



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



РЕГИОНАЛНЕ ГАСТРОНОМИЈЕ СРБИЈЕ СА ПОСЕБНИМ ОСВРТОМ НА ГАСТРОНОМИЈУ КОСОВА И МЕТОХИЈЕ



Сл.Косовски божур

Проф. др Милијанко Ј.Портић

НОВИ САД, 2019.

- Србија има 5 статистичких региона, а то су:
 1. Војводина,
 2. Београд,
 3. Шумадија и Западна Србија,
 4. Јужна и Источна Србија и
 5. Косово и Метохија



Слика. Региони Србије

ГЕОГРАФСКИ ПОЛОЖАЈ КОСОВА И МЕТОХИЈЕ

- Косово и Метохија се налази на југу Србије у централном делу Балканског полуострва, у југоисточној Европи.
- Заузима површину од 10. 887. км², са просечном надморском висином од преко 800 метара.
- Већи градови на Косову и Метохији су: Косовска Митровица, Призрен, Пећ, Ђаковица, Гњилане, Подујево.
- КиМ има две велике котлине: Косовску и Метохијску.
- Косовска котлина дугачка је 84 км, а Метохијска 68 км.



Слика. Коритник



Слика. Река Ситница

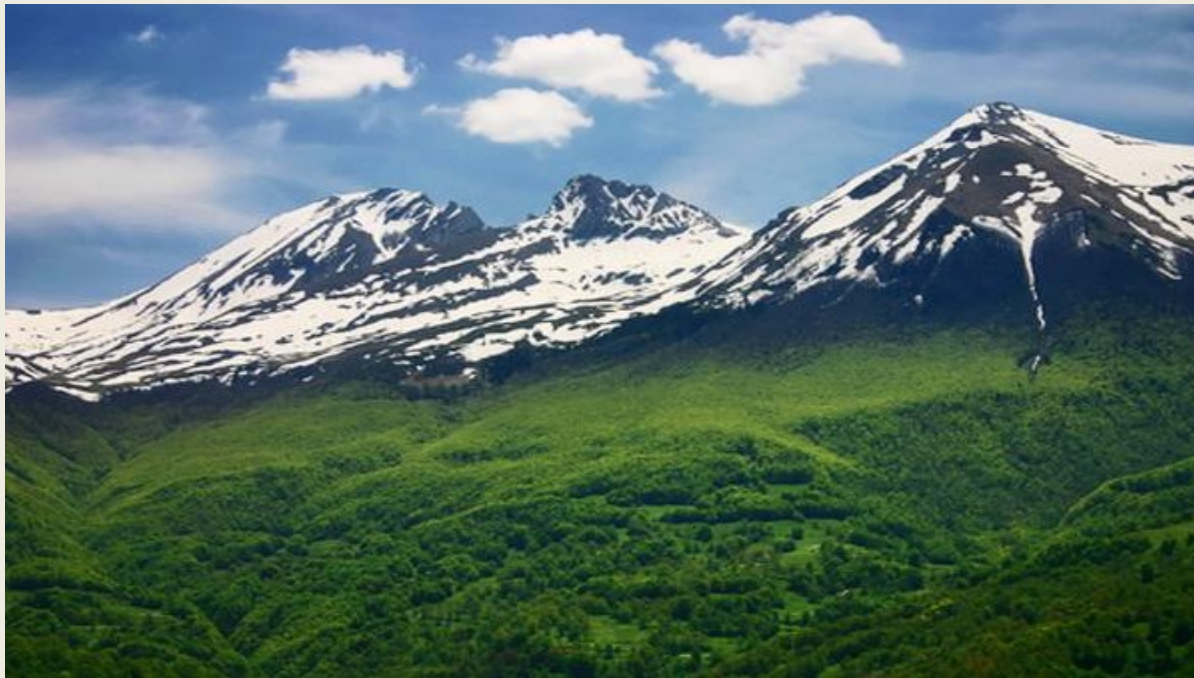


Слика .Урошевац



Слика. Шартиначка река

- Клима на Косову и Метохији је жупска и субмедитеранска.
- Клима на Косову и Метохији се може поделити на три климатске области:
 1. Климатске области Косовске котлине,
 2. Климатске области Метохијске котлине
 3. Климатска област високих планина и шума.



Слика. Високи планински масиви Шар планине

СТАНОВНИШТВО

- На територији КиМ живи 1. 739. 825 становника, од чега:
 1. 82, 93% Албанаца
 2. 10,4% Срба, и
 3. остало становништво чине Бошњаци, Роми, Црногорци, Турци и Хрвати.
- На Косову је највећи природни прираштај становништва у Европи.
- Службени језици су албански и српски.
- Службена валута на КиМ због специфичне ситуације је евро.

УТИЦАЈ ДРУГИХ ДРЖАВА, НАРОДА НА РАЗВОЈ ГАСТРОНОМИЈЕ

- Косово је одувек имало бурну историју, делом Римског, затим Византијског царства.
- Од средине 15. века је у саставу Турског царства
- Од 1912. године Косово је у саставу Србије, а од 1918. године у саставу Краљевине Срба, Хрвата и Словенаца, односно Краљевине Југославије.
- 1963. године Косову је додељен статус Аутономне покрајине Републике Србије.
- Косовска кухиња је врло компатибилна кухиња са његовом континенталном климом.
- Са својом бурном историјом сукоба и освајања, Косово је развило кухињу којој свој допринос прижају српска, албанска, турска, хрватска, грчка и италијанска кухиња.

РЕЛИГИЈА, ОБИЧАЈИ И ОБРЕДИ

- Иако је мало Срба на Космету, они поштују своју веру и традицију.
- На простору Косова и Метохије су кроз векове изграђене бројне српске цркве, манастири и храмови.
- Број уништених храмова, цркава и манастира од 1999. године па до данас броји 76 грађевина.



Слика. Један од уништених манастира

Косовски божури:

- Подједнако присутан по косовским пољима и легендама.
- По српским легендама, божур је првобитно био бео, али је на Косову од крви српских јунака, добио своју садашњу црвену боју.
- Према легенди наши преци су њиме китили своје шлемове и капе.
- Уочи Видовдана, отац породице би свим укућанима предавао по струк божура и говорио: „Да будеш као овај цвет, црвен и јак“.



Слика . Косовски божур

ОБИЧАЈИ НА КОСОВУ И МЕТОХИЈИ

- Када се излива темељ, коље се петао и његова крв се посипа по темељу, ради заштите од свађе и неслоге.
- За народ са Косова важи да су веома пријатни, гостољубиви, друштвени и да је најбитније стећи поверење у некога.
- Сваке године се традиционално окупља 500 Косовара.
- Сваке суботе и недеље одржаване су игранке у дворишту цркве.
- Сваког Петровдана се одлазило на Мокру гору где су се уз снег правиле игранке.

Празници:

- За становнике КиМ празник је светиња.
- Два празника којима становници КиМ придају навећи значај су Божић и Ускрс.
- За Божић се традиционално месе колачи, пече се месо, прво јагњетина, после меса на ред долазе супа и сарма.
- Свака кућа меси колач (лепињу), која се једе уочи Божића, са које се откида један део и чува се до наредног Божића.
- Ујутру на Божић долази полазник.
- Првог дана након Божића мушкарци и жене одлазе код комшија на ракију.



Слика . Печење јагњетине

- Петак уочи Ускрса је Дан Великог поста, на тај дан се фарбају јаја, пече се месо (јагњетина или прасетина), меси се погача у облику цвета у чију средину се ставља црвено јаје.
- Разлог фарбања јаја је како народ каже, јер је Исус био сав у крви и црвена боја то симболизује.
- На Велики петак се не спрема риба, већ пасуљ, чорбе и салате и све се кува на води.
- У суботу се спремају разне пите од сира, зеља, купуса...
- Ускршњи доручак којим се мрси.



Слика. Ускршње црвено јаје

ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ КОСОВА И МЕТОХИЈЕ

- На Косову се једе традиционална храна високе хранљиве вредности.
- Типично косовска јела су јела од кромпира, грашка, махунарки, паприке, меса, млечних производа, пиринча и теста.
- Храна се припрема најчешће печењем.
- Најзаступљеније месо: јунетина, јагњетина, говедина, месо перади.
- Риба је слабо заступљена.

- Месо се и суши, а суџук и сушено говеђе месо слично кареу карактеристична су јела.
- Пастерма- сушена говедина.
- Зимница- паприка пуњена купусом, кисела паприка са павлаком, печена паприка са луком, купус салате...
- Косовска кухиња укључује хајвар у блажој или љућој варијанти и пинђур.
- Косово је такође познато по великој разноврсности својих пита. Најпознатија од њих је флија или редовац, затим пита од печених кора, погаче.
- Млечни производи су део сваког јеловника.
- Млеко, јогурт, сиреви, намази и кајмак је оно што на Косову и Метохији треба пробати.



Слика. Флија



Слика. Ајвар



Слика. Кајмак

- За главни оброк се једу пите, буреци, кебаби, кобасице, претежно јагњетина, пуњене паприке, грашак, сарме.
- Бујран- јело које заслужује посебну пажњу на Косову. Спрема се са спанаћем и пиринчем, печен у пећници са комадима јагњетине.
- На Косову и Метохији су веома познате и кобасице, које се служе за мезе.
- Један од познатијих косовских јела је косовски купус који се кува пола дана без воде.
- Уз косовски купус домаћице спремају и домаћу проју, која се још назива и попарена проја.



Слика.Бујран

ПИЋА КОСОВА И МЕТОХИЈЕ

- Оно што становништво КиМ пије, како мушкарци тако и жене јесте кувана или пржена ракија са шећером.
- Котлине КиМ су познате по плодним ораницама, прелепим пропланцима, рекама и виноградима.
- Данас се на тим просторима произведе 1. 000 литара вина и ракије за месец дана.
- Вина са КиМ данас важе за најбољи косовски производ.

Девичанска вина:

- Девичанско црвено вино одликује загасита боја рубина са љубичастим нијансама.
- Миомирисни склад компонован је од финих тонова шумског воћа, препечених лешника, благе нијансе цимета и шафрана.
- Укус је пун, текстура је глатка попут свиле.
- Прављено је од врхунских сорти грожђа Мерлот, Вранац и Гаме.
- Садржај алкохола износи 13, 5%.
- Поред вина са Високих Дечана издвајају се вина из Ораховца.
- Предност вина са овог простора је та што су то еколошки произведена вина.



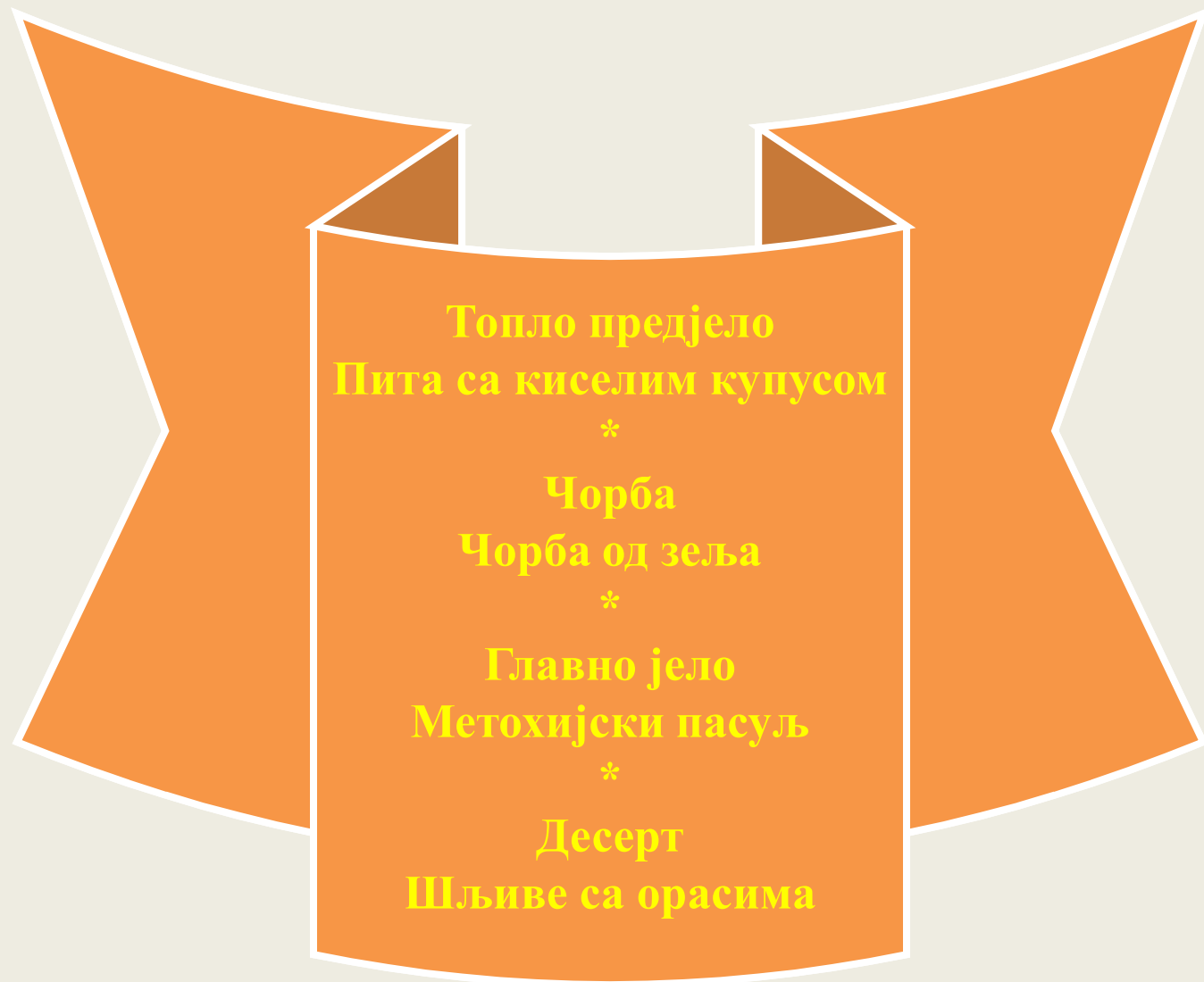


Слика. Манастирска Дечанска вина



Слика. Вина из Ораховца

МЕНИ И СТАНДАРДИЗОВАНЕ РЕЦЕПТУРЕ



ПИТА СА КИСЕЛИМ КУПУСОМ

Потребне намирнице:

1. Коре 500 г
2. Кисели купус 1000 г
3. Кисела вода 250 мл
4. Уље 50 мл
5. Со 2 г
6. Бибер 2 г

Начин припреме:

1. Купус исецкати што ситније и пржити на уљу, док не омекша.
2. Посолити уколико је потребно, побиберити и надевати коре на уобичајени начин.
3. Још непечену питу исећи на коцке и прелити киселом водом.
4. Оставити да стоји 15- так минута и тек онда ставити у рерну да се пече на температури од 200 степени, 25 минута.



Слика, Пита са киселим купусом

ЧОРБА ОД ЗЕЉА

Потребне намирнице:

1. Зеље 200 г
2. Брашно 50 г
3. Црни лук 20 г
4. Со 3 г
5. Уље 50 мл

Начин припреме:

1. Зеље исећи на резанце
2. Црни лук исећи на коцкице.
3. Самлети их на машини за месо, а затим их пропржити на угрејаном уљу.
4. Попрашити ову масу брашном, налити је водом и кратко прокувати.



Слика, Чорба од зеља

ПОСНИ МЕТОХИЈСКИ ПАСУЉ

Потребне намирнице:

1. Пасуљ 500 г
2. Црни лук 100 г
3. Корен целера 10 г
4. Маслиново уље 250 мл
5. Першунов лист 2 г
6. Бибер 2 г
7. Сува паприка 5 г

Начин припреме:

1. Пасуљ потопити у току ноћи.
2. Ставити да се кува и прву воду бацити, а у другу ставити насецкан лук и корен целера.
3. Када је пасуљ мекан, посолити га.
4. У посебном суду помешати маслиново уље, сецкани першунов лист, бибер и туцану суву паприку и додати пасуљ.



Слика, Метохијски пасуљ

ШЉИВЕ СА ОРАСИМА

Потребне намирнице:

1. Шљиве 500 г
2. Орахова језгра 150 г
3. Уље 40 мл
4. Шећер у праху 100 г

Начин припреме:

1. Суве шљиве потопити у воду, колико да набубре и да могу да им се изваде коштице.
2. У сваку њихову полутку, утиснути половину ораховог језгра.
3. Ређати их у подмазани ватростални суд, прелити их с мало уља.
4. Ставити у рерну да се запеку.
5. Када се испеку посути их шећером у праху.



Слика , печене шљиве са орасима



ХВАЛА НА ПАЖЊИ



Слика. Козији кајмак



Слика. Суве шљиве у сланини