приспева прва на трпезу од свих сувомеснатих свињских деликатеса.

Кобасицијага се већ три деценије одржава последњег викенда у фебруару, у Турији, у Бачкој.



ЧВАРЦИ

Све се шири на топлоти – једино се чварци топе и скупљају! Они су најомиљенији свињокољски залогај, нарочито врући, тек извађени из котланке и оцеђени од масти. Праве се од масног дела свињчета који се не користи за сланину. Некада су били атрактиван производ домаћинстава на свињокољима, а данас су у понуди целе године у месарама и продавницама прехранбених производа. Манифестација у част чварака *Чварак фест* одржава се крајем октобра, у Каћу код Новог Сада.

МЕДАЉОНИ

војвођански „бисери и медаљони“. Пригодна су им нека народна јевџина јела, њоуџ хлеба намазаној машћу и њосуџој алевом ња-џриком и сољу. Комџоџи, њекмези и џешџа џакође џриџаџају симболима овџашње хране, ња је слика комџлеџирана неодољивим џасџиرونским мамџима.

СОС

Сосеви су неизбежни део кухиње у Војводини. Најчешћи је сос од куваног параџаза, али у добром делу равнице највише се цени благотворни сос од мироџије. Та два соса иду уз кувану говедину и пилетину. Сос од мироџије се често компонује и с младим прженим кромпириџима. Популаран је и сос од вишања који се служи уз разна печења, а у квартету ове гастрономске џаконије је и сос од рена који се допуњује уз „тешка“ и слана печења.



ПЕКМЕЗ

Пре пола века ниједан војвођански шпајз није био без пекмеза. Тај чаробни производ који је красио полице остава, креденце и ормаре гостинских соба, био је синоним потребе за слатким залагајима. Прави се тако што се свеже воће, најчешће шљиве и кајсије, укувава са шећером и када се добије густа маса разлива се у тегле. Веже се целофаном, карирано одштампаним папиром или платном и – чува за зиму. Пекмез се маже на хлеб и по томе је вековима био најпознатији, али се ставља и у колаче и друге послатице.



„ЛЕБА И МАСТИ“

Хлеб наш насушни основна је светиња и потреба становника Паноније, посебно паора. Одувек је било важно да се чељадима сваког дана обезбеди хлеб, да стомаци буду сити и издржљиви за тешке послове. Кад има хлеба – има и сигурности! Најдраже парче хлеба било је оно намазано свињском машћу и посуто паприком и сољу. Овај деликатес послужује се данас на многим салашима и туристичким манифестацијама.



ДУНСТ

Компот, дунст или дунц је назив за конзервисано воће које се ставља у тегле и чува за зимске дане. Даје се деци да имају витамина преко зиме, а и недајбоже кад се разболе да – оздраве. Компот, нарочито од коштуничавог воћа, служи се уз печена живинска, свињска и меса од дивљачи. У тегле или дунстфл аше стављају се крушке, кајсије, брескве, јабуке, вишње, трешње, шљиве... Оне су красиле креденце у собама и полице у шпајзевима и празниле се с првим пролећним цветовима воћа.

КРОФНЕ

Од кад је парче киселог теста, у једној немачкој радионици за печење производа од киселог теста, случајно улетело у шерпу с врелом машћу и после одређеног времена нарасло и добило румену боју, крофна као џаконија, царује у бројним приликама Панонске равнице. Послужује се као радо очекивани десерт у домаћинствима и продаје се на киосцима. Неизоставна је послатица на свињокољима када се крофне пеку у свежој свињској масти и мажу пекмезом од кајсија или шљива.





Свечарски мени

*Р*ејко у ком послугу се уложи толико љубави колико у припремање јела и ђаконија у свечаним приликама у војвођанским кућама. Крсна слава, рођење, кршћење, Божић, Ускрс, имендан, ја и сам недељни ручак, брижљиво се планирају данима. Бирају се најбоље намирнице, а женски део породице, често уз помоћ родбине и комшиница, чини све, уз многу залагања и љубави, да шприза буде бојаја и ошави повољан ушисак на тосће.



Свечарски мени у облику ручка или вечере, а често се све то споји у маратонски гастрономски ужитак, није само свечан по изгледу и укусу, већ мора да буде праћен целокупном атмосфером. Домаћица мора брижљиво да припреми храну, а још више да покаже добро расположење, уколико су гости изустили низ похвала на укус и начин припреме јела. А званице? Поред уживања, имају и одређене „обавезе“. Правило је да се зарумене и озноје од вруће свечарске супе с резанцима, покојом флекциом и обавезним кнедлама од пилеће цигерице с девет састојака. Месо са супе и сос морају такође да се хвале, паприкашу да се радују и уживају у мекоћи куваног меса и густој љуткастој црвеној чорби, а за печење да кажу да је надасве укусно... А када стигне десерт, до којег је попијен поприличан број чаша вина, пива и воћних сокова, слатки залагаји само

поправљају расположење! У разним деловима Војводине и кухиња је различита. Присутна је традиција, национално наслеђе, али и комбинација јела. Прасетина, јагњетина, телетина и јаретина до пре пола века уопште се није спремала у паорским кућама јер је био грех заклати прасе, теле или јагње. Данас је све другачије. Млада меса саставни су део јеловника, нарочито у свечаним приликама. Паприкаши, перкелти и гулаши одолевају налетима нових јела и адета, а уједно су и атракција која се цени. Ко једном седне за свечарски сто, дуго памти мирисе и укусе и прижељкује нови сусрет с царском храном укуса Паноније.

Мени

Предјело: НЕМА – да се не би покварио укус супе.
Алтернатива: СЛАНЕ КИФЛИЦЕ – да се тек нешто презалогаји
уколико се супа дуго чека!

СВЕЧАРСКА СУПА С РЕЗАНЦИМА И КНЕДЛАМА
(МЕШАНА, ОД ГОВЕЂЕГ, КОКОШЈЕГ И МОРЧИЈЕГ МЕСА)

МЕСО СА СУПЕ СА СОСОМ ОД ПАРАДАЈЗА

ЈУНЕЋИ ПАПРИКАШ

ПАЧЈЕ ПЕЧЕЊЕ СА СОСОМ ОД ВИШАЊА

ШТРУДЛА С МАКОМ



Карта пите

Аперитив:
РАКИЈА ДУДОВАЧА
ИЛИ ДУЊЕВАЧА

Вино:
ТАЛИЈАНСКИ РИЗЛИНГ,
РОЗЕ, КАБЕРНЕ СОВИЊОН

Дижестив
ЛИКЕР ОД ДРЕЊИНА





Недељни ручак

Једна од највернијих тешковина кухиње у Војводини је надалеко познати недељни ручак који окућља породицу, често родбину и пријатеље. Уз прекознајљиву и укусну храну ствара атмосферу за добро расположење, ошклања све бриге и даје енергију за нове личне, породичне и пословне планове.

Тај оброк заснива се на домаћим намирницама, насталим у башти и дворишту, популарно названо „домаћим“, што подржава високи степен еколошке производње без неизбежних индустријских обележја.

Важно је да се недељни ручак припрема с љубављу домаћице и подршку осталих укућана. Онда је његова улога још значајнија и уз одговарајућа пића поднебља – још делотворнија.



Мени

ГОВЕЂА СУПА С РЕЗАНЦИМА

РИНДФЛАЈШ СА СОСОМ
ОД ПАРАДАЈЗА

ПОХОВАНО МЕСО
С МЛАДИМ КРОМПИРИЋИМА

ШНЕНОКЛЕ (ТИЧИЈЕ МЛЕКО)





ДОРУЧАК (ФРУШТУК)

Некада, када је већина становништва тешко радила у надници на пољу или у фабрикама, фруштук, односно доручак је био најобилнији дневни оброк јер је организму била потребна енергија за напоран радни дан. Јела се сланина, шунка, пре рађевине од меса, али и ладњаче, сир, кајмак, кајгане, завијаче и много хлеба.

Постоји и и слатки део доручка, нека врста десерта. Једу се пекмез који се маже на хлеб, компот, палачинке, крофне, бисквити и други пригодни слаткиши.



ЈАУЗНА

Од доручка до ручка, кажу „Лале“ – човек огладни! Премошћавање глади „лечи“ се хлебом намазаним паштетом, машћу, пекмезом, погачицама, кифл ицама, јабуком и нечим другим што може да се једе у ходу, без прибора за јело. Ужина или јаузна упражњава се и после подне – између ручка и вечере. Опет су то лаки залогаци: мекике, колач, воће, пудинг... Тек толико да би се презалогацило, али не и покрварила вечера.



Обичаји и навике

Због тога што је Војводина позната по доброј храни, стиче се утисак да је јело увек на дохват руке и да људи стално трицкају и жваћу. Истина је да су оброци обилни и калорични, али постоје обичаји и навике када се шта једе у току дана.



РУЧАК

Најпознатије јело у Војводини је ипак ручак. Може бити „насушни“, тек да се утоли глад, припремљен од онога чега има, често само од неке јефтине, замашћене супице, теста и кромпира, али и свечарски и „царски“. Ручак је до скоро био искључиво ритуални чин. Јело се породично и заједно на слављима и дружењима. Савремени живот и пословне обавезе нарушиле су овакав начин окупљања па се често једе и појединачно. Али породични ручкови на славама и викендом и даље представљају део добре традиције.



ВЕЧЕРА

Последњи дневни или вечерњи оброк у Војводини никада није постојао само ради ради. После напорног рада – испадне чак и најважнији; да се надокнади изгубљена енергија и да се зближе укућани. Буде то кувано јело, пржено месо, сувомеснати производи, насуво.... Последњи оброк није понекад и последњи. Око поноћи, „прави домаћини“ често чалабрцу. Посегну до шпајза или фрижидера. Одсеку парче шунке или кобасице, узму леба и наједу се за – лаку и ситу ноћ!



Супе и чорбе

Супе су обавезни део свакој свечаној и недељној ручка, али су њих пред укућанима и осјалним данима. Кувају се од говеђе, јунеће, њилеће, кокошке, ћуреће, ћурчије, њачје, морчије и њолубије меса. Праве се супе од разне њоврће, али и само од биљне зачина и њаране. Чорбе су део њтрадиције кухиње у Војводини. Припремају се од куване њарадаја, њоврће, меса, сочива, њасуља. Поуларне су рају чорбе од њоврће, јунеће или њилеће меса, за њим јањеће и рибље чорбе. Правиле су се и њефтине чорбе од зајршке с њајриком, с умућеним јајима и грује које имају за њаћак да разале, а че-сто и да заварују желуца.

Свечарска супа

Најбоља и најлепша супа се кува за изузетне догађаје, за свечане прилике, за свеце и друга славља којима присуствује велики број људи. У већем делу Војводине, једно од важних мерила да ли је ручак успео је – каква је била супа? Да би се она скувала, поред добро изабраних намирница, беле кецеље, оклагје и даске за резанце, потребно је умеће, али још више љубав и воља домаћице. А она скоро увек добро испадне код искусне куварице. Поготову ако се пред ручак створи свечарска атмосфера. Врућа супа разгали желуца и отвори апетит за друга јела која долазе у свечарском низу.

Састојци (10 особа)

За супу:

1 kg кокошке, говеђе, ћуреће и морчије меса; 1 веза мешане зелени; 1 кромпир; 1 главица црног лука; 2-3 чена белог лука; бибер у зрну; со, биљни зачин; хладна вода

За кнедле:

3 пилеће њигерице; 3 јаја; 1 мања везица першуновог листа; презла; бибер; гриз; со; биљни зачин; сода бикарбона

За домаће резанце:

300 g брашна; 3 јаја; со и вода.

Припрема:

У четири до пет литара хладне воде ставља се мешано живинско и говеђе месо. Када супа проври, покупи се пена и стави очишћена мешана зелен, бибер у зрну и на плотни пропечена главица црног лука. Супа се кува лагано, тек да пушта мехуриће три до четири сата. Пола сата пре краја кувања дода се један кромпир. Затим се склони с ватре да се избистри, па процеди, а онда се закувају домаћи резанци и фл екице и додају кнедле. Супа се за свечарски сто сервира у чинијама из којих се, све с резанцима и кнедлама, сипа у дубоке

тањире.

Резанци или флекце се праве тако што се замесе јаја, со и брашно да би се добила чврста маса. Када се добро умеси рукама, тесто се развија оклагјом и остави одређено време да се просуши и исече, па умота на „каишеве“, а онда сече ножем, дервишем или машином – у зависности



да ли се желе резанци, флекце или на машину исечени резанци.

Кнедле се праве тако што се од јаја, њигерице, презле, гриза, бибера, масти, исецканог першуновог листа и соде бикарбоне замеси тврда маса од које се праве мање куглице. Ређају се на тацну и убацују у посебну посуду у коју се одвоји део скуване супе. Кувају се док не испливају, а потом поклопе и оставе на тихој ватри још двадесетак минута. После тога се убацују у чинију са супом у којој су већ укувани резанци и флекце, па се тако износи пред госте.



Дуњевача, кајсијевача или крушковача



Чорба од тиквица



Летња чорба од сочива с кобасицом



Парадајз чорба



Пролећна супа од поврћа



Супа од фазана



Морчија супа

Нема лепше супе од морчије. У последње време, откако се морке мање гаје, представља праву реткост, па је зато уживање у слаткастој жутој супици вероватно још драже и пријатније. Кува се у свечаним приликама за укућане и госте. Има је у неким ресторанима у северној Бачкој и Банату. Припрема се с домаћим резанцима који се ручно развлаче, што данас такође представљају реткост на трпези савремених домаћинстава.



Састојци (10 особа)

За сују:

1 морка (1,2 kg); 1 шаргарепа; 1 першун; 1 мала паприка бабура; 1 црни лук, запечен на плотни; 4 l хладне воде; со, суви зачин од поврћа и бибер у зрну

За домаће резанце:

300 g брашна; 3 јаја; со и вода

Припрема:

У лонац се најпре успе хладна вода. Онда се у воду стави исечено и опрано морчије месо, а затим комади поврћа. Кад проври, супа се кува на лаганој ватри око три сата. Кад је готова, остави се неко време да се избистри, затим се процеди у другу посуду, поново стави на шпорет. Када проври додају се резанци. Домаћи резанци се замесе и оставе да стоје 1–2 сата, а онда се тесто развије оклагијом на танко. Секу се ручно или машином на „милиметар“. Могу да се развију и мало дебље па да се секу цик-цак маказама.



Дуњевача, кајсијевача или крушковача



Супа с резанцима



Чорба од бундева



Кувана јела

Варива су незаобилазни ѝрилој јелима с месом. Праве се од ѝрашка, бораније, куйуса, кеља, шиквица и другој ѝверћа. Кувају се најустио и уйшйуњују оброк.

ЂУВЕЧ је једно од најстаријих јела, а „умесили“ су га најпре Турци, а после Немци. Кува се од различитог поврћа (лук, паприка, шаргарепа, парадајз, тиквица) с додатком пиринча и меса.

ШКЕМБИЋИ су традиционално кувано јело од говеђих желудаца, с много бибера, слатке и љуте алеве паприке и других зачина. Аласи су некада кували шкембиће од сомовских желудаца. Понегде, на некој чарди, могу се наћи и данас.

ПАСУЉ присвајају скоро сви народи средње Европе, али и других крајева света. Овде се равноправно кувају бели и жути пасуљ. Кува се посно у облику пребранца с поврћем или папуле – пиреа од пасуља. У ресторанима и многобројним домаћинствима обичај је да се пасуљ кува у облику чорбе с додатком сланине, кобасице, шунке, сувих ребара...

САРМА је од турских почетака у овим крајевима, данас постала једно од „националних“ јела у скоро свим земљама југоисточне Европе. Сама турска реч сармак, што знача замотати или увијати, остала је актуелна до данашњих дана. Сарма се у Војводини спрема тако што се направи смеша од свињског или говеђег меса, пиринча, јаја и зачина и увије у листове киселог купуса, па онда ређа у лонац или шерпу и кува.

ПУЊЕНА ПАПРИКА је летња варијанта сарме, само што се месо не увија у купус, већ се њиме пуне свеже паприке бабуре које се ређају у шерпу и кувају. Разлика је у томе што се паприке „заливају“ куваним парадајзом и на крају им се додаје запршка...





Гушчија цигерица с печеном јабуком

Гушчија цигерица је једна од гастрономских атракција Паноније. Некада су непрегледна јата гусака пружала величанствен приказ на ливадама и пустарама. Гуске су се гајиле због перја, меса, али и кљукале – због цигерице која буде тешка и више од пола килограма. Најчешће се нуди као топло предјело и обогаћује разним прилозима. Варијанта с печеном јабуком представља велики изазов, јер јабука целом јелу даје слатко-кисели освежавајући укус.

Састојци (једна особа):

100 г гушчије цигерице, 1 јабука, 2 кашике бутера, 100 г крокета, со и млевени бибер

Припрема:

Гушчија цигерица се исече на три дела, а затим испече на бутеру. И јабука се исече на кругове и такође испече на бутеру. Сваки комад цигерице се стави на један колут печене јабуке, а другим се поклопи. Сервира се с крокетима. Јело се служи топло.



Бело ђенушаво вино, совињон, шардоне

Јунећи перкелт

Перкелт је јело зачињено паприком и припрема се од телећег или младог јунећег меса. Кува се, зависно од броја особа – у котланци, котлићу, шерпи или лонцу. У свим случајевима изузетно прија, нарочито ако се једе с „туруш чусом“ – резанцима са сиром, посутим прженим коцкицама сланинице. Очаравајући укус му је донео примат најпожељнијег куваног јела из „породице“ гулаша и паприкаша.

Састојци (10 особа):

3 кг јунећег меса од плећке, 1,5 кг очишћеног црног лука; 4–5 супених кашика слатке алевје паприке; 1 супена кашика љуте алевје паприке; со и бибер.

Припрема:

Црни лук се измикса и издинста, па се месо, које је претходно исецкано на коцкице 2,5 x 2,5 cm, пропржи и дода луку. Успе се вода да месо огрезне. Додају се и зачини, осим паприке која се ставља после једног сата кључања. Перкелт се кува око два и по до три сата да месо омекша и чорба уври. Служи се с турском чусом.



Мерло, вранац, каберне совињон



Јела од **меса**

Без меса скоро да нема ни оброка у ресторанима, али ни у већини војвођанских домаћинстава. Када се каже да се добро једе, онда се мисли на неко укусно парче меса на шањиру, овалу или шейсији! Некада је месо било привилегија и на шризеги га није било сваки дан, али од пре пола века оно је обавезно скоро за сваки ручак.

ШНИЦЛЕ се припремају на много начина, а рецепти потичу из различитих кухиња. И данас су најомиљеније бечке шницле, поховане у презли, с кромпир пиреом. Припрема се и париска шницла која се похује у смеси од брашна и јаја. Ту је и натур шницла, папуњене шницле са сиром, кајмаком, сецканим шунком и сланиницом...

ПАПРИКАШИ, ГУЛАШИ, ПЕРКЕЛТИ И ТОКАЊИ неизоставни су део војвођанске трпезе. Припремају се на различите начине од свињског, јунећег, говећег, овчијег, живинског и меса од дивљачи...

Паприкаши се кувају и од изнутрица, али када нема меса, припремају се и од кромпира, а могу се кувати и шампињони. Заједничка карактеристика тих јела, сем токања, јесте да се додају слатка и љута црвена алева паприка, па им је основна препознатљивост црвена јарка боја.

ПЕЧЕЊЕ је саставни део војвођанске трпезе. Некада су се у рерни пекли пиле, ћурка, патка, гуска и комади свињског меса. Данас је неизоставна понуда прасећег, јагњећег, па и јарећег печење на ражњу, испод сача или из рерне.

РОШТИЉ постаје све заступљенији начин печења меса у Војводини. Некада су се шницле, крменадле, пљескавице и ћевапи пржили у тигању, а данас – на роштиљу. Овај начин припремања меса користи се нарочито у природи.

Кромпирача

Зимска чаролија из паорске пећи! Кромпирача. Врућа, упурњана, запечена, црвенкаста, с пуно кромпира исечених на колутове и још изразитијим комадима крменадле, сланине, кобасице и џигерњаче. Пикантног и пуног укуса, мрсна и масна, да боље клизи кроз желудац, а незаборавног укуса и мириса! То је кромпирача – лалашка и војвођанска. Јело зимског периода, чекано и једва дочекано да се у време и после свињокоља надену џигерњаче, исеку крменадле, надиме прве кобасице и сланина, које у кромпирачи служе као „декорација“.



Састојци (четири особе):

1 kg кромпира; 400 g црног лука; 100 g масти; 150 g суве кобасице; 150 g суве крвавице; 150 g суве сланине; 200 g свежих свињских ребара; 2 супене кашике алеве паприке; 2 супене кашике брашна; со; 1,5 l воде

Припрема:

Ољуштен кромпир се исеке на колутове. Посоли се и стави у тепсију чије је дно претходно намазано машћу прекрије луком исеченим на колутове. Преко кромпира се стави ред колутова крвавице или џигерњаче, па се онда опет поређа ред кромпира. На њега се поново наређа ред лука, па сува ребра и кобасице, а онда опет кромпир. У посебној посуди у хладној води размуте се брашно и алева паприка и прелије по кромпиру да поплине. Као украс, на врх тепсије додаје се просушена сланина. Ставља се у фуруну или рерну. Пече се око два сата на температури од 220°C.



Франковка, каберне совинјон



Свадбарски куйус

Свадбарски куйус – традиционално јело Словака у Војводини. Припрема се већ више од два века. Служи се као трећи ганг на сватовској вечери, после кокошије супе и пилава с кокошијим изнутрицама и куваног кокошјег меса уз парадајз сос. Осим на свадбама спрема се и у зимском периоду за свечана породична окупљања и славља. Иако је јело „јак“ и сито, може да му се дода парче печеног меса.

Састојци (10 особа):

2 kg рибаног киселог купуса; 1 kg свежег свињског меса (буткица); 500 g свежег говећег меса од плећке; 2 свежа свињска папка; 2 веће главице црног лука; 2 dl киселе павлаке; 1 dl свежег млека; 1 кафена кашичица кима; 3 супене кашике брашна; 10 зрна црног бибера; 1 кафена кашичица млевеног црног бибера; 3–4 листа сувог ловора.

Припрема:

Опрани кисели купус ставља се у лонац заједно с месом, на коцкице исецканим црним луком, кимом, сољу, ловоровим листом и бибером. Кува се око шест сати, уз повремено мешање у поклопљеној котланци на тихој ватри или у лонцу стављеном у паорску пећ. Када се месо одвоји од костију, оне се поваде. Жицом се затим умути павлака и уз стално мућење додаје се постепено млевени бибер, млеко и брашно. Када се све то умутити, полако се сипа у вријући купус уз стално мешање.



Вранац, њорџуизер, франковка



Пијани шаран

Када се шаран „опије“ у рерни, па напуњен пиринчем, поврћем, сувим шљивама и црним луком, после печења, изнесе у тепсији пред гладне госте, представља нестваран гастрономски доживљај који се тешко заборавља. Најпопуларнија речна риба преливена вином у завршној фази печења добија златкасту боју и оставља утисак изазовног залогоја.

Састојци (осам особа):

3 kg очишћеног шарана у комаду; 800 g исецканог лука; 500 g пиринча; 3 патлиџана; 3 свеже паприке; 100 g сувих шљива; 200 g масти; 3 dl вина; 3 dl воде; со; бибер.

Припрема:

Шаран се очисти и пропере, а затим засече попречно дуж целог тела. После тога се усолити и споља и изнутра. Пре пуњења, поврће се продинста. У тигањ, на врелу маст додаје се једно по једно – лук, патлиџан, паприка и пиринач. Усољени шаран се ставља потом у тепсију која се претходно намаже машћу и пуни продинстаним надевом. Што не стане у шарана, стави се око њега у тепсију. Долије се 3 dcl воде како би се пиринач лакше раскувао. Узрече се задену суве шљиве, а на крају се шаран споља премаже свињском машћу. Ставља се у загрејану рерну и на температури од 250°C пече 40 минута. Десет минута пре краја прелије се с два децилитра белог вина, стави да се допече и добије златно-румену боју. Када се извади из рерне сервира се у тепсији на сто, а потом се сече на парчади и сервира у тањире.



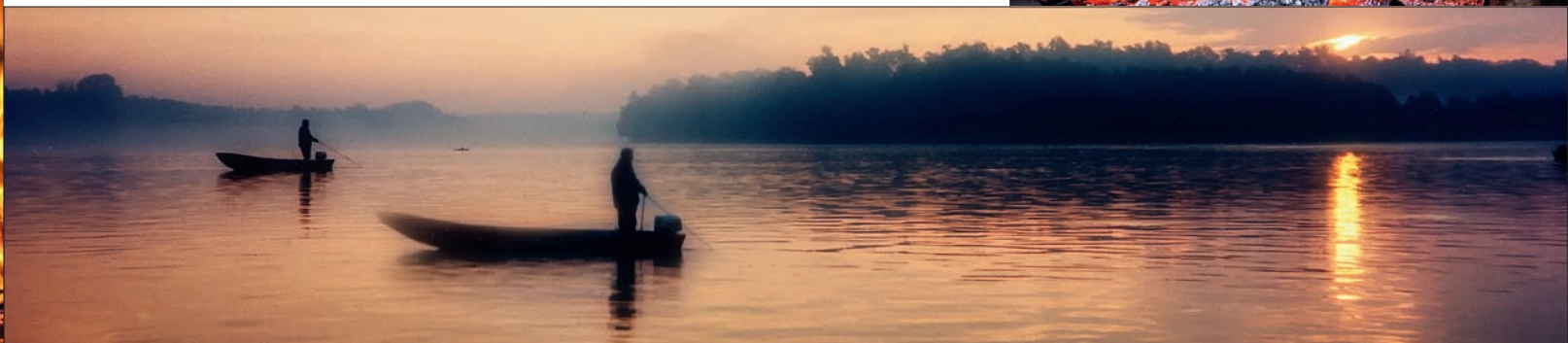
Талијански ризлин, шардоне, совинјон

Риба у котлићу и тањиру

Рибље чорбе и рибљи пајрикаши незаобилазни су део атрактивне гастрономске понуде Војводине. Њихов амбијент су чарме на Дунаву и Тиси, али и велики број других уосишњешких објеката. Присушна је и на шпрезама многих домаћинстава.

Риба је важан део исхране у овом делу Србије захваљујући богатству воде у великим рекама, каналима и језерима, традицији и верским обичајима. Припрема се и на друге начине – на роштиљу, пржењем на уљу и ма-

сти, печењем у рерни, конзервирањем... На трпези у Војводини највише је заступљен шаран. Омиљена су и јела од смуђа, сома, штуке, толстолобика, деверике, кечиге, лињака...



Сомовске главе испод сача

Сомовске главе испод сача јело су чији назив не обећава, али укус је такав да човек просто и прсте полиже. За припремање се узимају главе већих примерака с продуженом „крагном“, што уз образину пружа пристојну количину чистог меса. Додаје се разно поврће које обогаћује укус, тако да целом јелу даје димензију богатих гастрономских вредности.

Састојци (10 особа):

6 kg сомовских глава; 2 kg кромпира; 500 g парадајза; 500 g шаргарепе; 500 g карфиола; 100 g сувих шљива; 1 главица свежег купуса; 2 јабуке; 2 паприке бабуре; 2 главице црног лука; 2 чешња белог лука; 200 g свињске масти; 50 g соли; 4 l воде

Припрема:

Свеже очишћене главе од сома се оперу и, да не би загореле, ставе се у сач на три врбове гранчице које служе као подметач. Главе се затим посоле, а онда се у сач додаје очишћен кромпир, шаргарепа, парадајз, паприка, суве шљиве, карфиол, две јабуке и црни и бели лук. Дода се маст и долије вода, па се сач покрије поклопцем на којем се налази обруч. Онда се све то стави на ужарени ђумур. Парчићи дрвеног угља се ставе и на поклопац на којем их задржава обруч. Тај процес траје око сат и по.



Талијански ризлин из винограда с падина Фрушке горе који се олегају у Дунаву



Рибљи паприкаш

Рибљи паприкаш је најомиљенији рибљи специјалитет. Кува се у котлићу пред гостима тако да их опојни мирис јела мами пре него што и стигне на трпезу. Паприкаши се кувају слично као и чорба, али су гушћи, праве се на такозваном „кратком“ сафту и по правилу су љуткасти. Служи се обично уз домаће резанце.

Састојци (четири особе):

2 kg очишћеног шарана; 200 g исецканог црног лука; 1 супена кашика љуте алеве паприке; 4 супене кашике слатке алеве паприке; 1 кашика соли; 0,5 dl куваног парадајза; 2 l хладне воде; 400 g домаћих резанаца.

Припрема:

Риба се најпре очисти и издвоје „потковице“ које се ставе у котлић. Одмах се додају лук и кувани парадајз, па се све прелије с два литра хладне воде. Паприкаш се кува 35 до 40 минута на ватри од црвене врбе. Кад чорба проври, додаје се алева паприка. Последњих десетак минута паприкаш „шапуће“, а када се згусне и месо рибе буде кувано, сервира се на сто у котлићу. У исто време у посебној посуди се скувају домаћи резанци у сланој води, којој се дода кашика јестивог уља да се резанци, кад се оцеде, не следе. Домаћи резанци се служе у посебној чинији и сипају у тањир заједно са чорбом и рибом. Једе се кашиком.



Талијански ризлин, франковка, каберне совињон



Деверика на роштиљу



Перкелт од штукe



„Потковице“ шарана



Пржене кечиге

Теста

Јела од њеничној брашна део су традиције кухиње у Војводини. Настала су у складу с њоднебљем. Пшеница у равници је најважнија рајшарска култура, а од њеној брашна настјају разни свакодневни, али и свечани – слани и слатки специјалишети.

КИФЛИЦЕ И ПОГАЧИЦЕ су неизоставни део гастрономске понуде. Служе се у приликама када је потребно да се „чалабрцне“ и зава-ра глад. Кифлице могу бити без ичега и слане, али и слатке – пуњене пекмезом. Погачице су такође празне, али су примамљивије с додатком сира и чварака.

НАСУВА су синоним за специфичан, војвођански, начин припремања јела од теста с резанцима. Праве се на разне начине: с маком, пекмезом, сиром, кромпиром, рогачем, презлом...

РЕЗАНЦИ за супу, насуво или рибљи паприкаш карактеричан су састојак који се често користи. Нема „праве“ супе без резанца или фл екица. Развијају се танко и секу ситно. За паприкаше се секу дебљи, али и шири – на 4 до 5 см дужине, како би били што прикладнији за јело.



Тесто са сиром и прженом сланином



Насуво с кромпиром (Гренадир марш)



Тарана с кобасицом

ВАЉУШЦИ, ТРГАНЧИЋИ И ТАРАНА су начини обликовања теста које се додаје у разна јела. Од њих се праве специјалитети настали у ранијим вековима, али и данас увек укусни и изазовни. Та јела – „с кашиком ваљушака“, тарана, тарана с кобасицама, ваљушци с кромпиром и многа друга, спадају у брза јела која су прављена у редовним приликама, али и на брзину да би се после напорних послова на њиви што пре презалогјило.

ГИБАНИЦЕ се праве од развученог теста или танких кора – слатке и слане. Најпознатије су гибанице са сиром, с вишњама, јабукама, гризом, маком, бундевом, орасима... Слане се служе да се чалабрцне између два obroка, а слатке су саставни део десерта после ручка или вечере.



Кифлице

Гибаница са сиром

Гибаница са сиром или приснац, како се зове на северу Бачке, једно је од најомиљенијих топлих предјела у Војводини. Ова врста јела с танким корама, у које се стави пуно подливеденог крављег сира у кришкама или „швапског сира“, па завије и пече у тепсији, некада је била привилегија газдачких кућа. Неизоставни је део свечаних ручкова, свадби, годишњица, балова, али може да се спрема из „чиста мира“, а уживање у залогјима и пуноћи укуса увек представља задовољство.

Састојци (12 особа):

1 kg подливеденог сира у кришкама; 500 g танких кора; 10 јаја; 2 dl уља

Припрема:

Гибаница се пече у тепсији, која се најпре по дну намаже машћу, а затим се стављају коре. Данас се оне купују, а некад су се у скоро свакој кући развијале. У њих се супеном кашиком ставља сир, који се претходно помеша с јајима и машћу. Затим се коре увијају, а добијене „руде“ се премажу машћу. Пече се 90 минута у рерни на температури од 150°C. После печења се исече на парчади и сервира на тањире. Служи се као топло предјело. Једе се ножем и виљушком, а може и прстима.



Талијански ризлин, рајнски ризлин, шардоне

Слаткиши и посластице

Посластице, војвођанске, изазивају „водицу на усна“ и при самом поједу, а при конзумирању буде сва чула. Име су добиле не само зато што су слајке по укусу већ и зато што се једу у сласи! Истина сви ти деликашеси су јуни угњених хидраша, ја и „шешки“ маси, али када се једу умерено и не свакодневно, младима, али и старим постојама и постоји – причињавају задовољство дугој животи.

ДЕСЕРТИ у облику неког од многобројних слаткиша – торти, колача, палачинки, гомбоца, шне нокли (тичјег млека), ташака, листића, крофни, слатке гибанице или штрудле – важан су, чак понекад и упечатљивији део ручка или вечере од укупног гастрономског ужитка. Доживљаји у току конзумирања подсећају на амбијент равнице, пешчара и брежуљкастих обронака ретких војвођанских планина, али досежу и до прошлости – према дворовима Беча и Будимпеште, али и блиском и далеком Оријенту, који и данас остављају трага у овдашњој гастрономији.



Захер торта

КОЛАЧИ су део ритуала у домаћинствима, посластичарницама, кафи ћима и ресторанима. Има их разних – извађених из маште, пронађених у шкрињама, креденцима и старим рецептима, али и свакодневном памћењу посластичара и домаћица.

ШТРУДЛЕ су данас можда један од најпрепознатљивијих симбола Војводине. Ускисло, нарасло тесто, фи ловано маком, вишњама, орасима, рогачем или сувим грожђем, па печено у рерни да порумени, а онда посуто шећером у праху – мами изгледом и мирисом када се изнесе на тацни или тањиру...

ТОРТЕ су свет за себе. Најпознатије су сватовске, односно оне које се припремају за свадбе. Праве се за рођендане, веридбе, корпоративне прославе и друге свечаности. У Војводини су торте старинске, али и има и нових ветрова. Чувена захер (*Sacher*) торта појам је слатког залогоја у Бечу још од 1832. године, али је и данас популарна у Војводини. Слично је и са добош (*Dobos*) тортом, која је пештански производ, па с васином, шварцвалд (*Schwarzwald*), естерхази (*Eszterhazi*), луд лабом, маркизом... Јапански ветар и воћне и чоколадне торте употпуњују палету различитих изгледа и укуса. Торте се праве у класичном облику, с разноликим украсима, али, све више и у разним облицима.

БУНДЕВАРА је гибаница која је симбол салаша и салашарског туризма, али се, зачињена циметом и ванилом, појављује у зимској сезони и у понуди отмених ресторана и на бројним зимским баловима по војвођанским градовима. Прави се од бундеве као једног од најомиљенијих јесењих плодова у Војводини. Називају је и „домаћа банапа“ због низа хранљивих материја и ниске калоричне вредности.

ПАЛАЧИНКЕ су део наслеђа немачке кухиње. Праве се претежно у слаткој, али и сланој варијанти (са сиром). Пеку се у тигању, с мало масти или уља, а пуне се пекмезом од кајсија, шљива, џемовима, слатким кремјовима, али и сладоледом. Поједини делови Војводине имају и своје палачинке с вишњама, бресквама, кајсијама, шумским и другим воћем, али су најкласичније с пекмезом, џемом и млевеним орасима.



Шне нокле



Ташци



Бундевара



Палачинке с вишњама

Шне нокле (тичије млеко)

Још само фали „тичије млеко“ – често говоре гости после уживања за богатим војвођанским трпезама, алудирајући на велики избор јела. Е, па и то има! Посластица од млека, јаја, шећера и мало брашна, често је врхунац на дугачком „возу“ добрих јела. Српског назива нема. Незаборавни слаткиш је добио име „тичије млеко“ по преводу с мађарског, а с немачког, у преводу – снежни ваљушци, од шне нокле, што се углавном и одомаћило у српском језику.

Састојци:

1 л млека; 250 г шећера; 4 јаја; 4 кашике брашна.

Припрема:

Чврсто се улупају четири беланца и ваде кашиком, па стављају у млеко да се кува. Посебно се умуте четири жуманца с четири кашике брашна и то се укува у млеко. Сипа се у стаклене куп чаше или порцеланске чиније. Када се охлади, горе се стави кувано беланце и прелије с мало жутог или крема неке друге прехранбене боје.



Бели бермеј, мускаи ојонел, кагарка

Ташци

Ташци су омиљено јело из прошлих времена и тада се спремало као главно јело, али му је претходила чорбица од куваног парадајза или свежег поврћа. На богатијим трпезама ташци су се служили као десерт. У ове крајеве донели су их Немци, а по „џеповима“, у које се стављао пекмез, добили су име на немачком језику. На северу Бачке користи се мађарски израз *barat file*. Укусно је и на једном и на другом језику, а све више се нуди у ресторанима домаће кухиње, у етно кућама и салама.

Састојци (четири особе):

300 г брашна; 2 јаја; 100 г пекмеза од шљива; 2 супене кашике презле; кристал шећер; уље; вода.

Припрема:

Брашно, јаја, мало воде и со се замесе. Тесто се оклагијом развије по столу, па се на њега у правилним размацама ставља пекмез. Затим се радлом (нож за сечење теста с назубљеним сечивом у виду точкића) исече у квадратиће и преклопи тако да се пекмез кашичицом ставља у „џепове“, па је тако од „Die Tasche“, што значи ташна, овај слаткиш добио назив ташак. Сваки ташак се поравна и ивица сваког квадратића затвори прстима. Овако припремљено тесто се стави у слану воду и кува 15–20 минута, док ташци не испливају. Кад се скувају, процеде се и прелију хладном водом. У међувремену презла се пропржи на уљу, а затим поспе по ташцима и измеша. На сто се износи у чинији, сервира се у тањире и по потреби поспе шећером.



Бермеј, мускаи ојонел

Гомбоце са шљивама

Ова посланица, везана за детињство великог броја гостију и њихову носталгију, поприлично је популарно у скоро свим крајевима Војводине. Некада су се гомбоце јеле за ручак, обично суботом. Да би их јели данас, многи гости прескоче чорбу или главно јело, чак и једно и друго. Гомбоце са шљивама су гурманска прилика која иритира чула вида, укуса и мириса и прилика која се не пропушта!



Састојци (четири особе):

500 г кромпира; 2 јаја; брашна, колико се захвати; 8 свежих шљива без коштице; уље или маст; презла; шећер

Припрема:

У брашно се додају умућена јаја, обарен и изгњечен кромпир, па се све замеси. Тесто се оклагијом развуче преко стола. Онда се исече на парчиће, а у средину сваког парчета ставља се шљива без коштице. Тесто се затим обликује у лоптице, односно гомбоце и кува 15–20 минута у посољеној води. Кад се скувају, гомбоце се уваљају у смесу од пропржене презле и шећера. Служе се вруће.



Бермеј, кагарка.

Палачинке са сладоледом и вишњама

Палачинке са сладоледом и топлим сосом од вишања постале су симбол најпре палићког и суботичког угоститељства, а данас се с поносом нуде и у другим деловима Војводине. За ове крајеве необично – пуне се куглом сладоледа од ваниле или лешника, а онда преливају топлим сосом од вишања. Веома су тражен слаткиш јер остављају очаравајући утисак и незабораван укус.

Састојци:

За њалачинке:

4 јаја; 50 дкг брашна; 1 л млека; со и шећер по потреби

За сос од вишања

1 тегла компота од вишања; 300 г шећера; 50 г густина; сладолед; 1 ддл црног вина

Припрема:

Замути се тесто за палачинке, па се испеку у тигању. Када буду готове, стави се кугла сладоледа и завије палачинка. Истовремено се скува сос од вишања којем се на крају кувања дода црвено вино. Палачинке се ставе у тањир и прелију топлим сосом. Служе се топле.



Бермеј, кагарка, њоршјуизер



Пића

Војводина је прекознамљива по вину, ракији и њиву. Та штри алкохолна брeнда заснивају се на домаћим сировинама и бољашој штрадицији ствараној вековима. Најредовала је штехнолоџија у њроизводњи, њоболшани су укуси, али су навике остиале – истие. Ова штри њића се њију у свим њриликама и различитим расџоложењима.

Поред алкохолних пића, Војводина је позната и по воћним соковима. Вековима се они праве у домаћинствима, а последњих деценија и у индустрији. Сировина је воће које се гаји на Фрушкој гори, Суботичко-хоргошкој пешчари, Телечкој висоравни и другим деловима. Сокови се праве и од цве-

това и лековитих трава. Укупна палета сокова је атрактивна за домаће и стране туристе, а у салашарској и другој етно понуди одолева конкуренцији газираних и негазираних светских брeндова.



ВИНО

Римски цар Марко Аурелије Проб (*Markus Aurelius Probus*) који је владао од 276. до 282. године посадио је прве чокоте винове лозе ван Италије на брду Главица код села Шуљам на Фрушкој гори. Од тада тече бурна историја виноградарства и винарства на територији данашње Војводине и Србије. У 18. и 19. веку Сремски Карловци су били центар виноградарства и подрумарства. Производила су се углавном бела вина, где је предњачио ризлинг, иако је било и црвених. Настала су и десертна вина – аусбрух и бермет по којима су Сремски Карловци својевремено славили као значајан вински центар средње Европе. Крајем 19. века филоксера је уништила винограде у Европи, а онда и у нашим крајевима. Требало је дуго да се виногради и виноградарство опораве. Данас у Војводини мање винограда него некада, иако последњих деценија ничу стотине хектара под новим засадима. Поред Сремских Карловаца, односно Фрушке горе, постоји још шест рејона у Војводини познатих по значајној производњи вина. То су: Суботичко-хоргошка пешчара, Вршац, Телечка висораван, Потисје, Бачка и Банат.

Бела вина

Талијански ризлинг је најраспрострањенија сорта грожда у војвођанским виноградима. Синоним је вина за многе, нарочито старије генерације који га памте по укусу у којем доминира неопходна киселина, мирис лозе и земље и боја зејтина. Пије се у свим приликама, а нарочито уз бела меса и рибу.

Рајнски ризлинг је најквалитетније бело вино северних виногорја. По квалитету се налази одмах иза совињона и шардонеа. Потиче из долине Рајне у Немачкој. У Војводини се гаји на Фрушкој гори и Телечкој висоравни. Питког је укуса и има елементе меда, зрелих јабука и лимете. Пије се уз рибу, бела меса и младе сиреве.

Совињон је „краљ“ белих вина. У Војводини је заступљен на обронцима Фрушке горе, а потиче из Француске. Има укус зове, покошене траве и диње. Пије се уз шунку, бела меса, преливена белим сосовима и пржену речну рибу.

Шардоне је најраспрострањенија бела сорта вина у свету. Има је и Војводини и то у скоро свим винским рејонима. Вино има мирис и укус зелене јабуке, диње и ананаса. Веома је питко и тражено због пријатне свежине и квалитета. Пристаје уз бела меса, рибу, младе сиреве и гриловано поврће.

Мускат отонел је бело десертно вино које се у Војводини највише производи у Вршачком виногорју. Златно жуте је боје. Има интензивну арому цветног и воћног карактера с високим процентом шећера. Пије се уз рибу, светла меса и десерте.

Кевединка је бело вино распрострањено у Мађарској, а у Војводини на Суботичко-хоргошкој пешчари. Лоза је настала у 17. веку на Фрушкој гори, а касније је пренета на север. Препоручује се да се пије док је још младо. Има укус брескве, меда и зове, а прија уз бела меса, рибу и младе сиреве.

Траминац је ароматична сорта белих вина која је почетком 18. века донета из јужног Тирола на Фрушку гору, у околину Илока. Вино има укус зове, диње и тропског воћа. Пије се и као аперитив. Прија уз белу рибу, пите и десерте.

Аусбрух је варијанта десертног белог вина, обично совињона, у које се, у фази одлежавања, додају осушене бобице истог грожда и то опет све одлежи и дозрева. У малим количинама производи га свега неколико произвођача у Сремским Карловцима.



Црвена вина

Каберне совиньон слви за „краља“ црвених вина у свету. Потиче из околине Бордоа у Француској. У Војводини грожђе се гаји на Фрушкој гори, Суботичко-хоргошкој пешчари, а има га и у осталим винским рејонима. Вино се слаже с јелима од црвеног меса и месом од крупне дивљачи. Има доста танина и сматра се вином које позитивно утиче на кардиоваскуларни систем. Има укус бобичастог воћа и мирс љубичице.

Мерло је вино с укусом боровнице, вишње, шљиве, тоновима љубичице, зеленог бибера, а одлежавањем у храстовим бурадима поприма и укус ваниле. У Војводини се највише гаји на Фрушкој гори и Суботичко-хоргошкој пешчари.

Кадарка или *скадарка* одомаћена је на северу Војводине, на Суботичко-хоргошкој пешчари и северном делу Телечке висоравни. Предање говори да је то грожђе настало на југу Балканског полуострва и да су кадарку у ове крајеве донели Срби крајем 17. века, у сеоби под патријархом Арсенијем III Чарнојевићем. Производњу овог вина очували су Мађари и подунавске Швабе. Има благи воћни укус, с нагласком на трешњу, а приличе јој печена црвена меса.

Пробус је сорта грожђа настала укрштањем *кадарке* и *каберне совиньона*.



Селектирана је у Институту за воћарство и виноградарство Пољопривредног факултета у Новом Саду 1983., а име је добила по римском цару Марку Аурелију Пробу. По карактеристикама сврстава се у снажно црвено вино које се уклапа у зачињена јела и печења од црвеног меса и дивљачи.

Португизер је црвено фрушкогорско вино које се пије док је младо. Има пријатан мирис љубичице и садржи благе танине и неодржљив укус који благо „вуче“ на купину. Гаји се у Сремским Карловцима и Иригу. Код неких произвођача зове се сватовац, а препоручује се да се попије док се не отопе снегови.

Бермет је десертно црвено или бело вино. Основа му је црвено, а може и бело стоно вино у које се ставља чак двадесетак различитих природних додатака, арома и вински дестилат који даје јачину до 18% алкохола. Постојбина су му Сремски Карловци чији су винари почели да га производе у 19. веку. Створено на тај начин, десертно вино има заводљиву арому и током 19. века достигло је велику популарност у читавој Аустро-Угарској, Немачкој па чак и Француској, а легенда каже да су се флаше карловачког бермета налазиле и на винској карти потонулог Титаника.





РАКИЈЕ

ДУДОВАЧА је читава два века била главна ракија и бренд Војводине. Зато што је дудова било испред сваке куће, у сваком дворишту, на вашариштима и поред друмова. Ракија се печла од белог, црног и дуда мургана. Остављала се на 23 града, а пила се за вршидбу жита, бербу кукуруза, па ако је преостала – за свечаре и остале свеце. Дудоваче данас има тек толико да подсећа на стара времена, јер више нема дудова. Праве је ретки произвођачи у домаћинствима.

КАЈСИЈЕВАЧА представља најароматичније, а можда и најквалитетније јако алкохолно пиће у Војводини. Пече се од кајсија којима се пре стављања у комину изваде коштице. Има очаравајућу арому и укус. Прија јелима која следе после аперитива. Пече се тамо где кајсија има највише – у Бачкој и фрушкогорском делу Срема.

ДУЊЕВАЧА је, због чаробног мириса и пријатног укуса, тренутно хит ракија у Војводини. Пече се од дуња (гуња, дгуња) и тражи се у гостионама и отменим ресторанима, а често је домаћини нудегостима и код својих кућа. Имајући у виду да су дуње тврдо воће и да имају мало шећера ова ракија није издашна при печењу.

КРУШКОВАЧА је воћна ракија која је још половином 20. века прокрчила пут до љубитеља „добре капљице“ широм тадашње Југославије. Прва озбиљнија производња у Војводини заснована је у погону суботичке „Пешчаре“ у Таванкуту. Тамо се и прочула, а данас се пече у свим воћарским рејонима у Војводини. Најквалитетнија ракија је од крушке „виљемовке“.

БРЕСКОВАЧА спада у ароматичне и ретке ракије. Није распрострањена као остале ракије од воћа зато што се брескве углавном користе у конзумне сврхе. Најпознатија и најквалитетнија ракија је од виноградарске брескве која је много ситнија од оних које се продају за исхрану.

ШЉИВОВИЦА је бренд који одскаче од свих ракија у Србији. Има је и у Војводини, али се углавном пече у домаћинствима. Обичај је у Војводини да се оставља у стаклене балоне и износи гостима бела, док је у Србији углавном обојена, јер одлежава у буковим бурадима.

ЛИКЕРИ

ЛИКЕР ОД ДРЕЊИНА пиће је које се афирмисало последњих година, а служи као изузетно пиће уз колаче и торте. Дрењине су најважнији састојак које креирају укус и мирис, а у њега се још ставља вино, алкохол и разни зачини.

ЛИКЕР ОД ВИШЊЕ типично пиће поднебља, јер вишања у Војводини има на улицама, двориштима и баштама, а све више се гаје и у плантажама. Укус вишње је пријемчив, а ликер ужива велику популарност код домаћих и страних гостију.

ПИВО

Пиво се сматра најстаријим алкохолним пићем на свету. Производи се с разним процентима алкохола – од 2 до 13, а прави се и пиво без алкохола. Иако легенде кажу да је пиво настало случајно пре више хиљада година, у Војводини се данас – прави намерно. У другој половини 20. века било је 13 пивара, а данас раде пиваре у Апатину, Челареву, Панчеву и Новом Саду. Оне подмирују 80% српског тржишта. Пиваре су у власништву мултинационалних компанија и носе светске етикете – *Carlsberg*, *Heiniken*, *Efes*... Два најпопуларнија пива су *јелен* из Апатина и *лав* из Челарева. Традиција индустријске производње пива дуга је скоро три века. Прва пивара на територији данашње Војводине настала је у Панчеву 1722. године.



Бела аласка чорба

Првобитна аласка чорба била је беле боје. Кувала се тако што су је риба-ри справљали на обали под надстрешницом или ведрим небом од прве уловљене рибе протекле ноћи и јутра. У њу су поред рибе и речне воде стављали најосновније састојке које су носили у џепу: со, црни лук и понеку свежу паприку или парадајз. Чорба се кува у котлићу од рибе која је претходно уловљена и одмах очишћена. Шаран, деверика, бодорка, мањов, лињак, штука, караш, сом, а уместо зачина – бандар,

састав је за најлепше укусе. Бела аласка чорба данас је реткост, али би је ваљало пробати. Зато што стварно има – укус рибе.

Састојци (10 особа)

4 kg очишћене рибе; 2 супене кашике соли; 1 свежа паприка; 400 g очишћеног и измиксаног црног лука; 2 јаја; 1 коцка концентрата за говеђу супу; бибер; сирће; 5 l воде.

Припрема:

У котлић сте стави очишћена и исечена риба, измиксани црни лук и све то прелије водом. Када проври, додају се зачини, а пред крај се замуте два јаја и успу у чорбу. Укус и изглед би требало да има као права свечарска супа, али само што је укус типичан – рибљи.



Насуво с маком

Резанци, или насуво с маком, култно је јело из чувене песме Ђорђа Балашевића „Ал се некад добро јело!“ Они су и посни и мрсни, свечани и обични. Освајају сваки слободан крај желуца и траже – још! Припремају се једноставно. Тесту се додаје самлевени мак са шећером у праху. Ако млин за млевење мака није при руци, може да послужи и млин за кафу! Послужује се као десерт, иако је у нека пређашња времена, уз парадајз чорбу било и једино јело за ручак или вечеру.

Састојци:

250 g брашна; 1 јаје; 1 dl воде; 200 g мленог мака; 100 g шећера у праху; 1 ½ dl млека.

Припрема:

Најпре се замеси тесто од брашна и јаја, па се онда остави да се мало „одмори“. Затим се развије и када се просуши, исече на резенце. Резанци се кувају у води и кад буду готови, процеде се и дода им се млевени мак и шећер у праху потопљен у млеко. Све се промеша, још мало прокува и служи топло.



Воћна ракија



Хладно бело ђенушаво вино,
совињон или кевединка.

Ђурећна шницла са сувим шљивама

Овдашња кухиња повукла је корене из немачких и аустријских добрих обичаја који налажу да уз печено или пржено месо, поготову оно суво, најбоље пристаје воће. Некад је то био углавном компот, а данас се све више употребљава свеже или суво воће. За пуњење ђурећних шницли, поред сувих шљива, користи се и сир. Ово јело је једно од бисера богате и необичне понуде традиционалних јела на савремени начин.

Састојци (једна особа)

200 g шницли од ђурећних прса; 100 g камамбер сира; 3 суве шљиве; 50 g брашна; сецкани ораси; 1 јаје; ½ l уља.

Припрема:

Шницла од ђурећних прса најпре се излупа, а затим се на њу ставе сир камамбер и исецкане суве шљиве. Месо се после тога увије. У међувремену се направи смеша за поховање, од брашна, мало воде и једног јајета. Увијена шницла се најпре уваља у ту масу и у ситно сецкане орахе, па се ставља на врело уље у тигањ. Пече се 15–20 минута, све док не порумени. Сервира уз помфрит, зелену салату, першун, кришке наранџи, рибизле или неко друго бобичасто воће.



Совињон, рајнски ризлинџ.

Футошка сарма

Војвођански укус сарме је сличан сарми с других меридијана, ал' је малчице друкчији! Разлика је у томе што се углавном завија у листове аутохтоног футошког купуса који су укуснији и мекши, па и погоднији за завијање сарми. Обавезна је и запршка која сарми додаје пунији укус и употпуњује залогаје. Центар купуса и сарме у Војводини је Футог, место поред Новог Сада, зато што се у њему гаји надалеко чувени купус, који онедавно носи етикету производа са заштићеним географским пореклом.

Састојци (10 особа)

2 главице футошког киселог купуса; 1,5 kg свињског меса; 70 g пиринча; 100 g црног лука; 2 јаја; 2 – 3 чешња белог лука; 2 – 3 кафене кашике слатке алеве паприке; 150 g сланине; 50 g суве сланине, сувог меса и кобасице.



Припрема:

Црни лук се ситно исецка и пропржити на уљу. Дода му се зачињено месо, а затим и опран пиринч. па се све то динста на тихој ватри. Додаје се и бели лук, а по потреби сипа мало воде и динста док пиринч не буде допола скуван. Ог главице купуса одвоје се листови у који ће се завијати наред, а остатак купуса се насече на танке резанце, који ће послужити као подлога за сарме. Сарме се увију и ређају дубљи лонац или шерпу. Дода се суво месо, сланина и кобасица, долије вода и кува око 2,5 сата. На крају се направи се запршка, прелије преко сарме и кува још 10-15 минута.



Розе, мерло, франковка.

Штрудла с маком

Штрудла с маком најчешће је нуђени десерт традиционалне домаће кухиње у Војводини. Саставни је део менија који се нуди туристичким групама, на недељним ручковима и бројним свечаностима. Кисело тесто „филовано“ млевеним маком делује очаравајуће. Ако штрудла садржи више мака него теста, лимунове коре, ванилин и шећера у праху, гарантовано је да ће залогаји бити сласни и да ће се дуго памтити.

Састојци (10 особа)

500 g брашна; 2 ½ dl млека; 1 јаје; 40 g шећера; мало соли; 20 g квасца; ½ супене кашике масти; 500 g млевеног мака; 300 g шећера; мало прокуваног млека или сока од јабуке.



Припрема:

У млако млеко стави се шећер и дода квасац да надуће. У посуду с брашном додаје се квасац, мало соли и масти. Тесто се замеси и остави да одстоји. Кад нарасте, развије се на дебљину једног центиметра. Стави се наред од мака и завије у „руду“. Две половине се ставе у тепсију, покрију салветом и оставе да одстоје 30 минута. После тога се премажу умућеним јајетом и пеку 45 минута на 200 до 220°C. Кад се испече, штрудла се извади из пећнице, покрије крпом, а када се охлади, поспе шећером у праху, исече на парчиће и слаже на тачну или тањириће.



Бермеј, мускај ојшнел, ликер од вишања или грењина.



ТУРИСТИЧКА ОРГАНИЗАЦИЈА ВОЈВОДИНЕ

Булевар Михајла Пупина 6/IV
21101 Нови Сад – Србија
Тел: +381 (0)21 452 910
+381 (0)21 420 758
office@vojvodina.travel
www.vojvodina.travel

ИЗДАВАЧ

Туристичка организација Војводине

ЗА ИЗДАВАЧА

др Наташа Павловић

УРЕДНИЦИ

Александар Јанковић
МСц Тијана Божин

АУТОР

Мирослав Божин

РЕЦЕНЗЕНТ

др Драган Тешановић

ЛЕКТОР И КОРЕКТОР

Валерија Ђурковић

ФОТОГРАФИЈЕ

Петар Латиновић
Мирослав Божин
Бранко Лучић
Јарослав Пап
Дејан Вуковић
Јована Миланко
Лазар Лазић

ШТАМПА

Интерграф, Нови Сад

Тираж

2000

ГОДИНА ИЗДАЊА

2021.

CIP - Каталогизација у публикацији
Библиотеке Матице српске, Нови Сад
641/642(497.113)(083.12)

БОЖИН, Мирослав, 1952-
Гастрономска Војводина / [аутор Мирослав Божин ;
фотографије Петар Латиновић ... et al.] - Нови Сад :
Туристичка организација Војводине, 2021 (Нови Сад :
Интерграф). - 32 стр. : фотогр. ; 30 cm

Кор. насл. - Податак о аутору преузет из колофона.
- Тираж 2.000. - Стр. 4-5: Ложка - важне «орудине» /
Драган Тешановић.

ISBN 978-86-6395-089-4

а) Гастрономија – Војводина
б) Куварски рецепти – Војводина

COBISS.SR-ID 33416969



Добродошли
у Војводину



Туристичка
организација
Војводине



Адреса

Туристичка организација Војводине
Булевар Михајла Пупина 6/IV
21101 Нови Сад, Србија

Туристички Инфо центар
Булевар Михајла Пупина 18
21101 Нови Сад, Србија

Телефони

Тел.: + 381 21 452 910

Тел.: + 381 21 420 758

Тел.: + 381 21 210 21 60

Online

Email: office@vojvodina.travel

Website: www.vojvodina.travel
