



**Univerzitet u Novom Sadu**  
**Prirodno-matematički fakultet**  
**Departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo**



**“It’s wine o’clock”**  
**01.02.2017.**

**Kongresni centar “Master, restoran sala 1.sprat**

**profesor:** Prof. dr Andelija Ivkov Džigurski  
**asistent:** Doc. Dr Igor Stamenković

Novi Sad, 2017

## ČLANOVI PROJEKTNOG TIMA I POMOĆNICI:

Zorica Dražić - rukovodilac projekta, scenarista, Ljubica

Kristina Glišić - zamenik rukovodioca, hostesa, u predstavi devojka koja gazi grožđe, izrada maketa

Magdalena Jezdić – finansijski rukovodilac, Milica

Nataša Savović – zamenik finansijskog rukovodioca, scenarista, voditeljka

Jovan Đorđević- PR, tehnička podrška

Sara Jandrić- dizajn plakata, scenografije, menija, karte za epohe, hostesa ( epoha Rim), frizer

Jelena Petrović- pripovedač

Bojana Šibalić- scenograf, tehnička podrška

Svetlana Maksić – kostimograf

Slobodan Jakovljević- tehnička podrška, transport

Ana Savić – hostesa

Đorđe Ivanković – Milenko

Milan Ćurčin – Đorđe

Đorđe Nedović – Milenkov drugar

Bogdan Dašić - voditelj

Katarina Adamović – hostesa (epoha Egipat - Kleopatra), sminker

Marko Lugonja – host (epoha Egipat)

Nevena Kunčak – hostesa (epoha Grčka), izrada maketa i pomoć oko svih tehničkih delova

Luka Trivković – host (epoha Grčka – Dionis)

Ljiljana Nograšek – hostesa (epoha Rim)

Natalija Avemaria – hostesa

Jelena Karanović - hostesa

Katarina Tamaši - hostesa

Marina Milošević – hostesa na garderobi

Marina Kulpinčević- hostesa na garderobi

Nataša Maksimović – frizer

Tamara Novaković- šminker

Ivan Milanović- tehnička podrška

Ervin Foro – tehnička podrška

Vuk Štefanović- somelijer

KUD "Sonja Marinković"

tamburaši sa Akademije umetnosti u Novom Sadu

**TEMA:** "It's wine o'clock" – Upoznavanje sa istorijom vinske kulture, harmonizacija vina i hrane, kao i degustacija vina

**DATUM:** 01.02.2017.

**MESTO:** Kongresni centar "Master, restoran sala 1.sprat

**vreme početka programa:** 20:00h

**vreme trajanja porgrama:** dva sata

**učesnici:** Studenti sa Departmana za geografiju, turizam i hotelijerstvo, kao i studenti sa drugih fakulteta

**broj konobara:** 24

Sva novčana sredstva koja su prikupljena biće donirana udruženju "Plavo srce 021" koje okuplja decu i roditelje dece obolele od dijabetesa.

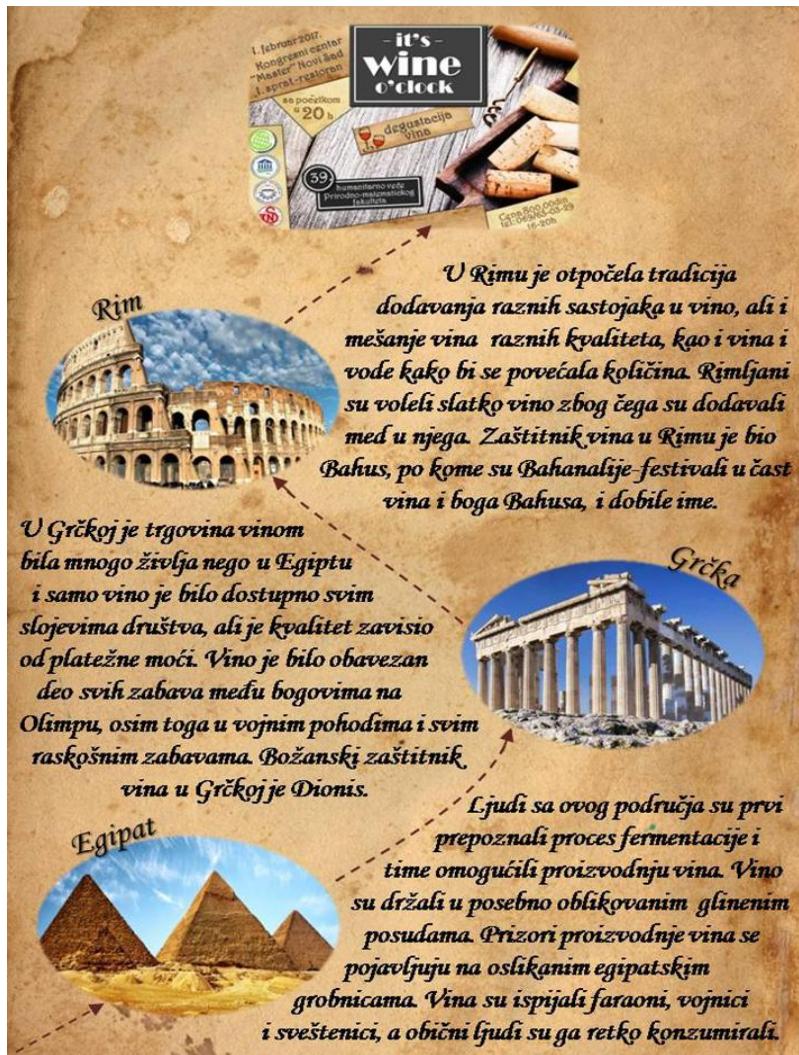
Pokloni u vidu slatkiša i igračaka biće donirani.

Naši gosti su dobili pozivnice koje smo ručno pravili, a po završetku večeri svi su dobili mali znak pažnje.



## OKUPLJANJE GOSTIJU

Okupljanje gostiju je bilo predviđeno od 19:30. Naši prvi gosti su se tada i pojavili i sve je proteklo u miru i predviđenom programu. Na ulazu su naše drage goste sačekale devojke na garderobi i hostesa koja im je dodelila mapu kako bi kroz istoriju vina lakse i lepre propratili. Prva epoha je bila Egipat, gde ih je sačekala Kleopatra i njen prijatelj, zatim su gosti odputovali u Grčku gde ih je dočekao Dionis i njegova muza. Na kraju, kako i istorija nalaze, Rimljanke su goste uvele u svoju istoriju, a zatim ih ispratile u sadašnjost. Naše 4 hostese su goste odvodile do svojih mesta. Sa desne strane, na ulazu se nalazila kutija za donacije i mesto gde su gosti mogli da odlože svoje poklone udruženju "Plavo srce 021"



Program je počeo u 20:15h

## PROGRAM VEĆERI

**Nataša:** Stara rimska poslovica kaže: „Da bi upoznao jedan narod sedi za njegov sto, probaj njegovu hranu i pij njegovo vino, onda ćeš znati kakvi su to ljudi“.

**Bogdan:** Istorijat vina proteže se nekoliko hiljada godina unazad. Mnoge su ljubavi, ratovi, porazi i slavlja začinjeni ovim Božanskim pićem. Malo je pesnika i umetnika koji mu nisu posvetili barem neko delo.

**Nataša:** Dragi gosti, dobro veče i dobrodošli!... Na samom ulazu imali ste priliku da prođete kroz tri najvažnije vinske epohe: Egipat – koji se smatra najvažnijim područjem u istoriji vina, stara Grčka – u kojoj Bog Dionis postaje Bog vina, i stari Rim – za naše prostore najznačajniji, jer su upravo Rimljani doneli prvu vinovu lozu na prostore današnje Srbije.

Pre nego što nastavimo naše malo putovanje putevima vina, želim da se u svoje ime, i u ime naše male, ali odabrane, grupe studenata hotelijerstva zahvalim na vašem dolasku i humanosti!

**Bogdan:** Dobro veče, i od mene. Naime, zahvaljujući predmetu Animacija i logistika u turizmu, večeras imamo šansu da uz malo muzike, vina i hrane, zajedno pomognemo Udruženju roditelja sa decom obolelom od dijabetesa "Plavo srce 021".....

Muzika, vino, hrana, zabava, humanost... Najlepše stvari na jednom mestu, zar ne Nataša?

**Nataša:** Slažem se, Bogdane, u potpunosti.

Negoo, da li si znao, Bogdane, da su zapravo prvi tragovi vinarstva otkriveni 6000 godina p.n.e., na područjima današnje Gruzije?... Od tada se vinarstvo rapidno širilo, uobličavalo i napredovaalo, da bi kasnije postalo najvažnije piće Mesopotamije i Egipta.

**Bogdan:** Hm, eto to za Gruziju nisam znao. Ali što se Egipta tiče, znam da su stari Egipćani prvi shvatili koliko je značajna uloga podneblja na razvoj i kvalitet vina. O tome govori činjenica da se u Egiptu prvi put pominju vinske etikete sa natpisom o geografskom poreklu vina.

**Nataša:** Takođe su veliki značaj vinu pridavali i stari Grci, za koje je postojao Bog vina – Dionis... Zatim stari Rimljani koji su pored fantastičnog razvoja vinarstva u Rimu, vino predstavili i u danas jako poznatim regijama poput Burgundije, Bordoa, Šampanje, Loare, Rone, Mozel i Rajne. Oni su kulturu vinarstva prenosili i u druge delove Evrope, i zbog toga su veoma značajni za vinsku istoriju.

**Bogdan:** Da, upravo je car Prob doneo....

**Nataša:** Ne, ne, ne, Bogdane, nećemo sve otkrivati sada, sećaš se?

**Bogdan:** Samo sam hteo... tj. mislio sam...

**Nataša:** Paaa, pogrešno si mislio, ne možeš samo ti da pričaš sve vreme ...

**Bogadan:** Ali, nisam hteo to, negooo... Jaaao, žene!... Ništa onda, to ćemo preskočiti.

**Nataša:** Tako sam i mislila, hvala!

**Bogdan:** Dragi gosti, sada ćemo nastaviti našim stazama vina,... ukoliko Nataša nema nešto da doda...? (Nataša odmahuje glavom) .... Odlično! Želeo bih da ozvaničimo početak ove večeri uz nekoliko ukusnih zaloga, a naravno i uz čašu dobrog vina! U to ime pozivam našeg somelijera večeri, izvrsnog poznavaca vina i člana Udruženja Somelijera Vojvodine, da nam predstavi i dočara arome Italijanskog Rizlinga!

**Nataša:** Molim vas, pozdravite aplauzom gospodina Vuka Štefanovića!

**Vuk Štefanović je gostima ispričao o prvom vinu koje su mogli da degustiraju. U pitanju je Italijanski rizling. Pored toga ispričao je koje specijalitet mogu da probaju. Sve to su pripremili kolege sa Departmana za gastronomiju.**

**Vuk odlazi sa scene.**

## **SCENA 1**

Pripovedač: (ulazi na pozornicu, šeta po bini polako i priča) U Srbiji se vino dosta koristi i nalazi se na trpezama, veselim dogadjajima, priredbama. Tu su i kada treba da se ulazi bol...Mada, istražujući i čitajući na ovu temu, zaključila sam da veoma malo, zapravo, znamo o vinu. Iz tog razloga, poželela sam da vam ispricem malo vise o tome i učinila mi se zanimljivom jedna priča čiji se početak vezuje bas za ovaj grad, za Novi Sadu samo skoro vek ranije... (gase se svetla, pripovedač odlazi sa scene)

Pale se svetla, na klupici sede Milenko i Milenkov drugar, Milica seta sokakom, ne obraćajući pažnju na njih.

Drugar: Eee, Milenko moj dobri, sinoć je bilo dobro u kafani kod tvoga oca...

*"A iz grožđa rujno teče vino:*

*ko ga piye da se ne opija,*  
*a ko ljubi da se ne ubija."*

Milenko:(Milenko ga gleda u čudu na momenta, pa se okreće ka Milici i gleda je i u jednom

trenutku ga upita) Reci mi, ko je ova prelepa devojka?

Drugar:(ljutito) Ih kakav si... U šta ti gledaš, ja ti pričam o provodu o onom vinu slatkom, a tti gledaš cure

Milenko: Daj čuti, pitam te, daj odgovori mi!

Drugar:Poznata mi je, ali ne znam ime, viđao sam je par puta, mislim da se nedavno doselila. Što pitas, bećaru jedan?(smeška se)

Milenko:(postiđeno, gleda u pod) Ma, tek onako pitam...Mislim, da li je sama, ili ima nekoga da joj ulepšava dane...?(zamišljen)

Drugar:(odjednom dok ga gleda, razvedri mu se lice i pocne da ga gurka ) Ajde, ustani, idi, upoznaj se sa njom! Nemoj da čekaš! Šta smo se dogovorili?! Kada nađe neka vredna pažnje i kada nas pogodi kao Amorova strela u srce, nema nazad...Zar ne?(Podiže ga i gura u njenom pravcu. On uzbudjen, trema ga napada, zamuckuje...)

Milenko: (stidno i zbumjeno) Doo-dobar dan, mlada damo!

Milica: Dobar dan!(veselo, ali nezainteresovano, Milenko kreće za njom.

Milenko: Ako dozvolite, voleo bih da znam ime mlade dame, cije rumeno lice krasi tako divan osmeh...?

Milica: (odmahuje rukom) Ta manite se, bas Ste šašavi!(pokušava da ga zaobidje, ali on ne dozvoljava, zadržava je)

Milenko:"Ona me glednu. U dušu svesnu  
nikad još takav ne sinu gled;  
tim bi, što iz tog pogleda kresnu,  
svih vasiona stopila led.." ( odrecituje odlomak iz "Santa Maria della Salute" i opet nastavi da priča)  
Molim Vas, učinite mi toliko!

Milica: Milica! (žurno nastavi napred, Milekno zadivljeno ostaje da gleda za njom.)

Milenko: Ah, Milica,Milica...(smeska se, počinje da pleše. Drugar ga gleda u čudu i smeje se.  
Tamburaši ulaze na scenu i svira se i peva pesma "U Novom Sadu, najlepšem gradu, ostacu  
zauvek.."Na zavrsetku, svetla se gase, odlaze sa scene

## **SCENA 2**

Pripovedač ulazi na pozornicu

Pripovedač: Verujem da ste svi ovde bili zaljubljeni i da ste uživali u onim slatkim mukama razmišljajući da li i ona druga strana toliko čezne za vama...Ah! (nasmeje se) Najlepse ljubavne pesme su napisane baš uz čašu dobrog vina...ili litru..(sirok osmeh) Svakako poezija je jedan od najlepših načina da dragoj osobi kažemo ono što, ponekad, sami, koristeći svoje reči, ne umemo. (svetla sa pripovedača odlaze na Milicu i Milenka koji šetaju ruku od ruku. Izgledaju srećno i zaljubljeno.

Milenko: Znas, draga moja, kada sam te prvi put ugledao, mislio sam da će samo moći da gledam te oči, to lice, osmeh i da nikada neću moći da te nazovem svojom...a već si odavno moja.

Milica: Da znaš samo kako je u meni sve ustreptalo kada sam te prvi put videla! Ah...(Milenko se zaustavi i poljubi joj ruke)

Milenko: Ti znaš da je moja porodica, porodica vinara. Ja bih voleo da radim to i dalje, da sve to živi. Hoćeš li biti uz mene?

Milica: Hocu... I u dobru i u zlu.

Milenko se zaustavlja, iskorači korak ispred Milice i počinje da joj recituje pesmu Jovana Jovanovića Zmaja

"Tebi, cvete, tebi pevam,-  
Ta ja dosad nisam pevo.  
Ti si mene raspevala,  
Sto je tvoje, tebi evo.

I dosad sam volo sunce,  
Sto me istom sad ogreva;  
Volelo mi srce slavlja,  
Koga sad tek razumeva.

Sve, sto god sam dosad volo,  
Tim sam samo tebe snevo.  
Tebi, cvete, tebi pevam,-  
Ta ja dosad nisam pevo."

Milenko(izvadi prsten i zaprosi Milicu. Pre toga tamburaši izlaze na scenu i sviraju i pevaju "Fijaker stari ulicama luta". Samo jednu strofu i onda instrumental tiho. Gase se svetla.

Voditelji izlaze na scenu.

**Bogdan:** "Ona me glednu. U dušu svesnu, nikad još takav ne sinu gled. Tim bi, što iz tog pogleda kresnu, svih vasiona stopila led."

**Nataša:** (smeh)... Too tebi nikako ne стоји! :D

**Bogdan:** Zar ni malo? Ali stvarno sam se potrudio!

**Nataša:** Bolje to ostavi za gospodina Milenka, veruj mi :D... Ako tako recitujes devojkama , ne čudi me zašto je nemaš :D

**Bogdan:** Bla,bla,bla, maaa nemaš ti pojma! :P ... Negoo, bolje mi da se vratimo našim stazama. Kaži mi, da li znaš da u Srbiji postoje vitezovi vina?

**Nataša:** Vinski viteški redovi? Naravno. Prvi viteški red vina u Srbiji je osnovan 2001.godine, pod nazivom "Subotički pesak".

Vinski viteški redovi se osnivaju po regionalnom principu, a zajednički zadatak im je razvijanje i negovanje vinske kulture, promovisanje svojih vinogorja i vina po kojima su poznati, očuvanje prirodnih lepota svojih vinogorja, njegove istorije, kulture i gastronomije, kao i učestvovanje na manifestacijama koje se organizuju u slavu i čast vina.

**Bogdan:** Da bi neko postao vitez vina i bio primljen u vinski red mora da položi ispit koji je

podeljen na dva dela – teorijski i praktični. U teorijskom delu kandidat odgovara na nekoliko pitanja u vezi sa vinima, dok je u praktičnom delu obavezno prepoznavanje vina vezanih očiju.

**Nataša:** Ma, znaš šta? Ja mislim da bi ti uz još malo edukacije mogao da postaneš vinski vitez...

**Bogdan:** (ironično) Da,da, siigurno... Znaš li ti koliko je iskustva potrebno za tako nešto?!

**Nataša:** Slažem se, ali svakako bi bolje prošao nego kao recitator, paaa ti vidi...:D

**Bogdan:** Opet ti?! .....Slušaj sad:

"Kad se setim mila dušo,  
Rumenila lica tvoga,  
Tad ne pijem drugog vina  
Nego samo crvenoga."

**Nataša:** Možda je sada maaalo bolje... Nego, hoćemo li mi probati to crveno vino?

**Bogdan:** Naravno, ali strpi se malo.

Pre toga, zanima me da li si čula za anegdotu o karlovačkom podrumu Bajilo i Josipu Brozu ii..?

**Nataša:** Iii o naslovnoj strani novina? Jesam, interesantna priča!

Josip Broz Tito je bio svakodnevna udarna vest u jugoslovenskoj štampi. Ipak, jednom se dogodilo to da je predsednika, na naslovnicu jednog nedeljnog lista, uspeo da zameni Bajilo u čijem vinogradu je te godine rodilo kao nigde u Srbiji!

**Bogdan:** Istina, obojica su osvanuli na naslovnicu, s tom razlikom što je uz naslov „Tito stiže sutra“, Brozova slika bila crno-bela, a Bajilova, gde je kako kaže naslov „Rodilo do zemlje“- bila u koloru.

**Nataša:** Tada se naravno za Bajila još više pročulo, a ljudi su dugo pričali o tome kako je vest o Bajilovim vinogradima imala prednost u odnosu na vest o predsedniku.

**Bogdan:** Za ono vreme, bila je to stvarno neobična naslovna strana.

A specijalno za ovu priliku, naši gosti će imati zadovoljstvo da se upoznaju sa aromama Portugizera, pravo iz Bajilovih podruma!

**Nataša:** Portugizer? Savršeno! Alii, predlažem da se ne oslanjamо previše na tvoje i moje skromno znanje o vinu, i zbog toga pozivam u pomoć našeg somelijera Vuka, da nam kaže nešto više o samom Portugizeru. Uživajte!

### **Vuk Štefanović priča o Portugizeru i gostima predstavlja specijalitete naših gastronomoa.**

**Svetla se gase, a zatim počinje 3.scena**

## **SCENA 3**

Pripovedač sedi na krajubine na stolici i drži u rukama knjigu "Ana Krenjina". Svetlo je na njemu.

Čita dve sekunde, zatvara knjigu, skida naočare i govori:

Pripovedač: Lav Tolstoj kaze: "Sve srećne porodice liče jedna na drugu, svaka nesrećnaporodica, nesrećna je na svoj način." Nekako ne mogu da se složim sa tim skroz. (obraća se publici) Ne verujete mi? Razuveriću vas...(ustaje, odlazi sa bine. U to vreme se na sceni pojavljuju Milenko i Milica. Oni tada već imaju sina Đorđa koji ima 5-6 godina. Radnja se odvija u dvorištu njihovog doma. Prikazuje se jedan radni postupak pravljenja vina, ali na selu. Devoje gaze groždje u buretu, svi su veseli, živahno je sve. U pozadini ide pesma "Kopa cura vinograd"

Milenko ponosno šeta, do njega dotičava Djordje, Milica razgovara sa devojkama i dolazi do njih.

Milenko ih grli i ljubi.

Milenko: Vidiš, Milice, o ovome sam ti pričao. Ovo je sreća. Pravimo najbolje vino u kraju, svi smo živi, zdavi, nasmejani. Tebe volim više nego ikada, a ovaj naš junak, ima da bude tatin ponos, tatina dika! (miluje mu kosu). Znas za BERMET onaj iz Karlovaca? I Taj je video i Bečkog dvora i Pariza... A znaš da ga je moj deda služio i na Titaniku...(okreće se ka Djordju) On će jednoga dana da nasledi sve ovo, da bude gospodin...

Milica: Ajde, pusti dete, još je mali. Možda će on da zavoli neko drugo zanimanje.

Milenko: (obraća se Djordju) Je li tako, junače moj? Ti ćeš biti vinar tatin.(čučnuo pored njega i drži ga za ruke)

Djordje:(živahan) Tata, mogu li da idem na sokak da se igram sa Pajom?

Milan:(nasmeja se i blago ga udari po zadnjici) Ajde, vrati se do ručka! (zagrlji Milicu. Svi pevaju pesmu koja se u pozadini čuje.

Nastupaju parovi iz KUD-a. Kristina im se pridruzuje, odigraju neku sremacku veselu igru. Poklone se. Gasi se svetlo.

Izlazi Nataša na scenu i predstavlja predesnicu Udruženja: "Sada mi je čast da Vam predstavim predsednicu Udruženja "Plavo Srce 021", zbog kojeg smo mi ovde večeras. Pozdravite aplauzom Svetlanu Tomić! "

**Nataša:** (tužno) Bogdane, ali ovo je moja omiljena haljina!

**Bogdan:** Ajde, ajde, ne cmizdri... Ako budem video negde istu takvu, kupiće ti je, eto...

**Nataša:** Ne razumeš ti too, ova baš posebnaa...

**Bogdan:** Paa, da si se manje smejala mojim pesmama, možda sada ne bi bila uflekana od vina.

**Nataša:** (iznervirano) Štaaaaa?! Hoćeš da kažeš da si namerno??!

**Bogdan:** Ma kakvi, čaša se srušila sama... :D Otkriću ti trik jedan, pošto je fleka od crvenog vina, potopi je u suvo belo vino koje će da odstrani mrlje.. Tako sam bar čuo... Ali to pre nego što se fleka osuši...hm, tako daaa, ništa onda. Ups.

**Nataša:** Ništa onda?!! Ondaaa mi kupi istu takvu, predomislila sam se.

**Bogdan:** Daaa, da, hoću.... Negoo, zanima me da li neko od naših gostiju zna odgovor, kako se naziva nauka o vinu? (ukoliko se niko ne javi) Nauka o vinu, odnosno nauka o vrstama vinove loze i grožđa naziva se ampelografija.

- A da li neko možda zna kolika je brzina čepa pri otvaranju šampanjca? Brzina čepa dostiže i do 13 m/s pa treba pripaziti pri otvaranju i smeru okretanja...
- U Francuskoj svake godine objavljuje datum službenog početka berbe, i pre toga se ne sme početi sa branjem grožđa.
- Jedna od zanimljivosti vezanih za vino je i ta da se u srednjem veku vino koristilo i kao

novac. A u to vreme se često preporučivalo kao lek za bronhitis i grip. Hm.. ja i sada pijem vino kao lek protiv gripa. :D

**Nataša:** Ti pićeš vino kao lek protiv svega. :D

- A da li znaš, ili možda neko od naših gostiju zna, zašto Englezi prilikom nazdravljanja koriste reč "toast" (koja označava i prepečeni hleb)? (ako niko ne odgovori) Poreklo ove zdravice je u drevnom Rimu, gde se komadić prepečenog hleba stavljao u vino prilikom ispijanja.
- Najstarija boca vina na svetu nalazi se u Nemačkoj, u muzeju Speyer, i stara je, pogodite, 1650 godina!

**Bogdan:** - Zemlja u čuvenom vinogradu Clos de Vougeot (u francuskoj oblasti Burgundy) se smatra toliko dragocenom, da su radnici u vinogradu obavezni da prilikom odlaska kući iz vinograda očiste svoje cipele od zemlje.

- Da li znate koliki je prosečan broj zrna grožđa potreban za dobjanje jedne litre vina? Tačan odgovor je 600 zrna.
- I meni najinteresantnije: Legenda kaže da su idealne čaše za šampanjac velike koliko i grudi Marije Antoanete.

**Nataša:** hahaha.. E to si sad izmislio...

**Bogdan:** Ne, ne, stvarno je tako, tako bar piše, malo sam istraživao...

**Nataša:** Doobro, nemoj mi reći šta si još istraživao u vezi sa tim, zadrži za sebe :D ...

Mislim da su naši gosti, isto koliko i ti i ja raspoloženi za još malo finih zalogajčića, ali i fantastičnih aroma. Iz tog razloga, ponovo bih pozvala Vuka, koji će nam otkriti tajne tzv. "Fakultetskog crnog vina". Uživajte!

**Vuk Štefanović predstavlja Fakultetsko crno vino i govori o kanapeima koje imaju priliku da probaju. Tokom večeri ih uslužuju kolege sa prve godine hoteljerstva i gastronomije.**

## **SCENA 4**

Priovedač ulazi na scenu.

Pripovedač: Godine su prolazile, a svet kakav je želeo Milenko za sebe, poprimao je drugi oblik.

Tehnologija je uznapredovala, sve se ubrzavalо. Teme za razgovor medju ljudima su drugačije, prioriteti se menjaju. Razumete, tesko je nositi se sa tim, sve te tera da se oblikuješ u neke kalupe. Da li baš sve na kraju bude kako smo zamislili...? (povlači se sa scene. Svetla idu na glumce.) Milenko je sada gospodin u godinama, a Djordje je upisao fakultet). Na bini je sto i dve stolice. Milenko sedi za stolom, a Đorđe dolazi, seda i zamišljeno gleda u stranu. Ruke na stolu.

Milenko: Oooo, junače moj, snago tatina, što si mi tako zamisljen?

Đorđe: Znaš, nesto sam razmišljao, ceo ovaj posao koji radimo, sva ta vina.. Shvatio sam da želim i ja time da se bavim. Ne samo sada, nego i posle i kada budem u tvojim godinama...razumeš?

Milenko: (zadovoljno se smeška) Junače moj, ne znaš koliko si me sada obradovao. Siguran sam da

ćeš osvetlati obraz svog oca... Fino će oni tebe da nauče na tom fakultetu. Kako se ono beše tačno zove to što hoćeš da studiraš?

Đorđe: Voćarstvo i vinogradarstvo, na Poljoprivrednom. Oni baš dobro rade, prave i neka svoja vina. Moći će da uči i o savremenim tehnologijama.

Milenko: (zamisljeno gleda, klima glavom) Nego šta ti znas o vinima?(upitno ga gleda)

Đorđe:(zbunjeno) Paa, znam da postoje crna...upss crvena vina, bela....rozaa...tj roze.(spusti glavu, tužno)

Milenko: Dobro, de, sve se nauci, sada ce tebe tvoj otac da upozna malo sa tim...Samo malo da se prisetim..Znači ovako, u to vreme je vladao Augustus.Nije dugo vladao, nekih 80 dana.I na njegovo mesto došao je imperator Prob. Taj Prob je rodjen na našim prostorima, u jednom selu pored Sirmijuma, današnje Sremske Mitrovice. I vidio, car Prob je želeo da ukine monopol na vino koji su držali medeteranci i zasadio je vinovu lozu na Frukoj gori, u jednom selu. Posle je ta loza prenešena na zlatno brdo pored Smedereva, i tu je rodjena autentična loza Smederevka. Dakle, Loza u Srbiji je zasađena tačno u 3. veku nove ere, prvi put izvan granica Italije.Vidiš, i onda...(Đorđe ga prekida)  
Đorđe: Dobro, tata, biće to sve dobro..idem ja sada da se vidim sa Ljubicom.

Milenko: Hoće li biti nešto od toga, ode vam maldost deco, kada cu unuke da dobijem?

Đorđe :Jaoo, biće sve, biće, samo da se malo osamostalimo.

Milenko: Samo me brinete oko toga(zamahuje glavom tužno i uzdiše)

Đorđe: Drugi put čemo o tome, idem sada. Ljubi majku.(otac ostaje sam na sceni, sin odlazi)

Milenko: Kakva je današnja omladina. U njegovim godinama, sam bio oženjen, imao njega, radio... Oni samo nešto odlažu. Gde će im duša. Želim da po ovom dvorištu trče deca, a ne besni psi..

Mileko odlazi sa scene, nalaze se Ljubica i Djordje

Djordje: Rekao sam ocu da želim da nastavim porodični posao sa vinarijom.

Ljubica: Iii? Kako je odreagovao?

Djordje: Dobro, samo moram dosta da učim o svemu tome, a imam i obaveze oko fakulteta, treba to uskladiti.

Ljubica: A mi? Hoces li imati vremena za nas, za naše planove?

Djordje: Naravno i otac želi unuke, ali samo da još završim fakultet, pa čemo sve to posle. Imamo vremena, mladi smo. (gase se svetla)

## **SCENA 5**

Pripovedač izlazi na scenu.

Pripovedač: Znate, njihova vinarija je izuzetno poznata i u svetu čak. Rade svim silama...Mada, znate kako kažu-"Ko pred novcem kleči, taj posle nije u stanju da kleči ni pred čim drugim". Je li vredno sve toga? Izmičeš se sa strane poslatra poslednju scenu.

Na bini je sto i stolica. Sada vec, deka Milenko, sedi sam za stolom i zamisljeno govori i obraća se publici.

Milenko: Da mi je neko ovo govorio, ne bih mu verovao. Izem ti i kuću i slavu i novac i sve. Onaj moj Đorđe uči skole, zagazio je već davno u tridesete.(nasmeje se) Ljubica je divna, drago mi je s što mu je Bog podario takvo zlato. Ista je kao moja Milica. Uh! Nego, da se vratim na priču... Što to radite, deco? Stvorite sebi za život, malo putujte, radajte decu, da vam se sapliću o noge...(Đorđe uleće na binu, za njim nasmejana i vesela ulazi Ljubica)

Đorđe: Tata, reci dragička!!

Milenko: Dragička! (gleda upitno)

Đorđe: Postaćeš deda, Milenko moj dobri! (svi se grle i ljube, Milenko plače od sreće.Ulazi i baka Milica. Tamburaši sviraju i pevaju pesmu "Dajte mi vina" od Djoleta Balaševića pripovedač potapše rukama i svi se zamrznu u položaju u kom se nalaze.)

Pripovedač:(smeška se) Zanimljivo...ovako je moj deda Milenko saznao da ce dobiti mene. Meni je bila čast da vam predstavim moju porodicu i želim da vam poručim nesto. Volite se, pazite se ii...vreme je za vino! (Potapše opet, muzika se nastavi, glumci se odmrzavaju ona im se pridružuje i svi zajedno pevaju pesmu "

Gase se svetla.

**Bogdan:** Napuni praznu čašu, isprazni punu, ne ostavljam je nikad ni punu ni praznu. – Izreka koja je pronađena na jednoj od Grčkih amfora za vino.

**Nataša:** "Pijem šampanjac kada sam srećna i kada sam tužna. Ponekad ga pijem kada sam sama, a obavezno ga pijem u društvu. Pijuckam ga kad nisam gladna, a pijem kad osetim glad. Inače ga nikada ne pijem. Osim kada sam žedna". (Izjavila je poznata vinarka Lily Bollinger)

**Bogdan:** Možeš slobodno da prisvojiš njenu izjavu, ali bez onog "Pijuckam ga kad nisam gladna"... Jer, ti si uvek gladna.

**Nataša:** Duhovito, moram priznati...

**Bogdan:** Duhovito?? Nije trebalo da bude.

**Nataša:** Doobro, dobro.. Uozbiljimo se...

Imam pitanje za tebe, da li znaš koje je naše vino, dakle, proizvedeno u Srbiji, očaravalо najslavnije dvorove srednjovekovne Evrope?... Mala pomoć. Još pre pet vekova, Karlovčani su u podrumima svojih kuća po tajanstvenim receptima pravili čudesan mirisni napitak koji je osvojio i habzburšku caricu Mariju Tereziju. Pričalo se da su, kada god je trebalo rešiti neki nesporazum ili izboriti se za neku uslugu, iz Karlovaca u Bečki dvor putovali paketi ovog vina. A kada je Marija Terezija želela da obraduje londonski dvor, ona bi takođe slala flaše ovog mirisnog karlovačkog

vina....

**Bogdan:** Znam o čemu je reč, karlovački Bermet! Legenda kaže da je carica bila toliko oduševljena ovim napitkom, da je Karlovčane oslobođala vojske kako bi na miru mogli da prave Bermet.

**Nataša:** A karlovački vinari sa osmehom pričaju o snalažljivosti svojih predaka koji su na veoma lukav način uspeli da ispišu ime ovog desertnog vina na vinskim kartama bečkih hotela. Naime, oni su lepo obučene srpske studente slali u Beč da u hotelima pre ručka ili večere od konobara zatraže Bermet. Nakon nekoliko njihovih poseta, vlasnici hotela su, ubedeni u važnost ovog vina, naručivali bermet iz karlovačkih podruma.

**Bogdan:** Takođe, o tome koliko je ovo vino cenjeno, govori i činjenica da je nakon potonuća čuvenog Titanika iz njegove olupine izvađena flaša karlovačkog Bermeta!

Srpsko vino koje je služeno na Titaniku, izvanredno!

**Nataša:** Tako je, a najbolje od svega je to što mi, kao i naši cenjeni gosti, večeras imamo čast i zadovoljstvo da uživamo uz čašu čuvenog Bermeta!...

**Bogdan:** I naravno, kako se uvek najslade ostavlja za kraj, ništa bez slatkih zalogaja iz naše kuhinje. A somelijer Vuk Štefanović će nam još jednom, svojim znanjem i iskustvom, ulepšati doživljaj dobrog vina!

Poštovani gosti, uživajte!

**Ovom prilikom se somelijer Vuk Štefanović poslednji put te večeri obratio cenjenim gostima predstavivši im 4.gang i 4. vino koje su mogli da degustiraju. U pitanju je Bermet iz vinarije "Kiš".**

Voditelji se opet pojavljuju na sceni.

## **TOMBOLA**

**Nataša:** Bogdane, da li to idemo u bioskop? Videla sam da si nabavio karte. Sta cemo gledati?

**Bogdan:** Ti i ja? U bioskop?..haha.... Paa, zao mi je, ali sa tim kartama neces ici ti u bioskop nego neko od nasih gostiju, a sada si pokvarila iznenadjenje...

**Natasza:** Tako znaci?! Dobro, Imam ja drustvo za bioskop, ti mi ne trebas! ... I samo da ti kazem, nije ti neko iznenadjenje...

**Bogdan:** Naravno da nije kad si ga ti upropastila.

Poštovani gosti, nadamo se da ste uživali u večerašnjem programu! U znak zahvalnosti na vašem dolasku, odlučili smo da se malo igramo sa srećom, i da neke od vas nagradimo!

**Nataša:** Zamolila bih svakog od vas da uzme u ruke svoju ulaznicu na kojoj će videti broj, koji je možda za večeras vaš srećan broj. Kada pročitam broj koji je Bogdan izvukao, zamolila bih vas da podignite ruku i tada će naše drage kolege doneti nagradu do vas.

Pa, da li smo spremni? .. Možemo početi...

- 1) 5x2 karte za Bioskop – Arene Cineplex
- 2) 5x2 povratne karte do Beograda – Bečej prevoz
- 3) 15x1 paketića šminke - EOS parfimerija
- 4) 5x1 flaša Župljanke – Vinarija Ruvina
- 5) 5x1 flaša Cabernet Sauvignon-a – Vinarija ruvina

- 6) 6 flaša belog vina Sila – Podrum Bajilo
- 7) 6x1 flaša BB Klekovače, iz Bajine Bašte
- 8) 6x1 flaša Portugizera
- 9) 1x rucak za 2 osobe – Projekat 72
- 10) 1x rucak za 2 osobe – Fiš i Zeleniš
- 11) 2x 1 jednodnevna ulaznica – Exit
- 12) 2x 2 noćenja- Sobe Gajić Sremski Karlovci
- 13) 1x putovanje u Grčku za dve osobe – Modena Travel
- 14) 2x2 osobe krstarenje Drinom – Agencija Taraturs

**Bogdan:** Ali, kako niko od naših gostiju ne bi otišao odavde praznih ruku, poklanjamo...

**Nataša:** Ne,ne,ne Bogdane... To je trebalo da bude iznenađenje, tako smo se dogovorili... Sada si ti moje iznenađenje pokvario.

**Bogdan:** Znam da jesam.... :D Dakle, svako od naših gostiju će po završetku događaja, na izlazu iz restorana dobiti mali znak pažnje, eto bar neka ostane tajna šta je u pitanju. A pored toga, ko bude želeo, takođe se na izlazu po završetku programa može poslužiti humusom.

**Nataša:** Dragi gosti, profesori, prijatelji... Čast nam je što ste večeras bili deo naše priče, i učinili ovo veče izuzetnim. Trudili smo se, vredno i marljivo radili, da bi vi večeras uživali, da bismo pomogli udruženju "Plavo srce 021", a između ostalog i da bi položili ispit, i nadamo se da smo u tome uspeli.

**Nataša:** Ja bih želela da se u ime svih zahvalim svim našim sponzorima, koji su pomogli u organizaciji ovog događaja ! Veliko hvala Vinariji Kiš, zatim Vinariji Bajilo iz Sremskih Karlovaca, kao i Poljoprivrednom fakultetu, čija ste vina imali priliku da okusite večeras.

Zahvalni smo Turističkoj Agenciji Taraturs na poklon krstarenju, zatim turističkoj agenciji Modena na poklon putovanju.

**Bogdan:** Hvala restoranu Fiš i Zeleniš, restoranu Projekat 72, BB klekovači, Sobama Gajić, Bećej prevozu, vinariji Mačkov podrum, Nera komercu, Knjigovodstvenoj agenciji CONS-SS, firmi Sweet home iz Brusa, str Rasadnik-u, kompaniji Energy pro, Gorskom siru, a na divnom siru hvala i gospodi Đuđi, odnosno Đuđa-siru.

**Nataša:** Zahvaljujemo se i mesari Šakan, mesari Šstrand, pekari Kao Nekad i PAdrino piceriji.

Veliko hvala i Novosadskom Sajmu, odnosno Master centru, koji su značajno doprineli realizaciji ovog događaja! Molim vas, jedan aplauz za sve njih.

Zatim, ovo veče ne bi bilo isto bez naših pomoćnika iza scene: Tomislav Petković, Svetlana Maksić, Bojana Šibalić, Slobodan Jakovljević, Sara Jandrić. Pozvala bih sve redom da nam se pridruže na sceni. Dalje, zahvaljujem se našim šminkerama, frizerkama, animatorima i hostesama.

Posebno se zahvaljujemo prijateljima sa drugih fakulteta: Đorđu Nedoviću sa FTN-a, i Bogdanu Dašiću, našem voditelju, studentu žurnalistike.

**Bogdan:** Veliko hvala i AKUD "Sonja Marinković", kao i tamburaškom orkestru sa muzičke

Akademije na uloženom trudu i divnoj atmosferi!

**Nataša:** Pozivam na scenu i našeg čuvenog degustatora Milenka, odnosno Đorđa Ivankovića zajedno sa svojom porodicom: Magdalena Jezdić- naš finansijski rukovodilac grupe, kao i šarmantna mlada dama Milica , zatim njihov sin Đorđe u ulozi našeg drugara Luke Gostovića , a nešto starijeg sina Đorđa odigrao je Milan Ćurčić, i Kristina Glišić, takođe važan član ekipe, kao zamenik našeg rukovodioca! Ne smemo zaboraviti ni Milenković i Milicinu unuku, naratora, Jelenu Petrović!

**Bogdan:** A tu je i Nataša Savović, kao zamenik finansijskog rukovodioca i kao voditelj ove večeri.

Pozvao bih sada našeg rukovodioca grupe, koja se kao i ostali trudila da svi radimo kao tim i da ovo veče protekne besprekorno. Molim vas pozdravite aplauzom Zoricu Dražić! Zorica je pozvala profesore Anđeliju i Igora koju su se obratili poštovanim gostima. Naše veče su uveličali i govorci dekanice, kao i direktora departmana prof. Dr Lazara Lazića

Naša draga voditeljak je ovo veče privela kraju jednim lepim citatom:

**Nataša:** Mogu nas lišiti mnogih stvari, mogu nam oduzeti sve, ali nikako ne mogu sećanja na ono što smo videli, okusili, doživeli. Atmosferu, mirise, ukuse. Vino. A vama dragosti opet kažem: pijte vina! A onda ćete biti raspoloženi za ljubljenje, za branje cveća, za prijateljstva, za dobar dubok san, za smeh, i ujutro ćete umesto novina, čitati pesnike“.

Ovako je izgledao naš meni:



## FINANSIJSKI IZVEŠTAJ

PRIHODI		
NAZIV FIRME	VREDNOST	RAČUN/KEŠ
Sweet Home	5.000,00	račun
Energy – Pro d.o.o.	15.000,00	račun
Epsilon Research International d.o.o.	10.000,00	Preko udruženja Plavo srce 021
Energotehnika	20.000,00	Preko udruženja Plavo srce 021
SZR mesara Milić	5.000,00	Preko udruženja Plavo srce 021

Slađana Vučković	1.000,00	račun
Milenko Milinković	18.300,00	keš
Prodate ulaznice	84.000,00	keš
Žurka u C domu	5.590,00	keš
Kutija na događaju	9.300,00	keš
Sanja Stanišić	3.000,00	keš
Lazar Dabizljević	2.000,00	keš
<b>UKUPNI PRIHODI :</b>	<b>178.190,00</b>	



<b>RASHODI</b>		
Hamer	1.018,00	
Papir	465,00	
Lepenka	500,00	
Lepak	70,00	
Celofan	735,00	
Akrilna boja	456,00	
Ukrasna traka	110,00	
Koverte	60,00	
Tapete	160,00	
Digitalna štampa	40,00	
Dekoracija	5.740,00	
Činije	1.733,00	
Štampanje mapica	1.500,00	

Materijal muslin	580,00
Štampanje plakata	400,00
Metro	17.273,00
Mesara "Štrand"	3.155,00
Merkator	2.756,00
Pijaca	6.608,00
Hrana za studente	5.000,00
Stolnjaci	8.250,00
Tehnička podrška	15.000,00



Poljoprivredni fakultet – vino	3.600,00
Prevoz maketa i čaša	1.000,00
Gorivo	1.000,00
Taksi	1.500,00
Fotograf	7.500,00
Grupa Deca	7.000,00
Saša Adamović	6.000,00
<b>Ukupni rashodi:</b>	<b>99.209,00</b>

PRIHODI – RASHODI	TOTAL
<b>178.190,00 – 99.209,00</b>	<b>78.981,00</b>

Od preostalog novca planira se da kao donacija bude opremljen prostor koji koristi udruženje "Plavo srce 021", a to je pre svega opremanje čajne kuhinje, sto, par stolica, i nešto od tehničke opreme.



<b>ROBNI SPONZORI</b>	
Vinarija Kiš	15l Bermeta
Vinarija Bajilo	15l Portugizera 5l Sile
Poljoprivredni fakultet	Fakultetsko crno 10l Italijanski rizling 10l Rose 10l
Gorski sir	4kg sira sa začinima 4kg zrelog sira
Đuđa sir sir	15kg rolovanog sira sa ukusima
Nera promet	150 vinskih čaša
COM-SS knjigovodstvena agencija	Štampa plakata i ulaznica
Bio zrnce	600g suvih smokva 600g suvih šljiva Jezgrasto voće 400g (badem, lešnik, blanširani kikiriki)
Pekara "Kao nekad"	6 komada francuskog bageta
Mesara "Šakan"	4,5kg zimske kobasice 4,5kg barene pečenice 4,5kg dimljenog mesa
Mesara "Štrand"	5kg svinjskog rolovanog pečenja
<b>TOMBOLA - DONACIJE</b>	
Redni broj	Nagrada
1.	<b>Arena Cineplex – ulaznica za dvoje</b>
2.	<b>Arena Cineplex – ulaznica za dvoje</b>

3.	<b>Arena Cineplex</b> – ulaznica za dvoje
4.	<b>Arena Cineplex</b> – ulaznica za dvoje
5.	<b>Arena Cineplex</b> – ulaznica za dvoje
6.	<b>BEĆEJ prevoz</b> – dve povratne karte na relaciji NS-BG
7.	<b>BEĆEJ prevoz</b> – dve povratne karte na relaciji NS-BG
8.	<b>BEĆEJ prevoz</b> – dve povratne karte na relaciji NS-BG
9.	<b>BEĆEJ prevoz</b> – dve povratne karte na relaciji NS-BG
10.	<b>BEĆEJ prevoz</b> – dve povratne karte na relaciji NS-BG
11.	<b>EOS parfimerija</b> – paket šminke
12.	<b>EOS parfimerija</b> – paket šminke
13.	<b>EOS parfimerija</b> – paket šminke
14.	<b>EOS parfimerija</b> – paket šminke
15.	<b>EOS parfimerija</b> – paket šminke
16.	<b>EOS parfimerija</b> – paket šminke
17.	<b>EOS parfimerija</b> – paket šminke
18.	<b>EOS parfimerija</b> – paket šminke
19.	<b>EOS parfimerija</b> – paket šminke
20.	<b>EOS parfimerija</b> – paket šminke
21.	<b>EOS parfimerija</b> – paket šminke
22.	<b>EOS parfimerija</b> – paket šminke
23.	<b>EOS parfimerija</b> – paket šminke
24.	<b>EOS parfimerija</b> – paket šminke
25.	<b>EOS parfimerija</b> – paket šminke
26.	<b>Rusovi</b> – 11 Župljanke
27.	<b>Rusovi</b> – 11 Župljanke
28.	<b>Rusovi</b> – 11 Župljanke

29.	<b>Rusovi</b> – 11 Župljanke
30.	<b>Rusovi</b> – 11 Župljanke
31.	<b>Rusovi</b> – 11 Cabernet Sauvignon
32.	<b>Rusovi</b> – 11 Cabernet Sauvignon
33.	<b>Rusovi</b> – 11 Cabernet Sauvignon
34.	<b>Rusovi</b> – 11 Cabernet Sauvignon
35.	<b>Rusovi</b> – 11 Cabernet Sauvignon
36.	<b>Podrum Bajilo</b> – 11 Sile
37.	<b>Podrum Bajilo</b> – 11 Sile
38.	<b>Podrum Bajilo</b> – 11 Sile
39.	<b>Podrum Bajilo</b> – 11 Sile
40.	<b>Podrum Bajilo</b> – 11 Sile
41.	<b>Podrum Bajilo</b> – 11 Sile
42.	<b>BB Kleka</b> - dunja
43.	<b>BB Kleka</b> - dunja sa hrastovinom
44.	<b>BB Kleka</b> - specijal
45.	<b>BB Kleka</b> - viljamovka
46.	<b>BB Kleka</b> - travarica
47.	<b>BB Kleka</b> - šljiva
48.	<b>Mačkov podrum</b> - Portugizer
49.	<b>Mačkov podrum</b> - Portugizer
50.	<b>Mačkov podrum</b> - Portugizer
51.	<b>Mačkov podrum</b> - Portugizer
52.	<b>Mačkov podrum</b> - Portugizer
53.	<b>Mačkov podrum</b> - Portugizer
54.	<b>Projekat 72</b> – večera za dvoje

55.	<b>Fish &amp; Zelenish</b> – večera za dvoje
56.	<b>EXIT</b> – jednodnevna ulaznica
57.	<b>EXIT</b> – jednodnevna ulaznica
58.	<b>Gajić sobe</b> – 1 noćenje za 2 osobe
59.	<b>Gajić sobe</b> – 1 noćenje za 2 osobe
60.	<b>Modena travel</b> – Spring break za 2 osobe
61.	<b>Agencija Taratours</b> – krstarenje Drinom za dvoje
62.	<b>Agencija Taratours</b> – krstarenje Drinom za dvoje

## **PRES IZVEŠTAJ**

Studenti treće godine Departmana za geografiju, turizam i hotelijerstvo, Prirodno-matematičkog fakulteta u Novom Sadu, organizuju još jedno humanitarno tematsko veče posvećeno vinu, pod nazivom "**It's wine o'clock**" na Novosadskom sajmu 1. februara sa početkom od 20h, prikupljena sredstva od prodaje ulaznica i donacije sponzora biće dodeljena udruženju "Plavo srce 021".

Datum: 19.01.2017.

Medij: **Novosadska TV**

Emisija: Novosadsko popodne

Naslov: Humanitarne tematske večeri

"Humanitarne tematske večeri Vreme je za vino, i Veče sa drakulom biće održane 1. i 7. februara na Novosadskom sajmu i na Ribarcu. Prikupljena sredstva namenjena su ugroženim kategorijama dece a akcije su pokrenuli studenti PMF-a. Studenti treće godine hotelijerstva departmana za geografiju i hotelijerstvo PMF-a u Novom Sadu u planu i programu imaju predmet animacija logistika u turizmu. Celokupan iznos od prodaje ulaznica i vina i sponzora doniraće se Udruženju plavo srce 021, to je Udruženje roditelja dece obolele od dijabetesa. Više o ovoj humanitarnoj večeri pričali su studeniti Ivana Filip i Jovan Đorđević."

Datum: 19.01.2017.

Medij: **021.RS**

Naslov: Humanitarne večeri "Vreme je za vino" i "Veče sa Drakulom" 1. i 7. februara

"Humanitarne tematske večeri, "Vreme je za vino" i "Veče sa Drakulom", održaće se 1. i 7. februara na Novosadskom sajmu i na Ribarcu. Manifestacija "Vreme je za vino" održaće se 1. februara od 20 časova na Novosadskom sajmu. Svi ljubitelji vina moći će da uživaju u degustaciji izabranih vina, prezentaciji vina od strane somelijera iz Udruženja somelijera Srbije, kao i kulturnozabavnom programu uz osrvt na istorijat i nastanak vinarstva u Srbiji. Ulaznica po ceni od 800 dinara može se rezervisati na broj telefona 069/630329 u periodu od 16 do 20 časova svakog dana. Sva sredstva biće donirana udruženju "Plavo Srce 021" za pomoć deci i roditeljima dece oboljele od dijabetesa. Manifestacija "Veče sa Drakulom" održaće se 7. februara od 20 časova u restoranu Ribarac na Ribarskom ostrvu. Obožavaoci čuvenog grofa Drakule moći će iz njegovog ugla da dožive povezanost rumunskih mitova sa istorijom. Pozvani su svi ljubitelji geografije i istorije, kao i oni koji su zainteresovani da prođu kroz tradicionalno prijateljstvo Srbije i Rumunije i kulturno-umetnički program koji sadrži brojne prezentacije, zanimljive činjenice i informacije koje poseduje jedino poznati Grof. Cena ulaznice za je 1.000 dinara, a kontakt za rezervacije je 069/2671995. Humanitarni deo je posvećen udruženju roditelja prevremeno rođene dece "Optimistik" iz Novog Sada. Obe manifestacije organizuju studenti III godine hotelijerstva, Departmana za geografiju, turizam i hotelijerstvo PMF-a"

Izvor:<http://www.021.rs/story/Novi-Sad/Vesti/154079/Humanitarne-veceri-Vreme-je-za-vino-i-Vece-sa-Drakulom-1-i-7-februara.html>

Datum: 19. 01. 2017.

Medij: **Vojvodina online**

Naslov: Sada znate šta ćete raditi u februaru "Vreme je za vino" I "Veče sa drakulom"

Link: <http://vojvodinaonline.com/novosti-i-obavestenja/sad-znate-sta-cete-raditi-u-februaru-vreme-je-za-vino-i-vece-sa-drakulom/>

Datum: 19.01.2017.

Medij: **Novi Sad.com**

Naslov: Humanitarne večeri uz vino i Drakulu

Novi Sad - "Vreme je za vino" i "Veče sa Drakulom" dva su humanitarna događaja koje će studenti treće godine hotelijerstva Departmana za geografiju, turizam i hotelijerstvo Prirodno-matematičkog fakulteta organizovati tokom februara. foto: pmf.uns.ac.rs U susret Danu vina i ljubavi, 1. februara od 20 sati u Master centru, svi ljubitelji vina moći će da uživaju u degustaciji izabranih vina, prezentaciji vina od strane somelijera iz Udruženja somelijera Srbije, kao i kulturno-zabavnom programu uz osrvt na istorijat i nastanak vinarstva u Srbiji. Ulaznicu po ceni od 800 dinara može se naručiti od Ane Savić, svakog dana od 16 do 20 sati na broj 069/630329. Prikupljeni novac biće doniran udruženju "Plavo Srce 021" za pomoć deci i roditeljima dece oboljele od dijabetesa. "Veče sa Drakulom" intrigantan je naziv drugog humanitarnog događaja koji se planira u saradnji sa Ambasadom Rumunije, 7. februara od 20 sati u restoranu Ribarac na Ribarskom ostrvu. Obožavaoci čuvenog grofa Drakule moći će iz njegovog ugla da dožive povezanost rumunskih mitova sa istorijom. "Pozvani su svi ljubitelji geografije i istorije, kao i oni koji su zainteresovani da prođu sa nama kroz tradicionalno prijateljstvo Srbije i Rumunije i kulturno-umetnički program koji sadrži brojne prezentacije, zanimljive činjenice i informacije koje poseduje jedino poznati Grof", saopšteno je sa PMF-a. Cena ulaznice za "Veče sa Drakulom" je 1000 dinara, i može se kupiti od Bernarda Dekića na broj 069/2671995. Humanitarni deo je posvećen udruženju roditelja prevremeno rođene dece "Optimistik" iz Novog Sada.

Link: <https://novisad.com/vesti/humanitarne-veceri-uz-vino-i-drakulu-2901>

Datum: 19. 01.2017.

Medij: **Turistički svet**

Naslov: Humanitarna druženja sa vinom i Drakulom u Novom Sadu

Link: <https://www.turistickisvet.com/vesti/turizam/humanitarna-druzenja-sa-vinom-i-drakulom-u-novom-sadu.html>

Datum: 19.01.2017.

Medij: **Vesti.rs**

Link: <http://www.vesti.rs/Novi-Sad/Humanitarne-veceri-Vreme-je-za-vino-i-Vece-sa-Drakulom-1-i-7-februara.html>

Datum: 25.01.2017.

Medij: **Studio B**

Emisija: [Vodič kroz Dijabetes](#)

. "O humanitarnoj večeri Prirodno-matematičkog fakulteta Departmanta za geografiju, turizam i hotelijerstvo iz Novog Sada Udrženju Plavo srce 021 govoriće Prof. dr Andelija Ivković-Džigurski."

Link: <https://www.youtube.com/watch?v=-NYQTbFZjuI>

Datum: 25.01.2017.

Medij: **Večernje novosti**

"Studenti treće godine hotelijerstva u Novom Sadu, koji već duže od decenije organizuju humanitarne tematske večeri, nastavljaju tradiciju i ove godine STUDENTI treće godine hotelijerstva na Departmanu za geografiju, turizam i hotelijerstvo Prirodno-matematičkog fakulteta u Novom Sadu, koji već duže od decenije organizuju humanitarne tematske večeri, nastavljaju tradiciju i ove godine. U okviru predmeta "Animacija i logistika u turizmu" akademci će upriličiti dva humanitarna projekta. Najpre, 1. februara, od 20 časova, u "Master centru" Novosadskog sajma okupiće ljubitelje dobre kapljice na prezentaciju i degustaciju izabranih vina Udrženja somelijera Srbije, uz zanimljiv kulturno-zabavni program. Nedelju dana kasnije, 7. februara, takođe od 20 časova, na Ribarskom ostrvu u saradnji sa ambasadom Rumunije organizovaće "Veče sa Drakulom". - Ulaznice za druženje sa vinarima su 800 dinara, a za "Veče sa Drakulom" 1.000 dinara - saznajemo od Jovana Đorđevića, jednog od organizatora. - Humanitarni deo je namenjen Udrženju roditelja prevremeno rođene dece "Optimistik" i udruženju "Plavo srce 021" za pomoć deci oboleloj od dijabetesa."

Link: <http://www.novosti.rs/vesti/srbija.73.html:646408-Pomazu-deci-dijabeticarima>

Datum: 27.01.2017.

Medij: **Dnevnik**

У ОРГАНИЗАЦИЈИ СТУДЕНТА ПМФ-а

## Хотелијери хуманитарци

Хуманитарно тематско вече „Време је за вино“ биће организовано 1. фебруара, у сусрет Дану вина и љубави, у „Мастер центру“ Новосадског сајма од 20 часова. Цена улазница биће 800 динара, а сваки новац од продаје биће донација Удружењу „Плаво срце 021“ за помоћ деци и родитељима деце оболеле од дијабетеса.

И студенти треће године хотелијерства с Природно-математичког факултета организоваће хуманитарну акцију под називом „Вече с Дракулом“, која је, у сарадњи с амбасадором Румуније, планирана за 7. фебруар од 20 часова у ресторану „Рибарац“ на Рибарском острву. Обожаваоци чуvenог грофа Дракуле моћи ће из његовог угла да доживе повезаност румунских митова са историјом.

То ће бити вече посвећено традиционалном пријатељству Србије и Румуније, а организоваће се и културно-уметнички програм који садржи бројне презентације, занимљиве чињенице и информације које поседује једино познати гроф. Цена улазница биће 1.000 динара, а скупљени новац биће уручен Удружењу родитеља превремено рођене деце „Оптимистик“ из Новог Сада.

В. Б.

Izvor: <http://www.dnevnik.rs/novi-sad/vreme-za-vino-i-drakulu>

Datum: 27.01.2017.

Medij: **Mojnovisad.com**

Naslov: HUMANITARNA AKCIJA PMF: Vreme je za vino i veče s Drakulom

Link: <http://www.mojnovisad.com/vesti/humanitarna-akcija-pmf-vreme-je-za-vino-i-vece-s-drakulom-id14139.html>

Datum: 30.01.2017.

Medij: **RTV**

"Humanitarne večeri, u organizaciji studenata hotelijerstva sa Prirodno-matematičkog fakulteta, već su tradicija. Novosađani će biti u prilici da budu humani, ali i da se забаве и уživaju u dobrom vinu, već prvog februara na manifestaciji "It's wine o'clock"."

Link: <https://www.youtube.com/watch?v=HXLbDMj4HY4&feature=share>

Datum: 03.02.2017.

Medij: **Radio Novi Sad**

Emisija: Novosadski

Uključenje u program uživo

Datum: 03.02.2017.

Medij: **Top Srbija**

Naslov: [Veče sa studentima PMF-a i vinom](#)

„Kažu da vino kako stari postaje sve bolje. Kako ljudi stare, sve više saznavaju o vinu i sve više ga vole. U početku je to samo piće. Vremenom ono postaje нешто више. Vino postaje ljubav, razlog за окупљање ljudi, zbog којег се деšавају лепе ствари. Ове вечери smo видели како се око вина одвија живот једне породице“ - поручили су студенти Природно-математичког факултета Универзитета у Новом

Sadu, organizujući i ove godine humanitarne tematske večeri.

Tokom februara planirana su dva projekta. Prvog februara, u Master centru Novosadskog sajma, u susret Danu vina i ljubavi, za ljubitelje vina priređena je degustacija izabranih vina i osvrt na razvoj vinarstva kroz istoriju: Egipat, Grčka, Rim, naravno i na teritoriji Srbije, pod nazivom „It's Wine O'clock“, uz pomoć somelijera iz Udruženja somelijera Srbije.

Jovan Đorđević, student, ovoga puta u ulozi PR-a projekta, navodi da već više od 10 godina, studenti III godine hotelijerstva, Departmana za geografiju, turizam i hotelijerstvo PMF-a Univerziteta u Novom Sadu uz pomoć profesorice dr Andelije Ivković-Džigurski i asistenata u okviru praktičnog dela predmeta Animacija i logistika u turizmu organizaciju ovakve događaje.

- Ove godine smo odlučili da 40-to veče koje organizuju studenti PMF-a počev od 2006. godine posvetimo vinu. Sav novac od prikupljenih ulaznica i sponzora biće prosleđen Udruženju „Plavo srce 021“, osnovanog radi ostvarivanja ciljeva u oblasti prevencije, edukacije, poboljšanja položaja i kvaliteta života, roditelja, dece i omladine koji imaju stanje dijabetesa – objasnio je Jovan Đorđević.

On je takođe istakao da ovakve večeri, ne bi bile tako uspešne bez studenata gastronomije, koji pomažu hotelijerima pri pripremi hrane.

Da bi što više animirali goste, studenti su, uz pomoć sponzora, i ovoga puta organizovali lutriju i podelili lepe nagrade.

Deseta godina trajanja sigurno je potvrda kvaliteta ovih večeri. Njihov benefit je samostalan i rad grupe studenata. Ovoga puta ideja studenata je bila da se gosti, od ulaza do samog kraja, provode putem vina, u čemu su upotpunosti uspeli.

Odziv studenata bio je odličan, kao i profesora, među kojima je bilo kompletno rukovodstvo PMF-a, ali i rektora Novosadskog Univerziteta i prijatelja ove ustanove.

A odziv vinara? Jovan Đorđević je povodom toga rekao da je mislio da će obezbeđivanje vina biti lakši deo posla, ali umesto toga, usledilo je suočavanje sa realnošću. Naime, poznate vinarije su odbila učešće jer nisu želele da nastupe sa onim manjim, već same, za šta nisu ponudile potrebne količine ove Božanske tečnosti. Veća podrška došla je iz manje poznatih vinarija.

- Susreli smo se sa surovom stvarnošću ovog posla, i razumeli da su ljubav i vino praćeni finansijama. Vino je priča koja se lepo može ispričati vezana za našu zemlju, ali na kraju se sve svodi na zaradu. Iskreno smo očekivali veći odziv vinara koji će nam pomoći iz razloga što je ovo humanitarnog karaktera i što organizuju studenti, ali... – kaže naš sagovornik.

On dodaje da je posao za koji se pripremaju generacije studenata ovog departmana „industrija sreće“, jer su oni tu da ljudima pripreme ono što oni žele: lepu hranu, vino i provod. Za to je potrebno stalno unapredovanje znanja, preko kurseva, seminara, kojih u našoj zemlji ima dosta. Prirodno-matematički fakultet ide i korak dalje, i pored praktične nastave, svojim studentima obezbeđuje takve kurseve po povoljnijim cenama. Naredni susret, pod nazivom “Veče sa DRAKULOM”, humanitarni je događaj koji će biti realizovan u saradnji sa ambasatom Rumunije, u utorak, 7. februara, sa početkom u 20:00h, u restoranu „Ribarac“ na Ribarskom ostrvu.

- Izvor:

[http://www.topsrbija.com/index.php?option=com\\_content&view=article&id=7212:jovan-orevi-ve-sa-studentima-pmf-a-i-vinom-&catid=303:manifestacije&Itemid=572](http://www.topsrbija.com/index.php?option=com_content&view=article&id=7212:jovan-orevi-ve-sa-studentima-pmf-a-i-vinom-&catid=303:manifestacije&Itemid=572)