



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



РЕГИОНАЛНЕ СРПСКЕ ГАСТРОНОМИЈЕ

ГАСТРОНОМИЈА ШУМАДИЈЕ И ЗАПАДНЕ СРБИЈЕ



Статистички региони

- У фебруару 2010. године, скупштини Србије предложен је закон којим је формирано пет статистичких региона на територији Србије.[[]Статистички региони Србије су:
- Војводина
- Београд
- Шумадија и западна Србија
- Косово и Метохија
- Јужна и источна Србија



Формирање региона

- У јулу 2009. године, скупштина Србије усвојила је закон којим је Србија подељена на седам статистичких региона.
- Првобитно је било предвиђено да подручје статистичког региона Шумадија и западна Србија чине два статистичка региона - Западни регион и Централни регион.
- Почетком 2010. године преовладала је идеја о смањењу броја статистичких региона, а разлог за то је неравномерност у броју становника у регионима на основу првог предлога.

Србија (градови и региони)	Удео у БДП Србије	У укупном становништву	Од просечног БДП по становнику у ЕУ
Србија	100%	100%	35%
Београд	40%	23%	60,8%
Нови Сад	9%	4,7%	66,8%
Остатак Војводине	17%	22,2%	26,8%
Шумадија и западна Србија	20%	28,3%	24,8%
Јужна и источна Србија	14,4%	21,8%	23,1%

Извор: Евростат



Шумадија и Западна Србија

- **Шумадија и западна Србија** је један од пет статистичких региона Србије. Ово је највећи статистички регион по: броју становника (2.031.697 према попису 2011. године); површини (26.483 km²) и броју насељених места (2.111).



Етничке групе

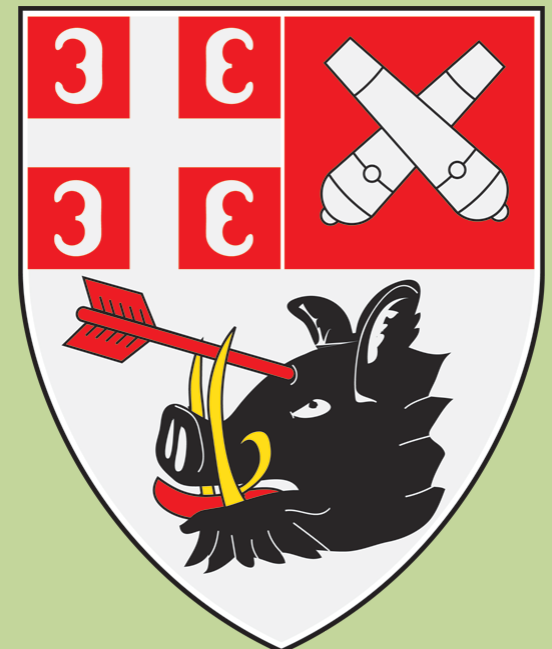
- На подручју региона углавном преовлађује српско становништво, док је у Санџаку знатним бројем заступљено и бошњачко становништво.
- Бошњаци чине етничку већину у општинама Нови Пазар, Тутин и Сјеница.
- Према подацима са пописа из 2011. године, регион је имао 2.031.697 становника. Најбројније етничке групе, према овом попису су биле:

- Срби: 1.799.394
- Бошњаци: 142.767
- Роми: 20.649

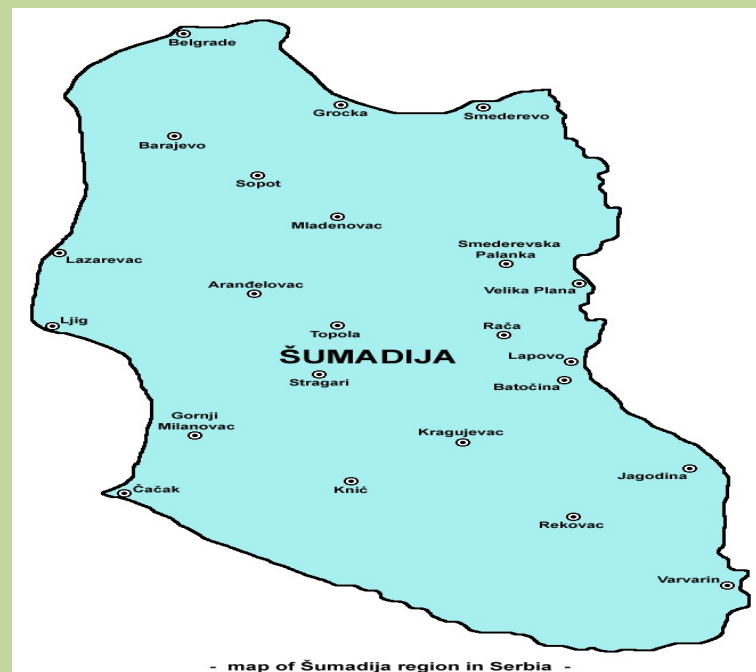


Географски положај

- **Шумадија** је географска регија у Србији.
- Име је добила по шумама које су некада прекривале највећи део њене територије.
- Административно средиште је Крагујевац, који је уједно и центар Шумадијског округа.
- Стари назив за Шумадију је Тривалија (грб Тривалије се налази на барјаку војводе Лазара Мутапа).



- Шумадија је највећа субрегија Средње Србије.
- Њена територија у ширем смислу обухвата просторе између токова Саве и Дунава на северу, Велике Мораве на истоку, Западне Мораве на југу и Дичине, Љига и Колубаре на западу.
- У ужем смислу она обухвата просторе до долинских развођа Саве, Дунава и двеју Морава.
- Према неким интерпретацијама и етнологија као северна граница Шумадије означен је појас између Космаја и Авале.



Историја

- Пре Римског освајања ових простора, на подручју данашње Шумадије становала су илирска и келтска племена.
- Током Римске управе, ово подручје је припадало провинцији Мезији, а после поделе ове провинције, нашло се у саставу Мезије Супериор.
- После пропасти Римског царства, овим просторима владају Хуни, Византинци и Гепиди.



- Словени насељавају ове просторе у 6. и 7. веку. На подручју Шумадије становало је Словенско племе под називом Морављани.
- У 9. веку, простор улази у састав Бугарског царства, потом у 10. веку у састав Самуиловог Македонског царства, а у 11. веку поново у састав Византије.
- Српска држава почиње ширење на јужне делове овог подручја крајем 12. века, док се на северне делове шири Краљевина Угарска.



- Крајем 13. века, целокупно подручје Шумадије је у саставу српских држава - Милутинове Краљевине Рашке (Србије) на југу и Драгутинове Сремске краљевине на северу.
- Краљ Драгутин за једну од својих престоница узима Београд.
- После пропасти Драгутинове државе, северни део Шумадије постаје предмет територијалних спорова између Србије и



- У време Османске управе, подручје Шумадије је било у саставу Смедеревског санџака односно Београдског пашалука.
- Између 1718. и 1739. године, подручјем Шумадије управља Аустрија и оно је у саставу Аустријске провинције под називом Краљевина Србија.
- После 1739. године, Шумадија је поново у саставу османског Смедеревског санџака.
- 1788. године, већи део Шумадије улази у састав Кочине крајине, а потом целу Шумадију привремено контролишу Аустријанци (1789-1790. године).
- Подручје је затим поново под Османском управом, све до подизања Првог српског устанка 1804. године.



- Први српски устанак је подигнут у шумадијском селу Орашац, а за време устанка, Топола је била Карађорђево седиште.
- Сломом Првог српског устанка 1813. године, Шумадија долази под непосредну Османску власт последњи пут.
- Већ 1815. године подигнут је Други српски устанак, чији је резултат било стварање аутономне Кнежевине Србије (централни део ове кнежевине чинила је Шумадија), која постаје независна држава 1878. године, да би 1882. године била трансформисана у Краљевину Србију.



- Током Првог светског рата (1914-1918. године), Шумадија је под окупацијом Аустроугарске, да би 1918. године ушла у састав обновљене Краљевине Србије, а потом и у састав новоформираног Краљевства Срба, Хрвата и Словенаца, касније названог Краљевина Југославија.



- Између 1922. и 1929, једна од административних области Краљевине Срба, Хрвата и Словенаца је била названа Шумадијска област.
- Она је приближно обухватала територију данашњег Шумадијског округа, а њено седиште је био Крагујевац, који је седиште и данашњег округа



- Од 1941. до 1944. године, након фактичког уништења и поделе Југославије од стране Сила осовине, Шумадија је у саставу Србије под немачком окупационом управом, да би после ослобођења земље ушла у састав Народне Републике Србије (која је чинила једну од 6 република нове, социјалистичке, Југославије).
- Распадом друге Југославије, 1991-1992. године, Шумадија постаје део нове (треће) Југославије састављене од република Србије и Црне Горе, која се 2003. године трансформише у државну заједницу под називом Србија и Црна Гора.
- Распадом ове државне заједнице, 2006. године, Шумадија остаје део сада независне Републике Србије.



Градови

- Већи градови у Шумадији су:
- Крагујевац
- Чачак (северни део града)
- Смедерево
- Смедеревска Паланка
- Лазаревац
- Јагодина
- Аранђеловац
- Младеновац
- Велика Плана
- Горњи Милановац



На подручју региона налазе се следећи окрузи:

- Мачвански округ
- Колубарски округ
- Златиборски округ
- Моравички округ
- Рашки округ
- Шумадијски округ
- Поморавски округ
- Расински округ



Природне лепоте

- Шумадија је богата планинама и оне чине највеће природне лепоте. Посебно су лепе у пролеће кад озелене, а лети су погодне за одмор, освежење и рекреацију.
- Неке од тих лепотица су ниска и зелена Авала, купаста Вујан, усамљени Јухор, доминантни Рудник...



Манастири и цркве

- Шумадијска епархија се може похвалити са великим бројем манастира и цркава, као што су Манастири Благовештење, Павловац, Петковица, Грнчарица...
- Својом лепотом истиче се Манастир Каленић са црквом Ваведења Пресвете Богородице, смештен је на обронцима Гледићких планина у Левчу.
- Подигнут је у ХВ веку, спада у најзначајнија остварења моравске школе.



Кухиња Шумадије

- Шумадија је у прошлости често била уточиште за многе наше сународнике који су живели далеко од географског центра Србије и мање је била подложна утицајима са стране, тако да се и за њену кухињу може рећи да је најаутентичније српска.
- Највећу етничку разноликост у овако постављеној подели Србије даје Санџак или Рашка област, где је и кухиња многовише обележена оријенталном традицијом (мада су и у остатку Србије



Слика редни бр.1(Шумадијска закуска)



Слика редни бр.2(Пуњене паприке)

- Још једна велика разлика је у томе што се овде у општинама где је већинско бошњачко становништво из верских разлога не конзумира, у остатку Србије тако омиљено, свињско месо и његове прерађевине, мада већини грађана Србије када пробају одличне новопазарске ћевапе или мантије, стеље и суџуке, свињетина сигурно много и не недостаје.
- У Старом Влаху, који се географски и културолошки простире дуж доброг дела западне Србије, становништво је, претежно, пре неколико стотина година дошло из Херцеговине, Босне и Црне Горе, дакле из планинских крајева, па су ту много заступљеније „сточарске“ него „повртарске“ навике у исхрани.



Слика редни бр.3 (Суџук)



- Отуда млеко и млечни производи имају готово култни статус и једу се уз сва јела осим, наравно, уз колаче.
- Познати су краљевачки сир и кајмак, затим сјенички, златарски и златиборски, а пршуте и печенице карактеристичне су за овај крај.



На сликама редног бр.4,5,6,7(Разне врсте закуски и аутоходне сиреве)

- Више од етничких и културолошких посебности, начин исхране овде одређују географски положај, климатски и педолошки услови.
- Док у Поморављу имамо јела богата поврћем и изнутрицама, у планинском делу, пре свега на Голији, Златибору, Златару и околним планинама, доста се гаје хељда и кукуруз, тако да су популарне хељдопите, проје и пројаре од кукурузног брашна.



На сликама редног бр.8,9(Проја)

- У Мачви, Поцерини, Тамнави, Рађевини, Јадру царује одлично воће, пре свега малине и одскора купине, а уз Дрину и уздруге бистре и чисте реке овог дела Србије једе се доста рибе.
- Иако можда нису најразноврснија, јела и пића овог дела Србије су „најбрендиранија“, поготово у златиборском, краљевачком и колубарском крају, а многобројна грађанска, претежно женска удружења организују саборе стваралаштва или покрећу пројекте у којима и гастрономија има своју улогу.



Пршута

- Пршута (ужичка пршута) један је од традиционалних производа по којима је регион познат не само у Србији него и ван њених граница.
- Пршута се и дан-данас прави на стари начин, онако како су је и наши преци правили.
- Без промена, без додавања и безодузимања, без икаквих адитива – једини додатак је со, а месо се усољава сувим поступком.



Слика редни бр.10(Пршут)



- За сушење, односно димљење најчешће се користи сува буковина.
- Чамовина, лучевина, церовина, храст се не користе, јер продукти сагоревања ових врста дрвета кваре укус и мирис пршуте.
- На путу до меса дим се филтрира кроз дрвену решетку, која задржава штетне продукте сагоревања (чађ, гареж).



- Географски положај Златибора, на којем се сусрећу специфичне ваздушне струје из неколико праваца, јединствен је.
- Најчувеније по производњи ове пршуте је златиборско село Мачкат.
- У последњих неколико година у част овог производа организује се традиционална манифестација под називом „Златиборска пршутијада“ на којој произвођачи пршуте стручном жирију и туристима излажу своје производе, који су добили заштитни знак и постали један од „брендова“ овог краја.



На сликама редног бр.11,12(Врсте Пршута)

Шљива

- У западној Србији и Шумадији, али и у готово свим нашим крајевима, највише се гаји шљива: пожегача (маџарка, бистрица)– прастара одомаћена сорта, кроз историју најзаступљенија међу сортама шљива у Србији, која се сматра најквалитетнијом сортом шљива уопште, али и чачанска лепотица, чачанска рана, чачанска родна, чачански шећер, па ваљевка, црвена ранка, увезени стенли, али и домаћа шљива, па трношљива, џанарика, цепача (права шљива), глођуша или каланка...



- Главна воћна vrста у нашој земљи, а својевремено и један од најважнијих извозних артикала Србије, здрава и лековита, препуна сласти, свежа или сува, у џему и пекмезу, а богме и у ракији, па у сланим и слатким специјалитетима, колачима и, у новије време, у деликатесним кондиторским производима.
- Шљива је снажан извор инспирације како у традиционалној, народној исхрани, тако и у модерној кулинарској пракси



- У Краљеву се од сувих шљива прави необично топло предјело – суве шљиве са сланином, а у Жагубици чорба од шљива котураљки (белошљива), у земљаном лонцу, са додатком поврћа имешавине јаја и мрвљеног хомољског сира. Кажу да ова чорба нарочито прија лети, за великихврућина.
- У Косјерићу се прави чорба од сувих шљива, у Бачкој Паланци паприкаш и пилетина сасувим шљивама и пивом, у Блацу гулаш са сувим шљивама, а у Брусу подварак са сувим шљивамаи ћуретином.



Слика редни бр.13(Шљиве са ћуретином)



Слика редни бр.14(Шљиве са подварком)

- Наравно, суве шљиве су посебно укусан састојак колача и других посластица.
- Тако у Чачку и у Чајетини припремају питу са сувим шљивама и орасима.
- На сличан начин, а са подједнакоизврсним резултатима, од куваних сувих шљива и кукурузног или пшеничног брашна спремају се: баба Цвијетин колач од шљива у Косјерићу, суви колач од шљива у Ваљеву, шљивани колачићи у Мионици и пестиљ од шљива у Димитровграду.
- Ови колачићи се, по правилу, суше на сунцу, на листовима купуса или винове лозе.
- У Пироту се кува компот од сувих шљива и сувих смокава, а у Књажевцу суве шљиве „у чанче“, са пиринчем и орасима



ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ ШУМАДИЈЕ



Варошке пихтије

- Потребно је:
- 1,5 кг свињских ногу и ушију
- 1 свињска коленица
- 1 јунећи језик
- 4 листа лорбера
- неколико зрна белог бибера
- 1 корен першуна
- 1 корен пашканата
- 1 главица црног лука
- 8 ченова белог лука
- 1 кашика млевене паприке
- со
- Бибер

Слика редни бр.15
(Варшке пихтије)



- Начин припреме:
- Очишћено и опрано месо сложити у већи лонац и налити хладном водом тако да буде два пута више воде него меса.
- Кувати полако на умереној ватри, а у току кувања већомкашиком скидати пену. Кад пена сасвим престане да избија, додати пашканат, першун, лорбер, црни и бели лук и бибер.
- Пихтије кувати све док месо дословно не отпадне од костију.
- Кад се месо скува, течност процедити кроз густу цедиљку, а месо очистити од костију и ситно исецкати.
- Распоредити га увеће правоугаоне посуде, а затим залити претходно посољеном течношћу у којој се кувало.

Меџаник – мељани пасуљ

- Потребно је:
- 500 г белог пасуља
- 2 главице црног лука
- 8 ченова белог лука
- 400 мл уља
- 2 кашике алеве паприке

*Слика редни бр.16
(Меџаник)*



- Начин припреме:
- Прокувати пасуљ и прву воду бацити.
- Налити свежеом водом,убацити црни лук и 2 чена белог лука.
- Кувати пасуљ док не почне да се распада.
- Оцедити од воде, али део воде од кувања сачувати, па пасуљ испасирати.
- У посебној посуди загрејати уље, додати 3 сецкана чена белог лука и кашику млевене паприке, па то додати још врућем пасуљу и добро измешати.
- Поновозагрејати уље, додати 2 сецкана чена белог лука и кашику млевене паприке, па прелити преко пасуља, оставити да сеохлади и послужити.

Штапићи са сусамом

- Потребно је:
- 500 г младог сира
- 200 г пршуте, сувог меса
- 250 г прженог сусама
- 2 чена белог лука
- Со
- Начин припреме:
- Прштуту исецкати на коцке, додати измрвљен сир, ситноисецкан бели лук и 200 г сусама и соли по укусу.
- Све добро сјединити и обликовати на тацни.
- Преко посути остатком сусама и ставити у фрижидер да се добро стегне.
- Сутрадан исећи на штапиће и служити.
- Служи се као хладно предјело.

Слика редни бр.17(Штапићи са сусамом)



Шумадијска гибаница

- Потребно је:
- 1 кг брашна
- 2 кашике масти
- 1 кашичица соли
- 500 мл воде
- 600 г сира
- 250 г младог кајмака
- 5 јаја
- 100 мл киселе воде

Слика редни бр.18(Шумадијска гибаница)



- Начин припреме:
- Замесити тесто средње тврдоће од кашике масти, воде и брашна.
- Од теста направити 18 јуфки (колачића), покрити их крпом да одстоје.
- Оклагијом двејуфке развући на величину тањира, премазати доњу кору машћу и добро побрашнити, па преклопити овом другом кором и уз често посипање брашном развући што тање.
- Ставити тако развучену кору на шпорет, окретати да не загори, окренути другу страну коре, и кад се направи клобук између те двекоре, склонити са шпорета на крпу, сачекати минут-два и коре раздвојити тако да остану две печене коре.
- Ове коре се пеку на шпорету на дрва, па плотна не сме да буде претопла да коре не би изгореле.
- Поступак понављати све докле се не испеку све коре.
- Коре обавезно покрити крпом да одстоје док се припреми надев од јаја, сира, кајмака, соли и воде.

Пита са домаћим печеним корама

- Потребно је:
 - 500 г брашна
 - 1 коцка (40 г) квасца
 - 1 кашика шећера
 - 1 кашичица соли
 - вода
 - 300 г сира
 - 3 јајета
 - 100 мл уља
- Начин припреме:
 - Квасац отопити у 3 дл млаке воде.
 - Брашну додати шећер, со, квасац растопљен у води, а по потреби још мало воде како би тесто било мекше.
 - Оставити тесто да нарасте.
 - У међувремену направити надев од изгњеченог сира, јаја и уља.
 - Нарасло тесто поделити у јуфкице.
 - Јуфкице развити на величину тањирића, премазати кашиком уља, а преко ставити другу развијену јуфкицу.
 - Спојене две јуфкице развити у велику кору дебљине ножа, филовати надевом и увијати у ролат.
 - Ролате ређати у плех један до другог и оставити да нарасту пре печења.
 - Пре печења премазати их остатком надева.
 - Служити са јогуртом или млеком

Слика редни бр.19(Пита са домаћим корама)



Купусник

- 600 г готових дебелих кора
- 1 кг ситно исецканог киселог купуса
- 300 мл воде
- 100 мл киселе воде
- 100 мл уља
- со
- бибер



- Кисели купус опрати, ситно исецкати или узети готов рибанац и ставити да се пирјани на уљу уз доливање око 300 мл воде.
- Када омекша, додати му кашику млевеног бибера, а соли врло мало јер је кисео купус већ слан.
- Затим поређати 3 коре, једну преко друге, сваку попрскати киселом водом и са мало уља, па преко ставити надев од купуса.
- Коре уролати и ставити у науљен плех или тепсију.
- Поступак понављати док има кора и надева.
- Питу пећи око 45 минута у пећници загрејаној на 180°C.

Пита с месом

- Потребно је:
 - 500 г готових дебелих кора
 - 500 г јунећег млевеног меса
 - 500 г црног лука
 - 300–350 мл говеђе супе (може и од коцке)
 - уље
 - Бибер
- Начин припреме:
 - На уљу пропржити, да порумени, ситно сецкан црни лук, па на њему пропржити месо, али не предуго – само колико је потребно да промени боју.
 - Богато зачинити бибером, али не солити, јер је супа слана.
 - Коре ређати уљем подмазан плех, а сваку другу прскати уљем и супом.
 - После сваких неколико кора стављати фил и заливати га са по неколико кашика супе.
 - Последњу кору премазати уљем и попрскати са мало супе.
 - Пећи док не порумени.

Слика редни бр.20(Пита са месом)



Пита са празилуком и пиринчем

- Потребно је:
 - 200 г брашна
 - 80 г маргарина
 - 3 кашике млека
 - 5–6 кашика хладне воде
 - 3 кашике уља
 - 100 г пиринча
 - 3 мања струка празилука
 - 1 кашика парадајз-пиреа
 - 3 кашике струганог сира
 - со
 - Бибер
- Начин припреме:
 - Замесити тесто од брашна, размекшаног маргарина, млека, соли и хладне воде
 - Ставити на хладно место да одстоји сат времена.
 - Скувати пиринч у посољеној води. Празилук очистити, опрати и исецкати бели део.
 - Припрема надева: на уљу динстати исецкан бели део празилука, а кадомекша, додати обарен и оцеђен пиринч, парадајз-пире и изрендан сир, посолити и побиберити.
 - Потом две трећине теста растањити у танку кору, па њом обложити дно и странице тепсије.
 - Преко ставити надев, а потом преосталу количину теста.
 - У загрејаној пећници пећи питу око 40 минутана 180°C.

Слика редни бр.21(Пита са празилуком и пиринчем)



Бараница

- Потребно је:
- 500 г брашна
- 4 јајета
- 250 г старијег сира
- 100 мл млека
- 3 кашике масти
- со по укусу
- 200 мл воде
- Начин припреме:
- Припремити ређе тесто од брашна, јаја, млека, сира и воде.
- У тепсији добро загрејати маст, повући са шпорета и уносити тесто кашику по кашику једну поред друге.
- Оставити да стоји око 15 минута, загрејати пећницу и пећи.
- Послужује се као топло предјело..

Слика редни бр.22(Бараница)



Запечене ролнице

- Потребно је:
- За палачинке:
- 3 јајета
- 500 г брашна
- 500 мл млека
- уље за пржење
- За надев:
- 2 чаше киселе павлаке
- неколико киселих краставчића
- 200 г шунке
- 2 куване шаргарепе
- Начин припреме:
- Добро умутити јаја, додати брашно, мало соли, па доливати млеко уз непрестано мешање док се маса не уједначи.
- Оставити тесто да одстоји пола сата.
- Испећи палачинке.
- У међувремену направити надев: ситно исецкати све састојке и повезати павлаком.
- Део павлаке оставити за касније, за премазивање.
- Филovati топле палачинке, уролати, поређати у ватросталну чинију, премазати остатком павлаке и затим их запећи у рерни.

Слика редни бр.23(Запечене ролнице)



Погача

- Потребно је:
- 500 г брашна
- 1 кашичица прашка за пециво
- 1 кашичица соли
- 1/2 кашичице сирћета
- 250 мл воде
- 50 мл уља

- Начин припреме
- Све састојке помешати и умесити погачу. Науљеним рукама је обликовати, ставити у плех и пећи око 30 минута у пећници загрејаној на 250°C.

Слика редни бр.24(Погача)



Поховане суве паприке

- Потребно је:
 - 8 сувих паприка
 - 250 г сувог меса
 - 250 г старијег сира
 - 100 г брашна
 - 2–3 јајета
 - 200 мл уља
- Начин припреме:
 - Суве паприке очистити и мало обарити да би омекшале.
 - Месо и сир исећи танко на осам делова да по дужини могу да стану у паприке.
 - У оцеђене паприке стављати по комад меса и комад сира.
 - Затим паприке уваљати у размућена јаја и у брашно па пржити у уљу.
 - Ово предјело се служи топло

Слика редни бр.25(Поховане суве паприке)



Паприка пржена на кајмаку

- Потребно је:
- 8 паприка
- 100 г кајмака
- 3 кашике уља
- Со
- Начин припреме:
- Паприке испећи и ољуштити, потом их посолити по укусу и ставити да се прже.
- При крају пржења додати кајмак и чим кајмак почне да се топи, склонити са ватре и послужити.

Слика редни бр.26(Паприка пржена на кајмаку)



Заваљчићи

- Потребно је:
- 400 г јагњеће црне џигерице
- 300 г јагњећих цреваца
- 3 главице црног лука
- со
- бибер
- 1 кашика брашна
- 4 кашике масти
- 2 кашичице сушене мајчине душице
- Начин припреме:
- Обарити црну џигерицу и цревца у посољеној води.
- Прохладити.
- Исећи црну џигерицу наштапиће дебљине прста и завезати је цревцима.
- Сложити у тепсију у коју се претходно ставемаст и исечени црни лук.
- Сложити сармице, посолити, побиберити, ставити суву мајчину душицу и посути кашиком брашна.
- Пећи око 45 минута.

Шардени

- Потребно је:
- 250 г беле јагњеће џигерице (плућа)
- 250 г црне јагњеће џигерице (јетра)
- 250 г јагњећег срца
- 200 г јагњеће плућне марамице
- 600 г јагњећих црева
- со
- бибер
- 1 шаргарепа
- 1/4 целера
- хајдучка трава
- мајчина душица
- 100 мл уља
- 100 мл воде
- млевена паприка

- Начин припреме:
- Јагњеће изнутрице добро опрати, посебно црева.
- Обе џигерице,
- срце и марамицу исећи на парчад ширине око 2 цм, а дужине око 6 цм.
- Црева исећи на 25 цм дужине. Узети по једно парче од сваке изнутрице, поређати једно до другог, па увити и везати цревом.
- Добијене мале завежљаје посолити и побиберити.
- Поређати увијене шардене у науљену тепсију, сипати мало воде, око шардена поређати на траке сечену шаргарепу и целер, све посути са по 2 прстохвата сушене хајдучке траве и мајчине душице, поклопити и пећи у пећници око 45 минута.
- Затим отклопити, посути млевеном паприком и пустити да се зареши наредних 10 минута

Слика редни бр.27
(Шардени)



Похован телећи-јунећи мозак

- Потребно је:
 - 400 г телећег мозга
 - 100 мл уља
 - 2 јајета
 - со
 - бибер
 - 100 г брашна
 - суви биљни зачин
- Начин припреме:
 - Телећи мозак очистити од жилица и опне и добро га испрати у хладној води.
 - Затим га обарити у сланој води и оставити да се охлади.
 - Исећи га на листиће и још мало досолити, побиберити и уваљати у брашно, зачин и јаја и пржити на уљу.
 - Кад порумени са обе стране, вадити и служити.

Слика редни бр.28(Похован пилећи мозак)



Пуњене печурке

- Потребно је:
- 400 г већих печурака
- 50 г сланине
- 1 главица црног лука
- 100 г парадајза
- 50 г шунке
- 100 г качкаваља
- 200 г куваног пиринча
- 1 кашика уља

Слика редни бр.29(Пуњене печуреке)



- Начин припреме:
- Печуркама одстранити дршке, опрати их и поређати у подмазан плех.
- Сланину ситно исећи и пропржити, додати јој ситно исечен црни лук, а потом исечене дршке печурака, шунку и на крају парадајз.
- Динстати док не испари вишак воде.
- Мало расхладити смесу, па њоме пунити шешириће печурака.
- По површини ставити изрендан качкаваљ и све запећи у рерни око 20 минутана 220°C.
- Пуњене печурке сервирати уз барени пиринач.

Суве шљиве са сланином

- Потребно је:
- 16 сувих шљива
- 16 танких режњева суве сланине

Слика редни бр.30(Суве шљиве са сланином)



- Начин припреме:
- Суве шљиве опрати и просушити, а сланину танко исећи.
- Свакој шљиви извадити коштицу, па шљиву обмотати режњем сланине.
- Чачкалицом причврстити сланину за шљиву.
- Sprema се на роштиљу или у тигању на лаганој ватри, а готово је када је сланина мекана и печена.
- Служити као топло предјело.

Салата од шаргарепе

- Потребно је:
 - 300 г свеже шаргарепе
 - 1 празилук
 - 1 главица белог лука
 - 3 кашике уља
 - 4 кашике јабуковог сирћета
 - Со
- Начин припреме:
 - Свежу шаргарепу изрендати на крупно, па је помешати са ситно исецканим празилуком.
 - Бели лук ситно исецкати, додати га шаргарепи и празилуку, посолити, додати јабуково сирће и уље и све добро промешати

Слика редни бр.31(Салата од шаргарепе)



Салата од сира и паприке

- Потребно је:
 - 250 г ситног крављег сира
 - 5 печених паприка
 - 1 љута печена папричица
 - 4 чена белог лука
 - 3 кашике уља
 - со
 - веза першуна
- Начин припреме:
 - Паприку, коју треба претходно испећи и ољуштити, као и печену љуту папричицу, ситно исецкати.
 - Сир изгњечити виљушком, додати му исецкане паприке и ситно исецкан бели лук, со и уље.
 - Посути ситно сецканим першуновим лишћем.

Слика редни бр.33(Салата од сира и паприке)



Моравска салата

- Потребно је:
 - 1 празилук
 - 3 печене паприке
 - 3 парадајза
 - со
 - Уље
- Начин припреме:
 - Исецкати перца празилука, посолити их и руком изгњечити. Додати исецкане печене и ољуштене паприке
 - и исечен парадајз на кришке, посолити и поуљити

Слика редни бр.34(Моравска салата)



Моравска парадајз салата

- Потребно је
 - 4 парадајза
 - 2 главице црног лука
 - 200 г старијег масног сира
 - Бели лук
 - 3 кашике уља
 - со
- Начин припреме:
 - Црни лук очистити, исећи на половине, па на полукругове.
 - Парадајз исећи на кришке. Помешати лук и парадајз,
 - додати со и уље, па измешати и посути ренданим старим,
 - овчијим или крављим сиром.

Салата од ливадског зеља са киселим

МЛЕКОМ

- Потребно је:
 - 500 г маслачка и сремуша
 - 2 везице першуна
 - 1 везица мирођије
 - 300 г киселог млека
 - 3 кашике уља
 - Со
- Начин припреме:
 - Маслачак и сремуш опрати и исећи на резанце.
 - Додати ситно исецкан першун, уситњену мирођију и посолити по укусу.
 - Кисело млеко добро умутити, прелити преко зелениша и благо промешати.

Слика редни бр.36(Салата од ливадског зеља)



Шумадијска салата

- Потребно је:
- 1 целер
- 3 шаргарепе
- 2 киселе паприке из туршије
- 2 кисела краставца из туршије
- 200 г киселе павлаке
- 4 кашике уља
- 3 кашике сирћета
- 2 кашичице мајчине душице
- со
- Начин припреме:
- Крупно изрендати целер, шаргарепу и киселе краставце, а киселе паприке исецкати на коцке и све измешати.
- Потом посолити, додати сирће и уље, посути сувоммајчином душицом и добро промешати.
- Киселу павлаку умутити виљушком, разредити је са мало уља и прелити преко поврћа

Чорба од бундевиног семена

- Потребно је:
 - 500 г семенки бундева
 - 2 шаргарепе
 - 1 корен першуна
 - 1 мањи целер
 - 2 пашканата
 - 2 главице белог лука
 - 2 главице црног лука
 - 2 кашике брашна
 - 3 кашике уља
 - лаворов лист
 - бибер у зрну
 - кашичица млевене паприке
 - жалфија
 - со
- Начин припреме:
 - Семе бундеве (голицу) уситнити у авану или блендеру и пропржити у сувом тигању (без масноће). Посебно обарити шаргарепу, целер, першун и пашканат.
 - На врелом уљу пропржити ситно сецкани црни лук, а потом и бели, посолити, додати кашичицу млевене паприке и семенке бундеве.
 - Мало пржити па додати брашно, још мало пржити па наливати водом у којој се кувало поврће, непрестано мешати, додати ситно сецкано поврће и пустити да прокључа.
 - Посолити по укусу и додати ситно сецкани бели лук.
 - Пре служења зачинити сецканом жалфијом

Чорба од коприва и зеља

- Потребно је:
 - 400 г свеже коприве
 - 400 г свежег зеља
 - 2 главице црног лука
 - 3 кашике уља
 - 2 кашике маслаца
 - 1 кашика брашна
 - 100 мл киселе павлаке
 - 1 кашика винског сирћета
 - со, бибер
 - 1,5 л воде
- Начин припреме:
 - На уљу и маслацу пропржити ситно сецкани црни лук, па додати брашно.
 - Кад се упржи, долити 1,5 л воде и зачине.
 - У спремљену течност додати крупно сечене листове коприве и зеља, а после двадесетак минута павлаку и сирће.



*Слика редни бр.37(Чорба од
Коприва и зеља)*

Чорба од ћурећег белог меса

- Потребно је:
- 800 г ћурећег белог меса и грудна кост
- 3 шаргарепе
- 1 мањи целер
- 1 главица црног лука
- 2 чена белог лука
- 3 кашике брашна
- 200 мл киселе павлаке
- со, бибер
- 3 л воде
- Начин припреме:
- Бело месо ставити у лонац са око 3 л воде да се кува.
- Кад се месо скува, извадити га и пустити да се мало прохлади.
- У воду од кувања ставити рендану шаргарепу и целер, као и сецкан бели лук.
- Прохлађено месо очистити од костију, рукама га скинути на влакна и комадиће и вратити у супу, па наставити са кувањем.
- Узети тигањ средње величине, на уљу пропржити ситно сецкан црни лук, додати брашно и запржити чорбу.
- Оставити да се све кува још 20 минута, додати со и бибер, па склонити са ватре, сипати киселу павлаку и благо промешати

Слика редни бр.38
(Чорба од ћурећег меса)



Јанија или виноградарска чорба

- Потребно је:
- 500 г овчијег меса од плећке
- 300 г парадајза
- 2 паприке
- 2 шаргарепе
- 2 главице црног лука
- 1 целер
- 1 корен першуна
- 2 чена белог лука
- со, бибер
- 2 л воде
- Начин припреме:
- Исећи месо на комаде величине залогаја, а црни лук ситно исецкати.
- Пропржити лук, па додати месо и заједно пржити док месо не промени боју.
- У лонац сипати воду и ставити исечене: шаргарепу, целер, першун, паприке, пропржено месо и лук.
- Посолити и побиберити.
- Када је упола скувано, додати ољуштени ситно исецкан парадајз.
- При крају кувања додати ситно исечен бели лук.
- Чорбу служити са печеним кромпиром и кајмаком.

Слика редни бр.40
(Јанија)



Пастрмка на воденичарски начин

- Потребно је:
- 4 пастрмке
- 200 г кукурузног брашна
- 120 г кајмака
- Со

Слика редни бр.41
(Пастрмка на воденичарски
Начин)



- Начин припреме:
- Рибу очистити, опрати, исећи на комаде, посолити и уваљати у кукурузно брашно.
- Поређати је у плех, па преко ставити кајмак и пећи у пећници на тихој ватри.

Пуњене тиквице

- Потребно је :
- 8 тиквица
- 400 г мешаног млевеног меса
- 1 главица црног лука
- 1 шаргарепа
- 2 парадајза
- 1 кашика парадајз-пиреа
- 4 кашике уља
- 1 кашика сувог босиљка
- со
- бибер
- 1–2 свежа парадајза
- Начин припреме:
- Млевено месо пропржити заједно са ситно сецканим црним луком, па додати изрендану шаргарепу, парадајз-пире, со и бибер и склонити с ватре.
- У међувремену, тиквице ољуштити, пресећи на пола, па свакој половини одсећи крајеве да би могле да стоје усправно, кашичицом издубити тиквице у дубину до $2/3$ дужине, остављајући са стране око пола сантиметра.
- Надевом од млевеног меса пунити тиквице и затварати их колутовима парадајза.
- Поређати их у тепсију и прелити са мало уља и воде и кратко запећи у пећници, док тиквице не омекшају.

Слика редни бр.42(Пуњене тиквице)



Капама

- Потребно је:
- 600 г јагњећег меса
- 600 г зеља
- 3 везе младог црног лука
- 1 веза младог белог лука
- 3 кашике уља
- со
- Бибер

Слика редни бр.44(Капама)



- Начин припреме:
- Јагњеће месо, најбоље од плећке, исећи на комаде и пропржити на загрејаном уљу.
- Црни и бели млади лук исецкати на колутове заједно са зеленим делом (перцима) и ставити да се пржи.
- Кад се лук упржи, сипати воду да прекрије месо и кувати док месо не омекша.
- За то време опрати зеље, исећи петељке и тврђе делове листова, па га кратко прокувати у води.
- Зеље процедити, крупно исећи, па га додати месу и луку.
- Додати со и бибер и заједно кувати још око 10 минута. Послужити са овчијим киселиммлеком

Пуњене паприке

- Потребно је:
- 20 паприка бабура
- 750 г мешаног млевеног меса
- 200 г пиринча
- 3 кашике брашна
- 4 главице црног лука
- 3 чена белог лука
- 1 шаргарепа
- 4 парадајза
- 100 мл уља
- 1 везица першуновог листа
- 1 кашичица млевене паприке
- со
- Бибер

- Начин припреме:
- Из паприка извадити петељке са семеном, опрати их и окренути да се цеде.
- Издинстати сецкани црни лук да омекша, додати рендану шаргарепу и месо и пропржити.
- Додати зачине, исецкани першун и пиринач и све добро измешати и склонити с ватре.
- Парадајз исећи на колутове.
- Паприке пунити надевом и затварати их колувовима парадајза.
- Затим ређати у шерпу, по могућству у један ред.
- Налити водом да огрезну и кувати их 10 минута, па их запржити.
- У мало уља помешати брашно и млевену паприку, па кашичицом иза сваке паприке сипати запршку, протрести шерпу да запршка свуда зађе, па кувати још 30 минута на тихој ватри.
- Уколико је вода уврела, додати мало воде и опет протрести шерпу.

Слика редни бр.45(Пуњене паприке)



Урнебес паприке

- Потребно је:
- 10 сувих паприка
- 1 главица црног лука
- 300 г свињског млевеног меса
- 300 г крављег или овчијег сира (измрвљеног)
- 3 кашике ајвара
- 1 кромпир
- 6 кашика уља
- со
- Бибер

- Начин припреме:
- Потопити паприке у топлу воду да омекшају и оцедити их.
- Сецкани црни лук пропржити на уљу да буде стакласт, додати млевено месо и пропржити.
- Склонити са ватре, посолити, побиберити, потом додати крављи или овчији измрвљени сир, ајвар и овим надевом пунити паприке.
- Паприке затварати колутовима кромпира, поређати их у науљену посуду, прелити водом и пећи у пећници око 30 минута.

Слика редни бр.46
(Урнебес паприке)



Подварак са ћуретином и сувим шљивама

- Потребно је:
- 1 кг ћурећег меса
- 1 главица киселог купуса
- 3 главице црног лука
- 2 шаргарепе
- 1 целер
- 1 першун
- 1 пашканат
- 5 кашика масти
- 10 сувих шљива без коштице
- 1 кашичица млевене паприке
- со
- Бибер

*Слика редни бр.47
(подварак са суваим
Шљувама)*



- Начин припреме:
- Ћуреће месо исећи на комаде и ставити у воду да секува.
- Додати крупно сечен целер, пашканат, шаргарепу и корен першуна.
- Кад је месо кувано, извадити га и очистити од костију.
- Истовремено на масти пропржити црни лук и кад порумени, додати ситно исецкан кисели купус и пржити.
- Кад купус омекша, долити супу од меса, додати бибер, лоров лист, млевену паприку, кувано месо и неколико сувих шљива.
- Све то добро измешати и ставити у науљену тепсију и пећи у пећници док се незапече

Посна сарма са орасима

- Потребно је:
- 150 г млевених ораха
- 300 г пиринча
- листови киселог купуса
- 4 главице црног лука
- 2 шаргарепе
- 6 кашика уља
- 1 кашика млевене паприке
- со
- Бибер
- Начин припреме:
- Лук ситно исецкати и пржити на уљу, додати рендану шаргарепу, па сипати пиринач и још мало пропржити, додати по укусу со, бибер и млевену паприку, а орахена крају.
- Правити мале сарме и ређати их у шерпу.
- Налити их са мало уља и воде да огрезну.
- Запећи на тихој ватри у рерни.

Слика редни бр.48
(Посна сарма са
Орасима)



Бунгур са пилетином

- Потребно је:
 - 300 г крупно измлевене пшенице
 - 500 г пилетине
 - 3 кашике уља или маслаца
 - 1 шаргарепа
 - 1 црни лук
 - 2 кашичице мајчине душице
 - со
 - бибер
 - 400 мл воде
- Начин припреме:
 - У лонац ставити 3 супене кашике уља или маслаца, исецкану шаргарепу и црни лук и пилетину исечену на комаде.
 - Додати мало соли, бибера и мајчину душицу.
 - Поклопљено пирјанити 30 минута, затим додати воду.
 - Када прокључа, додати пшеницу и кувати на тихој ватри.
 - По потреби додавати помало воде, али пазити јер јело треба да буде густо.
 - Бунгур је средњовековно јело које се прави од пшенице и различитих врста меса.
 - Бунгурће бити укуснији уколико се користи више врста меса.
 - С обзиром на то да је јело изузетно јако, препоручује се дасе уз овај специјалитет служи кисело млеко или црно вино.

Слика редни бр.50(Бунгур са пилетином)



Пуњени-ролован бут-фрикандо

- Потребно је:
- 1,5 кг свињског меса од бута у комаду
- 2 кашичице сенфа
- 3 чена белог лука
- 150 г танко исечене меснате сланине
- 8 кришки старог хлеба
- 3 јајета
- 2 главице црног лука
- 1 кг кромпира
- 4 шаргарепе
- 500 мл уља
- со
- Бибер

Слика редни бр.51
(Пуњени бут)



- Начин припреме:
 - Месо добро посолити и оставити га да мало одстоји како би упило со.
 - Свињски бут попречно засећи на сваких 1,5 цм.
 - Сенф помешати са ситно сецканим белим луком.
 - Прорезе премазати мешавином белог лука и сенфа.
 - Хлеб натопити у умућена јаја, па га посллагати у припремљене прорезе од меса. У сваки прорез ставити и један лист сланине.
- Тако филовани бут увезати кухињским концем како се бут током печења не би отворио.
- Кромпир, лук и шаргарепу исећи на крупније комаде и зачинити по укусу.
- У науљену тепсију ставити бут и поврће, прекрити алуминијумском фолијом и пећи око 1 сат.
- Потом склонити фолију и пећи још 30минута.

Жупски одрезак

- Потребно је:
 - 250 г свињског меса
 - 1 печена паприка
 - 30 г сувог меса
 - 2 кашике кајмака
 - 1 кашика меда
 - 2 кашике уља
 - со
 - Бибер
- Начин припреме:
 - Свињски одрезак благо излупати, зачинити сољу и бибером, премазати медом и пржити са обе стране.
 - Кад је готово, месо извадити, па у истом тигању кратко пропржити домаће суво месо сечено на листиће, печену паприку сечену на траке и кајмак.
 - Склонити са ватре и прелити преко меса.

Слика редни бр.52
(жупски одрезак)



Хајдучки ђевап

- Потребно је:
- 500 г свињског меса
- 500 г телећег меса
- 2 кашичице љуте туцане паприке
- 4 главице црног лука
- 4 чена белог лука
- 3 парадајза
- 2 кашике уља
- 5 кашика кукурузног брашна
- со , бибер

Слика редни бр.53(Хајдучки ђевап)



- Потребно је
- Месо исећи на комаде, посолити, побиберити, посути љутом паприком, добро измешати и оставити да нахладном месту одстоји 1–2 сата.
- На штапиће (ражњиће) ређати месо (наизменично по врсти).
- Загрејати роштиљ, премазати га уљем и пећи ражњиће.
- Окретати их и по потреби премазивати уљем.
- Када месо напола омекша, уваљати ражњиће у кукурузно брашно, па поново пећи.
- На месу се мора ухватити покорица од брашна.
- Лук очистити и ситније исецкати, бели лук добро изгњечити, а парадајз опрати и исећи на мање коцке.
- Све добро измешати или протрести у поклопљеном суду.
- Печени ђевап скинути са штапића, ставити на припремљени лук са парадајзом, добро протрести и одмах служити

Пуњени филе у скрами

- Потребно је:
- 1,2 кг свињског филеа
- 3 кашике уља
- 1 кашика маслаца
- 200 г спанаћа
- 200 г домаће шунке
- 4 кашике кајмака
- 200 г свињске марамице
- Со
- Начин припреме:
- Исећи филе уздужно на пола и истањити га тучком за месо.
- На сваки филе ставити кајмак, па преко кајмака режањ шунке (или сувог меса) и уролати.
- На уљу и маслацу пропржити филе (прво страну где се месо преклапа).
- У међувремену, кратко потопити листовеспанаћа у врелу воду.
- Затим сваки филе стављати насвињску марамицу на којој се налазе листови спанаћа, посолити и увити филе.
- Кратко пржити са свих страна.

Слика редни бр.54(Пуњени филе у скрами)



Прасе печено на ражњу

- Потребно је:
- 1 очишћено прасе од 22 кг до 1 кг соли
- свињска маст за премазивање
- *На сликама са редним бр.55, 56(Печено Прасе)*



- Начин припреме:
- Прасе опрати и усолити.
- Тако усољено (на 20–25 кг прасета иде до 1 кг соли) оставити на хладном месту најмање 12 сати да месо повуче со.
- Ватру наложити 2 сата пре него што ће се прасе ставити да се пече, заложити је гранама, цепаницама нељутог дрвета и комадима клипа кукуруза.
- Кад се добије јак пламен, убацити гране винове лозе(искључиво винове лозе), и њоме ложити још отприлике 40 минута.
- Када се добије жар дубине од 50 цм и више, све је спремно за печење прасета.
- Прасе ове тежине не може се испећи за 4–6 сати на тако формираном жару а да се још једном не дода ватра.
- Ватра се додатно пали при крају печења, када је потребно да се поједини делови прасета допеку

Параћински ћевап

- Потребно је:
- 500 г роштиљског меса
- 160 г свињске марамице
- 6 ченова белог лука
- 2 кашике уља
- кашика млевене паприке
- со
- Начин припреме:
- Роштиљско месо сјединити са сецканим белим луком и млевеном паприком, па обликовати два дугуљаста и спљоштена ћевапа.
- Ћевапе увити у свињску марамицу ипећи на роштиљу док се не добије златножута боја

Јунећи рибић у сафту

- Потребно је:
- 600 г јунећег рибића
- 100 г димљене сланине
- 2 већа парадајза
- 2 паприке
- 2 шаргарепе
- 2 главице црног лука
- 400 мл млека
- веза першуновог листа
- со
- Бибер
- Начин припреме:
- Исећи димљену сланину и црни лук на ситне комаде и пропржити да благо порумене.
- У шерпу ставити јунећи рибић исечен на четири дела, парадајз и паприке крупније исечене, исечену шаргарепу и пропржену димљену сланину и црни лук.
- Посолити и побиберити.
- Прелити млеком и долити воду, ако је потребно, да огрезне.
- Крчкати у поклопљеној шерпи док месо не омекша, а затим додати ситно исечени бели лук и першун и ставити у пећницу на 200°C да се запече.
- Јело служити топло са куваним или печеним кромпиром.

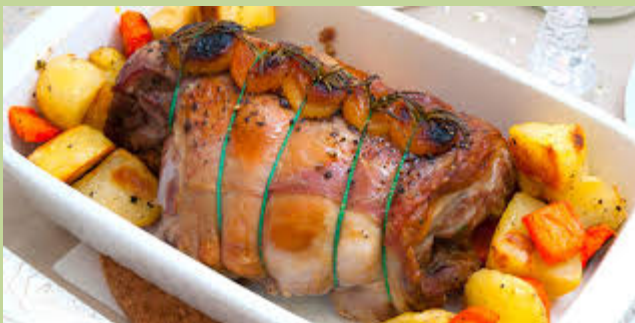
Слика редни бр.57
(Јунећи рибић у сафту)



Пуњена јагњетина из пећнице

- Потребно је:
- 700–900 г јањетине (комад од ноге)
- 50 г маслаца
- неколико кајсија из компота или свежих
- 1–2 кесице белог лука у праху
- со
- бибер
- алева паприка
- За надев:
- 350 г млевеног јагњећег меса
- 4 кајсије из компота – ситно насецкане
- 2 кашике џема од кајсије
- лук
- 4–5 кашика сока од свеже поморанџе
- 2 кашике першуна
- 2 кашике рузмарина
- со
- бибер

Слика редни бр.59(Пуњена јагњетина из пећнице)



- Начин припреме:
- У већу посуду ставити све састојке за надев и добро промешати.
- Оставити да стоји на хладном преко ноћи.
- Следећег дана месо добро посолити, посути алевом паприком са обе стране и премазати омекшалим маслацем.
- Унутрашњу страну посути белим луком у праху, затим додати надев и премазати преко меса у танком слоју.
- Умотати (није битно ако је месо предебелои не може се уролати као права роланда, главно је да надев буде замотан).
- Окренути месо тако да „седи“ на рубовима.
- Поделити канапом на 5–6 комада дугачких око 50 цм и завезати месо.
- Испод сваког канапа додати целу или пола кајсије, заједно са мало рузмарина.
- Ставити у посуду за печење.
- По избору додати исеченекромпир, шаргарепу или друго поврће.
- Попрскати маслиновим уљем, додати неколико комадића маслаца и прекрити фолијом.
- Пећи око сат и по на 200°C.
- Последњих 10–15 минута скинути фолију да се месо фино запече.
- Оставити да мало одстоји, око пола сата, па га танко насећи.
- Сервирати уз печени кромпир и друго поврће

Сармица од прасеће изнутрице

- Потребно је:
- 800 г прасеће изнутрице
- (џигерица, срце, слезина, цревца)
- прасећа трбушна марамица
- 2 главице црног лука
- 2 кашике млевене паприке
- 300–400 мл млека
- 4 јајета
- 4 кашике масти
- со
- Бибер

Слика редни бр.61
(Сармица од прасеће
Изнутрице)



Photo by Krol. It's copyrighted. All rights reserved.
<http://SerbianCafe.com/lat/kuvar/recipe/5/9400/>

- Начин припреме:
- Изнутрице обарити, а при томе мењати воду неколико пута.
- Кад су обарене, оцедити их, испрати хладном водом, ситно исецкати, па пропржити са сецканим црним луком, посолити, побиберити, умешати млевену паприку.
- Смешом пунити дебела прасећа цревца или увијати у парчиће прасеће марамице.
- Да би се лакше увиле, марамицу потопити у топлу воду. Поређати у подмазани суд, налити водом и ставити у пећницу да се испече.
- По жељи при крају умутити 3–4 јајета са 300–400 мл млека, прелити преко сармица и запећи у пећници.

Телећа глава у шкембету

- Потребно је:
- 1 телећа глава
- 1 говеђи желудац (шкембе)
- 5 главица црног лука
- 4–5 шаргарепа
- 2 пашканата
- 3 главице белог лука
- 4 љуте папричице
- 2 кашике млевене паприке
- 1 кашика љуте туцане паприке
- 4 кашике масти
- кашичица бибера у зрну
- со, бибер
- Начин припреме:
- Телећу главу ставити на средину говеђег желуца, а околу сложити на крупније комаде сечено поврће и зачинити.
- Шкембетом увити телећу главу и поврће и завезати канапом.
- У подмазану тепсију ставити главу и сипати воду до половине тепсије.
- Кувати у пећници на тихој ватри неколико сати уз повремено окретање главе и преливање сопственим соком.
- По потреби доливати воду.
- После 6 сати кувања главу извадити, одвезати шкембе, потом је очистити од костију и сатаром ситно исецкати са поврћем.
- Све преручити у другу тепсију, по потреби сипати 2–3 кутлаче сока од кувања и зачинити по укусу.
- Једе се вруће.

Слика редни бр.62 (Телећа глава у шкембету)



Жито са шлагом

- Потребно је:
 - 1 кг пшенице
 - 500 г млевених ораха
 - 1/2 мускатног орашчића
 - 10 г ванил-шећера
 - 600 г шећера у праху
 - 500 мл слатке павлаке
- Начин припреме:
 - Пшеницу добро опрати, налити водом и кувати око 3 сата.
 - Кувану пшеницу оцедити, опрати и оставити да се исцеди, а затим самлети.
 - По укусу додати млевенеорахе, шећер у праху, ванил-шећер и морски орашчић.
 - У плитку чашу ставити три кугле жита и три кугле шлага и посути млевеним орасима

Слика редни бр.63
(Жито са Шлагом)



Васина Торта

- Потребно је:
- За кору:
- 6 јаја
- 150 г шећера
- 100 г брашна
- 100 г млевених ораха
- За први надев:
- 200 мл млека
- 200 г млевених ораха
- 250 г маслаца
- 6 жуманаца
- 150 г шећера
- 1 поморанџа
- 100 г чоколаде
- За други надев:
- 250 г шећера
- 2 чаше воде
- 6 беланаца

Слика редни бр.64 (Васина торта)



- Начин припреме:
- Чврсто улупан снег од беланаца додати шећер, жуманца и лагано умешати орахе и брашно.
- Калуп за тарту треба намазати уљем, посути брашном и сипати масу.
- Пећи 20 минута на 200°C.
- Печено тесто извадити из калупа и охладити.
- Први надев: орахе попарити скуваним млеком, па у њих умешати чоколаду и маслац и мешати док се чоколада не истопи.
- Жуманце мутити са шећером и скувати на пари.
- Згуснуту масу сјединити са попареним млевеним орасима, додати стругану кору и сок од једне поморанџе.
- Овим надевом намазати кору.
- Други надев: 250 г шећера и 2 чаше воде
- сипати у шерпу и скувати густ сируп.
- Од 6 беланаца умутити чврст снег, лагано сипати врели сируп и масу непрестано мутити на пари.
- Скувани шам склонити са паре и мутити док се не охлади.
- Преко првог надева сипати шам и декорисати тарту по жељи.

Лазарева снага

- Потребно је:
 - 200 г млевених лешника
 - 200 г млевених ораха
 - 500 г крупније исецканих ораха
 - 300 г шећера
 - 200 г брашна
 - 8 беланаца
- Начин припреме:
 - У умућена беланца додати шећер и мешати на тихој ватри док смеса не добије златну боју, па склонити са ватре.
 - У смесу затим додати млевене лешнике, млевене орахе и брашно.
 - Послужавник посути исецканим орасима.
 - Кашичицом сједињену масу стављати на исецкане орахе и ручно уваљати у облику полумесеца или штапића, а затим направљене облике пећи у пећници 20 минута на 200°C.

Бајадера с лешником

- Потребно је:
 - 400 г маргарина или маслаца
 - 10 кашика воде
 - 400 г шећера у праху
 - 400 г млевених лешника
 - 400 г млевеног кекса
 - 4 штангле чоколаде
 - 100 г чоколаде и 100 г маслаца
 - (или маргарина) за глазуру
- Начин припреме:
 - Маргарин односно маслац умутити са шећером у праху, па додати воду, лешнике и кекс.
 - Све добро сјединити и поделити на два дела.
 - У један део ставити растопљену чоколаду.
 - Оба дела ставити на хладно место да одстоје 2 сата.
 - Смесу у којој нема чоколаде прво ставити на тацну, поравнати, па преко ње ставити смесу са чоколадом.
 - Колач се може прелити чоколадом и посути мрвицама у боји.
 - Ставити поново да се добро охлади, па сећи на штанглице.

Слика редни бр. 65(Бајадера)



Ванилице

- Потребно је:
- 250 г масти
- 250 г шећера
- 4 јајета
- 250 г млевених ораха
- 500 г брашна
- 100 г џема од кајсија
- 100 г шећера у праху
- 4 кесице ванил-шећера или једна шипка ваниле
- *Слика редни бр.66(Ванилице)*



- Начин припреме:
- Умутити маст омекшану на собној температури са шећером, додати цела јаја, затим све сјединити с млевеним орасима.
- Постепено додавати брашно у масу, мутећи миксером.
- По потреби додати још брашна, тако да кора може лепо да се развије.
- Посути радну површину брашном, развући тесто и развити кору дебљине око 5 мм.
- Малим округлим калупом или чашицом извлачити погачице и ређати их у плитак плех обложен папиром за печење.
- Пећи не дуже од 5 минута, вадити, и док су још топле, лепити једну за другу малом количином џема од кајсија (не сме да цури са стране).
- Затим сваку ванилицу уваљати у прах-шећер помешан са ванилом.
- Као и осталим тестима с машћу, и ванилицама јепотребно 24 сата да омекшају.

Колач од јагода

- Потребно је:
 - 3 јајета
 - 15 кашика шећера
 - 15 кашика млека
 - 15 кашика уља
 - 15 кашика брашна
 - 1 прашак за пециво
 - 200 г шећера у праху
 - 2 ванил-шећера
 - 400 г јагода
 - *Слика редни бр.67(Колач од јагода)*
- Начин припреме:
 - Умутити јаја са шећером и млеком, па додати уље, 6 кашика брашна брашно и прашак за пециво.
 - Када се добије ређа смеса, подмазати плех за печење уљем и брашном, сипати тесто а јагоде поређати преко колача, целе или сечене на половине, али тако да се покрије цела површина колача.
 - Пећи до 45 минута и када се прохлади, посути ванил-шећером и шећером у праху, па сервирати охлађено.



Колач од дулека

- Потребно је:
 - око 1 кг дулека
 - 125 г маргарина
 - 6 кашика шећера
 - 1 кесица ванил-шећера
 - 1 кашичица цимета
 - 100 г сувог грожђа
 - 100 г прах-шећера
 - 6 кашика брашна
 - 6 јаја
 - 6 кашика шећера
- Начин припреме:
 - У калупу за печење отопити маргарин, па равномерно распоредити крупно нарендан дулек, пошећерити, додати ванил-шећер, цимет и суво грожђе.
 - Умутити патишпањ и прелити преко.
 - Пећи на 220°C.
 - Печен охлађени колач окренути на тацну (дулек горе, а патишпањ доле), посути прах-шећером и служити.

• *Слика редни бр.68(Колач од дулека)*



Пролећна пита

- Потребно је:
- 250 г маргарина
- 3 кашике шећера
- 4 јајета
- 400 г брашна
- 1 прахак за пециво
- 4 веће јабуке
- 200 г џема од кајсија
- 250 г шећера
- 150 г ораха
- *Слика редни бр.69(Пролећна пита)*



- Начин припреме:
- Умутити маргарин са 3 кашике шећера. У то додати 4 жуманцета, брашно, прахак за пециво, умесити тесто и поделити га на два дела.
- Половину растањити и ставити у плех, а другу половину ставити у хладњак.
- Преко теста премазати џем од кајсија, посути млевеним орасима, нарендати јабуке, затим извадити тесто из хладњака и поделити на пола.
- Једну половину нарендати преко јабука, а другу половину вратити у хладњак.
- Преко теста ставити снег од 4 беланцета, 250 г шећера, па онда нарендати остатак теста из хладњака и пећи на умереној ватри да не би изгорео шне од беланаца.

Младенчићи

- Потребно је:
- 300 мл млаког млека
- 25 г квасца
- 4 кашике шећера
- 1 кашика уља
- 3 жуманцета
- кора од лимуна
- 750 г брашна
- 400 г меда

- *Слика редни бр.70 (Младенчићи)*



- Начин припреме:
- У млаком млеку растворити квасац са мало соли и шећера, па кад нарасте, замесити тесто од свих наведених састојака и оставити на топлом месту прекривено крпом, да нарасте дупло.
- Модлом или чашом vadити погачице.
- Ставити их у плех обложен пек-папиром и оставити још двадесетак минута да расту још мало.
- Пећи десетак минута на умереној температури (око 180°C) да не потамне, поређати их у широк, али и довољно дубок суд, и док су топле обилато премазати медом.
- Могу се вратити у мало прохлађену, али још увек топлу рерну даупију мед

Ускршњи колачи са јајима

- Потребно је:
- 1 кг брашна
- пола квасца
- мало соли
- мало шећера
- шољица млека
- 1 јаје
- једно жуманце
- воде по потреби да се замеси
- Начин припреме:
- У шољицу млаког млека ставити шећер, со и квасац.
- Кад квасац надође, додати брашно и јаје и замесити глатко тесто, додајући воду према потреби.
- Од надошлог теста направити 10 јуфкица.
- На сваку ставити поскурицу и ставити претходно опрано јаје које се шара и тако пече у рерни око пола сата на 130°C.
- Печени колачи са јајима деле се деци за Ускрс

Слика редни бр.71
(Ускршњи колач)



Литература

Портић М., (2011), „Гастрономски Производи“, ПМФ-УН-Нови Сад.

ГАСТРОНОМСКИ ВОДИЧ КРОЗ ГРАДОВЕ И ОПШТИНЕ

СРБИЈЕ-Дејан Загорац и Слободан Марјановић

www.wikipedia.com

www.recepti.com

www.coolinarka.com



ХВАЛА НА ПАЖЊИ



Сл. Младенчићи