



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ПРИРОДНО- МАТЕМАТИЧКИ ФАКУЛТЕТ  
ДЕПАРТМАН ЗА ГЕОГРАФИЈУ, ТУРИЗАМ И  
ХОТЕЛИЈЕСТВО



# МАСТЕР СТУДИЈЕ

## РЕГИОНАЛНЕ СРПСКЕ ГАСТРОНОМИЈЕ АП-ВОЈВОДИНЕ



Проф. др Милијанко Ј.Портић  
НОВИ САД, 2019.

## ГЕОГРАФИЈА СРБИЈЕ



- Република, Србија налази се, у Југоисточној Европи и тј. у региону Средње Европе.
  - Граничи се са:
    - Мађарском,
    - Румунијом,
    - Бугарском,
  - Северном Македонијом,
    - Албанијом,
    - Црном Гором,
  - Хрватском и Босном и Херцеговином.

- Главни град је Београд, а већи градови су:

- Нови Сад,

- Ниш,

- Крагујевац,

Зајечар, Ужице, Чачак, Лесковац,

Краљево, Вањево, В.Бања, Пирот,

Приштина, ...итд.

- Већи део Србије припада сливу Дунава, а остале веће реке су:

- Тиса, Сава, Дрина, Велика Морава, Западна Морава, Јужна Морава, Ибар и Тимок.

- У Србији постоје:

Вештачка, Природна, Глацијална, Крашка, Еолска  
и речна језера.

# Р-СРБИЈА ИМА 5 СТАТИСТИЧКИХ РЕГИОНА, А, ТО СУ:



1. АП-Војводина,
2. Београд,
3. Шумадија и Западна Србија,
4. Јужна и Источна Србија, и,
5. АП-Косово и Метохија



# СРПСКЕ РЕГИОНАЛНЕ ГАСТРОНОМИЈЕ АП-ВОЈВОДИНЕ



## ГЕОГРАФСКИ ПОЛОЖАЈ ВОЈВОДИНЕ

- 1) Аутономна Покрајина Војводина чини северну покрајину Републике Србије.
  - АП-Војводина сњ Граничи са:
    - Мађарском,
    - Румунијом,
  - Хрватском и Босном и Херцеговином.



- Војводина обухвата:

- Бачку,
- Банат, и,
- Срем.



- Чије ћемо Гастрономије и изучавати

- Главни покрајински управни, привредни и културни центар је:
  - Нови Сад,
  - А, остали важнији градови су:
    - Суботица,
    - Зрењанин,
    - Панчево,
    - Кикинда, Сомбор...
- У Војводини живи преко 25 националних или етничких заједница.

- На подручју Војводине издвајају се 4 елемента рељефа:



1. Алувијалне или наносне равнице
2. Лесне заравни изван алувијалних равни
3. Пешчаре и
4. Стари планински масиви.



Слика број 2. Фрушка Гора

# СТАНОВНИШТВО

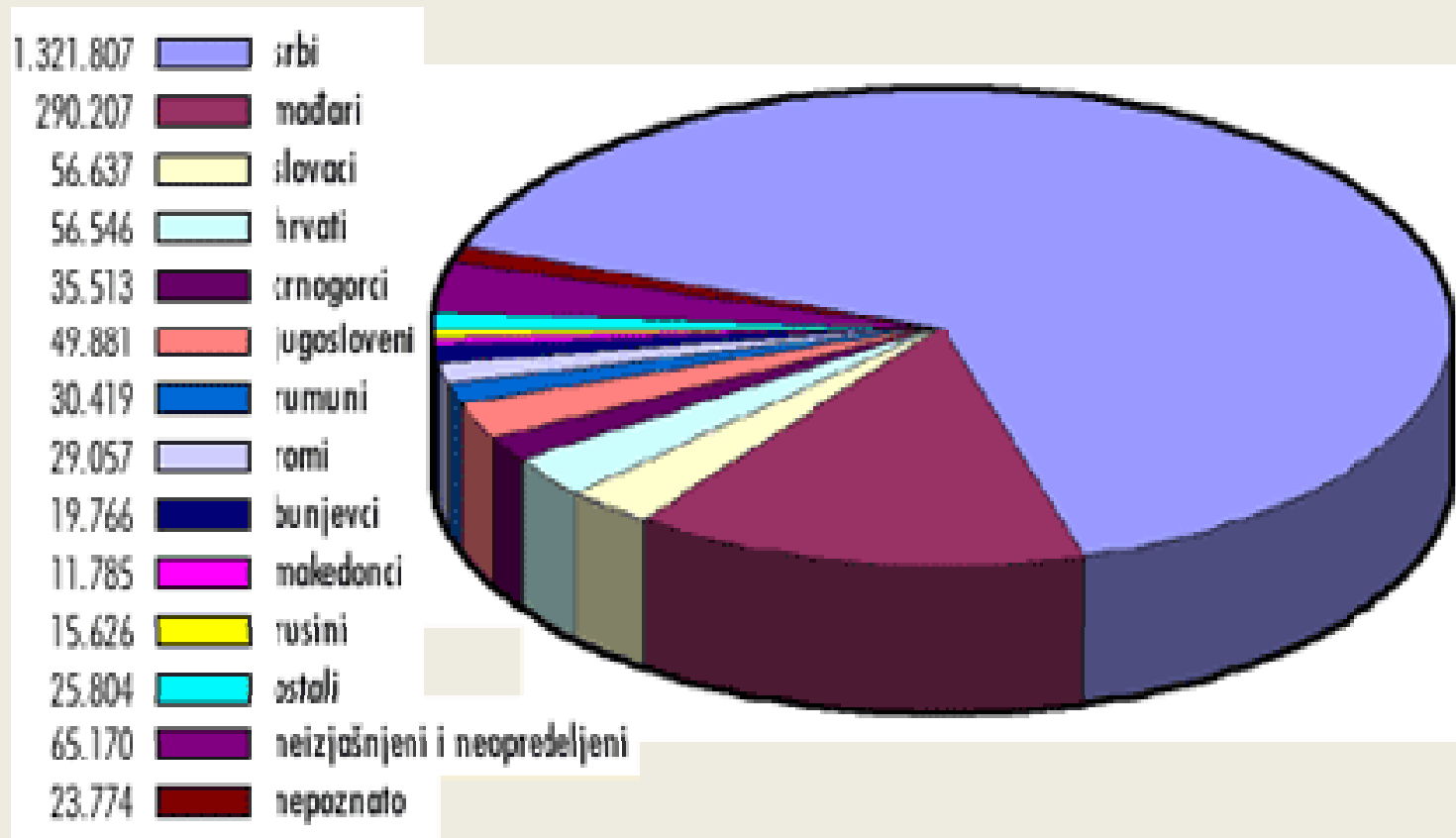


График број 1. Становништво у Војводини



## УТИЦАЈ ДРУГИХ ДРЖАВА И НАРОДА, НА, ГАСТРОНОМИЈУ ВОЈВОДИНЕ



- У 17. веку писано је о припремању хране.

Захарије Орфелин, објављује прву књигу куварских рецепата.

- Војвођанска Гастрономија је, Мешавина различитих утицаја народа, Који вековима живе на овом простору.
- На исхрану и припремање јела у Војводини, утицали су:
  - Немци,
  - Мађари,
  - Румуни и Словаци,...и дрзги,...
- Гастрономија је једна од:
- “Најатрактивнијих туристичких понуда Војводине”.

# РЕЛИГИЈА, ОБИЧАЈИ И ОБРЕДИ У ВОЈВОДИНИ



- *Срби, Црногорци, Македноци, Румуни, Роми и Украјинци су: “Православци”, док,*
  - *Мађари, Хрвати и Русини су “Католици”, а,*
- *Словаци су протестанти, и постоји одређен број муслимана и других верских заједница.*



*Слика број 3. Народна ношња Војводине*

# Обичаји у Војводини



Свадбе- млада носи венац од паунових пера, ради урока, црвени кончић, марамице или вео.

Нај-карактеристичније, за војвођански крај је да девојка за бољу плодност око паса носи свитак од очевих гаћа.



## Свадбени симболи:



- 1) Гађање јабуке- сватови нису могли у младино двориште док женик пушком не обори јабуку (симбол плодности) пободену високо на штап.
- 2) Лупање чаша- невеста пије из стаклене чаше, те је баца.
- 3) Ако се полупа родиће мушко, а ако остане читава биће девојчица.
- 4) Бацање сита- млада га баца на кров куће, па ако се на њему задржи, задржаће се и невеста.
- 5) Преношење преко прага- верује се да испод кућног прага почивају духови предака, па га млада прескаче да их не би увредила.

## Вијање Божића



У свим селима Војводине, на Божић се одржавао,  
обичај “*Јахања коња*”.

Јахачи јуре кроз село, „Вијајући Божић“.

Одмах после божићног, ручка момци су изводили коње  
из штала, свечано их опремали и у галопу јурили сеоским  
улицама!

Најчешће су јахали момци, који су,  
свраћали у куће, у којима је била девојка за удају.

Када би у кућу, навратио нови зет, или јахач,  
добијао би кошуљу, а,

Преко рамена су му везивали, комад белог домаћег платна  
за кошуљу, а,

пешкир је везиван за узде коња.

**Божихни обичаји националних мањина у  
Војводини:**



**Свака национална мањина у**

Војводини је у већој или мањој мери кроз векове успевала да сачува своје божихне обичаје као што су.



- *Буњевци*
- *Русини*
- *Мађари,... И други,...*

# ЕТНО-ГААСТРО-ПРОИЗВОДИ ВОЈВОДИНЕ

## СВАДОДНЕВИЦА



*Слика број 4. Шунка и кобасица*



*Слика број 5. Крофне*



*Слика број 6. Разни Пудинзи*

# ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ ВОЈВОДИНЕ



У Војводини има 5 обавезних оброка:

*1)Доручак, 2,3)Две ужине, 4)Ручак и 5)Вечера.*

- Доручак:
- *Сланина,*
- *Шунка-шункарица,*
  - *Чварци,*
  - *Кобасице,*
  - *Кулен,*
  - *Сир,*
  - *Кајмак,*
  - *Кајгана,*
- *Завијаче и хлеб,*
  - *Пекмез,*
  - *Компот,*
- *Палачинке и крофне.*





- **Ужинама** се смањивала глад од:

*доручка до ручка, и од:*

*ручка до вечере:*

**а)Преподневна ужина:**

*Хлеб са паштетом, машићу, пекмезом,*

*Разне погаче и кифлице,*

*Хлеб попрскан водом и шећером,*

*Јабукe или неко друго воће.*

**б)Послеподневна ужина:**

*Мекике,*

*Колачи од воћа или,*

*Само воће, и,*

*Разни пудинзи.*

- Најкарактеристичнији оброк у Војводини је
  - “РУЧАК”.
    - Где се најчешће спремају:
      - *Супе од меса и разних кнедли и резанаца,...*
      - *Кромпир и тесто, а, као што се каже,*
        - *у Војводини је :*  
*најпознатији*  
**“НЕДЕЉНИ РУЧАК”**



Слика број 7. Ситни разни колачи,...

- Недељни ручак чине:



- *Говеђа супа са резанцима или кнедалама,*
  - *Ринфлаји са парадајз сосом,*
- *Печење од свињског меса са кромпиром и кобасицом,*

\*

- Разне салате и десерти попут:

- *Штрудли,*
- *Ситних колача и*
- *Шненокли, ...итд, ...*

# “ВЕЧЕРА” у војвођанским домовима никада није постојала реда ради!



- За вечеру се једу:
  - *Кувана јаја,*
  - *Разне кобасице, и*
  - *Разни сухомеснати производи.*
- На војвођанској трпези највише је заступљено:
  - *Свињско,*
  - *Живинско,*
  - *Говеђе и овчије месо.*

- Од меса се праве познате шницле:



- *Бечка,*
  - *Париска и натур,*
  - *Филоване шницле са:*
    - *Кајмаком и сиром,*  
*са шунком или сланином, затим,*  
*Паприкаши,*
    - *Перкетли, и,*
- *Гулаши су веома цењени специјалитети!*

- Значајан део војвођанске кухиње чине:



Слатководне рибе:

*Шаран,*

*Кечига,*

*Смуђ,*

*Сом,*

*Штука,*

*Деверика, лињак,...*

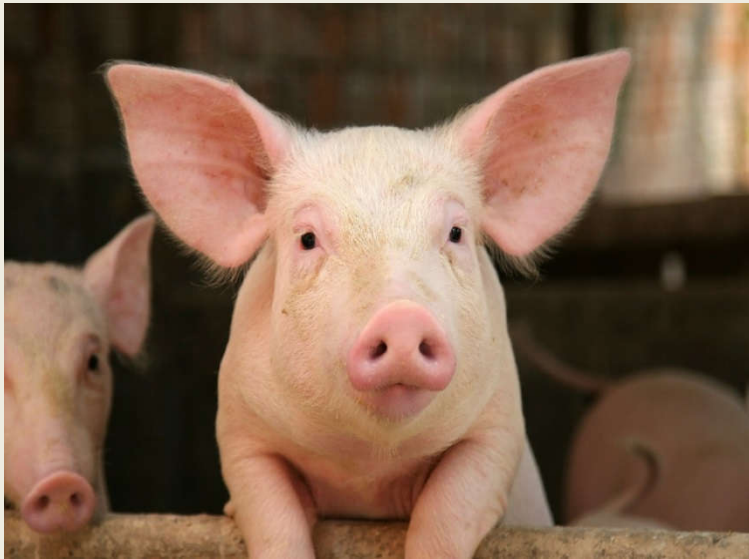
- Јела од дивљач се праве у комбинацији са:

*Шумским плодовима,*

*Поврћем и*

*Јагодичастим воћем.*

## ОМИЉЕНЕ ЖИВОТИЊИЦЕ-ЖИВИНЕ:



*Слика број 8. Прасе*



*Слика број 9. Певац*



*Слика број 10. Јагње*



*Слика број 11. Говече*

Војвођанима су омиљена јела,  
која се једу кашиком, као што су:



- *Ђувеч,*
  - *Пасуљ,*
  - *Сармме разне,*
- Пуњена паприка, Разне мусаке,  
Варива кувана на густо од:  
Бораније, грашка, купуса,...*

**Салате:**

*Парадајз,  
Паприка,  
Купус,  
Краставац,  
Цвекла,  
Туршија,  
Српска и шопска и друге салате,...*



- *Омиљена сваакодневица*



*Слика број 12. Компот од кајсија, као и други компоти,...*

- Теста су део традиције Војвођанске културе:
- *Кифлице, погачице* -празне, слане или слатке, ...
  - *Ваљушици,*
  - *Трганчићи,*
  - *Тарана,*
  - *Шнуфнудле,*
- *Гибанице-са сиром, вишњама, јабукама,...*



*Слика број 14. Гурабије*

- Војвођани воле и: *ташке, гомбоце, крофне, бундевару и палачинке, ...итд,...*

- Војвођанске посласице:



- Штрудле са:

- Са маком,

- Са орасима,

- Са вишњама,

- Са рогачем,

- Разне облатне,

- Гурабије,...



## ПИЋА ВОЈВОДИНЕ

- За Војвођанско подручје карактеристични су:
  - *Домаћа кафа,*
  - *Локални сокови,*
  - *Јогурт, вино,*
  - *Пиво и ракије.*
  - Домаћа пића Војводине:
  - *Цибера-напитак од воћа,*
    - *Боза,*
    - СОКОВИ ОД:
      - *Парадајза,*
      - *Кајсија,*
      - *Шљива,*
      - *Вишања,*
    - *Ружа и лековитог биља.*
- Ракија представља, неизоставно пиће у свакодневном животу.

• Некада се производила ракија од:



- *Кукуруза,*
- *Дрењина,*
- *Ликер од ораха, а,*



- *Данас се њима могу додати и ракије од:*

*Шљива, дуња,*

- *Кајсија,*
- *Грожђа,*
- *Дуда,*
- *Јабука,*



- *Крушака, и,...*



- Поред домаћих, безалкохолних пића и,  
ракије,

*На просторима, Војводине се производи али, и,  
“Пије пиво”.*

- *Пиварство је једна од водећих* индустријских  
грана у Војводини, и,  
*почива на производњи хмеља!*



## ОМИЉЕНО ПИЋЕ И НАПИТЦИ У ВОЈВОДИНИ



*Слика број 15. Домаћа кафа*



*Слика број 16. Пиво*



*Слика број 17. Ракија шљивовица*

# БАЧКА И ЊЕН ГЕОГЕРАФСКИ ПОЛОЖАЈ



## Географски положај:

- *Бачка је географска област у Војводини-Србији.*



- *На западу и југу се граничи са:*
  - *Дунавом,*
  - *На истоку са Тисом,*
  - *А, на северу са Мађарском.*



- **На територији Војводине,**
- Бачка је административно подељена на 3 округа:
  1. *Јужнобачки округ,*
  2. *Севернобачки округ и*
  3. *Западнобачки округ*

**Већи градови су:**

- *Нови Сад,*
- *Суботица,*
- *Сомбор,*
- *Бачка Паланка,*
- *Врбас, Бечеј и Сента.*

## Бачко тло је:

*Готово без шума и руда,  
зато је развијено, “Сточарство”,*

Које представља главно занимање овог подручја!

- Знатно је гајење:

Коња,

- *Рогате марве крупног зуба,*

- *Оваца и свиња.*

- *Од индустрије је најзначајнија:*

*млинска, а,*

*важна је и индустрија конопље и свиле.*



*Слика број 18. Конопља-кудеља*

## УТИЦАЈ ДРУГИХ ДРЖАВА И НАРОДА НА РАЗВОЈ ГАСТРОНОМИЈЕ У БАЧКОЈ



*У Бачкој се налазе трагови насеља још из каменог доба.*

*Највише покрај Дунава и Тисе, а,*

- *Најважнија су код:*
  - *Богојева,*
  - *Апатина, Аде, Сенте и Титела.*
- **Има много трагова из бронзаног доба,**
- *Као и трагова присуства разних народа, као што су:*
  - *Келти,*
  - *Римљани,*
  - *Хуни,*
  - *Авари,*
  - *Словени и*
  - *Германи.*

- Словени се у Бачкој, први пут помињу у 6. веку.
  - У 9. веку, Бачком је владао, Бугарски војвода, “Салан”.
- После заузимања, Панонског басена од стране Мађара, *јављају се* као становници Бачке:  
*Мађари и Печензи.*

- *Војводина, а са њом и Бачка,*



*Представљале су, центар ратова и разарања!*

- *Вековима су ови простори Србије,*  
*Били насељавани, другим народима и нацијама,*  
*различитим са културама културама, и,*  
*обичајима.*





## Самим тим,

На овим просторима, смењивале су се и

“*Бројне кухиње*”, и,

“*Традиције тих народа*”,

*Који су остављали*, трагове својих кухиња у  
нашој земљи, и,

на нашим просторима!

• *На Гастрономију Војводине и саме Бачке  
имале су утицаја:*

• *Мађарска,*

• *Немачка,*

• *Турска,*

• *Хрватска, ...Гастрономија, ...*



# ТРАДИЦИЈА И ОБИЧАЈИ БАЧКЕ



- Породични празник,



*Сваког домаћинства, представља клање свиња-  
“Свињокољ”.*

- Припремају се разни специјалитети попут:

- *Кобасица,*

- *Домаће џигерњаче,*

- *Крвавице,*

- *Шваргле,*

- *Чварци,...*



Од осталих јела,

Која се спремају од ових специјалитета,  
треба споменути и паштету од:

\*Цигерице и чварака,

\*Свињски језик из саламуре,

\*Чварке у масти и „посне“ пихтије!

• Када дође време за свињокољу,

домаћице месе:

\*Кифлице са салом и пекмезом,

\*Погачице са салом,

А, понекад се на њиховој трпези нађу и крофне.



## ОМИЉЕНИ АУТЕНТИЧНИ СПЕЦИЈАЛИТЕТИ У БАЧКОЈ



*Слика број 19. Крвавица*



*Слика број 20. Чварци*



*Слика број 21. Шваргла*

## ЗАЧИНИ

- *У Бачкој се најчешће употребљавају следећи зачини:*



*Ловоров лист,*

- *Тучена паприка,*
  - *Бибер,*
  - *Бели лук,*
- *Мајоран и першун.*

- **Ловоров лист се користи за:**

- *Супе,*
- *Чорбе,*
- *Варива,*
- *Јаја,*
- *Сосови,*



- *Јела са месом и маринаде,...итд,...*

*Слика број 22. Ловоров лист*



- Паприка:



- *У Српској и Мађарској кухињи, ретко које јело се може замислити, без додавања*

*“Алеве паприке”,*

- Јела као што су:

- *Гулаши,*
- *Сосови,*
- *Варива,*
- *Салате,*
- *Сиреви,*

- *Јела од риба и меса, која, добијају своју црвену боју и пријатну арому управо захваљујући паприци.*

## Бибер:

- У Гастрономији Бачке, се употребљава највише:



*“Млевен бибер”,*

углавном за јела са роштиља,

али и, *“Бибер у зрну”* за супе и маринаде!

- *Један од најпознатијих* бибера је,

*“Бели бибер”.*

- *Незаменљив је*, у производњи кобасица,

Користи се, и код конзервисања трајних конзерви и готових јела,

као и за, *“Фине сосове”!*



- **Бели лук:**
- **Употребљава се за:**
  - *Супе,*
  - *Чорбе,*
  - *Сосове,*
  - *Печену свињетину,*
    - *Јагњетину,*
    - *Дивљач,*
    - *Перад,*
  - *Варива као и за рибе.*
- **Омиљен је,** ароматичан додатак у кобасичарству.

## АУТЕНТИЧНИ ОМИЉЕНИ ЗАЧИНИ БАЧКЕ



*Слика број 23. Паприка*



*Слика број 25. Бели лук*



*Слика број 24. Бибер*

# ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ БАЧКЕ

## Супе и чорбе

- Супе и чорбе у овим деловима Војводине, заузимају посебно место, јер се користе у сваком домаћинству.

- *У овим регионима послужују се:*

*Супе или чорбе од различитих врста меса и поврћа, или,*

*Бела чорба, која је позната под називом „Рагу чорба“,*

*Чорба „Киселица“ и*

*разне врсте рибљих чорби,...*



Слика број 26. Кокошија суа-Гушчија супа и Телећа рагу чорба

## Главна јела

*Главна јела су обично од:*

*Меснате природе са додатком:*

*Разног бареног поврћа и разних слатких компота, као и, сосови који су карактеристични за овај део Србије.*

- Од главних јела од меса значајно место заузимају:

*Гулаш,*

*Паприкаш,*

*Токањ,*

*Перкелт,*

*Ајмокац,*

*који се припремају уз обилно коришћење:*

*црног лука, парадајза и других врста поврћа.*

- *Кувају се са различитим зачинима, попут млевене црвене паприке.*
  - *Мђт. неизоставан је „Ринфлајш“,*  
*Кувано говеђе месо са куваним кромпиром и сосом.*



## Десерти

- Бачка кухиња је царство, колача и сваки оброк се завршава слатким јелом или посластицом!



- Од колача приремају се:

- Гурабије,
- Медењаџи,



- Пуслице и разне и многобројне торте.
- С, јесени, домаћинске столове краси и китникез (врста слаткиша у облику желеа који се добија кубањем дуњем, шећера и лимуна),

а веома честе су и,

*Кнедле са шљивама надалеко познате као гомбоце.*



Слика број 28. Пуслице



# БАНАТ

## Географски положај Баната

- *Банат се простире између:  
Тисе, Дунава, Румунске и Мађарске границе.*
- *Највећи градови Баната су:  
Зрењанин, Панчево, Вршац и Кикинда.*
- *У Србији, географско подручје Баната подељено је на  
4 округа:*
  1. *Северно-банатски округ*
  2. *Средње-банатски округ*
  3. *Јужно-банатски округ, и,*
  4. *Округ града Београда*

- *Рељеф Баната је монотон изузев неколико морфолошких целина:*
  1. *Вршачке планине*
  2. *Бело-цркванска котлина*
  3. *Источно-банатска уто-леглица, и,*
  4. *Делиблатска пешчара -Банатска лесна зараван.*



*Слика број 29. Белоцркванска језера*

# СТАНОВНИШТВО

- *Целокупна популација* износи око, 700. 000 становника, *што чини око 10%* укупне популације Србије.
- Процент Срба према попису из 2002. године у Банату је следећи:
  1. *Северно-банатски округ 43, 55%*
  2. *Средње-банатски округ 72,33%*
  3. *Јужно-банатски округ 70, 28%*

# УТИЦАЈ ДРУГИХ ДРЖАВА, НАРОДА НА РАЗВОЈ ГАСТРОНОМИЈЕ БАНАТА



На Гастрономију Банта имале су утицаја:

*Немачка,*

- *Мађарска односно некадашње Аустроугарско царство, Румунија и Словачка.*

- *Банатска кухиња је,*



*Као део Војводине, Банатска Гастрономија је,*

*“Разноврсна и богата”!*

*Пуна меса од којег* доминира првенствено *“Свињско месо”!*

*А, богата је,* и зачинима,

*Поврћем и воћем,*

*Јер Банат има,* веома *“Плодно”* земљиште!

Банатска кухиња је,



Пуна ратарских и повртарских биљака,  
Ситне и крупне стоке,  
Дивљачи и разноврсних слатководних риба.

- У раној прошлости,  
Пшеница и кукуруз су представљали основу у  
исхрани Банаћана,  
А, данас се од:  
Пшеничног и кукурузног брашна,  
припремају,  
“Најкарактеристичнија јела”, и  
“Пецива” у овом крају.

- Банаћани имају веома богат и обилан,  
“Доручак и Ручак”.

*За “Банатски Доручак” се послужује:*

- *Сир, кајмак, кајгана са луком, сланина, качамак, палента, мамаљуга, жгањци.*
- *Банаћани су веома волели да спремају:  
Попару од старог хлеба и сира као и,  
↓ белу кафу са цикоријом или дивком.*



*Слика број 30. Попара од старог хлеба и сира*



*Слика број 31. Бела кафа*

- Стара јела банатске кухиње су:

*Цицвара и мандара.*

*Мђт.*

- Традиционални “Недељни ручак”, краси домаћинска трпеза:



- *Специјалитети од:*

*Сувог или димљеног меса,*

- *Пихтије,*

- *Супе или чорбе од меса и поврћа.*

*Сосови:*

- *Парадајз сос,*

- *Сос од белог лука, мирођије, рена, вишања,*
- *Сос од киселих паприка и краставаца, итд,...*



## Банатски пекарско- посластичарски специјалитети су:

- *Палачинке,*
  - *Кифле,*
  - *Гибанице,*
  - *Крофне,*
- *Погачице, пите од бундеве.*
  - *Колачи:*
    - *Штрудле,*
  - *Лење пите са јабукама,*
    - *Са орасима,...*
    - *Гурабије,*
    - *Пуслице,*
    - *Медењаџи,*
- *Принцес крофне и кремните.*

- **Потпуно задовољство за време “Банатског”  
оброка започиње:**



**Домаћом ракијом од:**

*Јабуре,*

*Крушке,*

*Грожђа,*

*Од шљиве,...*

***Затим се наставља уз квалитетна:***

*Бела,*

*Црвена,*

*и, Розе вина или уз пиво.*

## АУТЕНТИЧНИ ГАСТРОПРОИЗВОДИ БАНАТА



*Слика број 32. Сос од белог лука*



*Слика број 33. Пита од бундеве*



*Слика број 34. Медењак*



# РЕЛИГИЈА И ОБИЧАЈИ У БАНАТУ



*Доминантна религија у Војводини,*

А, самим тим и у Банату је Хришћанство,  
односно *“Православље”*,

*Које углавном представља,  
“Српска Православна Црква”*,

*Док су у мањини:*

*Католицизам,*

*Протеста-нтизам,*

*Јудаизам, и,*

*Ислам.*



## Обичаји Баната

- *За подручје Баната је:*

Карактеристична њихова ношња,

која је саставни део њихових обичаја.



- *Ношња се састојала од:*

*Широоких панталона и кошуље беле боје,*

*Црног јелека,*

*Црвених чарапа и опанака, и,*

*“Она је била главни одевни предмет у Банату”.*

## Бадњи дан и Божић



- *Бадњим даном започињу главни “Божјићни обреди”:*



- *Склањање одређених ствари и предмета из куће,*
  - *Враћање позајмљених ствари,*
  - *Забрана давања предмета из куће,*
    - *Мешење обредних хлебова,*
    - *Долазак положајника,*
      - *Клање печенице,*
    - *Уношење бадњака и сламе,*
      - *Бадња вечера,*
      - *Корин-ћање,*
    - *Паљење ватре на улицама.*

## Коло и бећарац у Банату



- *Опште стање европског* духа одразило се и, на *“Банат”*.



- *У то време промене* су дотакле и живот у *“Орловату”*.



- *То је време када се бећарац* појавио међу Банаћане!

- *Орловћанке су почеле,*

*Да у свечаним приликама носе дуге сукње од:  
броката, и свиле,*

*Испод којих су се, видели само:*



*Врхови ципела,*

*Потом, шешире,*

*Рукавице,*

*Сунџобране светлих боја,*

*Златно прстење,*



*А, око врата низове “малих и великих дуката”.*

- *У то време главно место окупљања, младих било је на сеоском плацу испред цркве, на месту данашњег споменика из, Другог светског рата.*



*Недељом и свецима,  
одмах после ручка,  
“Банаћани и Банаћанке”, су одлазили се на игранке,  
а, разилазилои се у четири сата,  
гледало се да се врате кући пре стоке из поља.*



*Слика број 35. Бећарац*

# ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ БАНАТА

- Храна наших предака, била је, разноврсна и зависила је од:  
1)Занимања домаћинства,  
2)Годишњег доба, и 3)Верских прописа.



- Кувана јела су, заузимала половину у исхрани.

## Кували су се:

- Зеље и блитва ,
- Боб, бундева,
- Грашак, боранија,
- Кељ, келераба,
- Младе коприве,
- Купус, пасуљ,
- Сочиво, шаргарепа, тикве,... итд,...
- **За салату се најчешће користио:**  
Лук, купус и краставци.

- Временом под утицајем “Немачке Гастрономије,  
формирала је посебна:  
„Банатска Гастрономија“.
- Унапред се знао редослед јела на трпези.  
Прва је била супа од:  
Живинског или Говеђег меса,  
која се од јутра кувала на лаганој ватри.
- После супе, са кнедлама од џигерице или домаћих  
резанаца,  
“Служило се:  
Кувано месо са сосовима.  
Па, печено месо са варивом и салатом.
- На крају су се служиле штрудле са:  
Вишњама, Орасима, Пекмезом или Ситни колачи.

## АУТЕНТИЧНА ХРАНА У БАНАТУ-БОГАТСТВО ПРИРОДЕ



*Слика број 37. Ринфлаји*



*Слика број 36. Свежи купус.*



*Слика број 38. Банатска штрудла сам вишњама*

## Мокрински сир је:

- *Најпознатији сир у Банату!*
- *Производи се меки и тврди сир!*
- *Од мокринског сира припрема се:*  
*„Турош лепиња“, која је веома, “Популарна”.*
- *Рецепт за припрему сира је строго чувана тајна?*  
*Која се преноси с колена на колено!*



*Слика број 39. Мокрински сир*

## ЗИМНИЦА у БАНАТ



- *Посебно место* у Гастрономији Баната заузима,  
*“Прављење зимнице”:*



### Од салата најчешће се спремају:

- *Кисели краставци,*
- *Обични или резани,*
- *Укисељени зелени парадајз,*
  - *Киселе наприке,*
  - *Резане или куване,*
  - *Фефероне у уљу,*
- *Мешано поврће и кисели купус.*

## ОД ПОСЛАСТИЦА У БАНАТУ СЕ СПРЕМАЈУ:



- **Разни компоти од:**
  - *Бресака,*
  - *Кајсија,*
  - *Дуња,*
  - *Диња,*
  - *Јабука,*
  - *Шљива,*
- *Трешања и вишања,*
- **Затим пекмез од:**
  - *Шљива,*
  - *Кајсија, шипка,*
  - *Дуња и грозђа,*
- *Цем од дуња и бресака,*
- *Слатко од вишања, трешања и лубеница.*
  
- **Од сокова у Банату се спремају:**
  - *Кувани парадајз,*
  - *Сок од кајсија,*
- *Сок од малина, Сок од јагода, Сок од бресака, Сок од дуња и зове.*

## АУТЕНТИЧНА ЈЕЛА ОД ТЕСТА У БАНАТУ:



- Тесто се најчешће, у Банату припремало суботом, као знак подушја умрлим прецима!
  - У Банату се, теста месе за: “Моменталну или Дуготрајну”, употребу, као и сушена теста.
  - Омиљено јело од теста су, и, “Шнуфнудле”,  
Које се праве од: осољеног брашна и млаке воде уз додатак, обареног кромпира.
  - Од израђеног теста, формирају се ролнице, које се секу на мање комаде.  
А, потом, се обаре у води,...
- Затим се на масти, упрже мрвице и сједине са обареним тестом.



## ОМИЉЕНО ЈЕЛО У БАНАТУ “РИНФЛАЈШ”



*Је, право, Банатско јело,  
које се некада спремало од чисте Бегејске воде.*

- *У Буквалном преводу, са немачког значи,  
“Говеће месо”.*
  - *То је месо које је кувано у супи,  
па се онда извади и може се јести са:  
сосом, реном и сенфом.*
- *У Војводини се, под ринфлајшом сматра:  
Кувано говеће месо,  
кувани кромпир и сос, најчешће од парадајиза.*

ОМИЉЕНО ТРАДИЦИОНАЛНО ЈЕЛО У БАНАТУ  
БАНАТСКИ ПАПРИКАШ



- Прави, домаћи старински  
*“Банатски паприкаш”*,

*Препознаје се по његовим састојцима,*

*Као што су:*

*Кромпир,*

*Домаће сушене кобасице,*

*Мало зачина-љута тучена-млевена паприка.*

*и начин кувања.*

*У Банату је,* прављење паприкаша традиција.

## САМО ДЕЛИЋ ЗАЧИНА, КОЈИ СЕ КОРИСТЕ У БАНАТСКОЈ ГАСТРОНОМИЈИ



*Слика број 40. Мајоран*



*Слика број 42. Тучена сушена црвена паприка*

*Слика број 41. Першун*

# СРЕМ

## ГЕОГРАФСКИ ПОЛОЖАЈ СРЕМА



Срем је географски регион у Панонској низији,  
Између Дунава на северу и истоку,  
Реке Саве до ушћа у Дунав, и,  
Југу, и реке Босут на западу.

Сремски Регион је, административно подељен између,  
“Србије и Хрватске”.

Српски део Срема, се већим делом налази у  
“Аутономној Покрајини Војводини”!

На територији Војводине,

Срем је највећим делом, лоциран у Сремском округу,  
Док је мањи северни, део, у саставу Јужнобачког округа.

*Фрушка Гора, је планина у Срему,*

чији је највиши врх “*Црвени Чот*”

*Срем има 7 округа и то:*

1. *Шид*
2. *Сремска Митровица*
3. *Ириг*
4. *Инђија*
5. *Стара Пазова*
6. *Рума*
7. *Пећинци*



*Слика број 43. Окрузи у Срему*

- Већи градови у Срему су:



*Сремска Митровица,*

*Рума,*

*Инђија,*

*Стара Пазова,*

*Шид,*

*Сремска Каменица,*

*Сремски Карловци,*

*Земун,*

*Нови Београд*

## СТАНОВНИШТВО СРЕМА

- У Срему живи око милион становника са обе стране државне границе.
  -
- Делови Срема са највише становника су крајњи исток региона, север, центар и запад.
- Према попису становништва из 2002. године, Српски део Срема има око 790.697. становника, и, Већину чине: Срби (85%).
- Веће националне мањине су:
  - Хрвати,
  - Словаци,
  - Русини и
  - Мађари.

УТИЦАЈ ДРУГИХ ДРЖАВА, НАРОДА НА  
ГАСТРОНОМИЈУ СРЕМА



Пресудни византијско- Грчки утицаји,  
Затим оријентални, и Аустро-угарски.

- Спремање хране је саставни део сремске традиције и културе!

- У Срему је уобичајено обедовање:



Три пута дневно (доручак, ручак и вечера),

Уз напомену да је најважнији и најчешћи, и,

Најобимнији оброк је, “Ручак”

- Исхрана се поистовећује, са уношењем хранљивих материја,

Али у ширем смислу,

Представља “Уживање на трпези”.



На селима, у Срему назив за кухињу је био „*Кућа*“, а,  
Централни део, било је, “*Огњиште*”,  
које је представљало важно,  
“*Култно место*”,

Поред кога се одигравао свакодневни живот, тјт.

“Окупљала се цела породица”.

Седело се на дрвеним клупама,

Троношцима и столицама,

Посуђе је било дрвено и земљано,

А, у богатијим кућама и бакарно!

- Хлеб се правио од житног или кукурузног брашна.

## РЕЛИГИЈА, ОБИЧАЈИ И ОБРЕДИ

- Корени хришћанства на подручју,

Данашње Војводине сежу још из: трећег века,  
Када је успостављена “Сремска Епископија”!

На Фрушкој Гори, се сада налази 16 Српских,  
Православних Манастира,

А, према историјским подацима,

У, време османске власти,

Православних манастира на Фрушкој Гори,  
било још и више!

*Епархија Сремска је,*  
*Епархија Српске Православне Цркве,*  
*са седиштем у Сремским Карловцима,*  
где се налазе и,  
“*Саборна Црква,*  
• *Владичански двор и Богословија*”.

*Епархија Сремска*  
*Покрива већи део,*  
историјске области Срема, и,  
то његов највећи део у Србији, и,  
веома мали део у Хрватској.



*Слика број 44. Епархија Сремска*

## ОБИЧАЈИ



- На пола пута између „Свињског“ и „Винског“, налази се „Рузмарински Срем“, и, у њему село Голубинци, и у свакој кући у селу, као симбол верности, засађен је, рузмарин.
- У овој мешовитој средини, складног живљења, Сваке године у месецу фебруару, Приређује се карневал „Мачкаре“, Негован и сачуван као покладни обичај, „Голубиначких Хрвата“, Стар више од 200 година.

- Ништа мање јединствена атракција је, и,  
“*Извођење веселе Голубиначке свадбе*”, у  
којој лажна млада (мушкарац).

Провоцира кума тражећи огромну цену за  
своју „руку“.

- У овом месту се може још видети како се:  
*Поткивају коњи,*  
*Праве тамбуре,*  
Како млади на њима свирају,  
Како се руком праве метле сирковаче.

# ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ СРЕМА

## ПРЕДЈЕЛА

- У Срему се предјела припремају од разних, животних намирница као што су:
  - Сиреви,
  - Сухоместанти производи,
  - Јаја и Теста.

Својим пикантним укусом,  
Предјела, отварају апетит и  
Олакшавају, госту чекања која следе,...



Слика број 45. Сремска закуска

## ХЛЕБ И ПЕЦИВА

Хлеб је врста хране, која се најчешће прави печењем теста чији су основни састојци:  
*брашно, со и вода.*

У Срему се и данас, често спрема,  
“Домаћи војвођански хлеб”,  
који се радо служи уз све оброке,  
А, често се једе и само хлеб и маст,  
са алевом паприком,  
или хлеб и пекмез.



*Поред хлеба у Срему,  
на трпези могу се наћи и друга пецива:*



*Сремска погача- плетеница,  
Сремска лепиња,  
Сремске земичке (кајзерице),  
Пекарске кифле,  
Кифлице са сиром или шунком,  
Погачице са чварцима од дизаног теста,  
Погачице са сиром,  
Слане штанглице са кимом,  
Русинске пирошке.*

# АУТЕНТИЧНА СРЕМСКА ПЕЦИВА



*Слика број 46. Погачица са чварцима*



*Слика број 47.  
Кајзерице*



*Слика број 48. Пекарске кифле*



## СУПЕ И ЧОРБЕ



- Једна од препознатљивих Сремских супа,  
Је свакако “Недељна супа”  
А спрема се од различитог меса!

### Некада је то:

Морчија супа,

А, веома често се припремају и пилећа,

Јунећа,

Телећа, али и пачија, или гушчија.

*У супу се обично стављају :*

- Домаћи резанци, кнедле,  
Флекице за супу, а,  
Често сеи тарана.

*Рибља или аласка чорба се припрема од  
Разне ситне рибе као што су:*



*Шаранчићи,  
Штуке и беле рибе,  
са црним луком, першуном,  
целером,  
ловором, бибером у зрну и  
паприком.*

## Главна јела



*У Срему је свињетина* главно месо за свакодневне оброке.

Главна јела се најчешће припремају од:

Од свињетине, али се, поред свињетине

најчешће се користи :

*Живинско месо*

*Пилићи,*

*Гуске,*

*Патке,*

*Ђурке,*

*Али и јунетина,*

*Јагњетина и овчетина.*

- *За посебне празнике* се често припремају и посебне врсте меса.



- Тако се за Божић често на столу нађе и *“Пуњена гуска”*,  
*Која се пече са белим луком испод крила, и, напуњена јабукама,*  
А, по жељи и са неколико кестена,  
ораха или сувих шљива

## Велику заступљеност има кромпир који се спрема:



*Печен у љусци,  
Пекарски кромпир,  
Пржени,  
Пуре кромпир или рестовани.*

*Оригиналне „Зелене“ сармице од винове лозе,  
воде порекло из грчке кухиње.*

*А, код нас су,  
Распрострањене, још у неколико варијанти.*

*Уместо винове лозе,*

*може користи се:*

*Зеље,*

*Листови рена,*

*А, од меса подједнака количина,  
свињског и јунећех меса*

## ФРУШКОГОРСКО ВИНОГОРЈЕ



- *Виноградарство у Срему* је једно од најстаријих у Европи!

Чокот је изданак благородне земље на бреговима Фрушке  
Горе,

Већ 1700 година, када је прву лозу на њима засадио,  
Римски цар Пробус из древног Сирмијума.

- Чокот је био и остао стожер живота многих карловачких  
нараштаја,

А, Карловачко вино је, блистало широм Европе,  
Увек господствено и отмено,

“Међу најбољима”!



*На Фрушкој Гори од аутохтоних сорти се гају:*



*Вранац,*

*Од старих Португизер,*

*А, од домаћих укрштених сорти Жупљанка-  
(прокупац и црни бургундац),*

*Неопланта (смедеревка и црвени траминицац),*

*Сила (кевединка и шардоне),*

*Лиза (сиви бургундац и кунлеањ)*

*и, Пнетра (црни бургундац и кубарат).*



## СРЕМСКЈЕ АУТОХТОНЕ СОРТЕ ВИНА



*Слика број 49. Ризлинг*



*Слика број 50. Прокупац*



*Слика број 51. Смедеревка*

# СРЕМСКИ МЕНИ



Хладно предјело  
Пихтије од боба

\*

Чорба  
Чорба од грашка са  
мирођијом

\*

Главно јело  
Сарма од шарана

\*

Десерт  
Ролат од дуња



# ПИХТИЈЕ ОД БОБА

## ОРИГИНАЛНИ СРЕМСКИ РЕЦЕПТ

### Потребне намирнице:

1. Боб 500 гр
2. Бели лук 10 гр
3. Ловоров лист
4. Алева паприка 2 гр
5. Со 2 гр
6. Уље 20 мл

### Начин припремања:

1. Боб опрати у посољеној води.
2. Оцедити боб и пропасирати.
3. Бели лук изгњечити и додати га пропасираном бобу.
4. Смесу зачинити са сољу и по жељи зачинским биљем.
5. Смесу разлити у плиће чиније, како би се охладила и стегла.
6. Алеву паприку пропржити на уљу и прелити пихтије.



*Слика број 53. Пихтије  
од боба*

# ЧОРБА ОД ГРАШКА СА МИРОЋИЈОМ

## ОРИГИНАЛНИ СРЕМСКИ РЕЦЕПТ

### Потребне намирнице:

1. Грашак 500 гр
2. Црни лук 50 гр
3. Шаргарепа 50 гр
4. Бели лук 20 гр
5. Брашно 50 гр
6. Мирођија 50 гр
7. Со 10 гр
8. Уље 50 мл

### Начин припреме:

1. Исецкати црни лук, а шаргарепу изрендати и све то пропржити на уљу
2. Пропрженом поврћу додати млад грашак.
3. Динстати на тихој ватри.
4. Када грашак омекне, попрашити га брашном, посолити и налити водом да буде чорбаст.
5. Исецкати бели лук и мирођију и убацити их у чорбу и по потреби посолити.



*Слика број 54. Чорба од грашка са мирођијом*

# САРМА ОД ШАРАНА

## ОРИГИНАЛНИ СРЕМСКИ РЕЦЕПТ

### Потребне намирнице:

1. Шаран 500 гр
2. Кромпир 500 гр
3. Шаргарепа 300 гр
4. Црни лук 100 гр
5. Кисели купус 300 гр
6. Алева паприка, со, бибер
7. Уље 50 мл

### Начин припреме:

1. Шарана скувати у води.
2. Након кувања, очистит га од костију и самлети.
3. Исецкати црни лук, а кромпир и шаргарепу изрендати.
4. Поврће пропржити на уљу, мешати да не загори.
5. Смеси од поврћа додати шарана и направити пасту.
6. Завијати сарме, ређајући их усправно.
7. Након кувања, сарме кратко запећи у рерни.
8. По жељи посути мало алеве паприке.



*Слика број 55.  
Сарма од шарана*

# РОЛАТ ОД ДУЊА

ОПИГИНАЛНИ СРЕМСКИ РЕЦПТ

## Потребне намирнице:

1. Дуња 1 000 гр.
2. Шаргарепа 250 гр
3. Шећер 1 000 гр
4. Ораси 300 гр
5. Чоколада 50 гр
6. Ораси за посипање 50 гр

## Начин припреме:

1. Дуње и шаргарепу очистити и нарендати.
2. Насути шећер у посуду са дуњом и шаргарепом, па их кувати док не уври сок од дуње и шаргарепе.
3. Када се маса згусне, додати самлевене орахе.
4. Прохлађену масу поделити на два дела.
5. Од једног дела развити кору, а другом делу додати стругану чоколаду.
6. Други део развити преко првог дела и формирати ролат.
7. Ролат посути исецканим орасима.



*Слика број 56. Ролат од дуња*

# ХВАЛА НА ПАЖЊИ





# ХВАЛА НА ПАЖЊИ



*Сл. Воћни сладолед од малина*