



Turistička organizacija
Vojvodine

GASTRONOMSKA

Vojvodina

www.vojvodinaonline.com



SRBIJA



VOJVODINA

- Državna granica | State Border
- Pokrajinska granica | Provincial Border
- Granični prelaz | Border Crossing
- Magistralni put | Motorway
- Autoput | Highway
- Priključak na autoput | A Slip Road

Elevacije | Elevation



Hidrografija | Hydrography

- Reka | River
- Kanal | Canal
- Jezero, ribnjak | Lake, Fishpond

Srednja opština (broj stanovnika)
Municipality Seat (Population)

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

Rudaljske (km)
Distances (km)

Novi Sad	Kikinda	Pančevo	Sombor	S. Mitrovica	Subotica	Vršac	Zrenjanin	Beograd
98	134	194	152	157	228	96	76	
96	139	89	58	149	132	82		
54	104	199	65	245	149	105	72	
103	156	74	149	105	74	15		
147	60	136	179	72	164	82	76	
51								
81								



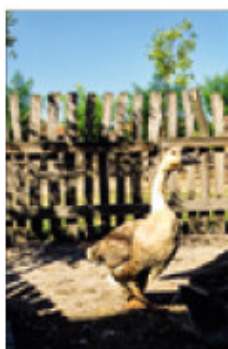
C E N T R A L N A S R B I J A



Gastronomska **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 protežu 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 divljači i lovni turizam.

Nalazi se u dolini triju velikih reka – Dunava, Tise i Save koje daju okolicu poljoprivrednog razvoja i s rasprostranjenom kanalskom mrežom pružaju veliku mogućnost za proizvodnju hrane. Istorija i demografija teritorije Vojvodine prekrasna 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, Slovačka, Bunjevaca, Hrvata, Rumuna, Rusina i Ukrajinaca

– već je i nasleđe turske, austrijske, nemačke kulture i drugih bliskistočnih i srednjoevropskih i zapadnoevropskih svetova. Zato je gastronomska Vojvodina u toj svojoj izmešanosti jedinstvena i iznad svega poznata po dobrim ukusima!





Kašika, važan deo ishrane

U 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 kobasica, koji ne samo da nisu zaboravljeni, već se njihova upotreba sve više aktuelizuje 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 agrohemijske, aditivni i novi tehnološki postupci koji imaju cilj povećanje prinosa 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 hranljivosti. 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 toplotne 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 „prehrambenih vojvođanskih bisera“. 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. Ćakonijske 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 specijaliteta 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, pešćare, 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 zastupljeno svinjsko, živinsko, govede i ovčije meso. Nemačka kuhinja je pre skoro tri veka ovde donela testa – rezance, nasuva, gibanice, štrudle, kiflice, pogačice i različite slatkiše. 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 kompota, 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.





ŠUNKA

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

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

SLANINA

Slanina nikada nije bila najomiljenije vojvođansko jelo, ali je sinonim ravnice, jer je sita i kalorična i služila je da se njome najedu ukućani, biroši i nadničari. Danas je s uživanjem jede i gradsko stanovništvo, a nalazi se i u turističkoj salašarskoj ponudi. Jede se usoljena, odimljena i osušena, ali se peče i u tiganju sama ili s jajima.

Slaninijada je manifestacija koja se održava trećeg vikenda u februaru, u Kačarevu kod Pančeva u Banatu.



KULEN

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

Kulenijada je manifestacija koja se održava prvog vikenda u junu, u Erdeviku, u Sremu.

Gastronomski

Tradicija, lepota ukusa, mirisa i bogatih dekoracija stvorili su nezaboravne ukuse i gastronomske simbole, kojima apetiti ovdašnjih stanovnika, ali i brojnih domaćih i stranih turista, nikako ne mogu da odole. Reč je o jednostavnim, ali delikatesnim suvomesnatim proizvodima koji nastaju u tradicionalnim, ali



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 paprike, 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 vikenda u februaru, u Turiji, u Bačkoj.



ČVARCI

Sve se širi na toploti – jedino se čvarci tope i skupljaju! Oni su najomiljeniji svinjokoljski zaloga, naročito vrući, tek izvađeni iz kotlanke i ocedeni od masti. Prave se od masnog dela svinjčeta koji se ne koristi za slaninu. Nekada su bili atraktivan 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 krajem oktobra, u Kaču kod Novog Sada.

medaljoni

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

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 mirođije. Ta dva sosa idu uz kuvanu govedinu i piletinu. Sos od mirođije se često komponuje i s mladim prženim krompirićima. Popularan je i sos od višanja koji se služi uz razna pečenja, a u kvartetu ove gastronomske 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 mašću i posuto paprikom i solju. Ovaj delikates 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 stavlja se kruške, kajsije, breskve, jabuke, višnje, trešnje, šljive... One su krasile kredence u sobama i police u špajzovima i praznile se s prvim prolećnim cvetovima voća.

KROFNE

Od kad je parče kiselog testa, u jednoj nemačkoj radionici za pečenje proizvoda od kiselog testa, slučajno uletelo u šerpu s vrelom mašću i posle određenog vremena naraslo i dobilo rumenu boju, krofnica 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 dakonija 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 užitek, nije samo svečan po izgledu i ukusu, već mora da bude praćen celokupnom atmosferom. Domaćica mora brižljivo da pripremi hranu, a još više da pokaže 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, pokojom flekicom 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 kivanog 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 popravljaju raspoloženje!

U raznim delovima Vojvodine i kuhinja je različita. Prisutna je tradicija, nacionalno nasleđe, ali i kombinacija jela. Prasentina, jagnjetina, teletina i jaretina 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 ukusa Panonije.



Meni

Predjelo: NEMA – da se ne bi pokvario ukus supe.
Alternativa: SLANE KIFLICE – da se tek nešto prezalogaji
ukoliko se supa dugo čeka!

SVEČARSKA SUPA S REZANCIMA I KNEDLAMA
(mešana, od govedeg, kokošnjeg i morčijeg mesa)

MESO SA SUPE SA SOSOM OD PARADAJZA

JUNEĆI PAPRIKAŠ

PAČJE PEČENJE SA SOSOM OD VIŠANJA

ŠTRUDLA S MAKOM



Karta pića

Aperitiv
RAKIJA DUDOVAČA ili DUNJEVAČA

Vino
TALIJANSKI RIZLING
ROZE
KABERNE SOVINJON

Dižestiv
LIKER OD DRENJINA





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 hranu stvara 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 dvorištu, 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.



Meni

GOVEDA SUPA S REZANCIMA

RINDFLAJŠ SA SOSOM
OD PARADAJZA

POHOVANO MESO
S MLADIM KROMPIRIĆIMA

ŠNE NOKLE (tičije mleko)





Običaji i navike

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

DORUČAK (FRUŠTUK)

Nekada, kada je većina stanovništva teško radila u nadnici na polju ili u fabricama, fruštuk, odnosno doručak je bio najobilniji dnevni obrok jer je organizmu bila potrebna energija za naporan radni dan. Jela se slanina, šunka, prepravine od mesa, ali i ladnjače, sir, kajmak, kajgane, zavijače i – mnogo hleba. Postoji i 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! Premošćavanje gladi „leći“ se hlebom namazanim paštetom, mašću, pekmezom, pogačicama, kiflicama, jabukom i nečim drugim što može da se jede u hođu, bez pribora za jelo. Užina ili jauzna upražnjava se i posle podne – između ručka i večere. Opet su to laki zalagaji: mekike, kolač, voće, puding... Tek toliko da bi se prezalagajilo, ali ne i pokvarila večera.



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, zamashćene supice, testa i krompira, ali i svečarski i „carski“. Ručak je do skora bio isključivo ritualni čin. Jelo se porodično i zajedno na slavljinama i druženjima. Savremeni život i poslovne obaveze narušile su ovakav način okupljanja pa se često jede i pojedinačno. Ali porodični ručkovi na slavanima 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 zbliže 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 kobasice, 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. Kuvaju se od goveđeg, junećeg, pilećeg, kokošjeg, ćurećeg, 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 kuvanog 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 otvori apetit za druga jela koja dolaze u svečarskom nizu.

Sastojci (10 osoba)

Za supu

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

Za knedle

3 pileće džigerice; 3 jaja; 1 manja vezica peršunovog lista; prezla; biber; griz; so; biljni začini; 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 glavica 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 „kaiševu“, 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 bikarbone zamesi tvrda masa od koje se prave manje kuglice. Redaju se na tacnu i ubacuju u posebnu posudu u koju se odvoji deo skuvane supice. Kuvaju se dok ne isplivaju, a potom poklope i ostave na tihoj 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, kajstijevača
ili kruškovača**





Čorba od tikvica



Letnja čorba od sočiva s kobasicom



Paradajz čorba



Prolećna supa od povrća



Supa od fazana



Supa s rezancima



Čorba od bundeva

Marčija supa

Nema lepše supe od morčije. U poslednje vreme, otkako se morke manje gaje, predstavlja pravu retkost, pa je zato uživanje u slatkastoj žutoj supici verovatno još draže i prijatnije. Kuva se u svečanim prilikama za ukućane i goste. Ima je u nekim restoranima u severnoj Bačkoj i Banatu. Priprema se s domaćim rezancima koji se ručno razvlače, što danas takođe predstavljaju retkost na trpezi savremenih domaćinstava.



Sastojci (10 osoba)

Za supu

1 morka (1,2 kg); 1 šargarepa; 1 peršun; 1 mala paprika babura; 1 crni luk, zapečen na plotni; 4 l hladne vode; so, suvi začin od povrća i biber u zrnu

Za domaće rezance

300 g brašna; 3 jaja; so i voda

Priprema

U lonac se najpre uspe hladna voda. Onda se u vodu stavi isečeno i oprano morčije meso, a zatim komadi povrća. Kad provri, supa se kuva na laganoj vatri oko tri sata. Kad je gotova, ostavi 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 seku cik-cak makazama.

Dunjevača, kajsijevača ili kruškovača





Kuvana jela

Variva su nezaobilazni prilog jelima s mesom. Prave se od graška, boranije, kupusa, kelja, tikvica i drugog povrća. Kuvaju se nagusto i upotpunjuju obrok.

DUVEČ 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.

ŠKEMBIČI su tradicionalno kuvano jelo od govedih želudaca, s mnogo bibera, slatke i ljute aleve paprike i drugih začina. Alasi su nekada kuvali 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 kuvaju 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, kobasice, šunke, suvih rebara...

SARMA je od turskih početaka u ovim krajevima, danas postala jedno od „nacionalnih“ jela u skopru svim zemljama jugoistočne Evrope. Sama turska reč *sarmak*, što znači zamotati ili uvijati, ostala je aktuelna do današnjih dana. Sarma se u Vojvodini sprema 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“ kuvanim 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 kljukale – zbog džigerice koja bude teška i više od pola kilograma. Najčešće se nudi kao toplo predjelo i obogaćuje raznim prilogima. Varijanta s pečenom jabukom predstavlja veliki izazov, jer jabuka celom jelu daje slatko-kisel i 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 krocketima. 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 plečke; 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 iseckano na kockice 2,5 x 2,5 cm, proprži i doda luku. Uspe se voda da meso ogrezne. 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 pireom. 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, seckanom šunkom i slaninom...

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

ličite načine od svinjskog, junećeg, govedeg, 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, ćurka, patka, guska i komadi svinjskog mesa. Danas je neizostavna ponuda prasećeg, jagnjećeg, pa i jarećeg pečenje na ražnju, ispod sača ili iz rerne.

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, kobasice 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 kobasice i slanina, koje u krompirači služe kao „dekoracija“.



Sastojci (četiri osobe)

1 kg krompira; 400 g crnog luka; 100 g masti; 150 g suve kobasice; 150 g suve krvavice; 150 g suve slanine; 200 g svežih svinjskih rebara; 2 supene kašike aleva 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 mašću prekrije lukom isečenim na kolutove. Preko krompira se stavi red kolutova krvavice ili džigernjače, pa se onda opet poreda red krompira. Na njega se ponovo nareda red luka, pa suva rebra i kobasice, 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 prosušena slanina. Stavlja se u furunu ili rernu. Peče se oko dva sata na temperaturi od 220°C.



Frankovka, kaberne sovinjon



Svadabná 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 kokošijim iznutricama i kivanog kokošjeg mesa uz paradajz sos. Osim na svadbama sprema 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 govedeg mesa od plečke; 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 bibera; 1 kafena kašičica mlevenog crnog bibera; 3-4 lista suvog lovora.

Priprema

Oprani kiseli kupus stavlja se u lonac zajedno s mesom, na kockice iseckanim crnim lukom, kimom, solju, lovorovim listom i biberom. Kuva se oko šest sati, uz povremeno mešanje u poklopljenoj kotlanci na tihoj vatri ili u loncu stavljenom u paorsku peć. Kada se meso odvoji od kostiju, one se povade. Žicom se zatim umuti pavlaka i uz stalno mućenje 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



Pijani 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 zalagaja.

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 tiganj, na vrelu mast dodaje se jedno po jedno – luk, patlidžan, paprika i pirinač. Usoljeni šaran se stavlja potom u tepsiju koja se prethodno namaže mašću i puni prodinstanim nadevom. Što ne stane u šarana, stavi se oko njega u tepsiju. Dolije 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 prelije 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

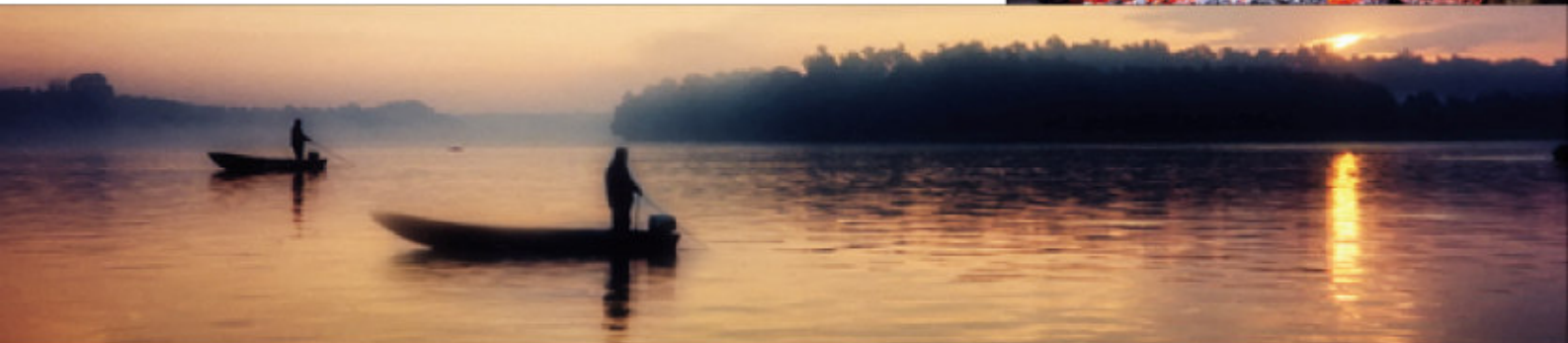


Riba u kotliću i tanjiru

Riblje čorbe i riblji paprikaši nezaobilazni su deo atraktivne gastronomske ponude Vojvodine. Njihov ambijent su čarde na Dunavu i Tisi, ali i veliki broj drugih ugostiteljskih 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, prže-

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



Samovske 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 „kraginom“, što uz obrazinu pruža pristojnu 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 pokrije poklopcem na kojem se nalazi obruč. Onda se sve to stavi na užareni ćumur. 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. Paprikaši se kuvaju slično kao i čorba, ali su gušći, prave se na takozvanom „kratkom“ saftu i po pravilu su ljučkasti. Služi se obično uz domaće rezance.

Sastojci (četiri osobe)

2 kg očišćenog šarana; 200 g iseckanog crnog luka; 1 supena kašika ljute aleva paprike; 4 supene kašike slatke aleva 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 oceđe, ne slepe. Domaći rezanci se služe u posebnoj činiji i sipaju u tanjir 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 gastronomske ponude. Služe se u prilikama kada je potrebno da se „čalabrcne“ i zavarava glad. Kiflice mogu biti bez ičega i slane, ali i slatke – pune 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 seku sitno. Za paprikaše se seku 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 TARANA 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 kravljeg 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 masću, 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 masću. Zatim se kore uvijaju, a dobijene „rude“ se premažu masću. 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 gospođama i gospodi – prčinjavaju zadovoljstvo dugog života.

DESERTI u obliku nekog od mnogo-brojnih slatkiša – torti, kolača, palačinki, gomboca, šne nokli (tičjeg mleka), tašaka, listića, krofnji, slatke gibanice ili štrudle – važan su, čak ponekad 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 traga 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, filovano 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 zalagaja 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**, (Eszterhazi), **lud labom**, **markizom**... **Japanski vetar** i voćne i čokoladne torte upotpunjuju paletu različitih izgleda i ukusa. Torte se prave u klasičnom obliku, s raznolikim ukrasima, ali, sve više i u raznim oblicima.

BUNDEVARA je gibanica koja je simbol salaša i salašarskog turizma, ali se, začinjena cimetom i vanilom, pojavljuje u zimskoj sezoni i u ponudi otmenih restorana i na brojnim zimskim balovima po vojvođanskim gradovima. Pravi se od bundeve kao jednog od najomiljenijih jesenjih plodova u Vojvodini. Nazivaju je i „domaća banana“ zbog niza hranljivih materija i niske kalorične vrednosti.

PALAČINKE su deo nasleđa nemačke kuhinje. Prave se pretežno u slatkoj, ali i slanoj varijanti (sa sirom). Peku se u tiganju, s malo masti ili ulja, a pune se pekmezom od kajsija, šljiva, džemovima, slatkim kremovima, ali i sladoledom. Pojedini delovi Vojvodine imaju i svoje palačinke s višnjama, breskvama, kajsijama, šumskim i drugim voćem, ali su najklasičnije s pekmezom, džemom i mlevenim orasima.



Šne nokle



Tašci



Bundevara



Palačinke s višnjama

Šne nakle (tičije mleka)

Još samo fali „tičije mleko“ – često govore gosti posle uživanja za bogatim vojvodanskim 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 odo-maćilo 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 stavljaju u mleko da se kuva. Posebno se umute četiri žumanca s četiri kašike brašna i to se ukua u mleko. Sipa se u staklene kup čaše ili porcelanske činije. Kada se ohladi, gore se stavi kuvano belance i prelije s malo žutog ili krema neke druge prehrambene boje.



Beli bermet, muskat otonel, 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 stavljao 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 kašike 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 poravnava 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 skuva, procede se i preliju 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 otonel

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 gombace jele za ručak, obično subotom. Da bi ih jeli danas, mnogi gosti preskoče čorbu ili glavno jelo, čak i jedno i drugo. Gombace 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 skuva, gombocie se uvaljaju 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 tražen 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 tanjir i preliju 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 cvetova i lekovitih trava. Ukupna paleta sokova je atraktivna za domaće i strane turiste, a u salašarskoj i drugoj etno ponudi odoleva konkurenciji gaziranih i negaziranih svetskih brendova.



VINO

Rimski car Marko Aurelije Prob (*Markus 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 – ausbruch i bermet po kojima su Sremski Karlovci svojevremeno slavili kao značajan vinski centar srednje Evrope. Krajem 19. veka filoksera je uništila 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 rejona 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 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 prijatne svežine i kvali-

teta. Pristaje uz bela mesa, ribu, mlade sireve i grilovano povrće

Muskat otonel je belo desertno vino koje se u Vojvodini najviše proizvodi u Vršaćkom 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 prenet na sever. Preporučuje se da se pije dok je još mlado. 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 aperitiv. Prija uz belu ribu, pite i deserte.

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



Crvena vina

Kaberne sovignon slovi za „kralja“ crvenih vina u svetu. Potiće 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 miris 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 blagi voćni ukus, s naglaskom na trešnju, a priliče joj pečena crvena mesa.

Probus je sorta grožđa nastala ukrštanjem *kadarke* i *kaberne sovigno-*

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 snegovi.

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.





RAKIJJE

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 pored drumova. Rakija se pekla od belog, crnog i dudu murgana. Ostavljala se na 23 grada, a pila se za vršidbu žita, berbu kukuruza, pa ako je preostala – za svečare i ostale svece. Dudovače danas ima tek toliko da podseća na stara vremena, jer više nema dudova. Prave je retki proizvođači u domaćinstvima.

KAJSIJEVAČA predstavlja najaromatičnije, a možda i najkvalitetnije jako alkoholno piće u Vojvodini. Peče se od kajsija kojima se pre stavljanja u kominu izvađe 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-

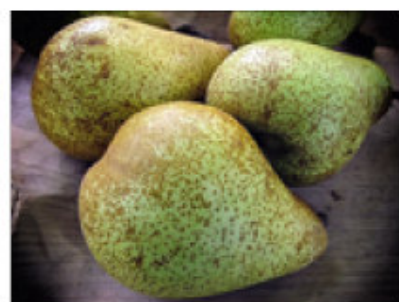


jući u vidu da su dunje tvrdo voće i da imaju malo šećera ova rakija nije izdajna pri pečenju.

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 DREJNINA piće je koje se afirmisalo poslednjih godina, a služi kao izuzetno piće uz kolače i torte. Drejnine 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 jutro. 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, deverika, 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 izmiksiranog crnog luka; 2 jaja; 1 kocka koncentrata za goveđu supu; biber; sirće; 5 l vode

Priprema

U kotlić ste stavi očišćena i isečena riba, izmiksani crni luk i sve to prelije vodom. Kada provri, dodaju se začini, a pred kraj se zamute 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 nasuvo s makom, kultno je jelo iz čuvene pesme Đorđa 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 predšnja 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 ½ dl mleka

Priprema

Najpre se zamesi testo od brašna i jaja, pa se onda ostavi da se malo „odmori“. Zatim se razvije i kada se prosuši, 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 penušavo vino, sovinjon ili kevedinka

Čureća šnicla sa suvim šljivama

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

Sastojci (jedna osoba)

200 g šnicli od čurećih prsa; 100 g kamamber sira; 3 suve šljive; 50 g brašna; seckani orasi; 1 jaje; ½ l ulja

Priprema

Šnicla od čurećih 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 pohanje, 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 zalogaje. 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 pirinač. pa se sve to dinsta na tihoj vatri. Dodaje se i beli luk, a po potrebi sipa malo vode i dinsta dok pirinač 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, prelije 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 „filovano“ 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 pamtit.

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 nadode. 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 parčiće i slaže na tacnu ili tanjiriće.



Bermet, muskat otonel, 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

Gvozden Perković

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

DIZAJN I PRIPREMA ŠTAMPE

Lazarus, www.lazarus.rs

ŠTAMPA

Simbol, Petrovaradin

TIRAŽ

5.000



Turistička organizacija Vojvodine

Bulevar Mihajla Pupina 6/IV - 21000 Novi Sad - Srbija

Tel: +381 21 452 910, +381 21 472 05 08, Fax: +381 21 420 758

office@vojvodinaonline.com | www.vojvodinaonline.com

SRBIJA

