



Универзитет у Новом Саду
Природно - математички факултет
Департман за Географију, Туризам и Хотелијерство

ПОЈАМ РЕГИОНАЛНЕ СРПСКЕ ГАСТРОНОМИЈЕ



Проф. др Милијанко Ј. Портић



*„Ако сам ваш гост,
Немојте ми нудити,
“Моје Гастро-Производе”,
Већ ми понудите ваше:
Ауθενичне, Аутохтоне,
Домаће, или ,*

Ваше “Регионалне Националне Гастрономске Производе”!

MP.



ПОЈАМ



Терминологија или реч или термин „*Нација*“ потиче од латинске речи „Nasci“ што значи = = **родити се**, тј. од његове изведнице „Natio“



ШТО ЗНАЧИ:

“НАРОД”

“ДРУШТВО”

“РЕГИОН”



*Заједницу или друштвену заједницу људи,
Која говори истим језиком и
има заједничку припадност,
у односу на место рођења.*

Сам термин „Нација“ ушао је у речник Француске Академије наука 1893.године.



Термин „Natio“ је још у старом Риму имао многобројна значења међу којима

и значења као што су:



Племе,

*

Народ,

*

Класа, итд.





Термин „РЕГИОНАЛНИ-Национални“

потиче од латинског термина

„Nationalis“

који означава:



Народни, народски, тј.

који припада неком народу и

који се тиче једног народа,

који је својствен једном народу регионалан и завичајан!



Термин *„Регионални-Национални карактер“*

представља скуп свих особина,

којима се неки народ нарочито раздваја од других.

Регионалне Српске
Гастрономије представљају:



Грану опште Гастрономије,
а под њом се подразумева скуп свих особина везаних:



За исхрану једног народа у региону,
За културу исхране једног народа у том региону,
За начин припремања хране једног народа у том региону.

Такође, она представља огледало материјалне културе једног народа преко којег се види снага једне нације.

Појам „Регионална Гастрономија“ означава скуп свих гастрономских технологија и навика припремања хране у вишевекомном развоју у региону.



Такође, Регионална Гастрономија
представља огледало
материјалне културе једног народа
преко којег се види снага једне нације.



Појам „Регионалне Гастрономије“
означава скуп свих гастрономских технологија и
навика припремања хране у вишевекомном
развоју.

Гастрономске навике

су код разних народа разноврсне;



Негде прихватљиве,

Негде, не,

Негде незамисливе,

Негде уобичајене,

А, негде свакодневица дневног обеда,

А, негде изазов грозоте и гађења,

А, код неких народа чине задовољство и

незамисливо сладокуство!

**Неке животне намирнице
имају посебну важност и
значај а то су;**



*Хлеб,
Месо,
Пиринач,
Тестенина,
Кромпир,
Со, зачини,...*

Без обзира на нацију и културу!!!

Ове намирнице с једне стране имају друштвени а с друге стране индивидуални значај.

Пример – ХЛЕБ:



“ХЛЕБ”- Пре свега, као први ганг, прво се износи на сто, и,

“Никада ником није омрзао од рођења па до смрти”!

Хлеб има и свој симбол и значај код многих Гастрономија.



Хлебу људи дугују посебно поштовање!

Хлеб се никада не баца!

Ко хлеба једе тај болестан није!

Хлеб се киди и једе у залогајима!

Хлеб се једе, неколико пута дневно и никад не досади!

У многим земљама, хлеб сматрају благословеном храном!

У свим културама, хлеб је “Симбол свих симбола”!

Месо је намирница коју обожавамо и без које се не може замислити дневни обед!



Без соли и зачина није могуће припремити, за сладokusце гасто-производ!

Зачини за ручак, представљају храну а за вечеру лек!

Пиринач у неким националним гастрономијама представља основну храну!

Свака Регионална Гастрономија је:



- *Специфична по избору намирница,*
- *По посућу у којима се спрема храна,*
 - *По традицији,*
 - *По начину термичке обраде,*
 - *По огњишту,... итд.*



Све ово одређује да нека јела носе

назив:

Домаћа јела,

Аутентична јела

Народна јела или, и,

Аутохтона јела

Регионална јела

Национална;



Hotel Kubanja, Ravica

Домаћа јела – кухиња - Гастрономија



Представља - Гастрономске производе који су типични за нека места!

тј. представља Гастрономију једне:

етно куће,

етно ресторана,

етно салаша,

У ствари „Етно јеловник“!!!



Регионална кухиња - Гастрономија



Само јој и име каже,

Раширена је на једном или више Региона!

Регионална Гастрономија,

Обично користи,

Намирнице из тог региона,

Које комбинује са навикама и традицијом,

Нудећи “Аутохтоне производе”,

који треба да прођу пут доказивања, и,

пласмана у групу

“Регионалних Националних Специјалитета”.

Примера - Регионалне Гастрономије у Србији су:



Регионална гастрономија
Срема;

*

Регионална гастрономија
Баната;

*

Регионална гастрономија
Бачке;

*

Регионална гастрономија
Шумадије;



Регионална гастрономија
Западне Србије;

*

Регионална гастрономија
Рашке;

*

Регионална гастрономија
Југо-источне Србије;

*

Регионална гастрономија
Мачве;

*

Регионална гастрономија
Косова и Метохије;

Обично се појмови или изрази



МЕШАЈУ- као што је:

Домаћа,

Народна,

Регионална,

Национална,

Аутроктона, и,

Аутентична Гастрономија,...



Домаћа Гастрономија

Има мању гравитациону зону!

Док “Народна Гастрономија-кухиња”,

Припрема Гастрономске Производе,

који су карактеристични за,

“Целу етно заједницу”,

Комбинујући разне различите регионе и

њихове гастро навике!



У Народну Гастрономију

Као шири појам,
Спадају сви они Гастро-Производи,
који су се одомаћили, и,
потврдили кроз понуду и тражњу.



Регионалне Гастрономије

Представљају историјски насталу,
“Гастрономију”,

Која се, развила на одређеној,

Територији-Региону,

Која је везана за културу,

За друштво,

За традицију и навике Народа који живе на

“Одређеној територији”.

На Регионалне Гастрономије,

значајно је утицала:

Миграција биљака,

Животиња и људи.



На Регионалне Гастрономије,

утицали су сложени фактори који су кроз историју утицали на њен данашњи изглед!

Разна мешања и страни,

утицаји нису ни једну гастрономију заобишли.

И најстарија гастрономија на свету, „Кинеска гастрономија“ не може се похвалити оригиналношћу.

Неке националне гастрономије своје гастрономске производе прилагођавају жељи госта попут Тајланда.

Како објаснити,

Разноврсност, Националних,
Регионалних, и Локалних Гастрономија?

Како објаснити да се,

Европљанима допадају,

само неке егзотичне гастрономије?

Како објаснити да се укуси,

Разликују од једне до друге друштвене класе, и,
да зависе од животног доба и пола особе?

Српска Гастрономија



Српска гастрономија се формирала под
утицајем:

Турске,
Мађарске,
Бугарске и

Делом оријенталне
И других Гастрономија



Српска гастрономија се одликује:



Са пикантним јелима,

Са љутим јелима,

Са паприком и бибером,

Јела Српске Гастрономије су разноврсна.

Та разноврсност потиче од:

Верских традиција и честих постова!



За време поста припремала су се:

Разна посна предјела,

*

Посна јела,

*

Варива и прилози од поврћа, пасуља, кромпира,...

*

Разне туршије и пикантне салате,

*

Колачи посни са медом,

*

Колачи са пекмезом,

*

Разне пите са орасима и други Српске посласице.

Од меса се највише користи:



*Свињетина и прасетина у
разним облицима тт/–обrade,*

*

Јагњетина,

*

Овчетина,

*

Прасетина

*

Говедина,

*

Телетина,

*

Пилетина,

*

Веома ретко, риба???



Због верског поста риба се користила у изобиљу у разним облицима као што су јела:



Чорба од рибљег меса

*

Димљена риба са салатом од кромпира

*

Сушена паприка пуњена рибљим месом,

*

Сарма од рибљег меса,...



У Српској гастрономији
највише се користило следеће поврће:



Пасуљ,

*

Паприка, парадајз,

*

Кромпир, боранија,

*

Купус, краставци,

*

Тикве и тиквице,

*

Патлиџан и друго.

Од воћа се најчешће користила:

Шљива свежа и сушена,

*

Јабука свежа и сушена,

*

Грожђе свеже и сушено,

*

Крушке.



Најдоминантније место у припремању српских
специјалитета заузимају:



Сир,

*

Кајмак,

*

Млеко, и

*

Павлака,...



Српска гастрономија, позната је по:



Сувој сланини,

*

Кобасичарским производима,

*

Сувој приути,

*

Сувом свињском месу,

*

Гибаницама,

*

Зељаницама и разним питама од:

бундева,

купуса,

празилука и другог поврћа.



Важну улогу у српској гастрономији заузима пасуљ који се може у Србији спремити на неколико начин:



Клот пасуљ,

*

Чорбаст пасуљ са сувим месом,

*

Пасуљ са пришутом,

*

Пасуљ са коленицом,

*

Пасуљ са сланином,

*

Пасуљ са кобасицама,

*

Пасуљ са сувим ребрима,

*



Манастирски пасуљ,

*

Пасуљ пребранац,

*

Пуњена сува паприка са пасуљем,

*

Сарма пуњена са пасуљем,

*

Салата од пасуља,

*

Шарена пикантна салата од пасуња, тучени пасуљ, итд.



Пример понуде-јеловника у Српској

Гастрономији

Хладна предјела:



Ужичка пришута,

*

Суви свињски врат,

*

Српско предјело,

*

Шумадијски кајмак,

*

Српски сир,

*

Пуњене паприке са;

*сиром, са пребранцем, са
кајмаком, са пшеницом, са
поврћем,*

*Манастирске сармице од:
зеља, киселог и слатког купуса,
од листа рена, листа винове*

лозе,

*

Пихтије,

*

Салата од пасуља,

*

Салата од рибљег меса,

*

Пуњене паприке павлаком,

*

*Као и друга хладна предјела и
јела.*



Супе и чорбе:



Чорба од младе коприве,

Чорба од ливадског кисељака,

Чорба од поврћа,



Чорба од младе бораније,

Чорба од шареног пасуља,

Чарадајз чорба,

Кокошја српска чорба,

Рибља српска чорба,



Кокошја супа са домаћим резанцима,

Јагњећа српска чорба,

Кисела српска чорба од јунећег

меса,

Чорба од цреваца и џигерице,

Чорба од кокошијег меса,

Телећа црвена чорба,

Чорба од празилука,

Чорба од младог лука,

Чорба од бундеве,

Кисела чорба од цвекле,

и друге супе, чорбе и потажси.

Топла предјела и јела:

Гибаница,

Зељаница,

Пита бундевара,

Савијача са јабукама,

*Качамак са кајмаком, сиром,
чварцима,*

*Паприке пуњене сиром и
кајмаком,*

*Суве паприке пуњене
поврћем,*



Сарма од пшеничног зрна,

Проја са чварцима,

Пита разлевуша,

Пита простирача,

Пита савијача,

Као и многа друга јела од поврћа,

рибе и јаја.



• СРПСКИ НАЦИОНАЛНИ ГАСТРО-ПРОИЗВОДИ-ГОТОВА ЈЕЛА



- Свињски ћевап на српски начин,

- *

- Шкембићи на српски начин,

- *

- Јела од патлиџана и тиквица са киселим млеком,

- *

- Турка и гуска на подварку,

- *

- Пилетина на ужички начин,

- *

- Сарма од киселог купуса,

- *

- Сарма у јагњећој марамици,

- *

- Телећа глава у шкембету,

- *

- Кувана свињска коленица са реном

- *

- Јела са ражња и други српски гастро-производи;



Чорбаст пасуљ са сувим ребрима,

*

Пребранац на српски начин,

*

Ђувеч од рибљег меса,

*

Драгачевски Свадбарски купус,

*

Јагњетина са зељем и киселим млеком,

*

Свињска крменадла на српски начин,

*

Царско месо на српски начин,

*

Свињска крменадла на подварку,



СРПСКИ НАЦИОНАЛНИ ГАСТРО-ПРОИЗВОДИ- СА РОШТИЉА-ЖАРА-ПО ПОРУЏБИНИ



Лесковачка пљескавица,

*

Лесковачки уштинци,

*

Лесковачка мућкалица,

*

Лесковачки ћевапчићи на кајмаку,

*

Лесковачка прженија,

*

Дуван чварци

*

Лесковачки воз,



- *Вешалице,*

- *Лесковачке кобасице,*

- *

- *Чобански ћевап,*

- *

- *Хајдучки ћевап,*

- *

- *Ражњићи на Ужички начин,*

- *

- *Бели бубрези на жару,*

- *

- *Црни бубрези на жару*

- *

- *Срце и џигерица на жару,*

- *

- *Карађорђева шницла.*



Кременадла на ужички начин,

Бела вешалица на кајмаку,

Ролован филе у сланини,

Пуњено царско месо са кајмаком

Котлет на шумадијски начин,

Сабља кнеза Милоша,

*Калемегданска сабља као и други српски
Гастро-Производи познати широм света.*

СРПСКЕ НАЦИОНАЛНЕ ПОСЛАСТИЦЕ



Шумадијске палачинке,

Пита са јабукама,

Пита бундевара,

Пита са орасима и сувим грозђем,

Патишпања са пекмезом од шљива.



Колачи са шљивама,

*

Колачи са медом и орасима,

*

Ванилице са пекмезом,

*

Жито са орасима,

*

*Палачинке од хељде са пекмезом и друге
посластице,...*

ХВАЛА НА ПАЖЊИ



СРПСКА РЕГИОНАЛНА СОФРА