



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ПРИРОДНО-МАТЕМАТИЧКИ ФАКУЛТЕТ  
ДЕПАРТМАН ЗА ГЕОГРАФИЈУ, ТУРИЗАМ И ХОТЕЛИЈЕРСТВО  
КАТЕДРА ЗА ГАСТРОНОМИЈУ

# АУТЕНТИЧНА ЈЕЛА ЗЛАТИБОРА

ПРИМЕР-СЕМИНАРСКИ РАД

*МЕНИ*



# АУТЕНТИЧНА ЈЕЛА ЗЛАТИБОРА

Златибор



Слика бр.1: Србија



## КАРАКТЕРИСТИКЕ ГАСТРОНОМИЈЕ ЗЛАТИБОРА

---

- ❖ Рецепти се преносе са колена на колено
- ❖ Јака, богата и калорична јела
- ❖ Поштовање вере и празника попут Божића, Ускрса итд.



# ЗЛАТИБОР

- ❖ Планина која се простире на око 1000км<sup>2</sup>
- ❖ Торник је највиши врх – 1.496 метара
- ❖ Зимска и летња планина
- ❖ Верује се да је име добио по белим боровима са жутом четином, боје старог злата, одакле и само име планине



# ЗЛАТИБОР



*Слика бр. 2: Златибор*



## КАРАКТЕРИСТИКЕ ГАСТРОНОМИЈЕ ЗЛАТИБОРА

- ❖ Седело се на дрвеним клупама, треношцима и столицама
- ❖ Сервирање у посућу од дрвета, земље као и бакра
- ❖ Спремало се на отвореној ватри
- ❖ Постојала су 3 дневна оброка: доручак, ручак и вечера



## КАРАКТЕРИСТИКЕ ГАСТРОНОМИЈЕ ЗЛАТИБОРА

- ❖ Традиционална јела за доручак: различите врсте пуњеног теста, качамак, проја, гибаница, млеко и сир, итд.
- ❖ Слатко од шумских плодова – мед
- ❖ Ручак – сарма; која представља православни обичај



## КАРАКТЕРИСТИЧНИ ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ ЗЛАТИБОРА



*Слика бр. 3: Златиборска пршута*



*Слика бр. 4: Златиборска кобасица*



## КАРАКТЕРИСТИЧНИ ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ ЗЛАТИБОРА



*Слика бр. 5: Кајмак*



*Слика бр. 6: Чварци*



## КАРАКТЕРИСТИЧНИ ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ ЗЛАТИБОРА



*Слика бр. 7: Свадбарски купус*



*Слика бр. 8: Телетина испод сача*



## МЕТОДЕ ТОПЛОТНЕ ОБРАДЕ ХРАНЕ

- ❖ **Печење** – за скоро било коју прилику се користи нека врста меса попут прасећег, свињског, јагњећег или овчијег, које се пече у друштву комшија уз испијање ракије.
- ❖ **Печење испод сача** – у овом крају је изузетно заступљен овај начин припреме хране. Spreма се у земљаној посуди уз обавезно служење кајмака са стране.



# МЕТОДЕ ТОПЛОТНЕ ОБРАДЕ ХРАНЕ

❖ **Печење** је процес топлотне обраде када намирницу третирамо загрејаним зраком, на пример у пећници где загрејан ваздух циркулише и обрађује храну од спољашње стране ка унутрашњој страни



# МЕТОДЕ ТОПЛОТНЕ ОБРАДЕ ХРАНЕ

❖ Под сачем – сач је поклопац којим се поклапа доња посуда, црепуља, у којој се налази храна. Сач и црепуља су земљане посуде. Сач је увек већи како би се храна заштитила од пепела и жара у који се урања.



*Слика бр. 9: Јаретина под сачем*



*Menu*

**Златиборска закуска**

\*\*\*

**Бела (кисела) чорба**

\*\*\*

**Прасеће печење на  
ражњу**

**Мешана зимска салата**

\*\*\*

**Кнедле са шљивама**



# ЗЛАТИБОРСКА ЗАКУСКА



*Слика бр. 10: Златиборска закуска*



# ЗЛАТИБОРСКА ЗАКУСКА

(10 ОСОБА)

- ❖ Бели сир - 200г
- ❖ Јаја - 5 комада
- ❖ Кајмак - 200г
- ❖ Говеђа пршута - 200г
- ❖ Чварци - 200г
- ❖ Златиборска кобасица - 200г
- ❖ Парадајз - 100г
- ❖ Зелена салата - 50г
- ❖ Першун - 1 веза



# ЗЛАТИБОРСКА ЗАКУСКА

(10 ОСОБА)

- ❖ Сухомеснате производе исећи, сир исећи на кришке а кајмак формирати у облик кугле
- ❖ Јаја скувати тако да буду тврдо кувана
- ❖ Све састојке уредно сложити на даску
- ❖ По укусу декорисати парадајзом, зеленом салатом као и першуном



# БЕЛА (КИСЕЛА) ЧОРБА

(10 ОСОБА)



Слика бр. 11: Бела чорба



# БЕЛА (КИСЕЛА) ЧОРБА

(10 ОСОБА)

- ❖ Пиле – 1 комад (1-1,5кг)
- ❖ Црни лук – 1 већа главица/120г
- ❖ Шаргарепа – 4 комад/400г
- ❖ Бела зелен – 4 комада
- ❖ Целер – величине јајета
- ❖ Ловоров (лорбер) лист – 3 листа
- ❖ Бели пиринач – пола шоље (~100г/125мл)
- ❖ Лимун – 2 комада
- ❖ Жуманца – 4 комада
- ❖ Кисела павлака – 200мл/1 паковање
- ❖ Першун – 1,5 веза (30г)
- ❖ Со и бибер по укусу



# БЕЛА (КИСЕЛА) ЧОРБА

(10 ОСОБА)

- ❖ У дубљи лонац ставити пиле и налити 4-5 литара воде, затим посолити и оставити да проври. Када проври смањити ватру и скидати пену.
- ❖ Након тога додати исецкану шаргарепу, белу зелен, лаворов лист и целер, па наставити са топлотном обрадом.
- ❖ Када се пилетина скувала извадити пиле и уклонити кости и кожу, уситнити месо и вратити у лонац, заједно са пиринчем.
- ❖ Након 15 мин од тога, улупати лимунов сок са жуманцима, па додати павлаку и сјединити.
- ❖ Сипати смесу у лонац полако и мешати. Посолити и побиберити по укусу.
- ❖ Додати исецкан першун и служити топлу.



# ПРАСЕ НА РАЖЊУ

(20 ОСОБА)



*Слика бр. 12: Прасе на ражњу*





# ПРАСЕ НА РАЖЊУ

(20 ОСОБА)

- ❖ Прасе од око 12 кг
- ❖ 300г соли
- ❖ 1-2 флаша пива



# ПРАСЕ НА РАЖЊУ

(20 ОСОБА)

- ❖ Прасе очистити од остатака длака и шурене коже па добро испрати. Со се утрља споља и изнутра, као и направити рупе испод сваке плећке и бута и сипати мало соли.
- ❖ Усољено оставити 24 часа да одстоји на хладном простору где је сигурно од контаминације.
- ❖ Сутрадан прасе ставити на ражањ и ватру прилагодити на слабији интезитет па пустити да се окреће.
- ❖ Како печење које траје око 240 минута (4 сата) одмиче, појачавати ватру и полако приближити прасе.
- ❖ Након тога га попрскати са флашом пива. Када се зглобови раздвоје прасе је готово и онда га скинути са ватре и искомадати.



# МЕШАНА ЗИМСКА САЛАТА

(10 ОСОБА)



*Слика бр. 13: Мешана/шарена зимска салата*



# МЕШАНА ЗИМСКА САЛАТА

(10 ОСОБА)

- ❖ Купуса – 3кг
- ❖ Жуте паприке – 2кг
- ❖ Мањи краставци – 2кг
- ❖ Шаргарепа – 1кг
- ❖ Зелени парадајз – 2кг
- ❖ Винобран – 1 кесица
- ❖ Со – 100г
- ❖ Шећер – 150г
- ❖ Алкохолно сирће (6-9%) – 1 литра



# МЕШАНА ЗИМСКА САЛАТА

(10 ОСОБА)

- ❖ Купус нарендати, а остало поврће исећи на колутове, затим све помешати и прелити смесом сирћета, соли, шећера и винобрана.
- ❖ Оставити да одстоји око 12 сати.
- ❖ Распоредити салату у тегле.
- ❖ Отворити после најмање недељу дана и служити.



# КНЕДЛЕ СА ШЉИВАМА

(10 ОСОБА)



*Слика бр. 14: Кнедле са шљивама*



# КНЕДЛЕ СА ШЉИВАМА

(10 ОСОБА)

## ❖ За тесто:

- ❖ Кромпир – 1 кг
- ❖ Прстохват соли
- ❖ Маслац – 80 г
- ❖ Јаје – 1 комад
- ❖ Глатко брашно – 250г

## ❖ За пуњење:

- ❖ Шљиве – 20 комада
- ❖ Шећер – 50 г
- ❖ Млевени цимет – 4 г

## ❖ За послуживање:

- ❖ Маслац – 60 г
- ❖ Презле – 50г
- ❖ Ванил шећер – 2 кесице



# КНЕДЛЕ СА ШЉИВАМА

(10 ОСОБА)

- ❖ Кромпир огулити, исећи на веће комаде. Скувати га, процедити, здробити уз масалц и охладити.
- ❖ Додати кромпир у лонац, посолити, па додати брашно.
- ❖ Умесити глатко тесто, па тесто пребацити на подлогу за развијање ваљка и изрезати/направити 20 једнаких делова теста.
- ❖ Шљиве опрати и одвојити коштице.
- ❖ Помешати шећер, цимет и ставити по мало у сваку шљиву.
- ❖ Шљиве замотати у тесто и добро обликовати у облик кнедле.
- ❖ Кувати их у води па кад испливају, докувати још 2 минуте и ставити на тањир.
- ❖ У мањој посуди загрејати маслац, па додати презле и ванил шећер.
- ❖ Кнедле или посути овом смесом или их уролати у смесу па служити.



***ХВАЛА НА ПАЖЊИ!!***

