

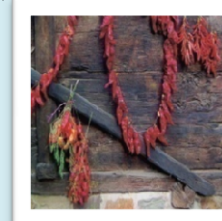
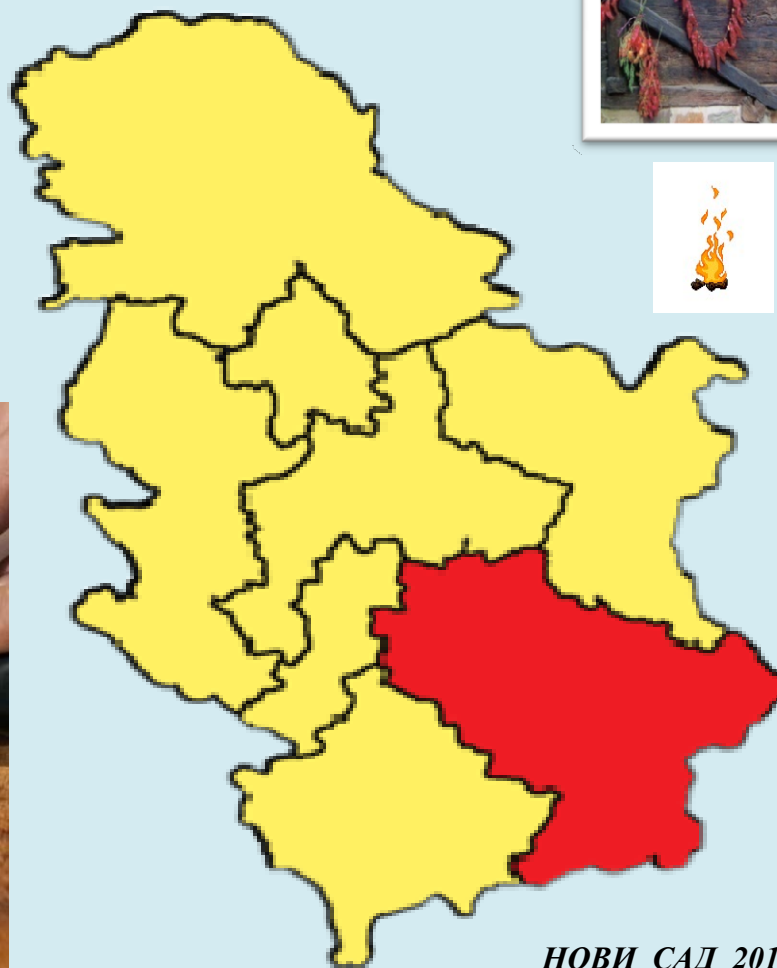


УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ПРИРОДНО- МАТЕМАТИЧКИ ФАКУЛТЕТ
ДЕПАРТАМАН ЗА ГЕОГРАФИЈУ, ТУРИЗАМ И ХОТЕЛИЈЕСТВО



МАСТЕР СТУДИЈЕ РЕГИОНАЛНЕ СРПСКЕ ГАСТРОНОМИЈЕ

ЈУЖНЕ СРБИЈЕ



НОВИ САД 2019



ГАСТРОНОМИЈА ЈУЖНЕ СРБИЈЕ



„Ако 'оћеш да се наједеш к'о човек,
ти се запути на југ Србије“



Баи се овако, описује, “Гастрономија Јужне Србије”.



Југ Србије је увек био,
“Гастрономска престоница”,
←
Србије, и Југ Србије је важио,
“За место где се добро једе”!



У овој теми, ја ћу вам представити:

“Јужну Србију, њену Гастрономију и њена заборављена јела”!



Данас ћемо се упознаћу са
Етно-Аутентичним и Аутохтоним
Јелима Јужне Србије:



„Баницом и вртком,“ из Беле Паланке,
„Пројом и качамаком“, из Црвене Рече,

„Вурдом“, из Бабушнице,

„Пегланом кобасицом и качкаваљем“ из Пирота,

„Буреком“ из Ниша,

„Пихтијама“ из Нишке Бање,

„Белмужом“ из Сврљига,

„Роштиљем“ из Лесковца,

„Вишњом“ из Мерошине,

„Шљивом“ из Блаца,

„Самсом“ из Врања и,

“Осталим ђаконијама Јужне Србије”!



Тема „Гастрономија Јужне Србије”

као елемент туристичке понуде,

“Србије”

Представља, Гастрономију овог дела Србије!



Промоцијом наше Националне Гастрономије,

“Јужне Србије”

Сматра се,

“Гастрономија наше земље”,

тјт. заправо њен лични печат, и,

да се наша Србија може бити,

препознатљива, у

Свету управо кроз Гастрономију.

ЈУЖНА СРБИЈА

- Јужна Србија, је, регион на југу, ”Републике Србије”, а, временом је појам мењао значење!
- Током прве половине 20. века термин се употребљава за означавање простора: Вардарске Македоније, Косова, Метохије, и Рашке области (Стара Србија)!
- Овај простор, у периоду од 1919. до 1922. године чинио је покрајину: ”Јужну Србију” у оквиру Краљевине СХС.

- У истом периоду је, постојала и покрајина Северна Србија,

која је заједно са Јужном чинила покрајину Србију.

- Након територијалне, реорганизације,

после Другог светског рата,

овај термин се не употребљава активно,
пошто су на тадашњем већем делу Југа Србије
формиране:

Социјалистичка Република Македонија, и,
Социјалистичка Аутономна Покрајина Косово и Метохија,

“Док се преостали”, део наше Србије,

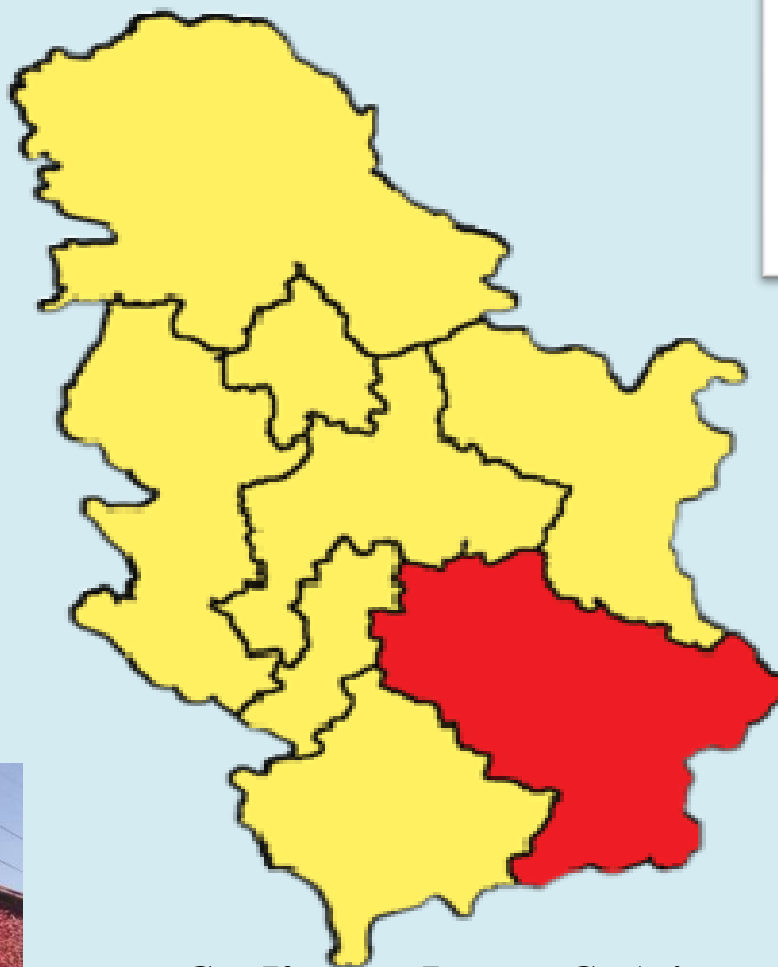
Цепкао и, почео називати:

Јужна Србија, Западна Србија,

Југ Централне Србије, или,

Југоисточна Србија!!!

- Данас Јужну Србију чине следећи окрузи:
*Пиротски, Јабланички, Нишавски, Топлички, и
Пчињски округ!*



Сл. Карта Јужне Србије

ПИРОТСКИ ОКРУГ



Пиротски управни округ се налази у Југоисточном делу Републике Србије.

- Обухвата град "Пирот" и општине:



- Град Пирот,
- Општина Бела Паланка,
- Општина Бабушница, и
Општина Димитровград.

БЕЛА ПАЛАНКА

- Бела Паланка је општина, Пиротског округа на југу Србије.
- Према попису из 2011. године је општина имала 12.126 становника.
 - Средиште општине и највеће насеље је град Бела Паланка.
 - Историја Беле Паланке:
 - Насеље лежи на месту римске Ремезијане.
 - Готово је сигурно да је на месту данашње Беле Паланке стајала варош Извор.
 - Место Извор се као конач помиње 1521. и 1566. године.

- Према, *тефтеру*, из прве или друге деценије 16. века,
Варош Извор је, имала 23 домаћинства.
- Приход од села је износио 3351 акчу (*турцизам*).
- Током 16. века приметан је пораст становништва!
Следећи тефтер, наводи 29 домаћинстава,
 А, 40-их година има 35, а,
 Док, 70-их 38.
 - Пред крај века, међутим,
 - број домаћинстава опао је на 25?
- Приходи од сеоских пореза били су у сталном опадању:
 - Тако су, на крају века износили су 1500 акчи.

Ради боље заштите пута Османлије су 1638/9. године овде саградиле паланку, која је по градитељу понела име Муса-пашина Паланка. Понегде је грешком називана и Мустафа-пашином Паланком. Дубровачки извори ово место зову једноставно Паланка или Пашина Паланка. О месту су бројне податке дали Хаџи-Калфа, британски путописац Питер Манди и анонимни извештавалац барона Де Корманена.

Према мишљењу француског путописца и дипломате Мишела Киклеа, Муса-пашина Паланка је била врло лепо место поред Нишаве, али је утврђење било запуштено и слабо брањено, тако да је једино служило против лопова. У паланци је Коџа Муса-паша подигао велики хан, који је срушен 1688. године, током Великог бечког рата. Према путопису Евлије Челебије ово је место имало посаду од 150 војника са диздарем (градским заповедником), складиште муниције, џамију, житни магацин и мехтерхану (зграду за војну музику).

ДЕМОГРАФИЈА БЕЛЕ ПАЛАНКЕ

У насељу Бела Паланка живи 6.785 пунолетних становника, а, просечна старост становништва износи 39,0 година (37,7 код мушкараца и 40,3 код жена).

У насељу има 3037 домаћинстава, а просечан број чланова по домаћинству је 2,84.



Сл. Бела Паланка

ГАСТРОНОМИЈА БЕЛЕ ПАЛАНКЕ

Бела Паланка је, препознатљива по јелу
„Баница“ и,



Многобројним јелима, од паприке, „Вртке“,

- која се може наћи само у Белој Паланци.



БАНИЦА

Баница је пита од бесквасног теста,
развијена оклагијом,
преливена отопљеном свињском машћу,
филована мешавином јаја и сира,
завијена и испечена.

Баница може бити са:

сланим и слатким филовима,
а такође, може се правити од различитих врста
брашна.

Сам назив „Баница“,

Потиче од глагола „банути“, (турџизам),

Односно када гости дођу без најаве.

Како за припрему банице није потребно пуно
времена,

углавном се она и припрема када,

“Гости „бану“.



Припрема банице

- За добру баницу, потребно је добро и квалитетно брашно!
- Белопаланчани узимају брашно у локалној воденици, која потиче из турског периода.
- *Битно је просејати брашно, и уз додатак: Соли и млаке воде умесити “глатко тесто”.*
- Тесто се може развити оклагијом (сукаљком) или рукама.
 - Уколико се, развије оклагијом, **“Баница је онда сукана”**.
 - Уколико се, тесто развије рукама,
 - онда је:
 - **“Баница развлачена или растрзана”**.

- Затим се тесто залива, ОТОПЉЕНОМ СВИЊСКОМ машћу и филује.

- За филовање се користи:
мешавина јаја и сира.

Такође, се могу додавати и:

блитва, спанаћ, зеље, коприва, сремуш и сл.

- Слатка баница се, филује се различитим воћем без додатка шећера.

- Баница се затим завија, и, слаже у тепсију спирално, прелије машћу и пече.

- Баница се приликом, увијања може гужвати, па онда, она зове “Гужвана или брчкана баница”.



Слика бр.3: Сукана баница у црепуљи

Специјална врста банице, је тзв.

“Крпена баница”.

Она се припрема тако, што се осукане коре пеку
на плотни шпорета.

Затим се оставе да одстоје неко време,
па се онда у тепсији наизменично слаже:



ред кора,

ред фила,

па се онда пече.



“Крпена баница”, се сматра:

Најексклузивнијом баницом, и,
некада се она носила на свадбе,
баш као што се данас носе:

“Торте и поклони”.



“Крпена баница”, се најчешће

припрема за:

Бадње вече,

Када се филује филлом од:

динстаног киселог купуса.

Негде се може наћи и назив:

„Налагана баница“.





Слика бр.4: Крупена баница

МАНИФЕСТАЦИЈА „ДАНИ БАНИЦЕ“

- „Дани банице“ је:

“Гастро-туристичка манифестација”,

Такмичарског карактера,

која негује обичаје,

културу и традицију овог краја Србије.

Ова манифестација,

покушава да сачува од заборава старе кулинарске

рецепте наших бака,

те да их пренесе даље,

како су се они и преносили

„с колена на колена...“

- Дани банице је:
 - Манифестација по којој је,
 - *Бела Паланка*, постала препознатљива,
- и, као таква представља неизоставни део у програму:
“Пословања,
као и један од
најважнијих пројеката у току године!



Дани банице се традиционално сваке године одржавају у:

Белој Паланци, друге недеље августа
(петак, субота и недеља), у,
прелепом амбијенту парка „**Врело**“.

Манифестација је међународног карактера, и,
интересовање за ову манифестацију се огледа у:

Све већем броју пријављених такмичара,
из године у годину!

Сваке године
„**Дане банице**“

Посети неколико хиљада људи из,
Свих крајева Србије,
као и из иностранства.

Ревизијални део манифестације првог дана,

који чини презентација и дегустација
традиционалних специјалитета различитих удружења из
Беле Паланке и околине као што су:

рибља чорба,

ловачка мућкалица,

паприкаш од голубова,

белмуж,

џиновска пљескавица,

а такође и велики број аутентичних јела.

Првог дана је:

и презентација израде:

“Банице”,

као и дечја олимпијада.

Дечја олимпијада је део манифестације:



„Дани банице“,

где се деца надмећу у припреми банице.

Промотер дечје, олимпијаде је Ненад Гладић – лепа Брка.

Такмичарски део манифестације, је другог дана где се такмичари “Надмећу у припреми најбоље банице”.

**Такмичари су подељени по категоријама,
а надмећу се у припреми:**

Слане банице,

Слатке банице,

Интегралне банице, и,

Савремене банице.

Правила такмичења су:

1) Слана баница мора бити филована сиром или сиром у комбинацији са блитвом, зељем, копривом и сл.

Слана баница се, прелива машћу и пече.

2) Слатка баница се припрема од различитих врста воћа или воћних намаза, али без додавања воде.

3) Интегрална баница, се припрема од различитих врста, интегралног брашна.

4) Савремену баницу, такмичари припремају по жељи.

Критеријуми за оцењивање банице су визуелни:

Изглед банице,

Мирис банице,

Укус банице-структура-конзистенција,

и архаичност банице,

али се могу додатавати и други критеријуми у складу са новим категоријама такмичења.



Задатак стручног жирија је да одабере:

“Најбољу баницу”!

А, састав жирија чине чланови из:

Бугарске,

Румуније,

Македоније и,

чланови Асоцијације шефова кувара Србије.

Жири додељује:



“Прво, Друго и Треће”, место у свим категоријама,
као и награду за најбоље декорисан сто!

Победник има част и задовољство,
као и обавезу, да се следеће године представи са:

“Највећом баницом”.



Сва три дана манифестације прати:

Културно – уметнички програм са гостима из целе
Србије и иностранства који обогаћују,
Манифестацију народним фолклором,
као и изворним етно песмама које негују и чувају

Победник- највећа “Баница” у Белој Паланци



Слика бр.5: Џиновска баница !!!

Дани Банице у Белој Паланци



Слика бр.5: Такмичарски сто

Дани банице у Белој Паланци



Слика бр.6: Домаћица суче баницу

Дани банице у Белој Паланци



Слика бр.7: Дечија олимпијада у Белој Паланци

Све у знаку „Банице“

2016.године у центру, Беле Паланке, подигнут је
СПОМЕНИК

„Домаћица са баницом“.

Званични податак:

је, да се, у Белој Паланци, налази једини споменик
посвећен:

“Жени Домаћици”.

2017.године на манифестацији

„Дани банице“, први пут су приказане маскоте

„Баничка и Баничко“.

Циљ маскота је да врше:

Додатну промоцију банице.

ЦЕНТАР БЕЛЕ ПАЛАНКЕ



Слика бр.8: Споменик „Домаћица са баницом“

Слика бр.9: Баничка и Баничко

„Дани банице“ као узор другима



Популарност манифестације *“Дани банице”* се ,
такође огледа у великом броју
сличних манифестација које се одржавају у суседним
градовима.

Тако је 2014.године у Нишу, одржано
„Такмичење за најбољу Нишку гибаницу“,
као и велики број сличних такмичења!



Вртка-аутохтона и јела од вртке

„Вртка“ је посебна врста црвене паприке, која се може наћи само у Белој Паланци.

Вртка се од давнина узгајала на просторима Беле Паланке и као таква, успела је да сачува свој облик!

Бела Паланка вредно ради на заштити њеног географског порекла.

Добила је назив по свом изгледу који је мање-више спиралан. Одликује се и јако танком кожом, тако да је идеална за пуњење.

Вртка паприка успева једино у Белој Паланци!

и,

Немогуће је пронаћи башту, у Белој Паланци,

која нема саднице паприке вртке!



Вртка је идеална је за низање и сушење,

тако да су куће у Белој Паланци,

„декорисане“, низовима паприке „вртке“.

Јела од вртке се налазе на “Менију сваке породице!

Вртка се налази на свим Јеловницима у

Угоститељским објекта у Белој Паланци.



Идеална је за пуњење,

па се често пуни надевима од:

меса, пасуља, купуса, жита и сл.



Од ње се могу припремати различита традиционална

јела:

Баница,

проја, чорба и сл.



Црвена Река

Црвена Река је насеље у Србији у општини Бела Паланка у Пиротском округу.

Црвена Река је мало село са свега око 500 житеља-становника.

Кроз Црвену Реку пролази магистрални пут Ниш –
Димитровград,
Тј. коридор 10.

Село је име добило по реци која протиче кроз село,
која за време кише добије црвену боју од црвене земље.



Гастрономија Црвене Реке - Проја



Како је Црвена Река, мало село,
и, нема неку развијену и утицајну Гастрономију.
У селу постоји, једна кафана где се може пробати,
“Најбољи домаћи роштиљ у целој Јужној Србији”,
У сваком дому, се припремају различита јела од,
Белопаланчке паприке вртке,
али оно, што, Црвена Река посебно истиче јесте:

“Домаћа проја”.



- Проја је нешто, што се припрема на брзину!
- Проја је идеална, за послужење ненајављених гостију!
Затим за: повојнице, за славе, рођендане и сл.
- За проју су потребне следеће животне намирнице:
 - Јаја, кукурузно и пшенично брашно,
 - а то је, нешто што се у сваком дому може наћи.
 - Зашто је проја из Црвене Реке најбоља?
- Па зато што се брашно узима на локалним воденицама,
- А, јаја су од кокошака које се хране травом и зрневљем,



- Житељи Црвене Реке се баве сточарством,
 - Па кад се у проју дода домаћи сир,
 - Па тек нека осушена паприка вртка,
А, још, домаћи чварци,... То је:
Специјалитет који треба, “**Јести**” а, не само пробати!

Како се проја у Црвеној Реци једе скоро сваког дана:



2009.године је одржана и прва манифестација под називом „Дан проје“.

Дани проје, је Гастрономска манифестација, такмичарског карактера.

Манифестација је првих година, била под организацијом, Основне школе „Јован Аранђеловић“ из Црвене Реке и, цркве „Ћирило и Методије“.

Док је последњих година, под организацијом ,

“Туристичке организације Беле Паланке”.

На првој манифестацији,



„Дан проје“,

било је око двадесет пријављених такмичара!

Док је до данас тај број порастао!

Учесници се такмиче у припреми најбоље проје!

А, за најуспешније су обезбеђене награде!

Манифестација се одржава крајем маја, и,
траје један дан и добро је посећена!

Манифестација је, употпуњена фолклором и,
народним играма!



Слика бр.11: Такмичарски сто!



Слика бр.12: Такмичарски сто!

Црвеноречки качамак



Где је проја, зна се, ту је и качамак!

Качамак је јело, које се припрема од сличних намирница,
као и проја!

А, опет све те намирнице, свака домаћица има у свом шпајзу!

Црвеноречки качамак,

Како га многи памте,

Кувао се дуго у котлу, на огњишту!

Домаћица стави све намирнице у котлић,

остави на тихој ватри да кува, и,

оодее, да обавља остале послове,...”буквално,заборави на
качамак”!

Качамак се крчкао дуго, и као такав посебно је био укусан када
се укућани врате са њиве!

Алтернативно, припрема се и, “Запечен качамак”!

Како?



Када остане скувани качамак од јуче,
Неће се бацити ни случајно!
Већ од њега постаје нови производ,
“Који је чак можда и бољи”!



Скувани качамак, се излије у машћу подмазану земљану чинију,
до пола.

Затим се сложи измрвљени сир и испечена сланина!

Опет су то намирнице које сваки дом има.

Потом се чинија, допуни остатком скуваног качамака,
а одозго се прелије запршком!

На загрејаној отопљеној, масноћи, се за тренутак пропржи,
тучена паприка и залије преко качамака.

Затим се посуда убаца у загрејану пећницу, око пола сата.

Уз запечен качамак, служи се овчије кисело млеко!

Црвеноречка “Прженија”



Како свака породица, има сопствену башту!

А, у овим крајевима паприка и парадајз дају велике приходе, па, понекад, долази до проблема – шта спремити са толиким паприкама и парадајзом?



Па шта друго него, “Прженију”.

Прженија је, јело које се једе скоро сваког дана у, просечном дому у Црвеној Реци:



*Да ли за доручак,
Да, ли за ручак или вечеру, а,
Поготово на лето и јесен.*



Припрема је једноставна:



Загреје се маст у дубоком тигању или шерпи.

Потом, се ставе, паприка и парадајз исечени на коцкице.

Посолити и онда следи пржење, док намирнице не омекшају!

Прженија, је посебно укусна када се,

„кува“, дуго на тихој ватри.



Затим се залије, умућеним домаћим јајима,

и, још мало упржи,

Само толико, да се јаја згрушају,

Додати мало, старог скорупа, и “Прженија”, је готова.

Прженија се најбоље једе са:

Домаћим овчјим сиром и врућом погачом из црепуље.



Слика бр.13: Црвеноречки „запечени“ качамак

Слика бр.14: Прженија са брашном

ПИРОТ

Пирот је град, у Пиротском округу.

Према попису из 2011. било је 57.928 становника на територији града са околним насељима, док је у самом граду било 38.785 становника.

Са доста сигурности, може се, тврдити да је Пирот изграђен на простору римског Туреса, важне станице између античког Наиса и Сердикe.

На месту Туреса је, у византијском периоду изграђено утврђење Квимедава, док град, у 12. веку помиње и арапски путописац Идриси као *Атруби*.

Први помен наазива, “Пирот”, потиче из 1498. године.

Дубровчани, су га такође називали *Пирот*.

Турски извори, “Пирот”, називају искључиво *Шехиркеј*,

Док су страни путописци, најчешће користили искварену верзију турског имена:

Sareck, Schardiu, Zarchin.

ПИРОТ



Сл. Пирут – лепота од града,...

Историја-Генеза Пирота



Град, Пирот, добија на важности,

пред крај 14. века, као погранична

“Српско-бугарска тврђава”.

- Но, пред, Косовску битку, град Пирот, је порушен и више никад није стекао важност једног “Великог утврђења”!

Брокијер је, у свом путопису 1432. приметио да у граду живи мало Турака!

Пирот је пао, под османску власт,

ТЕК, 1444. године!

(Више од пола века после Косовског Боја)

Османлије су тврђаву,

сасвим запустили!!!

Путописац,

Евлија Челебија,

Је у 16. веку,

описује као пропалу тврђаву!

- У контрасту са тврђавом,
путописци 16. века варош Пирот,
описују као изузетно, “лепу варош”.

Пиротска варош,

као и пут према Цариграду,
били су почетком османске владавине премештени
са брда Сарлака у алувијалну раван.

Насеље је било знатне величине, и,
од самог почетка османске власти је било
седиште нахије.

По свој прилици, муслимани су били,
“већина” у знатном броју у односу на “Србе”
током овог периода!

Врло је вероватно, да је Пирот,
један од градова у којима је вршена
“Колонизација” муслиманског становништва!

Доказ је, пошто се у граду,
помињу вакуф султана Мехмеда,
који су чинили *Велика џамија*, дућани,
као и дервиши.

Географске одлике



Град Пирот, се граничи са четири Српске општине:

Димитровград,

Књажевац,

Бела Паланка и Бабушница,

као и са Бугарском на дужини од 65 km.

У околини Пирота налазе се,

бројне познате планине као што су:

- Стара планина,
- Влашка планина,
- Белава,
- Сува планина и друге.

Кроз град Пирот протичу реке:

Нишава, Јерма,

Расничка река, Темштица, Височица...



Пирот, има и три језера:

Завојско језеро, Крупачко језеро и Суковско језеро.



Слика бр.15: Град Пирот

ГАСТРОНОМИЈА ПИРОТА

„Пеглана“ кобасица



Пеглана кобасица – ИЛИ
„Кобасица над кобасицима“ је,

“Врхунски специјалитет”,

Произведен од најквалитетнијег меса,

Умешаног са зачинима!





“Пеглана кобасица”,

потиче још из доба Турака.

За припрему пеглане кобасице,

Најчешће се користе

пажљиво одабрани комади:

Козијег, Овчијег и Јунећег меса,

Односно-кртина,.. *тјт*.

„Посне“, врсте меса!



За мнооге, најбоље је користити,
Магареће месо”!

Никако се не користи свињско месо,
из два разлога:



1)Први – јер се лако и брзо квари!

А,2) Други, је везан за порекло из турског доба!

Начин припреме:

Месо се одваја од свих жила, масноћа, лоја и
других примеса

(значи користи се само најквалитетније месо),

меље се и меша са зачинима.

Пеглана кобасица мора бити:



*Љута или најмање, дискретно љута,
Јер њена магија, је, баш у љутини,
специфичности и различитости укуса.*

Пиротске кобасице, се, након пуњења,

Везују у облику, латиничног слова “**U**”, и,



Суше се на промаји.



“Пегланим Пиротским кобасицама”,
Одговара Пиротска клима!

“Оптимална температура” треба да буде:

између минус пет и плус пет степени,
“Без влаге и великог мраза”!

Зато је за: прављење “Пеглане кобасице”,
најбољи период:
крај новембра –до краја децембра!

Током периода сушења kobасице се:

свака два – три дана пеглају,

(најчешће флашом)

“Због чега се и зову “Пеглане kobасице”,

Након чега добијају, облик “Потковице”.

Тако се из kobасице, “U”

избацује вода и ваздух и обезбеђује њена

дуготрајност!!!



За пеглану кобасицу кажу:



“Да је Пиротска вијагра”,



С, обзиром на то, да представља праву енергетску бомбу,

Пиротска пеглана кобасица обилује:



“Пуним укусом”,

“Заокружен племенитом љутином”!



Укуси зрелог, мошусног меса,
који мушкарцима уливају снагу!

А, женама доносе немир,

“Рећају се један за другим”!

Пиротска пеглана кобасица са:

*“Пиротским качкаваљем и Ћилимом” чини,
„Пиротско свето тројство“ :*



- 1) Укуса,
- 2) Мириса, и,
- 3) Боје старо-планинског поднебља!

АЛИ :



- 1) Без, конзерванаса,
- 2) Без, адитива и вештачке боје,
- 3) Без, *т*/термичке обраде, и,
- 4) Без, излагања диму!

“Ово је потпун еколошки производ”!



Слика бр.16 Сушење пеглане кобасице

Рецепт за Пиротску пеглану кобасицу:



*Рецепт за припрему је,
Једноставан и не треба да буде тајна!*

А, ако постоји тајна:

1) Она је у избору меса,

2) У, њиховом односу,

3) У цревима за пуњење,

4) У, зачинима,

5) У, сушењу,

6) У, пеглању... и, на крају,

*7) У, “Љубави”, са којом се праве,
“Пеглане пиротске кобасице”!*

И зато, свако ко прави пеглану, каже:

“Да је његова најбоља”!

Месо које се користи је:



*Козје,
Овчије,
Јунеће,*



Магареће – у односу по избору!

Очистити месо од свих непожељених примеса:

Од костију, жилица, опни, масноће,..да буде,

“Чиста кртина”, потом се сече на комаде, а,

затим,...





се меље и додају зачини у следећим процентима:

1) До 2 % соли,

2) Паприке 2 % (1,7 % слатке и 0,3 % љуте),

3) Белог лука 1 %, и,

4) Бибера до 1 % (може комбинација црног и белог).

5) Од зачина се могу користити:

Ловор,

Босиљак, и,

6) *Остало зачинско миришљаво-ароматично биље,*

ПС. “Само се не сме додавати вода”!



ВАЖНО!



Зависно од укуса,

*Количина појединих зачина може бити променљива,
у зависности од афинитета оног ко их прави,
а на крају то је и једна од:*



“Тајни Пиротске Пеглане”.

За пуњење се користе дебља јунећа црева.
После пуњења и обликовања кобасице се суше,
на промаји са што мање влаге!



Прво пеглање флашом је:



Другог дана од дана пуњења, и,
Онда сваких два до три дана!



У зависности од црева у којима су се пуниле,
“Пиротске пеглане кобасице”, се,
могу пробати првих петнаест дана,
након пуњења!



Важно је и на време,
Склонити пеглане кобасице са промаје,
“Да се не би-пресушиле”!



Оцена квалитета и укуса пеглане



Свако ко направи пеглану Пиротску кобасицу,

као што смо рекли каже:

“Да је његова најбоља”!

И баш зато се у зимском периоду,

одржавају незванична такмичења по кафанама,

на којима се,

“Додуше уз доста вина”,

оцењује чије су пеглане најбоље!

Ипак, до објективног оцењивања долазимо:

Прво визуелно,

Након тога мирисом, и, на крају,

Укусом структуром и козистенцијом!



Танко исечен лист пеглане мора,

по структури бити:

Компактан,

Да се види да је сачињен од меса,

Без жилица, опни и без масноћа!

Када се лист пеглане кобасице:

Постави ка извору светлости,

треба да се види розе-црвено месо,

које показује да је добро осушено,

са уједначеном бојом!

Ако постоји масноћа,

Она, се манифестује као бели,

масни део,

Што знатно, “умањује” квалитет самог производа!



Мирис и укус пеглане кобасице мора да буде:



Незаборавна комбинација меса и зачина,
Која, остаје заувек у сећању!



Потом,

Када пар листића, пеглане кобасице ставимо у уста, и,

Лагано почнемо са жвакањем,



Сав квалитет пеглане кобасице ступа на сцену:



Показујући савршену комбинацију пуног укуса меса,
Обогаћену квалитетним зачинима, и, на крају,



“Дискретне и уједначене љутине”!!!



Тако да:

Сваки залогај,

Изазива зависност и жељу,
да узмемо још један!



Као што пеглана кобасица, не сме бити: **“Нељута”**,
Исто тако, не сме бити ни: **“Много љута”**,
Јер нећемо моћи да осетимо остале укусе!

Пеглана кобасица је,
Можда једини производ који,
Без обзира на љутину,
Воле да једу, и,
деца и одрасли!

Пиротска Пеглана Кобасица,



Може се служити, пре и после главног оброка!

Сече се милиметарски, “танко” ,под углом од 75 степени,

који представља линију, на којој се срећу најбоље ароме,

што их у себи носи овај производ, са,

“Географским пореклом”.

Листићи пеглане кобасице,

жваћу се, и, задржавају у устима, “што дуже”,

да би се осетили, сви укуси које у себи носи,

“Пиротска пеглана кобасица”!

*С обзиром на то,
Да је реч о веома сувом месу,
које упија течност,*

“Може се мезити и пити целу ноћ”!,...

А, да се при том не напијете!

*Међутим, “дневно се сме појести” само 150 грама овог
специјалитета, а све преко тога,
посебно када је реч о људима са срчаним проблемима,
постаје ризично.*



*Препоручује се, уз робусна црвена вина!
Пироћанци, овај производ највише воле уз
шприцере, од:
Пиротских домаћих „Розе“ вина.*

Сајам пиротске пеглане кобасице



Прво Светско првенство,

У прављењу “Пиротске Пеглане Кобасице”

Одржано је 12. фебруара 2011. године!

Поред промоције овог производа,

“Циљ манифестације био је”:

Да се покрене иницијатива, да се овај бренд коначно и заштити!



А, да сама манифестација,

буде уврштена у регистар сајмова Министарства пољопривреде од
Националног значаја.

2013. године, Манифестација прераста у, “Сајам “,

Под покровитељством општине Пирот!!!

На сајму “Пеглане кобасице”,



Учествује велики број Пироћанаца који се,
надмећу у припреми најбоље:

“Пеглане кобасице”!

Жири чине стручњаци из области:

Гастрономије,

Угоститељства,

Технолози, ... и, други, ...

Који додељују награде за

“Најбољу пеглану кобасицу”,

Као и награду за најбоље уређен штанд!

Занимљиво је,

Да сви такмичари имају своју шифру под којом се такмиче,

Па се често на штандовима могу видети

шифре:

Афродизијак,

Лане,

Бачван,

Ох пеглана,

Боем,

Пиротска вијагра и сл.



Такође, Сајам се сваке године одржава под другим слоганом:



*Па је,... до сада било:
„ Пирот де Жанејро “ ,
„Пеглај Пироте,
Весели се Србијо“ и сл.*



- **Манифестацију посети:**

*Велики број људи из целе Србије,
као и велики број људи из:
Бугарске и иностранства.*



Слика бр.18: Пеглана кобасица
Слика бр.19: Пеглана кобасица

Пиротски качкаваљ

У Србији се качкаваљ, прави на више места,

Али, јединствени,

Прави сир овакве врсте,

Везан је за:

“Пирот”!

Како је Пиротски крај, јужно поднебље,

Сунце не дозвољава, да храна стоји дуго и,

Брзо се квари!

Обичан бели сир кратког је века,

а природне околности натерале су овчаре да,
произведу сир који ће моћи дуже да стоји –

“Пиротски качкаваљ”.





“Пиротски качкавал”



Створила је Стара планина, и,

Хиљаде оваца које су проводиле месеце,

На богатим травнатим пашњацима!

“Пиротски качкавал”, створило је:

-изобиље сточне хране, и,

-изобиље квалитетног млека.

Данас је “Пиротски качкавал”

“Бренд Пирота”,

“Производ традиционалног квалитета и укуса”!

Технологију производње качкаваља становницима Пирота пренели су тзв.



↓
-Црновунци,

-Ашани или,

-Куцовласи, затим,



-Номадски сточари и балкански староседеоци,

Који су период од пролећа до јесени,

Проводили на Старој планини,

Напасајући своја бројна стада оваца.

“Пироћанци”,

Векови нису мењали,

“Начин његове производње”!

Као и први млекар, који је хтео да

добе сир,

па је укрстио два дрвета,

направио тзв. Крсташ–добе мешалицу

за млеко и,

“Сирну масу”,

сви су они преносећи знање,

са оца на сина,

радили на исти начин!



*Након ослобођења овог дела Србије од турака,
Овчарство постаје главна делатност:*

*Експанзија овчарства, а,
тима и производња качкаваља достиже свој
врхунац до краја Краљевине Југославије.*

АЛИ,

*Од тада престаје популаризација,
овчарства и производња качкаваља!!! (КПЈ=!!!!!!)*

*Производња качкаваља, од крављег млека,
после Другог светског рата,
добива све већи замах, и,
сада доминира у структури,
“Производње качкаваља”.*



ПИРОТСКИ КАЧКАВАЉ – КАРАКТЕРИСТИКЕ



Тесто сира је:



Сламно-жуће боје, компактно и без шупљина.

Код зрелог сира, тесто је:

Пријатног укуса,

Крто и љуспичасто са нешто пикантности.

Тесто зрелог качкаваља је:

“Увек натопљено млечном машићу”.

Микрофлору Пиротског качкаваља, чине:

“Бактерије млечне киселине”,

које потичу из млека као главне сировине или из спољашне средине!

Маса котурова качкаваља износи од: 5 – 10 кг.

Процес израде-Пиротског КАЧКАВАЉА



Технолошки процес израде Пиротског качкаваља се састоји из три фазе:

1) Израде баскије,

2) Превођења баскије у качкавањ, и,

3) Досољавање!

Важно је знати:



За негу и зрење Пиротског качкаваља,

Потрбно је:

“Минимум осмонедељно”, зрење и нега качкаваља”.



Централна специфична тачка,



“Процеса превођења баскије у качкавал”, је:
“Парење теста у платненој корпи”.



Након овог поступка сир се соли методом:



„Сувог сољења“, и,
“Меси, како би се,
со равномерно распоредила са масом.

Након обликовања и стављања масе у калуп:



На тесту се буше руне, ради истискивања
ваздуха,

Чиме се спречава, могуће буђање сира изнутра!

Затим се премешта у сушару где стоји:

“10 до 15 дана”,

*на температури око 25 степени,
кад убрзано губи воду и добија своју
карактеристичну боју!*

Након зрења штити се:



“Вакумирањем, воскирањем”, и сл.



Дар природе



Особине по којима се, млеко овог краја разликује,

Јесте:



“Мирис и укус”

од млека других географских подручја,

заснивају се на специфичностима испаше,

“Најквалитетнијом травом”

и,

“Биљем у заштићеном парку природе”.

*Незагађено земљиште богато изворским водама,
доноси формирању специфичних особина
“Пиротског качкаваља”.*



Пиротски качкаваљ може бити од:



- 1) Овчијег млека,*
- 2) Крављег млека, или,*
- 3) Мешанац од мешаног овчијег и,
Крављег млека.*



Слика бр.20 Пиротски качкавалъ
Слика бр.21 Пиротски качкавалъ

Пиротски „Жешћи Мећићи“

“Мекике”, или како их Пироћанци зову „*Мећићи*“.

*То је “Гастрономски производ,
који се спрема у целој Србији,
“Веома једноставно”.*

А, ипак, обара рекорде продаје на,

“Пиротском ваиару”!

Толико популарно, да се продаје, “*више*” од *пљескавице и печења!*

У Пироту се могу наћи више радњи које,

продају „*Мећиће*“.

И свака је пуна!

Да ли је, популарно због “*укуса*”, или ипак “*због цене*”?

Мећиће у Пироту, можете наћи и, за *50 динара*...и то оне чак од: “*пола метра*”!



*Слика бр.22 Радња у Пироту која продаје „Мешиће“
Слика бр.23. “Мекике на вашару”!*

Фестивал “Старопланинских” јела



У прелепом Пиротском селу, “Темска”,
сваке године се одржава фестивал
“Старопланинских јела”.

Ово је дефинитвно “Манифестација”,
коју треба посетити,



Зашто-Зато,
што се на њој могу видети,
Не само, “Ауθενична јела из Пирота”,
Већ, и, “Ауθενична јела из целе Србије”.

Фестивал у, Организацији,
села, “Темска”,
Општине Пирот, и “Удружења жена”,
Организује
Фестивал, “Изворско зрно“ из, “Темске”.



Овај фестивал има за циљ,



“Да сачува од заборава јела”,
која су припремана на овим просторима у,
“Давним временима”.

Фестивал “Изворско зрно” је,
“Такмичарског Карактера”, а,
“Храна”, се обично по завршетку фестивала,
“Бесплатно”, дели људима”!

Фестивал се организује,
крајем јуна, или, почетком јула.



2017.године, “Фестивал”,
обогаћен категоријом
„Дани гљива“,
где се могу пробати специјалитети од:
“Старопланинских печурака”.

“Фестивал” је, “Популаран” зато што, обједињује “Гастрономске Производе” из околине.



*Најпознатији производи који се могу видети су:
Сармице у виновом листу, мотане у троугао.*

*Сармице које су се годинама,
можда и вековима спремале и,
мотале на овај начин и,
карактеристичне су за Димитровград.*



Сармице, могу бити:
“Посне” са, старопланинским печуркама или,
“Масне са месом”.



“Сармице се могу, правити и од: “листа липе”, или сл.
Трљаница од наприке “Вртке”, из Беле Паланке.
Једна класична салата чије су основне намирнице:
“Сува наприка вртка и прازی лук”.
“А где је Бела Паланка”,
Ту је наравно и, “Баница”.



*Јагњеће печење се може пробати, у целој Србији,
“Али кажу”,
“Најбоље је оно Старопланинско”.
Да ли зато, што, јагње иде на испашу на великим
надморским висинама,
Да ли, због чистог ваздуха...није утврђено?,...*

Али, јужњаци кажу:

“Да је најбоља”.

Специфична, и, топлотна обрада јагњета,

Такозвано; “Јагње у блату”, и,

Кажу,

“Јагње се закоље, потом,

Се изваде изнутрице,

Опере и намаже глином.

Затим се термички обрађује на жару, “Неколико сати”.

Касније се удари,

неколико пута да блато спадне са меса,

А, са блатом заједно спада и кожа.



Слика бр.24 Фестивал старопланинских јела
Слика бр.25 Фестивал старопланинских јела

Бабушница

Бабушница је, градско насеље у Србији у општини Бабушница у Пиротском округу.

Према попису из 2011. има 4601- становника.

Географија

Бабушница се, налази на регионалном путу: Лесковац - Власотинце - Бабушница - Пирот.

Бабушница је, удаљена: од Пирота 24 km, од Власотинца 37 km, од Лесковца 52 km а од Беле Паланке 23 km .

Кроз Бабушницу, протиче река Лужница, а сам град се налази у Лужничкој котлини.

Недалеко од, Звоначке Бање налази се,
“Ветренско језеро”.



Слика бр.26: Бабушница-лепа Српска варошица

Гастрономија Бабушнице – “Вурда”



Ако је Бабушница, по нечему позната,
позната је по “Вурди”.

Цеђено кисело млеко, или “Вурда”,
представља “Бренд” овог краја.

Углавном се припрема од:

крављег млека, али може се припремати и,
од овчијег, козијег млека и сл.

За један килограм вурде, потребно је:

6. Литара млека.

Основни састојци су:

“Млеко, потквас и со”

ДОБИЈАЊЕ ВУРДЕ



Вурда се добија цеђењем киселог млека.
У тако исцеђену смешу, углавном се додаје:
“*Паприка*”, и чува се,
на умереној температури око тридесет дана.
За то време долази до врења, и,
тако се добија:
“*Производ киселкастог укуса*”, и,
“*Кремасте структуре*”.
Вурди се могу додавати разни додаци:

- 1) Паприка,
- 2) Кисели краставчићи,
- 3) Сусам,
- 4) Тартуфи и сл.



“Вурда је постала”, позната и,

ван граница Србије и,

због тога је добила и своју,

“Манифестацију”

„Вурдијада“,

Која се одржава сваке године,

Крајем октобра или почетком новембра!

“Вурдијада”,



Из године у годину, постаје све популарнија,

што се огледа:

У све већем броју,

пријављених такмичара!

ВУРДИЈАДА У БАБУШНИЦИ



Слика бр.27 Вурда са паприком

ДИМИТРОВ ГРАД - СРПСКИ ЦАРИБРОД



Димитров град је, градско насеље у Р.Србији,
У, Општини Димитровград у,
”Пиротском округу”.

Према попису из: 2011. било је **6.278.** становника.

До 1951. године, звао се ”ЦАРИБРОД”,
Од речи “Царски бунар-Царски брод у ком су живели, и
Срби”, а,

те године је, ДЕКРЕТОМ” тадашње Владе ФНРЈ-ТИТО-КОЈИ
је, “Цариброд”,
“Тенденциозно”,

преименован у димитровград, и то:
у част Георги Димитрова, бугарског председника, ? !!!!!

Године 2008. одборници

*Скупштине општине, “димитровград”,
покренули су иницијативу да врате старо име”
“ЦАРИБРОД”!*

**Одлука о промени имена је изгласана, “АЛИ”,
“ТЕНДЕЦИОЗНО ЈОШ НИЈЕ
СПРОВЕДЕНА !!!**



Димитровград-Цариброд, је,

Центар је бугарске мањине у Србији.

Општина димитровград и Општина Босилеград су,

једине две општине у којој,

Бугари чине већину у Србији.

Географија



Територија Димитровграда, налази се у

“Југоисточном делу Србије”.



Општина Димитровград, смештена је,
у источном пределу Пиротског округа у горњем
току реке Нишаве.

Димитровград се налази на:
463 метара надморске висине,
смештен на самој граници са Републиком
Бугарском.



Кроз град пролази ”Коридор 10”, и железничка
пруга Београд—Ниш—Софија.

На око 2 km. налази се, гранични прелаз Градина.

Историја је “учитељица живота”!!!

- Трагови првих насеља на територији општине Димитровград датирају још из времена енеолита. Околина града је била насељена и у бронзаном и гвозденом добу што се може закључити на основу многобројних археолошких налаза. Римски пут Via Militaris саграђен у првом веку нове ере је пролазио кроз територију данашњег града.
- У средњем веку је саграђен Манастир Поганово који се налази у близини Димитровграда. Манастир је подигнут крајем 14. века, а осликан, богатим тематским програмом, тек 100 година касније, тачније 1499. године, од стране уметника из предела северне Грчке. Основао и подигао га је српски племић Константин Дејановић Драгаш, сестрић цара Душана. Због саме локације манастира, приступачност, све до 1927. године, је била незамислива, јер је кланац реке Јерме био у потпуности непроходан. Захваљујући томе, манастир је остао такоређи неоштећен кроз векове.
- Ови крајеви су 1433. године пали у дугогодишње турско ропство. Турски султан Сулејман Величанствени који је 1521. године са својом војском преузео поход на север при пропутовању кроз долину Нишаве је записао: *„Коначно сам у насељу под именом Царски бунар“*. По предањима назив овог насеља био је „Царски брод“, па се као такав и данас користи у народу.



Слика бр.29: Димитровград-лепа Српска варошица

Гастрономија Димитровграда–Цариброда

“Шушеница”-Сушеница

“Гастрономија Димитровграда”,

је слична као и у осталим деловима Јужне Србије:

-Специјалитети са роштиља,

-Пуњене паприке,

-Разне пите и сл.

Оно што Димитровград, посебно истиче јесте:



„Царибродска шушеница“

Тјт. “димљено свињско месо”.

У Димитровграду кажу да је,

Тајна у квалитетном месу,

јер се за сушенице користи:



“Најбоље месо од свиње”, (лакс каре, бут,...), али је и,

Тајна је у лаганој припреми сушенице!

*Од оног меса које се не искористи за,
сушенице, праве се:*

Кобасице,

*које су такође веома квалитетне,
јер се праве само од меса и соли!*

Начин припреме “Сушенице”:

Када се свиња закоље,

*исеку се комади најквалитетнијег меса у сушенице и
посоле се,*

а током стајања се стално окрећу!



Најбоље се сушенице добијају:

када месо одстоји двадесетак дана.

Затим се месо расоли, – опере се млаком водом,
како би се са њега скинула сувишна со!

Онда се месо стави на: “ладан дим”.

„Ладан дим“



Подразумева да се, месо не обрађује термички,
*већ се сушење обавља природним путем,
не под дејством ватре,
већ дима и ваздуха.*

Ако се више ложи, и, ако је месо готово за:
три дана,
Онда то, “*Није Царибродска сушеница*”!.
Истинско, “Суво сушење меса”,
Траје далеко дуже,
Онолико колико је потребно да,
“Месо буде потпуно суво”!



“Ако се ради” :

*Стрпљиво, искрено, с љубављу и,
поштено,...*

“Онда неће изостати ни квалитет“ !

(истичу у Димитровграду).



Царибродска сушеница, има и своју манифестацију

***„Дани Царибродске сушенице“,
Која се одржава крајем новембра.***



***Манифестација је, сајамског типа која има,
за циљ промоцију, “Гастрономских Специјалитета”а,***

**Посебно традиционалног,
Царибродског специјалитета *„Шушенице“*
(димљено свињско месо).**

Циљ манифестације је:

„Дани Царибродске сушенице“ је,



*Очување и промоција специјалитета који се,
Вековима припремају у овом делу Србије.*

Манифестацију посети,

*Велики број туристи из целе Србије,
као и Бугарске и Македоније.*

Манифестација окупи више од стотину излагача,

А, поред “Царибродске сушенице”,

На сајму се могу видети:

*Сушена сланина,
Пеглана кобасица и сл.*



Слика бр. 30: Царибродска шушеница
Слика бр.31: Сајам царибродске шушенице

„Велигденска перашка“



*“Велигденска перашка”,
је, још једна занимљива,
“Манифестација”, која се одржава у:
“Цариброду-Димитровграду”!*

*“Велигденска перашка”
Одржава се уочи “Васкрса”, и,
Промовише обичаје везане за:*

Фарбање јаја,

“На традиционалан начин”:

Туцање јајима,

Изложба националних,

Аутохтоних,

Аутентичних, и,

Домаћих јела и сл.



Слика бр.32: Велигденска перашка

2) ЈАБЛАНИЧКИ ОКРУГ



Јабланички округ се, налази у Југоисточном делу Србије.

Обухвата град и општине:

Град Лесковац,

Општина Бојник,

Општина Лебане,

Општина Медвеђа,

Општина Власотинце и,

Општина Црна Трава.

Лесковац



Лесковац је, административни центар,
Јабланичког округа.

Статус града добио је 2007. године.

Град се налази у Лесковачкој котлини,
познатој по српском петоречју.

Према попису из 2011,

у самом Лесковцу живело је 60.288 становника,
док је у општини живело 144.206 становника.

Историја Лесковца

Насеље датира, још из доба Римског царства.

Средњовековни назив насеља је:

”Глубочица”

Име, *Лесковац* град, је, добио име

по шумама леске *тј.* лешника.



Грчки историчар, “Херодот”, помиње,
у V веку пре нашег рачунања времена,
да је на месту или у близини данашњег Лесковца
постојало извесно илирско
(дарданско)
насеље, око којег се гајила конопља.



У II веку после,

нашег рачунања времена,
пошто су победили - *“Илире”*,

“Римљани”,

су нашли једно насеље на левој обали Ветернице,

и на брду Хисар подигли тврђаву,

која је доминирала градом и друмом.



О првим вековима,



“Живота наших предака”,

На овим просторима,

Не налазимо помена све до XII века.

Предео око данашњег,

“Лесковца”

под именом

“Глубочица” (Дубочица).

Грчки цар Манојло, је Немањи у XII веку,

Поклонио област Глубочицу,

У, којој се налазило насеље *“Лесковац”*.

Из времена цара Душана, и, непосредно после тога поједина села у Дубочици па и сам Лесковац били су даривани манастирима:

- **Цар Стефан Душан,**

је 1348. године дао на поклон

Манастиру Хилендар село Лесковац!

1395. године монахиња Ефимија,

(Кнегиња Милица)

Са синовима: Вуком и Стефаном,

Дала је Светогорском манастиру

Св. Пантелејмона

кућу и два човека у Лесковцу.

Тада је Лесковац,

“Први пут поменут као град”!

*Крајем XVIII века,
Лесковац је већ центар великог,
“Лесковачког пашалука”,
Који је обухватао целу територију:
Бившег Санџака Алаџи - Хисар (Крушевац) и,
Параћин.*

*Француски географ Ами Буе,
1837. године пише да Лесковац има 3000 кућа:
2.400. “Хришћанских”,
500 турских,
30 Циганских и,
10 Јеврејских, и, других,...
Укупно 15.000 становника.*

Окупацијом Лесковачког краја од:



*Стране Аустро - Угарске, Немачке и Бугарске
(од 1915. - 1918.),*

Нанета је:

*“Огромна-Велика штета становништву,
Привреди и пореметила његов развитак”!!!*



*“Лесковац”, до избијања II светског рата,
достиге свој зенит у привредном развоју!*



Слика бр.33: Лесковац-Леп Српски град

Гастрономија Лесковца – “Роштиљ”

Прва асоцијација на Лесковац је:

„Лесковачка роштиљијада“.

„Ако си немаш мерак на једење”,

“Не се заватај око ћевапи”.

Ћевапи су за људи!

Од мељено месо од:

Од плећку,

Од шију на бика и од пафлек.

Кад се убаво измеси,

тури се на лед,

да престије!





*Ујутру се измеље још јед'н пут!
Кад месо одвугне – тури се на жар.
Ћумур мора да је из планину.
Домаћица да је убава.
Домаћин да не е будала.
Кад се тој удеси,
Ћевап ће си сам рипне на човека,
у тањир!
“Так'и ћевапи, пра'е се у Лесковац“*

Град Лесковац, и,
Туристичка Организација града Лесковца,
Годинама уназад, на простору,

„Широке чаршије“

у центру Лесковца,

Организују Гастрономску Манифестацију:

„Роштиљијада“.

Од идеје о Гастрономској Манифестацији у,

“Граду роштиља”,-Српски Манчестер”

Која је настала давне 1965. године,

до реализације прве роштиљијаде 1990.године,

протекло је ево већ 55.година.

У наредним годинама, ова, “Манифестација”

ће постати највећи “Гастрономски” догађај на простору
Балкана.

*С, обзиром на број излагача,
Посетилаца и пратеће садржаје,*



„Роштиљијада“ је,

Једна од:

“Најзначајнијих Манифестација у Србији!”

Процена организатора,

да је двадесет и седму манифестацију,



посетило више,

“Од пола милиона љубитеља добре хране” и,

*Квалитетног провода, и,
тај број се стално повећава.*

Роштиљијада је значајна Манифестација,



Угоститељско – Туристичке понуде у Србији,



чији су основни циљеви:



Презентација нових достигнућа, у,

“Области Гастрономије”,



Унапређење квалитета понуда и услуге,

као и унапређење развоја,

Угоститељско – Туристичке привреде и,

“Кадрова у Угоститељству и Туризму Србије”.

Роштиљијада је најдужа
“Гастрономска Манифестација у Србији”
(седам дана у континуитету).

Манифестација која траје 30. година,
“Без иједне године паузе”.

“Гастрономска Манифестација”,
која у многоме доприноси порасту имиџа Лесковца,
као великог центра Југа Србије-Манчестера!

Роштиљијада се одржава у,
Строгом центру града,
на преко 15.000 м²,
Штандови су покривени тендама,
поређани су у једном низу, представљајући:
„Лесковачки воз“.



У такмичењу на “Роштиљијади”
Постоји неколико категорија
“Такмичара”.



Велика пљескавица



Такмичење у припреми,

“Велике пљескавице”

Није лако замислити,

*Пљескавицу која у себи има, **60 кг.***

*“Роштиљ меса”, а још теже је ову пљескавицу
направити!*

*То је светски рекорд у величини,
коју вешти мајстори из године у годину обарају!*

Та творевина, пречника од:

метар и по,

дебљине три центиметара,

“Плени пажњу светских медија”



Слике са такмичења, обишле су многе
меридијане,

А, сам тренутак, окретања пљескавице,
подиже адреналин посматрача!

Ово такмичење, прати стручна комисија,
састављена од угледних професора
“Гастрономије”,

Који воде рачуна по:

- 1) Количини и квалитету меса,
- 2) По облику и, димензијама пљескавице,
- 3) О, компактности масе, и,
- 4) Посебно о укусу финалног производа!



*Слика бр.34: Џиновска пљескавица
Слика бр.35 Лесковачки роштиљ*

Такмичење ученика Средњих Угоститељских школа

На коме учествује велики број ученика из близу 90.школа

Р.Србије као су:

Београд,

Лесковац,

Врњачка Бања,

Ниш,

Нови Сад,

Смедерево,

Велика Плана,

Бујановац,

Врање,... и, из,

иностранства (Бугарска).

Циљ такмичења је да се:



**Афирмишу креативни и талентовани ученици,
смера кувар и кулинарски техничар,
као и размена професионалних искуства!**

На такмичењу се оцењује:

*Познавање и пријем животних намирница,
Складиштење животних намирница,
Топлотна обрада и температура,
Естетика сервирања-изглед,
Креативност и иновативност,
Мирис , укус и конзистенција-структура,...*



А, жири чине компетентни наставници из школа ученика.

Пљескавица из руке



*Такмичење у припреми пљескавице,
“из руке”,*

Је други такмичарски специјалитет,

“Који побуђује пажњу и заслужује дивљење”!

*Ово такмичење је претеча, тамичења у припреми
“Највеће пљескавице”.*

Замислите мајстора,

Који својим шакама обликује три килограма меса,

“Затим баци на скару и испече”!

Као и за велику,

Тако и за ову,

„Малу“ пљескавицу, важе иста правила!

Такмичење мајстора роштиља

Чувени, „Миодраг Глигоријевић – Драги Буре“,

аутор је,

“Припремс пљескавице из руке”,

Која се организује уз учешће великог броја
мајстора роштиља из свих крајева Србије и
иностранства,

а све то уз присуство великог броја,
новинарских екипа.

На такмичењу састав жирији чине еминентни
стручњаци из поља Гастрономије,
што из Србије, што из иностранства.



*Слика бр.36: Пљескавица „из руке”
Слика бр.37: Лесковачка роштиљијада*



Слика бр.38: Лесковачки роштиљ
Слика бр.39: Такмичење ученика средњих школа



Лесковачка „мућкалица“

Поред лесковачког роштиља,
“*Веома познато јело је и мућкалица”.*
Један део лесковачке мућкалице чини:



“Месо испечено на роштиљу”

Кажу:

„Што више врста меса, боља мућкалица“,

То значи да се у мућкалици могу наћи:

Јунеће месо исечено на коцке и испечено на роштиљу,

ћевани,

кобасице испечене и исечене,

А, најчешће је то свињско месо,

које се сече на коцке,

ниже на ражњић и пече на роштиљу.

Други део представља поврће, које се динста посебно.

Од поврћа се користи, оно што се нађе у башти.

“Лук”, је главни састојак, иде у количини 1:1 са месом.

Лук се сече на крупније комаде.

“Без паприке ништа”! –

“Свежа паприка се сече на коцке, и, динста”,

заједно са луком,

А, алева паприка служи да да боју и укус мућкалици.

Може се додати; и ситно исецкано коренасто поврће –



Парадајз је,



“Обавезан састојак сваке мућкалице”.

У сезони се користи,

свеж који се сече на коцке, и,

додаје на крају,

А, зими се користи парадајз салата, *или тзв.*

„Парадајз из флашу“.

Одлика мућкалице је:

“Блага љутина”,

Која се добија од тучене паприке



Мућкалица се најбоље прирема:



Када се поврће обрађује у земљаној посуди,

Па се потом, дода испечено месо.

Затим се садржај „мућка“



“Трешењем посуде – нема мешања варјачом”!

Мућкалица се налази на скоро сваком:

“Мениу”, у,

Ресторанима широм Јужне Србије





Слика бр.40 Лесковачка мућкалица

Слика бр.41 Лесковачка мућкалица

Лесковачки “Ајвар”

*Плодна, осунчана и водом богата лесковачка
котлина,*

Даје становништву Лесковца,

“Велике количине наприке”

„Ајварке“,

Коју негујући знања,

наслеђена од предака,

прерађују на традиционалан начин “у “

“Ајвар”.

У процесу производње лесковачког ајвара,

се огледа вишедеценијско знање,

које је локално становништво наследило!

Домаће сорте паприке “Ајварке”,

Чији плодови обликом,

Одговарају процесу, печења на равној плочи,

Припрема земљишта и расада,

Нега биљака-плодова су важни услови за добијање

“Доброг ајвара”.

Квалитет, арома, печење на отвореном пламену,

Љуштење, млевење, цеђење, пржење, зачињавање,...

Све дуготрајно, полако, без журбе и,

“У добром друштву”,

Како би се сачувао укус југа, у,

Овом омиљеном:

“Намазу и салати”.

У Лесковачкој котлини,

Годишње се, произведе око “милион тегли ајвара”.

Квалитет ајвара,

Зависи од квалитета саме паприке.

“Зачињавање је индивидуално”.

Врућ ајвар се сипа у вруће тегле,

и на тај начин “пастеризује”.

„Тако спремљен „српски кавијар“

може да преживи и,

“Атомску бомбу“,

Кажу Лесковчани.





Слика бр.42: Лесковачки ајвар

ВЛАСОТИНЦЕ

Општина Власотинце се налази у Југоисточној Србији и део је Јабланичког округа чије седиште је Лесковац.

Територија општине Власотинце се граничи на западу са Лесковачком, на југу са Црнотравском, на истоку са Бабушничком и на северу са Гаџинханском општином.

Власотинце је највеће насеље (град) и уједно административни и економски центар општине.

Некад је Власотинце било варошица.

За варошицу је проглашено 1878. године по ослобођењу југа Србије од Турака.

Године 1893. добило је урбанистички план, који је израдио инжењер Бартос.

План је реализован тек 1922. и 1923. године.

ВИНСКИ БАЛ У ВЛАСОТИНЦЕ

*Шездесетих година,
се по први пут одржава*

“Манифестација”

посвећена виноградарству овог краја:

“Вински бал”.

Циљ манифестације је,

“Промоција културе и виноградарства”

за које је везан развој општине.

Власотиначки виноградарски,

се још 1923. године удружују у

“Виноградарску задругу”.

*Као и сваке године приликом,
“Манифестације”,
која се одржава на обали реке Власине,
крај Нешићевог кеја,
бира се*

“Богиња вина”

У чију улогу ступа девојка из околине.

*За време трајања,
“Манифестације”,
промовише се
Независна Кнежевина Власотинце,
са, “Изабраним кнезом”.*

Поред дегустације вина из локалних винограда,
следи и богати културно-уметнички програм.

“*Вински бал*”, се одржава у августу.

“*Вински бал*”, започиње спремањем,
„Власинског котлића“.

Рибља чорба и остали специјалитети из котлића
чине вински бал богатијим.





*Слика бр.43: Котлићи на винском балу
Слика бр.44 Рибља чорба*

МЕДВЕЂА

Општина Медвеђа је општина у Јабланичком округу у Србији.

Према попису из 1991. године, општина Медвеђа је имала 13.368 становника, А, према попису из 2002. године 10.760.

Туристичка, “Манифестација”, од значаја је за Сијаринску бању и Медвеђу је:

„Златни котлић гејзера“,

коју организује:

Организација спортских риболоваца

„Горња Јабланица“

из Медвеђе.

*Са, Организацијом ове “Манифестације”,
почело се 2011 године.*

*За, почетак, ова манифестација, је,
“Више од очекиваног оправдала своје
постојање”!*

*Поред такмичења,
у спортском риболову,
За чланове удружења у свим категоријама,
организује и такмичење у припремању:*

*“Рибљег котлића”,
у Сијаринској бањи на:
простору кеја Бањске реке.*

Такмичење је отворено,

за све заинтересоване мајсторе у припремању:

“Рибљег котлића”!

Ова манифестација одржава се:

У, недељу “Видовдана”

и прате је бројни спонзори.

Програм Манифестације,

обогаћен је,

“Културно забавним програмом”

као и проглашењу победника:

“Златног котлића”.





Слика бр.45: Златни котлић Гејзера

Слика бр.46 Котлић на Гејзеру

БОЈНИК

Општина Бојник је општина у Јабланичком округу са седиштем у истоименом граду.

Према последњем попису, становништва 2011. године општина има 11.104 становника.

Општина Бојник се налази ван најзначајнијих магистралних саобраћајница.

Бојник, чини,

природну везу северозападног дела,

Лесковачке котлине са општинама:

Лесковац,

Лебане и Медвеђа.

БОЈНИЧКО ЛЕТО

Традиционална манифестација

„Бојничко лето“,

Одржава се, у Бојнику сваке године,
под покровитељством општине Бојник.

Програм манифестације,

осмишљен је,

са циљем да се промовишу,
традиционална обележја у:

Музици,

Игри,

Фолклору,

Али и припреми,

“Етно трпезе”,

Карактеристичне за овај део
Србије.



Манифестација траје од:

“Четири до шест дана”,

и намењена је свим узрастима!

У оквиру ове:

“Манифестације”,

Организује се такмичење под називом:

„Заборављени специјалитети

Јужњачке кухиње“.

Трпеза укључује:

предјело,

Једно традиционално јело,

или специјалитет са југа Србије,

и један десерт.



**Награду добија победник који
осмисли комплетан “Оброк са Југа”.**

Право на учешће имају:

Аматери,

Удружења жена Јужне Србије,

Угоститељски објекти,

Гастрономска удружења,

као и сви заљубљеници у Гастрономију!





Слика бр.47: Национална јела на Бојничком лету
Слика бр.48: Национална јела на Бојничком лету

3) НИШАВСКИ ОКРУГ

Нишавски управни округ, се налази у
Југоисточном делу Републике Србије.



Сл. Град Ниш-највећи град у Југоистоној Србији

Нишавски управни округ обухвата:

Град Ниш - чије је седиште градско насеље Ниш, и састоји се од градских општина:

Градска општина Медијана,

Градска општина Палилула,

Градска општина Пантелеј,

Градска општина Црвени Крст,

Градска општина Нишка Бања,

Општина Алексинац,

Општина Сврљиг ,

Општина Меровина,

Општина Ражањ,

Општина Доњевац и,

Општина Гаџин Хан.

ГРАД НИШ

Ниш је највећи град у Југоисточној Србији и седиште Нишавског управног округа.

На подручју, Града Ниша је, према попису из 2011,

живело 260.237 становника.

Док је, у самом насељеном месту живело 183.164 становника.

По броју становника Ниш, је трећи град по величини у Србији, после Београда и Новог Сада.

Град Ниш,

Налази се 237 километара југоисточно од Београда на реци Нишави, недалеко од њеног ушћа у Јужну Мораву.

Град Ниш, заузима површину од: око 596,73 km², укључујући Нишку Бању и 68 приградских насеља.

Ниш је био, административни, војни и трговински центар различитих држава и царстава којима је, током своје дуге историје, припадао.

На простору,

данашњег Ниша,

у античком граду Наису рођени су римски цареви:

Константин Велики и Констанције III.

Географски положај Ниша,

учинио га је стратешки важним и тиме примамљивим градом за многе освајаче.



Током историје, територијом на којој се данашњи град налази прошли су:

Дарданци,

Трачани,

Илири,

Келти,

Римљани,

Хуни,

Авари, а затим

Византинци, *Срби,* *Бугари* и *Османлије.*

У више наврата град су
заузимали *Мађари* и *Аустријанци.*



Од Турака, Ниш је ослобођен 1878. године и,

од тада се поново налази у саставу Србије,

с кратким прекидима у току, Првог и,

Другог светског рата,

када је био под окупацијом.

Утицај различитих народа који су живели,

на територији данашњег града Ниша,

примећује се у културном наслеђу града,

пре свега у његовој,

“архитектонској разноврсности”.

Саобраћајна инфраструктура,

на територији Ниша,

чини га, раскрсницом копненог и ваздушног саобраћаја Балкана,
(*поготово због интензивног саобраћаја ка Турској и Грчкој*) и,

због тога што се на територији,
Ниша налази међународни аеродром,
”Константин Велики”

Ниш, је, важан привредни,
универзитетски, културни, верски, и,
политички центар Србије.

Нишки Универзитет, основан 1965. године,
има 13 факултета и око 30.000 студената.

Ниш је, град је и седиште,
Нишке Епархије Српске Православне цркве.



*Слика бр.49: Град Ниш-Центар Нишке Епархије
Српске православне цркве,...*

Гастрономија Ниша - Бурек

Ниш је познат, као град где се добро једе!

”Добар роштиљ”, и,

квалитетна јела националне кухиње,

учинила су Ниш,

Гастрономском престоницом

овог дела Србије.

Али, свако ко сврати у Ниш да добро једе,

никако не одлази из Ниша без бурека.

Први запис о буреку, у Нишу датира из
1498.године,

па се сматра да је Ниш први град,
у Србији где се буреку производио.

По том запису, први бурекуџија у Нишу био је
турчин Мехмет Оглу,

који је месио буреку по прописима који су важили у
целој турској држави.

Прописи су налагали,

одређену дебљину коре,

и врсту материјала који је морао да задовољава
строге критеријуме за квалитет бурека!

Популарност бурека је; толико порасла да, сада можете купити бурека на сваком углу у Нишу.

Због велике, популарности,

Нишлије су 2007.године одлучиле да направе и манифестацију „Дани Бурека“.

Дани бурека је, Гастрономска манифестација, такмичарског карактера која има за циљ додатну промоцију бурека и самог Ниша.

На манифестацији се надмећу екипе из,
“Нишких пекара”,

као и екипе из иностранства,

па су тако Нишлије имале могућност да пробају:

грчки бурека,

македонски бурека и сл.



Такмичари се могу надметати,
и у категорији највећи и најмањи буреку.



Највећи буреку који је направљен у Нишу,

износио је 200 килограма,

и као такав, уписан је у “Гинисову књигу рекорда”.

Најмањи буреку је износио свега пет грама,
и испечен је у поклопцу за пиво.



Манифестација бурека, мења,

локацију одржавања сваке године!

У, почетку се одржавала у центру Ниша,

док се последњих година одржава у парку светог Саве.

Манифестација је,

употпуњена народним играма и фолклором,

а најуспешнији такмичари,

освајају награде у зависности од,

“Категорије у којој се такмиче”.

На Манифестацији
„Дани бурека“ у,

Нишу се, посебно награђује иновативност,

па се тако може пробати:

бурек са пужевима,

бурек са белим бубрезима,

бурек са јагњетином,

бурек са лековитим биљем,

љути бурек,...

Али и неке врсте слатких бурека,

као што су:

бурек са ванилом,

бурек са боровницом и сл.

Манифестација се затвара,

„Химном о буреку“.





Слика бр.50: Џиновски бурек у “Гинисову књигу рекорда”

Нишка Бања

- Нишка Бања је градско насеље у градској општини Нишка Бања,

на подручју града Ниша у Нишавском округу.

Према првим резултатима пописа из 2011. у бањи је живело 4.380 становника,

према попису из 2002. 4.437 становника.

Нишка Бања спада у II групу најразвијенијих бања Србије заједно са:

Бањом Ковиљачом,

Буковичком Бањом и Матарушком Бањом.

Нишка Бања са:
Бањом Ковиљачом,
Буковичком Бањом и Матарушком Бањом,

остварују преко;

100.000 ноћења годишње, са:

- 1) Развијеном лечилишном функцијом,
- 2) Солидном материјалном базом и,
- 3) Повољним положајем као што су:
*близина комуникацијских праваца,
градских насеља и других чинилаца, и др,...*

Природни лековити фактори,

у Нишкој Бањи су:

- 1) Блага, умерено-континентална клима,
- 2) Термо-минералне воде,
- 3) Природно минерално блато и,
- 4) Лековити гасови, **потом**,
- 5) Лековите воде, које извиру са пет извора
„Главно врело“,
„Сува бања“,
„Школска чесма“,
„Бањица“ и „Пасјача“, **које**,
припадају групи:
“Земно-алкалних хоме-отерми” са. 36-38°С,
“благо минерализованих”, **и**,
слабо ”Радиоактивних”,
са капацитетом од 56 литара у секунди.

Гастрономија Нишке Бање - Пихтије

Како се у свим деловима јужне Србије,
одржава нека гастро - манифестација,
тако се у Нишкој бањи одржава
„Пихтијада“.



Пихтијада је први пут одржана 2006.године,

и од тада постаје све популарнија!

На манифестацији, се такмиче екипе,
углавном од по три кувара или куварице,
који у казанима припремају пихтије.



Пихтијада се одржава,

почетком јануара.

Како се манифестација, одржава на отвореном,
за све посетиоце је обезбеђена грејана ракија,
како би се загрејали.

Манифестација траје два дана:

Првог дана; такмичари кувају своје пихтије и
разливају их у одговарајуће посуде,

А други дан, је намењен дегустацији и оцењивању
пихтија.

Тајна је, кажју, у квалитетном месу,

Где су потребне су:

Свињске ногице,

Буткица,

Коленица да би пихтије биле добре!



Други, пак, кажу,

да је тајна у води.

„Нишка бања, топла вода...када се месо кува у овој води, добија посебан шмек...и, због тога су нишко бањске пихтије најбоље у целој Србији“, кажу екипе из Нишке бање.



На Манифестацији, се такмиче екипе из,
Нишке бање и околине,
као и екипе из иностранства,
најчешће из Бугарске.

Пихтијада сваке године, постаје све
популарнија,
и као таква постаје једна од значајнијих
манифестација у овом делу Србије.





Слика бр.52: Нишкобањске пихтије

Слика бр.53: Нишкобањске пихтије

Сврљиг

Сврљиг (до 1904. године *Дервен*) је,
градско насеље у Србији у општини
Сврљиг у Нишавском округу.

Према попису из 2011. било је 7.553. становника.
Сврљиг је било средњовековно утврђење које се
први пут помиње 1019. године у
повељи византијског цара Василија II
Македонца (976-1025).

Његови остаци налазе се изнад
клисуре Сврљишког Тимока,
између данашњих места Нишевац и Варош,
северно од данашњег места Сврљиг.
Средиште Сврљишког среза пренето је 1871.
године из Нишевца у Дервен,
који је 9. децембра 1904. године,
добрио статус варошице и,
том приликом му је име,
званично промењено у *”Сврљиг”*.

Гастрономија Сврљига – Белмуж

“*Белмуж*” је традиционални сврљишки специјалитет од: младог овчјег и крављег сира и кукурузног брашна, који се сервира врућ.

Према неким тумачењима,

“*Белмуж*”, је добио име по белом сиру, и, по томе што су га чешће спремали мужеви, јер је за непрекидно, окретање смесе у казану, потребна јака мушка рука.

“*Белмуж се спрема у казану*”.



ПОТРЕБНЕ НАМИРНИЦЕ:

Потребан је, млади овчји пуномасни сир,

који се сече на коцке, и,

стави у казан, да се на топлоти отопи.

А, онда се, уз непрестано мешање додаје:

кукурузно брашно.

Размера:

На један килограм сира,

потребно је, око 200 грама брашна.

“Ватра никако не сме бити јака”,

да, “Белмуж не би загорео”.

Белмуж, се меша се док смеша не постане густа!

Након тога,

додаје се, со и меша још који минут.

Белмуж, се служи, ”топао”,

никако хладан!

Белмуж, се, може се јести као:

“Предјело,

или, Главно јело”.

Углавном се “Белмуж”

служи, уз кисело овчје млеко.



Белмуџ је традиционално, српско јело,
које се вековима припрема на просторима
Сврљига.

Углавном су ово јело, припремали пастири,
који осим млека и брашна ништа друго нису ни
имали.

Белмуџ се, припремао и за славе,
и служио гостима.

Белмуџ је сам, по себи енергетски јак,
због масноће коју сир ослободи!

Белмуџ, је често био храна за земљораднике,
зато што је држао апетит у „*ситим*“ сатима.

ЦИТИРАЋЕМО ВРЕДНЕ СВРЉИЖАНЕ:



*„Младо сирење се бпне у бакрач, па на огањ.
Меша се док ти руће не одпадну...е тг ти је добро испал.*

Онда бакрач скинеш, од вериђе и туриш поред огњиште.

*Ондак палг сипујеш кукурузно брашно,
оној воденичарско...оно си е поубаво.*

*Мешаш пак сас голему, кашику док маст не исплива...тг је
ГОТОВ..*

*дрмнеш одну ракију и
куснеш од ћисело млеко,
и оно си буде убаво“ –*

(Опис технике припреме Белмужа).



Иако су за “Белмуж” потребна само три састојка:

Млади сир, кукурузно брашно и со, “Белмуж” не испадне сваком добро.

Рецепт и техника израде “Белмужа”,

Који се годинама чувају у породици,

пресудни су за укус јела,

које представља јединствено наслеђе,

сточарских заједница јужне Србије.

“Белмуж”, се налази на листи,

Нематеријалног културног наслеђа Србије.

Како је белмуџ, бренд сврљишког краја,
2006.године је добио и своју манифестацију

„Белмуџијаду“.

Белмуџијада је гастро – туристичка

и културна Манифестација,

која се одржава у Сврљигу и посвећена је ”Белмуџу”.

Одржава се од 2006. године,

Првог викенда у августу месецу и,

траје три дана.

Покровитељ ове манифестације, је,

Општина Сврљиг, а,

Организатор је Центар за:

“Туризам, Културу и Спорт”

Општине Сврљиг.

Одржава се на спортском полигону

„Пастириште“,

поред Сврљишког Тимока.

“Белмуџијаду”, током три дана,

посети преко 60.000 људи.

Екипе од по три члана,

Такмичари, кувају “Белмуџ” у великим казанима.



На “Белмуџијади” се,
пријављују екипе из целе Србије,
као и из
иностранства.



Пријаљених екипа је много,

а само један мушкарац одлази са титулом



„Мајстор за Белмуџ“



Програм “Белмужсијаде” чине

пратеће манифестације као што су:

- 1)Избор најлепше пастирице,
- 2)Домаћа радиност,
- 3)Стара Сврљишка јела,

4)Пастирске игре и културни програм..

Сваке године се у склопу, “Белмужсијаде”

Одржава се такмичење у:

- 1)Припреми најбољих слатких пита,
- 2)Сланих пита,
- 3)Како и ситних колача.

За посетиоце се припрема;

Богат музичко-забавни програм,

од домаћих вокланих извођача изворних песама:



Фолклора из Сврљига,
Ниша, Бугарске,
Македоније, Грчке,
Гајдаша из наше земље, и
ОКОЛНИХ ЗЕМАЉА,



до концерата познатих певача и група.

Данас,

се белмуж служи:

*У скоро свим ресторанима
и кафанама на југу Србије.*

Белмуж – “Сврљишка вијагра”

У шали кажу, да је “Белмуж”

израз за мужа који је “обелео образ”,

а исто тако кажу да је, “Белмуж”,

“Основна храна младожења”.

Кажу да је: сврљишка вијагра, чак и бољи од вијагре!

Вијагра је, синтетички производ док је,

“Белмуж 100 %” природан производ – домаћински.

Вијагру користе људи, и,

не желе то да признају.

Сврљижани, једу “Белмуж”, и са поносом то истичу.



Слика бр.54: Сврљишки белмуж
Слика бр.55: Сврљишки белмуж



Слика бр.56: Сврљишки белмуж
Слика бр.57: Мешање сврљишког белмужа

Мерошина

Општина Мерошина је,
општина у Нишавском округу у
југоисточној Србији.

По подацима из 2002.

општина Мерошина заузима површину од:
193 км² и има 14.812 становника.

Највеће и главно насеље у општини
је Мерошина са 905 становника.

Општина Меровина,



На северу се граничи са:

Општином Алексинац,

На истоку градском општином:

Палилула и градском општином Црвени

Крст Града Ниша,

Дољевцем и Житорађом на југу и,

општином Прокупље на западу.

Гастрономија Мерошине - Вишња

У општини Мерошина, надамак села Облачина,
налази се “Облачинско језеро”.

Око језера се, налази велики број садница вишње.

У Облачини, истичу да се вишња одувек гајила,
у том окружењу, и кажу:

Да је најбоља због идеалних услова.

Због тога истичу

„Облачинску вишњу“

као свој бренд,

па су јој посветили и манифестацију

„Дани облачинске вишње“,

која се одржава поред Облачинског језера.

Облачинска вишња,

не само да је позната на југу Србије,
већ је позната и свету,
зато што се сваке године,
извезе велика количина вишње у Европу.

„Дане облачинске вишње“

организује општина Метрошина, и,
Удружење угоститељско – туристичких посленика Ниш.
Главни акценат је на припреми традиционалних јела од
облачинске вишње.

Поред традиционалних,
Пита и колача са ВИШЊОМ,
такмичари се надмећу, у,
припреми националних јела српске кухиње,
који у свом саставу имају вишњу,
а то су јела која су се година припремала на овом
подручју!



Такмиче се углавном удружења,



- 1) Жена из околине Облачине,
- 2) Као и кувари професионални, и,
- 3) кувари аматери из целе Србије, а,

Неизоставни су и такмичари из:

*Бугарске,
Македоније,
Грчке и сл.*



Манифестација



„Дани облачинске вишње“

има за циљ промоцију специјалитета од:
вишње који су се годинама овде припремали.

Такође,

Општина Меровина, жели
да овим путем врши додатну промоцију,
свог брэнда,
као и свих осталих
пољопривредних потенцијала овог краја.



Слика бр.58: Облачинска вишња
Слика бр.59: Јела са облачинском вишњом

ТОПЛИЧКИ ОКРУГ

Топлички управни округ се налази у јужном делу Републике Србије и, обухвата географску и историјску област, познату као Топлица, која се налази у сливовима река Топлице и Косанице.

ТОПЛИЧКИ ОКРУГ ОБУХВАТА ОПШТИНЕ:

Блаце,

Прокупље,

Куршумлија, и,

Општина Житорађа.

Блаце

Блаце је град и седиште истоимене општине у Топличком округу.

Блаце је град на реци Блаташници,

недалеко од Прокупља,

око 250 км јужно од Београда.

Према попису из 2011. било је 5253 становника.



Шљива као бренд топличког округа

У целом топличком округу,
једино се општина Блаце истиче шљивом, као
“Брендом овог краја”.

„Дођи, брале,
у моје Блаце крајем августа,...
тамо те чека 'ладна,
жута и овако љута (ракија),
дошла право испод Божјег скута...

“жив ти ја”

То су речи, којима сваки становник Блаца
позива своје пријатеље на Блачку

„Шљивијаду“.

Блаце је општина, где се становништво претежно бави воћарством.

Воћњаћи су на површини од 6000 хектара, **од чега чак 5000 хектара** под шљивом, **негде око 2 000 000 стабала.**

Шљива се узгаја у, чистој и здравој средини, а један део општине од:

11 села поседује:

“Међународни Сертификат”

о еколошки чистој и незагађеној средини.

На данима шљиве сваке године се,
одржава и

“Гастрономско такмичење”

у припреми традиционалних јела од бачке шљиве.

*Ове године, направљен прави “Гастро спектакл...
“Врхунска Гастрономија”*

Употреба аутентичних, Бачких намирница,
привукла је велику пажњу посетилаца...чак 100.000
посетилаца из целе Србије и иностранства.

У Блацу је све у знаку шљиве, па се тако може видети
„Улица шљиве“,
фонтана шљиве и споменик посвећен шљиви.



*Слика бр.60: Шљивијада
Слика бр.61 Улица шљиве
Слика бр.62 Фонтана шљиве*

ПЧИЊСКИ ОКРУГ

Пчињски управни, округ се налази у јужном делу Републике Србије.

Обухвата град и општине:

Град Врање,

Општина Владичин Хан,

Општина Сурдулица,

Општина Босилеград,

Општина Трговиште,

Општина Бујановац и Општина Прешево.

ВРАЊЕ

Град Врање је, град у Пчињском округу на југу Србије.

По подацима из 2004. заузима површину од 860 km².

Седиште града као и округа је градско насеље Врање.

Град Врање се састоји од:

27. насеља: 2 градска (Врање и Врањска Бања) и 103 сеоска насеља.

По подацима из, 2002. године у граду је живело 87.288 становника.

По претходном попису, из 1991. године, је било 86.518 становника.

Културно-историјске,

знаменитости датирају од пре више векова.

Најстарије војно утврђење је из XIII века - је
“Марково Кале”.

Познат је, и стари турски амам

(турско парно купатило)

из XVI века, затим Пашин конак из 1765. године у коме је 1881. године отворена гимназија.

Врањска Бања представља посебну карактеристику овог краја - термоминералне воде која помаже у лечењу многих обољења.

ГАСТРОНОМИЈА ВРАЊА “САМСА” као понос Врања

Од 19.века “Самса” се,

у Врању спрема на исти начин,

А, рецепт се преноси с колена на колено.

Постоје казивање код Врањанаца,

“Да млада девојка”,

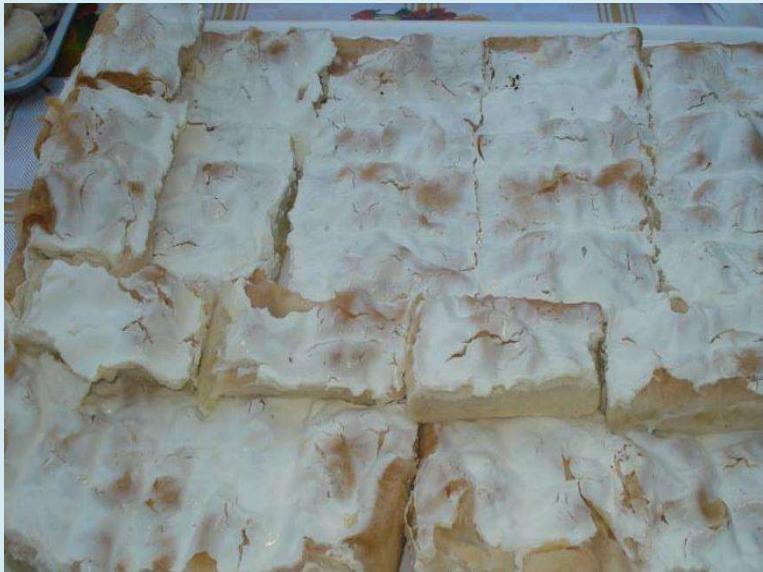
не може да се уда,

уколико не зна да направи:

“Добру САМСУ”.

Сама реч „самса“,
Потиче од Персијске речи:
„самоса“,
“што значи троугао”.

Верује се да је,
самса настала одавно и да представља печено
пуњено тесто.



За “Самсу”,

*ће вам рећи да је то празна пита,
и неће пуно погрешити!*

Наизглед празна, а уствари сочна са душом од:

1) Упијеног киселог млека, и

2) Ситно исецканог белог лука,

Које се крчка се и топи у устима.

Не једе се пуно, ни мало;

“Када, је најслађе” устаје се са стола,

како би остала у мислима,

уз жељу да се макар једном,

“Недељно нађе на трпези”.

Најпрецизнији рецепт

за “Самсу” је,

онај који:

Подразумева сукаљку (оклагију),

Сто посут брашном, и,

Ону праву топлу атмосверу развијања јуфки,

Домаће кисело млеко

(сада се користи кравље),

Док се некада, “Самса”

припремала са овчијим млеком,...и

“Ништа без белог лука”

Рецепт за самсу је следећи:

- 1) Килограм меког брашна,
- 2) Пола литра отопљене свињске масти
- 3) Со, вода (за тесто).

Потом;

- 1) Прво се распреди дрвени сто,
- 2) Обуче куварска кецеља да се *“Самси”* да на важности,
- 3) Рукама се узме мало брашна,
- 4) Три пута се проспе по столу,
- 5) Па се домаћица прекрсти и помоли :
*„Љубављу предака наших,
Боже дај да буде по вољи твојој“*
- 6) Затим се од:
брашна, соли и воде замеси компактно тесто.

*Затим се тесто развлачи сукаљком,
на дебљину од пет милиметара.*

*Потом,
Премаже се са по две кашике масти.*

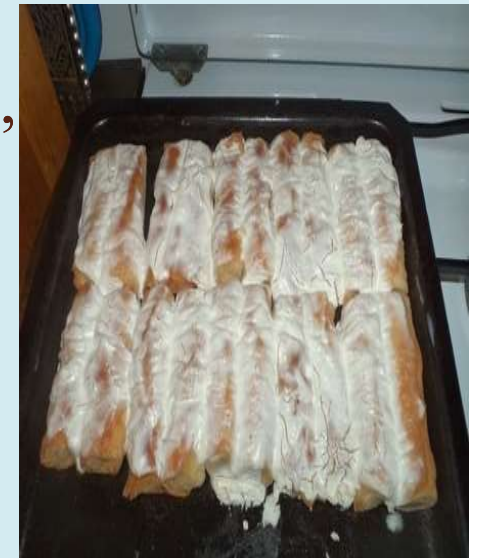
Затим се, на средини, прстом исцрта круг.



*Од ивица тог, круга па до руба коре,
ножем се засеку каишеви,
који се пребацују до центра коре.*

*Затим се кора окрене,
па развије у виду правоугаоника,
који се затим два пута преклапа,...*

*затим се правоугаоник сече на три места укосо и
тесто се поставља у плех (да се добије лиснато тесто).*



Затим следи друга пауза.

Потом се комадићи самсе премажу са:

отопљеном машћу,

у и убацују у шпорет да се пече.

Пече се око 45 минута,

односно док не добије светло – жуту боју.

Два до три чена белог лука,

истуцају се дрвеним тучком, посоле се,

дода се око пола литра домаћег киселог млека,

све се измеша и прелије се печено тесто.

Једе се топла.



“Самса” је,
неизоставни део не само празничних,
већ и свакодневних гозби!



Самса се нашла и на:
“Менима”, многих околних ресторана
који су поносни на свој бренд.

Туристичка организација Врања,
годинама покушава да учврсти
“Самсу”
као званични бренд овог дела Србије.

Врањанци су у част: “Самсе”,
направили и манифестацију
„Самсијада“,
Такмичење у припреми најбоље самсе!



Слика бр.63: Врањанска самса

Слика бр.64: Врањанска самса



Слика бр.65: Врањанска самса
Слика бр.66: Врањанска самса

МЕНИИ ЈУЖНЕ СРБИЈЕ

Мени бр.1

*

Белопаланачка баница

*

Лесковачки ајвар

*

Лесковачка мућкалица

*

Салчићи

Мени бр.2

*

Црвеноречка проја

*

Бабушничка вурда

*

Белопаланачка вртка пуњена пасуљем

*

Баница са тиквом

Мени бр.3

Пиротска пеглана кобасица

*

Црвеноречка прженија

*

Баница са јабуком

Мени бр.4

Царибродска шушеница

*

Пиротски качкавал

*

Троугласта сармица у виновом листу

*

Пиротске мекике са џемом

Мени бр.5

Врањанска самса

*

Лесковачки уштици

*

Трљаница

*

Ораснице

Мени бр.6

Црвеноречки качамак

*

Сврљишко јагње

*

*Посластица са
облачинском вишњом*

Закључак

Националним јелима,
сматрају се сва она јела која се,
велики низ година спремају на једној територији.

Нека су ту настала,
док су нека донешена из других земаља,

Али су се ту одомаћила!

Југ Србије има веома богату Гастрономију,

Можда, не, утицајну у Свету,

али свакако

“Препознатљиву!

Јужњацима можда,

“надежи нису јача страна”,

Али, *“Гастрономија свакако јесте”*.

Сваки крај на југу Србије се,
може похвалити да има једно

(једно, али вредно)

јело, које може сматрати својим.

Добра ствар је то што,

јужњаци чувају своја јела и рецепте,

па кроз велики број манифестација и

такмичења покушавају да сачувају своје

гастрономско благо.

Путем манифестација,

промивише се национална кухиња и,
тако она постаје препознатљива и
изван граница једне земље.

Национална јела јужне Србије су,
можда једноставна,
али се сва припремају само од домаћих
(органских) намирница,
па кад се уз све то попије,
која љута ракија уз домаћинску атмосферу,
а све то зачини љубављу,
добија се задовољење свих чула.

Литература:

- Туристичка организација Беле Паланке
- Туристичка организација Пирота
- Туристичка организација Ниша
- Туристичка организација Лесковца
- Портић М., (2011), „Гастрономски Производи“, ПМФ-УН - НовиСад.
- Портић М., (2011), „Гастрономија“, Универзитет Сингидунум, Београд.
- Тешановић Д., (2016) “Основе Гастрономије за менаџере”, ПМФ-УН - Нови Сад.
- Тешановић Д., (2011), “Санитарна заштита и безбедност у хотелијерству”, ПМФ-УН - Нови Сад.
- Шкрињар М., Тешановић Д., (2007), “Храна у угоститељству и њено чување”, ПМФ-УН - Нови Сад.



ХВАЛА НА ПАЖЊИ

