



Универзитет у Новом Саду
Природно – математички факултет
Департман за географију, туризам и
хотелијерство



Туристички аранжман за екскурзију "Војводина - гастрономска тура"



Професор: др Татјана Пивац
Асистент: Мр. Игор Стаменковић

Студент:
Милица Алексић 482м/11

*У Војводини се маст и страст не одвајају, ту је „хлеб насушни,
и шунка насушна“. Војвођани у шали кажу :
„ Од чега би Војвођанска нарав била тако доброћудна него од
ситости?“*

*Од давнина у Војводини се добро јело. Под различитим
утицајима, кроз историју овде се развила кухиња која има
свој идентитет и оставља дубок траг у гастрономији
Србије, без обзира на утицаје националних кухиња суседних
земаља.*



(три дана, два ноћења, Војводина, аутобус)

1 дан 25.05.2012. :

Београд - Пећинци - Фрушка Гора - Крушедол- Стражилово - Сремски Карловци - Нови Сад

Полазак из Београда са паркинга код Сава Центра у 8.00h.

Посета музеја хлеба у Пећинцима у 10.00 h,

Фрушка Гора - Манастир Крушедол где је далеке 1855. године, јеромонах Јеротеј издао први кувар;

Стражилово са заједничким ручком и рибљим паприкашом у котлићу у ресторану Бранков чардак; затим касно поподне

Сремски Карловци посета винарији "Дулка", једној од најстаријих у ово виногорју и дегустација вина;

слободно вече и ноћење са доручком у хотелу "Путник" у Новом Саду, где је 1877. године, Катарина Поповић Мицин издала, други по реду српски кувар: „*Велики српски кувар за домаћице и оне које то желе постати*“ слободно вече и ноћење са доручком у хотелу "Путник".

Сатница

- Полазак са паркинга Сава Центра у 8.00h
- Београд - Пећинци - удаљеност 48km - време путовања 1 h и 20 min.
- Посета музеја хлеба у пећинцима од 10.00 h до 10.45h
- У 11.00 h полазак на Фрушку гору; Манастир Крушедол - удаљеност 35km - време путовања 40 min.; обилазак манастира 45 min. и полазак на Стражилово 12.30 h до ресторана Бранков чардак - ручак: *рибљи- фиш- паприкаш*;
- У 17.00 h полазак за Сремске Карловце - удаљеност 12km - време путовања 20 min.- посета винарији "Дулка", једној од најстаријих у ово виногорју и дегустација вина.
- У 18.20 h полазак за Нови Сад
- У 19.00 h смештање у хотел "Путник" - слободно вече и ноћење са доручком.



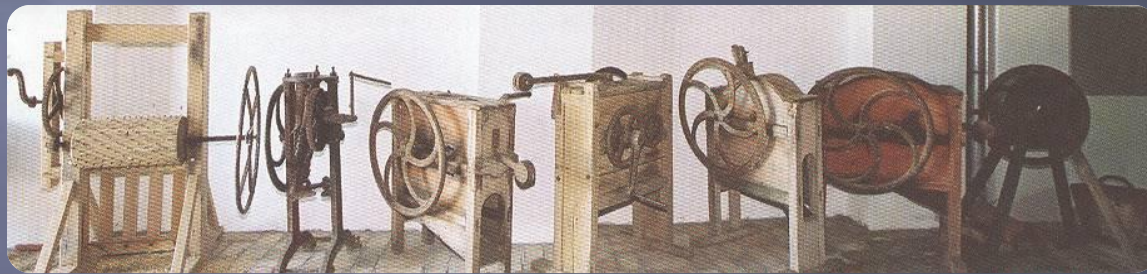
Музеј у славу хлеба, основан је 1995. а отворен три године касније, носи име свог идејног творца - Јеремија.

Музејски фонд сачињен је од 2000 предмета разврстаних у етнографску, археолошку и ликовну збирку. Јединствен је у свету *по збирци обредних хлебова.*, уз музеј хлеба у Улму (Немацка). Поседује богату документацију о обредном хлебу код Срба.

Не може се ни на једном месту боље сагледати Србија него овде. Музеј је огледало за сваког од нас. Често човек уђе овде стидећи се свог порекла, да би после сучељавања са прошлошћу, стид прерастао у понос.

Он води кроз причу земље, хлеба и неба. Упознаје сваког госта са предметима из далеке прошлости којима се обрађивала земља.

Комад плодне српске равнице и на њему рало, брана,
дрљаче,
плугови... Летина је некада довозена у амбаре
паорским колима. Поглед мора застати на црном
фијакеру, пореклом из Мачве. Заустављени у
времену, ови древни точкаши бележе тренутке
неког мирнијег и споријег живота.



Манастир Крушедол је манастир Српске православне цркве на јужној страни Фрушкој горе у Војводини. Сам манастир се налази у атару села Крушедол, на путу између сремског градића Ириг и села Марадик.

Манастир је задужбина породице последњих српских деспота у Срему - Бранковића.



Стражилово је врх на Фрушкој гори који се налази на 321 метар надморске висине. Смештено је непосредно изнад Сремских Карловаца у Војводини.

Брдо Стражилово је само једно је у низу брда на планини, али је његов значај већи из следећих разлога:

од Сремских Карловаца је удаљено свега 4 километра, а ово насеље је веома посећено због богате историјске и културне баштине;



Ресторан "Бранков чардак", активан и познат још од давнина, данас је преуређен у модеран објекат који посетиоцима пружа разноврсне услуге. Ресторан домаће кухиње на једној од најлепших дестинација на Фрушкој гори - Стражилову, Ср. Карловци. Капацитет ресторана је 180 места, односно 60 у затвореном делу и 120 на тераси.



Сремски Карловци - Винарија “Дулка” - Власник: Борђе Драгојловић и Јасмина Оташевић

Једна од чувених сремскокарловачких винарских породица је и породица Дулка, која се овим послом бави, од 1920. године, и с’ колена на колена проширује и унапређује узгој грожђа и производњу вина.

Винарија “Дулка”, у свом асортиману има италијански ризлинг, жупљанку, кабернет саувигнон, розе, бели и црни бермет, вињак из ‘95 године одликован са девет златних медаља, као и бројне ракије: бресковача, комовица, лозовача, шљивовица и јабуковача.



II дан 26.05.2012. :

**Нови Сад - Ченеј обилазак салаша 137, бркин, 159
газда Митин, и Волић и-slow cooking - у Наш салаш –
Сомбор слободно вече хотел Андрић ноћење**

Полазак из Новог Сада у 9. 00 h, обилазак Ченејских
салаша - Салаш 137, Бркин салаш познат по меду, и
Slow Food ручак - срнећи паприкаш са кнедлама,
на салашу Наш салаш ;

Стапар - посета Мелкари "Гулмлек" која производи
аутохтони сомборски сир у качици и дегустација
сира;

Сомбор - слободно вече и ноћење са доручком у хотелу
Андрић.



Сатница

- Доручак у хотелу "Путник" од 8.00 - 8.45h
- Полазак из Новог Сада у 9.00 h
- Нови Сад - Ченеј - удаљеност 15 km, време путовања 40 min.
- Ченеј - обилазак салаша 137 до 10.30h
- Обилазак Бркиног салаша до 11.30 h
- *Slow food* - ручак - *Срнећи гулаш са кнедлама у котлићу*
- Полазак за Стапар у 15.30.h- удаљеност 86 km, време путовања 1 h 45 min.
- Посета Мелкари "Гулмлек" и дегустација аутохтоног Сомборског сира из качице.
- У 19.00h полазак за Сомбор и смештај у хотелу "Андрић" - слободно вече и ноћење са доручком.

Салаш 137

У оквиру салаша 137 налази се ресторан са традиционалном војвођанском кухињом (гибаница, царска пита, штрудла са маком и орасима, бундевара, ринфлајш са пет сосова, ролована телетина, рибић на кајмаку, салашарски сорте, пуњене тиквице,...).

Ресторан је у традиционалном паорском стилу са пуно старинских детаља који подсећају на прошла времена и боравак чине још пријатнијим.



"Наш салаш" је јединствен и аутентичан објекат проткан етничким обележјима војвођанског подручја, а у исто време обогаћен модерним концептом угоститељства. Од сличних објеката првенствено се издваја изванредан мени настао искуством мајстора кулинарства.

Широка понуда је на располагању свакодневним посетиоцима,



Ресторан салаша, поред великог избора јела српске традиционалне, али и модерне кухиње. У оквиру понуде уводи и концепт "slow-фоод" као најсавременији гастрономски начин спремања, сервирања и конзумирања хране. Винска карта ресторана садржи више од 60 вина из Европе и Јужне Америке.



Бркин салаш је 2008.г. уређен за пријем гостију и бављење руралним туризмом као еко-етно газдинство. Активан одмор кроз редовне дневне салашарске послове, рад са пчелама, мали фудбал, омогућава акумулацију снаге неопходне за повратак редовним активностима. Боравак на салашу представља доживљај, а највећа чар је када се у опуштеној атмосфери уз чашу вина, дочека сутон.



Стапар - Млекара "Гулмлек" - производња сира у кочици

У Сомбору и Стапару постоји завет ћутања: о припреми правог сомборског сира у чабрици не говори се пред ћеркама, да тајну не однесу у другу кућу кад се удају. Светска млекарска организација тврди да је сомборски сир наш једини аутохтони сир!



”Сомборац” се прави или искључиво од крављег, или се оно меша с овчијим млеком. Боја му ни жута, ни бела, него жућкасто-бела, тек понеку рупу има, толишну да би у њу, рецимо, стало зрно сочива. О рупи и то да безмерно подсећа на жути круг заљуљушкане масноће у недељној супи. У знацима препознавања му је и то да је ни мек, ни тврд, већ да је - онако, и да му трећина, као какав радозналац, вири из качице.

Прави ”Сомборац”, и то да се помене, једино у качици обитава.

*Добро де, какав му је укус, када га толико хвале прати.
Их. Та какав би могао бити.*

*Сомборски к’о сомборски.
Фин.*

Шта има да се прича? На непу је да разазна и укус млека и мирис ваздуха, да уочи еверозападњак и кошаву, да осети воду у крају, да распозна мирис траве и другог биља.-

III дан 27.05.2012.:

**Сомбор - Палић - Ресторан "Фогадо" бачки ручак;
Хајдуково вински двор Ласла Хуперта – Београд**

**Полазак из Сомбора у 9. 00 h, Палић - слободно пре
подне и традиционални бачки ручак у ресторану
Фогадо,**

Обилазак винарије Палић;

**16. 00h полазак за Хајдуково и обилазак чувене
винарије Ласла Хуперта са дегустацијом вина;
повратак за Београд у вечерњи сатима, аутопутем.**



Сатница

- Доручак у хотелу од 7.00 - 7.45h
- Полазак за Палић у 8.00 h
- Сомбор - Палић - удаљеност 65km, време путовања 1 h 20 min
- Слободно време до 12.30 h;
- Одлазак на традиционални Бачки ручак у ресторан Фогадо;
- Полазак у 16.00h до Винског Двора Ласла Хуперта у Хјдукову - дегустација вина
- Повратак у Београд у вечерњим сатима.

Палић (мађ. *Palics*) је градско насеље у општини Суботица у Севернобачком округу, излетиште, лечилиште и језеро, седам километара удаљено од Суботице.

Језеро је дубине до 2 метра и због великог броја алги изразито зелене боје. Настало на граници леса и песка, ово слатинасто језеро је добило своје име по пустари Палиј. Из језера је у 18. веку вађена сода, јер је језеро некад било слано, па се зато верује да је Палић остатак Панонског мора. По легенди, ту је пастир Павле напајао стоку.



Ресторан "Фогадо" бачки ручак;

На свега неколико километара од Палића, на Лудошком шору налази се гостиона Фогадо (бивша Гујаш чарда). Састоји се од мини Зоо врта, рибњака, дечјег игралишта, преноћишта и ресторана чувеног по специјалитетима од свиње мангулице и нојевог меса.



Бачки ручак

Бачка закуска

*

Ратарска жута супа

(са кнедлама од џигерице и флекуцама)

*

Кувани мочин са сосом од вишања

*

Паприкаш од овчијег меса

са ноклицама

*

Мешано печење

(крменадла, фашир, похована пилетина)

Купус салата

*

Гомбоце

и

Резанци с маком

Вински двор Ласла Хуперта у Хајдукову

Вински Двор" поседује седам хектара плантажних винограда. Системом "завеса" се узгаја винова лоза која рађа грозђе у малој количини по хектару. На тај начин се добија веома квалитетно вино.

Све у свему врло симпатично место са добрим домаћим вином и храном. Током посете можете да посетите подрум вина , производњу и дегустирате исто.

Домаћини су врло предусетљиви.



Цена аранжамана:

12 840,00 RSD

Цена аранжмана укључује:

Превоз аутобусом , услуга на бази ноћења са доручком у хотелу "Путник" у Новом Саду и у хотелу "Андрић" у Сомбору; организоване ручкове сва три дана; улазнице за места наведена у програму; услуге водича и трошкове организације путовања.

Цена аранжмана не укључује:

Услуге које нису наведене у аранжману и личне трошкове путника.

Гратиси за школе и факултете:

На 19 плативих агенција нуди 1 гратис.

Напомена:

Организатор путовања задржава право да у случају недовољног броја пријављених учесника откаже путовање.

Туристички аранжман се препоручује:

- Студентима гастрономије
- Ученицима средњих угоститељских школа
- Организованим групама - стручним већима угоститељских школа, високих хотелијерских школа или факултета
- Организованим групама - награђени радници
- Онима који културу народа препознају реченици:
Реци ми шта једеш и рећи ћу ти ко си - Саварен
- Љубитељима добре хране и пића